

**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  
Số suất ăn: 179

Ngày: 24 tháng 3 năm 2026

<b>Bữa chính buổi trưa</b>	Com bắc thơm; Thịt bò rim hành tây hành mùi; Muối lạc, vừng; Canh bí xanh nấu cua ghẹ
<b>Bữa phụ</b>	Sữa bột pha nước ấm.
<b>Bữa chính buổi chiều</b>	Com bắc thơm; Thịt lợn sấn vai rim trứng vịt hành mùi; Canh cải thảo nấu cáy.

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	3017	Lạc hạt	5,03 gam	kg	0,9	70.000	63.000	5.049	242,6	392,5	136,7
2	3020	Vừng (đen, trắng)	3,91 gam	kg	0,7	88.000	61.600	3.780	133,7	308,6	117
3	4002	Bí đao (bí xanh)	39,11 gam	kg	7	16.000	112.000	613	30,7	-	122,6
4	4038	Hành lá	1,12 gam	kg	0,2	30.000	6.000	36	2,1	-	6,9
5	4039	Hành tây	5,59 gam	kg	1	14.000	14.000	335	14,9	-	68,9
6	4082	Rau mùi tàu	1,12 gam	kg	0,2	40.000	8.000	34	3,4	-	5,1
7	7611	Thịt lợn sấn vai	26,26 gam	kg	4,7	138.000	648.600	10.857	808,4	846	-
8	9004	Trứng vịt	39,11 gam	kg	7	60.000	420.000	10.571	800,8	739,2	178,6
9	13003	Gừng tươi	0,56 gam	kg	0,1	35.000	3.500	22	0,4	-	5,2
10	13017	Nước mắm cá	1,68 gam	lít	0,3	68.000	20.400	104	15,2	-	10,8
11	13034	Hạt nêm	1,68 gam	kg	0,3	52.000	15.600	594	45	6	90
12	13039	Bột canh	1,68 gam	kg	0,3	19.000	5.700	-	-	-	-
13	500016	Gạo bắc thơm	92,74 gam	kg	16,6	20.000	332.000	57.104	1.311,4	166	12.599,4
14	500018	Dầu đậu nành Simply	3,63 gam	lít	0,65	57.000	37.050	5.850	-	650	-
15	500019	Mỡ lợn sống	10,61 gam	kg	1,9	70.000	133.000	11.970	-	1.330	-
16	500040	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	9,22 gam	kg	1,65	260.000	429.000	8.036	321,8	382,8	759
17	500042	Sữa bột Nuvi Grow School 1+	3,91 gam	kg	0,7	260.000	182.000	3.535	161	185,5	304,5
18	500045	Thịt bò tươi loại Nạc mông	14,53 gam	kg	2,6	235.000	611.000	3.007	535,1	96,8	-
19	500051	Cáy làm sạch	5,03 gam	kg	0,9	110.000	99.000	839	169,4	15,8	-
20	500055	Con ghẹ biển làm sạch	5,59 gam	kg	1	52.000	52.000	172	38,1	2,2	-
21	500061	Rau cải thảo	22,35 gam	kg	4	13.000	52.000	144	36	-	-
22	500063	Hành củ tái	1,12 gam	kg	0,2	25.000	5.000	48	2,6	-	9,6
<b>TỔNG CỘNG</b>							<b>3.310.450</b>	<b>122.700</b>	<b>4.672</b>	<b>5.121</b>	<b>14.414</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



61%	39%	Mức cung cấp bình quân thực tế ở trường/1 suất	685 kcal	26,1	28,6	80,5
Cơ cấu chất béo		Tỷ lệ đáp ứng thực tế		113,4%	115,1%	121,7%
Động vật	Thực vật	NĂNG LƯỢNG TỪ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN (kcal)		104 kcal	258 kcal	322 kcal
70%	30%	NĂNG LƯỢNG THEO TỶ LỆ P:L:G		15,3%	37,6%	47,1%
Chi phí thực phẩm	3.310.450 VND	Chi phí bình quân 1 suất ăn	18.494 VND	Chênh lệch		
Chi phí, dịch vụ khác	-	Chi phí định mức 1 suất ăn	18.500 VND	6 VND		

