

BÁO CÁO NUÔI DƯỠNG HÀNG TUẦN

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

Tuần thứ: Từ ngày: 6 tháng 4 đến ngày: 12 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
			06/04	07/04	08/04	09/04	10/04	11/04					
1	Khoai tây	kg	-	-	-	-	-	1,4	1,4	1.121	24,4	-	255,8
2	Lạc hạt	kg	-	0,8	-	-	-	-	0,8	4.488	215,6	348,9	121,5
3	Vùng (đen, trắng)	kg	-	0,7	-	-	-	-	0,7	3.780	133,7	308,6	117
4	Đậu phụ	kg	2,8	-	-	-	-	-	2,8	2.660	305,2	151,2	19,6
5	Bí đao (bí xanh)	kg	-	-	-	-	6,9	-	6,9	604	30,2	-	120,9
6	Bí ngô	kg	-	7	-	-	-	-	7	1.565	18,1	-	373,2
7	Cà chua	kg	1	-	-	2	0,9	1	4,9	894	27,9	-	195,5
8	Cà rốt (củ đỏ, vàng)	kg	-	-	-	1	-	-	1	323	12,8	-	68
9	Giá đỗ	kg	-	-	0,8	-	-	-	0,8	328	41,8	-	40,3
10	Hành lá	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	1,2	215	12,5	-	41,3
11	Hành tây	kg	-	0,8	-	-	-	-	0,8	268	12	-	55,1
12	Rau mồng tơi	kg	-	-	-	5	-	-	5	564	83	-	58,1
13	Rau mùi tàu	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	1,2	204	20,2	-	30,7
14	Rau muống	kg	-	-	-	-	-	4,2	4,2	814	114,2	-	89,3
15	Rau ngót	kg	1,3	-	-	-	1	-	2,3	616	93,9	-	60,2
16	Củ dền	kg	1,4	-	-	-	-	-	1,4	652	22,4	2,8	134,4
17	Chuối tây	kg	-	-	17,6	-	-	-	17,6	8.868	120,4	40,1	2.006,4
18	Dưa hấu	kg	17,7	-	-	-	-	-	17,7	1.454	110,4	18,4	211,7
19	Quả thanh long	kg	-	-	-	-	14	-	14	5.600	182	-	1.218
20	Thịt lợn, nạc vai	kg	-	-	4,7	-	-	-	4,7	7.097	996,4	347,8	-
21	Thịt lợn sườn vai	kg	5,2	4,8	-	-	2,8	3,8	16,6	38.346	2.855,2	2.988	-
22	Tôm nõn (tươi)	kg	-	2	-	-	-	2	4	4.076	821,6	71,6	36
23	Trứng vịt	kg	-	-	-	-	7	-	7	10.571	800,8	739,2	178,6
24	Trứng chim cút	kg	-	-	6,2	-	-	-	6,2	8.661	705,2	577,7	160
25	Gừng tươi	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,6	134	2,2	-	31,3
26	Nước mắm cá	lít	0,1	-	-	-	-	-	0,1	35	5,1	-	3,6
27	Bột canh	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	1,8	-	-	-	-
28	Gạo bắc thơm	kg	15	16	10,6	12,7	14,4	11	79,7	274.168	6.296,3	797	60.492,3
29	Mỡ lợn sống	kg	0,5	2	0,7	1,2	1	0,5	5,9	37.170	-	4.130	-
30	Thịt gà đỏ bỏ đầu chân	kg	-	-	5,7	8,7	-	-	14,4	31.392	2.894,4	2.203,2	-
31	Miến phở.	kg	-	-	-	3,2	-	-	3,2	11.200	192	19,2	2.566,4
32	Dầu đậu nành Simply.	kg	1	0,55	1,1	1,1	1,2	0,9	5,85	52.650	-	5.850	-
33	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	kg	1,65	1,7	1,7	1,75	1,6	1,2	9,6	46.752	1.872	2.227,2	4.416

