

**BÁO CÁO NUÔI DƯỠNG HÀNG TUẦN**

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

Tuần thứ: Từ ngày: 9 tháng 2 đến ngày: 15 tháng 2 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
			09/02	10/02	11/02	12/02	13/02	14/02					
1	Lạc hạt	kg	-	0,6	-	-	-	-	0,6	3.366	161,7	261,7	91,1
2	Vừng (đen, trắng)	kg	-	0,5	-	-	-	-	0,5	2.700	95,5	220,4	83,6
3	Đậu phụ	kg	3	-	-	-	-	-	3	2.850	327	162	21
4	Bí đao (bí xanh)	kg	-	5,5	-	4,2	-	-	9,7	850	42,5	-	169,9
5	Cà chua	kg	0,6	-	-	0,8	-	-	1,4	255	8	-	55,9
6	Cà rốt (củ đỏ, vàng)	kg	-	-	-	1	-	-	1	323	12,8	-	68
7	Giá đỗ	kg	-	-	0,7	-	-	-	0,7	287	36,6	-	35,2
8	Hành lá	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	-	-	0,8	143	8,3	-	27,5
9	Hành tây	kg	-	0,7	-	-	-	-	0,7	235	10,5	-	48,2
10	Rau mồng tơi	kg	-	3,5	-	4	-	-	7,5	847	124,5	-	87,2
11	Rau mùi tàu	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	-	-	0,8	136	13,4	-	20,5
12	Củ dền	kg	0,8	-	-	-	-	-	0,8	373	12,8	1,6	76,8
13	Chuối tây	kg	12,2	-	-	-	-	-	12,2	6.147	83,4	27,8	1.390,8
14	Quả thanh long	kg	-	-	11,6	-	-	-	11,6	4.640	150,8	-	1.009,2
15	Thịt lợn, nạc vai	kg	-	-	3,8	-	-	-	3,8	5.738	805,6	281,2	-
16	Thịt lợn sấn vai	kg	4,8	2,5	-	2,45	-	-	9,75	22.523	1.677	1.755	-
17	Ngao biển trắng	kg	-	2,7	-	2,7	-	-	5,4	1.374	290	23,8	-
18	Tôm nõn (tươi)	kg	-	-	-	1,8	-	-	1,8	1.834	369,7	32,2	16,2
19	Trứng vịt	kg	-	5,2	-	-	-	-	5,2	7.852	594,9	549,1	132,7
20	Trứng chim cút	kg	-	-	4,7	-	-	-	4,7	6.565	534,6	438	121,3
21	Gừng tươi	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	-	-	0,4	89	1,4	-	20,9
22	Nước mắm cá	lít	0,25	0,3	0,3	0,3	-	-	1,15	399	58,2	0,1	41,4
23	Hạt nêm	kg	0,3	0,3	0,3	0,25	-	-	1,15	2.277	172,5	23	345
24	Bột canh	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	-	-	1,2	-	-	-	-
25	Gạo bắc thơm	kg	8,5	12,5	8,5	12,7	-	-	42,2	145.168	3.333,8	422	32.029,8
26	Dầu đậu nành Simply	lít	0,7	0,5	0,9	0,9	-	-	3	27.000	-	3.000	-
27	Mỡ lợn sống	kg	0,3	1	1,1	0,7	-	-	3,1	19.530	-	2.170	-
28	Thịt gà đỏ bỏ đầu chân	kg	-	-	-	5,2	-	-	5,2	11.336	1.045,2	795,6	-
29	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	kg	1,3	1,5	1,5	1,5	-	-	5,8	28.246	1.131	1.345,6	2.668
30	Sữa bột Nuvi Grow School 1+	kg	0,45	0,5	0,4	0,45	-	-	1,8	9.090	414	477	783
31	Thịt bò tươi loại Nạc mông	kg	-	2,9	-	-	-	-	2,9	3.354	596,8	108	-



