

BÁO CÁO NUÔI DƯỠNG HÀNG TUẦN

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

Tuần thứ: Từ ngày: 26 tháng 1 đến ngày: 1 tháng 2 Năm 2026

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
		26/01	27/01	28/01	29/01	30/01	31/01					
Khoai lang	kg	-	-	-	-	-	0,9	0,9	889	6	1,5	212,9
Khoai tây	kg	-	-	4,1	-	-	-	4,1	3.282	71,3	-	749,1
Lạc hạt	kg	-	-	-	0,7	-	-	0,7	3.927	188,7	305,3	106,3
Vừng (đen, trắng)	kg	-	-	-	0,6	-	-	0,6	3.240	114,6	264,5	100,3
Đậu phụ	kg	2,1	-	-	-	-	-	2,1	1.995	228,9	113,4	14,7
Bí đao (bí xanh)	kg	-	3,9	-	-	5	-	8,9	780	39	-	155,9
Cà chua	kg	0,5	-	0,9	-	1,3	0,6	3,3	602	18,8	-	131,7
Cà rốt (củ đỏ, vàng)	kg	-	0,9	1,8	-	-	-	2,7	872	34,4	-	183,6
Hành lá	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,15	1,15	206	12	-	39,6
Hành tây	kg	-	1	-	0,8	-	-	1,8	604	26,9	-	124
Rau mồng tơi	kg	-	4,6	-	3,8	-	-	8,4	948	139,4	-	97,6
Rau mùi tàu	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,15	1,15	195	19,3	-	29,4
Củ dền	kg	0,7	-	-	-	-	-	0,7	326	11,2	1,4	67,2
Cam	kg	-	-	-	-	9,5	-	9,5	2.651	64,1	-	598,5
Chuối tây	kg	14,8	-	-	-	-	-	14,8	7.457	101,2	33,7	1.687,2
Quả thanh long	kg	-	-	11,7	-	-	-	11,7	4.680	152,1	-	1.017,9
Thịt lợn, nạc vai	kg	-	-	-	-	2,65	-	2,65	4.002	561,8	196,1	-
Thịt lợn sườn vai	kg	6,85	-	3	3,7	-	4,1	17,65	40.772	3.035,8	3.177	-
Ngao biển trắng	kg	-	2,9	-	-	-	-	2,9	738	155,7	12,8	-
Trứng vịt	kg	-	-	-	5,9	-	-	5,9	8.909	675	623	150,6
Trứng chim cút	kg	-	-	-	-	5	-	5	6.984	568,7	465,9	129,1
Gừng tươi	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,6	134	2,2	-	31,3
Nước mắm cá	lít	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,2	1,7	590	86	0,2	61,2
Hạt nêm	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,2	1,7	3.366	255	34	510
Bột canh	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,2	1,7	-	-	-	-
Gạo bắc thơm	kg	10,6	12,8	7,8	13,2	8,7	9,6	62,7	215.688	4.953,3	627	47.589,3
Dầu đậu nành Simply	lít	0,8	0,9	1	0,3	0,95	0,7	4,65	41.850	-	4.650	-
Mỡ lợn sống	kg	0,25	1,3	1,5	0,7	0,7	0,3	4,75	29.925	-	3.325	-
Thịt gà đỏ bỏ đầu chân	kg	-	5,45	-	-	-	3,1	8,55	18.639	1.718,6	1.308,2	-
Miến phở	kg	-	-	-	-	2,8	-	2,8	9.800	168	16,8	2.245,6
Tôm tươi	kg	-	-	-	-	-	1,3	1,3	1.313	260	23,4	15,6
Sữa bột Nuvi Grow School 2+	kg	1,5	1,45	1,45	1,55	1,5	1,15	8,6	41.882	1.677	1.995,2	3.956