KIỂM TRA VÀ DUYỆT

NGƯỜI LẬP



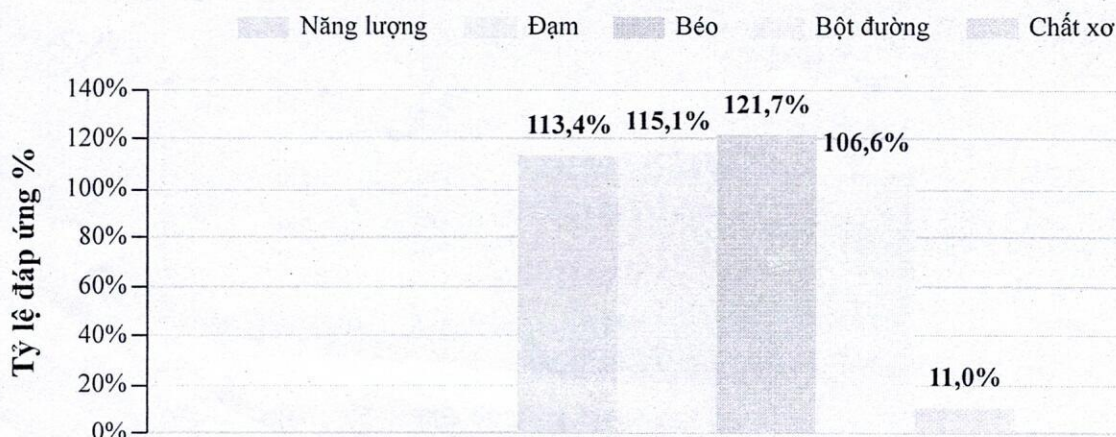
Phạm Thị Huyền

Tuyệt

Đỗ Thị Tuyết

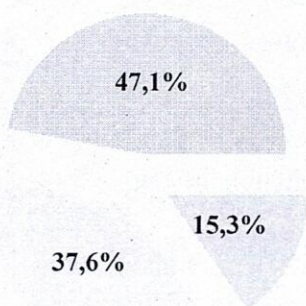
### MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG

#### Các chỉ số dinh dưỡng



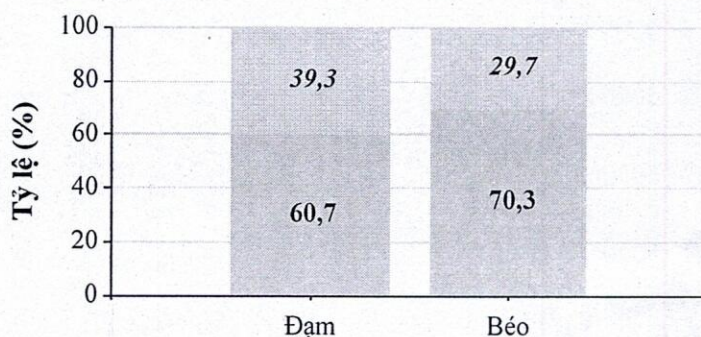
#### TỶ LỆ P:L:G

Đạm Béo Bột đường



#### GÓC 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: 24 tháng 3 năm 2026

Số suất ăn: 460

<b>Bữa chính buổi trưa</b>	Cơm bắc thơm; Thịt bò rim hành tây hành, mùi; Muối lạc vùng; Canh bí xanh nấu cua ghẹ.
<b>Bữa phụ</b>	Cháo sùon củ dền hành mùi; 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	3017	Lạc hạt	5,87 gam	kg	2,7	70.000	189.000	15.148	727,7	1.177,5	410,1
2	3020	Vừng (đen, trắng)	3,91 gam	kg	1,8	88.000	158.400	9.720	343,7	793,4	301
3	4002	Bí đao (bí xanh)	39,13 gam	kg	18	16.000	288.000	1.577	78,8	-	315,4
4	4038	Hành lá	0,87 gam	kg	0,4	30.000	12.000	72	4,2	-	13,8
5	4039	Hành tây	4,78 gam	kg	2,2	14.000	30.800	738	32,9	-	151,6
6	4082	Rau mùi tàu	0,87 gam	kg	0,4	40.000	16.000	68	6,7	-	10,2
7	4127	Củ dền	5,87 gam	kg	2,7	33.000	89.100	1.258	43,2	5,4	259,2
8	7053	Sùon lợn (cả xương)	43,48 gam	kg	20	100.000	2.000.000	16.082	1.539,4	1.100,8	-
9	13003	Gừng tươi	0,65 gam	kg	0,3	35.000	10.500	67	1,1	-	15,7
10	13017	Nước mắm cá	1,74 gam	lít	0,8	68.000	54.400	278	40,5	0,1	28,8
11	13034	Hạt nêm	1,96 gam	kg	0,9	52.000	46.800	1.782	135	18	270
12	13039	Bột canh	1,74 gam	kg	0,8	19.000	15.200	-	-	-	-
13	500016	Gạo bắc thơm	106,52 gam	kg	49	20.000	980.000	168.560	3.871	490	37.191
14	500018	Dầu đậu nành Simply	1,96 gam	lít	0,9	57.000	51.300	8.100	-	900	-
15	500019	Mỡ lợn sống	8,7 gam	kg	4	70.000	280.000	25.200	-	2.800	-
16	500040	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	13,37 gam	kg	6,15	260.000	1.599.000	29.951	1.199,3	1.426,8	2.829
17	500045	Thịt bò tươi loại Nạc mỡ	23,48 gam	kg	10,8	235.000	2.538.000	12.489	2.222,6	402,2	-
18	500055	Con ghẹ biển làm sạch	5,87 gam	kg	2,7	52.000	140.400	466	102,8	6	-
19	500063	Hành củ tái	0,87 gam	kg	0,4	25.000	10.000	96	5,2	-	19,2
<b>TỔNG CỘNG</b>							<b>8.508.900</b>	<b>291.650</b>	<b>10.354</b>	<b>9.120</b>	<b>41.815</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	
49%	51%	<b>Mức cung cấp bình quân thực tế ở trường/1 suất</b>					634 kcal	22,5	19,8	90,9	
<b>Cơ cấu chất béo</b>		<b>Tỷ lệ đáp ứng thực tế</b>						<b>103,1%</b>	<b>97,6%</b>	<b>96,7%</b>	<b>107,5%</b>
<i>Động vật</i>	<i>Thực vật</i>	<b>NĂNG LƯỢNG TỪ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN (kcal)</b>						90 kcal	178 kcal	364 kcal	
63%	37%	<b>NĂNG LƯỢNG THEO TỶ LỆ P:L:G</b>						<b>14,2%</b>	<b>28,2%</b>	<b>57,5%</b>	



