UBND XÃ XUÂN TRƯỜNG

TRƯỜNG MẦM NON XUÂN NINH

BÁO CÁO NUÔI DƯỠNG HÀNG TUẦN

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

Tuần thứ: Từ ngày: 23 tháng 3 đến ngày: 29 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 23/03	Thứ ba 24/03	Thứ tư 25/03	Thứ năm 26/03	Thứ sáu 27/03	Thứ bảy 28/03			*Đạm*	*Béo*	*Bột*
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	-	0,7	-	-	-	-	**0,7**	3.780	133,7	308,6	117
5	Đậu phụ	kg	3,5	-	-	-	-	-	**3,5**	3.325	381,5	189	24,5
6	Bí đao (bí xanh)	kg	-	7	-	-	-	-	**7**	613	30,7	-	122,6
7	Bí ngô	kg	-	-	-	5,2	-	-	**5,2**	1.163	13,4	-	277,3
8	Cà chua	kg	1	-	-	-	1	1	**3**	547	17,1	-	119,7
9	Cà rốt (củ đỏ, vàng)	kg	-	-	-	1	1,9	-	**2,9**	937	37	-	197,2
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	-	-	**5**	564	83	-	58,1
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	0,9	-	-	-	-	-	**0,9**	419	14,4	1,8	86,4
16	Cam	kg	-	-	12,5	-	-	-	**12,5**	3.488	84,4	-	787,5
17	Chuối tây	kg	17,5	-	-	-	-	-	**17,5**	8.818	119,7	39,9	1.995
18	Quả thanh long	kg	-	-	-	-	14	-	**14**	5.600	182	-	1.218
19	Thịt lợn, nạc vai	kg	-	-	3,7	0,5	-	3,7	**7,9**	11.929	1.674,8	584,6	-
20	Thịt lợn sấn vai	kg	5,7	4,7	-	-	0,5	4	**14,9**	34.419	2.562,8	2.682	-
21	Ngao biển trắng	kg	-	-	-	3,5	-	-	**3,5**	890	188	15,4	-
22	Tôm nõn (tươi)	kg	-	-	-	-	-	2	**2**	2.038	410,8	35,8	18
23	Trứng vịt	kg	-	7	-	-	-	-	**7**	10.571	800,8	739,2	178,6
24	Trứng chim cút	kg	-	-	6,3	-	-	-	**6,3**	8.800	716,6	587,1	162,6
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	0,2	**1,7**	590	86	0,2	61,2
27	Hạt nêm	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,2	**1,7**	3.366	255	34	510
28	Bột canh	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,2	**1,7**	-	-	-	-
29	Gạo bắc thơm	kg	12,2	16,6	11	16,2	10,2	10,8	**77**	264.880	6.083	770	58.443
30	Dầu đậu lành Simply	lít	0,9	0,65	1,1	1,15	1,3	0,8	**5,9**	53.100	-	5.900	-
31	Mỡ lợn sống	kg	0,5	1,9	1	1,3	1,6	0,7	**7**	44.100	-	4.900	-
32	Thịt gà đỏ bỏ đầu chân	kg	-	-	-	8,3	5,8	-	**14,1**	30.738	2.834,1	2.157,3	-
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 *23/03*	Thứ ba *24/03*	Thứ tư *25/03*	Thứ năm *26/03*	Thứ sáu *27/03*	Thứ bảy *28/03*			*Đạm*	*Béo*	*Bột*
34	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	kg	1,65	1,65	1,65	1,65	1,65	1,15	**9,4**	45.778	1.833	2.180,8	4.324
35	Sữa bột Nuvi Grow School 1+	kg	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,5	**4**	20.200	920	1.060	1.740
36	Thịt bò tươi loại Nạc mông	kg	-	2,6	-	2,6	-	-	**5,2**	6.013	1.070,2	193,6	-
37	Bún khô HH	kg	-	-	3,4	-	-	-	**3,4**	11.311	193,8	19,4	2.590,5
38	Cá trắm cỏ nguyên con	kg	-	-	-	-	9,8	-	**9,8**	5.822	1.082,9	165,6	-
39	Cáy làm sạch	kg	0,9	0,9	0,9	-	-	-	**2,7**	2.516	508,1	47,5	-
40	Rau cải ngồng	kg	-	-	-	-	0,8	-	**0,8**	246	9,6	6,4	37,6
41	Thịt vịt bỏ đầu chân	kg	-	-	7,5	-	-	-	**7,5**	9.011	600,8	735,8	-
42	Rau cải ngọt	kg	-	-	5	-	-	-	**5**	325	70	5	-
43	Con ghẹ biển làm sạch	kg	-	1	-	-	-	0,9	**1,9**	328	72,4	4,3	-
44	Thịt ngan bỏ đầu chân	kg	7	-	-	-	-	-	**7**	9.324	551,3	790,7	-
45	Rau cải bắp	kg	5,6	-	-	-	-	-	**5,6**	1.452	90,7	-	272,2
46	Rau cải thảo	kg	-	4	-	-	-	4,6	**8,6**	310	77,4	-	-
47	Hành củ tái	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	**1,2**	288	15,6	-	57,6

