

BÁO CÁO NUÔI DƯỠNG HÀNG TUẦN

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

Tuần thứ: Từ ngày: 12 tháng 1 đến ngày: 18 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
			12/01	13/01	14/01	15/01	16/01	17/01					
1	Khoai lang	kg	-	-	-	-	-	0,9	0,9	889	6	1,5	212,9
2	Khoai tây	kg	-	-	4	-	-	-	4	3.202	69,6	-	730,8
3	Lạc hạt	kg	-	-	-	0,7	-	-	0,7	3.927	188,7	305,3	106,3
4	Vừng (đen, trắng)	kg	-	-	-	0,5	-	-	0,5	2.700	95,5	220,4	83,6
5	Đậu phụ	kg	1,8	-	-	-	-	-	1,8	1.710	196,2	97,2	12,6
6	Bí đao (bí xanh)	kg	-	4,5	-	-	5,8	-	10,3	902	45,1	-	180,5
7	Cà chua	kg	0,6	-	0,8	-	1,5	0,6	3,5	638	20	-	139,7
8	Cà rốt (củ đỏ, vàng)	kg	-	1	1,6	-	-	-	2,6	840	33,2	-	176,8
9	Hành lá	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,1	1,1	197	11,4	-	37,8
10	Hành tây	kg	-	0,8	-	0,9	-	-	1,7	570	25,4	-	117,1
11	Rau mồng tơi	kg	-	4,7	-	3,9	-	-	8,6	971	142,8	-	99,9
12	Rau mùi tàu	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,1	1,1	187	18,5	-	28,2
13	Củ dền	kg	0,8	-	-	-	-	-	0,8	373	12,8	1,6	76,8
14	Cam	kg	-	-	-	-	10	-	10	2.790	67,5	-	630
15	Quả thanh long	kg	9,1	-	-	-	-	-	9,1	3.640	118,3	-	791,7
16	Thịt lợn, nạc vai	kg	-	-	-	-	2,65	-	2,65	4.002	561,8	196,1	-
17	Thịt lợn sườn vai	kg	5,6	-	3	2,6	-	3,5	14,7	33.957	2.528,4	2.646	-
18	Ngao biển trắng	kg	-	2,9	-	-	-	-	2,9	738	155,7	12,8	-
19	Trứng vịt	kg	-	-	-	5,9	-	-	5,9	8.909	675	623	150,6
20	Trứng chim cút	kg	-	-	-	-	4,6	-	4,6	6.426	523,2	428,6	118,7
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	0,2	0,2	0,2	0,2	0,25	0,15	1,2	416	60,7	0,1	43,2
23	Hạt nêm	kg	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,2	1,45	2.871	217,5	29	435
24	Bột canh	kg	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,2	1,45	-	-	-	-
25	Gạo bắc thơm	kg	11,2	12,6	7,8	13,2	8,4	9,6	62,8	216.032	4.961,2	628	47.665,2
26	Dầu đậu nành Simply	lít	0,8	1	1,05	0,4	0,9	0,7	4,85	43.650	-	4.850	-
27	Mỡ lợn sống	kg	0,15	1	1,4	0,9	0,6	0,3	4,35	27.405	-	3.045	-
28	Thịt gà đỏ bỏ đầu chân	kg	-	5,55	-	-	-	3,3	8,85	19.293	1.778,9	1.354,1	-
29	Miến phở	kg	-	-	-	-	2,7	-	2,7	9.450	162	16,2	2.165,4
30	Tôm tươi	kg	-	-	-	-	-	1,3	1,3	1.313	260	23,4	15,6
31	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	kg	1,4	1,4	1,45	1,45	1,5	1,1	8,3	40.421	1.618,5	1.925,6	3.818
32	Sữa bột Nuvi Grow School 1+	kg	0,5	0,5	0,45	0,45	0,45	0,35	2,7	13.635	621	715,5	1.174,5

