

BÁO CÁO NUÔI DƯỠNG HÀNG TUẦN

Đối tượng: Nhà trẻ (12 đến 36 tháng tuổi) - 3 bữa Ở trường

Tuần thứ: Từ ngày: 19 tháng 1 đến ngày: 25 tháng 1 Năm 2026

Số TT	Thực phẩm	ĐV tính	Khối lượng sử dụng trong tuần						Tổng khối lượng	Năng lượng (kcal)	Chất dinh dưỡng cơ bản		
			Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy			Đạm	Béo	Bột
			19/01	20/01	21/01	22/01	23/01	24/01					
1	Khoai lang	kg	-	-	-	1,4	-	-	1,4	1.383	9,3	2,3	331,2
2	Lạc hạt	kg	-	-	-	-	-	0,6	0,6	3.366	161,7	261,7	91,1
3	Vừng (đen, trắng)	kg	-	-	-	-	-	0,5	0,5	2.700	95,5	220,4	83,6
4	Đậu phụ	kg	-	-	2	-	-	-	2	1.900	218	108	14
5	Bí đao (bí xanh)	kg	-	4	-	4,9	-	-	8,9	780	39	-	155,9
6	Bí ngô	kg	-	-	-	-	-	3,4	3,4	760	8,8	-	181,3
7	Cà chua	kg	0,7	-	0,6	-	0,7	-	2	365	11,4	-	79,8
8	Cà rốt (củ đỏ, vàng)	kg	-	-	-	-	0,8	-	0,8	258	10,2	-	54,4
9	Giá đỗ	kg	-	-	0,8	-	-	-	0,8	328	41,8	-	40,3
10	Hành lá	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,1	1,1	197	11,4	-	37,8
11	Hành tây	kg	-	0,8	-	-	-	0,7	1,5	503	22,4	-	103,3
12	Rau mồng tơi	kg	4,5	-	-	-	3,3	-	7,8	880	129,5	-	90,6
13	Rau mùi tàu	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,1	1,1	187	18,5	-	28,2
14	Củ dền	kg	-	-	-	-	-	0,6	0,6	280	9,6	1,2	57,6
15	Cam	kg	-	-	-	-	8	-	8	2.232	54	-	504
16	Quả thanh long	kg	11,3	-	-	-	-	-	11,3	4.520	146,9	-	983,1
17	Thịt lợn, nạc vai	kg	-	4	-	-	-	2,7	6,7	10.117	1.420,4	495,8	-
18	Thịt lợn sấn vai	kg	3,95	-	4,6	2,85	-	0,3	11,7	27.027	2.012,4	2.106	-
19	Ngao biển trắng	kg	2,7	-	-	-	-	-	2,7	687	145	11,9	-
20	Trứng vịt	kg	-	5,9	-	-	-	-	5,9	8.909	675	623	150,6
21	Gừng tươi	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,6	134	2,2	-	31,3
22	Nước mắm cá	lít	0,25	0,25	0,2	0,2	0,2	0,2	1,3	451	65,8	0,1	46,8
23	Hạt nêm	kg	0,25	0,3	0,25	0,2	0,2	0,2	1,4	2.772	210	28	420
24	Bột canh	kg	0,25	0,3	0,25	0,2	0,2	0,2	1,4	-	-	-	-
25	Gạo bắc thơm	kg	9	13,4	8,5	11,3	10,4	7,5	60,1	206.744	4.747,9	601	45.615,9
26	Dầu đậu nành Simply	lít	0,9	1,05	0,8	0,8	0,8	0,2	4,55	40.950	-	4.550	-
27	Mỡ lợn sống	kg	1,5	1,05	0,5	0,5	0,8	0,8	5,15	32.445	-	3.605	-
28	Thịt gà đỏ bỏ đầu chân	kg	-	-	-	5,2	4,75	-	9,95	21.691	2.000	1.522,4	-
29	Miến phở	kg	-	-	2,7	-	-	-	2,7	9.450	162	16,2	2.165,4
30	Tôm tươi	kg	-	-	-	1,5	-	-	1,5	1.515	300	27	18
31	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	kg	1,5	1,55	1,45	1,2	1,2	0,9	7,8	37.986	1.521	1.809,6	3.588
32	Sữa bột Nuvi Grow School 1+	kg	0,5	0,5	0,5	0,45	0,35	0,35	2,65	13.383	609,5	702,3	1.152,8