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
			09/02	10/02	11/02	12/02	13/02	14/02					
32	Bún khô HH	kg	-	-	2,8	-	-	-	2,8	9.315	159,6	16	2.133,3
33	Rau cải ngồng	kg	-	-	4,2	-	-	-	4,2	1.294	50,4	33,6	197,4
34	Thịt vịt bỏ đầu chân	kg	-	-	4,8	-	-	-	4,8	5.767	384,5	470,9	-
35	Con ghe biển làm sạch	kg	-	0,8	0,8	0,9	-	-	2,5	431	95,2	5,6	-
36	Thịt ngan bỏ đầu chân	kg	4,8	-	-	-	-	-	4,8	6.394	378	542,2	-
37	Rau cải bắp	kg	4,8	-	-	-	-	-	4,8	1.244	77,8	-	233,3
38	Cáý đồng sống	kg	0,5	-	-	-	-	-	0,5	466	94,1	8,8	-
39	Hành củ tái	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	-	-	0,8	192	10,4	-	38,4

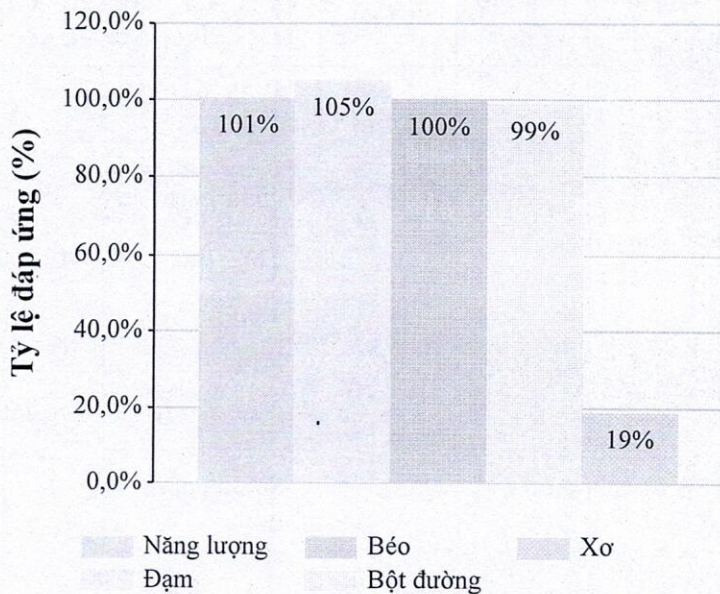
### THỰC ĐƠN TRONG TUẦN

Bữa ăn	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy
<b>Bữa chính buổi trưa</b>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt lợn sấn vai rim đậu phụ cà chua hành mùi; Canh rau cải bắp nấu cáy. Tráng miệng Chuối tây.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt bò rim hành tây hành mùi; Muối lạc, vừng; Canh bí xanh nấu cua ghe.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Trứng cút rim thịt lợn nạc vai, hành, mùi; Canh rau cải nấu cua ghe; Tráng miệng : Thanh long</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành, mùi; Canh mồng tơi nấu ngao.</i>		
<b>Bữa phụ</b>	<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>		
<b>Bữa chính buổi chiều</b>	<i>Cháo thịt ngan củ dền hành, mùi;</i>	<i>Cơm bắc thơm; Trứng vịt rim thịt lợn sấn vai, hành mùi; Canh mồng tơi nấu ngao.</i>	<i>Bún khô thịt vịt giá đỗ hành, mùi.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt lợn tôm sốt cà chua, hành, mùi; Canh bí xanh nấu cua ghe.</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				
	09/02	10/02	11/02	12/02	13/02	14/02				Tuần trước	Trong tháng		Động vật	Thực vật			
Năng lượng (kcal)	576,5	621,2	608,1	624,8	-	-	607,7	604	101%	-0,6% ⇔	-0,3% ⇔	G	Động vật	Thực vật			
Đạm (gam)	22,1	25,1	22,6	25,6	-	-	23,8	22,7	105%	0,3% ⇔	0,2% ⇔				15,7%	63%	37%
Béo (gam)	23,1	23,7	23,8	23,4	-	-	23,5	23,5	100%	0,4% ⇔	0,2% ⇔				34,9%	68%	32%
Bột đường (gam)	69,6	76,5	75,4	77,7	-	-	74,8	75,6	99%	-1,5% ⇔	-0,9% ⇔				49,4%		
Xơ (gam)	1,1	1,4	2,9	1,3	-	-	1,7	9	19%	23,4% ⇔	11,8% ⇔						

