

## BÁO CÁO NUÔI DƯỠNG HÀNG TUẦN

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

Tuần thứ: Từ ngày: 2 tháng 3 đến ngày: 8 tháng 3 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
			02/03	03/03	04/03	05/03	06/03	07/03					
1	Lạc hạt	kg	-	-	0,6	-	-	-	0,6	3.366	161,7	261,7	91,1
2	Vùng (đen, trắng)	kg	-	-	0,7	-	-	-	0,7	3.780	133,7	308,6	117
3	Đậu phụ	kg	-	1,6	-	-	-	-	1,6	1.520	174,4	86,4	11,2
4	Bí đao (bí xanh)	kg	-	-	-	6,7	-	-	6,7	587	29,3	-	117,4
5	Bí ngô	kg	-	6,4	-	-	1,5	-	7,9	1.766	20,4	-	421,2
6	Cà chua	kg	0,7	0,8	-	1,1	1	-	3,6	657	20,5	-	143,6
7	Hành lá	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	-	1	179	10,4	-	34,4
8	Hành tây	kg	-	1	0,8	-	-	-	1,8	604	26,9	-	124
9	Rau mồng tơi	kg	-	4	-	-	4,9	-	8,9	1.005	147,7	-	103,4
10	Rau mùi tàu	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	-	1	170	16,8	-	25,6
11	Cam	kg	-	-	-	-	11,5	-	11,5	3.209	77,6	-	724,5
12	Quả thanh long	kg	11,2	-	-	-	-	-	11,2	4.480	145,6	-	974,4
13	Thịt lợn, nạc vai	kg	3,5	0,5	-	2,9	-	-	6,9	10.419	1.462,8	510,6	-
14	Thịt lợn sườn vai	kg	2,75	6	-	3,2	-	-	11,95	27.605	2.055,4	2.151	-
15	Ngao biển trắng	kg	-	-	-	-	3	-	3	763	161,1	13,2	-
16	Trứng vịt	kg	6,1	-	-	-	-	-	6,1	9.211	697,8	644,2	155,7
17	Trứng chim cút	kg	-	-	-	5	-	-	5	6.984	568,7	465,9	129,1
18	Gừng tươi	kg	0,1	0,15	0,15	0,15	0,1	-	0,65	145	2,3	-	33,9
19	Nước mắm cá	lít	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	-	1,5	521	75,9	0,2	54
20	Hạt nêm	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	-	1,5	2.970	225	30	450
21	Bột canh	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	-	1,5	-	-	-	-
22	Gạo bắc thơm	kg	9,7	14	8,3	14	13,3	-	59,3	203.992	4.684,7	593	45.008,7
23	Dầu đậu nành Simply	lít	1	1	0,5	1	1,1	-	4,6	41.400	-	4.600	-
24	Mỡ lợn sống	kg	1	0,9	1,5	0,9	1,7	-	6	37.800	-	4.200	-
25	Thịt gà đỏ bỏ đầu chân	kg	-	-	5,7	-	-	-	5,7	12.426	1.145,7	872,1	-
26	Tôm tươi	kg	-	-	-	1,9	-	-	1,9	1.919	380	34,2	22,8
27	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	kg	1,7	1,65	1,7	1,7	1,75	-	8,5	41.395	1.657,5	1.972	3.910
28	Sữa bột Nuvi Grow School 1+	kg	0,55	0,5	0,55	0,55	0,6	-	2,75	13.888	632,5	728,8	1.196,3
29	Thịt bò tươi loại Nạc mỏng	kg	-	3,1	2,8	-	-	-	5,9	6.823	1.214,2	219,7	-
30	Chuối tiêu.	kg	-	-	16	-	-	-	16	8.062	109,4	36,5	1.824
31	Bún khô HH	kg	3,2	-	2,9	-	-	-	6,1	20.294	347,7	34,8	4.647,6

