

**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: 152

Ngày: 29 tháng 4 năm 2026

<b>Bữa chính buổi trưa</b>	Cơm bắc thơm; Thịt bò rim hành tây hành, mùi; Muối lạc. vừng; Canh rau ngót nấu cua ghẹ.
<b>Bữa phụ</b>	Sữa bột pha nước ấm.
<b>Bữa chính buổi chiều</b>	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	8,55 gam	kg	1,3	30.000	39.000	1.284	8,6	2,2	307,5
2	3017	Lạc hạt	5,26 gam	kg	0,8	70.000	56.000	4.488	215,6	348,9	121,5
3	3020	Vừng (đen, trắng)	5,26 gam	kg	0,8	88.000	70.400	4.320	152,8	352,6	133,8
4	4038	Hành lá	1,32 gam	kg	0,2	30.000	6.000	36	2,1	-	6,9
5	4039	Hành tây	5,26 gam	kg	0,8	13.000	10.400	268	12	-	55,1
6	4082	Rau mùi tàu	1,32 gam	kg	0,2	40.000	8.000	34	3,4	-	5,1
7	4086	Rau ngót	11,18 gam	kg	1,7	85.000	144.500	456	69,4	-	44,5
8	13003	Gừng tươi	0,66 gam	kg	0,1	35.000	3.500	22	0,4	-	5,2
9	13039	Bột canh	1,97 gam	kg	0,3	19.000	5.700	-	-	-	-
10	500016	Gạo bắc thơm	86,18 gam	kg	13,1	20.000	262.000	45.064	1.034,9	131	9.942,9
11	500019	Mỡ lợn sống	7,24 gam	kg	1,1	70.000	77.000	6.930	-	770	-
12	500021	Thịt gà đỏ bỏ đầu chân	43,42 gam	kg	6,6	140.000	924.000	14.388	1.326,6	1.009,8	-
13	500036	Dầu đậu nành Simply.	2,63 gam	kg	0,4	58.000	23.200	3.600	-	400	-
14	500040	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	9,21 gam	kg	1,4	260.000	364.000	6.818	273	324,8	644
15	500042	Sữa bột Nuvi Grow School 1+	3,29 gam	kg	0,5	260.000	130.000	2.525	115	132,5	217,5
16	500045	Thịt bò tươi loại Nạc mỡ	16,45 gam	kg	2,5	235.000	587.500	2.891	514,5	93,1	-
17	500055	Con ghẹ biển làm sạch	6,58 gam	kg	1	57.000	57.000	172	38,1	2,2	-
18	500060	Nước mắm Lâm Bảo	1,97 gam	lít	0,3	70.000	21.000	104	15,2	-	10,8
19	500063	Hành củ tái	1,32 gam	kg	0,2	25.000	5.000	48	2,6	-	9,6
20	500064	Hạt nêm MEIZAN	1,97 gam	kg	0,3	52.000	15.600	600	33	3	54
<b>TỔNG CỘNG</b>							<b>2.809.800</b>	<b>94.049</b>	<b>3.817</b>	<b>3.570</b>	<b>11.558</b>
<b>Cơ cấu chất đạm</b>		<b>Nhu cầu dinh dưỡng cả ngày</b>					930	34,9	36,2	116,3	
<b>Động vật</b>	<b>Thực vật</b>	<b>Tỷ lệ cung cấp dinh dưỡng ở trường</b>				<b>65%</b>	605	22,7	23,5	75,6	
60%	40%	<b>Mức cung cấp bình quân thực tế ở trường/1 suất</b>					<b>619 kcal</b>	25,1	23,5	76	
<b>Cơ cấu chất béo</b>		<b>Tỷ lệ đáp ứng thực tế</b>					<b>102,4%</b>	<b>110,8%</b>	<b>99,9%</b>	<b>100,6%</b>	