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
			06/04	07/04	08/04	09/04	10/04	11/04					
34	Sữa bột Nuvi Grow School 1+	kg	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,55	4,05	20.453	931,5	1.073,3	1.761,8
35	Thịt bò tươi loại Nạc mỏng	kg	-	3,5	-	3	-	-	6,5	7.517	1.337,7	242,1	-
36	Bún khô HH	kg	-	-	3,4	-	-	-	3,4	11.311	193,8	19,4	2.590,5
37	Cá trắm cỏ nguyên con	kg	-	-	-	-	9,9	-	9,9	5.882	1.094	167,3	-
38	Cây làm sạch	kg	0,8	-	-	0,8	0,8	0,7	3,1	2.889	583,4	54,6	-
39	Thịt vịt bỏ đầu chân	kg	9	-	-	-	-	-	9	10.814	720,9	882,9	-
40	Rau cải ngọt	kg	-	-	5,2	-	-	-	5,2	338	72,8	5,2	-
41	Con ghẹ biển làm sạch	kg	-	1	1	-	0,9	-	2,9	500	110,4	6,5	-
42	Thịt nạc bỏ đầu chân	kg	-	-	-	-	-	4,4	4,4	5.861	346,5	497	-
43	Nước mắm Lâm Bão	lít	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3	0,25	1,65	573	83,5	0,2	59,4
44	Rau cải thảo	kg	-	4	-	-	-	-	4	144	36	-	-
45	Hành củ tái	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	1,2	288	15,6	-	57,6
46	Hạt nêm MEIZAN	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,2	1,7	3.400	187	17	306

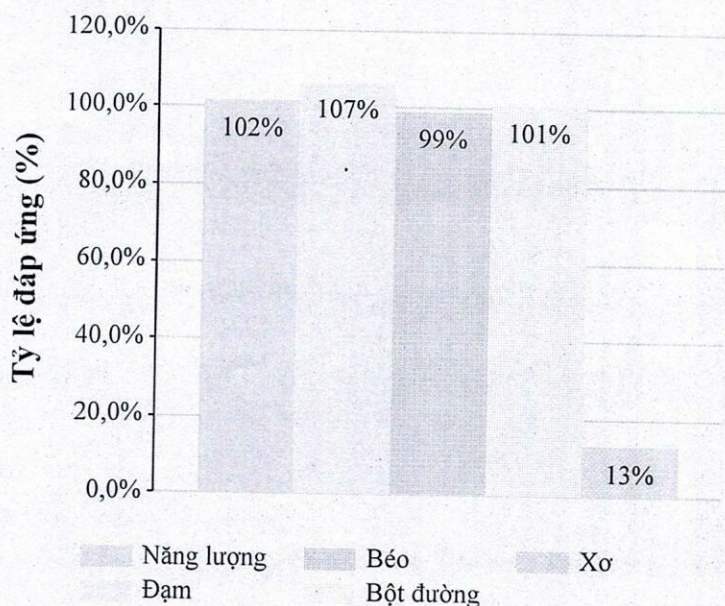
THỰC ĐƠN TRONG TUẦN

Bữa ăn	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy
Bữa chính buổi trưa	<i>Cơm bắc thơm; Thịt lợn sườn vai rim đậu phụ cà chua hành mùi; Canh rau ngót nấu cá. Tráng miệng Dưa hấu.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt bò rim hành tây hành mùi; Muối lạc, vừng; Canh bí ngô nấu thịt lợn.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Trứng cút rim thịt lợn nạc vai, hành, mùi; Canh rau cải ngọt nấu cua ghẹ; Tráng miệng : Chuối tây</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành, mùi; Canh mỏng tơ nấu cá.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Cá trắm sốt cà chua, hành, mùi; Canh bí xanh nấu cua ghẹ; Tráng miệng: Thanh long</i>	<i>Cơm bắc thơm; Tôm rim thịt lợn sườn vai, cà chua hành mùi; Canh rau muống nấu cá.</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>Cháo thịt vịt củ dền hành, mùi;</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt lợn sườn vai rim tôm, hành mùi; Canh cải thảo nấu cua ghẹ.</i>	<i>Bún khô thịt gà giá đỗ hành, mùi.</i>	<i>Miến thịt bò cà chua hành, mùi.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Trứng vịt rim thịt lợn sườn vai; Canh rau ngót nấu cá.</i>	<i>Cháo thịt nạc khoai tây hành lá, mùi tàu.</i>

