

BÁO CÁO NUÔI DƯỠNG HÀNG TUẦN

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

Tuần thứ: Từ ngày: 5 tháng 1 đến ngày: 11 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
			05/01	06/01	07/01	08/01	09/01	10/01					
1	Bún khô	kg	0,3	-	-	-	-	-	0,3	998	17,1	1,7	228,6
2	Khoai lang	kg	-	-	-	1,3	-	-	1,3	1.284	8,6	2,2	307,5
3	Lạc hạt	kg	-	-	-	-	-	0,8	0,8	4.488	215,6	348,9	121,5
4	Vừng (đen, trắng)	kg	-	-	-	-	-	0,8	0,8	4.320	152,8	352,6	133,8
5	Đậu phụ	kg	-	-	1,1	-	-	-	1,1	1.045	119,9	59,4	7,7
6	Bí đao (bí xanh)	kg	-	4,4	-	5,6	-	-	10	876	43,8	-	175,2
7	Bí ngô	kg	-	-	-	-	-	5,3	5,3	1.185	13,7	-	282,6
8	Cà chua	kg	0,8	-	0,6	-	0,8	-	2,2	401	12,5	-	87,8
9	Cà rốt (củ đỏ, vàng)	kg	-	-	-	-	0,9	-	0,9	291	11,5	-	61,2
10	Giá đỗ	kg	-	-	0,7	-	-	-	0,7	287	36,6	-	35,2
11	Hành củ	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	-	-	0,8	148	7,9	-	29,2
12	Hành lá	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	1,2	215	12,5	-	41,3
13	Hành tây	kg	-	0,9	-	-	-	0,8	1,7	570	25,4	-	117,1
14	Rau mồng tơi	kg	4,5	-	-	-	3,6	-	8,1	914	134,5	-	94,1
15	Rau mùi tàu	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	1,2	204	20,2	-	30,7
16	Củ dền	kg	-	-	-	-	-	0,8	0,8	373	12,8	1,6	76,8
17	Cam	kg	-	-	-	-	10	-	10	2.790	67,5	-	630
18	Quả thanh long	kg	11,2	-	-	-	-	-	11,2	4.480	145,6	-	974,4
19	Thịt lợn, nạc vai	kg	-	3,55	-	-	3,5	-	7,05	10.646	1.494,6	521,7	-
20	Thịt lợn sấn vai	kg	2,9	-	5,05	3,3	-	0,45	11,7	27.027	2.012,4	2.106	-
21	Ngao biển trắng	kg	2,8	-	-	-	-	-	2,8	712	150,4	12,3	-
22	Trứng vịt	kg	-	6,1	-	-	-	-	6,1	9.211	697,8	644,2	155,7
23	Gừng tươi	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,15	0,65	145	2,3	-	33,9
24	Nước mắm cá	lít	0,25	0,2	0,25	0,25	0,2	0,2	1,35	468	68,3	0,1	48,6
25	Hạt nêm	kg	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,2	1,45	2.871	217,5	29	435
26	Bột canh	kg	0,3	0,2	0,25	0,25	0,25	0,2	1,45	-	-	-	-
27	Gạo bắc thơm	kg	8,5	12,3	8,5	12,6	12,2	10,7	64,8	222.912	5.119,2	648	49.183,2
28	Dầu đậu nành Simply	lít	0,9	0,9	0,8	0,9	0,9	0,2	4,6	41.400	-	4.600	-
29	Mỡ lợn sống	kg	1,45	1	0,4	0,6	0,8	1,1	5,35	33.705	-	3.745	-
30	Thịt gà đồ bỏ đầu chân	kg	-	-	-	5,1	6,3	-	11,4	24.852	2.291,4	1.744,2	-
31	Miến phở	kg	-	-	2,6	-	-	-	2,6	9.100	156	15,6	2.085,2
32	Tôm tươi	kg	-	-	-	1,9	-	-	1,9	1.919	380	34,2	22,8
33	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	kg	1,4	1,4	1,45	1,5	1,4	1,3	8,45	41.152	1.647,8	1.960,4	3.887