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
			12/01	13/01	14/01	15/01	16/01	17/01					
33	Thịt bò tươi loại Nạc mỏng	kg	-	2,45	-	2,9	-	-	5,35	6.187	1.101	199,2	-
34	Chuối tiêu.	kg	-	-	15,5	-	-	-	15,5	7.810	106	35,3	1.767
35	Bún khô HH	kg	-	-	2,5	-	-	-	2,5	8.317	142,5	14,3	1.904,8
36	Hành củ tái	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,15	1,15	213	11,4	-	42
37	Cá trắm cỏ nguyên con	kg	-	-	8,15	-	-	-	8,15	4.842	900,6	137,7	-
38	Cây làm sạch	kg	-	0,6	-	-	-	-	0,6	559	112,9	10,6	-
39	Rau cải ngồng	kg	-	-	0,7	-	-	-	0,7	216	8,4	5,6	32,9
40	Thịt vịt bỏ đầu chân	kg	-	-	-	-	7,1	-	7,1	8.531	568,7	696,5	-
41	Rau cải ngọt	kg	-	-	-	4,8	-	-	4,8	312	67,2	4,8	-
42	Con ghẹ biển làm sạch	kg	0,8	-	-	0,8	-	-	1,6	276	60,9	3,6	-
43	Thịt ngan bỏ đầu chân	kg	6,1	-	-	-	-	-	6,1	8.125	480,4	689	-
44	Rau cải bắp	kg	4,7	-	-	-	-	-	4,7	1.218	76,1	-	228,4
45	Rau cải thảo	kg	-	-	-	-	-	3,3	3,3	119	29,7	-	-
46	Cây đồng sống	kg	-	-	2	0,8	0,6	-	3,4	3.168	639,9	59,8	-

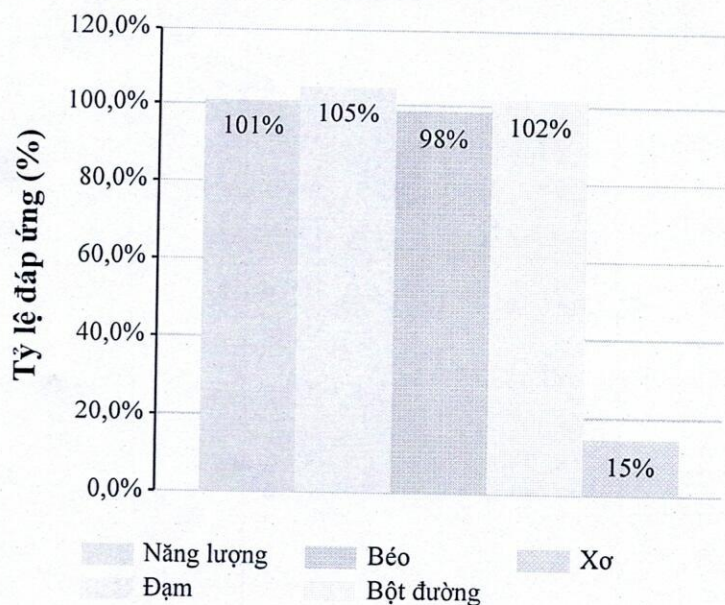
THỰC ĐƠN TRONG TUẦN

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

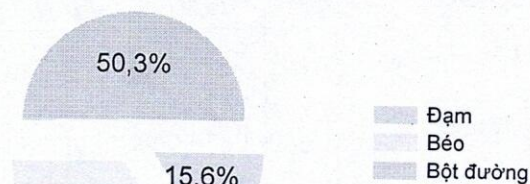
CHỈ TIÊU NĂNG LƯỢNG VÀ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN

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	
	12/01	13/01	14/01	15/01	16/01	17/01				Tuần trước	Trong tháng		Động vật	Thực vật
Năng lượng (kcal)	585,9	608,6	635,5	640,1	580,6	622,2	612,2	604	101%	0,1% ⇨	0,4% ⇨	15,6% 34,1% 50,3%	65%	35%
Đạm (gam)	22,1	24,3	22,9	26,7	21,9	24,9	23,8	22,7	105%	-1,9% ⇨	-0,1% ⇨			
Béo (gam)	22,6	22,9	23,8	23,6	22,4	23,5	23,1	23,5	98%	1,0% ⇨	0,4% ⇨			
Bột đường (gam)	73,1	76	81,9	80	72,5	77,4	76,8	75,6	102%	0,2% ⇨	0,5% ⇨			
Xơ (gam)	2,2	1,5	1,1	1,3	1,4	0,5	1,3	9	15%	-4,5% ⇨	-1,3% ⇨			