Số TT	Thực phẩm	ĐV tính	Khối lượng sử dụng trong tuần						Tổng khối lượng	Năng lượng (kcal)	Chất dinh dưỡng cơ bản		
			Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy			Đạm	Béo	Bột
			19/01	20/01	21/01	22/01	23/01	24/01					
33	Thịt bò tươi loại Nạc mỏng	kg	-	2,9	-	-	-	1,85	4,75	5.493	977,6	176,9	-
34	Chuối tiêu.	kg	-	-	14	-	-	-	14	7.054	95,8	31,9	1.596
35	Bún khô HH	kg	2,8	-	-	-	-	-	2,8	9.315	159,6	16	2.133,3
36	Hành củ tái	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	1,2	223	11,9	-	43,8
37	Cá trắm cỏ nguyên con	kg	7,1	-	-	-	-	-	7,1	4.218	784,6	120	-
38	Rau cải ngồng	kg	0,7	-	-	-	-	-	0,7	216	8,4	5,6	32,9
39	Thịt vịt bỏ đầu chân	kg	-	-	-	-	-	4,5	4,5	5.407	360,5	441,5	-
40	Rau cải ngọt	kg	-	4,4	-	-	-	-	4,4	286	61,6	4,4	-
41	Con ghẹ biển làm sạch	kg	-	0,8	-	-	0,8	-	1,6	276	60,9	3,6	-
42	Thịt nạc bỏ đầu chân	kg	-	-	6,1	-	-	-	6,1	8.125	480,4	689	-
43	Rau cải bắp	kg	-	-	4	-	-	-	4	1.037	64,8	-	194,4
44	Rau cải thảo	kg	-	-	-	-	4,6	-	4,6	166	41,4	-	-
45	Cáy đồng sống	kg	1,4	-	0,8	-	0,8	-	3	2.795	564,6	52,8	-

