

### 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 3 đến ngày: 15 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
			09/03	10/03	11/03	12/03	13/03	14/03					
1	Khoai lang	kg	-	-	-	-	-	1,1	1,1	1.086	7,3	1,8	260,2
2	Khoai tây	kg	-	-	-	-	-	5	5	4.002	87	-	913,5
3	Lạc hạt	kg	-	0,9	-	-	-	-	0,9	5.049	242,6	392,5	136,7
4	Vừng (đen, trắng)	kg	-	0,6	-	-	-	-	0,6	3.240	114,6	264,5	100,3
5	Đậu phụ	kg	3,2	-	-	-	-	-	3,2	3.040	348,8	172,8	22,4
6	Bí đao (bí xanh)	kg	-	6,9	-	-	-	-	6,9	604	30,2	-	120,9
7	Bí ngô	kg	-	-	-	5,2	-	-	5,2	1.163	13,4	-	277,3
8	Cà chua	kg	1	-	-	-	-	1	1	547	17,1	-	119,7
9	Cà rốt (củ đỏ, vàng)	kg	-	-	-	1	2	-	3	969	38,3	-	204
10	Giá đỗ	kg	-	-	0,8	-	-	-	0,8	328	41,8	-	40,3
11	Hành lá	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	1,2	215	12,5	-	41,3
12	Hành tây	kg	-	1	-	0,9	-	-	1,9	637	28,4	-	130,9
13	Rau mồng tơi	kg	-	-	-	5,4	-	-	5,4	610	89,6	-	62,7
14	Rau mùi tàu	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	1,2	204	20,2	-	30,7
15	Củ dền	kg	0,8	-	-	-	-	-	0,8	373	12,8	1,6	76,8
16	Cam	kg	-	-	12	-	-	-	12	3.348	81	-	756
17	Chuối tây	kg	16	-	-	-	-	-	16	8.062	109,4	36,5	1.824
18	Quả thanh long	kg	-	-	-	-	14,4	-	14,4	5.760	187,2	-	1.252,8
19	Thịt lợn, nạc vai	kg	-	-	3,4	0,5	-	4	7,9	11.929	1.674,8	584,6	-
20	Thịt lợn sườn vai	kg	6,5	3,45	-	-	0,5	4,75	15,2	35.112	2.614,4	2.736	-
21	Ngao biển trắng	kg	-	-	-	3,4	-	-	3,4	865	182,6	15	-
22	Tôm nõn (tươi)	kg	-	-	-	-	-	1,7	1,7	1.732	349,2	30,4	15,3
23	Trứng vịt	kg	-	7	-	-	-	-	7	10.571	800,8	739,2	178,6
24	Trứng chim cút	kg	-	-	6,4	-	-	-	6,4	8.940	727,9	596,4	165,2
25	Gừng tươi	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,6	134	2,2	-	31,3
26	Nước mắm cá	lít	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	1,8	625	91,1	0,2	64,8
27	Hạt nêm	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	1,8	3.564	270	36	540
28	Bột canh	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	1,8	-	-	-	-
29	Gạo bắc thơm	kg	13	16,2	10,2	15,9	9,7	11,4	76,4	262.816	6.035,6	764	57.987,6
30	Dầu đậu nành Simply	lít	0,9	0,55	1,1	1,2	1,3	0,85	5,9	53.100	-	5.900	-
31	Mỡ lợn sống	kg	0,5	1,1	1	1,25	1,5	0,7	6,05	38.115	-	4.235	-
32	Thịt gà đỏ bỏ đầu chân	kg	-	-	-	8	5,5	-	13,5	29.430	2.713,5	2.065,5	-
33	Miến phở	kg	-	-	-	-	3,2	-	3,2	11.200	192	19,2	2.566,4