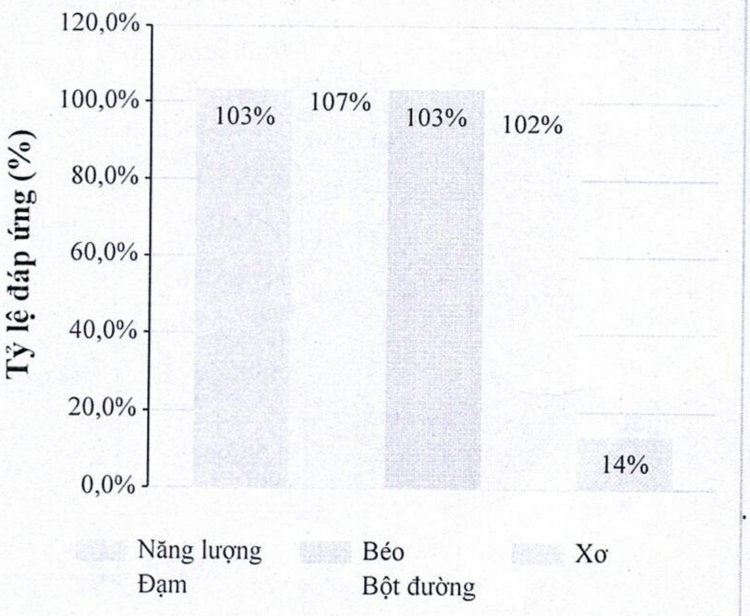
THỰC ĐƠN TRONG TUẦN

Bữa ăn	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy
Bữa chính buổi trưa	*Cơm bắc thơm; Thịt lợn sấn vai rim đậu phụ cà chua hành mùi; Canh rau cải bắp nấu cáy.Tráng miệng Chuối tiêu.*	*Cơm bắc thơm; Thịt bò rim hành tây hành mùi; Muối lạc, vừng; Canh bí xanh nấu cua ghẹ*	*Cơm bắc thơm; Trứng cút rim thịt lợn nạc vai, hành, mùi; Canh rau cải ngọt nấu cáy; Tráng miệng : Cam*	*Cơm bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành, mùi; Canh mồng tơi nấu ngao.*	*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 ghẹ.*
Bữa phụ	*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*	*Sữa bột pha nước ấm.*
Bữa chính buổi chiều	*Cháo thịt ngan củ dền hành, mùi;*	*Cơm bắc thơm; Thịt lợn sấn vai trứng vịt hành mùi; Canh cải thảo nấu cáy.*	*Bún khô thịt vịt giá đỗ hành, mùi.*	*Cơm bắc thơm; Thịt bò sốt hành tây hành, mùi; Canh bí ngô nấu thịt lợn nạc vai.*	*Miến thịt gà rau cải hành lá, mùi tàu.*	*Cháo thịt lợn nạc vai khoai lang hành lá, mùi tàu.*

