

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: 167

Ngày: 1 tháng 4 năm 2026

Bữa chính buổi trưa	Com bắc thơm; Thịt bò rim hành tây hành, mùi; Muối lạc. vừng; Canh rau ngót nấu cua ghẹ.
Bữa phụ	Sữa bột pha nước ấm.
Bữa chính buổi chiều	Cháo thịt gà khoai lang hành, mùi;

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	2008	Khoai lang	8,38 gam	kg	1,4	31.000	43.400	1.383	9,3	2,3	331,2
2	3017	Lạc hạt	5,99 gam	kg	1	70.000	70.000	5.611	269,5	436,1	151,9
3	3020	Vừng (đen, trắng)	4,19 gam	kg	0,7	88.000	61.600	3.780	133,7	308,6	117
4	4038	Hành lá	1,2 gam	kg	0,2	35.000	7.000	36	2,1	-	6,9
5	4039	Hành tây	4,79 gam	kg	0,8	13.000	10.400	268	12	-	55,1
6	4082	Rau mùi tàu	1,2 gam	kg	0,2	40.000	8.000	34	3,4	-	5,1
7	4086	Rau ngót	10,78 gam	kg	1,8	85.000	153.000	482	73,5	-	47,1
8	13003	Gừng tươi	0,6 gam	kg	0,1	35.000	3.500	22	0,4	-	5,2
9	13017	Nước mắm cá	1,2 gam	lít	0,2	68.000	13.600	69	10,1	-	7,2
10	13034	Hạt nêm	1,2 gam	kg	0,2	52.000	10.400	396	30	4	60
11	13039	Bột canh	1,8 gam	kg	0,3	19.000	5.700	-	-	-	-
12	500016	Gạo bắc thơm	86,83 gam	kg	14,5	20.000	290.000	49.880	1.145,5	145	11.005,5
13	500018	Dầu đậu nành Simply	1,8 gam	lít	0,3	57.000	17.100	2.700	-	300	-
14	500019	Mỡ lợn sống	8,38 gam	kg	1,4	70.000	98.000	8.820	-	980	-
15	500021	Thịt gà đồ bỏ đầu chân	39,52 gam	kg	6,6	140.000	924.000	14.388	1.326,6	1.009,8	-
16	500036	Dầu đậu nành Simply.	0,3 gam	kg	0,05	58.000	2.900	450	-	50	-
17	500040	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	9,28 gam	kg	1,55	260.000	403.000	7.549	302,3	359,6	713
18	500042	Sữa bột Nuvi Grow School 1+	4,19 gam	kg	0,7	260.000	182.000	3.535	161	185,5	304,5
19	500045	Thịt bò tươi loại Nạc mông	18,26 gam	kg	3,05	235.000	716.750	3.527	627,7	113,6	-
20	500055	Con ghẹ biển làm sạch	5,99 gam	kg	1	52.000	52.000	172	38,1	2,2	-
21	500060	Nước mắm Lâm Bảo	0,6 gam	lít	0,1	70.000	7.000	35	5,1	-	3,6
22	500063	Hành củ tái	1,2 gam	kg	0,2	25.000	5.000	48	2,6	-	9,6
23	500064	Hạt nêm MEIZAN	0,6 gam	kg	0,1	52.000	5.200	200	11	1	18
TỔNG CỘNG							3.089.550	103.385	4.164	3.898	12.841
Cơ cấu chất đạm		Nhu cầu dinh dưỡng cả ngày						930	34,9	36,2	116,3



Động vật	Thực vật	Tỷ lệ cung cấp dinh dưỡng ở trường	65%	605	22,7	23,5	75,6
59%	41%	Mức cung cấp bình quân thực tế ở trường/1 suất		619 kcal	24,9	23,3	76,9
Cơ cấu chất béo		Tỷ lệ đáp ứng thực tế		102,4%	110,0%	99,3%	101,8%
Động vật	Thực vật	NĂNG LƯỢNG TỪ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN (kcal)			100 kcal	210 kcal	308 kcal
68%	32%	NĂNG LƯỢNG THEO TỶ LỆ P:L:G			16,2%	34,0%	49,8%
Chi phí thực phẩm		3.089.550 VND	Chi phí bình quân 1 suất ăn		18.500 VND		Chênh lệch
Chi phí, dịch vụ khác		-	Chi phí định mức 1 suất ăn		18.500 VND		-