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
			09/03	10/03	11/03	12/03	13/03	14/03					
34	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	kg	1,75	1,75	1,7	1,75	1,7	1,3	9,95	48.457	1.940,3	2.308,4	4.577
35	Sữa bột Nuvi Grow School 1+	kg	0,65	0,65	0,6	0,65	0,65	0,5	3,7	18.685	851	980,5	1.609,5
36	Thịt bò tươi loại Nạc mỏng	kg	-	3,25	-	2,6	-	-	5,85	6.765	1.203,9	217,9	-
37	Bún khô HH	kg	-	-	3,3	-	-	-	3,3	10.979	188,1	18,8	2.514,3
38	Cá trắm cỏ nguyên con	kg	-	-	-	-	10,15	-	10,15	6.030	1.121,6	171,5	-
39	Cáy làm sạch	kg	-	-	0,9	-	-	-	0,9	839	169,4	15,8	-
40	Rau cải ngồng	kg	-	-	5,1	-	0,8	-	5,9	1.817	70,8	47,2	277,3
41	Thịt vịt bỏ đầu chân	kg	-	-	7,3	-	-	-	7,3	8.771	584,7	716,1	-
42	Con ghẹ biển làm sạch	kg	-	1	-	-	-	0,8	1,8	310	68,5	4	-
43	Thịt ngan bỏ đầu chân	kg	6,4	-	-	-	-	-	6,4	8.525	504	722,9	-
44	Rau cải bắp	kg	5	-	-	-	-	-	5	1.296	81	-	243
45	Rau cải thảo	kg	-	4	-	-	-	4,4	8,4	302	75,6	-	-
46	Cáy đồng sống	kg	0,6	0,8	-	-	-	-	1,4	1.304	263,5	24,6	-
47	Hành củ tái	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	1,2	288	15,6	-	57,6

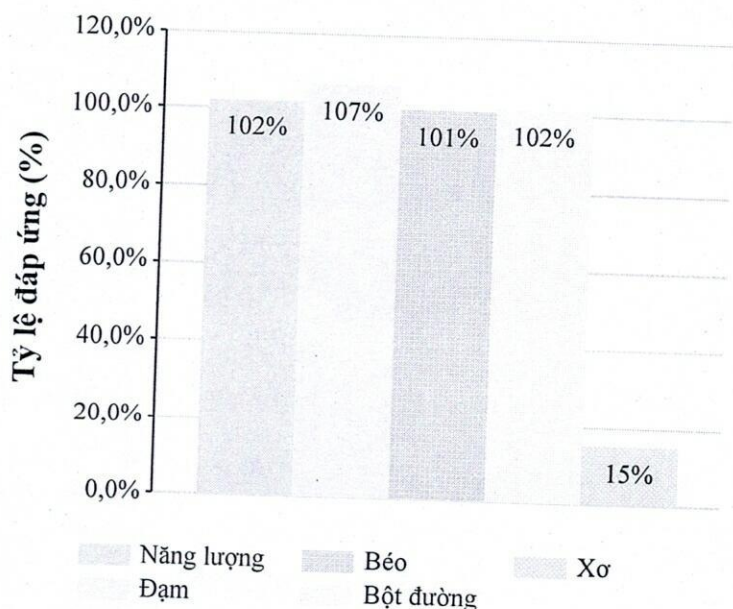
### THỰC ĐƠN TRONG TUẦN

Bữa ăn	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy
<b>Bữa chính buổi trưa</b>	<i>Com 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>Com bắc thơm; Thịt bò rim hành tây hành mùi; Muối lạc, vừng; Canh bí xanh nấu cua ghẹ.</i>	<i>Com bắc thơm; Trứng cút rim thịt lợn nạc vai, hành, mùi; Canh rau cải ngồng nấu cáy; Tráng miệng: Cam</i>	<i>Com bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành, mùi; Canh mỏng toi nấu ngao.</i>	<i>Com bắc thơm; Cá trắm sốt cà chua, hành, mùi; Canh khoai tây, cà rốt nấu thịt lợn; Tráng miệng: Thanh long</i>	<i>Com bắc thơm; Tôm rim thịt lợn, cà chua hành mùi; Canh cải thảo nấu cua ghẹ.</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>	<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>Com bắc thơm; Trứng vịt rim thịt lợn sấn vai, hành mùi; Canh cải thảo nấu cáy.</i>	<i>Bún khô thịt vịt giá đỗ hành, mùi.</i>	<i>Com bắc thơm; Thịt bò sốt hành tây hành, mùi; Canh bí ngô nấu thịt lợn nạc vai.</i>	<i>Miến thịt gà rau cải hành lá, mùi tàu.</i>	<i>Cháo thịt lợn nạc vai khoai lang hành lá, mùi tàu.</i>