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	
			02/03	03/03	04/03	05/03	06/03	07/03						
32	Cá trắm cỏ nguyên con	kg	-	-	-	-	-	8,85	-	8,85	5.258	977,9	149,6	-
33	Rau cải ngồng	kg	-	-	0,8	4	-	-	-	4,8	1.478	57,6	38,4	225,6
34	Thịt vịt bỏ đầu chân	kg	-	-	-	-	-	8	-	8	9.612	640,8	784,8	-
35	Rau cải ngọt	kg	4,3	-	-	-	-	-	-	4,3	280	60,2	4,3	-
36	Con ghe biển làm sạch	kg	0,9	0,9	1	-	-	-	-	2,8	483	106,6	6,3	-
37	Rau cải bắp	kg	-	-	5,2	-	-	-	-	5,2	1.348	84,2	-	252,7
38	Cây đồng sống	kg	1,8	-	-	0,8	-	-	-	2,6	2.423	489,3	45,8	-
39	Hành củ tái	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	-	1	240	13	-	48

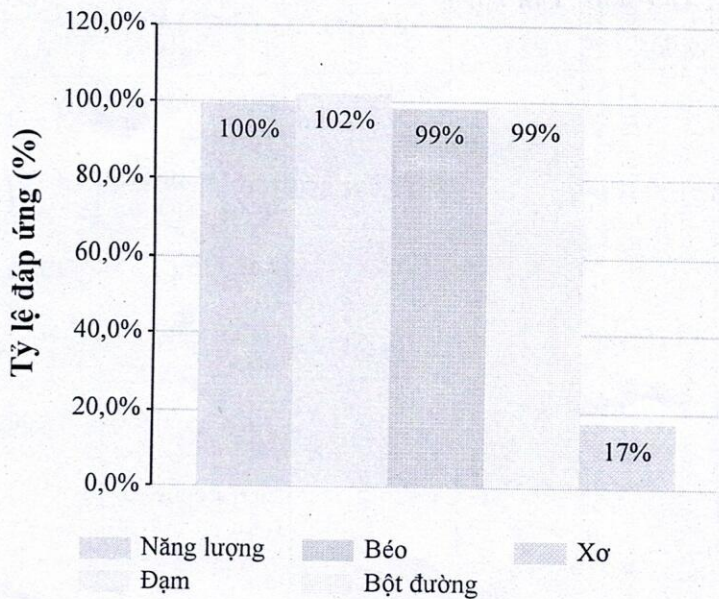
### THỰC ĐƠN TRONG TUẦN

Bữa ăn	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy
<b>Bữa chính buổi trưa</b>	Cơm bắc thơm; Trứng đúc thịt lợn nạc hành mùi; Canh rau cải ngọt nấu cua ghe. Tráng miệng: Thanh long	Cơm bắc thơm; Thịt lợn sấn vai sốt đậu phụ cà chua hành mùi; Canh bí ngô nấu thịt lợn nạc vai.	Cơm bắc thơm; Thịt bò rim hành tây hành, mùi; Muối lạc. vùng; Canh rau cải bắp nấu cua ghe; Tráng miệng: Chuối tiêu.	Cơm bắc thơm; Tôm rim thịt lợn sấn vai cà chua hành, mùi; Canh bí xanh nấu tôm.	Cơm bắc thơm; Cá trắm sốt cà chua, hành, mùi; Canh mỏng toi nấu ngao. Tráng miệng: Cam	
<b>Bữa phụ</b>	Sữa bột pha nước ấm.	Sữa bột pha nước ấm.	Sữa bột pha nước ấm.	Sữa bột pha nước ấm.	Sữa bột pha nước ấm.	
<b>Bữa chính buổi chiều</b>	Bún khô riêu cáy, thịt lợn sấn vai cà chua hành lá, rau mùi..	Cơm Bắc thơm; Thịt bò sốt hành tây hành, mùi; Canh mỏng toi nấu cua ghe.	Bún khô thịt gà rau cải, hành, mùi;	Cơm bắc thơm; Thịt lợn nạc vai rim trứng cút hành, mùi; Canh cải ngồng nấu cáy.	Cháo thịt vịt bí ngô, hành, mùi;	

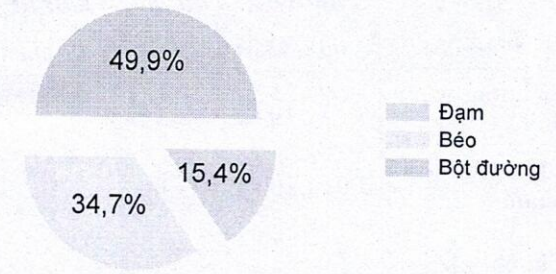
### CHỈ TIÊU NĂNG LƯỢNG VÀ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN

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	
	02/03	03/03	04/03	05/03	06/03	07/03				Tuần trước	Trong tháng		Động vật	Thực vật
	Năng lượng (kcal)	606	610,6	602,3	609,8	587,3				-	603,2		604	100%
Đạm (gam)	24,4	23,4	22,5	24,7	21,1	-	23,2	22,7	102%	-1,8% ⇨	0,0% ⇨	15,4%	65%	35%
Béo (gam)	23,3	22,9	23,5	22,7	23,5	-	23,2	23,5	99%	-0,2% ⇨	0,0% ⇨	34,7%	68%	32%
Bột đường (gam)	74,3	77,4	74,8	76,3	72,6	-	75,1	75,6	99%	0,0% ⇨	0,0% ⇨	49,9%		
Xơ (gam)	1,8	1,3	1,4	1,4	1,8	-	1,6	9	17%	16,3% ⇨	0,0% ⇨			

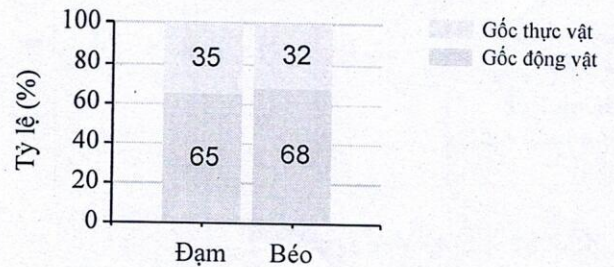
### MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG



### TỶ LỆ P:L:G BÌNH QUÂN CẢ TUẦN



### GÓC THỰC PHẨM



### CHỈ TIÊU VITAMIN VÀ CHẤT KHOÁNG

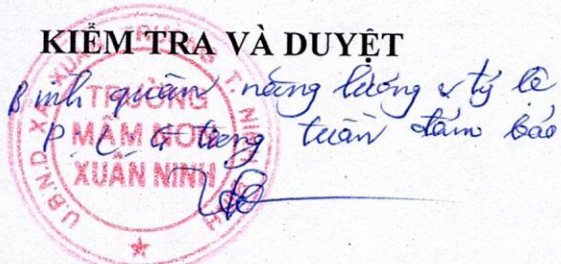
VITAMIN & CHẤT KHOÁNG	ĐVT	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy	Bình quân trong tuần	Chế độ ăn	Mức đáp ứng	So với bình quân	
		02/03	03/03	04/03	05/03	06/03	07/03				Tuần trước	Từ đầu tháng
Can-xi	mg	201,8	184,7	195	188,2	229,4	-	199,8	325	61%	8,9% ➡	0,0% ➡
Phốt-pho	mg	390,7	257,1	276,8	330,3	266	-	304,2	299	102%	17,0% ➡	0,0% ➡
Ma-giê	mg	18,3	47,4	61,3	21,6	50,6	-	39,9	45,5	88%	30,1% ➡	0,0% ➡
Sắt	mg	2,4	1,9	2,2	1,8	1,2	-	1,9	3,8	50%	44,1% ➡	0,0% ➡
I-ốt	mcg	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	-	2,4	58,5	4%	-0,1% ➡	0,0% ➡
Kẽm	mg	2,2	2,5	2,1	2,2	1,2	-	2,1	2,7	77%	40,6% ➡	0,0% ➡
Sê len	mcg	21,1	12,7	6,4	15,6	4,2	-	12	11,1	109%	74,2% ➡	0,0% ➡
A	mcg	363,5	324,9	285,1	393,3	363,8	-	346,1	260	133%	-1,0% ➡	0,0% ➡
D	mcg	42,1	41,4	41,8	42,5	50,2	-	43,6	9,8	447%	-0,8% ➡	0,0% ➡
E	mg	4,2	0,7	0,6	1,3	0,6	-	1,5	97,5	2%	95,5% ➡	0,0% ➡
K	mcg	16,6	17,4	38,6	39	17,3	-	25,8	39	66%	-1,4% ➡	0,0% ➡
C	mg	33,7	25,2	22,5	25,7	45,4	-	30,5	22,8	134%	9,0% ➡	0,0% ➡
B1	mg	61,8	61,7	62,4	62,6	61,7	-	62	0,3	19089%	0,6% ➡	0,0% ➡
B2	mg	127,2	125,3	128,8	129	129,1	-	127,9	0,4	32794%	2,5% ➡	0,0% ➡
PP	mg	0,2	1,3	2,2	0,4	1,4	-	1,1	3,9	28%	75,5% ➡	0,0% ➡
B6	mg	58,6	58,7	59,5	59,3	58,4	-	58,9	0,3	18119%	0,0% ➡	0,0% ➡
Folat	mcg	10,8	14,1	50,3	59,6	25	-	31,9	65	49%	7,2% ➡	0,0% ➡
B12	mcg	2,1	0,5	0,2	0,6	0,1	-	0,7	0,6	115%	285,6% ➡	0,0% ➡