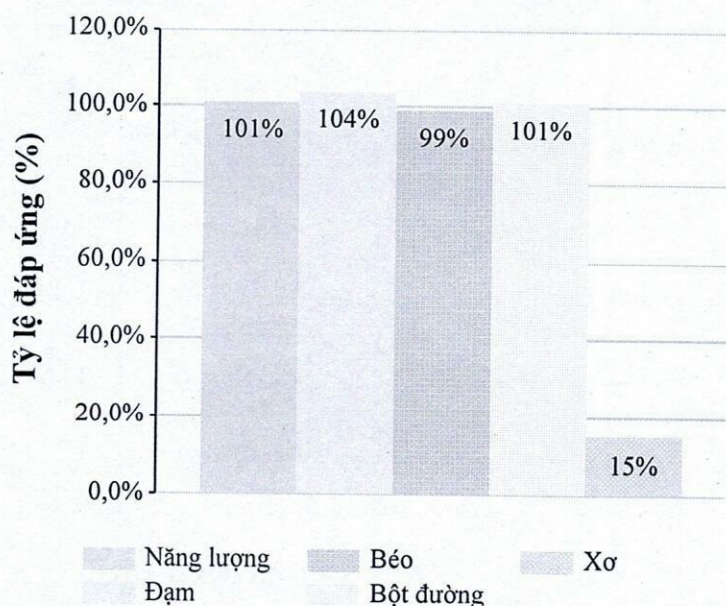
THỰC ĐƠN TRONG TUẦN

Bữa ăn	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy
Bữa chính buổi trưa	<i>Cơm bắc thơm; Cá trắm sốt cà chua, hành, mùi; Canh mỏng toi nấu ngao. Tráng miệng : Thanh long</i>	<i>Cơm bắc thơm; Trứng đúc thịt lợn nạc hành mùi; Canh rau cải nấu cua ghẹ.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt lợn sấn vai sốt đậu phụ cà chua hành mùi; Canh cải bắp nấu cáy. Tráng miệng Chuối tiêu.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Tôm tươi rim thịt lợn sấn vai hành, mùi; Canh bí xanh nấu tôm.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt hành, mùi; Canh rau cải nấu cua ghẹ. Tráng miệng: Cam</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt bò rim hành tây hành, mùi ; Muối lạc, vừng; Canh bí ngô nấu thịt lợn.</i>
Bữa phụ	<i>Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Sữa bột pha nước ấm.</i>
Bữa chính buổi chiều	<i>Bún khô riêu cáy thịt lợn rau cải, hành, mùi;</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt bò rim hành tây, hành , mùi; Canh bí xanh nấu thịt lợn nạc vai.</i>	<i>Miến thịt nạc giá đỗ, hành, mùi;</i>	<i>Cháo thịt gà khoai lang hành, mùi.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt lợn nạc vai sốt cà chua hành, mùi; Canh mỏng toi nấu cáy.</i>	<i>Cháo nấu thịt vịt, củ dền hành, mùi</i>

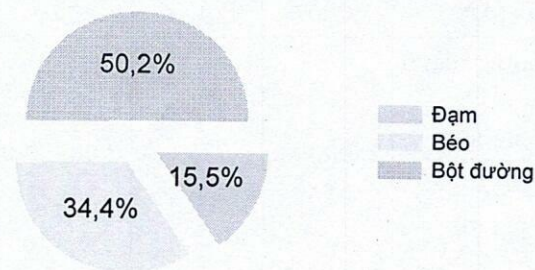
CHỈ TIÊU NĂNG LƯỢNG VÀ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN

DINH DƯỠNG CUNG CẤP	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy	Bình quân cả tuần	Chế độ ăn	Mức đáp ứng	So với mức bình quân		Tỷ lệ P L G	Cơ cấu thực phẩm	
	19/01	20/01	21/01	22/01	23/01	24/01				Tuần trước	Trong tháng		Động vật	Thực vật
Năng lượng (kcal)	601,8	615,9	615,5	609,1	617,3	603,6	610,5	604	101%	0,1% ⇨	0,1% ⇨	15,5% 34,4% 50,2%	64%	36%
Đạm (gam)	23,3	25,2	21,6	24,2	25,3	21,7	23,5	22,7	104%	-0,1% ⇨	-0,7% ⇨			
Béo (gam)	23,1	23	23,4	23,1	23	24	23,3	23,5	99%	0,9% ⇨	0,7% ⇨			
Bột đường (gam)	74,8	76,7	79,1	75,8	77	74,8	76,4	75,6	101%	-0,4% ⇨	-0,1% ⇨			
Xơ (gam)	2,7	0,7	0,9	0,8	1,8	1,2	1,3	9	15%	-9,2% ⇨	0,2% ⇨			

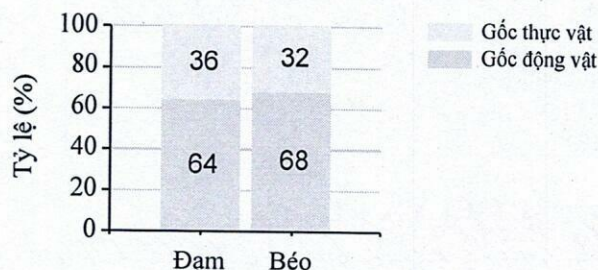
MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG



TỶ LỆ P:L:G BÌNH QUÂN CẢ TUẦN



GÓC THỰC PHẨM



CHỈ TIÊU VITAMIN VÀ CHẤT KHOÁNG

VITAMIN & CHẤT KHOÁNG	ĐVT	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy	Bình quân trong tuần	Chế độ ăn	Mức đáp ứng	So với bình quân	
		19/01	20/01	21/01	22/01	23/01	24/01				Tuần trước	Từ đầu tháng
Can-xi	mg	226,4	203,7	156,5	131,3	214,1	196,4	188,1	325	58%	-5,0% ⇨	-1,0% ⇨
Phốt-pho	mg	234	465,3	255,9	174,9	357,3	314,2	300,3	299	100%	0,5% ⇨	1,0% ⇨
Ma-giê	mg	49,2	20,5	40,2	30,2	34,7	53,6	38,1	45,5	84%	-8,3% ⇨	-0,8% ⇨
Sắt	mg	1,6	2,3	2,1	0,5	1,4	2,3	1,7	3,8	45%	-18,6% ⇨	-3,9% ⇨
I-ốt	mcg	2,3	2,4	2,3	2,1	2,3	2,3	2,3	58,5	4%	-1,7% ⇨	-0,9% ⇨
Kẽm	mg	1,7	2,2	2,3	1,2	1,9	2,1	1,9	2,7	71%	-5,3% ⇨	-1,5% ⇨
Sê len	mcg	10,9	14,6	11,9	7,4	2,2	5,5	8,7	11,1	79%	-25,4% ⇨	-9,7% ⇨
A	mcg	294,9	364,8	270,2	251,3	309	363,9	309	260	119%	-9,6% ⇨	-2,8% ⇨

D	mcg	48,5	41,5	40,7	38,2	38,4	40,9	41,4	9,8	424%	-2,3% →	-1,2% →
E	mg	0,2	4,5	1,4	0,2	1,3	1,1	1,5	97,5	2%	-0,5% →	3,4% →
K	mcg	22,3	17,7	35,4	20,3	22,1	16	22,3	39	57%	-5,2% →	0,0% →
C	mg	33,8	35,1	21,6	16,9	51,9	8,5	28	22,8	123%	-14,9% →	-3,3% →
B1	mg	60,1	61,2	59,8	55,2	58,3	59,2	59	0,3	18148%	-1,4% →	-0,8% →
B2	mg	124,6	126	124,2	117,3	117,8	127,1	122,8	0,4	31497%	-0,4% →	-0,6% →
PP	mg	0,3	1	0,7	0,2	0,4	3,4	1	3,9	26%	-11,8% →	0,8% →
B6	mg	56,9	58	56,4	51,8	55,6	55,5	55,7	0,3	17139%	-1,7% →	-0,9% →
Folat	mcg	12,5	10,1	35,4	5	20,8	40	20,6	65	32%	-29,4% →	-7,2% →
B12	mcg	0,2	2	0,2	0,2	0,2	0,1	0,5	0,6	84%	-28,0% →	-9,1% →

CÁC CHỈ TIÊU CHI PHÍ - GIÁ THÀNH - CÂN ĐỐI THU - CHI

NGÀY THÁNG	Thứ hai 19/01	Thứ ba 20/01	Thứ tư 21/01	Thứ năm 22/01	Thứ sáu 23/01	Thứ bảy 24/01	CỘNG	CÂN ĐỐI THU-CHI TRONG TUẦN	
Số lượng suất ăn	148	150	145	130	121	91	785	Định mức chi 1 suất ăn	18.500
Chi phí thực phẩm	2.738.900	2.775.050	2.683.850	2.402.900	2.239.900	1.684.750	14.525.350	Giá thành bình quân 1 suất ăn	18.504
Chi phí khác	-	-	-	-	-	-	-	Tổng thu	14.522.500
Cộng chi phí	2.738.900	2.775.050	2.683.850	2.402.900	2.239.900	1.684.750	14.525.350	Số dư đầu tuần	950
Giá thành 1 suất ăn	18.506	18.500	18.509	18.484	18.512	18.514		Chi thực tế	14.525.350
Chênh lệch định mức - giá thành	(6)	-	(9)	16	(12)	(14)		Số dư cuối tuần	(1.900)

