

BÁO CÁO NUÔI DƯỠNG HÀNG TUẦN

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

Tuần thứ: Từ ngày: 30 tháng 3 đến ngày: 5 tháng 4 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	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy			Đạm	Béo	Bột
			30/03	31/03	01/04	02/04	03/04	04/04					
1	Khoai lang	kg	-	-	1,4	-	-	-	1,4	1.383	9,3	2,3	331,2
2	Khoai tây	kg	-	-	-	-	-	1,4	1,4	1.121	24,4	-	255,8
3	Lạc hạt	kg	-	-	1	-	-	-	1	5.611	269,5	436,1	151,9
4	Vùng (đen, trắng)	kg	-	-	0,7	-	-	-	0,7	3.780	133,7	308,6	117
5	Đậu phụ	kg	-	1,8	-	-	-	-	1,8	1.710	196,2	97,2	12,6
6	Bí ngô	kg	-	7	-	-	-	6,8	13,8	3.086	35,6	-	735,8
7	Cà chua	kg	1,8	1	-	2,2	1,7	-	6,7	1.222	38,2	-	267,3
8	Hành lá	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	1,2	215	12,5	-	41,3
9	Hành tây	kg	-	1	0,8	-	0,9	-	2,7	905	40,3	-	186
10	Rau mồng tơi	kg	-	4	-	5	-	-	9	1.016	149,4	-	104,6
11	Rau mùi tàu	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	1,2	204	20,2	-	30,7
12	Rau muống	kg	-	-	-	-	4,3	-	4,3	833	117	-	91,4
13	Rau ngót	kg	-	-	1,8	-	-	-	1,8	482	73,5	-	47,1
14	Chuối tây	kg	-	-	-	-	-	11	11	5.543	75,2	25,1	1.254
15	Dưa hấu	kg	-	-	-	17,1	-	-	17,1	1.405	106,7	17,8	204,5
16	Quả thanh long	kg	14	-	-	-	-	-	14	5.600	182	-	1.218
17	Thịt lợn, nạc vai	kg	3,05	0,6	-	3,8	0,5	-	7,95	12.005	1.685,4	588,3	-
18	Thịt lợn sườn vai	kg	3,1	6,7	-	2,5	5,05	-	17,35	40.079	2.984,2	3.123	-
19	Ngao biển trắng	kg	-	-	-	3,2	-	-	3,2	814	171,8	14,1	-
20	Trứng vịt	kg	7,3	-	-	7,5	-	-	14,8	22.349	1.693,1	1.562,9	377,7
21	Gừng tươi	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,6	134	2,2	-	31,3
22	Nước mắm cá	lít	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,1	1,3	451	65,8	0,1	46,8
23	Hạt nêm	kg	0,3	0,3	0,2	0,1	-	-	0,9	1.782	135	18	270
24	Bột canh	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,2	1,7	-	-	-	-
25	Gạo bắc thơm	kg	10,9	15	14,5	11	14	8	73,4	252.496	5.798,6	734	55.710,6
26	Dầu đậu nành Simply	lít	1,1	1,1	0,3	0,8	0,5	0,2	4	36.000	-	4.000	-
27	Mỡ lợn sống	kg	0,9	1	1,4	0,9	1,2	1	6,4	40.320	-	4.480	-
28	Thịt gà bỏ da bỏ đầu chân	kg	-	-	6,6	-	-	4,6	11,2	24.416	2.251,2	1.713,6	-
29	Dầu đậu nành Simply.	kg	-	-	0,05	0,3	0,5	0,55	1,4	12.600	-	1.400	-
30	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	kg	1,65	1,6	1,55	1,6	1,4	0,9	8,7	42.369	1.696,5	2.018,4	4.002
31	Sữa bột Nuvi Grow School 1+	kg	0,7	0,65	0,7	0,65	0,6	0,5	3,8	19.190	874	1.007	1.653