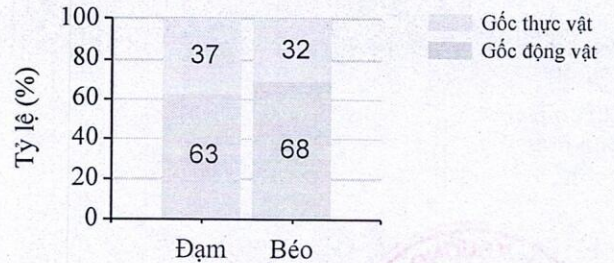
### MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG



### TỶ LỆ P:L:G BÌNH QUÂN CẢ TUẦN



### GÓC THỰC PHẨM



### CHỈ TIÊU VITAMIN VÀ CHẤT KHOÁNG


VITAMIN & CHẤT KHOÁNG	ĐVT	Thứ hai 09/02	Thứ ba 10/02	Thứ tư 11/02	Thứ năm 12/02	Thứ sáu 13/02	Thứ bảy 14/02	Bình quân trong tuần	Chế độ ăn	Mức đáp ứng	So với bình quân	
											Tuần trước	Từ đầu tháng
Can-xi	mg	161,2	255,9	182,3	211,6	-	-	202,7	325	62%	11,0% →	5,8% →
Phốt-pho	mg	259,4	338,9	393,6	195,8	-	-	296,9	299	99%	4,9% →	2,7% →
Ma-giê	mg	45,5	62,7	21,4	36,2	-	-	41,4	45,5	91%	24,9% →	12,5% →
Sắt	mg	2,3	2,9	2,4	1,1	-	-	2,2	3,8	58%	9,8% →	5,2% →
I-ốt	mcg	2,3	2,4	2,4	2,5	-	-	2,4	58,5	4%	0,9% →	0,5% →
Kẽm	mg	2,5	2,3	2,2	1,4	-	-	2,1	2,7	80%	3,4% →	1,9% →
Sê len	mcg	14,1	18,2	16,2	6,6	-	-	13,8	11,1	125%	2,6% →	1,4% →
A	mcg	269,3	364	424	328,7	-	-	346,5	260	133%	0,4% →	0,2% →
D	mcg	40,5	42,3	39,8	42	-	-	41,2	9,8	422%	-0,4% →	-0,2% →
E	mg	1,3	3,4	1,7	0,2	-	-	1,7	97,5	2%	31,4% →	15,3% →
K	mcg	40,5	18,4	46,3	19,2	-	-	31,1	39	80%	44,8% →	20,7% →
C	mg	24,8	29,8	21,3	32	-	-	27	22,8	119%	6,2% →	3,4% →
B1	mg	59,4	61,8	60,5	63	-	-	61,2	0,3	18829%	0,6% →	0,3% →
B2	mg	123,4	128,2	120,5	128,2	-	-	125,1	0,4	32068%	-0,6% →	-0,3% →
PP	mg	0,8	2	1	0,4	-	-	1,1	3,9	27%	0,4% →	0,2% →
B6	mg	56	58,5	58	60,1	-	-	58,2	0,3	17899%	0,9% →	0,5% →
Folat	mcg	43,8	26	69,5	9,1	-	-	37,1	65	57%	25,3% →	12,6% →
B12	mcg	0,3	2	0,7	0,3	-	-	0,8	0,6	140%	11,7% →	6,2% →

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

NGÀY THÁNG	Thứ hai 09/02	Thứ ba 10/02	Thứ tư 11/02	Thứ năm 12/02	Thứ sáu 13/02	Thứ bảy 14/02	CỘNG	CÂN ĐỐI THU-CHI TRONG TUẦN	
Số lượng suất ăn	131	144	145	140	0	0	560	Định mức chi 1 suất ăn	18.500
Chi phí thực phẩm	2.421.600	2.666.000	2.682.600	2.590.300	-	-	10.360.500	Giá thành bình quân 1 suất ăn	18.501
Chi phí khác	-	-	-	-	-	-	-	Tổng thu	10.360.000
Cộng chi phí	2.421.600	2.666.000	2.682.600	2.590.300	-	-	10.360.500	Số dư đầu tuần	(200)
Giá thành 1 suất ăn	18.485	18.514	18.501	18.502	-	-		Chi thực tế	10.360.500
Chênh lệch định mức - giá thành	15	(14)	(1)	(2)	-	-		Số dư cuối tuần	(700)

