

**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: 26 tháng 3 năm 2026

Số suất ăn: 468

<b>Bữa chính buổi trưa</b>	Com bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành, mùi; Canh mồng toi nấu ngao; Món xào: Su su xào thịt bò.
<b>Bữa phụ</b>	Cháo thịt bò bí đỏ 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	4003	Bí ngô	8,55 gam	kg	4	14.000	56.000	894	10,3	-	213,3
2	4007	Cà rốt (củ đỏ, vàng)	5,34 gam	kg	2,5	16.000	40.000	808	31,9	-	170
3	4038	Hành lá	0,85 gam	kg	0,4	30.000	12.000	72	4,2	-	13,8
4	4080	Rau mồng toi	29,91 gam	kg	14	18.000	252.000	1.580	232,4	-	162,7
5	4082	Rau mùi tàu	0,85 gam	kg	0,4	40.000	16.000	68	6,7	-	10,2
6	4098	Su su (quả)	29,91 gam	kg	14	11.000	154.000	2.016	89,6	-	414,4
7	8066	Ngao biển trắng	19,66 gam	kg	9,2	29.000	266.800	2.340	494	40,5	-
8	13003	Gừng tươi	0,64 gam	kg	0,3	35.000	10.500	67	1,1	-	15,7
9	13017	Nước mắm cá	1,6 gam	lít	0,75	68.000	51.000	260	38	0,1	27
10	13034	Hạt nêm	1,71 gam	kg	0,8	52.000	41.600	1.584	120	16	240
11	13039	Bột canh	1,71 gam	kg	0,8	19.000	15.200	-	-	-	-
12	500016	Gạo bắc thơm	106,84 gam	kg	50	20.000	1.000.000	172.000	3.950	500	37.950
13	500018	Dầu đậu nành Simply	4,91 gam	lít	2,3	57.000	131.100	20.700	-	2.300	-
14	500019	Mỡ lợn sống	4,27 gam	kg	2	70.000	140.000	12.600	-	1.400	-
15	500021	Thịt gà đỏ bỏ đầu chân	45,73 gam	kg	21,4	140.000	2.996.000	46.652	4.301,4	3.274,2	-
16	500040	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	13,03 gam	kg	6,1	260.000	1.586.000	29.707	1.189,5	1.415,2	2.806
17	500045	Thịt bò tươi loại Nạc mông	17,09 gam	kg	8	235.000	1.880.000	9.251	1.646,4	297,9	-
18	500063	Hành củ tái	0,85 gam	kg	0,4	25.000	10.000	96	5,2	-	19,2
<b>TỔNG CỘNG</b>							<b>8.658.200</b>	<b>300.696</b>	<b>12.121</b>	<b>9.244</b>	<b>42.042</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		
63%	37%	<b>Mức cung cấp bình quân thực tế ở trường/1 suất</b>				643 kcal	25,9	19,8	89,8		
<b>Cơ cấu chất béo</b>		<b>Tỷ lệ đáp ứng thực tế</b>					104,5%	112,3%	96,4%	106,2%	
<i>Động vật</i>	<i>Thực vật</i>	<b>NĂNG LƯỢNG TỪ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN (kcal)</b>					104 kcal	178 kcal	359 kcal		
70%	30%	<b>NĂNG LƯỢNG THEO TỶ LỆ P:L:G</b>					16,2%	27,7%	56,1%		
<b>Chi phí thực phẩm</b>		<b>8.658.200 VND</b>		<b>Chi phí bình quân 1 suất ăn</b>		<b>18.500 VND</b>		<b>Chênh lệch</b>			



Chi phí, dịch vụ khác	-	Chi phí định mức 1 suất ăn	18.500 VND	-
-----------------------	---	----------------------------	------------	---