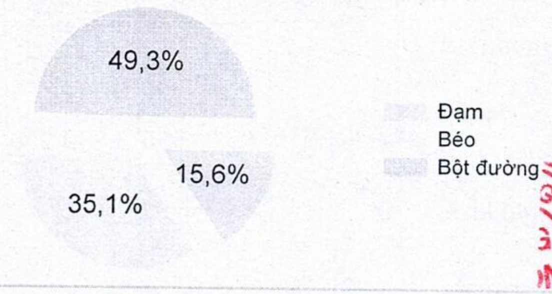
CHỈ TIÊU NĂNG LƯỢNG VÀ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN

DINH DƯỠNG CUNG CẤP	Thứ hai *23/03*	Thứ ba *24/03*	Thứ tư *25/03*	Thứ năm *26/03*	Thứ sáu *27/03*	Thứ bảy *28/03*	Bình quân cả tuần	Chế độ ăn	Mức đáp ứng	So với mức bình quân		Tỷ lệ P L G	Cơ cấu thực phẩm	
										Tuần trước	*Trong tháng*		**Động vật**	**Thực vật**
Năng lượng *(kcal)*	596,3	685,5	606,5	627,9	625,7	602,8	**624,1**	**604**	**103%**	2,8% ⇨	1,6% ⇨			
Đạm *(gam)*	22,1	26,1	23,3	25	23,7	25,5	**24,3**	**22,7**	**107%**	2,5% ⇨	1,9% ⇨	**15,6%**	65%	35%
Béo *(gam)*	23,2	28,6	23,5	23,7	24,1	22,5	**24,3**	**23,5**	**103%**	5,1% ⇨	2,7% ⇨	**35,1%**	69%	31%
Bột đường *(gam)*	74,4	80,5	75	78,4	78,2	74,3	**76,8**	**75,6**	**102%**	1,4% ⇨	0,8% ⇨	**49,3%**		
Xơ *(gam)*	1,1	1	1,4	1,3	2,2	0,6	**1,3**	**9**	**14%**	-18,3% ⇨	-9,2% ⇨			

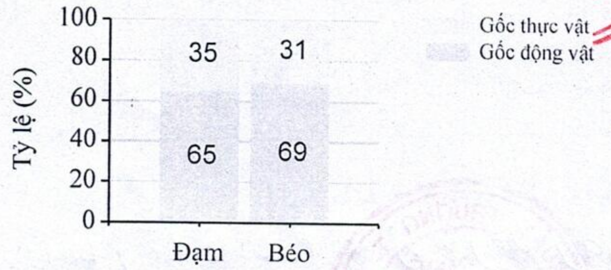
MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG



TỶ LỆ P:L:G BÌNH QUÂN CẢ TUẦN



GỐC THỰC PHẨM



CHỈ TIÊU VITAMIN VÀ CHẤT KHOÁNG

VITAMIN & CHẤT KHOÁNG	ĐVT	*Thứ hai 23/03*	*Thứ ba 24/03*	*Thứ tư 25/03*	*Thứ năm 26/03*	*Thứ sáu 27/03*	*Thứ bảy 28/03*	Bình quân trong tuần	Chế độ ăn	Mức đáp ứng	So với bình quân	
											Tuần trước	*Từ đầu tháng*
Can-xi	*mg*	163,7	220,5	205,3	198,2	153,7	169,4	**185,1**	**325**	**57%**	-6,0% ⇨	-2,1% ⇨
Phốt-pho	*mg*	271,2	374,7	429,3	231,2	216,2	369,3	**315,3**	**299**	**105%**	3,0% ⇨	2,5% ⇨
Ma-giê	*mg*	45	46,8	21,7	36,3	29,6	28,6	**34,7**	**45,5**	**76%**	-11,9% ⇨	-3,3% ⇨
Sắt	*mg*	2,2	2,9	2,4	1,1	1,1	1,4	**1,9**	**3,8**	**49%**	-5,2% ⇨	0,8% ⇨
I-ốt	*mcg*	2,2	2,1	2,2	2,1	2,1	2,1	**2,1**	**58,5**	**4%**	-2,6% ⇨	-4,9% ⇨
Kẽm	*mg*	2,4	2,6	2,3	1,2	0,9	2,6	**2**	**2,7**	**75%**	-2,3% ⇨	0,4% ⇨
Sê len	*mcg*	12,9	21,4	16,9	1,4	2,2	10,7	**10,9**	**11,1**	**99%**	-12,0% ⇨	-2,0% ⇨
A	*mcg*	272,1	339,7	427	329,1	316,2	265,3	**324,9**	**260**	**125%**	-3,6% ⇨	-2,6% ⇨