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	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy			Đạm	Béo	Bột
			30/03	31/03	01/04	02/04	03/04	04/04					
32	Thịt bò tươi loại Nạc mông	kg	-	3,1	3,05	-	-	1,7	7,85	9.078	1.615,5	292,3	-
33	Bún khô HH	kg	3,3	-	-	3,3	-	-	6,6	21.958	376,2	37,6	5.028,5
34	Cá trắm cỏ nguyên con	kg	-	-	-	-	10,8	-	10,8	6.416	1.193,4	182,5	-
35	Cáy làm sạch	kg	3	-	-	2,6	0,9	-	6,5	6.057	1.223,3	114,4	-
36	Rau cải ngọt	kg	5,2	-	-	-	-	-	5,2	338	72,8	5,2	-
37	Con ghe biển làm sạch	kg	1	1	1	-	-	0,7	3,7	638	140,9	8,3	-
38	Rau cải bắp	kg	-	-	-	-	-	3	3	778	48,6	-	145,8
39	Nước mắm Lâm Bão	lít	-	-	0,1	0,1	0,2	0,15	0,55	191	27,8	0,1	19,8
40	Hành củ tái	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,15	1,15	276	15	-	55,2
41	Hạt nêm MEIZAN	kg	-	-	0,1	0,2	0,3	0,2	0,8	1.600	88	8	144

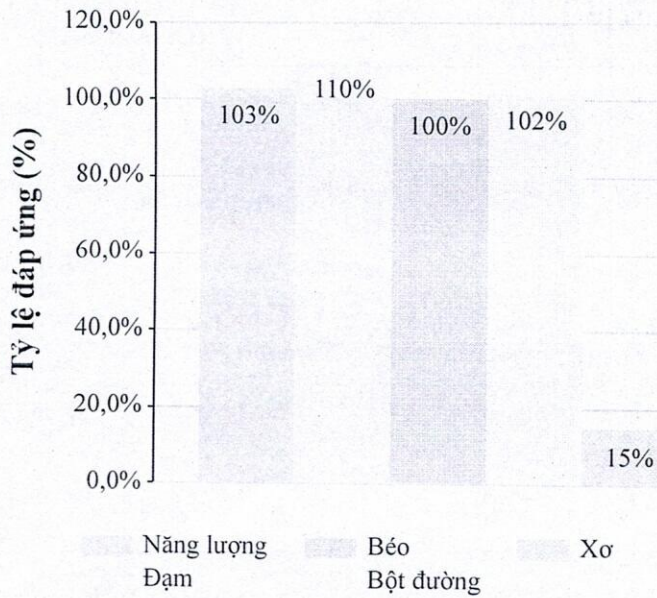
THỰC ĐƠN TRONG TUẦN

Bữa ăn	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy
Bữa chính buổi trưa	<i>Cơm bắc thơm; Trứng đúc thịt lợn nạc hành mùi; Canh rau cải nấu cua ghe. Tráng miệng: Thanh long</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt lợn sấn vai sốt đậu phụ cà chua hành mùi; Canh bí ngô nấu thịt lợn nạc vai.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt bò rim hành tây hành, mùi; Muối lạc, vừng; Canh rau ngót nấu cua ghe.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Trứng đúc thịt lợn nạc hành mùi; Canh rau mồng tơi nấu ngao. Tráng miệng: Dưa hấu</i>	<i>Cơm bắc thơm; Cá trắm sốt cà chua hành, mùi; Canh bí ngô nấu thịt lợn nạc vai.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành, mùi; Canh rau cải bắp nấu cua ghe. Tráng miệng: Chuối tây.</i>
Bữa phụ	<i>Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Sữa bột pha nước ấm.</i>
Bữa chính buổi chiều	<i>Bún khô riêu cáy, thịt lợn sấn vai cà chua hành lá, rau mùi.</i>	<i>Cơm Bắc thơm; Thịt bò sốt hành tây hành, mùi; Canh mồng tơi nấu cua ghe.</i>	<i>Cháo thịt gà khoai lang hành, mùi;</i>	<i>Bún khô riêu cáy, thịt lợn sấn vai cà chua hành lá, rau mùi.</i>	<i>Cơm Bắc thơm; Thịt lợn sấn vai rim hành tây, hành mùi; Canh rau muống nấu cáy.</i>	<i>Cháo thịt bò khoai tây, hành, mùi.</i>

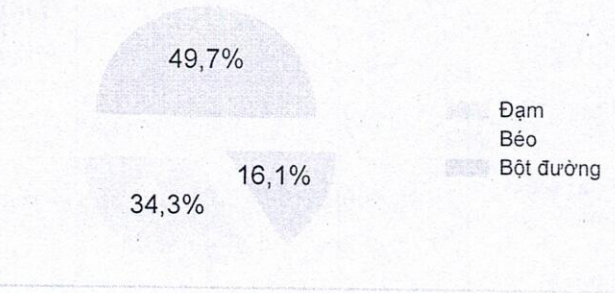
CHỈ TIÊU NĂNG LƯỢNG VÀ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN