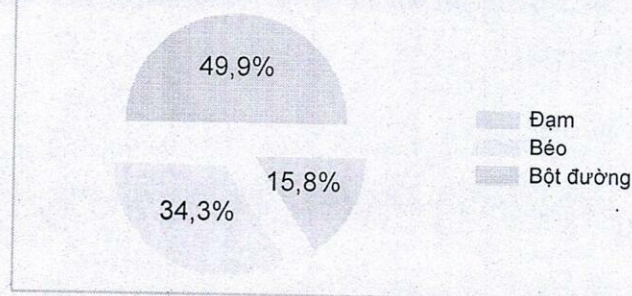
CHỈ TIÊU NĂNG LƯỢNG VÀ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN

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				
	06/04	07/04	08/04	09/04	10/04	11/04				Tuần trước	Trong tháng		Động vật	Thực vật			
Năng lượng (kcal)	593,4	633,9	632,8	609,3	610,4	603	613,8	604	102%	-0,8% ⇨	-0,4% ⇨	G	66%	34%			
Đạm (gam)	22,5	23,7	26,4	24,3	25,1	22,9	24,2	22,7	107%	-5,0% ⇨	-1,4% ⇨				15,8%	68%	32%
Béo (gam)	23	24,6	23,3	23	22,5	23,4	23,3	23,5	99%	0,2% ⇨	-0,4% ⇨				34,3%		
Bột đường (gam)	73,3	78,7	78,8	75,6	76,2	74,5	76,2	75,6	101%	-0,3% ⇨	-0,1% ⇨				49,9%		
Xơ (gam)	1,1	0,9	0,7	1,3	2,2	0,8	1,2	9	13%	16,4% ⇨	1,8% ⇨						

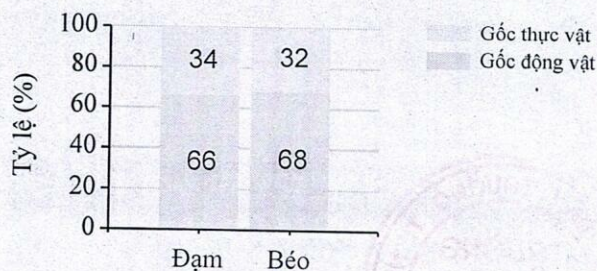
MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG



TỶ LỆ P:L:G BÌNH QUÂN CẢ TUẦN



GỐC THỰC PHẨM



CHỈ TIÊU VITAMIN VÀ CHẤT KHOÁNG

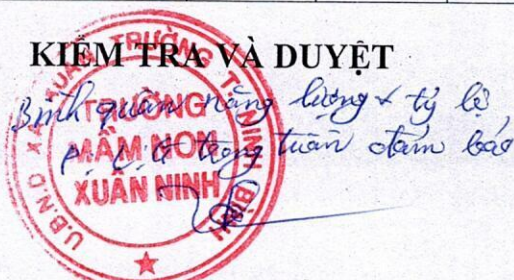
VITAMIN & CHẤT KHOÁNG	ĐVT	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy	Bình quân trong tuần	Chế độ ăn	Mức đáp ứng	So với bình quân	
		06/04	07/04	08/04	09/04	10/04	11/04				Tuần trước	Từ đầu tháng
Can-xi	mg	150,8	201,1	192,2	170,9	191,8	175,6	180,4	325	56%	-9,4% ⇨	-1,1% ⇨
Phốt-pho	mg	226,1	309,4	429,7	228	304,6	243,5	290,2	299	97%	-6,3% ⇨	1,3% ⇨
Ma-giê	mg	37,1	42,6	34,1	36,8	35,8	20,7	34,5	45,5	76%	-21,3% ⇨	-13,9% ⇨
Sắt	mg	2	2,2	2,2	1,3	2,1	1,7	1,9	3,8	51%	-8,4% ⇨	2,3% ⇨
I-ốt	mcg	2,1	2,2	2,2	2,2	2,1	2,1	2,2	58,5	4%	5,2% ⇨	4,0% ⇨
Kẽm	mg	2	2,5	2,3	1,3	1,4	1,8	1,9	2,7	70%	-8,8% ⇨	3,0% ⇨
Sê len	mcg	13,2	9,2	15,3	1,3	18,3	9,1	11,1	11,1	100%	-21,5% ⇨	6,1% ⇨
A	mcg	352,1	303	374,6	314,1	347,6	289,1	330,1	260	127%	1,0% ⇨	3,7% ⇨