D	*mcg*	40,8	40	40,3	39,2	48,3	39,3	**41,3**	**9,8**	**424%**	-1,5%	-2,0%
E	*mg*	1,4	3,7	1,7	0,6	0,3	1,5	**1,5**	**97,5**	**2%**	-1,6%	1,6%
K	*mcg*	33,5	14,8	17,6	15	19,7	21,6	**20,4**	**39**	**52%**	-11,2%	-12,0%
C	*mg*	23,3	20,1	48,8	23,3	17,4	17,2	**25**	**22,8**	**110%**	-18,2%	-4,5%
B1	*mg*	58	55,8	57	55,9	56,1	55,5	**56,4**	**0,3**	**17350%**	-2,1%	-3,9%
B2	*mg*	126	121,8	124,7	122,4	123	121,5	**123,3**	**0,4**	**31604%**	-0,9%	-1,4%
PP	*mg*	0,8	1,8	1,2	0,9	0,4	0,2	**0,9**	**3,9**	**22%**	-22,2%	-8,4%
B6	*mg*	53,9	51,9	52,9	51,9	52,3	51,3	**52,4**	**0,3**	**16110%**	-2,7%	-4,9%
Folat	*mcg*	41,4	26,4	58	10,5	14,1	7,3	**26,3**	**65**	**40%**	-14,8%	-9,1%
B12	*mcg*	0,3	2,2	0,6	-	-	0,4	**0,6**	**0,6**	**100%**	-19,5%	-5,4%

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

NGÀY THÁNG	***Thứ hai*** *23/03*	***Thứ ba*** *24/03*	***Thứ tư*** *25/03*	***Thứ năm*** *26/03*	***Thứ sáu*** *27/03*	***Thứ bảy*** *28/03*	**CỘNG**	**CÂN ĐỐI THU-CHI TRONG TUẦN**	
Số lượng suất ăn	173	179	175	178	177	126	**1.008**	**Định mức chi 1 suất ăn**	**18.500**
Chi phí thực phẩm	3.201.950	3.310.450	3.239.200	3.291.650	3.275.100	2.331.600	**18.649.950**	**Giá thành bình quân 1 suất ăn**	**18.502**
Chi phí khác	-	-	-	-	-	-	-	**Tổng thu**	**18.648.000**
Cộng chi phí	3.201.950	3.310.450	3.239.200	3.291.650	3.275.100	2.331.600	**18.649.950**	**Số dư đầu tuần**	**1.300**
Giá thành 1 suất ăn	18.508	18.494	18.510	18.492	18.503	18.505		**Chi thực tế**	**18.649.950**
Chênh lệch định mức - giá thành	(8)	6	(10)	8	(3)	(5)		**Số dư cuối tuần**	**(650)**