DINH DƯỠNG CUNG CẤP	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy	Bình quân cả tuần	Chế độ ăn	Mức đáp ứng	So với mức bình quân		Tỷ lệ P L G	Cơ cấu thực phẩm				
	30/03	31/03	01/04	02/04	03/04	04/04				Tuần trước	Trong tháng		Động vật	Thực vật			
Năng lượng (kcal)	627	619,6	619,1	612,6	620,8	632,2	621,9	604	103%	-1,0% ⇐	1,0% ⇐	G	66%	34%			
Đạm (gam)	25,9	23,6	24,9	26,5	25,8	22,6	24,9	22,7	110%	3,5% ⇐	3,4% ⇐				16,1%	66%	34%
Béo (gam)	23,4	23,6	23,3	23,4	22,9	24,9	23,6	23,5	100%	-4,2% ⇐	-0,1% ⇐				34,3%	68%	32%
Bột đường (gam)	77,8	77,8	76,9	73,3	77,3	78,8	77	75,6	102%	-0,4% ⇐	0,9% ⇐				49,7%		
Xơ (gam)	2,1	1,3	1	1,6	1	0,9	1,3	9	15%	-5,6% ⇐	-3,8% ⇐						

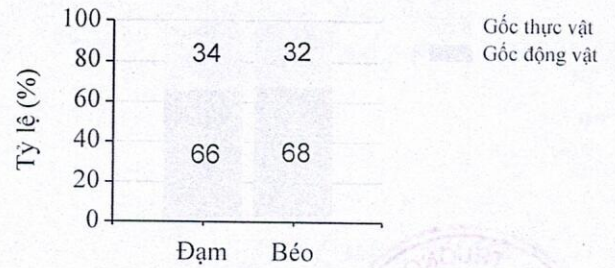
MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG



TỶ LỆ P:L:G BÌNH QUÂN CẢ TUẦN



GÓC THỰC PHẨM



CHỈ TIÊU VITAMIN VÀ CHẤT KHOÁNG

VITAMIN & CHẤT KHOÁNG	ĐVT	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy	Bình quân trong tuần	Chế độ ăn	Mức đáp ứng	So với bình quân	
		30/03	31/03	01/04	02/04	03/04	04/04				Tuần trước	Từ đầu tháng
Can-xi	mg	215,1	182,2	187,6	233	187,9	144,5	191,7	325	59%	1,8% →	1,1% →
Phốt-pho	mg	394,1	256,4	273,5	365,8	263,1	226,8	296,6	299	99%	-2,6% →	-2,9% →
Ma-giê	mg	20,2	46,7	62,2	50,2	38,3	41,5	43,2	45,5	95%	20,4% →	15,6% →
Sắt	mg	2,7	1,9	1,7	2,9	1,2	1,4	2	3,8	52%	1,8% →	5,8% →
I-ốt	mcg	2,2	2,2	2,1	2,2	2	1,9	2,1	58,5	4%	-2,1% →	-5,2% →
Kẽm	mg	2,2	2,6	1,6	2,2	1,8	1,5	2	2,7	74%	5,1% →	-0,8% →
Sê len	mcg	22,8	13,3	2,7	22	9,9	3,4	12,4	11,1	112%	12,9% →	8,6% →
A	mcg	371,3	319,4	291,7	380,5	308,4	259,6	321,8	260	124%	-4,5% →	-2,8% →
D	mcg	41,2	40,5	39,9	40	49	38,5	41,5	9,8	426%	-0,5% →	-1,2% →
E	mg	4,4	0,8	0,6	4,7	1,2	0,2	2	97,5	2%	29,8% →	23,9% →
K	mcg	16,1	16,5	15,9	16,5	129,6	40,2	39,1	39	100%	94,5% →	48,0% →
C	mg	40,3	24,4	10,3	30,8	16,9	21,2	24	22,8	105%	-9,7% →	-6,7% →
B1	mg	57,7	57,5	56,3	56,5	53,7	52	55,6	0,3	17111%	-1,7% →	-4,2% →
B2	mg	126	124,2	125,1	122	117,4	122,2	122,8	0,4	31489%	-0,6% →	-1,4% →
PP	mg	0,2	1,2	2,2	0,4	0,5	1,5	1	3,9	26%	-0,6% →	3,8% →
B6	mg	53,6	53,5	52,1	52,6	49,8	47,5	51,5	0,3	15848%	-2,0% →	-5,2% →
Folat	mcg	12,3	14,4	22,7	15,9	57,7	33	26	65	40%	-13,6% →	-8,2% →
B12	mcg	2,3	0,5	0,2	2,2	0,2	0,2	0,9	0,6	160%	52,3% →	36,5% →