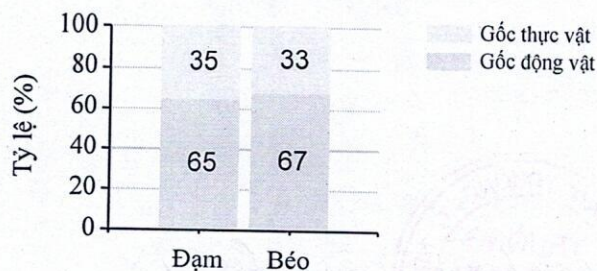
MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG



TỶ LỆ P:L:G BÌNH QUÂN CẢ TUẦN



GÓC THỰC PHẨM



CHỈ TIÊU VITAMIN VÀ CHẤT KHOÁNG

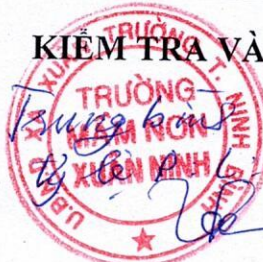
VITAMIN & CHẤT KHOÁNG	ĐVT	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy	Bình quân trong tuần	Chế độ ăn	Mức đáp ứng	So với bình quân	
		12/01	13/01	14/01	15/01	16/01	17/01				Tuần trước	Từ đầu tháng
Can-xi	mg	156,9	210,5	174,6	279,8	168,4	151,6	190,3	325	59%	-0,4% ⇨	-0,4% ⇨
Phốt-pho	mg	263,4	227,6	258	409,1	336,2	232,8	287,8	299	96%	-4,8% ⇨	-2,7% ⇨
Ma-giê	mg	22,8	40,1	58,1	64,3	22,2	26,3	39	45,5	86%	11,2% ⇨	1,2% ⇨
Sắt	mg	2,1	1,2	1,5	3,4	2,1	0,9	1,9	3,8	49%	19,8% ⇨	4,5% ⇨
I-ốt	mcg	2,2	2,3	2,4	2,3	2,4	2,4	2,3	58,5	4%	1,2% ⇨	0,7% ⇨
Kẽm	mg	2,3	1,3	1,8	2,6	2	1,8	2	2,7	74%	6,4% ⇨	1,8% ⇨
Sê len	mcg	13,5	1,3	10,3	20	13,4	10,1	11,4	11,1	103%	20,5% ⇨	12,8% ⇨
A	mcg	261,4	317,3	331	381,9	417,7	272,7	330,3	260	127%	8,0% ⇨	2,5% ⇨

D	mcg	39,7	39,9	50,3	40,7	41	41,1	42,1	9,8	432%	-1,5% ⇨	0,1% ⇨
E	mg	1,4	0,2	0,4	3,8	1,6	0,3	1,3	97,5	1%	-20,6% ⇨	-8,9% ⇨
K	mcg	35,9	18,5	24,4	18,5	20,3	12,8	21,8	39	56%	-5,9% ⇨	-2,5% ⇨
C	mg	24,3	33,8	17,1	48,2	40,9	14,1	29,7	22,8	131%	-9,8% ⇨	1,2% ⇨
B1	mg	58	58,6	61,1	60	61,3	60,8	60	0,3	18450%	0,5% ⇨	0,5% ⇨
B2	mg	121,1	123,6	125	122,5	124,8	124,8	123,6	0,4	31699%	-1,3% ⇨	-0,2% ⇨
PP	mg	0,3	1	0,9	2	1,4	0,1	1	3,9	25%	84,0% ⇨	-2,2% ⇨
B6	mg	54,3	55,2	58,5	57	58,5	57,7	56,9	0,3	17494%	1,2% ⇨	0,7% ⇨
Folat	mcg	26,3	7,3	33,5	26,2	52,9	5,3	25,2	65	39%	47,0% ⇨	9,6% ⇨
B12	mcg	0,5	-	0,2	2,3	0,5	0,2	0,6	0,6	104%	0,7% ⇨	8,0% ⇨