KIỂM TRA VÀ DUYỆT

Năng lượng & tỷ lệ P: L: G trung bình trong tuần đảm bảo

TRƯỜNG MẦM NON XUÂN NINH

Phạm Thị Huyền

NGƯỜI LẬP

Tuyết

Đỗ Thị Tuyết

UBND XÃ XUÂN TRƯỜNG

TRƯỜNG MẦM NON XUÂN NINH

BÁO CÁO NUÔI DƯỠNG HÀNG TUẦN

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

Tuần thứ: *Từ ngày: 23 tháng 3 đến ngày: 29 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 *23/03*	Thứ ba *24/03*	Thứ tư *25/03*	Thứ năm *26/03*	Thứ sáu *27/03*	Thứ bảy *28/03*			*Đạm*	*Béo*	*Bột*
1	Khoai tây	kg	-	-	-	-	13,5	-	**13,5**	10.805	234,9	-	2.466,5
2	Bột sắn dây	kg	-	-	-	-	-	2,6	**2,6**	8.840	18,2	-	2.191,8
3	Đỗ đen (hạt)	kg	-	-	-	-	-	9,2	**9,2**	29.329	2.181,9	153,3	4.805,5
4	Lạc hạt	kg	-	2,7	-	-	-	-	**2,7**	15.148	727,7	1.177,5	410,1
5	Vừng (đen, trắng)	kg	-	1,8	-	-	-	-	**1,8**	9.720	343,7	793,4	301
6	Đậu phụ	kg	3,2	-	-	-	-	-	**3,2**	3.040	348,8	172,8	22,4
7	Bí đao (bí xanh)	kg	-	18	-	-	-	-	**18**	1.577	78,8	-	315,4
8	Bí ngô	kg	-	-	-	4	-	-	**4**	894	10,3	-	213,3
9	Cà chua	kg	2,3	-	4,5	-	2,8	1,9	**11,5**	2.098	65,6	-	458,9
10	Cà rốt (củ đỏ, vàng)	kg	-	-	-	2,5	5,6	-	**8,1**	2.616	103,3	-	550,8
11	Củ cải trắng	kg	-	-	-	-	-	9,7	**9,7**	1.715	123,7	-	305,1
12	Giá đỗ	kg	1,8	-	-	-	-	-	**1,8**	739	94,1	-	90,6
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	-	2,2	-	-	-	-	**2,2**	738	32,9	-	151,6
15	Rau mồng tơi	kg	-	-	-	14	-	-	**14**	1.580	232,4	-	162,7
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	-	-	**14**	2.016	89,6	-	414,4
18	Củ dền	kg	-	2,7	-	-	-	-	**2,7**	1.258	43,2	5,4	259,2
19	Cam	kg	-	-	32	-	-	-	**32**	8.928	216	-	2.016
20	Chuối tây	kg	46	-	-	-	-	-	**46**	23.178	314,6	104,9	5.244
21	Quả thanh long	kg	-	-	-	-	36,8	-	**36,8**	14.720	478,4	-	3.201,6
22	Sườn lợn (cả xương)	kg	-	20	-	-	-	-	**20**	16.082	1.539,4	1.100,8	-
23	Thịt lợn, nạc vai	kg	-	-	9,9	-	-	-	**9,9**	14.949	2.098,8	732,6	-
24	Thịt lợn sấn vai	kg	16,3	-	-	-	8,7	9,4	**34,4**	79.464	5.916,8	6.192	-
25	Ngao biển trắng	kg	-	-	-	9,2	-	-	**9,2**	2.340	494	40,5	-
26	Tôm nõn (tươi)	kg	-	-	-	-	-	5,8	**5,8**	5.910	1.191,3	103,8	52,2
27	Trứng vịt	kg	-	-	-	-	-	2,6	**2,6**	3.926	297,4	274,6	66,4
28	Trứng chim cút	kg	-	-	17,2	-	-	-	**17,2**	24.026	1.956,4	1.602,7	443,9
29	Đường kính	kg	-	-	-	-	-	4	**4**	15.888	-	-	3.972
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	0,75	0,7	0,5	**4,35**	1.509	220,1	0,4	156,6
32	Hạt nêm	kg	0,8	0,9	0,8	0,8	0,8	0,5	**4,6**	9.108	690	92	1.380
33	Bột canh	kg	0,9	0,8	0,9	0,8	0,8	0,5	**4,7**	-	-	-	-
34	Gạo bắc thơm	kg	40	49	39,4	50	38,8	24,1	**241,3**	830.072	19.062,7	2.413	183.146,7