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
			05/01	06/01	07/01	08/01	09/01	10/01					
34	Sữa bột Nuvi Grow School 1+	kg	0,55	0,5	0,5	0,5	0,5	0,4	2,95	14.898	678,5	781,8	1.283,3
35	Thịt bò tươi loại Nạc mỏng	kg	-	2,7	-	-	-	2,8	5,5	6.360	1.131,9	204,8	-
36	Chuối tiêu.	kg	-	-	14,8	-	-	-	14,8	7.457	101,2	33,7	1.687,2
37	Bún khô HH	kg	2,6	-	-	-	-	-	2,6	8.650	148,2	14,8	1.980,9
38	Hành củ tái	kg	-	-	-	-	0,2	0,2	0,4	74	4	-	14,6
39	Cá trắm cỏ nguyên con	kg	8,5	-	-	-	-	-	8,5	5.050	939,3	143,7	-
40	Cây làm sạch	kg	1,8	-	0,8	-	0,6	-	3,2	2.982	602,2	56,3	-
41	Rau cải ngồng	kg	0,7	-	-	-	-	-	0,7	216	8,4	5,6	32,9
42	Thịt vịt bỏ đầu chân	kg	-	-	-	-	-	7	7	8.411	560,7	686,7	-
43	Rau cải ngọt	kg	-	4,8	-	-	-	-	4,8	312	67,2	4,8	-
44	Con ghe biển làm sạch	kg	-	0,8	-	-	0,9	-	1,7	293	64,7	3,8	-
45	Thịt nạc bỏ đầu chân	kg	-	-	6	-	-	-	6	7.992	472,5	677,7	-
46	Rau cải bắp	kg	-	-	4,3	-	-	-	4,3	1.115	69,7	-	209
47	Rau cải thảo	kg	-	-	-	-	4,7	-	4,7	169	42,3	-	-