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

NGÀY THÁNG	Thứ hai 02/03	Thứ ba 03/03	Thứ tư 04/03	Thứ năm 05/03	Thứ sáu 06/03	Thứ bảy 07/03	CỘNG	CÂN ĐỐI THU-CHI TRONG TUẦN	
Số lượng suất ăn	163	158	161	161	168	0	811	Định mức chi 1 suất ăn	18.500
Chi phí thực phẩm	3.014.100	2.923.050	2.979.250	2.978.450	3.107.100	-	15.001.950	Giá thành bình quân 1 suất ăn	18.498
Chi phí khác	-	-	-	-	-	-	-	Tổng thu	15.003.500
Cộng chi phí	3.014.100	2.923.050	2.979.250	2.978.450	3.107.100	-	15.001.950	Số dư đầu tuần	(650)
Giá thành 1 suất ăn	18.491	18.500	18.505	18.500	18.495	-		Chi thực tế	15.001.950
Chênh lệch định mức - giá thành	9	-	(5)	-	5	-		Số dư cuối tuần	900

**KIỂM TRA VÀ DUYỆT**

*Bình quân năng lượng & tỷ lệ P MAM & tổng tuần đảm bảo*



**Phạm Thị Huyền**

**NGƯỜI LẬP**

*Tuyệt*

**Đỗ Thị Tuyết**

## BÁO CÁO NUÔI DƯỠNG HÀNG TUẦN

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

Tuần thứ: Từ ngày: 2 tháng 3 đến ngày: 8 tháng 3 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
			02/03	03/03	04/03	05/03	06/03	07/03					
1	Gạo nếp cái	kg	-	-	-	20,4	-	-	20,4	70.564	1.754,4	306	15.198
2	Khoai tây	kg	3,5	-	-	-	-	-	3,5	2.801	60,9	-	639,5
3	Lạc hạt	kg	-	-	2,2	-	-	-	2,2	12.343	592,9	959,4	334,2
4	Vùng (đen, trắng)	kg	-	-	1,7	-	-	-	1,7	9.180	324,6	749,4	284,2
5	Đậu phụ	kg	-	3	-	-	-	-	3	2.850	327	162	21
6	Bí đao (bí xanh)	kg	-	-	-	17,5	-	-	17,5	1.533	76,7	-	306,6
7	Bí ngô	kg	-	17	-	-	-	-	17	3.801	43,9	-	906,4
8	Cà chua	kg	-	2,6	-	3,3	3,1	-	9	1.642	51,3	-	359,1
9	Đậu cô ve	kg	-	13,2	-	-	-	-	13,2	8.696	594	-	1.580
10	Gấc	kg	-	-	-	10	-	-	10	2.430	42	158	210
11	Giá đỗ	kg	-	-	-	-	2,7	-	2,7	1.108	141,1	-	135,9
12	Hành lá	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	-	2	358	20,8	-	68,8
13	Hành tây	kg	-	-	2	-	-	-	2	671	29,9	-	137,8
14	Rau mồng tơi	kg	-	-	-	-	14	-	14	1.580	232,4	-	162,7
15	Rau mùi tàu	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	-	2	339	33,6	-	51,2
16	Su hào	kg	-	-	-	13,5	-	-	13,5	3.833	294,8	-	663,4
17	Củ dền	kg	-	-	2,3	-	-	-	2,3	1.072	36,8	4,6	220,8
18	Cam	kg	-	-	-	-	31	-	31	8.649	209,3	-	1.953
19	Quả thanh long	kg	34	-	-	-	-	-	34	13.600	442	-	2.958
20	Sườn lợn (cả xương)	kg	15	-	-	-	-	-	15	12.062	1.154,6	825,6	-
21	Thịt lợn, nạc vai	kg	10,9	1,3	-	5,1	-	-	17,3	26.123	3.667,6	1.280,2	-
22	Thịt lợn sấn vai	kg	-	16,65	-	12,8	-	-	29,45	68.030	5.065,4	5.301	-
23	Ngao biển trắng	kg	-	-	-	-	9	-	9	2.290	483,3	39,6	-
24	Trứng vịt	kg	15,7	-	-	3	-	-	18,7	28.238	2.139,3	1.974,7	477,2
25	Gừng tươi	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,35	-	1,55	346	5,6	-	80,9
26	Nước mắm cá	lít	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	-	4	1.388	202,4	0,4	144
27	Hạt nêm	kg	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	-	4	7.920	600	80	1.200
28	Bột canh	kg	0,8	0,9	0,8	0,8	0,8	-	4,1	-	-	-	-
29	Gạo bắc thơm	kg	46,1	39,1	48	38	40,1	-	211,3	726.872	16.692,7	2.113	160.376,7
30	Dầu đậu nành Simply	lít	2,2	2,5	0,5	2,3	2,4	-	9,9	89.100	-	9.900	-
31	Mỡ lợn sống	kg	2	0,8	3,5	2,7	3,5	-	12,5	78.750	-	8.750	-
32	Thịt gà đỏ bỏ đầu chân	kg	-	-	13,2	-	-	-	13,2	28.776	2.653,2	2.019,6	-
33	Đỗ xanh tách vỏ	kg	-	-	-	4	-	-	4	13.120	936	96	2.124