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 *23/03*	Thứ ba *24/03*	Thứ tư *25/03*	Thứ năm *26/03*	Thứ sáu *27/03*	Thứ bảy *28/03*			*Đạm*	*Béo*	*Bột*
35	Dầu đậu lành Simply	lít	2,3	0,9	2,3	2,3	2,4	1,5	**11,7**	105.300	-	11.700	-
36	Mỡ lợn sống	kg	0,9	4	1,1	2	3,7	1,9	**13,6**	85.680	-	9.520	-
37	Thịt gà đỏ bỏ đầu chân	kg	-	-	-	21,4	-	-	**21,4**	46.652	4.301,4	3.274,2	-
38	Miến phở	kg	9,1	-	9	-	-	-	**18,1**	63.350	1.086	108,6	14.516,2
39	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	kg	6,15	6,15	6,1	6,1	6,1	4	**34,6**	168.502	6.747	8.027,2	15.916
40	Thịt bò tươi loại Nạc mông	kg	-	10,8	-	8	-	-	**18,8**	21.740	3.869	700,1	-
41	Bún khô HH	kg	-	-	-	-	9	-	**9**	29.942	513	51,3	6.857,1
42	Cá trắm cỏ nguyên con	kg	-	-	-	-	26,4	-	**26,4**	15.684	2.917,2	446,2	-
43	Cáy làm sạch	kg	2,3	-	2,3	-	6,9	-	**11,5**	10.715	2.164,3	202,4	-
44	Rau cải ngồng	kg	-	-	-	-	2,3	-	**2,3**	708	27,6	18,4	108,1
45	Thịt vịt bỏ đầu chân	kg	-	-	18,6	-	-	-	**18,6**	22.348	1.489,9	1.824,7	-
46	Rau cải ngọt	kg	-	-	14	-	-	-	**14**	910	196	14	-
47	Con ghẹ biển làm sạch	kg	-	2,7	-	-	-	2	**4,7**	811	179	10,5	-
48	Thịt ngan bỏ đầu chân	kg	15,7	-	-	-	-	-	**15,7**	20.912	1.236,4	1.773,3	-
49	Rau cải bắp	kg	15	-	-	-	-	-	**15**	3.888	243	-	729
50	Rau cải thảo	kg	-	-	-	-	-	10,4	**10,4**	374	93,6	-	-
51	Hành củ tái	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	**2,3**	552	29,9	-	110,4

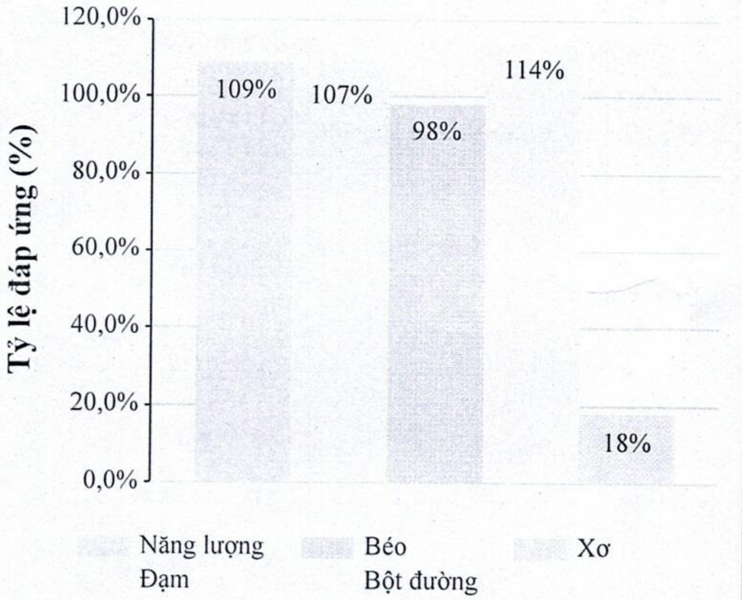
THỰC ĐƠN TRONG TUẦN

Bữa ăn	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy
Bữa chính buổi trưa	*Cơm bắc thơm; Thịt lợn sấn vai sốt đậu phụ cà chua hành mùi; Canh rau cải bắp nấu cáy; Tráng miệng : Chuối tiêu.*	*Cơm bắc thơm; Thịt bò rim hành tây hành, mùi; Muối lạc vừng; Canh bí xanh nấu cua ghẹ.*	*Cơm bắc thơm; Trứng cút rim thịt lợn nạc vai, hành, mùi; Canh rau cải ngọt nấu cáy; Tráng miệng : Cam.*	*Cơm bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành, mùi; Canh mồng tơi 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 ghẹ; Món xào: Củ cải xào trứng vịt.*
Bữa phụ	*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.*