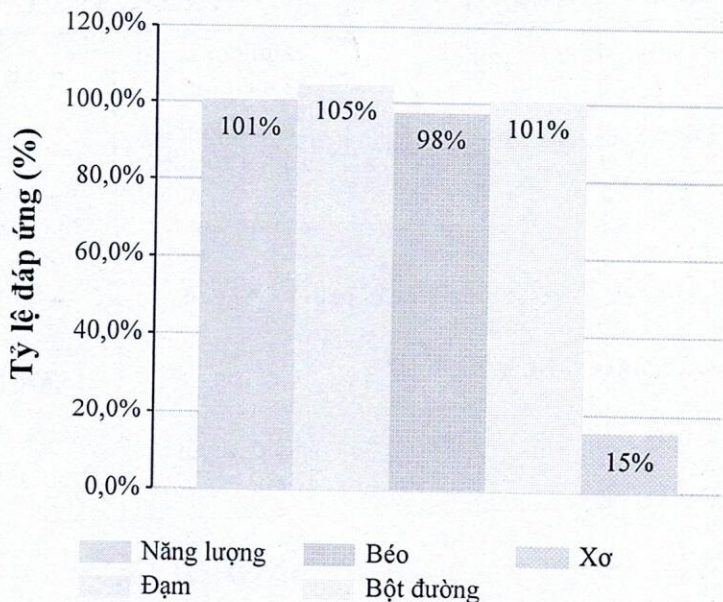
THỰC ĐƠN TRONG TUẦN

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 toi nấu ngao. Tráng miệng : Thanh long</i>	<i>Cơm bắc thơm; Trứng đúc thịt lợn nạc hành mùi; Canh rau cải nấu cua ghe.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt lợn sấn vai sốt đậu phụ cà chua hành mùi; Canh cải bắp nấu cá. 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 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>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>Cơm bắc thơm; Cơm bắc thơm; Thịt lợn nạc vai sốt cà chua hành, mùi; Canh mỏng toi nấu cá.</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.</i>	<i>Miến thịt nạc giá đỗ, hành, mùi;</i>	<i>Cháo thịt gà khoai lang hành, mùi.</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				
	05/01	06/01	07/01	08/01	09/01	10/01				Tuần trước	Trong tháng		Động vật	Thực vật			
Năng lượng (kcal)	600,8	607	616,5	612,5	620,1	589,5	607,7	604	101%	0,2% ⇨	0,0% ⇨	50,2%	65%	35%			
Đạm (gam)	24,2	25,2	21,6	24,1	26,2	21,7	23,8	22,7	105%	-0,8% ⇨	0,0% ⇨				15,7%	69%	31%
Béo (gam)	22,4	22,7	23,3	23,2	22,9	23,2	23	23,5	98%	1,3% ⇨	0,0% ⇨				34,1%		
Bột đường (gam)	75,1	75,2	79,8	76,4	76,9	73,2	76,1	75,6	101%	-0,2% ⇨	0,0% ⇨						
Xơ (gam)	2,8	0,7	0,9	0,8	1,8	1,2	1,4	9	15%	21,8% ⇨	0,0% ⇨						

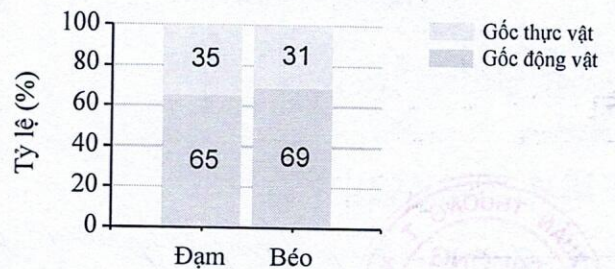
MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG



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	
		05/01	06/01	07/01	08/01	09/01	10/01				Tuần trước	Từ đầu tháng
Can-xi	mg	236,6	211,4	157,7	139,4	210,4	194,6	191,7	325	59%	-5,1% ⇨	0,0% ⇨
Phốt-pho	mg	247,1	472,5	252,2	181,5	358,8	312,6	304,1	299	102%	-2,9% ⇨	0,0% ⇨
Ma-giê	mg	52,2	21,3	41	27,8	32,9	53,2	38,1	45,5	84%	-7,0% ⇨	0,0% ⇨
Sắt	mg	1,6	2,4	2	0,5	1,3	2,4	1,7	3,8	45%	-12,9% ⇨	0,0% ⇨
I-ốt	mcg	2,3	2,3	2,3	2,4	2,3	2,3	2,3	58,5	4%	-1,7% ⇨	0,0% ⇨
Kẽm	mg	1,5	2,3	2,4	1,3	1,9	2,2	1,9	2,7	72%	-3,7% ⇨	0,0% ⇨
Sê len	mcg	9,4	15,8	12,3	7,7	2,2	5,6	8,8	11,1	80%	-30,1% ⇨	0,0% ⇨
A	mcg	297,6	371	272,3	274,9	313,5	356,1	314,2	260	121%	-4,6% ⇨	0,0% ⇨

D	mcg	50,4	40,8	41	41,9	39,6	38,6	42,1	9,8	431%	-6,8% →	0,0% →
E	mg	0,3	4,8	1,4	0,2	1,4	1,1	1,5	97,5	2%	-31,1% →	0,0% →
K	mcg	23,1	18,8	36,6	18,4	18,8	21,6	22,9	39	59%	-28,7% →	0,0% →
C	mg	35,2	40,2	22,7	16,7	49,9	9,4	29	22,8	128%	5,0% →	0,0% →
B1	mg	58,7	59,2	60,3	61,7	58,4	58	59,4	0,3	18273%	-1,9% →	0,0% →
B2	mg	126,2	124,5	125	128,1	122,7	118,6	124,2	0,4	31842%	-2,0% →	0,0% →
PP	mg	0,3	1	0,7	0,2	0,4	3,4	1	3,9	26%	38,8% →	0,0% →
B6	mg	54,9	55,7	56,8	58,4	54,9	55,3	56	0,3	17237%	-1,8% →	0,0% →
Folat	mcg	12,8	10,9	36,3	4,8	21,1	39,1	20,8	65	32%	-27,9% →	0,0% →
B12	mcg	0,2	2,2	0,3	0,2	0,2	0,1	0,5	0,6	89%	-43,3% →	0,0% →