KIỂM TRA VÀ DUYỆT

Năng lượng & tỷ lệ P:L:G đảm bảo



Phạm Thị Huyền

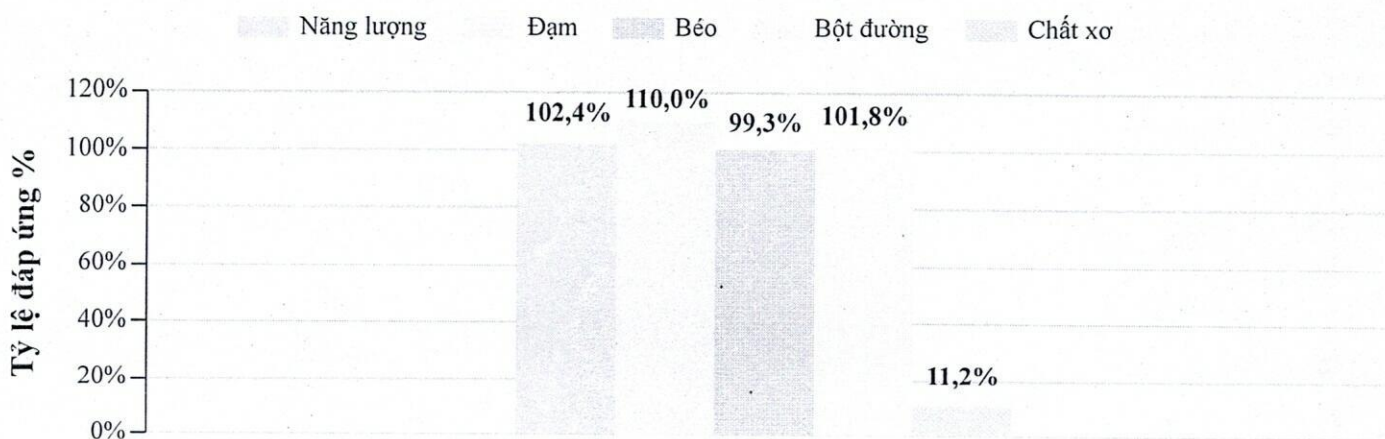
NGƯỜI LẬP

Tuyệt

Đỗ Thị Tuyết

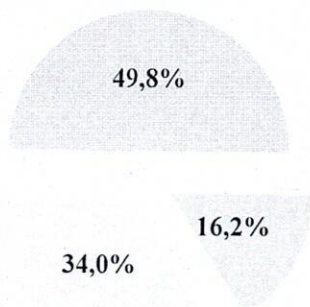
MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG

Các chỉ số dinh dưỡng



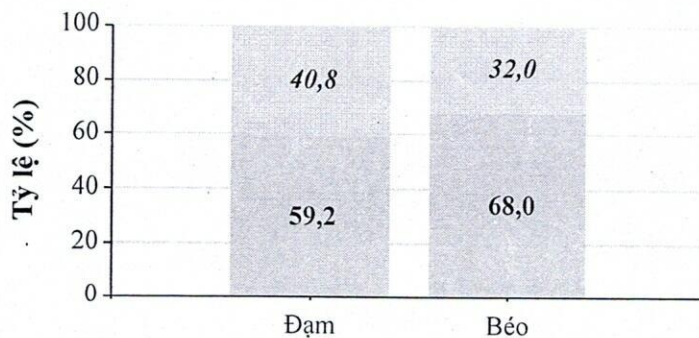
TỶ LỆ P:L:G

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: Mẫu giáo (3 đến 6 tuổi) - 2 bữa ở trường

Ngày: 1 tháng 4 năm 2026

Số suất ăn: 466

Bữa chính buổi trưa	Com bắc thơm; Thịt bò rim hành tây hành, mùi; Muối lạc, vừng; Canh rau ngót nấu cua ghẹ.
Bữa phụ	Xôi gạo đỗ xanh thịt lợn nạc vai; 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	1001	Gạo nếp cái	47,21 gam	kg	22	30.000	660.000	76.098	1.892	330	16.390
2	3017	Lạc hạt	5,58 gam	kg	2,6	70.000	182.000	14.587	700,7	1.133,9	394,9
3	3020	Vừng (đen, trắng)	3,86 gam	kg	1,8	88.000	158.400	9.720	343,7	793,4	301
4	4038	Hành lá	0,86 gam	kg	0,4	35.000	14.000	72	4,2	-	13,8
5	4039	Hành tây	4,51 gam	kg	2,1	13.000	27.300	704	31,4	-	144,7
6	4082	Rau mùi tàu	0,86 gam	kg	0,4	40.000	16.000	68	6,7	-	10,2
7	4086	Rau ngót	10,09 gam	kg	4,7	85.000	399.500	1.259	191,8	-	123
8	7084	Thịt lợn, nạc vai	21,03 gam	kg	9,8	135.000	1.323.000	14.798	2.077,6	725,2	-
9	13003	Gừng tươi	0,64 gam	kg	0,3	35.000	10.500	67	1,1	-	15,7
10	13017	Nước mắm cá	1,07 gam	lít	0,5	68.000	34.000	174	25,3	0,1	18
11	13034	Hạt nêm	1,07 gam	kg	0,5	52.000	26.000	990	75	10	150
12	13039	Bột canh	1,72 gam	kg	0,8	19.000	15.200	-	-	-	-
13	500016	Gạo bắc thơm	80,04 gam	kg	37,3	20.000	746.000	128.312	2.946,7	373	28.310,7
14	500018	Dầu đậu nành Simply	1,07 gam	lít	0,5	57.000	28.500	4.500	-	500	-
15	500019	Mỡ lợn sống	12,23 gam	kg	5,7	70.000	399.000	35.910	-	3.990	-
16	500023	Đỗ xanh tách vỏ	13,95 gam	kg	6,5	52.000	338.000	21.320	1.521	156	3.451,5
17	500036	Dầu đậu nành Simply.	0,21 gam	kg	0,1	58.000	5.800	900	-	100	-
18	500040	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	13,52 gam	kg	6,3	260.000	1.638.000	30.681	1.228,5	1.461,6	2.898
19	500045	Thịt bò tươi loại Nạc mỏng	22,1 gam	kg	10,3	235.000	2.420.500	11.911	2.119,7	383,6	-
20	500055	Con ghẹ biển làm sạch	5,79 gam	kg	2,7	52.000	140.400	466	102,8	6	-
21	500060	Nước mắm Lâm Bảo	0,43 gam	lít	0,2	70.000	14.000	69	10,1	-	7,2
22	500063	Hành củ tái	0,86 gam	kg	0,4	25.000	10.000	96	5,2	-	19,2
23	500064	Hạt nêm MEIZAN	0,64 gam	kg	0,3	52.000	15.600	600	33	3	54
TỔNG CỘNG							8.621.700	353.302	13.317	9.966	52.302
Cơ cấu chất đạm		Nhu cầu dinh dưỡng cả ngày						1.230	46,1	41,0	169,1
<i>Động vật</i>	<i>Thực vật</i>	Tỷ lệ cung cấp dinh dưỡng ở trường			50%		615	23,1	20,5	84,6	
42%	58%	Mức cung cấp bình quân thực tế ở trường/1 suất					758 kcal	28,6	21,4	112,2	