**KIỂM TRA VÀ DUYỆT**



**Phạm Thị Huyền**

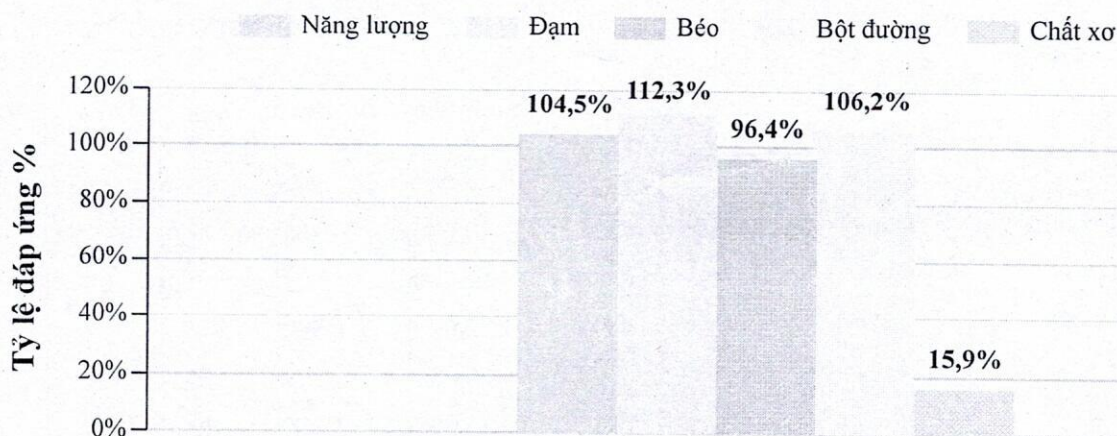
**NGƯỜI LẬP**

*Tuyệt*

**Đỗ Thị Tuyết**

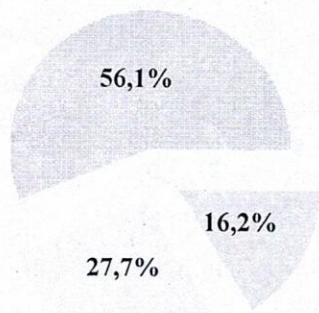
**MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG**

**Các chỉ số dinh dưỡng**



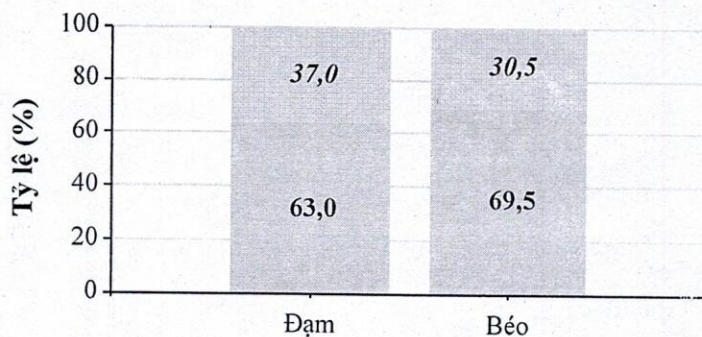
**TỶ LỆ P:L:G**

Đạm Béo Bột đường



**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: Nhà trẻ (12 đến 36 tháng tuổi) - 3 bữa Ở trường  
Số suất ăn: 178

Ngày: 26 tháng 3 năm 2026

<b>Bữa chính buổi trưa</b>	Com bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành, mùi; Canh mồng toi nấu ngao.
<b>Bữa phụ</b>	Sữa bột pha nước ấm.
<b>Bữa chính buổi chiều</b>	Com bắc thơm; Thịt bò sốt hành tây hành, mùi; Canh bí ngô nấu thịt lợn nạc vai.

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	4003	Bí ngô	29,21 gam	kg	5,2	14.000	72.800	1.163	13,4	-	277,3
2	4007	Cà rốt (củ đỏ, vàng)	5,62 gam	kg	1	16.000	16.000	323	12,8	-	68
3	4038	Hành lá	1,12 gam	kg	0,2	30.000	6.000	36	2,1	-	6,9
4	4039	Hành tây	5,06 gam	kg	0,9	14.000	12.600	302	13,4	-	62
5	4080	Rau mồng toi	28,09 gam	kg	5	18.000	90.000	564	83	-	58,1
6	4082	Rau mùi tàu	1,12 gam	kg	0,2	40.000	8.000	34	3,4	-	5,1
7	7084	Thịt lợn, nạc vai	2,81 gam	kg	0,5	140.000	70.000	755	106	37	-
8	8066	Ngao biển trắng	19,66 gam	kg	3,5	29.000	101.500	890	188	15,4	-
9	13003	Gừng tươi	0,56 gam	kg	0,1	35.000	3.500	22	0,4	-	5,2
10	13017	Nước mắm cá	1,69 gam	lít	0,3	68.000	20.400	104	15,2	-	10,8
11	13034	Hạt nêm	1,69 gam	kg	0,3	52.000	15.600	594	45	6	90
12	13039	Bột canh	1,69 gam	kg	0,3	19.000	5.700	-	-	-	-
13	500016	Gạo bắc thơm	91,01 gam	kg	16,2	20.000	324.000	55.728	1.279,8	162	12.295,8
14	500018	Dầu đậu nành Simply	6,46 gam	lít	1,15	57.000	65.550	10.350	-	1.150	-
15	500019	Mỡ lợn sống	7,3 gam	kg	1,3	70.000	91.000	8.190	-	910	-
16	500021	Thịt gà đỏ bỏ đầu chân	46,63 gam	kg	8,3	140.000	1.162.000	18.094	1.668,3	1.269,9	-
17	500040	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	9,27 gam	kg	1,65	260.000	429.000	8.036	321,8	382,8	759
18	500042	Sữa bột Nuvi Grow School 1+	3,93 gam	kg	0,7	260.000	182.000	3.535	161	185,5	304,5
19	500045	Thịt bò tươi loại Nạc mông	14,61 gam	kg	2,6	235.000	611.000	3.007	535,1	96,8	-
20	500063	Hành củ tái	1,12 gam	kg	0,2	25.000	5.000	48	2,6	-	9,6
<b>TỔNG CỘNG</b>							<b>3.291.650</b>	<b>111.775</b>	<b>4.451</b>	<b>4.215</b>	<b>13.952</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		
67%	33%	<b>Mức cung cấp bình quân thực tế ở trường/1 suất</b>				628 kcal	25	23,7	78,4		
<b>Cơ cấu chất béo</b>		<b>Tỷ lệ đáp ứng thực tế</b>					<b>103,9%</b>	<b>110,3%</b>	<b>100,7%</b>	<b>103,7%</b>	
<i>Động vật</i>	<i>Thực vật</i>	<b>NĂNG LƯỢNG TỪ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN (kcal)</b>					100 kcal	213 kcal	314 kcal		

