

**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: 8 tháng 4 năm 2026

Số suất ăn: 178

**Bữa chính buổi trưa** Com bắc thơm; Trứng cút rim thịt lợn nạc vai, hành, mùi; Canh rau cải ngọt nấu cua ghẹ;  
Tráng miệng : Chuối tây

**Bữa phụ** Sữa bột pha nước ấm.

**Bữa chính buổi chiều** Bún khô thịt gà giá đỗ hành, mùi.

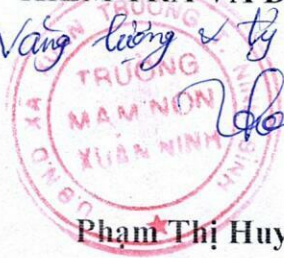
Số TT	Mã hàng	Thực phẩm	KL 1 suất (gam)	ĐV tính	Tổng số lượng	Đơn giá (VND)	Thành tiền (VND)	CHỈ TIÊU DINH DƯỠNG CƠ BẢN			
								Năng lượng (kcal)	Đạm (gam)	Béo (gam)	Bột Đường (gam)
1	4036	Giá đỗ	4,49 gam	kg	0,8	15.000	12.000	328	41,8	-	40,3
2	4038	Hành lá	1,12 gam	kg	0,2	35.000	7.000	36	2,1	-	6,9
3	4082	Rau mùi tàu	1,12 gam	kg	0,2	40.000	8.000	34	3,4	-	5,1
4	5006	Chuối tây	98,88 gam	kg	17,6	14.500	255.200	8.868	120,4	40,1	2.006,4
5	7084	Thịt lợn, nạc vai	26,4 gam	kg	4,7	135.000	634.500	7.097	996,4	347,8	-
6	9007	Trứng chim cút	34,83 gam	kg	6,2	56.000	347.200	8.661	705,2	577,7	160
7	13003	Gừng tươi	0,56 gam	kg	0,1	35.000	3.500	22	0,4	-	5,2
8	13039	Bột canh	1,69 gam	kg	0,3	19.000	5.700	-	-	-	-
9	500016	Gạo bắc thơm	59,55 gam	kg	10,6	20.000	212.000	36.464	837,4	106	8.045,4
10	500019	Mỡ lợn sống	3,93 gam	kg	0,7	70.000	49.000	4.410	-	490	-
11	500021	Thịt gà đồ bỏ đầu chân	32,02 gam	kg	5,7	140.000	798.000	12.426	1.145,7	872,1	-
12	500036	Dầu đậu nành Simply.	6,18 gam	kg	1,1	58.000	63.800	9.900	-	1.100	-
13	500040	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	9,55 gam	kg	1,7	260.000	442.000	8.279	331,5	394,4	782
14	500042	Sữa bột Nuvi Grow School 1+	3,93 gam	kg	0,7	260.000	182.000	3.535	161	185,5	304,5
15	500048	Bún khô HH	19,1 gam	kg	3,4	30.000	102.000	11.311	193,8	19,4	2.590,5
16	500054	Rau cải ngọt	29,21 gam	kg	5,2	15.000	78.000	338	72,8	5,2	-
17	500055	Con ghẹ biển làm sạch	5,62 gam	kg	1	52.000	52.000	172	38,1	2,2	-
18	500060	Nước mắm Lâm Bảo	1,69 gam	lít	0,3	70.000	21.000	104	15,2	-	10,8
19	500063	Hành củ tái	1,12 gam	kg	0,2	25.000	5.000	48	2,6	-	9,6
20	500064	Hạt nêm MEIZAN	1,69 gam	kg	0,3	52.000	15.600	600	33	3	54
<b>TỔNG CỘNG</b>							<b>3.293.500</b>	<b>112.634</b>	<b>4.701</b>	<b>4.144</b>	<b>14.021</b>
<b>Cơ cấu chất đạm</b>		<b>Nhu cầu dinh dưỡng cả ngày</b>					930	34,9	36,2	116,3	
<i>Động vật</i>	<i>Thực vật</i>	<b>Tỷ lệ cung cấp dinh dưỡng ở trường</b>				<b>65%</b>	605	22,7	23,5	75,6	
73%	27%	<b>Mức cung cấp bình quân thực tế ở trường/1 suất</b>				<b>633 kcal</b>	26,4	23,3	78,8		
<b>Cơ cấu chất béo</b>		<b>Tỷ lệ đáp ứng thực tế</b>					<b>104,7%</b>	<b>116,5%</b>	<b>99,0%</b>	<b>104,2%</b>	
<i>Động vật</i>	<i>Thực vật</i>	<b>NĂNG LƯỢNG TỪ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN (kcal)</b>					106 kcal	210 kcal	315 kcal		



69%	31%	NĂNG LƯỢNG THEO TỶ LỆ P:L:G			16,8%	33,2%	50,0%
Chi phí thực phẩm	3.293.500 VND	Chi phí bình quân 1 suất ăn	18.503 VND	Chênh lệch			
Chi phí, dịch vụ khác	-	Chi phí định mức 1 suất ăn	18.500 VND	-3 VND			