D	mcg	39,9	40,5	40,5	40,4	47,8	40,6	41,6	9,8	427%	1,1% ⇨	1,0% ⇨
E	mg	0,2	0,7	1,6	0,1	3,2	1,5	1,2	97,5	1%	-47,9% ⇨	-12,9% ⇨
K	mcg	16,6	15,1	16,6	15,4	15,2	154,7	38,9	39	100%	0,1% ⇨	-10,6% ⇨
C	mg	13,9	12,3	31,4	25	26	14,4	20,5	22,8	90%	-16,3% ⇨	1,5% ⇨
B1	mg	56,4	57,6	57,6	58,3	54,1	56,9	56,8	0,3	17481%	4,7% ⇨	3,5% ⇨
B2	mg	123,2	125	125,1	126	119,3	126	124,1	0,4	31822%	3,8% ⇨	2,2% ⇨
PP	mg	1,5	1,9	0,6	1	0,3	0,4	1	3,9	25%	6,3% ⇨	-7,1% ⇨
B6	mg	52,4	53,7	53,8	54,5	50,2	52,3	52,8	0,3	16248%	5,2% ⇨	3,9% ⇨
Folat	mcg	20,1	24,7	54	4,7	10,2	60,9	29,1	65	45%	18,3% ⇨	-4,2% ⇨
B12	mcg	0,3	0,4	0,7	-	2,1	0,2	0,6	0,6	105%	-43,5% ⇨	-5,9% ⇨

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	
	06/04	07/04	08/04	09/04	10/04	11/04			
Số lượng suất ăn	177	178	178	180	179	129	1.021	Định mức chi 1 suất ăn	18.500
Chi phí thực phẩm	3.274.350	3.292.600	3.293.500	3.328.000	3.311.000	2.387.500	18.886.950	Giá thành bình quân 1 suất ăn	18.498
Chi phí khác	-	-	-	-	-	-	-	Tổng thu	18.888.500
Cộng chi phí	3.274.350	3.292.600	3.293.500	3.328.000	3.311.000	2.387.500	18.886.950	Số dư đầu tuần	(2.150)
Giá thành 1 suất ăn	18.499	18.498	18.503	18.489	18.497	18.508		Chi thực tế	18.886.950
Chênh lệch định mức - giá thành	1	2	(3)	11	3	(8)		Số dư cuối tuần	(600)