KIỂM TRA VÀ DUYỆT

*Bình quân năng lượng & tỷ lệ P:LG
kế hoạch hàng hóa*



Phạm Thị Huyền

NGƯỜI LẬP

Đuyệt

Đỗ Thị Tuyết

BÁO CÁO NUÔI DƯỠNG HÀNG TUẦN

Đối tượng: Mẫu giáo (3 đến 6 tuổi) - 2 bữa Ở trường

Tuần thứ: Từ ngày: 19 tháng 1 đến ngày: 25 tháng 1 Năm 2026

Số TT	Thực phẩm	ĐV tính	Khối lượng sử dụng trong tuần						Tổng khối lượng	Năng lượng (kcal)	Chất dinh dưỡng cơ bản		
			Thứ hai 19/01	Thứ ba 20/01	Thứ tư 21/01	Thứ năm 22/01	Thứ sáu 23/01	Thứ bảy 24/01			Đạm	Béo	Bột
1	Gạo nếp cái	kg	-	-	-	-	13,8	-	13,8	47.734	1.186,8	207	10.281
2	Khoai tây	kg	4,4	-	-	-	-	-	4,4	3.522	76,6	-	803,9
3	Lạc hạt	kg	-	-	-	-	-	1,4	1,4	7.855	377,3	610,5	212,7
4	Vừng (đen, trắng)	kg	-	-	-	-	-	0,7	0,7	3.780	133,7	308,6	117
5	Đậu phụ	kg	-	-	3	-	-	-	3	2.850	327	162	21
6	Bí đao (bí xanh)	kg	-	-	-	16,2	-	-	16,2	1.419	71	-	283,8
7	Bí ngô	kg	-	-	-	-	-	11,4	11,4	2.549	29,4	-	607,8
8	Cà chua	kg	2,2	4,3	2,1	-	-	-	8,6	1.569	49	-	343,1
9	Cà rốt (củ đỏ, vàng)	kg	-	-	-	-	2,6	-	2,6	840	33,2	-	176,8
10	Đậu cô ve	kg	-	13	-	-	-	-	13	8.564	585	-	1.556,1
11	Gấc	kg	-	-	-	-	10	-	10	2.430	42	158	210
12	Hành lá	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	2,3	412	23,9	-	79,1
13	Hành tây	kg	-	-	-	-	-	1,7	1,7	570	25,4	-	117,1
14	Rau mồng tơi	kg	14	-	-	-	-	-	14	1.580	232,4	-	162,7
15	Rau mùi tàu	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	2,3	390	38,6	-	58,9
16	Su hào	kg	-	-	-	12	-	-	12	3.407	262,1	-	589,7
17	Củ dền	kg	-	-	2,5	-	-	-	2,5	1.165	40	5	240
18	Cam	kg	-	-	-	-	26	-	26	7.254	175,5	-	1.638
19	Quả thanh long	kg	35,6	-	-	-	-	-	35,6	14.240	462,8	-	3.097,2
20	Sườn lợn (cả xương)	kg	-	-	19	-	-	-	19	15.278	1.462,4	1.045,8	-
21	Thịt lợn, nạc vai	kg	-	10,4	-	-	-	-	10,4	15.704	2.204,8	769,6	-
22	Thịt lợn sườn vai	kg	-	-	16,7	9,35	3,6	6,5	36,15	83.507	6.217,8	6.507	-
23	Ngao biển trắng	kg	8,9	-	-	-	-	-	8,9	2.264	477,9	39,2	-
24	Trứng vịt	kg	-	23,5	-	2,9	-	-	26,4	39.866	3.020,2	2.787,8	673,7
25	Gừng tươi	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,25	1,75	391	6,3	-	91,4
26	Nước mắm cá	lít	0,7	0,7	0,8	0,7	0,6	0,5	4	1.388	202,4	0,4	144
27	Hạt nêm	kg	0,8	0,8	0,8	0,7	0,7	0,55	4,35	8.613	652,5	87	1.305
28	Bột canh	kg	0,9	0,9	0,8	0,7	0,7	0,5	4,5	-	-	-	-
29	Gạo bắc thơm	kg	46,6	39	44,3	34,1	30,1	22	216,1	743.384	17.071,9	2.161	164.019,9
30	Dầu đậu nành Simply	lít	2,3	2,6	2,2	2,1	1,7	0,5	11,4	102.600	-	11.400	-
31	Mỡ lợn sống	kg	3,4	0,9	1,3	2,8	1,5	1,8	11,7	73.710	-	8.190	-
32	Thịt gà bỏ đầu chân	kg	-	-	-	-	19,65	-	19,65	42.837	3.949,7	3.006,5	-
33	Đỗ xanh tách vỏ	kg	-	-	-	-	5	-	5	16.400	1.170	120	2.655