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

NGÀY THÁNG	Thứ hai 05/01	Thứ ba 06/01	Thứ tư 07/01	Thứ năm 08/01	Thứ sáu 09/01	Thứ bảy 10/01	CỘNG	CÂN ĐỐI THU-CHI TRONG TUẦN	
								Định mức chi 1 suất ăn	
Số lượng suất ăn	143	141	144	144	143	132	847	Định mức chi 1 suất ăn	18.500
Chi phí thực phẩm	2.647.650	2.607.300	2.662.450	2.664.850	2.645.550	2.442.250	15.670.050	Giá thành bình quân 1 suất ăn	18.501
Chi phí khác	-	-	-	-	-	-	-	Tổng thu	15.669.500
Cộng chi phí	2.647.650	2.607.300	2.662.450	2.664.850	2.645.550	2.442.250	15.670.050	Số dư đầu tuần	50
Giá thành 1 suất ăn	18.515	18.491	18.489	18.506	18.500	18.502		Chi thực tế	15.670.050
Chênh lệch định mức - giá thành	(15)	9	11	(6)	-	(2)		Số dư cuối tuần	(500)

KIỂM TRA VÀ DUYỆT

*Bình quân năng lượng & tỷ lệ P:L:G
tâm lạc*



Phạm Thị Huyền

NGƯỜI LẬP

Tuyệt

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: 5 tháng 1 đến ngày: 11 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
			05/01	06/01	07/01	08/01	09/01	10/01					
1	Gạo nếp cái	kg	-	-	-	-	18,2	-	18,2	62.954	1.565,2	273	13.559
2	Khoai tây	kg	4,3	-	-	-	-	-	4,3	3.442	74,8	-	785,6
3	Lạc hạt	kg	-	-	-	-	-	1,9	1,9	10.660	512,1	828,6	288,6
4	Vừng (đen, trắng)	kg	-	-	-	-	-	1,4	1,4	7.560	267,3	617,1	234,1
5	Đậu phụ	kg	-	-	2,8	-	-	-	2,8	2.660	305,2	151,2	19,6
6	Bí đao (bí xanh)	kg	-	-	-	17	-	-	17	1.489	74,5	-	297,8
7	Bí ngô	kg	-	-	-	-	-	17,6	17,6	3.935	45,4	-	938,4
8	Cà chua	kg	2,2	4,5	2,5	-	-	-	9,2	1.678	52,4	-	367,1
9	Cà rốt (củ đỏ, vàng)	kg	-	-	-	-	2,6	-	2,6	840	33,2	-	176,8
10	Đậu cô ve	kg	-	13,5	-	-	-	-	13,5	8.894	607,5	-	1.616
11	Gấc	kg	-	-	-	-	14	-	14	3.402	58,8	221,2	294
12	Hành củ	kg	0,4	0,4	0,6	0,4	-	-	1,8	334	17,8	-	65,7
13	Hành lá	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	2,4	430	25	-	82,6
14	Hành tây	kg	-	-	-	-	-	2	2	671	29,9	-	137,8
15	Rau mồng tơi	kg	14,2	-	-	-	-	-	14,2	1.603	235,7	-	165
16	Rau mùi tàu	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	2,4	407	40,3	-	61,4
17	Su hào	kg	-	-	-	14	-	-	14	3.975	305,8	-	688
18	Củ dền	kg	-	-	2,5	-	-	-	2,5	1.165	40	5	240
19	Cam	kg	-	-	-	-	30,5	-	30,5	8.510	205,9	-	1.921,5
20	Quả thanh long	kg	35,6	-	-	-	-	-	35,6	14.240	462,8	-	3.097,2
21	Sườn lợn (cả xương)	kg	-	-	19,8	-	-	-	19,8	15.921	1.524	1.089,8	-
22	Thịt lợn, nạc vai	kg	-	8,6	-	-	-	-	8,6	12.986	1.823,2	636,4	-
23	Thịt lợn sườn vai	kg	-	-	16,7	9,2	4,9	8,85	39,65	91.592	6.819,8	7.137	-
24	Ngao biển trắng	kg	8,5	-	-	-	-	-	8,5	2.162	456,5	37,4	-
25	Trứng vịt	kg	-	26	-	2,9	-	-	28,9	43.641	3.306,2	3.051,8	737,5
26	Gừng tươi	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	1,8	402	6,5	-	94
27	Nước mắm cá	lít	0,8	0,7	0,7	0,8	0,7	0,6	4,3	1.492	217,6	0,4	154,8
28	Hạt nêm	kg	0,85	0,8	0,8	0,8	0,7	0,6	4,55	9.009	682,5	91	1.365
29	Bột canh	kg	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,6	4,6	-	-	-	-
30	Gạo bắc thơm	kg	48	38,4	46,1	37,6	37,2	30,5	237,8	818.032	18.786,2	2.378	180.490,2
31	Dầu đậu nành Simply	lít	2,3	2,6	2,2	2,4	2	0,6	12,1	108.900	-	12.100	-
32	Mỡ lợn sống	kg	3,6	0,7	1,3	3,2	1,7	2,4	12,9	81.270	-	9.030	-
33	Thịt gà đồ bỏ đầu chân	kg	-	-	-	-	21,3	-	21,3	46.434	4.281,3	3.258,9	-