Cơ cấu chất béo		Tỷ lệ đáp ứng thực tế		123,3%	123,9%	104,3%	132,7%
Động vật	Thực vật	NĂNG LƯỢNG TỪ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN (kcal)			114 kcal	192 kcal	449 kcal
66%	34%	NĂNG LƯỢNG THEO TỶ LỆ P:L:G			15,1%	25,5%	59,4%
Chi phí thực phẩm		8.621.700 VND	Chi phí bình quân 1 suất ăn	18.502 VND	Chênh lệch		
Chi phí, dịch vụ khác		-	Chi phí định mức 1 suất ăn	18.500 VND	-2 VND		

KIỂM TRA VÀ DUYỆT

Năng lượng và tỷ lệ P:L:G đảm bảo



Phạm Thị Huyền

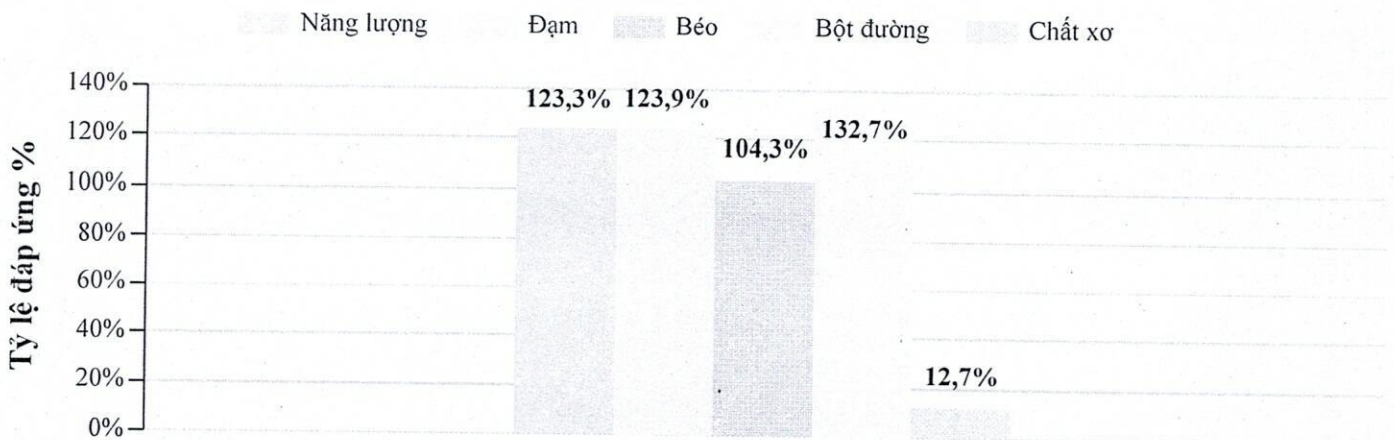
NGƯỜI LẬP

Đuyệt

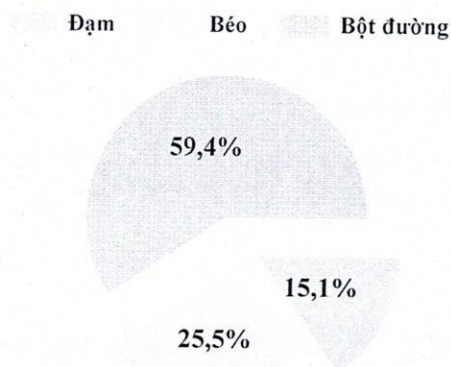
Đỗ Thị Tuyết

MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG

Các chỉ số dinh dưỡng



TỶ LỆ P:L:G



GỐC THỰC PHẨM