**KIỂM TRA VÀ DUYỆT**

*Bình quân này lấy tỷ lệ P: L: G trên báo*



Phạm Thị Huyền

**NGƯỜI LẬP**

*Tuyệt*

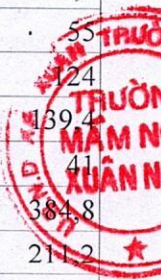
Đỗ Thị Tuyệt

**BÁO CÁO NUÔI DƯỠNG HÀNG TUẦN**

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

Tuần thứ: Từ ngày: 9 tháng 2 đến ngày: 15 tháng 2 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
			09/02	10/02	11/02	12/02	13/02	14/02					
1	Lạc hạt	kg	-	2,5	-	-	-	-	2,5	14.026	673,8	1.090,3	379,8
2	Vừng (đen, trắng)	kg	-	2,1	-	-	-	-	2,1	11.340	401	925,7	351,1
3	Đậu phụ	kg	4	-	-	-	-	-	4	3.800	436	216	28
4	Bí đao (bí xanh)	kg	-	15	-	-	-	-	15	1.314	65,7	-	262,8
5	Bí ngô	kg	-	-	-	3,7	-	-	3,7	827	9,5	-	197,3
6	Cà chua	kg	2	-	3,8	-	-	-	5,8	1.058	33,1	-	231,4
7	Cà rốt (củ đỏ, vàng)	kg	-	-	-	2,4	-	-	2,4	775	30,6	-	163,2
8	Giá đỗ	kg	2,5	-	-	-	-	-	2,5	1.026	130,6	-	125,9
9	Hành lá	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	-	-	1,6	287	16,6	-	55
10	Hành tây	kg	-	1,8	-	-	-	-	1,8	604	26,9	-	24
11	Rau mồng tơi	kg	-	-	-	12	-	-	12	1.355	199,2	-	139,4
12	Rau mùi tàu	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	-	-	1,6	271	26,9	-	41
13	Su su (quả)	kg	-	-	-	13	-	-	13	1.872	83,2	-	384,8
14	Củ dền	kg	-	2,2	-	-	-	-	2,2	1.025	35,2	4,4	211,2
15	Chuối tây	kg	38,3	-	-	-	-	-	38,3	19.299	262	87,3	4.366,2
16	Quả thanh long	kg	-	-	32,4	-	-	-	32,4	12.960	421,2	-	2.818,8
17	Sườn lợn (cả xương)	kg	-	18	-	-	-	-	18	14.474	1.385,5	990,7	-
18	Thịt lợn, nạc vai	kg	-	-	7,6	-	-	-	7,6	11.476	1.611,2	562,4	-
19	Thịt lợn sấn vai	kg	14,4	-	-	-	-	-	14,4	33.264	2.476,8	2.592	-
20	Ngao biển trắng	kg	-	-	-	8,2	-	-	8,2	2.086	440,3	36,1	-
21	Trứng chim cút	kg	-	-	13	-	-	-	13	18.159	1.478,6	1.211,4	335,5
22	Gừng tươi	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	-	-	1,2	268	4,3	-	62,6
23	Nước mắm cá	lít	0,55	0,7	0,7	0,7	-	-	2,65	920	134,1	0,3	95,4
24	Hạt nêm	kg	0,6	0,7	0,7	0,7	-	-	2,7	5.346	405	54	810
25	Bột canh	kg	0,7	0,7	0,7	0,7	-	-	2,8	-	-	-	-
26	Gạo bắc thơm	kg	34	44,1	35	41	-	-	154,1	530.104	12.173,9	1.541	116.961,9
27	Dầu đậu nành Simply	lít	1,8	0,8	2	2	-	-	6,6	59.400	-	6.600	-
28	Mỡ lợn sống	kg	1	3,7	1,2	1,8	-	-	7,7	48.510	-	5.390	-
29	Thịt gà đỏ bỏ đầu chân	kg	-	-	-	16,7	-	-	16,7	36.406	3.356,7	2.555,1	-
30	Miến phở	kg	7,6	-	7,4	-	-	-	15	52.500	900	90	12.030
31	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	kg	5	5,5	5,4	5,15	-	-	21,05	102.514	4.104,8	4.883,6	9.683
32	Thịt bò tươi loại Nạc mỏng	kg	-	9,4	-	6,4	-	-	15,8	18.271	3.251,6	588,4	-



