

UBND XÃ XUÂN TRƯỜNG
TRƯỜNG MẦM NON XUÂN NINH

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

Ngày: 2 tháng 4 năm 2026

Số suất ăn: 171

Bữa chính buổi trưa Com bắc thơm; Trứng đúc thịt lợn nạc hành mùi; Canh rau mồng toi nấu ngao. Tráng miệng: Dưa hấu

Bữa phụ Sữa bột pha nước ấm.

Bữa chính buổi chiều Bún khô riêu cáy, thịt lợn sấn vai cà chua hành lá, rau 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	4005	Cà chua	12,87 gam	kg	2,2	12.000	26.400	401	12,5	-	87,8
2	4038	Hành lá	1,17 gam	kg	0,2	35.000	7.000	36	2,1	-	6,9
3	4080	Rau mồng toi	29,24 gam	kg	5	14.000	70.000	564	83	-	58,1
4	4082	Rau mùi tàu	1,17 gam	kg	0,2	40.000	8.000	34	3,4	-	5,1
5	5011	Dưa hấu	100 gam	kg	17,1	16.500	282.150	1.405	106,7	17,8	204,5
6	7084	Thịt lợn, nạc vai	22,22 gam	kg	3,8	135.000	513.000	5.738	805,6	281,2	-
7	7611	Thịt lợn sấn vai	14,62 gam	kg	2,5	133.000	332.500	5.775	430	450	-
8	8066	Ngao biển trắng	18,71 gam	kg	3,2	34.000	108.800	814	171,8	14,1	-
9	9004	Trứng vịt	43,86 gam	kg	7,5	60.000	450.000	11.326	858	792	191,4
10	13003	Gừng tươi	0,58 gam	kg	0,1	35.000	3.500	22	0,4	-	5,2
11	13017	Nước mắm cá	1,17 gam	lít	0,2	68.000	13.600	69	10,1	-	7,2
12	13034	Hạt nêm	0,58 gam	kg	0,1	52.000	5.200	198	15	2	30
13	13039	Bột canh	1,75 gam	kg	0,3	19.000	5.700	-	-	-	-
14	500016	Gạo bắc thơm	64,33 gam	kg	11	20.000	220.000	37.840	869	110	8.349
15	500018	Dầu đậu nành Simply	4,68 gam	lít	0,8	57.000	45.600	7.200	-	800	-
16	500019	Mỡ lợn sống	5,26 gam	kg	0,9	70.000	63.000	5.670	-	630	-
17	500036	Dầu đậu nành Simply.	1,75 gam	kg	0,3	58.000	17.400	2.700	-	300	-
18	500040	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	9,36 gam	kg	1,6	260.000	416.000	7.792	312	371,2	736
19	500042	Sữa bột Nuvi Grow School 1+	3,8 gam	kg	0,65	260.000	169.000	3.283	149,5	172,3	282,8
20	500048	Bún khô HH	19,3 gam	kg	3,3	30.000	99.000	10.979	188,1	18,8	2.514,3
21	500051	Cáy làm sạch	15,2 gam	kg	2,6	110.000	286.000	2.423	489,3	45,8	-
22	500060	Nước mắm Lâm Bảo	0,58 gam	lít	0,1	70.000	7.000	35	5,1	-	3,6
23	500063	Hành củ tái	1,17 gam	kg	0,2	25.000	5.000	48	2,6	-	9,6
24	500064	Hạt nêm MEIZAN	1,17 gam	kg	0,2	52.000	10.400	400	22	2	36
TỔNG CỘNG							3.164.250	104.751	4.536	4.007	12.527
Cơ cấu chất đạm		Nhu cầu dinh dưỡng cả ngày						930	34,9	36,2	116,3



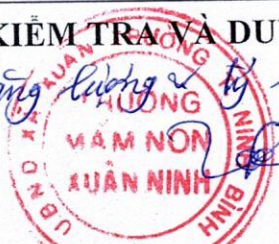
Động vật	Thực vật	Tỷ lệ cung cấp dinh dưỡng ở trường	65%	605	22,7	23,5	75,6
71%	29%	Mức cung cấp bình quân thực tế ở trường/1 suất		613 kcal	26,5	23,4	73,3
Cơ cấu chất béo		Tỷ lệ đáp ứng thực tế		101,3%	117,0%	99,7%	97,0%
Động vật	Thực vật	NĂNG LƯỢNG TỪ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN (kcal)			106 kcal	211 kcal	293 kcal
69%	31%	NĂNG LƯỢNG THEO TỶ LỆ P:L:G			17,4%	34,6%	48,0%
Chi phí thực phẩm		3.164.250 VND	Chi phí bình quân 1 suất ăn		18.504 VND	Chênh lệch	
Chi phí, dịch vụ khác		-	Chi phí định mức 1 suất ăn		18.500 VND	-4 VND	