**KIỂM TRA VÀ DUYỆT**

*Năng lượng & tỷ lệ P:L:G làm báo*



**Phạm Thị Huyền**

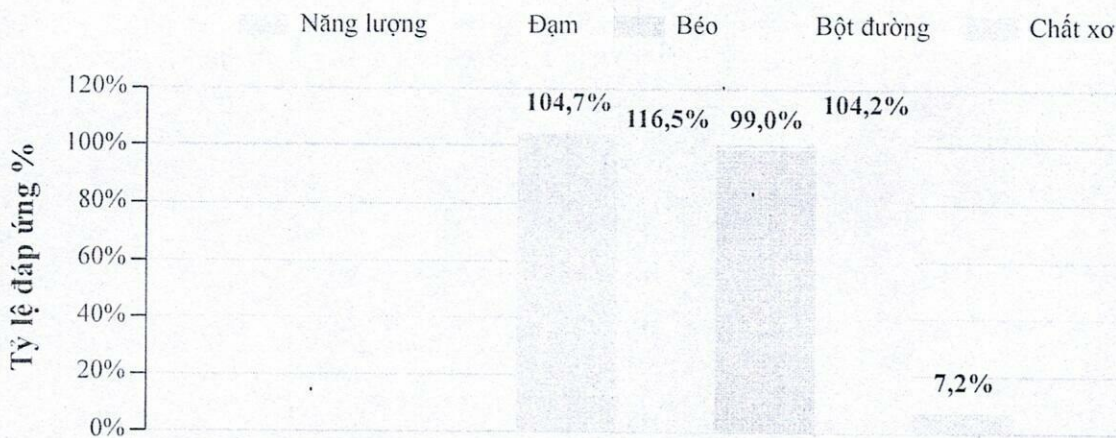
**NGƯỜI LẬP**

*Tuyệt*

**Đỗ Thị Tuyết**

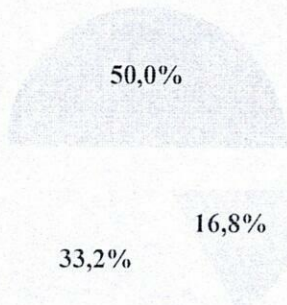
**MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG**