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
			09/02	10/02	11/02	12/02	13/02	14/02					
33	Rau cải ngồng	kg	-	-	13,4	-	-	-	13,4	4.127	160,8	107,2	629,8
34	Thịt vịt bỏ đầu chân	kg	-	-	16,8	-	-	-	16,8	20.185	1.345,7	1.648,1	-
35	Con ghe biển làm sạch	kg	-	2,5	2,5	-	-	-	5	862	190,4	11,2	-
36	Thịt ngan bỏ đầu chân	kg	11	-	-	-	-	-	11	14.652	866,3	1.242,5	-
37	Rau cải bắp	kg	14,5	-	-	-	-	-	14,5	3.758	234,9	-	704,7
38	Cá đồng sống	kg	2,2	-	-	-	-	-	2,2	2.050	414	38,7	-
39	Hành củ tái	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	-	-	1,6	384	20,8	-	76,8

### THỰC ĐƠN TRONG TUẦN

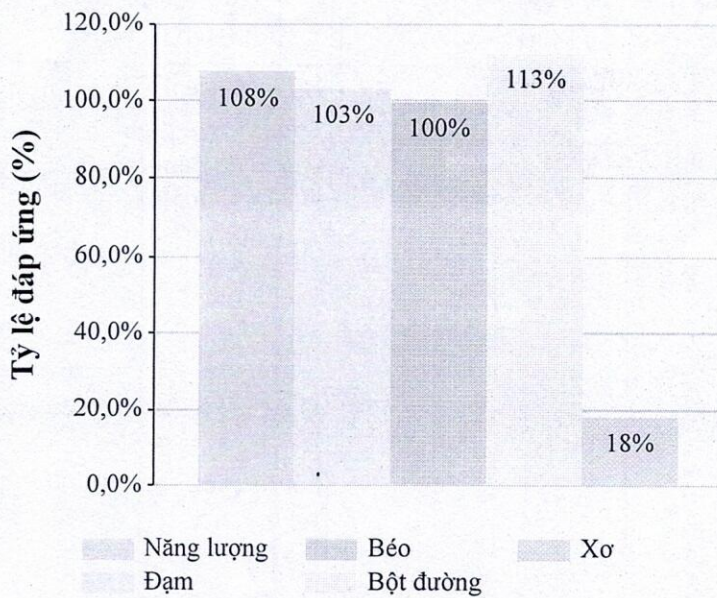
Bữa ăn	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy
<b>Bữa chính buổi trưa</b>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt lợn sấn vai rim đậu phụ cà chua hành mùi; Canh rau cải bắp nấu cá. Tráng miệng Chuối tây.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt bò rim hành tây hành, mùi; Muối lạc vừng; Canh bí xanh nấu cua ghe.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Trứng cút rim thịt lợn nạc vai, hành, mùi; Canh rau cải ngồng nấu cua ghe; Tráng miệng: Thanh long.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành, mùi; Canh mồng tơi nấu ngao; Món xào: Su su xào thịt bò.</i>		
<b>Bữa phụ</b>	<i>Miến thịt ngan giá đỗ hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Cháo sườn củ dền hành mùi; Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Miến thịt vịt cà chua hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm</i>	<i>Cháo thịt bò bí đỏ 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	Cơ cấu thực phẩm			
	09/02	10/02	11/02	12/02	13/02	14/02				Tuần trước	Trong tháng		L	G	Động vật	Thực vật
Năng lượng (kcal)	705,8	643,2	658,8	644,5	-	-	663,1	615	108%	-3,8% ⇨	-2,1% ⇨	L	G			
Đạm (gam)	23,7	22,6	23,5	25,6	-	-	23,8	23,1	103%	-4,6% ⇨	-2,6% ⇨	14,4%		55%	45%	
Béo (gam)	21,5	20,6	19,7	20	-	-	20,5	20,5	100%	-2,6% ⇨	-1,5% ⇨	27,9%		67%	33%	
Bột đường (gam)	103,8	91,3	96,3	90	-	-	95,4	84,6	113%	-4,1% ⇨	-2,3% ⇨	57,7%				
Xơ (gam)	1,1	1,2	2,7	1,5	-	-	1,7	9	18%	15,3% ⇨	7,9% ⇨					