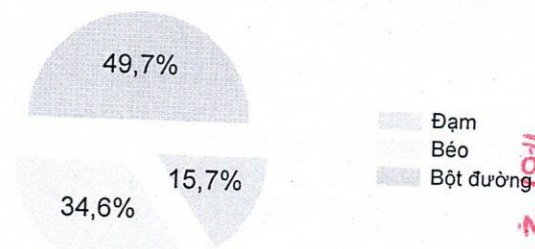
## CHỈ TIÊU NĂNG LƯỢNG VÀ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN

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	
	09/03	10/03	11/03	12/03	13/03	14/03				Tuần trước	Trong tháng		Động vật	Thực vật
Năng lượng (kcal)	607,3	644,8	607,9	627,7	621,4	602,1	618,5	604	102%	2,5% ⇨	1,1% ⇨	15,7% 34,6% 49,7%	65%	35%
Đạm (gam)	22,3	25,9	23,1	24,9	23,8	25,4	24,2	22,7	107%	4,3% ⇨	1,9% ⇨			
Béo (gam)	23,4	24,1	24,1	23,8	23,8	22,8	23,7	23,5	101%	2,3% ⇨	1,0% ⇨			
Bột đường (gam)	76,4	80,7	74,3	78,1	77,6	73,4	76,7	75,6	102%	2,2% ⇨	1,0% ⇨			
Xơ (gam)	1	1	2,2	1,3	2,3	0,5	1,4	9	15%	10,7% ⇨	-5,1% ⇨			

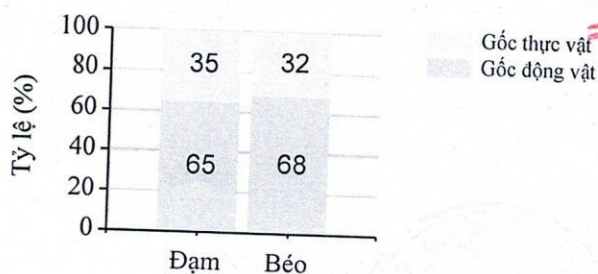
### MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG



### 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	
		09/03	10/03	11/03	12/03	13/03	14/03				Tuần trước	Từ đầu tháng
Can-xi	mg	162	220,1	200,4	204,3	156,5	166,3	184,9	325	57%	-7,4% ⇨	-3,5% ⇨
Phốt-pho	mg	265,6	387,2	387,6	234,2	219,2	361,9	309,3	299	103%	1,7% ⇨	0,8% ⇨
Ma-giê	mg	42,6	45,5	27,4	38,3	30,5	28,9	35,5	45,5	78%	-10,9% ⇨	-5,3% ⇨
Sắt	mg	2,1	2,9	2,4	1,1	1,1	1,3	1,8	3,8	49%	-2,9% ⇨	-1,3% ⇨
I-ốt	mcg	2,3	2,3	2,3	2,3	2,2	2,2	2,3	58,5	4%	-5,5% ⇨	-2,6% ⇨
Kẽm	mg	2,5	2,5	2,2	1,3	0,9	2,7	2	2,7	75%	-2,2% ⇨	-1,0% ⇨
Sê len	mcg	13,8	20	17,8	1,4	2,2	11,5	11,1	11,1	101%	-7,4% ⇨	-3,5% ⇨
A	mcg	276,7	353,6	458,8	340,6	324,8	269,9	337,4	260	130%	-2,5% ⇨	-1,2% ⇨