Động vật	Thực vật	NĂNG LƯỢNG TỪ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN (kcal)		
65%	35%	100 kcal	211 kcal	304 kcal
		NĂNG LƯỢNG THEO TỶ LỆ P:L:G		
		16,3%	34,3%	49,4%
Chi phí thực phẩm	2.809.800 VND	Chi phí bình quân 1 suất ăn	18.486 VND	Chênh lệch
Chi phí, dịch vụ khác	-	Chi phí định mức 1 suất ăn	18.500 VND	14 VND

KIỂM TRA VÀ DUYỆT

Năng lượng & tỷ lệ P:L:G *trên báo*



Phạm Thị Huyền

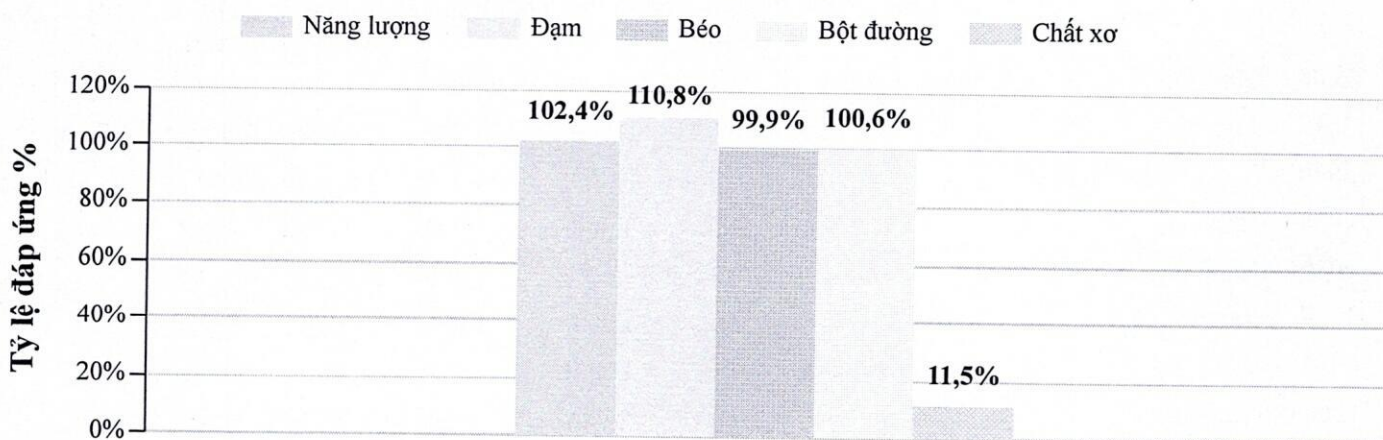
NGƯỜI LẬP

*Đỗ Thị Tuyết*

Đỗ Thị Tuyết

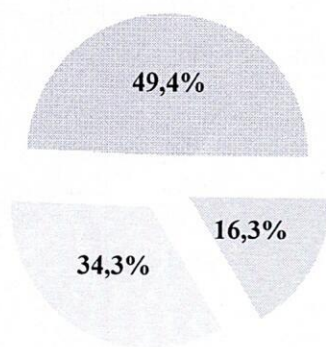
### MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG

#### Các chỉ số dinh dưỡng



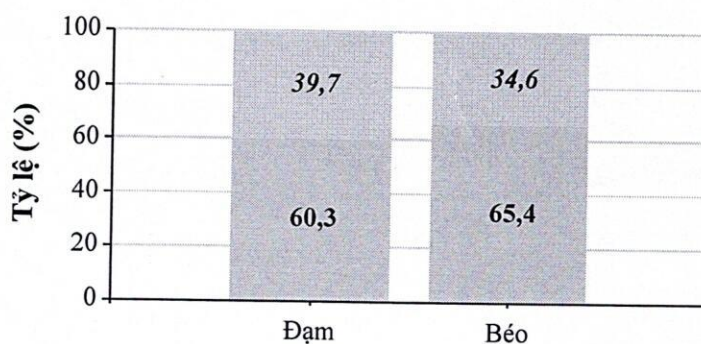
#### TỶ LỆ P:L:G

Đạm Béo Bột đường



#### GÓC 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  
Số suất ăn: 419

Ngày: 29 tháng 4 năm 2026

<b>Bữa chính buổi trưa</b>	Cơm bắc thơm; Thịt bò rim hành tây hành, mùi; Muối lạc, vừng; Canh rau ngót nấu cua ghẹ.
<b>Bữa phụ</b>	Xôi 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	47,73 gam	kg	20	30.000	600.000	69.180	1.720	300	14.900
2	3017	Lạc hạt	7,16 gam	kg	3	70.000	210.000	16.832	808,5	1.308,3	455,7
3	3020	Vừng (đen, trắng)	4,06 gam	kg	1,7	88.000	149.600	9.180	324,6	749,4	284,2
4	4038	Hành lá	0,95 gam	kg	0,4	30.000	12.000	72	4,2	-	13,8
5	4039	Hành tây	5,01 gam	kg	2,1	13.000	27.300	704	31,4	-	144,7
6	4082	Rau mùi tàu	0,95 gam	kg	0,4	40.000	16.000	68	6,7	-	10,2
7	4086	Rau ngót	10,98 gam	kg	4,6	85.000	391.000	1.233	187,7	-	120,4
8	7084	Thịt lợn, nạc vai	18,38 gam	kg	7,7	135.000	1.039.500	11.627	1.632,4	569,8	-
9	13003	Gừng tươi	0,72 gam	kg	0,3	35.000	10.500	67	1,1	-	15,7
10	13039	Bột canh	1,67 gam	kg	0,7	19.000	13.300	-	-	-	-
11	500016	Gạo bắc thơm	79,71 gam	kg	33,4	20.000	668.000	114.896	2.638,6	334	25.350,6
12	500019	Mỡ lợn sống	11,93 gam	kg	5	70.000	350.000	31.500	-	3.500	-
13	500023	Đỗ xanh tách vỏ	14,32 gam	kg	6	52.000	312.000	19.680	1.404	144	3.186
14	500036	Dầu đậu nành Simply.	0,95 gam	kg	0,4	58.000	23.200	3.600	-	400	-
15	500040	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	12,41 gam	kg	5,2	260.000	1.352.000	25.324	1.014	1.206,4	2.392
16	500045	Thịt bò tươi loại Nạc mỡ	23,63 gam	kg	9,9	235.000	2.326.500	11.448	2.037,4	368,7	-
17	500055	Con ghẹ biển làm sạch	6,44 gam	kg	2,7	57.000	153.900	466	102,8	6	-
18	500060	Nước mắm Lâm Bảo	1,67 gam	lít	0,7	70.000	49.000	243	35,4	0,1	25,2
19	500063	Hành củ tái	0,95 gam	kg	0,4	25.000	10.000	96	5,2	-	19,2
20	500064	Hạt nêm MEIZAN	1,67 gam	kg	0,7	52.000	36.400	1.400	77	7	126
<b>TỔNG CỘNG</b>							<b>7.750.200</b>	<b>317.614</b>	<b>12.031</b>	<b>8.894</b>	<b>47.044</b>
<b>Cơ cấu chất đạm</b>		<b>Nhu cầu dinh dưỡng cả ngày</b>					1.230	46,1	41,0	169,1	
<i>Động vật</i>	<i>Thực vật</i>	<b>Tỷ lệ cung cấp dinh dưỡng ở trường</b>		<b>50%</b>		615	23,1	20,5	84,6		
40%	60%	<b>Mức cung cấp bình quân thực tế ở trường/1 suất</b>				<b>758 kcal</b>	28,7	21,2	112,3		
<b>Cơ cấu chất béo</b>		<b>Tỷ lệ đáp ứng thực tế</b>					<b>123,3%</b>	<b>124,5%</b>	<b>103,5%</b>	<b>132,8%</b>	
<i>Động vật</i>	<i>Thực vật</i>	<b>NĂNG LƯỢNG TỪ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN (kcal)</b>					115 kcal	191 kcal	449 kcal		
64%	36%	<b>NĂNG LƯỢNG THEO TỶ LỆ P:L:G</b>					<b>15,2%</b>	<b>25,3%</b>	<b>59,5%</b>		