69%	31%	NĂNG LƯỢNG THEO TỶ LỆ P:L:G		16,0%	34,0%	50,0%
Chi phí thực phẩm	3.291.650 VND	Chi phí bình quân 1 suất ăn	18.492 VND	Chênh lệch		
Chi phí, dịch vụ khác	-	Chi phí định mức 1 suất ăn	18.500 VND	8 VND		

KIỂM TRA VÀ DUYỆT

NGƯỜI LẬP

*Năng lượng & tỷ lệ P:L:G đảm bảo*



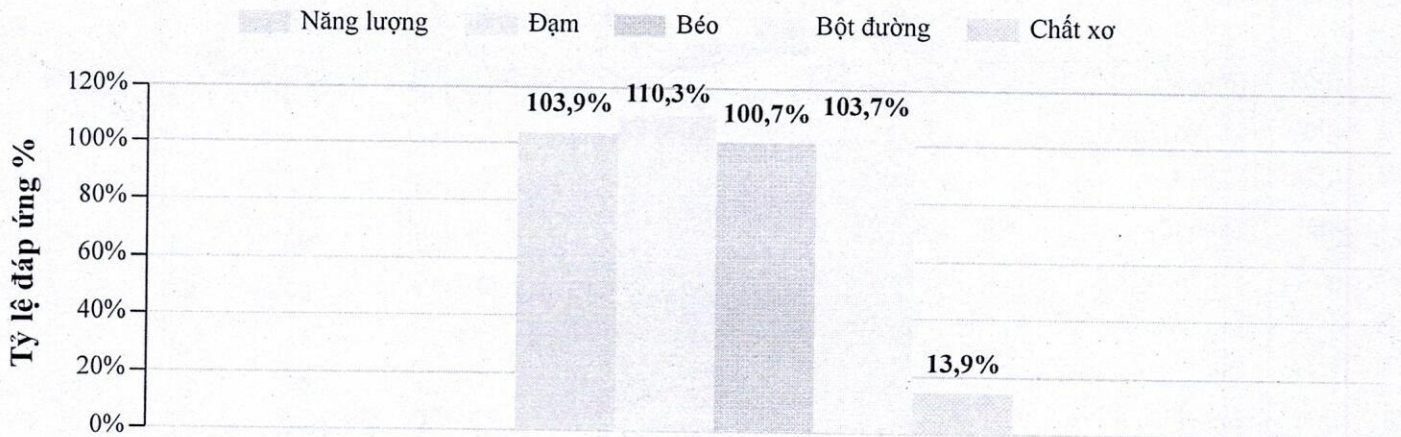
Phạm Thị Huyền

*Tuyệt*

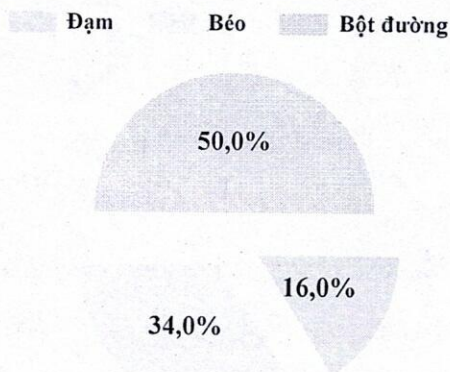
Đỗ Thị Tuyết

### MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG

#### Các chỉ số dinh dưỡng



#### TỶ LỆ P:L:G



#### GÓC THỰC PHẨM