KIỂM TRA VÀ DUYỆT

NGƯỜI LẬP

Năng lượng & tỷ lệ P:L:G đảm bảo

Tuyệt

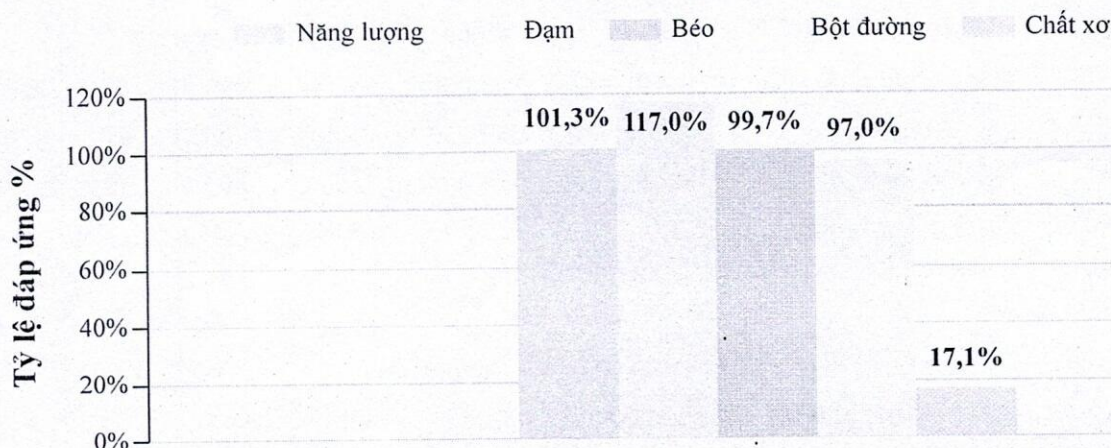


Phạm Thị Huyền

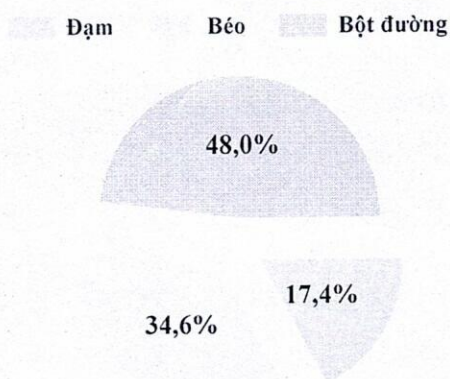
Đỗ Thị Tuyết

MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG

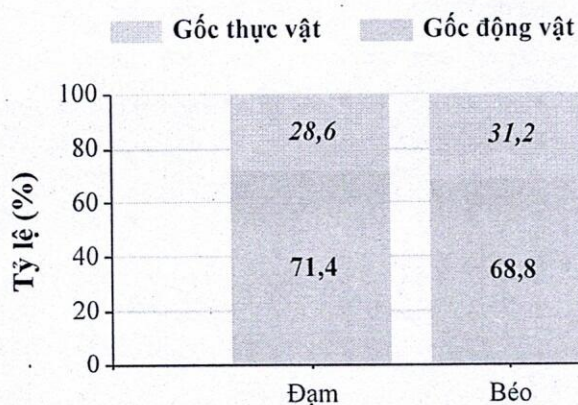
Các chỉ số dinh dưỡng



TỶ LỆ P:L:G



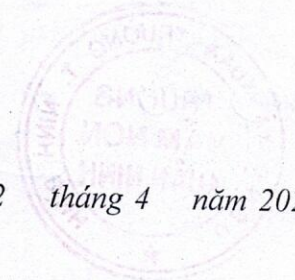
GỐC THỰC PHẨM



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
Số suất ăn: 457

Ngày: 2 tháng 4 năm 2026



Bữa chính buổi trưa Com bắc thơm; Trứng đúc thịt lợn nạc vai hành mùi; Canh rau mồng toi nấu ngao; Tráng miệng; Dưa hấu.