Số TT	Thực phẩm	ĐV tính	Khối lượng sử dụng trong tuần						Tổng khối lượng	Năng lượng (kcal)	Chất dinh dưỡng cơ bản		
			Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy			Đạm	Béo	Bột
			19/01	20/01	21/01	22/01	23/01	24/01					
34	Miến phở	kg	-	8,9	-	7,8	-	-	16,7	58.450	1.002	100,2	13.393,4
35	Tôm tươi	kg	-	-	-	5,3	-	-	5,3	5.353	1.060	95,4	63,6
36	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	kg	5,8	5,9	5,9	5,3	4,7	3,5	31,1	151.457	6.064,5	7.215,2	14.306
37	Thịt bò tươi loại Nạc mỏng	kg	-	-	-	6,4	-	6,2	12,6	14.571	2.593,1	469,2	-
38	Chuối tiêu.	kg	-	-	47	-	-	-	47	23.682	321,5	107,2	5.358
39	Bún khô HH	kg	-	-	-	-	-	5,1	5,1	16.967	290,7	29,1	3.885,7
40	Hành củ tái	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	0,3	2,2	408	21,7	-	80,3
41	Cá trắm cỏ nguyên con	kg	24,1	-	-	-	-	-	24,1	14.318	2.663,1	407,3	-
42	Rau cải ngồng	kg	-	-	-	2,2	-	1,2	3,4	1.047	40,8	27,2	159,8
43	Thịt vịt bỏ đầu chân	kg	17,8	-	-	-	-	-	17,8	21.387	1.425,8	1.746,2	-
44	Rau cải ngọt	kg	-	14	-	-	-	-	14	910	196	14	-
45	Con ghe biển làm sạch	kg	-	2,6	-	-	2,7	-	5,3	914	201,8	11,9	-
46	Thịt nạc bỏ đầu chân	kg	-	13,9	-	-	-	-	13,9	18.515	1.094,6	1.570	-
47	Rau cải bắp	kg	-	-	14,9	-	-	-	14,9	3.862	241,4	-	724,1
48	Rau cải thảo	kg	-	-	-	-	14,3	-	14,3	515	128,7	-	-
49	Cây đồng sống	kg	-	-	2,2	-	-	3,5	5,7	5.311	1.072,7	100,3	-