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
			26/01	27/01	28/01	29/01	30/01	31/01					
33	Sữa bột Nuvi Grow School 1+	kg	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,4	2,9	14.645	667	768,5	1.261
34	Thịt bò tươi loại Nạc mỏng	kg	-	2,4	-	2,7	-	-	5,1	5.898	1.049,6	189,9	
35	Bún khô HH	kg	-	-	2,5	-	-	-	2,5	8.317	142,5	14,3	1.904
36	Hành củ tái	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,15	1,15	213	11,4	-	
37	Cá trắm cỏ nguyên con	kg	-	-	7,6	-	-	-	7,6	4.515	839,8	128,4	
38	Rau cải ngồng	kg	-	-	0,8	-	-	-	0,8	246	9,6	6,4	37
39	Thịt vịt bỏ đầu chân	kg	-	-	-	-	7,3	-	7,3	8.771	584,7	716,1	
40	Rau cải ngọt	kg	-	-	-	4,5	-	-	4,5	293	63	4,5	
41	Con ghẹ biển làm sạch	kg	0,8	-	-	0,8	-	-	1,6	276	60,9	3,6	
42	Thịt nạc bỏ đầu chân	kg	5,5	-	-	-	-	-	5,5	7.326	433,1	621,2	
43	Rau cải bắp	kg	4,5	-	-	-	-	-	4,5	1.166	72,9	-	218
44	Rau cải thảo	kg	-	-	-	-	-	3,3	3,3	119	29,7	-	
45	Cây đồng sống	kg	-	0,8	2,2	0,9	0,7	-	4,6	4.286	865,7	81	

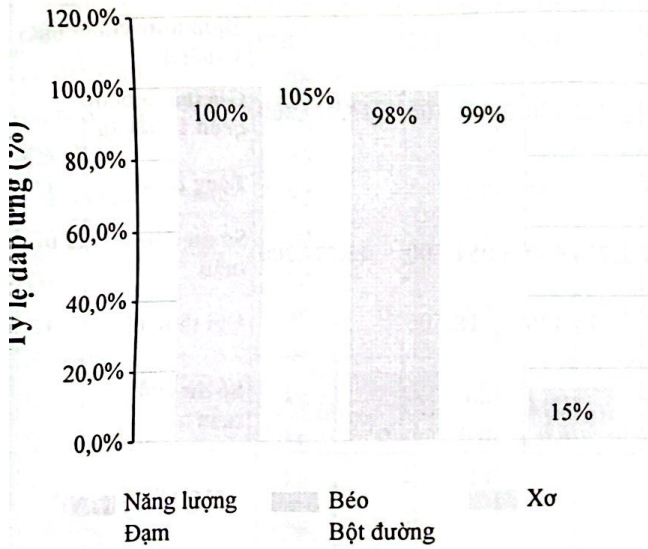
THỰC ĐƠN TRONG TUẦN

Bữa ăn	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy
Bữa chính buổi trưa	<i>Cơm bắc thơm; Thịt lợn săn vai rim đậu phụ cà chua hành mùi; Canh rau cải bắp nấu cua ghẹ. Tráng miệng Chuối tây.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành, mùi; Canh mỏng tươi nấu ngao.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Cá trắm sốt cà chua, hành, mùi; Canh khoai tây, cà rốt nấu thịt lợn; Tráng miệng: Thanh long.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt bò rim hành tây hành mùi; Muối lạc, vừng; Canh rau cải ngọt nấu cua ghẹ.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Trứng cút rim thịt lợn nạc vai, hành, mùi; Canh bí xanh nấu cáy; Tráng miệng : Cam</i>	<i>Cơm bắc thơm; Tôm rim thịt lợn cà chua hành mùi; Canh cải thảo nấu tôm.</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>Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Sữa bột pha nước ấm.</i>
Bữa chính buổi chiều	<i>Cháo thịt nạc củ dền hành, mùi;</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt bò rim hành tây hành, mùi; Canh bí xanh nấu cáy.</i>	<i>Bún khô thịt lợn riêu rau cải hành lá, mùi tàu.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Trứng vịt rim thịt lợn săn vai, hành mùi; Canh mỏng tươi nấu cáy.</i>	<i>Miến thịt vịt cà chua hành, mùi.</i>	<i>Cháo thịt gà khoai lang hành lá, mùi tàu.</i>