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
			02/03	03/03	04/03	05/03	06/03	07/03					
34	Miến phở	kg	-	-	-	-	9	-	9	31.500	540	54	7.218
35	Tôm tươi	kg	-	-	-	5,5	-	-	5,5	5.555	1.100	99	66
36	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	kg	5,8	5,9	6	6,1	6	-	29,8	145.126	5.811	6.913,6	13.708
37	Thịt bò tươi loại Nạc mỏng	kg	-	0,7	9	-	-	-	9,7	11.217	1.996,3	361,2	-
38	Chuối tiêu.	kg	-	-	44	-	-	-	44	22.171	301	100,3	5.016
39	Bún khô HH	kg	-	8,9	-	-	-	-	8,9	29.609	507,3	50,7	6.780,9
40	Cá trắm cỏ nguyên con	kg	-	-	-	-	24,25	-	24,25	14.407	2.679,6	409,8	-
41	Rau cải ngồng	kg	-	1,7	-	-	-	-	1,7	524	20,4	13,6	79,9
42	Thịt vịt bỏ đầu chân	kg	-	-	-	-	18,7	-	18,7	22.468	1.497,9	1.834,5	-
43	Rau cải ngọt	kg	13	-	-	-	-	-	13	845	182	13	-
44	Con ghe biển làm sạch	kg	2,4	-	2,6	-	-	-	5	862	190,4	11,2	-
45	Thịt ngan bỏ đầu chân	kg	-	16	-	-	-	-	16	21.312	1.260	1.807,2	-
46	Rau cải bắp	kg	-	-	14,5	-	-	-	14,5	3.758	234,9	-	704,7
47	Hành củ tái	kg	0,5	0,5	0,5	0,4	0,5	-	2,4	576	31,2	-	115,2