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
			05/01	06/01	07/01	08/01	09/01	10/01					
34	Đỗ xanh tách vỏ	kg	-	-	-	-	6	-	6	19.680	1.404	144	3.186
35	Miến phở	kg	-	8,8	-	9	-	-	17,8	62.300	1.068	106,8	14.275,6
36	Tôm tươi	kg	-	-	-	5,8	-	-	5,8	5.858	1.160	104,4	69,6
37	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	kg	6,1	5,7	5,7	6	6	4,7	34,2	166.554	6.669	7.934,4	15.732
38	Thịt bò tươi loại Nạc mỏng	kg	-	-	-	7,7	-	9,3	17	19.659	3.498,6	633,1	-
39	Chuối tiêu.	kg	-	-	47,4	-	-	-	47,4	23.884	324,2	108,1	5.403,6
40	Bún khô HH	kg	-	-	-	-	-	7,2	7,2	23.954	410,4	41	5.485,7
41	Hành củ tái	kg	-	-	-	-	0,4	0,3	0,7	130	6,9	-	25,5
42	Cá trắm cỏ nguyên con	kg	27,4	-	-	-	-	-	27,4	16.278	3.027,7	463,1	-
43	Cácy làm sạch	kg	-	-	2,7	-	-	5	7,7	7.175	1.449,1	135,5	-
44	Rau cải ngồng	kg	-	-	-	2,2	-	2,1	4,3	1.324	51,6	34,4	202,1
45	Thịt vịt bỏ đầu chân	kg	17,6	-	-	-	-	-	17,6	21.146	1.409,8	1.726,6	-
46	Rau cải ngọt	kg	-	14,9	-	-	-	-	14,9	969	208,6	14,9	-
47	Con ghẹ biển làm sạch	kg	-	2,7	-	-	2,6	-	5,3	914	201,8	11,9	-
48	Thịt ngan bỏ đầu chân	kg	-	14,6	-	-	-	-	14,6	19.447	1.149,8	1.649,1	-
49	Rau cải bắp	kg	-	-	15	-	-	-	15	3.888	243	-	729
50	Rau cải thảo	kg	-	-	-	-	14	-	14	504	126	-	-