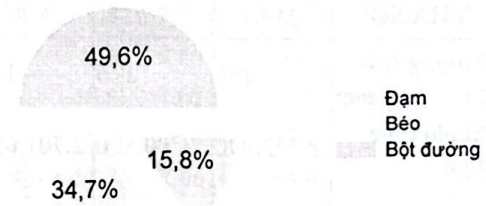
CHỈ TIÊU NĂNG LƯỢNG VÀ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN

NHỈ TỔNG NG 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	
	26/01	27/01	28/01	29/01	30/01	31/01				Tuần trước	Trong tháng		Động vật	Thực vật
	Năng lượng (kcal)	601,5	605,2	592,2	616,8	584,4				613,2	602,2		604	100%
Chất đạm (gam)	22,5	23,9	22,3	26,7	22	24,8	23,7	22,7	105%	-0,9% ⇐	-0,1% ⇐	15,8%	65%	35%
Chất béo (gam)	23,8	23	22,8	22,5	23	23,6	23,1	23,5	98%	0,0% ⇐	0,0% ⇐	34,7%	69%	31%
Chất xơ (gam)	73,9	75,2	74	76,4	72,1	75	74,4	75,6	99%	-2,9% ⇐	-2,0% ⇐	49,6%		
Chất khoáng (gam)	1	1,4	2,5	1,2	1,3	0,5	1,3	9	15%	-3,9% ⇐	-1,5% ⇐			

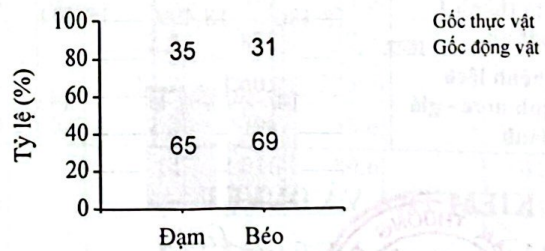
MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG



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	
		26/01	27/01	28/01	29/01	30/01	31/01				Tuần trước	Từ đầu tháng
Can-xi	mg	158,1	207,1	170,1	276,1	166	154	188,6	325	58%	1,2% ⇐	-0,6% ⇐
Phốt-pho	mg	260,4	223,5	235,7	390,1	333,5	229,8	278,8	299	93%	-6,3% ⇐	-4,8% ⇐
Ma-giê	mg	45,1	39,5	35,1	64,8	21,9	27,7	39	45,5	86%	11,7% ⇐	1,3% ⇐
Sắt	mg	2,1	1,2	1,5	3,3	2,1	0,9	1,9	3,8	49%	19,8% ⇐	4,7% ⇐
I-ốt	mcg	2,3	2,3	2,3	2,4	2,3	2,4	2,3	58,5	4%	1,7% ⇐	0,7% ⇐
Kẽm	mg	2,7	1,2	1,5	2,7	1,9	1,9	2	2,7	76%	8,9% ⇐	3,6% ⇐
Sê len	mcg	16,2	1,4	9,2	21	13,8	11,2	12,1	11,1	110%	29,2% ⇐	17,9% ⇐
A	mcg	268,3	311,9	328,3	379,6	418	281,1	331,2	260	127%	11,1% ⇐	3,1% ⇐

D	mcg	40,6	39,9	48,6	41,6	40,5	42,3	42,2	9,8	433%	1,9% →	0,7%
E	mg	1,3	0,2	0,3	3,6	1,6	0,3	1,2	97,5	1%	-22,2% →	-12,3%
K	mcg	34,3	18	23,7	17,5	19,6	18,3	21,9	39	56%	-7,1% →	-1,4%
C	mg	21,6	31,6	19,9	43,8	36,7	14,5	28	22,8	123%	-12,1% →	-2,3%
B1	mg	59,8	58,9	59	60,9	59,7	61,7	60	0,3	18454%	1,8% →	0,7%
B2	mg	123,1	123,2	123,2	125,3	124	128,9	124,6	0,4	31953%	2,2% →	0,6%
PP	mg	0,8	1	0,4	1,9	1,4	0,1	0,9	3,9	24%	77,8% →	-4,7%
B6	mg	56,5	55,6	55,8	57,7	56,5	58,2	56,7	0,3	17452%	1,8% →	0,7%
Folat	mcg	40,2	7,6	17,4	26	52,9	6,2	25	65	39%	49,3% →	9,2%
B12	mcg	0,5	-	0,2	2,2	0,5	0,3	0,6	0,6	105%	8,1% →	10,3%