KIỂM TRA VÀ DUYỆT



Phạm Thị Huyền

NGƯỜI LẬP

Duyệt

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: 6 tháng 4 đến ngày: 12 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
			06/04	07/04	08/04	09/04	10/04	11/04					
1	Bột sắn dây	kg	-	-	-	-	-	2,3	2,3	7.820	16,1	-	1.938,9
2	Đỗ đen (hạt)	kg	-	-	-	-	-	8,7	8,7	27.735	2.063,3	144,9	4.544,4
3	Lạc hạt	kg	-	2,8	-	-	-	-	2,8	15.709	754,6	1.221,1	425,3
4	Vừng (đen, trắng)	kg	-	2	-	-	-	-	2	10.800	381,9	881,6	334,4
5	Đậu phụ	kg	3,6	-	-	-	-	-	3,6	3.420	392,4	194,4	25,2
6	Bí đao (bí xanh)	kg	-	-	-	-	18,4	-	18,4	1.612	80,6	-	322,4
7	Bí ngô	kg	-	18,4	-	4	-	-	22,4	5.009	57,8	-	1.194,4
8	Cà chua	kg	2,3	-	4,2	-	2,4	1,8	10,7	1.952	61	-	426,9
9	Cà rốt (củ đỏ, vàng)	kg	-	-	-	2,5	-	-	2,5	808	31,9	-	170
10	Củ cải trắng	kg	-	-	-	-	-	9,5	9,5	1.680	121,1	-	298,8
11	Đậu cô ve	kg	-	-	-	12,5	-	-	12,5	8.235	562,5	-	1.496,3
12	Giá đỗ	kg	1,8	-	-	-	-	-	1,8	739	94,1	-	90,6
13	Hành lá	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	2,3	412	23,9	-	79,1
14	Hành tây	kg	-	2,6	-	-	-	-	2,6	872	38,8	-	179,1
15	Rau mồng tơi	kg	-	-	-	14	-	-	14	1.580	232,4	-	162,7
16	Rau mùi tàu	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	2,3	390	38,6	-	58,9
17	Rau muống	kg	-	-	-	-	-	10	10	1.938	272	-	212,5
18	Rau ngót	kg	3,8	-	-	-	-	-	3,8	1.018	155,1	-	99,5
19	Củ dền	kg	-	2,7	-	-	-	-	2,7	1.258	43,2	5,4	259,2
20	Chuối tây	kg	-	-	46	-	-	-	46	23.178	314,6	104,9	5.244
21	Dưa hấu	kg	45,9	-	-	-	-	-	45,9	3.771	286,4	47,7	549
22	Quả thanh long	kg	-	-	-	-	36,8	-	36,8	14.720	478,4	-	3.201,6
23	Sườn lợn (cả xương)	kg	-	21,2	-	-	-	-	21,2	17.047	1.631,8	1.166,8	-
24	Thịt lợn, nạc vai	kg	-	-	13,4	1,4	-	-	14,8	22.348	3.137,6	1.095,2	-
25	Thịt lợn sấn vai	kg	15,4	1,4	-	-	-	9	10,55	83.969	6.252,2	6.543	-
26	Tôm nõn (tươi)	kg	-	-	-	-	-	5,5	5,5	5.605	1.129,7	98,5	49,5
27	Trứng vịt	kg	-	-	-	-	-	2,5	2,5	3.775	286	264	63,8
28	Trứng chim cút	kg	-	-	15,3	-	-	-	15,3	21.372	1.740,3	1.425,7	394,9
29	Đường kính	kg	-	-	-	-	-	4	4	15.888	-	-	3.972
30	Gừng tươi	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	1,8	402	6,5	-	94
31	Nước mắm cá	lít	0,35	-	-	-	-	-	0,35	121	17,7	-	12,6
32	Bột canh	kg	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,5	4,5	-	-	-	-
33	Gạo bắc thơm	kg	38,1	49,3	38,8	48	39,3	26,2	239,7	824.568	18.936,3	2.397	181.932,3
34	Mỡ lợn sống	kg	0,7	4,5	1,2	1,9	3,7	1,7	13,7	86.310	-	9.590	-

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
			06/04	07/04	08/04	09/04	10/04	11/04					
35	Thịt gà đỏ bỏ đầu chân	kg	-	-	-	20,7	-	-	20,7	45.126	4.160,7	3.167,1	-
36	Miến phở.	kg	9	-	9	-	-	-	18	63.000	1.080	108	14.436
37	Dầu đậu nành Simply.	kg	2,2	0,4	2,3	2,25	2,5	1,5	11,15	100.350	-	11.150	-
38	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	kg	6,1	6,3	6,2	6,2	5,9	4,3	35	170.450	6.825	8.120	16.100
39	Thịt bò tươi loại Nạc mỏng	kg	-	10,15	-	7,3	-	-	17,45	20.179	3.591,2	649,8	-
40	Bún khô HH	kg	-	-	-	-	9	-	9	29.942	513	51,3	6.857,1
41	Cá trắm cỏ nguyên con	kg	-	-	-	-	26,7	-	26,7	15.862	2.950,4	451,2	-
42	Cáy làm sạch	kg	2,3	-	-	2,2	6,8	1,5	12,8	11.927	2.409	225,3	-
43	Rau cải ngồng	kg	-	-	-	-	2,3	-	2,3	708	27,6	18,4	108,1
44	Thịt vịt bỏ đầu chân	kg	-	-	18	-	-	-	18	21.627	1.441,8	1.765,8	-
45	Rau cải ngọt	kg	-	-	13,3	-	-	-	13,3	865	186,2	13,3	-
46	Con ghe biển làm sạch	kg	-	-	2,8	-	2,7	-	5,5	949	209,4	12,3	-
47	Thịt ngan bỏ đầu chân	kg	15,8	-	-	-	-	-	15,8	21.046	1.244,3	1.784,6	-
48	Nước mắm Lâm Bão	lít	0,5	0,8	0,8	0,8	0,7	0,5	4,1	1.423	207,5	0,4	147,6
49	Hành củ tái	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	2,3	552	29,9	-	110,4
50	Hạt nêm MEIZAN	kg	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,5	4,5	9.000	495	45	810