Chi phí thực phẩm	7.750.200 VND	Chi phí bình quân 1 suất ăn	18.497 VND	Chênh lệch
Chi phí, dịch vụ khác	-	Chi phí định mức 1 suất ăn	18.500 VND	3 VND



Phạm Thị Huyền

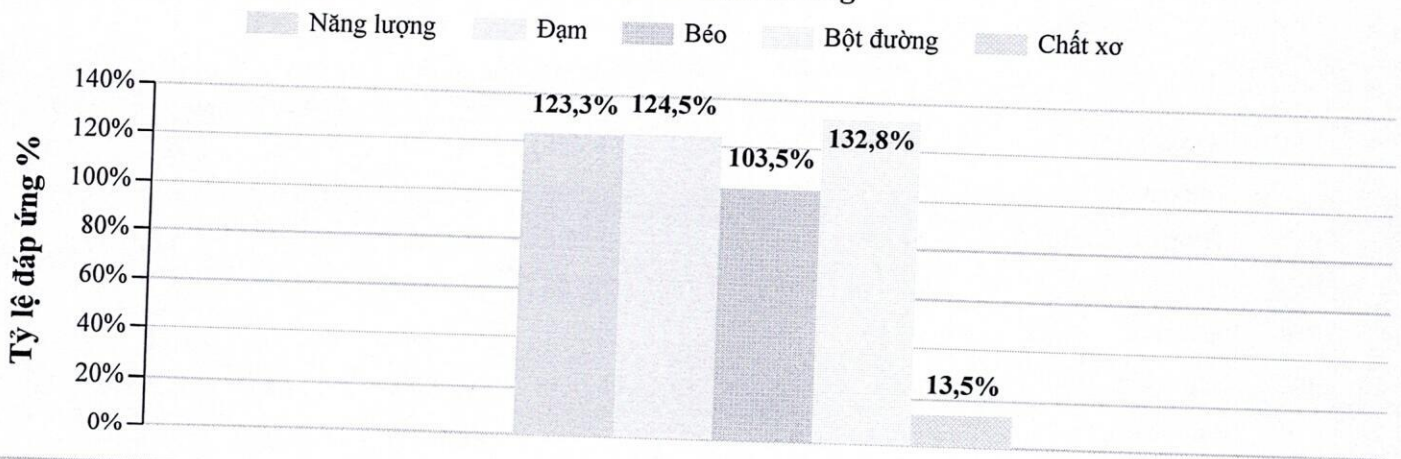
NGƯỜI LẬP

*Euejet*

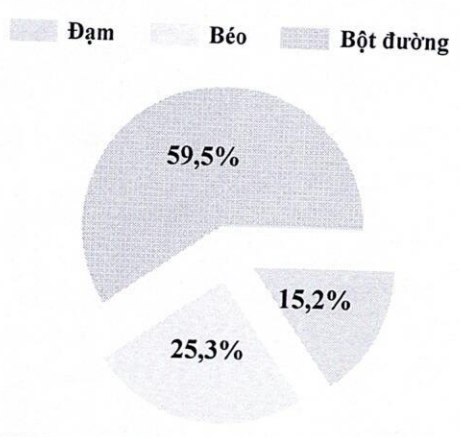
Đỗ Thị Tuyết

### MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG

Các chỉ số dinh dưỡng



### TỶ LỆ P:L:G



### GỐC THỰC PHẨM