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

NGÀY THÁNG	Thứ hai 26/01	Thứ ba 27/01	Thứ tư 28/01	Thứ năm 29/01	Thứ sáu 30/01	Thứ bảy 31/01	CỘNG	CÂN ĐỐI THU-CHI TRONG TUẦN	
Số lượng suất ăn	150	146	146	151	149	111	853	Định mức chi 1 suất ăn	18
Chi phí thực phẩm	2.772.900	2.700.800	2.701.650	2.793.400	2.754.450	2.054.100	15.777.300	Giá thành bình quân 1 suất ăn	18
Chi phí khác	-	-	-	-	-	-	-	Tổng thu	15.780
Cộng chi phí	2.772.900	2.700.800	2.701.650	2.793.400	2.754.450	2.054.100	15.777.300	Số dư đầu tuần	(1)
Giá thành 1 suất ăn	18.486	18.499	18.504	18.499	18.486	18.505		Chi thực tế	15.777
Chênh lệch định mức - giá thành	14	1	(4)	1	14	(5)		Số dư cuối tuần	1

KIỂM TRA VÀ DUYỆT

NGƯỜI LẬP

*Bình quân năng lượng
và tổng tuần làm báo*

Phạm Thị Huyền

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: 26 tháng 1 đến ngày: 1 tháng 2 Năm 2026

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
		26/01	27/01	28/01	29/01	30/01	31/01					
Khoai tây	kg	-	-	11,2	-	-	-	11,2	8.964	194,9	-	2.046,2
Bột sắn dây	kg	-	-	-	-	-	2,4	2,4	8.160	16,8	-	2.023,2
Đỗ đen (hạt)	kg	-	-	-	-	-	8,7	8,7	27.735	2.063,3	144,9	4.544,4
Lạc hạt	kg	-	-	-	2	-	-	2	11.221	539	872,2	303,8
Vừng (đen, trắng)	kg	-	-	-	1,8	-	-	1,8	9.720	343,7	793,4	301
Đậu phụ	kg	3	-	-	-	-	-	3	2.850	327	162	21
Bí đao (bí xanh)	kg	-	-	-	-	18,5	-	18,5	1.621	81	-	324,1
Bí ngô	kg	-	5,1	-	-	-	-	5,1	1.140	13,2	-	271,9
Cà chua	kg	2	-	2,7	4,8	-	1,8	11,3	2.061	64,4	-	450,9
Cà rốt (củ đỏ, vàng)	kg	-	2,8	4,8	-	-	-	7,6	2.455	96,9	-	516,8
Củ cải trắng	kg	-	-	-	-	-	9,6	9,6	1.697	122,4	-	301,9
Giá đỗ	kg	2	-	-	-	-	-	2	821	104,5	-	100,7
Hành lá	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	2,3	412	23,9	-	79,1
Hành tây	kg	-	-	-	2,5	-	-	2,5	838	37,4	-	172,2
Rau mồng tơi	kg	-	14,2	-	-	-	-	14,2	1.603	235,7	-	165
Rau mùi tàu	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	2,3	390	38,6	-	58,9
Su su (quả)	kg	-	14	-	-	-	-	14	2.016	89,6	-	414,4
Củ dền	kg	-	-	-	-	2,7	-	2,7	1.258	43,2	5,4	259,2
Cam	kg	-	-	-	-	31	-	31	8.649	209,3	-	1.953
Chuối tây	kg	46,2	-	-	-	-	-	46,2	23.279	316	105,3	5.266,8
Quả thanh long	kg	-	-	35	-	-	-	35	14.000	455	-	3.045
Sườn lợn (cả xương)	kg	-	-	-	-	18	-	18	14.474	1.385,5	990,7	-
Thịt lợn, nạc vai	kg	-	-	-	-	10,25	-	10,25	15.478	2.173	758,5	-
Thịt lợn sấn vai	kg	18,15	-	1,3	10,6	-	11,75	41,8	96.558	7.189,6	7.524	-
Ngao biển trắng	kg	-	8,8	-	-	-	-	8,8	2.239	472,6	38,7	-
Trứng vịt	kg	-	-	-	-	-	2,3	2,3	3.473	263,1	242,9	58,7
Trứng chim cút	kg	-	-	-	-	15,2	-	15,2	21.232	1.728,9	1.416,4	392,3
Đường kính	kg	-	-	-	-	-	4,2	4,2	16.682	-	-	4.170,6
Gừng tươi	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	1,8	402	6,5	-	94
Nước mắm cá	lít	0,8	0,8	0,8	0,8	0,75	0,6	4,55	1.579	230,2	0,5	163,8
Hạt nêm	kg	0,8	0,9	0,8	0,8	0,8	0,6	4,7	9.306	705	94	1.410
Bột canh	kg	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,6	4,6	-	-	-	-
Gạo bắc thơm	kg	38,8	48,9	38,7	39,8	46,5	26,5	239,2	822.848	18.896,8	2.392	181.552,8
Dầu đậu nành Simply	lít	2,55	2,3	2,2	0,7	2,15	1,6	11,5	103.500	-	11.500	-