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	
	12/01	13/01	14/01	15/01	16/01	17/01			
Số lượng suất ăn	145	142	140	143	144	107	821	Định mức chi 1 suất ăn	18.500
Chi phí thực phẩm	2.681.600	2.627.900	2.590.150	2.644.450	2.665.250	1.977.700	15.187.050	Giá thành bình quân 1 suất ăn	18.498
Chi phí khác	-	-	-	-	-	-	-	Tổng thu	15.188.500
Cộng chi phí	2.681.600	2.627.900	2.590.150	2.644.450	2.665.250	1.977.700	15.187.050	Số dư đầu tuần	(500)
Giá thành 1 suất ăn	18.494	18.506	18.501	18.493	18.509	18.483		Chi thực tế	15.187.050
Chênh lệch định mức - giá thành	6	(6)	(1)	7	(9)	17		Số dư cuối tuần	950

KIỂM TRA VÀ DUYỆT



Trương Kim Ngân
Gi-trong tuần đảm bảo

Phạm Thị Huyền

NGƯỜI LẬP

Đỗ Thị Tuyết

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: 12 tháng 1 đến ngày: 18 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
			12/01	13/01	14/01	15/01	16/01	17/01					
1	Khoai tây	kg	-	-	11	-	-	-	11	8.804	191,4	-	2.009,7
2	Bột sắn dây	kg	-	-	-	-	-	2,4	2,4	8.160	16,8	-	2.023,2
3	Đỗ đen (hạt)	kg	-	-	-	-	-	8	8	25.504	1.897,3	133,3	4.178,7
4	Lạc hạt	kg	-	-	-	2,5	-	-	2,5	14.026	673,8	1.090,3	379,8
5	Vừng (đen, trắng)	kg	-	-	-	2	-	-	2	10.800	381,9	881,6	334,4
6	Đậu phụ	kg	3,7	-	-	-	-	-	3,7	3.515	403,3	199,8	25,9
7	Bí đao (bí xanh)	kg	-	-	-	-	17,8	-	17,8	1.559	78	-	311,9
8	Bí ngô	kg	-	5	-	-	-	-	5	1.118	12,9	-	266,6
9	Cà chua	kg	2,5	-	2,7	4,4	-	1,8	11,4	2.079	65	-	454,9
10	Cà rốt (củ đỏ, vàng)	kg	-	2,7	4,9	-	-	-	7,6	2.455	96,9	-	516,8
11	Củ cải trắng	kg	-	-	-	15	-	-	15	2.652	191,3	-	471,8
12	Giá đỗ	kg	2,5	-	-	-	-	-	2,5	1.026	130,6	-	125,9
13	Hành lá	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	2,3	412	23,9	-	79,1
14	Hành tây	kg	-	-	-	2,5	-	-	2,5	838	37,4	-	172,2
15	Rau mồng tơi	kg	-	14,4	-	-	-	-	14,4	1.625	239	-	167,3
16	Rau mùi tàu	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	2,3	390	38,6	-	58,9
17	Su su (quả)	kg	-	14,4	-	-	-	-	14,4	2.074	92,2	-	426,2
18	Củ dền	kg	-	-	-	-	2,7	-	2,7	1.258	43,2	5,4	259,2
19	Cam	kg	-	-	-	-	31	-	31	8.649	209,3	-	1.953
20	Quả thanh long	kg	38	-	-	-	-	-	38	15.200	494	-	3.306
21	Sườn lợn (cả xương)	kg	-	-	-	-	18	-	18	14.474	1.385,5	990,7	-
22	Thịt lợn, nạc vai	kg	-	-	-	-	11,55	-	11,55	17.441	2.448,6	854,7	-
23	Thịt lợn sấn vai	kg	15,55	-	1,3	9,4	-	11,05	37,3	86.163	6.415,6	6.714	-
24	Ngao biển trắng	kg	-	9	-	-	-	-	9	2.290	483,3	39,6	-
25	Trứng vịt	kg	-	-	-	2,6	-	-	2,6	3.926	297,4	274,6	66,4
26	Trứng chim cút	kg	-	-	-	-	15,4	-	15,4	21.512	1.751,6	1.435	397,5
27	Đường kính	kg	-	-	-	-	-	4	4	15.888	-	-	3.972
28	Gừng tươi	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	1,8	402	6,5	-	94
29	Nước mắm cá	lít	0,8	0,7	0,8	0,8	0,8	0,55	4,45	1.544	225,2	0,4	160,2
30	Hạt nêm	kg	0,8	0,8	0,8	0,85	0,8	0,6	4,65	9.207	697,5	93	1.395
31	Bột canh	kg	0,8	0,8	0,8	0,8	0,7	0,6	4,5	-	-	-	-
32	Gạo bắc thơm	kg	38,8	47,1	38	39	46,2	25,3	234,4	806.336	18.517,6	2.344	177.909,6
33	Dầu đậu nành Simply	lít	2,6	2,3	2,45	0,5	2,2	1,6	11,65	104.850	-	11.650	-
34	Mỡ lợn sống	kg	0,9	2,4	3,5	3,3	2	1,8	13,9	87.570	-	9.730	-

