

**BẢNG TÍNH KHẨU PHẦN ĂN**  
Các chỉ tiêu dinh dưỡng cơ bản và giá thành

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

Ngày: 14 tháng 1 năm 2026

Số suất ăn: 140

<b>Bữa chính buổi trưa</b>	Com bắc thơm; Cá trắm sốt cà chua, hành, mùi; Canh khoai tây, cà rốt nấu thịt lợn; Tráng miệng: Chuối
<b>Bữa phụ</b>	Sữa bột pha nước ấm
<b>Bữa chính buổi chiều</b>	Bún khô thịt lợn riêu rau cải hành lá, mùi tàu.

Số TT	Mã hàng	Thực phẩm	KL 1 suất (gam)	ĐV tính	Tổng số lượng	Đơn giá (VND)	Thành tiền (VND)	CHỈ TIÊU DINH DƯỠNG CƠ BẢN			
								Năng lượng (kcal)	Đạm (gam)	Béo (gam)	Bột Đường (gam)
1	2014	Khoai tây	28,57 gam	kg	4	16.000	64.000	3.202	69,6	-	730,8
2	4005	Cà chua	5,71 gam	kg	0,8	28.000	22.400	146	4,6	-	31,9
3	4007	Cà rốt (củ đỏ, vàng)	11,43 gam	kg	1,6	17.000	27.200	517	20,4	-	108,8
4	4038	Hành lá	1,43 gam	kg	0,2	35.000	7.000	36	2,1	-	6,9
5	4082	Rau mùi tàu	1,43 gam	kg	0,2	35.000	7.000	34	3,4	-	5,1
6	7611	Thịt lợn sườn vai	21,43 gam	kg	3	120.000	360.000	6.930	516	540	-
7	13003	Gừng tươi	0,71 gam	kg	0,1	35.000	3.500	22	0,4	-	5,2
8	13017	Nước mắm cá	1,43 gam	lít	0,2	68.000	13.600	69	10,1	-	7,2
9	13034	Hạt nêm	1,79 gam	kg	0,25	52.000	13.000	495	37,5	5	75
10	13039	Bột canh	1,79 gam	kg	0,25	19.000	4.750	-	-	-	-
11	500016	Gạo bắc thơm	55,71 gam	kg	7,8	17.000	132.600	26.832	616,2	78	5.920,2
12	500018	Dầu đậu nành Simply	7,5 gam	lít	1,05	57.000	59.850	9.450	-	1.050	-
13	500019	Mỡ lợn sống	10 gam	kg	1,4	70.000	98.000	8.820	-	980	-
14	500040	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	10,36 gam	kg	1,45	260.000	377.000	7.062	282,8	336,4	667
15	500042	Sữa bột Nuvi Grow School 1+	3,21 gam	kg	0,45	260.000	117.000	2.273	103,5	119,3	195,8
16	500047	Chuối tiêu.	110,71 gam	kg	15,5	16.500	255.750	7.810	106	35,3	1.767
17	500048	Bún khô HH	17,86 gam	kg	2,5	30.000	75.000	8.317	142,5	14,3	1.904,8
18	500049	Hành củ tái	1,43 gam	kg	0,2	50.000	10.000	37	2	-	7,3
19	500050	Cá trắm cỏ nguyên con	58,21 gam	kg	8,15	80.000	652.000	4.842	900,6	137,7	-
20	500052	Rau cải ngồng	5 gam	kg	0,7	15.000	10.500	216	8,4	5,6	32,9
21	500062	Cáy đồng sống	14,29 gam	kg	2	140.000	280.000	1.864	376,4	35,2	-
<b>TỔNG CỘNG</b>							<b>2.590.150</b>	<b>88.972</b>	<b>3.202</b>	<b>3.337</b>	<b>11.466</b>
<b>Cơ cấu chất đạm</b>		<b>Nhu cầu dinh dưỡng cả ngày</b>						930	34,9	36,2	116,3
<i>Động vật</i>	<i>Thực vật</i>	<b>Tỷ lệ cung cấp dinh dưỡng ở trường</b>			<b>65%</b>		605	22,7	23,5	75,6	
68%	32%	<b>Mức cung cấp bình quân thực tế ở trường/1 suất</b>					636 kcal	22,9	23,8	81,9	