Số TT	Thực phẩm	DV 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
			26/01	27/01	28/01	29/01	30/01	31/01					
35	Mỡ lợn sống	kg	1,05	2,3	3,4	3,6	2,2	2	14,55	91.665	-	10.185	
36	Thịt gà đồ bỏ đầu chân	kg	-	19,75	-	-	-	-	19,75	43.055	3.969,8	3.021,8	
37	Miến phở	kg	8,9	-	8,6	-	-	-	17,5	61.250	1.050	105	14.035
38	Tôm tươi	kg	-	-	-	-	-	4,2	4,2	4.242	840	75,6	50,4
39	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	kg	6	6,15	5,9	6,1	6	4,3	34,45	167.772	6.717,8	7.992,4	15.847
40	Thịt bò tươi loại Nạc mỏng	kg	-	7,8	-	10,5	-	-	18,3	21.162	3.766,1	681,5	
41	Bún khô HH	kg	-	-	-	8,8	-	-	8,8	29.277	501,6	50,2	6.704,7
42	Hành củ tãi	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	2,3	427	22,7	-	83,9
43	Cá trắm cỏ nguyên con	kg	-	-	25,1	-	-	-	25,1	14.912	2.773,6	424,2	
44	Rau cải ngồng	kg	-	-	2	-	-	-	2	616	24	16	94
45	Thịt vịt bỏ đầu chân	kg	-	-	18	-	-	-	18	21.627	1.441,8	1.765,8	
46	Rau cải ngọt	kg	-	-	-	14,5	-	-	14,5	943	203	14,5	
47	Con ghe biển làm sạch	kg	2,5	-	-	2,7	-	-	5,2	897	198	11,6	
48	Thịt ngan bỏ đầu chân	kg	15,5	-	-	-	-	-	15,5	20.646	1.220,6	1.750,7	
49	Rau cải bắp	kg	13,2	-	-	-	-	-	13,2	3.421	213,8	-	641,5
50	Rau cải thảo	kg	-	-	-	-	-	9,9	9,9	356	89,1	-	
51	Cáy đồng sống	kg	-	-	-	6	1,8	-	7,8	7.268	1.468	137,3	