D	mcg	41,7	41,8	40,8	40,6	49,6	40,3	42,5	9,8	436%	-2,6% ⇨	-1,2% ⇨
E	mg	1,3	3,8	1,7	0,6	0,3	1,5	1,5	97,5	2%	3,5% ⇨	1,6% ⇨
K	mcg	31,4	15,2	44,8	15,2	20	20,1	24,4	39	63%	-5,1% ⇨	-2,4% ⇨
C	mg	21,5	20,4	35,2	25	18	15,9	22,7	22,8	100%	-25,7% ⇨	-13,6% ⇨
B1	mg	60,5	59,9	59,6	59,3	58,3	58	59,3	0,3	18231%	-4,5% ⇨	-2,1% ⇨
B2	mg	127,6	126,9	125,2	126	124,9	123,4	125,6	0,4	32217%	-1,8% ⇨	-0,8% ⇨
PP	mg	0,7	2	1,3	1	0,4	0,2	0,9	3,9	24%	-14,7% ⇨	-7,3% ⇨
B6	mg	56,8	56,2	56,2	55,7	54,8	54,1	55,6	0,3	17115%	-5,5% ⇨	-2,6% ⇨
Folat	mcg	37,9	26,2	90,7	10,6	14,4	7,4	31,2	65	48%	-2,4% ⇨	-1,1% ⇨
B12	mcg	0,3	2,2	0,6	-	-	0,4	0,6	0,6	102%	-11,7% ⇨	-5,7% ⇨

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

NGÀY THÁNG	Thứ hai 09/03	Thứ ba 10/03	Thứ tư 11/03	Thứ năm 12/03	Thứ sáu 13/03	Thứ bảy 14/03	CỘNG	CÂN ĐỐI THU-CHI TRONG TUẦN	
								Định mức chi 1 suất ăn	
Số lượng suất ăn	174	175	170	176	174	135	1.004	Định mức chi 1 suất ăn	18.500
Chi phí thực phẩm	3.219.500	3.237.800	3.145.300	3.255.600	3.219.700	2.497.750	18.575.650	Giá thành bình quân 1 suất ăn	18.502
Chi phí khác	-	-	-	-	-	-	-	Tổng thu	18.574.000
Cộng chi phí	3.219.500	3.237.800	3.145.300	3.255.600	3.219.700	2.497.750	18.575.650	Số dư đầu tuần	900
Giá thành 1 suất ăn	18.503	18.502	18.502	18.498	18.504	18.502		Chi thực tế	18.575.650
Chênh lệch định mức - giá thành	(3)	(2)	(2)	2	(4)	(2)		Số dư cuối tuần	(750)