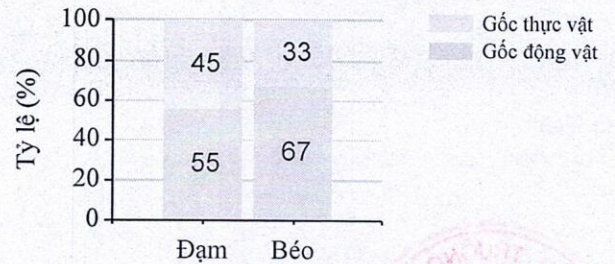
### MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG



### 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	
		09/02	10/02	11/02	12/02	13/02	14/02				Tuần trước	Từ đầu tháng
Can-xi	mg	162,8	191	187,7	206,2	-	-	186,9	300	62%	5,4% →	2,9% →
Phốt-pho	mg	261,8	337,6	365,9	239,1	-	-	301,1	250	120%	-4,6% →	-2,6% →
Ma-giê	mg	40	45,3	18,5	37,6	-	-	35,4	50	71%	21,3% →	10,8% →
Sắt	mg	2	1,9	2,4	1,2	-	-	1,9	3,2	59%	3,1% →	1,7% →
I-ốt	mcg	3	3,1	3,1	3,1	-	-	3,1	45	7%	-1,0% →	-0,6% →
Kẽm	mg	2,5	2,5	2,1	1,5	-	-	2,1	2,4	89%	-1,4% →	-0,8% →
Sê len	mcg	13,3	3,6	13,9	1,3	-	-	8	10	80%	-16,2% →	-9,7% →
A	mcg	269,3	269,4	448,8	327,2	-	-	328,7	250	131%	0,6% →	0,3% →
D	mcg	41,1	41,5	41,5	41,5	-	-	41,4	7,5	552%	-1,3% →	-0,7% →
E	mg	1,1	0,6	1,4	0,3	-	-	0,8	100	1%	-43,2% →	-29,7% →
K	mcg	37	12,8	44	15	-	-	27,2	35	78%	122,4% →	44,0% →
C	mg	25,8	14,6	25,4	24,8	-	-	22,6	20	113%	-6,9% →	-3,9% →
B1	mg	72,5	73,8	73,3	73,7	-	-	73,3	0,4	20947%	-1,1% →	-0,6% →
B2	mg	117,1	119,6	119,1	119,8	-	-	118,9	0,4	29727%	-1,0% →	-0,6% →
PP	mg	0,8	3,3	1,2	1,1	-	-	1,6	4	40%	27,2% →	13,5% →
B6	mg	73,6	74,9	74,4	75	-	-	74,5	0,3	29783%	-1,0% →	-0,6% →
Folat	mcg	39,9	28,8	71	32,4	-	-	43,1	75	57%	68,7% →	29,3% →
B12	mcg	0,3	0,3	0,7	-	-	-	0,3	0,5	64%	-49,8% →	-35,6% →

**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	
	09/02	10/02	11/02	12/02	13/02	14/02			
Số lượng suất ăn	383	412	407	385	0	0	1.587	Định mức chi 1 suất ăn	18.500
Chi phí thực phẩm	7.086.850	7.621.400	7.528.200	7.123.200	-	-	29.359.650	Giá thành bình quân 1 suất ăn	18.500
Chi phí khác	-	-	-	-	-	-	-	Tổng thu	29.359.500
Cộng chi phí	7.086.850	7.621.400	7.528.200	7.123.200	-	-	29.359.650	Số dư đầu tuần	700
Giá thành 1 suất ăn	18.504	18.499	18.497	18.502	-	-		Chi thực tế	29.359.650
Chênh lệch định mức - giá thành	(4)	1	3	(2)	-	-		Số dư cuối tuần	550

**KIỂM TRA VÀ DUYỆT**

*Bình quân*  
  
*Nguyễn Thị Lệ P. Lê Thị Cẩm Đào*

**Phạm Thị Huyền**

**NGƯỜI LẬP**

*Tuyết*

**Đỗ Thị Tuyết**