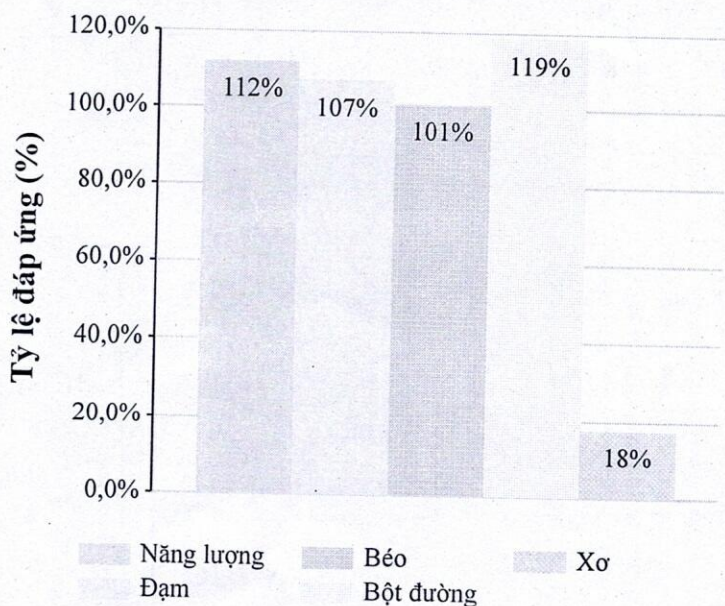
### THỰC ĐƠN TRONG TUẦN

Bữa ăn	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy
<b>Bữa chính buổi trưa</b>	<i>Cơm bắc thơm; Trứng đúc thịt lợn hành mùi; Canh rau cải ngọt nấu cua ghe; Tráng miệng: Thanh long</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt lợn sấn vai sốt đậu phụ cà chua hành mùi; Canh bí ngô nấu thịt lợn nạc vai; Món xào: Đậu cô ve xào thịt bò.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt bò rim hành tây hành, mùi; Muối lạc, vừng; Canh cải bắp nấu cua ghe; Tráng miệng: Chuối tiêu.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Tôm tươi rim thịt lợn sấn vai cà chua hành, mùi; Canh bí xanh nấu tôm; Món xào: Su hào xào trứng vịt.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Cá trắm sốt cà chua, hành, mùi; Canh mỏng toi nấu ngao. Tráng miệng: Cam</i>	
<b>Bữa phụ</b>	<i>Cháo sườn khoai tây, hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Bún khô thịt ngan rau cải, hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Cháo thịt gà củ dền, hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Xôi gấc đỗ xanh, thịt lợn nạc vai; Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Miến thịt vịt giá đỗ, hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm.</i>	

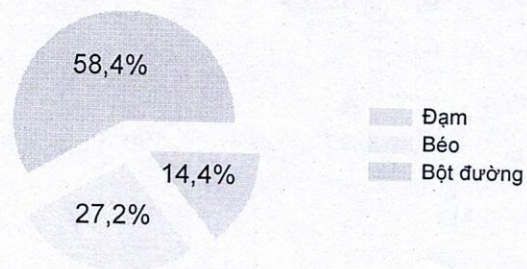
## CHỈ TIÊU NĂNG LƯỢNG VÀ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN

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 L G	Cơ cấu thực phẩm	
	02/03	03/03	04/03	05/03	06/03	07/03				Tuần trước	Trong tháng		Động vật	Thực vật
Năng lượng (kcal)	660,6	680,5	694,7	748,3	659,8	-	688,8	615	112%	5,0% ⇨	0,0% ⇨	14,4%	54%	46%
Đạm (gam)	24,9	23,6	25,1	26,9	23	-	24,7	23,1	107%	1,8% ⇨	0,0% ⇨			
Béo (gam)	19,8	22,5	20,1	21,3	20,1	-	20,8	20,5	101%	3,5% ⇨	0,0% ⇨			
Bột đường (gam)	95,2	95,2	102,9	111,8	96,3	-	100,3	84,6	119%	6,5% ⇨	0,0% ⇨			
Xơ (gam)	1,9	1,4	1,4	1,5	1,9	-	1,6	9	18%	17,2% ⇨	0,0% ⇨			

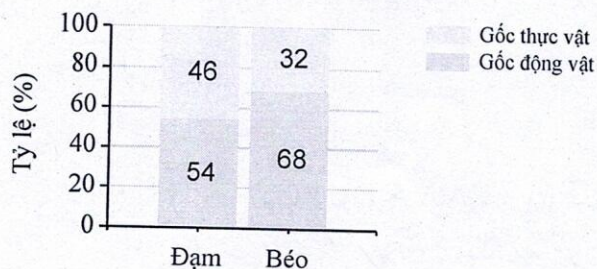
### MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG



### TỶ LỆ P:L:G BÌNH QUÂN CẢ TUẦN



### GỐC 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	
		02/03	03/03	04/03	05/03	06/03	07/03				Tuần trước	Từ đầu tháng
Can-xi	mg	200	156,2	192,2	165	231,9	-	189,1	300	63%	2,7% ⇨	0,0% ⇨
Phốt-pho	mg	446,9	322,5	309,9	287,9	274,6	-	328,4	250	131%	13,6% ⇨	0,0% ⇨
Ma-giê	mg	14	27,2	57,4	25	50,2	-	34,8	50	70%	16,2% ⇨	0,0% ⇨
Sắt	mg	2,1	1,7	2,1	1,5	1,2	-	1,7	3,2	55%	19,2% ⇨	0,0% ⇨
I-ốt	mcg	3	3,1	3,1	3,1	3,1	-	3,1	45	7%	1,2% ⇨	0,0% ⇨
Kẽm	mg	2,3	2,3	2,1	2,9	1,3	-	2,2	2,4	91%	29,0% ⇨	0,0% ⇨
Sê len	mcg	14,3	14,5	3,6	10,7	3,8	-	9,4	10	94%	40,6% ⇨	0,0% ⇨
A	mcg	352,7	313,1	272,6	337,5	344,9	-	324,1	250	130%	-6,9% ⇨	0,0% ⇨

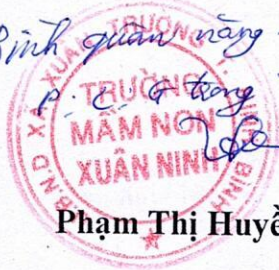
D	mcg	41,4	41,9	41,4	42,2	50,2	-	43,4	7,5	579%	-1,5% ⇨	0,0% ⇨
E	mg	4,1	1,7	0,6	1,3	0,4	-	1,6	100	2%	124,3% ⇨	0,0% ⇨
K	mcg	12,1	16,1	29,5	12,2	15,2	-	17	35	49%	-12,6% ⇨	0,0% ⇨
C	mg	34,9	17,1	21	25,2	46,9	-	29	20	145%	10,5% ⇨	0,0% ⇨
B1	mg	72,8	74,1	73,7	74,4	73,8	-	73,8	0,4	21074%	1,4% ⇨	0,0% ⇨
B2	mg	117,9	119,4	119,8	120,4	120	-	119,5	0,4	29873%	1,2% ⇨	0,0% ⇨
PP	mg	1	0,8	2,5	1,3	1,3	-	1,4	4	34%	54,9% ⇨	0,0% ⇨
B6	mg	73,8	74,8	75,2	75,4	75,1	-	74,8	0,3	29939%	1,3% ⇨	0,0% ⇨
Folat	mcg	9,6	44,6	51,6	9,2	27,1	-	28,4	75	38%	-19,7% ⇨	0,0% ⇨
B12	mcg	2	0,3	0,2	0,5	0,1	-	0,6	0,5	120%	267,2% ⇨	0,0% ⇨

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

NGÀY THÁNG	Thứ hai 02/03	Thứ ba 03/03	Thứ tư 04/03	Thứ năm 05/03	Thứ sáu 06/03	Thứ bảy 07/03	CỘNG	CÂN ĐỐI THU-CHI TRONG TUẦN	
Số lượng suất ăn	441	443	449	454	448	0	2.235	Định mức chi 1 suất ăn	18.500
Chi phí thực phẩm	8.159.900	8.196.500	8.304.900	8.399.600	8.290.150	-	41.351.050	Giá thành bình quân 1 suất ăn	18.502
Chi phí khác	-	-	-	-	-	-	-	Tổng thu	41.347.500
Cộng chi phí	8.159.900	8.196.500	8.304.900	8.399.600	8.290.150	-	41.351.050	Số dư đầu tuần	1.700
Giá thành 1 suất ăn	18.503	18.502	18.496	18.501	18.505	-		Chi thực tế	41.351.050
Chênh lệch định mức - giá thành	(3)	(2)	4	(1)	(5)	-		Số dư cuối tuần	(1.850)

KIỂM TRA VÀ DUYỆT

*Bình quân năng lượng & tỷ lệ  
P. trong tiền lương*



NGƯỜI LẬP

*Tuyết*

Đỗ Thị Tuyết