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
			12/01	13/01	14/01	15/01	16/01	17/01					
35	Thịt gà đồ bỏ đầu chân	kg	-	20,35	-	-	-	-	20,35	44.363	4.090,4	3.113,6	-
36	Miến phở	kg	9	-	8,5	-	-	-	17,5	61.250	1.050	105	14.035
37	Tôm tươi	kg	-	-	-	-	-	5,1	5,1	5.151	1.020	91,8	61,2
38	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	kg	6,1	5,6	5,8	5,95	6,1	4,25	33,8	164.606	6.591	7.841,6	15.548
39	Thịt bò tươi loại Nạc mỏng	kg	-	7,4	-	9,6	-	-	17	19.659	3.498,6	633,1	-
40	Chuối tiêu.	kg	-	-	48	-	-	-	48	24.186	328,3	109,4	5.472
41	Bún khô HH	kg	-	-	-	8,9	-	-	8,9	29.609	507,3	50,7	6.780,9
42	Hành củ tái	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	2,3	427	22,7	-	83,9
43	Cá trắm cỏ nguyên con	kg	-	-	27,65	-	-	-	27,65	16.427	3.055,3	467,3	-
44	Rau cải ngồng	kg	-	-	2	-	-	-	2	616	24	16	94
45	Thịt vịt bỏ đầu chân	kg	-	-	18	-	-	-	18	21.627	1.441,8	1.765,8	-
46	Rau cải ngọt	kg	-	-	-	14,5	-	-	14,5	943	203	14,5	-
47	Con ghẹ biển làm sạch	kg	2,7	-	-	2,7	-	-	5,4	931	205,6	12,1	-
48	Thịt nạc bỏ đầu chân	kg	16	-	-	-	-	-	16	21.312	1.260	1.807,2	-
49	Rau cải bắp	kg	14,4	-	-	-	-	-	14,4	3.732	233,3	-	699,8
50	Rau cải thảo	kg	-	-	-	-	-	9,9	9,9	356	89,1	-	-
51	Cây đồng sống	kg	-	-	-	5,5	1,8	-	7,3	6.802	1.373,9	128,5	-