Cơ cấu chất béo		Tỷ lệ đáp ứng thực tế		105,1%	100,9%	101,4%	108,4%
Động vật	Thực vật	NĂNG LƯỢNG TỪ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN (kcal)		91 kcal	215 kcal	328 kcal	
64%	36%	NĂNG LƯỢNG THEO TỶ LỆ P:L:G		14,4%	33,9%	51,7%	
Chi phí thực phẩm		2.590.150 VND	Chi phí bình quân 1 suất ăn	18.501 VND	Chênh lệch		
Chi phí, dịch vụ khác		-	Chi phí định mức 1 suất ăn	18.500 VND	-1 VND		



KIỂM TRA VÀ DUYỆT

*ty lệ P: L: G đảm bảo*

NGƯỜI LẬP

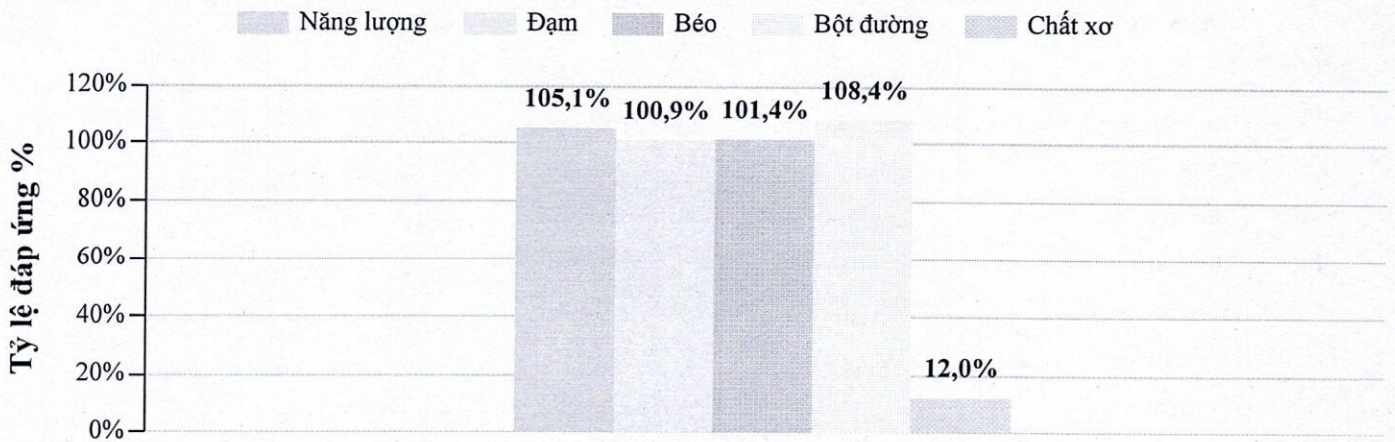
*Tuyệt*

Phạm Thị Huyền

Đỗ Thị Tuyết

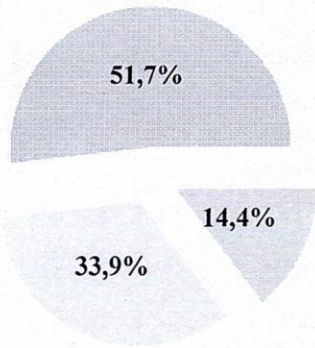
### MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG

#### Các chỉ số dinh dưỡng



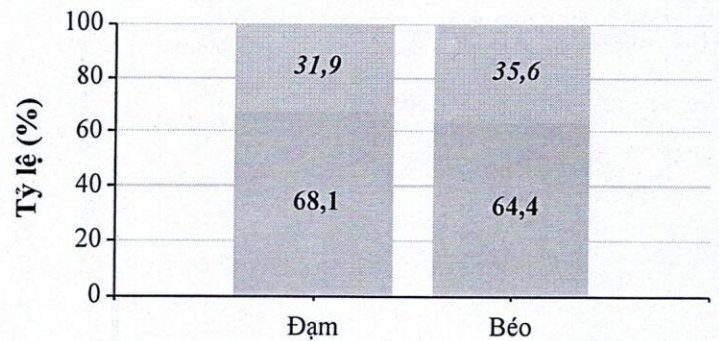
#### TỶ LỆ P:L:G

Đạm Béo Bột đường



#### GỐC THỰC PHẨM

Gốc thực vật Gốc động vật



**BẢNG TÍNH KHẨU PHẦN ĂN**  
Các chỉ tiêu dinh dưỡng cơ bản và giá thành

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

Ngày: 14 tháng 1 năm 2026

Số suất ăn: 448

<b>Bữa chính buổi trưa</b>	Com bắc thơm; Cá trắm sốt cà chua, hành, mùi; Canh khoai tây, cà rốt nấu thịt lợn; Tráng miệng : Chuối
<b>Bữa phụ</b>	Miến thịt vịt rau cải hành lá, mùi tàu; Sữa bột pha nước ấm.

Số TT	Mã hàng	Thực phẩm	KL 1 suất (gam)	ĐV tính	Tổng số lượng	Đơn giá (VND)	Thành tiền (VND)	CHỈ TIÊU DINH DƯỠNG CƠ BẢN			
								Năng lượng (kcal)	Đạm (gam)	Béo (gam)	Bột Đường (gam)
1	2014	Khoai tây	24,55 gam	kg	11	16.000	176.000	8.804	191,4	-	2.009,7
2	4005	Cà chua	6,03 gam	kg	2,7	28.000	75.600	492	15,4	-	107,7
3	4007	Cà rốt (củ đỏ, vàng)	10,94 gam	kg	4,9	17.000	83.300	1.583	62,5	-	333,2
4	4038	Hành lá	0,89 gam	kg	0,4	35.000	14.000	72	4,2	-	13,8
5	4082	Rau mùi tàu	0,89 gam	kg	0,4	35.000	14.000	68	6,7	-	10,2
6	7611	Thịt lợn sườn vai	2,9 gam	kg	1,3	120.000	156.000	3.003	223,6	234	-
7	13003	Gừng tươi	0,67 gam	kg	0,3	35.000	10.500	67	1,1	-	15,7
8	13017	Nước mắm cá	1,79 gam	lít	0,8	68.000	54.400	278	40,5	0,1	28,8
9	13034	Hạt nêm	1,79 gam	kg	0,8	52.000	41.600	1.584	120	16	240
10	13039	Bột canh	1,79 gam	kg	0,8	19.000	15.200	-	-	-	-
11	500016	Gạo bắc thơm	84,82 gam	kg	38	17.000	646.000	130.720	3.002	380	28.842
12	500018	Dầu đậu nành Simply	5,47 gam	lít	2,45	57.000	139.650	22.050	-	2.450	-
13	500019	Mỡ lợn sống	7,81 gam	kg	3,5	70.000	245.000	22.050	-	2.450	-
14	500027	Miến phở	18,97 gam	kg	8,5	30.000	255.000	29.750	510	51	6.817
15	500040	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	12,95 gam	kg	5,8	260.000	1.508.000	28.246	1.131	1.345,6	2.668
16	500047	Chuối tiêu.	107,14 gam	kg	48	16.500	792.000	24.186	328,3	109,4	5.472
17	500049	Hành củ tái	0,89 gam	kg	0,4	50.000	20.000	74	4	-	14,6
18	500050	Cá trắm cỏ nguyên con	61,72 gam	kg	27,65	80.000	2.212.000	16.427	3.055,3	467,3	-
19	500052	Rau cải ngồng	4,46 gam	kg	2	15.000	30.000	616	24	16	94
20	500053	Thịt vịt bỏ đầu chân	40,18 gam	kg	18	100.000	1.800.000	21.627	1.441,8	1.765,8	-
<b>TỔNG CỘNG</b>							<b>8.288.250</b>	<b>311.697</b>	<b>10.162</b>	<b>9.285</b>	<b>46.667</b>
<b>Cơ cấu chất đạm</b>		<b>Nhu cầu dinh dưỡng cả ngày</b>					1.230	46,1	41,0	169,1	
<i>Động vật</i>	<i>Thực vật</i>	<b>Tỷ lệ cung cấp dinh dưỡng ở trường</b>		<b>50%</b>		615	23,1	20,5	84,6		
58%	42%	<b>Mức cung cấp bình quân thực tế ở trường/1 suất</b>				696 kcal	22,7	20,7	104,2		
<b>Cơ cấu chất béo</b>		<b>Tỷ lệ đáp ứng thực tế</b>					<b>113,1%</b>	<b>98,4%</b>	<b>101,1%</b>	<b>123,2%</b>	
<i>Động vật</i>	<i>Thực vật</i>	<b>NĂNG LƯỢNG TỪ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN (kcal)</b>					91 kcal	187 kcal	417 kcal		
67%	33%	<b>NĂNG LƯỢNG THEO TỶ LỆ P:L:G</b>					<b>13,1%</b>	<b>26,9%</b>	<b>60,0%</b>		