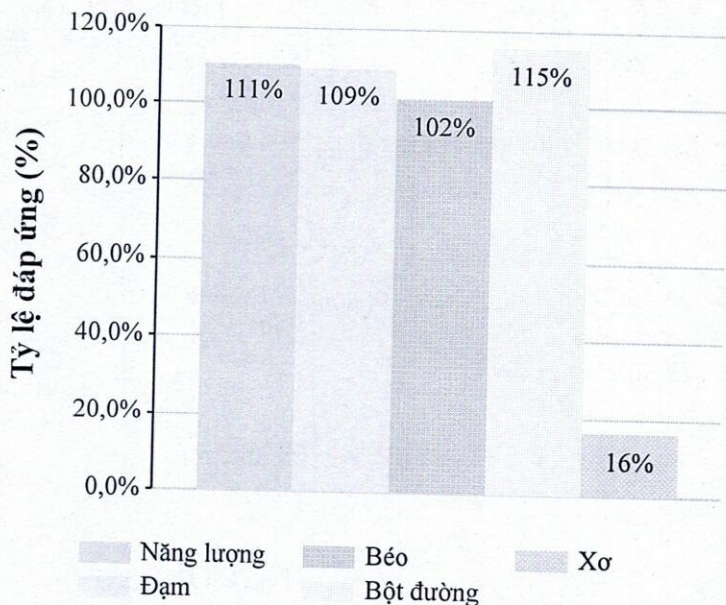
THỰC ĐƠN TRONG TUẦN

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>Món xào: Đậu cove xào thịt lợn</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt lợn săn 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 săn vai hành, mùi; Canh bí xanh nấu tôm.</i> <i>Món xào: Su hào xào trứng vịt</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt hành, mùi; Canh rau cải nấu cua ghẹ.</i> <i>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 ngan 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>

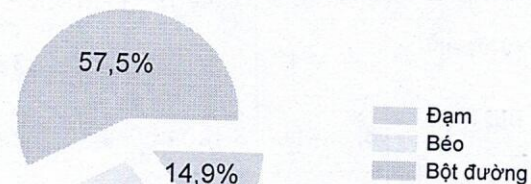
CHỈ TIÊU NĂNG LƯỢNG VÀ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN

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				
	05/01	06/01	07/01	08/01	09/01	10/01				Tuần trước	Trong tháng		Động vật	Thực vật			
Năng lượng (kcal)	655,8	689,6	697,6	628,9	768,3	640,9	680,2	615	111%	1,1% ⇨	0,0% ⇨	14,9%	56%	44%			
Đạm (gam)	23,7	26,7	24,6	22,2	28,9	25,1	25,2	23,1	109%	-0,7% ⇨	0,0% ⇨						
Béo (gam)	19,6	22,5	21,3	19,8	21,9	19,8	20,8	20,5	102%	3,4% ⇨	0,0% ⇨				27,6%	68%	32%
Bột đường (gam)	95,6	94,6	101,4	89,8	113,3	90	97,5	84,6	115%	0,4% ⇨	0,0% ⇨				57,5%		
Xơ (gam)	2,6	0,7	1,2	1,2	1,5	1,4	1,5	9	16%	17,3% ⇨	0,0% ⇨						

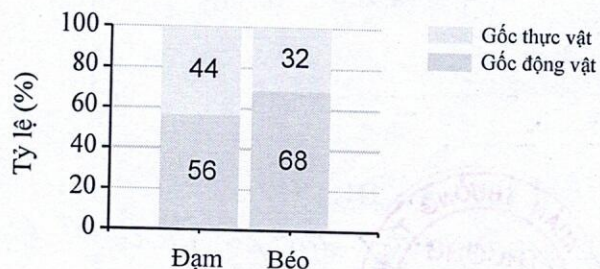
MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG



TỶ LỆ P:L:G BÌNH QUÂN CẢ TUẦN



GỐC 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	
		05/01	06/01	07/01	08/01	09/01	10/01				Tuần trước	Từ đầu tháng
Can-xi	mg	225,5	216,7	161,5	151,7	178,4	191,8	187,6	300	63%	-4,6% ⇨	0,0% ⇨
Phốt-pho	mg	289	516,5	253,9	235	279,6	302,1	312,7	250	125%	-7,3% ⇨	0,0% ⇨
Ma-giê	mg	47,3	21,8	43,6	21,1	18,9	46,1	33,1	50	66%	-19,0% ⇨	0,0% ⇨
Sắt	mg	1,5	2,9	1,7	1,2	1,3	2,3	1,8	3,2	57%	-4,2% ⇨	0,0% ⇨
I-ốt	mcg	3,1	3	3	3,1	3,1	3	3	45	7%	-0,9% ⇨	0,0% ⇨
Kẽm	mg	1,1	2,1	3	1,8	2,4	2,5	2,2	2,4	90%	6,8% ⇨	0,0% ⇨
Sê len	mcg	3,4	20,9	14,4	8,8	4,9	10,7	10,5	10	105%	-12,9% ⇨	0,0% ⇨
A	mcg	338	404,3	268,6	291,3	373,7	312,7	331,4	250	133%	-4,5% ⇨	0,0% ⇨

D	mcg	51	41,1	41,1	42,2	42	40,4	43	7,5	573%	-5,7% →	0,0% →
E	mg	0,3	6,7	0,3	0,8	0,2	1	1,6	100	2%	-24,9% →	0,0% →
K	mcg	12,9	12,9	31,3	16,2	11,8	20	17,5	35	50%	-22,4% →	0,0% →
C	mg	32,9	41,1	24,6	24	32,1	11,5	27,7	20	138%	3,0% →	0,0% →
B1	mg	73,6	71,9	72,2	74,3	74,4	71,4	73	0,4	20850%	-0,9% →	0,0% →
B2	mg	119,6	116,2	116,7	120,6	120,8	115,7	118,3	0,4	29565%	-0,9% →	0,0% →
PP	mg	1,1	0,7	1,8	0,9	1,2	2,3	1,3	4	33%	-7,5% →	0,0% →
B6	mg	74,8	72,7	73,4	75,5	75,6	72,5	74,1	0,3	29631%	-1,0% →	0,0% →
Folat	mcg	8,9	42,9	42,2	13,2	19,8	33,5	26,8	75	36%	-28,5% →	0,0% →
B12	mcg	0,1	3	0,4	0,5	0,3	0,2	0,7	0,5	146%	-31,8% →	0,0% →

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

NGÀY THÁNG	Thứ hai 05/01	Thứ ba 06/01	Thứ tư 07/01	Thứ năm 08/01	Thứ sáu 09/01	Thứ bảy 10/01	CỘNG	CÂN ĐỐI THU-CHI TRONG TUẦN	
Số lượng suất ăn	457	440	438	446	445	364	2.590	Định mức chi 1 suất ăn	18.500
Chi phí thực phẩm	8.453.600	8.140.400	8.104.300	8.249.700	8.233.800	6.733.000	47.914.800	Giá thành bình quân 1 suất ăn	18.500
Chi phí khác	-	-	-	-	-	-	-	Tổng thu	47.915.000
Cộng chi phí	8.453.600	8.140.400	8.104.300	8.249.700	8.233.800	6.733.000	47.914.800	Số dư đầu tuần	650
Giá thành 1 suất ăn	18.498	18.501	18.503	18.497	18.503	18.497		Chi thực tế	47.914.800
Chênh lệch định mức - giá thành	2	(1)	(3)	3	(3)	3		Số dư cuối tuần	850

KIỂM TRA VÀ DUYỆT

*Bình quân năng lượng & tỷ lệ P:L:F
không thiếu làm báo*

Phạm Thị Huyền

NGƯỜI LẬP

Tuyệt

Đỗ Thị Tuyệt