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

NGÀY THÁNG	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy	CỘNG	CÂN ĐỐI THU-CHI TRONG TUẦN	
	30/03	31/03	01/04	02/04	03/04	04/04			
Số lượng suất ăn	173	168	167	171	158	107	944	Định mức chi 1 suất ăn	18.500
Chi phí thực phẩm	3.198.500	3.109.200	3.089.550	3.164.250	2.920.750	1.981.250	17.463.500	Giá thành bình quân 1 suất ăn	18.499
Chi phí khác	-	-	-	-	-	-	-	Tổng thu	17.464.000
Cộng chi phí	3.198.500	3.109.200	3.089.550	3.164.250	2.920.750	1.981.250	17.463.500	Số dư đầu tuần	(650)
Giá thành 1 suất ăn	18.488	18.507	18.500	18.504	18.486	18.516		Chi thực tế	17.463.500
Chênh lệch định mức - giá thành	12	(7)	-	(4)	14	(16)		Số dư cuối tuần	(150)

KIỂM TRA VÀ DUYỆT

Bình quân năng lượng trong tuần đảm bảo



Phạm Thị Huyền

NGƯỜI LẬP

Tuyết

Đỗ Thị Tuyết

BÁO CÁO NUÔI DƯỠNG HÀNG TUẦN

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

Tuần thứ: Từ ngày: 30 tháng 3 đến ngày: 5 tháng 4 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	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy			Đạm	Béo	Bột
			30/03	31/03	01/04	02/04	03/04	04/04					
1	Gạo nếp cái	kg	-	-	22	-	-	-	22	76.098	1.892	330	16.390
2	Khoai tây	kg	4,6	-	-	4,6	-	-	9,2	7.364	160,1	-	1.680,8
3	Lạc hạt	kg	-	-	2,6	-	-	-	2,6	14.587	700,7	1.133,9	394,9
4	Vừng (đen, trắng)	kg	-	-	1,8	-	-	-	1,8	9.720	343,7	793,4	301
5	Đậu phụ	kg	-	2,9	-	-	-	-	2,9	2.755	316,1	156,6	20,3
6	Bí ngô	kg	-	18	-	-	18,4	-	36,4	8.139	93,9	-	1.940,8
7	Cà chua	kg	-	2,7	-	-	4,5	2,5	9,7	1.769	55,3	-	387
8	Cà rốt (củ đỏ, vàng)	kg	-	-	-	-	-	1,4	1,4	452	17,9	-	95,2
9	Đậu cô ve	kg	-	14	-	-	-	-	14	9.223	630	-	1.675,8
10	Hành lá	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	2,3	412	23,9	-	79,1
11	Hành tây	kg	-	-	2,1	-	-	-	2,1	704	31,4	-	144,7
12	Rau mồng tơi	kg	-	-	-	13,8	-	-	13,8	1.558	229,1	-	160,4
13	Rau mùi tàu	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	2,3	390	38,6	-	58,9
14	Rau ngót	kg	-	-	4,7	-	-	-	4,7	1.259	191,8	-	123
15	Su su (quả)	kg	-	-	-	-	14,5	-	14,5	2.088	92,8	-	429,2
16	Chuối tây	kg	-	-	-	-	-	31	31	15.620	212	70,7	3.534
17	Dưa hấu	kg	-	-	-	46,4	-	-	46,4	3.812	289,5	48,3	554,9
18	Quả thanh long	kg	36,5	-	-	-	-	-	36,5	14.600	474,5	-	3.175,5
19	Sườn lợn (cả xương)	kg	16,1	-	-	17,4	-	-	33,5	26.937	2.578,5	1.843,8	-
20	Thịt lợn, nạc vai	kg	12,05	1,4	9,8	9,2	9,7	-	42,15	63.647	8.935,8	3.119,1	-
21	Thịt lợn sấn vai	kg	-	17,9	-	-	-	-	17,9	41.349	3.078,8	3.222	-
22	Ngao biển trắng	kg	-	-	-	8,3	-	-	8,3	2.112	445,7	36,5	-
23	Trứng vịt	kg	18,3	-	-	20	-	-	38,3	57.836	4.381,5	4.044,5	977,4
24	Gừng tươi	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,4	0,2	1,8	402	6,5	-	94
25	Nước mắm cá	lít	0,8	0,8	0,5	0,6	0,55	0,45	3,7	1.284	187,2	0,4	133,2
26	Hạt nêm	kg	0,8	0,8	0,5	0,25	-	-	2,35	4.653	352,5	47	705
27	Bột canh	kg	0,8	0,8	0,8	0,8	0,7	0,5	4,4	-	-	-	-
28	Gạo bắc thơm	kg	49	40,4	37,3	48,7	36,8	24,5	236,7	814.248	18.699,3	2.367	179.655,3
29	Dầu đậu nành Simply	lít	2,3	2,4	0,5	1,1	1,1	0,7	8,1	72.900	-	8.100	-
30	Mỡ lợn sống	kg	1,8	0,5	5,7	1,7	4,5	0,8	15	94.500	-	10.500	-
31	Thịt gà đỏ bỏ đầu chân	kg	-	-	-	-	-	11,9	11,9	25.942	2.391,9	1.820,7	-
32	Đỗ xanh tách vỏ	kg	-	-	6,5	-	-	-	6,5	21.320	1.521	156	3.451,5
33	Miến phở	kg	-	-	-	-	-	2	2	7.000	120	12	1.604