Chi phí thực phẩm	8.508.900 VND	Chi phí bình quân 1 suất ăn	18.498 VND	Chênh lệch
Chi phí, dịch vụ khác	-	Chi phí định mức 1 suất ăn	18.500 VND	2 VND

KIỂM TRA VÀ DUYỆT

NGƯỜI LẬP

Năng lượng & tỷ lệ P:L:G đảm bảo



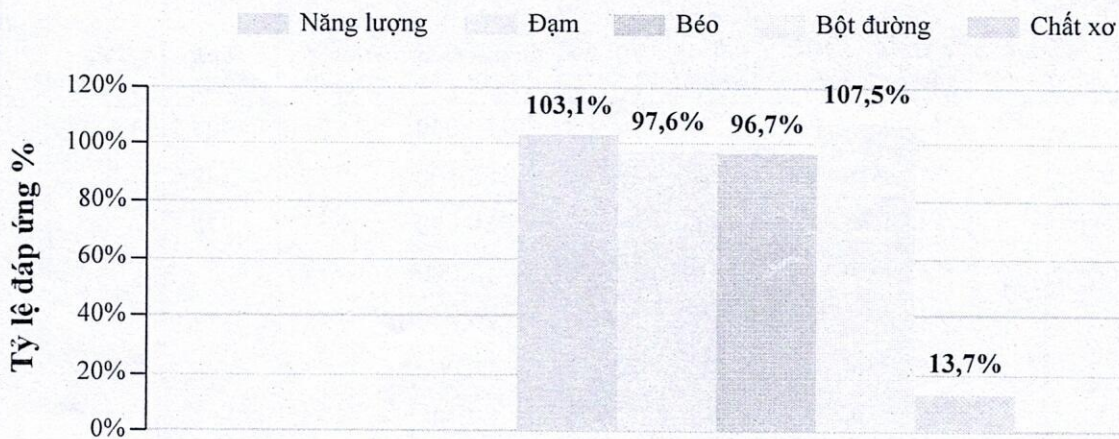
Phạm Thị Huyền

Tuyệt

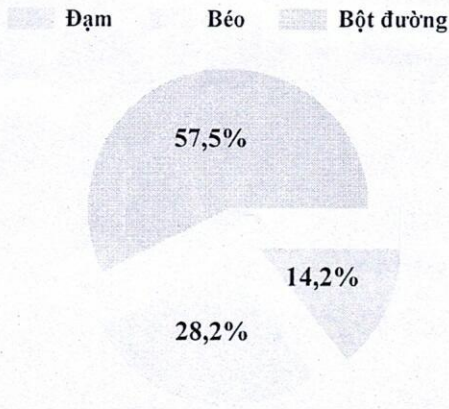
Đỗ Thị Tuyết

### MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG

#### Các chỉ số dinh dưỡng



#### TỶ LỆ P:L:G



#### GỐC THỰC PHẨM