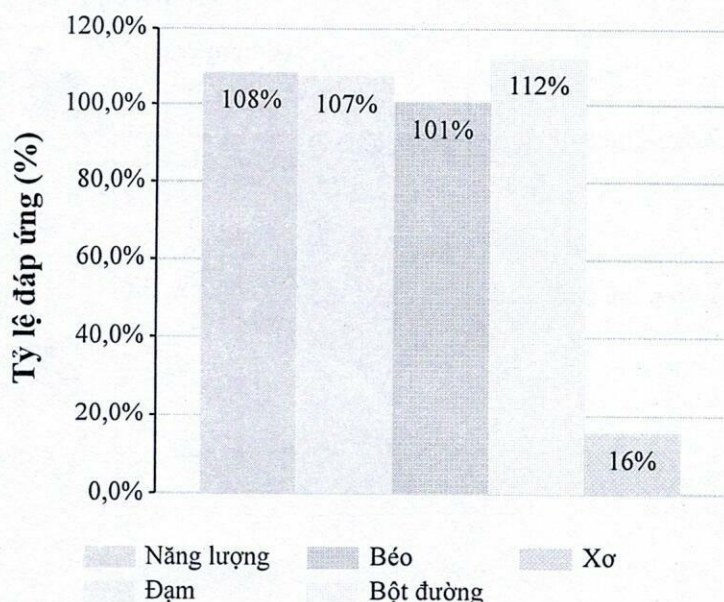
THỰC ĐƠN TRONG TUẦN

Bữa ăn	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy
Bữa chính buổi trưa	<i>Cơm bắc thơm; Cá trắm sốt cà chua, hành, mùi; Canh mỏng tươi nấu ngao. Tráng miệng: Thanh long.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Trứng đúc thịt lợn hành mùi; Canh rau cải nấu cua ghe Món xào: Đậu cove xào thịt lợn</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt lợn sản vai sốt đậu phụ cà chua hành mùi; Canh cải bắp nấu cáy. Tráng miệng Chuối tiêu.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Tôm tươi rim thịt lợn sản vai hành, mùi; Canh bí xanh nấu tôm. Món xào: Su hào xào trứng vịt</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt hành, mùi; Canh rau cải nấu cua ghe. Tráng miệng: Cam</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt bò rim hành tây hành, mùi; muối lạc, vừng; Canh bí ngô nấu thịt lợn.</i>
Bữa phụ	<i>Cháo thịt vịt khoai tây, hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Miến thịt nạc cà chua, hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Cháo nấu sườn củ dền, hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Miến thịt bò rau cải hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Xôi gấc, đỗ xanh, thịt lợn; Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Bún khô thịt lợn riêu rau cải hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm.</i>

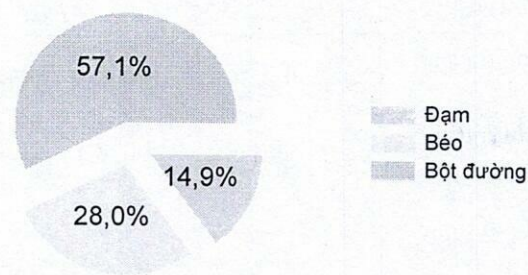
CHỈ TIÊU NĂNG LƯỢNG VÀ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN

DINH DƯỠNG CUNG CẤP	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy	Bình quân cả tuần	Chế độ ăn	Mức đáp ứng	So với mức bình quân		Tỷ lệ P L G	Cơ cấu thực phẩm				
	19/01	20/01	21/01	22/01	23/01	24/01				Tuần trước	Trong tháng		Động vật	Thực vật			
Năng lượng (kcal)	647	685,3	676,7	621,9	732,5	632,4	666	615	108%	0,2% ⇨	-0,9% ⇨	57,1%	57%	43%			
Đạm (gam)	23	26,5	23,8	22,2	28,4	24,4	24,7	23,1	107%	1,3% ⇨	-0,4% ⇨				14,9%	69%	31%
Béo (gam)	19,4	22,2	21	19,7	21,7	19,7	20,6	20,5	101%	-0,1% ⇨	-0,2% ⇨				28,0%		
Bột đường (gam)	94,7	94,4	97,5	88,4	105,4	88,8	94,9	84,6	112%	0,0% ⇨	-1,3% ⇨				57,1%		
Xơ (gam)	2,7	0,7	1,2	1,2	1,5	1,3	1,4	9	16%	12,3% ⇨	-4,6% ⇨						

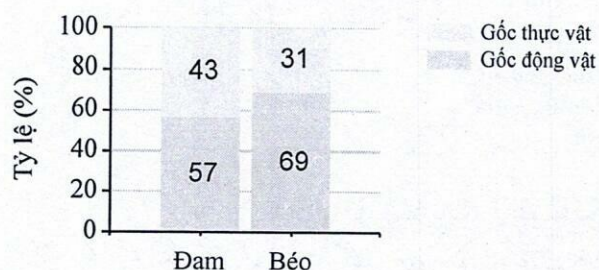
MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG



TỶ LỆ P:L:G BÌNH QUÂN CẢ TUẦN



GÓC THỰC PHẨM



CHỈ TIÊU VITAMIN VÀ CHẤT KHOÁNG

VITAMIN & CHẤT KHOÁNG	ĐVT	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy	Bình quân trong tuần	Chế độ ăn	Mức đáp ứng	So với bình quân	
		19/01	20/01	21/01	22/01	23/01	24/01				Tuần trước	Từ đầu tháng
Can-xi	mg	221,6	211,5	160,8	149,4	171,2	180	182,4	300	61%	-3,6% ⇨	-1,3% ⇨
Phốt-pho	mg	280,5	512,8	248,4	229,7	275,4	289,8	306,1	250	122%	-2,9% ⇨	-1,6% ⇨
Ma-giê	mg	45,9	20,3	43,2	21,1	18,1	41,6	31,7	50	63%	-10,9% ⇨	-1,3% ⇨
Sắt	mg	1,5	2,7	1,6	1,2	1,3	2	1,7	3,2	55%	-6,6% ⇨	-5,7% ⇨
I-ốt	mcg	3	3	3,1	3	2,8	3	3	45	7%	-1,4% ⇨	-1,1% ⇨
Kẽm	mg	1,1	2,1	3	1,8	2,3	2,4	2,1	2,4	89%	1,3% ⇨	0,0% ⇨
Sê len	mcg	3,5	18,8	14,3	9,6	4,6	10,7	10,2	10	102%	14,8% ⇨	2,6% ⇨
A	mcg	330,9	395,2	274,9	284,8	343,4	312,2	323,6	250	129%	-0,4% ⇨	-0,2% ⇨

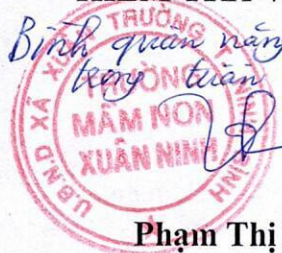
D	mcg	48,7	41,8	42,1	40,9	38,3	41,4	42,2	7,5	563%	-2,3% ⇨	-1,3% ⇨
E	mg	0,3	6,3	0,3	0,9	0,2	0,9	1,5	100	1%	61,1% ⇨	15,7% ⇨
K	mcg	13,2	12,7	30,8	17,8	13,7	19,3	17,9	35	51%	3,8% ⇨	2,9% ⇨
C	mg	33,2	38,6	23,8	24,2	33,2	10,9	27,3	20	137%	-6,5% ⇨	0,3% ⇨
B1	mg	71,2	73,4	74	71,9	67,9	73	71,9	0,4	20550%	-1,3% ⇨	-1,1% ⇨
B2	mg	115,7	118,6	119,7	116,7	110,2	118,4	116,6	0,4	29140%	-1,4% ⇨	-1,1% ⇨
PP	mg	1,2	0,6	1,7	0,9	1,1	2,2	1,3	4	32%	-3,3% ⇨	0,6% ⇨
B6	mg	72,4	74,2	75,3	73,1	69	74,1	73	0,3	29205%	-1,4% ⇨	-1,1% ⇨
Folat	mcg	9,1	40,4	41,5	13,8	20,1	30,8	26	75	35%	-26,0% ⇨	-23,1% ⇨
B12	mcg	0,1	2,7	0,4	0,5	0,3	0,2	0,7	0,5	138%	97,8% ⇨	17,8% ⇨

CÁC CHỈ TIÊU CHI PHÍ - GIÁ THÀNH - CÂN ĐỐI THU - CHI

NGÀY THÁNG	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy	CỘNG	CÂN ĐỐI THU-CHI TRONG TUẦN	
	19/01	20/01	21/01	22/01	23/01	24/01			
Số lượng suất ăn	449	446	442	407	382	265	2.391	Định mức chi 1 suất ăn	18.500
Chi phí thực phẩm	8.304.700	8.251.000	8.174.200	7.532.900	7.065.300	4.903.250	44.231.350	Giá thành bình quân 1 suất ăn	18.499
Chi phí khác	-	-	-	-	-	-	-	Tổng thu	44.233.500
Cộng chi phí	8.304.700	8.251.000	8.174.200	7.532.900	7.065.300	4.903.250	44.231.350	Số dư đầu tuần	(2.000)
Giá thành 1 suất ăn	18.496	18.500	18.494	18.508	18.496	18.503		Chi thực tế	44.231.350
Chênh lệch định mức - giá thành	4	-	6	(8)	4	(3)		Số dư cuối tuần	150

KIỂM TRA VÀ DUYỆT

*Bình quân năng lượng và tỷ lệ P:L:G
trong tuần đảm bảo*



Phạm Thị Huyền

NGƯỜI LẬP

Tuyệt

Đỗ Thị Tuyết