**Các chỉ số dinh dưỡng**



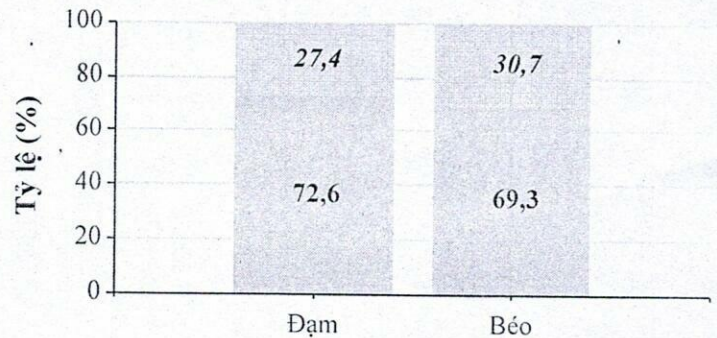
**TỶ LỆ P:L:G**

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  
Số suất ăn: 464

Ngày: 8 tháng 4 năm 2026

**Bữa chính buổi trưa** Com bắc thơm; Trứng cút rim thịt lợn nạc vai, hành, mùi; Canh rau cải ngọt nấu cua ghẹ;  
Tráng miệng :Chuối tây  
**Bữa phụ** Miến thịt vịt cà chua 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	4005	Cà chua	9,05 gam	kg	4,2	12.000	50.400	766	23,9	-	167,6
2	4038	Hành lá	0,86 gam	kg	0,4	35.000	14.000	72	4,2	-	13,8
3	4082	Rau mùi tàu	0,86 gam	kg	0,4	40.000	16.000	68	6,7	-	10,2
4	5006	Chuối tây	99,14 gam	kg	46	14.500	667.000	23.178	314,6	104,9	5.244
5	7084	Thịt lợn, nạc vai	28,88 gam	kg	13,4	135.000	1.809.000	20.234	2.840,8	991,6	-
6	9007	Trứng chim cút	32,97 gam	kg	15,3	56.000	856.800	21.372	1.740,3	1.425,7	394,9
7	13003	Gừng tươi	0,65 gam	kg	0,3	35.000	10.500	67	1,1	-	15,7
8	13039	Bột canh	1,72 gam	kg	0,8	19.000	15.200	-	-	-	-
9	500016	Gạo bắc thơm	83,62 gam	kg	38,8	20.000	776.000	133.472	3.065,2	388	29.449,2
10	500019	Mỡ lợn sống	2,59 gam	kg	1,2	70.000	84.000	7.560	-	840	-
11	500033	Miến phở.	19,4 gam	kg	9	32.000	288.000	31.500	540	54	7.218
12	500036	Dầu đậu nành Simply.	4,96 gam	kg	2,3	58.000	133.400	20.700	-	2.300	-
13	500040	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	13,36 gam	kg	6,2	260.000	1.612.000	30.194	1.209	1.438,4	2.852
14	500053	Thịt vịt bỏ đầu chân	38,79 gam	kg	18	100.000	1.800.000	21.627	1.441,8	1.765,8	-
15	500054	Rau cải ngọt	28,66 gam	kg	13,3	15.000	199.500	865	186,2	13,3	-
16	500055	Con ghẹ biển làm sạch	6,03 gam	kg	2,8	52.000	145.600	483	106,6	6,3	-
17	500060	Nước mắm Lâm Bảo	1,72 gam	lít	0,8	70.000	56.000	278	40,5	0,1	28,8
18	500063	Hành củ tái	0,86 gam	kg	0,4	25.000	10.000	96	5,2	-	19,2
19	500064	Hạt nêm MEIZAN	1,72 gam	kg	0,8	52.000	41.600	1.600	88	8	144
<b>TỔNG CỘNG</b>							<b>8.585.000</b>	<b>314.131</b>	<b>11.614</b>	<b>9.336</b>	<b>45.557</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	
64%	36%	<b>Mức cung cấp bình quân thực tế ở trường/1 suất</b>					677 kcal	25	20,1	98,2	
<b>Cơ cấu chất béo</b>		<b>Tỷ lệ đáp ứng thực tế</b>						<b>110,1%</b>	<b>108,5%</b>	<b>98,2%</b>	<b>116,1%</b>
<i>Động vật</i>	<i>Thực vật</i>	<b>NĂNG LƯỢNG TỪ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN (kcal)</b>						100 kcal	181 kcal	393 kcal	
69%	31%	<b>NĂNG LƯỢNG THEO TỶ LỆ P:L:G</b>						<b>14,9%</b>	<b>26,9%</b>	<b>58,3%</b>	
<b>Chi phí thực phẩm</b>		<b>8.585.000 VND</b>		<b>Chi phí bình quân 1 suất ăn</b>			<b>18.502 VND</b>		<b>Chênh lệch</b>		



Chi phí, dịch vụ khác	-	Chi phí định mức 1 suất ăn	18.500 VND	-2 VND
-----------------------	---	----------------------------	------------	--------

**KIỂM TRA VÀ DUYỆT**

*Năng lượng & tỷ lệ P:L:G đảm bảo*

Phạm Thị Huyền

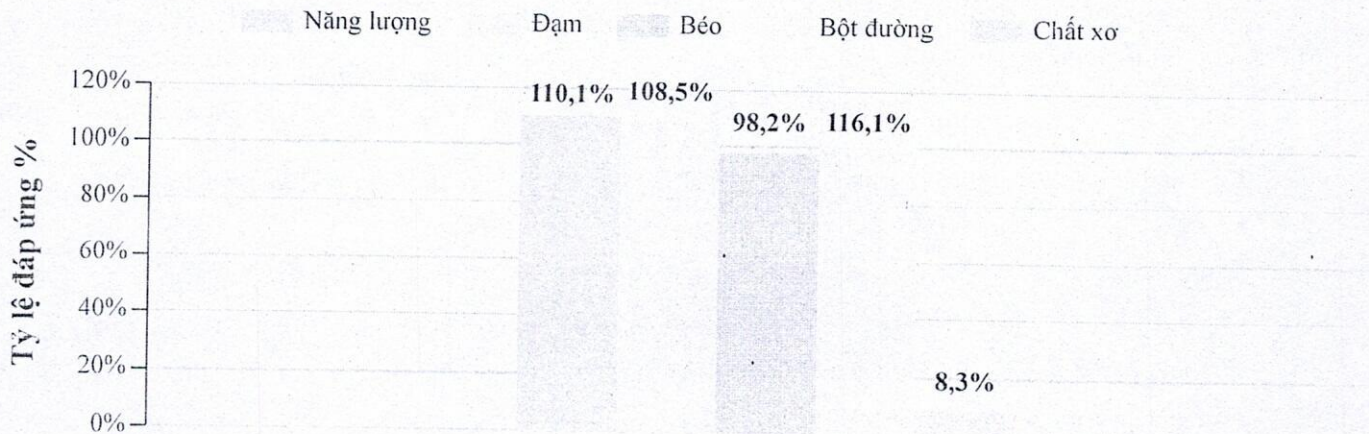
NGƯỜI LẬP

*Tuyệt*

Đỗ Thị Tuyết

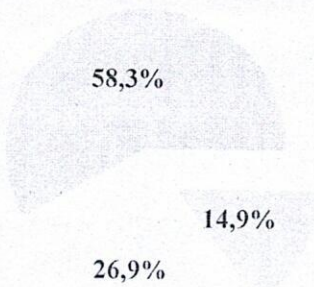
**MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG**

**Các chỉ số dinh dưỡng**



**TỶ LỆ P:L:G**

Đạm Béo Bột đường



**GỐC THỰC PHẨM**

Gốc thực vật Gốc động vật