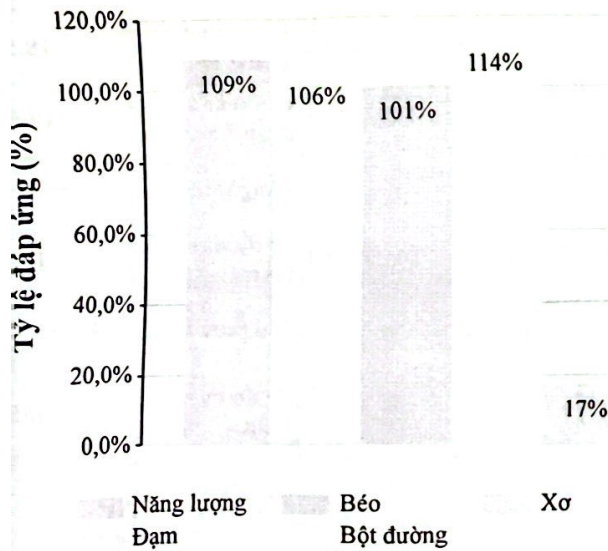
THỰC ĐƠN TRONG TUẦN

Bữa ăn	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy
Bữa chính buổi trưa	<i>Cơm bắc thơm; Thịt lợn sấn vai rim đậu phụ cà chua hành mùi; Canh rau cải bắp nấu cua ghe; Tráng miệng Chuối tây.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành, mùi; Canh mỏng tơi nấu ngao; Món xào: Su su xào thịt bò.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Cá trắm sốt cà chua, hành, mùi; Canh khoai tây, cà rốt nấu thịt lợn; Tráng miệng: Thanh long.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt bò rim hành tây hành, mùi; Muối lạc vàng; Canh rau cải ngọt nấu cua ghe.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Trứng cút rim thịt lợn nạc vai, hành, mùi; Canh bí xanh nấu cáy; Tráng miệng Cam</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt lợn rim tôm cà chua hành mùi; Canh cải thảo nấu tôm; Món xào: Củ cải xào trứng vịt.</i>
Bữa phụ	<i>Miến thịt ngan, giá đỗ, hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Cháo thịt bò bí đỏ hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Miến thịt vịt rau cải hành lá, mùi tàu; Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Bún khô thịt lợn riêu cà chua hành mùi; Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Cháo sườn củ dền hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm</i>	<i>Chè đỗ đen, bột sắn, đường kính; Sữa bột pha nước ấm.</i>

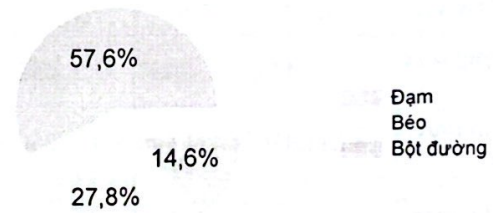
CHỈ TIÊU NĂNG LƯỢNG VÀ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN

MNH LƯỢNG NG 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				
	26/01	27/01	28/01	29/01	30/01	31/01				Tuần trước	Trong tháng		Động vật	Thực vật			
ng ng (kcal)	717,5	647	661,9	639	642	711,5	669,8	615	109%	-0,4% ⇐	-0,2% ⇐	57,6%	70%	30%			
m (gam)	23,3	25,5	22,2	24,8	24,4	26,2	24,4	23,1	106%	-1,5% ⇐	-1,3% ⇐				14,6%	56%	44%
o (gam)	23,4	20,1	19,5	20	19,5	21,2	20,6	20,5	101%	-1,0% ⇐	-0,2% ⇐				27,8%	70%	30%
t ng (gam)	102,9	90,5	99	89,3	91,8	103,6	96,2	84,6	114%	0,1% ⇐	0,1% ⇐						
r (gam)	1	1,5	2,3	1	1,6	1,9	1,6	9	17%	7,8% ⇐	3,0% ⇐						

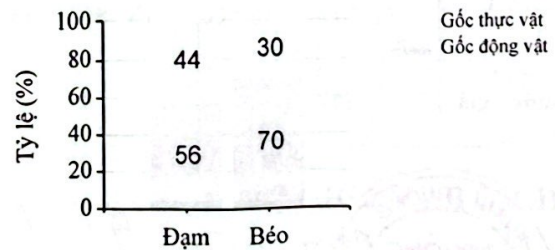
MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG



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	
		26/01	27/01	28/01	29/01	30/01	31/01				Tuần trước	Từ đầu tháng
Can-xi	mg	159,5	204,3	158,6	221,2	177,5	173,3	182,4	300	61%	-0,3% ⇐	-1,0% ⇐
Phốt-pho	mg	271	241,1	266,3	350,8	398,2	335,9	310,6	250	124%	0,4% ⇐	-0,1% ⇐
Ma-giê	mg	40,1	37,4	28,9	40,6	18,9	16,3	30,4	50	61%	2,3% ⇐	-4,1% ⇐
Sắt	mg	1,9	1,2	1,3	2,3	1,8	3	1,9	3,2	61%	16,2% ⇐	4,2% ⇐
I-ốt	mcg	3,1	3,1	3	3,1	3,1	3,1	3,1	45	7%	2,6% ⇐	0,9% ⇐
Kẽm	mg	2,7	1,5	1,2	2,7	2,4	2,1	2,1	2,4	87%	1,2% ⇐	-1,2% ⇐
Sê len	mcg	14,3	1,3	4,4	10,9	12,3	13,8	9,5	10	95%	-6,3% ⇐	-3,5% ⇐
A	mcg	277,3	329,4	365,3	287,8	360,3	288	318	250	127%	-2,4% ⇐	-1,4% ⇐

D	mcg	42,5	41,7	49,2	41,6	41,9	41,9	43,1	7,5	575%	1,8% →	0,7% →
E	mg	1,2	0,3	0,3	0,5	1,5	0,8	0,8	100	1%	-51,1% →	-32,5% →
K	mcg	30	12,7	17,3	12,2	11,8	14,2	16,4	35	47%	-7,2% →	-4,6% →
C	mg	21,9	24,5	17,6	34,3	36,1	21,1	25,9	20	130%	-15,2% →	-3,6% →
B1	mg	74,9	74,2	71,6	73,5	73,8	73,5	73,6	0,4	21024%	2,6% →	0,9% →
B2	mg	120,9	120,6	116,4	119,1	119,7	119	119,3	0,4	29819%	2,7% →	0,9% →
PP	mg	0,8	1,1	1,2	2	1,2	0,7	1,2	4	29%	5,3% →	-6,8% →
B6	mg	76	75,4	72,9	74,6	74,8	74,6	74,7	0,3	29881%	2,6% →	0,9% →
Folat	mcg	36,5	29,9	15,6	20,9	56,3	129,8	48,2	75	64%	92,8% →	28,9% →
B12	mcg	0,5	-	0,1	0,3	0,6	0,6	0,4	0,5	71%	-55,2% →	-33,0% →

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	
	26/01	27/01	28/01	29/01	30/01	31/01			
Số lượng suất ăn	445	457	454	459	450	324	2.589	Định mức chi 1 suất ăn	18.50
Chi phí thực phẩm	8.234.850	8.454.400	8.397.200	8.491.800	8.326.350	5.994.100	47.898.700	Giá thành bình quân 1 suất ăn	18.50
Chi phí khác	-	-	-	-	-	-	-	Tổng thu	47.896.50
Cộng chi phí	8.234.850	8.454.400	8.397.200	8.491.800	8.326.350	5.994.100	47.898.700	Số dư đầu tuần	1.35
Giá thành 1 suất ăn	18.505	18.500	18.496	18.501	18.503	18.500		Chi thực tế	47.898.700
Chênh lệch định mức - giá thành	(5)	-	4	(1)	(3)	-		Số dư cuối tuần	(850)

KIỂM TRA VÀ DUYỆT

*Bình thường hàng lượng & tỷ lệ P: L: G
đảm bảo*

Phạm Thị Huyền

NGƯỜI LẬP

Tuyệt

Đỗ Thị Tuyết