**KIỂM TRA VÀ DUYỆT**

*Bình quân năng lượng & tỷ lệ P, L & trong 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: 9 tháng 3 đến ngày: 15 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 09/03	Thứ ba 10/03	Thứ tư 11/03	Thứ năm 12/03	Thứ sáu 13/03	Thứ bảy 14/03			Đạm	Béo	Bột	
1	Khoai tây	kg	-	-	-	-	-	13	-	13	10.405	226,2	-	2.375,1
2	Bột sắn dây	kg	-	-	-	-	-	-	2,5	2,5	8.500	17,5	-	2.107,5
3	Đỗ đen (hạt)	kg	-	-	-	-	-	-	8,8	8,8	28.054	2.087	146,6	4.596,6
4	Lạc hạt	kg	-	2,7	-	-	-	-	-	2,7	15.148	727,7	1.177,5	410,1
5	Vừng (đen, trắng)	kg	-	2	-	-	-	-	-	2	10.800	381,9	881,6	334,4
6	Đậu phụ	kg	3,2	-	-	-	-	-	-	3,2	3.040	348,8	172,8	22,4
7	Bí đao (bí xanh)	kg	-	19	-	-	-	-	-	19	1.664	83,2	-	332,9
8	Bí ngô	kg	-	-	-	4	-	-	-	4	894	10,3	-	213,3
9	Cà chua	kg	2,2	-	4,5	-	2,7	2,1	-	11,5	2.098	65,6	-	458,9
10	Cà rốt (củ đỏ, vàng)	kg	-	-	-	2,6	5,4	-	-	8	2.584	102	-	544
11	Củ cải trắng	kg	-	-	-	-	-	-	10,5	10,5	1.856	133,9	-	330,2
12	Giá đỗ	kg	2,7	-	-	-	-	-	-	2,7	1.108	141,1	-	135,9
13	Hành lá	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	-	2,3	412	23,9	-	79,1
14	Hành tây	kg	-	2,5	-	-	-	-	-	2,5	838	37,4	-	172,2
15	Rau mồng tơi	kg	-	-	-	14,5	-	-	-	14,5	1.637	240,7	-	168,5
16	Rau mùi tàu	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	-	2,3	390	38,6	-	58,9
17	Su su (quả)	kg	-	-	-	14,5	-	-	-	14,5	2.088	92,8	-	429,2
18	Củ dền	kg	-	2,7	-	-	-	-	-	2,7	1.258	43,2	5,4	259,2
19	Cam	kg	-	-	31,5	-	-	-	-	31,5	8.789	212,6	-	1.984,5
20	Chuối tây	kg	45	-	-	-	-	-	-	45	22.675	307,8	102,6	5.130
21	Quả thanh long	kg	-	-	-	-	37	-	-	37	14.800	481	-	3.219
22	Sườn lợn (cả xương)	kg	-	20,6	-	-	-	-	-	20,6	16.564	1.585,6	1.133,8	-
23	Thịt lợn, nạc vai	kg	-	-	9,6	-	-	-	-	9,6	14.496	2.035,2	710,4	-
24	Thịt lợn sườn vai	kg	16,25	-	-	-	9,25	8,65	-	34,15	78.887	5.873,8	6.147	-
25	Ngao biển trắng	kg	-	-	-	9	-	-	-	9	2.290	483,3	39,6	-
26	Tôm nõn (tươi)	kg	-	-	-	-	-	6,2	-	6,2	6.318	1.273,5	111	55,8
27	Trứng vịt	kg	-	-	-	-	-	2,8	-	2,8	4.228	320,3	295,7	71,5
28	Trứng chim cút	kg	-	-	16,1	-	-	-	-	16,1	22.489	1.831,2	1.500,2	415,5
29	Đường kính	kg	-	-	-	-	-	4,1	-	4,1	16.285	-	-	4.071,3
30	Gừng tươi	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	-	1,8	402	6,5	-	94
31	Nước mắm cá	lít	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,5	-	4,5	1.562	227,7	0,5	162
32	Hạt nêm	kg	0,8	0,8	0,9	0,8	0,8	0,5	-	4,6	9.108	690	92	1.380
33	Bột canh	kg	0,8	0,8	0,9	0,8	0,8	0,5	-	4,6	-	-	-	-
34	Gạo bắc thơm	kg	39,3	47	41	49,1	38,6	26	-	241	829.040	19.039	2.410	182.919
35	Dầu đậu nành Simply	lít	2	0,8	2,3	2,3	2,5	1,65	-	11,55	103.950	-	11.550	-

Mức đáp ứng dinh dưỡng được tính bằng Phần mềm quản lý dinh dưỡng tổng thể Nutri ALL, dưới sự tư vấn và thẩm định của Viện dinh dưỡng quốc gia

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
			09/03	10/03	11/03	12/03	13/03	14/03					
36	Mỡ lợn sống	kg	0,4	4,2	1,2	2	3,6	1,9	13,3	83.790	-	9.310	-
37	Thịt gà đỏ bỏ đầu chân	kg	-	-	-	20,9	-	-	20,9	45.562	4.200,9	3.197,7	-
38	Miến phở	kg	9	-	9	-	-	-	18	63.000	1.080	108	14.436
39	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	kg	6,1	6	6,3	6,1	6	3,9	34,4	167.528	6.708	7.980,8	15.824
40	Thịt bò tươi loại Nạc mỏng	kg	-	10,25	-	7,8	-	-	18,05	20.873	3.714,7	672,2	-
41	Bún khô HH	kg	-	-	-	-	8,9	-	8,9	29.609	507,3	50,7	6.780,9
42	Cá trắm cỏ nguyên con	kg	-	-	-	-	25,35	-	25,35	15.060	2.801,2	428,4	-
43	Cây làm sạch	kg	-	-	2,3	-	6,8	-	9,1	8.479	1.712,6	160,2	-
44	Rau cải ngồng	kg	-	-	14,3	-	2,2	-	16,5	5.082	198	132	775,5
45	Thịt vịt bỏ đầu chân	kg	-	-	18	-	-	-	18	21.627	1.441,8	1.765,8	-
46	Con ghe biển làm sạch	kg	-	2,7	-	-	-	2,1	4,8	828	182,8	10,8	-
47	Thịt ngan bỏ đầu chân	kg	15,5	-	-	-	-	-	15,5	20.646	1.220,6	1.750,7	-
48	Rau cải bắp	kg	14,7	-	-	-	-	-	14,7	3.810	238,1	-	714,4
49	Rau cải thảo	kg	-	-	-	-	-	11,2	11,2	403	100,8	-	-
50	Cây đồng sống	kg	2,2	-	-	-	-	-	2,2	2.050	414	38,7	-
51	Hành củ tái	kg	0,4	0,4	0,5	0,5	0,4	0,4	2,6	624	33,8	-	124,8