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 30/03	Thứ ba 31/03	Thứ tư 01/04	Thứ năm 02/04	Thứ sáu 03/04	Thứ bảy 04/04			Đạm	Béo	Bột
34	Miến phở.	kg	-	-	-	-	-	3,6	3,6	12.600	216	21,6	2.887,2
35	Dầu đậu nành Simply.	kg	-	-	0,1	1,3	1	1	3,4	30.600	-	3.400	-
36	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	kg	6	6,2	6,3	6	5,6	3,6	33,7	164.119	6.571,5	7.818,4	15.502
37	Thịt bò tươi loại Nạc mỏng	kg	-	0,7	10,3	-	0,7	-	11,7	13.530	2.407,9	435,7	-
38	Bún khô HH	kg	-	9	-	-	8,4	-	17,4	57.888	991,8	99,2	13.257,1
39	Cá trắm cỏ nguyên con	kg	-	-	-	-	26,3	-	26,3	15.625	2.906,2	444,5	-
40	Cây làm sạch	kg	-	-	-	-	6,9	-	6,9	6.429	1.298,6	121,4	-
41	Rau cải ngồng	kg	-	1,8	-	-	2,3	-	4,1	1.263	49,2	32,8	192,7
42	Thịt vịt bỏ đầu chân	kg	-	-	-	-	-	10	10	12.015	801	981	-
43	Rau cải ngọt	kg	13,5	-	-	-	-	-	13,5	878	189	13,5	-
44	Con ghe biển làm sạch	kg	2,5	-	2,7	-	-	1,9	7,1	1.225	270,4	15,9	-
45	Thịt ngan bỏ đầu chân	kg	-	16,7	-	-	-	-	16,7	22.244	1.315,1	1.886,3	-
46	Rau cải bắp	kg	-	-	-	-	-	8	8	2.074	129,6	-	388,8
47	Nước mắm Lâm Bão	lít	-	-	0,2	0,2	0,15	0,3	0,85	295	43	0,1	30,6
48	Hành củ tái	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	2,3	552	29,9	-	110,4
49	Hạt nêm MEIZAN	kg	-	-	0,3	0,55	0,7	0,5	2,05	4.100	225,5	20,5	369