Bữa phụ Cháo sườn khoai tây, hành, mùi; 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	2014	Khoai tây	10,07 gam	kg	4,6	17.000	78.200	3.682	80	-	840,4
2	4038	Hành lá	0,88 gam	kg	0,4	35.000	14.000	72	4,2	-	13,8
3	4080	Rau mồng toi	30,2 gam	kg	13,8	14.000	193.200	1.558	229,1	-	160,4
4	4082	Rau mùi tàu	0,88 gam	kg	0,4	40.000	16.000	68	6,7	-	10,2
5	5011	Dưa hấu	101,53 gam	kg	46,4	16.500	765.600	3.812	289,5	48,3	554,9
6	7053	Sườn lợn (cả xương)	38,07 gam	kg	17,4	100.000	1.740.000	13.991	1.339,3	957,7	-
7	7084	Thịt lợn, nạc vai	20,13 gam	kg	9,2	135.000	1.242.000	13.892	1.950,4	680,8	-
8	8066	Ngao biển trắng	18,16 gam	kg	8,3	34.000	282.200	2.112	445,7	36,5	-
9	9004	Trứng vịt	43,76 gam	kg	20	60.000	1.200.000	30.202	2.288	2.112	510,4
10	13003	Gừng tươi	0,66 gam	kg	0,3	35.000	10.500	67	1,1	-	15,7
11	13017	Nước mắm cá	1,31 gam	lít	0,6	68.000	40.800	208	30,4	0,1	21,6
12	13034	Hạt nêm	0,55 gam	kg	0,25	52.000	13.000	495	37,5	5	75
13	13039	Bột canh	1,75 gam	kg	0,8	19.000	15.200	-	-	-	-
14	500016	Gạo bắc thơm	106,56 gam	kg	48,7	20.000	974.000	167.528	3.847,3	487	36.963,3
15	500018	Dầu đậu nành Simply	2,41 gam	lít	1,1	57.000	62.700	9.900	-	1.100	-
16	500019	Mỡ lợn sống	3,72 gam	kg	1,7	70.000	119.000	10.710	-	1.190	-
17	500036	Dầu đậu nành Simply.	2,84 gam	kg	1,3	58.000	75.400	11.700	-	1.300	-
18	500040	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	13,13 gam	kg	6	260.000	1.560.000	29.220	1.170	1.392	2.760
19	500060	Nước mắm Lâm Bảo	0,44 gam	lít	0,2	70.000	14.000	69	10,1	-	7,2
20	500063	Hành củ tái	0,88 gam	kg	0,4	25.000	10.000	96	5,2	-	19,2
21	500064	Hạt nêm MEIZAN	1,2 gam	kg	0,55	52.000	28.600	1.100	60,5	5,5	99
TỔNG CỘNG							8.454.400	300.481	11.795	9.315	42.051
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	
61%	39%	Mức cung cấp bình quân thực tế ở trường/1 suất					658 kcal	25,8	20,4	92	
Cơ cấu chất béo		Tỷ lệ đáp ứng thực tế						106,9%	111,9%	99,4%	108,8%
<i>Động vật</i>	<i>Thực vật</i>	NĂNG LƯỢNG TỪ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN (kcal)						103 kcal	183 kcal	368 kcal	

68%	32%	NĂNG LƯỢNG THEO TỶ LỆ P:L:G		15,8%	28,0%	56,2%
Chi phí thực phẩm	8.454.400 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	-		

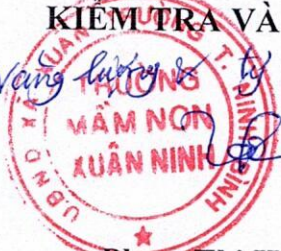
KIỂM TRA VÀ DUYỆT

Năng lượng & Tỷ lệ P:L: G tâm báo

NGƯỜI LẬP

Tuyệt

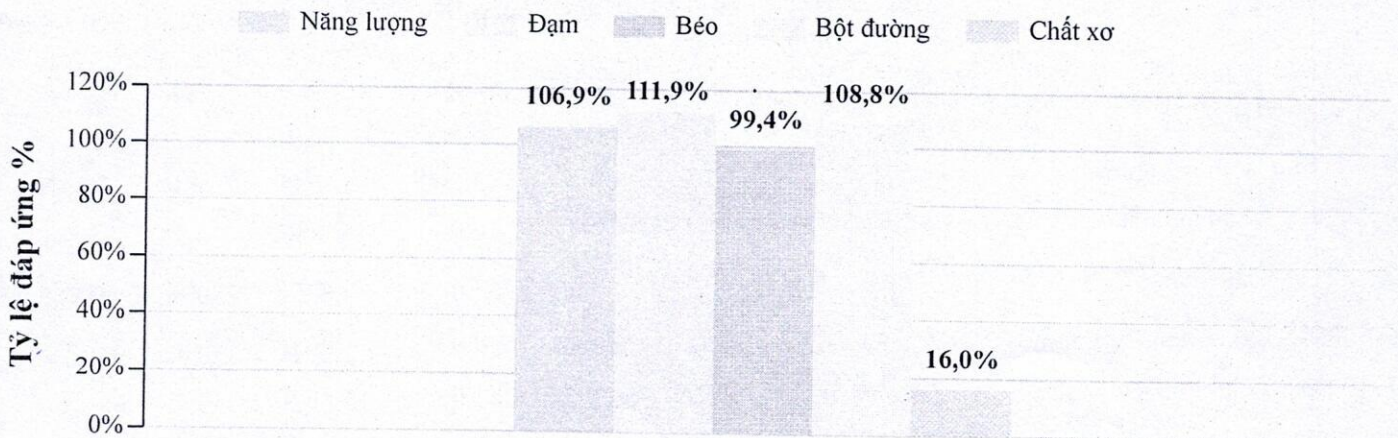
Đỗ Thị Tuyệt



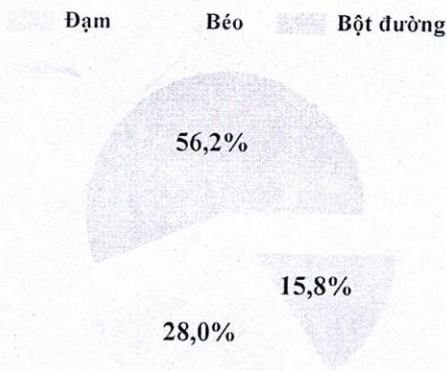
Phạm Thị Huyền

MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG

Các chỉ số dinh dưỡng



TỶ LỆ P:L:G



GỐC THỰC PHẨM