Chi phí thực phẩm	8.288.250 VND	Chi phí bình quân 1 suất ăn	18.501 VND	Chênh lệch
Chi phí, dịch vụ khác	-	Chi phí định mức 1 suất ăn	18.500 VND	-1 VND

**KIỂM TRA VÀ DUYỆT**  
*Năng lượng và tỷ lệ P:L:G*  
*P: L: G đảm bảo*

**NGƯỜI LẬP**

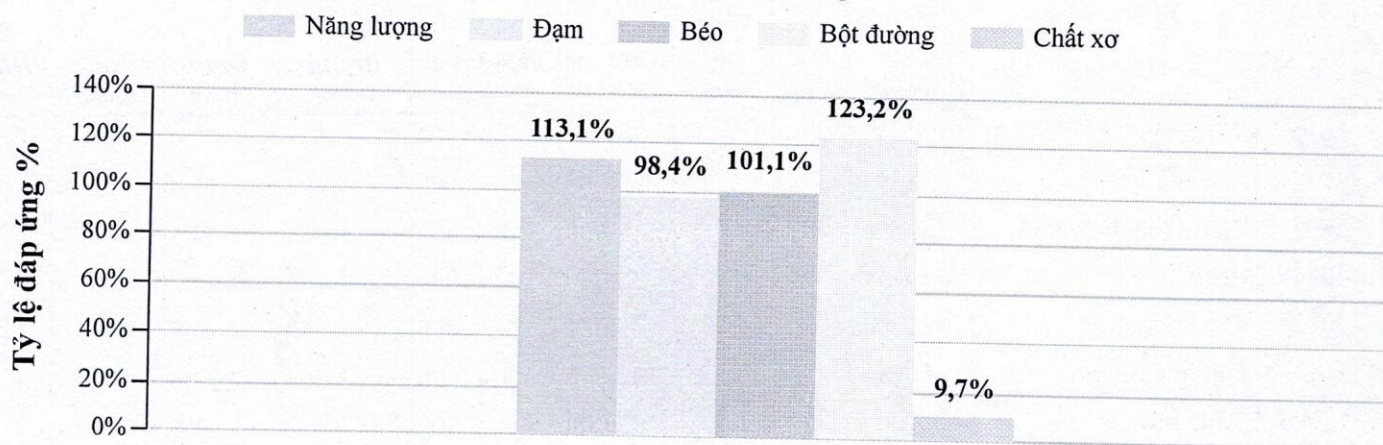
*Thuật*

**Phạm Thị Huyền**

**Đỗ Thị Tuyết**

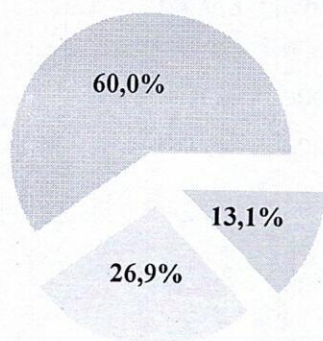
### MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG

#### Các chỉ số dinh dưỡng



#### TỶ LỆ P:L:G

Đạm Béo Bột đường



#### GỐC THỰC PHẨM

Gốc thực vật Gốc động vật