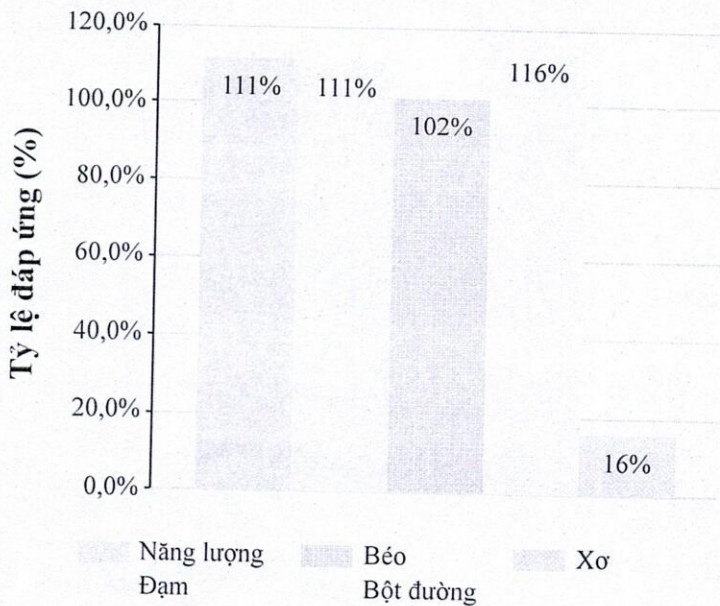
THỰC ĐƠN TRONG TUẦN

Bữa ăn	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy
Bữa chính buổi trưa	<i>Cơm bắc thơm; Trứng đúc thịt lợn hành mùi; Canh rau cải ngọt nấu cua ghe; Tráng miệng: Thanh long</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt lợn sấn vai sốt đậu phụ cà chua hành mùi; Canh bí ngô nấu thịt lợn nạc vai; Món xào: Đậu cô ve xào thịt bò.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt bò rim hành tây hành, mùi; Muối lạc, vừng; Canh rau ngót nấu cua ghe.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Trứng đúc thịt lợn nạc vai hành mùi; Canh rau mồng tơi nấu ngao; Tráng miệng: Dưa hấu.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Cá trắm sốt cà chua hành, mùi; Canh bí ngô nấu thịt lợn nạc; Món xào: Su su xào thịt bò.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành, mùi; Canh rau cải bắp nấu cua ghe. Tráng miệng: Chuối tây</i>
Bữa phụ	<i>Cháo sườn khoai tây, hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Bún khô thịt ngan rau cải, hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Xôi gấc đỏ xanh thịt lợn nạc vai; Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Cháo sườn khoai tây, hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Bún khô thịt lợn riêu rau cải hành lá, rau mùi tàu; Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Miến thịt vịt cà chua, hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm.</i>

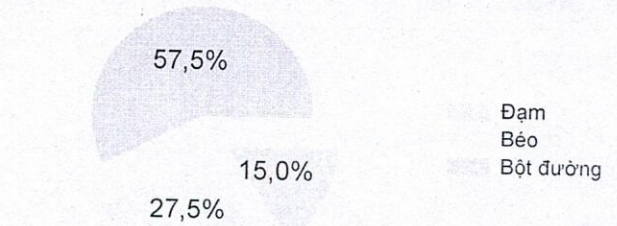
CHỈ TIÊU NĂNG LƯỢNG VÀ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN

DINH DƯỠNG CUNG CẤP	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy	Bình quân cả tuần	Chế độ ăn	Mức đáp ứng	So với mức bình quân		Tỷ lệ P L G	Cơ cấu thực phẩm	
	30/03	31/03	01/04	02/04	03/04	04/04				Tuần trước	Trong tháng		Động vật	Thực vật
Năng lượng (kcal)	670,3	664,4	758,2	657,5	648,5	709,6	684,7	615	111%	3,4% ⇨	1,0% ⇨	15,0%	57%	43%
Đạm (gam)	25,8	23,5	28,6	25,8	26,3	23,8	25,6	23,1	111%	5,4% ⇨	2,2% ⇨			
Béo (gam)	19,8	21,6	21,4	20,4	19,5	22,2	20,8	20,5	102%	3,2% ⇨	1,7% ⇨			
Bột đường (gam)	96,7	93,5	112,2	92	91,1	102,9	98,1	84,6	116%	2,8% ⇨	0,3% ⇨			
Xơ (gam)	2	1,3	1,1	1,4	1,4	1,1	1,4	9	16%	-6,4% ⇨	10,1% ⇨			

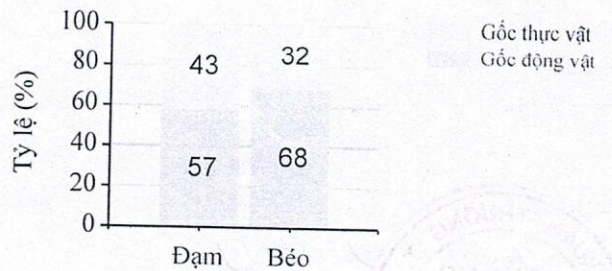
MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG



TỶ LỆ P:L:G BÌNH QUÂN CẢ TUẦN



GÓC THỰC PHẨM



CHỈ TIÊU VITAMIN VÀ CHẤT KHOÁNG

VITAMIN & CHẤT KHOÁNG	ĐVT	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy	Bình quân trong tuần	Chế độ ăn	Mức đáp ứng	So với bình quân	
		30/03	31/03	01/04	02/04	03/04	04/04				Tuần trước	Từ đầu tháng
Can-xi	mg	201,7	155,5	196	226,8	180,9	146,6	184,6	300	62%	-0,2% ⇨	-0,5% ⇨
Phốt-pho	mg	461	319,1	403,2	398,8	367,7	242,9	365,4	250	146%	18,8% ⇨	10,6% ⇨
Ma-giê	mg	15	27	51,4	46,9	29,5	37,8	34,6	50	69%	4,3% ⇨	6,8% ⇨
Sắt	mg	2,2	1,7	2,3	2,6	1	1,3	1,9	3,2	59%	7,8% ⇨	0,4% ⇨
I-ốt	mcg	3	3,1	3,1	3	3	2,9	3	45	7%	-1,2% ⇨	-0,6% ⇨
Kẽm	mg	2,4	2,3	3,3	2,3	1,7	1,6	2,3	2,4	95%	11,5% ⇨	6,6% ⇨
Sê len	mcg	15,6	14,5	2,2	16,6	4,3	5,5	9,8	10	98%	20,1% ⇨	6,1% ⇨
A	mcg	356,5	313	298,3	382,8	315,2	329,5	332,6	250	133%	2,0% ⇨	2,9% ⇨

D	mcg	40,9	41,9	41,9	41,5	50,7	39,6	42,7	7,5	570%	-1,5% ⇨	-0,4% ⇨
E	mg	4,5	1,6	1,4	4,5	1,5	0,4	2,3	100	2%	191,9% ⇨	62,1% ⇨
K	mcg	11,6	15,5	11,3	11,8	19,6	31,2	16,8	35	48%	-1,2% ⇨	-4,3% ⇨
C	mg	34,9	17	8,4	26,3	15	23,4	20,9	20	104%	-22,4% ⇨	-17,5% ⇨
B1	mg	71,8	74	74,7	72,7	72,6	70,4	72,7	0,4	20768%	-1,1% ⇨	-0,5% ⇨
B2	mg	116,1	119,3	121,2	117,7	117,7	114,4	117,7	0,4	29435%	-1,2% ⇨	-0,6% ⇨
PP	mg	1	0,8	3,4	1,3	0,5	1,6	1,4	4	35%	7,6% ⇨	9,9% ⇨
B6	mg	72,7	74,7	75,8	73,7	73,7	71,9	73,7	0,3	29497%	-1,2% ⇨	-0,6% ⇨
Folat	mcg	10,4	44,7	20,1	14,3	41	35,5	27,7	75	37%	-16,2% ⇨	-27,1% ⇨
B12	mcg	2,1	0,3	0,2	2,2	-	0,2	0,8	0,5	169%	220,9% ⇨	55,9% ⇨

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

NGÀY THÁNG	Thứ hai 30/03	Thứ ba 31/03	Thứ tư 01/04	Thứ năm 02/04	Thứ sáu 03/04	Thứ bảy 04/04	CỘNG	CÂN ĐỐI THU-CHI TRONG TUẦN	
Số lượng suất ăn	463	466	466	457	426	282	2.560	Định mức chi 1 suất ăn	18.500
Chi phí thực phẩm	8.565.500	8.620.100	8.621.700	8.454.400	7.880.800	5.217.900	47.360.400	Giá thành bình quân 1 suất ăn	18.500
Chi phí khác	-	-	-	-	-	-	-	Tổng thu	47.360.000
Cộng chi phí	8.565.500	8.620.100	8.621.700	8.454.400	7.880.800	5.217.900	47.360.400	Số dư đầu tuần	(150)
Giá thành 1 suất ăn	18.500	18.498	18.502	18.500	18.500	18.503		Chi thực tế	47.360.400
Chênh lệch định mức - giá thành	-	2	(2)	-	-	(3)		Số dư cuối tuần	(550)

KIỂM TRA VÀ DUYỆT

Bình quan năng lượng & tỷ lệ P, L & tổng tuần sớm báo

PHÒNG MAM NON XUÂN NINH

Phạm Thị Huyền

NGƯỜI LẬP

Tuyệt

Đỗ Thị Tuyệt