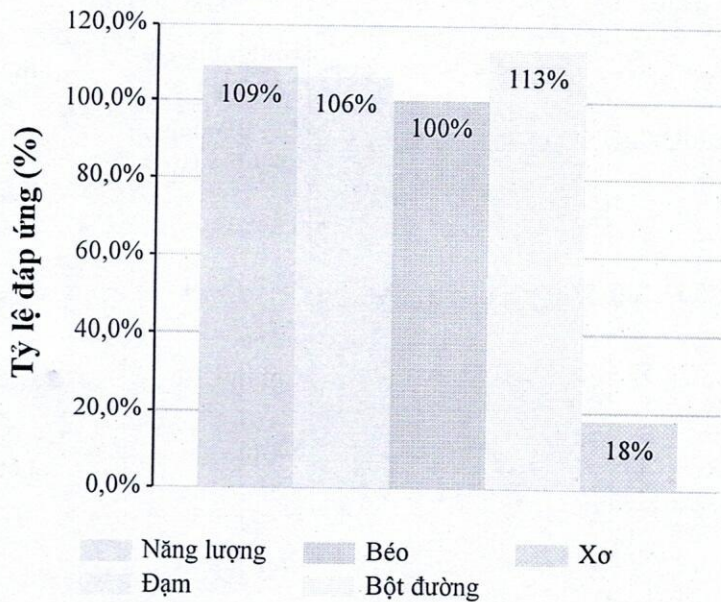
THỰC ĐƠN TRONG TUẦN

Bữa ăn	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy
Bữa chính buổi trưa	<i>Cơm bắc thơm; Thịt lợn sấn vai rim đậu phụ cà chua hành mùi; Canh rau cải bắp nấu cua ghẹ; Tráng miệng Thanh long</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành, mùi; Canh móng toi nấu ngao; Món xào: Su su xào thịt bò.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Cá trắm sốt cà chua, hành, mùi; Canh khoai tây, cà rốt nấu thịt lợn; Tráng miệng : Chuối</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt bò rim hành tây hành, mùi; Muối lạc vàng; Canh rau cải nấu cua ghẹ; Món xào: Củ cải xào trứng vịt.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Trứng cút rim thịt lợn nạc vai, hành, mùi; Canh bí xanh nấu cáy; Tráng miệng Cam</i>	<i>Cơm bắc thơm; Tôm rim thịt lợn sấn vai cà chua hành mùi; Canh cải thảo nấu tôm.</i>
Bữa phụ	<i>Miến thịt nạc, giá đỗ, hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Cháo thịt bò bí đỏ hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Miến thịt vịt rau cải hành lá, mùi tàu; Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Bún khô thịt lợn riêu cà chua hành mùi; Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Cháo sườn củ dền hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm</i>	<i>Chè đỗ đen, bột sắn, đường kính; Sữa bột pha nước ấm.</i>

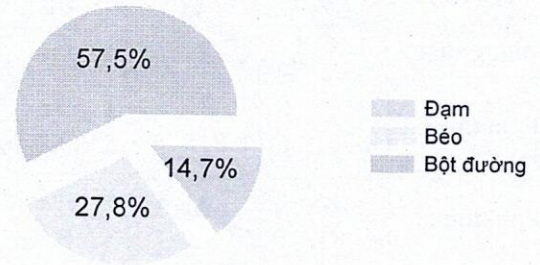
CHỈ TIÊU NĂNG LƯỢNG VÀ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN

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				
	12/01	13/01	14/01	15/01	16/01	17/01				Tuần trước	Trong tháng		Động vật	Thực vật			
Năng lượng (kcal)	680,4	648,9	695,8	657,7	641	690,1	669	615	109%	-2,8% ⇨	-0,8% ⇨	L G	56%	44%			
Đạm (gam)	22,8	25,8	22,7	25,8	24,9	25,2	24,5	23,1	106%	-2,8% ⇨	-1,4% ⇨				14,7%	68%	32%
Béo (gam)	21,9	20,7	20,7	20,4	19,5	20,2	20,6	20,5	100%	-2,2% ⇨	-0,6% ⇨				27,8%		
Bột đường (gam)	97,5	89,4	104,2	92,3	91	101,3	95,9	84,6	113%	-3,1% ⇨	-0,8% ⇨				57,5%		
Xơ (gam)	2,5	1,5	0,9	1,5	1,6	1,5	1,6	9	18%	9,7% ⇨	4,8% ⇨						

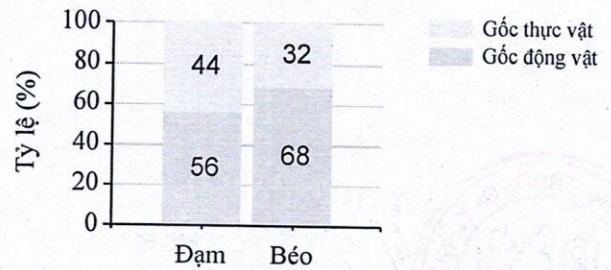
MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG



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	
		12/01	13/01	14/01	15/01	16/01	17/01				Tuần trước	Từ đầu tháng
Can-xi	mg	159,7	201,6	162,3	243,9	178,7	160,5	184,5	300	61%	-1,2% ⇨	-0,8% ⇨
Phốt-pho	mg	263,2	235,1	284,2	383,6	410,1	310,8	314,5	250	126%	-0,1% ⇨	0,3% ⇨
Ma-giê	mg	18,6	38,2	52,5	49,5	19	11,2	31,5	50	63%	3,1% ⇨	-2,5% ⇨
Sắt	mg	2	1,2	1,3	2,8	1,8	2,5	1,9	3,2	62%	13,8% ⇨	3,7% ⇨
I-ốt	mcg	3,1	2,9	3	3,1	3,1	3,1	3	45	7%	0,0% ⇨	0,2% ⇨
Kẽm	mg	2,3	1,4	1,5	2,8	2,5	2	2,1	2,4	87%	-0,8% ⇨	-2,1% ⇨
Sê len	mcg	12,2	1,2	5,2	13,6	12,4	10,4	9,2	10	92%	-12,9% ⇨	-7,0% ⇨
A	mcg	275,3	313,3	369,3	301,6	364,4	279,9	317,3	250	127%	-5,3% ⇨	-2,2% ⇨

D	mcg	42,4	39,1	50,1	41,9	42,4	42,7	43,1	7,5	575%	-0,8% ⇨	0,2% ⇨
E	mg	1,2	0,3	0,4	1,1	1,7	0,3	0,8	100	1%	-51,6% ⇨	-31,5% ⇨
K	mcg	31	13,1	17,9	12,7	11,7	14,5	16,8	35	48%	-1,3% ⇨	-2,1% ⇨
C	mg	26,5	25,3	15,2	43,5	35,6	14	26,7	20	133%	-13,8% ⇨	-1,9% ⇨
B1	mg	74,9	69,5	71,4	73,9	74,7	75,2	73,3	0,4	20935%	0,0% ⇨	0,2% ⇨
B2	mg	121	113	116	119,9	121,1	121,7	118,8	0,4	29695%	0,0% ⇨	0,2% ⇨
PP	mg	0,3	1,1	1,7	2,3	1,2	0,5	1,2	4	30%	4,1% ⇨	-5,8% ⇨
B6	mg	75,7	70,7	72,9	75,1	75,7	76,2	74,4	0,3	29757%	0,0% ⇨	0,2% ⇨
Folat	mcg	22,3	31,3	32,1	33,2	56,5	116,1	48,6	75	65%	91,1% ⇨	29,0% ⇨
B12	mcg	0,4	-	0,1	0,6	0,6	0,3	0,3	0,5	67%	-60,0% ⇨	-37,1% ⇨

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

NGÀY THÁNG	Thứ hai 12/01	Thứ ba 13/01	Thứ tư 14/01	Thứ năm 15/01	Thứ sáu 16/01	Thứ bảy 17/01	CỘNG	CÂN ĐỐI THU-CHI TRONG TUẦN	
								Định mức chi 1 suất ăn	
Số lượng suất ăn	452	444	448	445	452	313	2.554	Định mức chi 1 suất ăn	18.500
Chi phí thực phẩm	8.361.800	8.215.000	8.288.250	8.231.400	8.362.700	5.792.700	47.251.850	Giá thành bình quân 1 suất ăn	18.501
Chi phí khác	-	-	-	-	-	-	-	Tổng thu	47.249.000
Cộng chi phí	8.361.800	8.215.000	8.288.250	8.231.400	8.362.700	5.792.700	47.251.850	Số dư đầu tuần	850
Giá thành 1 suất ăn	18.500	18.502	18.501	18.498	18.502	18.507		Chi thực tế	47.251.850
Chênh lệch định mức - giá thành	-	(2)	(1)	2	(2)	(7)		Số dư cuối tuần	(2.000)



Phạm Thị Huyền

NGƯỜI LẬP

Buyết

Đỗ Thị Tuyết