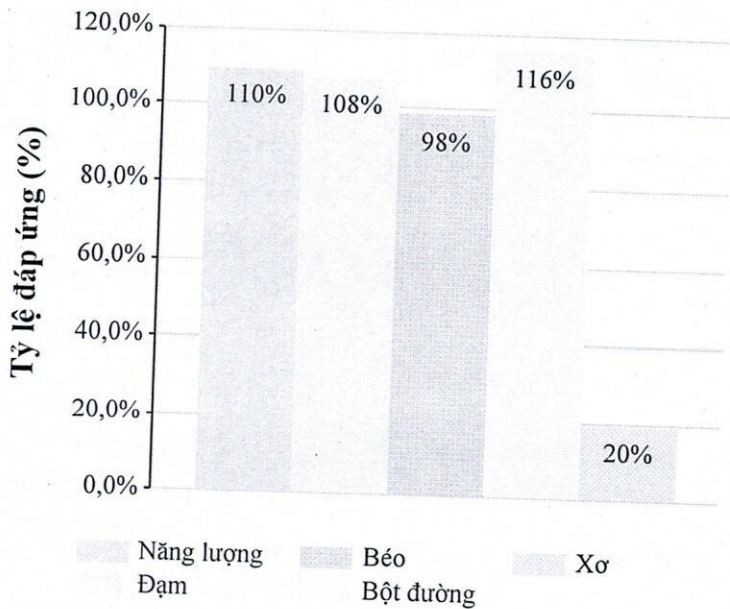
### THỰC ĐƠN TRONG TUẦN

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

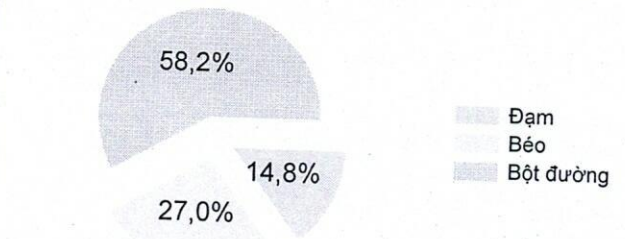
## CHỈ TIÊU NĂNG LƯỢNG VÀ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN

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				
	09/03	10/03	11/03	12/03	13/03	14/03				Tuần trước	Trong tháng		Động vật	Thực vật			
Năng lượng (kcal)	683,6	631,2	675,4	644,4	690,1	719,5	674	615	110%	-2,1% ⇨	-1,0% ⇨	14,8%	56%	44%			
Đạm (gam)	23,1	22,4	24,8	25,9	25,4	27,2	24,8	23,1	108%	0,4% ⇨	0,2% ⇨						
Béo (gam)	20,2	20,4	20,2	19,9	20,3	20,2	20,2	20,5	98%	-2,8% ⇨	-1,3% ⇨						
Bột đường (gam)	101,9	89,1	98,1	90	101	106,7	97,8	84,6	116%	-2,5% ⇨	-1,1% ⇨				27,0%	68%	32%
Xơ (gam)	1	1,3	2	1,5	2,7	2	1,8	9	20%	9,4% ⇨	4,1% ⇨				58,2%		

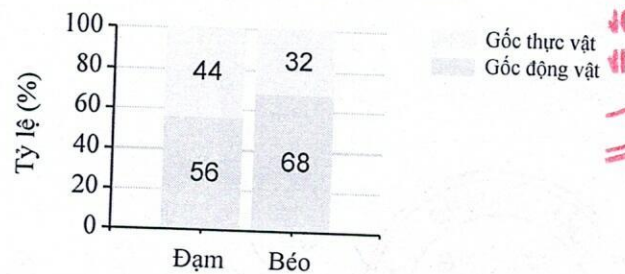
### MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG



### 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	
		09/03	10/03	11/03	12/03	13/03	14/03				Tuần trước	Từ đầu tháng
Can-xi	mg	161,1	184,7	203,6	203,1	178,1	187,8	186,4	300	62%	-1,4% ⇨	-0,6% ⇨
Phốt-pho	mg	265,9	332,2	386,3	238,9	276	359,9	309,9	250	124%	-5,6% ⇨	-2,6% ⇨
Ma-giê	mg	38,1	43,7	23	37,4	33,3	16	31,9	50	64%	-8,2% ⇨	-3,9% ⇨
Sắt	mg	1,9	1,8	2,2	1,2	1,6	3,5	2	3,2	64%	17,4% ⇨	7,2% ⇨
I-ốt	mcg	3,1	3,1	3,2	3,1	3,1	2,9	3,1	45	7%	-0,4% ⇨	-0,2% ⇨
Kẽm	mg	2,5	2,5	2,2	1,4	1,6	2	2	2,4	85%	-6,6% ⇨	-3,1% ⇨
Sê len	mcg	12,4	3,6	14,2	1,3	9,6	13,2	9,1	10	91%	-3,6% ⇨	-1,7% ⇨
A	mcg	276,3	267,8	464,6	321,4	332,1	279,1	323,5	250	129%	-0,2% ⇨	-0,1% ⇨

D	mcg	42,3	41,3	43,2	41,1	50,8	39,6	43	7,5	574%	-0,9% ⇨	-0,4% ⇨
E	mg	1,2	0,6	1,7	0,3	0,2	1	0,8	100	1%	-49,2% ⇨	-30,6% ⇨
K	mcg	31,6	11,6	41,2	12,7	16,9	15	21,5	35	61%	26,4% ⇨	10,5% ⇨
C	mg	23,2	16,1	38,3	24,5	19,4	23,8	24,2	20	121%	-16,6% ⇨	-8,3% ⇨
B1	mg	74,6	73,4	76,2	73,1	73,8	69,7	73,5	0,4	20986%	-0,4% ⇨	-0,2% ⇨
B2	mg	120,5	119	123,8	118,8	119,7	112,8	119,1	0,4	29772%	-0,3% ⇨	-0,2% ⇨
PP	mg	0,7	3,3	1,2	1,1	0,4	0,8	1,3	4	31%	-7,4% ⇨	-3,5% ⇨
B6	mg	75,7	74,5	77,3	74,3	75	70,7	74,6	0,3	29831%	-0,4% ⇨	-0,2% ⇨
Folat	mcg	36,6	28,8	86,9	30,1	16,1	138,3	56,1	75	75%	97,5% ⇨	28,9% ⇨
B12	mcg	0,3	0,3	0,5	-	0,2	0,8	0,4	0,5	72%	-40,5% ⇨	-23,6% ⇨

**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	
	09/03	10/03	11/03	12/03	13/03	14/03			
Số lượng suất ăn	454	452	457	460	449	310	2.582	Định mức chi 1 suất ăn	18.500
Chi phí thực phẩm	8.396.800	8.361.050	8.456.100	8.509.100	8.307.500	5.734.750	47.765.300	Giá thành bình quân 1 suất ăn	18.499
Chi phí khác	-	-	-	-	-	-	-	Tổng thu	47.767.000
Cộng chi phí	8.396.800	8.361.050	8.456.100	8.509.100	8.307.500	5.734.750	47.765.300	Số dư đầu tuần	(1.850)
Giá thành 1 suất ăn	18.495	18.498	18.504	18.498	18.502	18.499		Chi thực tế	47.765.300
Chênh lệch định mức - giá thành	5	2	(4)	2	(2)	1		Số dư cuối tuần	(150)

**KIỂM TRA VÀ DUYỆT**

*Bình quân hàng ngày & trong tuần đảm bảo*



**Phạm Thị Huyền**

**NGƯỜI LẬP**

*Tuyệt*

**Đỗ Thị Tuyết**