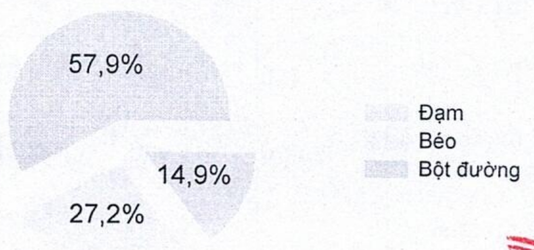
CHỈ TIÊU NĂNG LƯỢNG VÀ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN

DINH DƯỠNG CUNG CẤP		Thứ hai *23/03*	Thứ ba *24/03*	Thứ tư *25/03*	Thứ năm *26/03*	Thứ sáu *27/03*	Thứ bảy *28/03*	Bình quân cả tuần	Chế độ ăn	Mức đáp ứng	So với mức bình quân		Tỷ lệ	Cơ cấu thực phẩm	
											Tuần trước	*Trong tháng*	P L G	Động vật	Thực vật
Năng lượng	*(kcal)*	701,6	634	653,6	642,5	680,4	702,1	**669**	**615**	**109%**	-1,8% ⇨	-1,0% ⇨			
Đạm	*(gam)*	23,2	22,5	24,9	25,9	25,1	27,1	**24,8**	**23,1**	**107%**	-0,6% ⇨	-0,6% ⇨	**14,9%**	56%	44%
Béo	*(gam)*	21,6	19,8	19,9	19,8	19,7	20,1	**20,2**	**20,5**	**98%**	-1,3% ⇨	-1,1% ⇨	**27,2%**	68%	32%
Bột đường	*(gam)*	103,1	90,9	93,3	89,8	100	102,6	**96,6**	**84,6**	**114%**	-2,4% ⇨	-1,1% ⇨	**57,9%**		
Xơ	*(gam)*	1	1,2	1,2	1,4	2,7	2	**1,6**	**9**	**18%**	-0,8% ⇨	-0,9% ⇨			

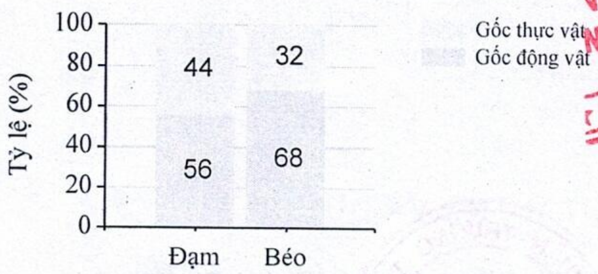
MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG



TỶ LỆ P:L:G BÌNH QUÂN CẢ TUẦN



GỐC THỰC PHẨM



CHỈ TIÊU VITAMIN VÀ CHẤT KHOÁNG

VITAMIN & CHẤT KHOÁNG	ĐVT	*Thứ hai* *23/03*	*Thứ ba* *24/03*	*Thứ tư* *25/03*	*Thứ năm* *26/03*	*Thứ sáu* *27/03*	*Thứ bảy* *28/03*	Bình quân trong tuần	Chế độ ăn	Mức đáp ứng	So với bình quân	
											Tuần trước	*Từ đầu tháng*
Can-xi	*mg*	161,7	180,5	206,3	198,9	177,8	185,5	**185,1**	**300**	**62%**	-1,6% ⇨	-0,3% ⇨
Phốt-pho	*mg*	266,6	331,3	426,8	237,3	276,1	352,6	**315,1**	**250**	**126%**	-4,6% ⇨	-2,0% ⇨
Ma-giê	*mg*	38,2	41,5	17,4	35,7	33,1	15,9	**30,3**	**50**	**61%**	-13,8% ⇨	-4,7% ⇨
Sắt	*mg*	1,9	1,7	2,4	1,1	1,5	3,5	**2**	**3,2**	**64%**	15,7% ⇨	9,4% ⇨
I-ốt	*mcg*	3,1	3,1	3,1	3	3,1	3	**3**	**45**	**7%**	0,9% ⇨	0,0% ⇨
Kẽm	*mg*	2,5	2,4	2,3	1,4	1,6	2	**2**	**2,4**	**85%**	-7,3% ⇨	-2,8% ⇨
Sê len	*mcg*	12,4	3,5	14,4	1,3	9,1	13,5	**9**	**10**	**90%**	-6,2% ⇨	-0,3% ⇨
A	*mcg*	277,4	269,6	436,1	314,2	332,9	283,8	**319**	**250**	**128%**	-0,6% ⇨	-0,5% ⇨

D	*mcg*	42,4	41,6	41,6	40,4	51	40,6	**42,9**	**7,5**	**572%**	0,0%	-0,1%
E	*mg*	1,2	0,6	1,7	0,3	0,2	0,9	**0,8**	**100**	**1%**	-51,7%	-31,8%
K	*mcg*	31,3	11,4	13,2	12,4	16,8	15	**16,7**	**35**	**48%**	2,0%	-6,1%
C	*mg*	23,4	15,2	53	23,4	19,3	22,4	**26,1**	**20**	**131%**	-9,9%	-1,2%
B1	*mg*	74,9	73,9	73,3	71,8	73,7	71,5	**73,2**	**0,4**	**20907%**	0,8%	0,0%
B2	*mg*	120,9	119,8	119	116,8	119,6	115,7	**118,6**	**0,4**	**29659%**	0,9%	0,0%
PP	*mg*	0,7	3,3	1,1	1,1	0,4	0,8	**1,2**	**4**	**31%**	-10,4%	-1,9%
B6	*mg*	76	75	74,4	73	74,9	72,5	**74,3**	**0,3**	**29719%**	0,9%	0,0%
Folat	*mcg*	35,9	27,8	56,6	28,7	16,1	143,2	**51,4**	**75**	**69%**	81,3%	26,4%
B12	*mcg*	0,3	0,3	0,6	-	0,1	0,8	**0,4**	**0,5**	**71%**	-44,2%	-23,2%

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

NGÀY THÁNG	***Thứ hai*** *23/03*	***Thứ ba*** *24/03*	***Thứ tư*** *25/03*	***Thứ năm*** *26/03*	***Thứ sáu*** *27/03*	***Thứ bảy*** *28/03*	**CỘNG**	**CÂN ĐỐI THU-CHI TRONG TUẦN**	
Số lượng suất ăn	456	460	460	468	457	310	**2.611**	**Định mức chi 1 suất ăn**	**18.500**
Chi phí thực phẩm	8.439.400	8.508.900	8.509.800	8.658.200	8.453.200	5.736.800	**48.306.300**	**Giá thành bình quân 1 suất ăn**	**18.501**
Chi phí khác	-	-	-	-	-	-	-	**Tổng thu**	**48.303.500**
Cộng chi phí	8.439.400	8.508.900	8.509.800	8.658.200	8.453.200	5.736.800	**48.306.300**	**Số dư đầu tuần**	**2.650**
Giá thành 1 suất ăn	18.507	18.498	18.500	18.500	18.497	18.506		**Chi thực tế**	**48.306.300**
Chênh lệch định mức - giá thành	(7)	2	-	-	3	(6)		**Số dư cuối tuần**	**(150)**

KIỂM TRA VÀ DUYỆT **NGƯỜI LẬP**

Bình quân năng lượng & tỷ lệ P, L, G trong tuần đảm bảo

U.B.N.D XÃ XUÂN TRƯỜNG – TRƯỜNG MẦM NON XUÂN NINH

Tuyết

Phạm Thị Huyền **Đỗ Thị Tuyết**