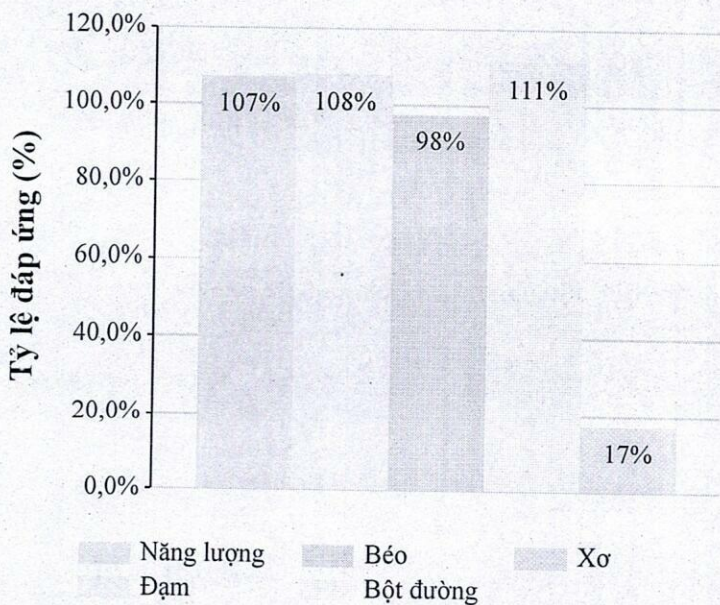
THỰC ĐƠN TRONG TUẦN

Bữa ăn	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy
Bữa chính buổi trưa	<i>Cơm bắc thơm; Thịt lợn sấn vai sốt đậu phụ cà chua hành mùi; Canh rau ngót nấu cáy; Tráng miệng : Dưa hấu</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt bò rim hành tây hành, mùi; Muối lạc vàng; Canh bí ngô nấu thịt lợn.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Trứng cút rim thịt lợn nạc vai, hành, mùi; Canh rau cải ngọt nấu cua ghe; Tráng miệng : Chuối tây</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành, mùi; Canh mỏng toi nấu cáy; Món xào: Đậu cô ve xào thịt lợn.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Cá trắm sốt cà chua, hành, mùi; Canh bí xanh nấu cua ghe; Tráng miệng: Thanh long</i>	<i>Cơm bắc thơm; Tôm rim thịt lợn sấn vai cà chua hành mùi; Canh rau muống nấu cáy; Món xào: Củ cải xào trứng vịt.</i>
Bữa phụ	<i>Miến thịt ngan giá đỗ, hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Cháo sườn củ dền hành mùi; Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Miến thịt vịt cà chua hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm</i>	<i>Cháo thịt bò bí đỏ hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Bún khô thịt lợn sấn vai riêu cáy rau cải hành lá, mùi tàu; Sữa bột pha nước ấm</i>	<i>Chè đỗ đen, bột sắn, đường kính; Sữa bột pha nước ấm.</i>

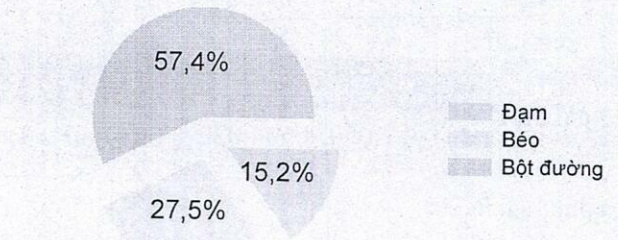
CHỈ TIÊU NĂNG LƯỢNG VÀ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN

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				
	06/04	07/04	08/04	09/04	10/04	11/04				Tuần trước	Trong tháng		Động vật	Thực vật			
Năng lượng (kcal)	624,9	646,2	677	644,3	658,2	710,1	660,1	615	107%	-2,6% ⇨	-1,8% ⇨	57,4%	57%	43%			
Đạm (gam)	22,1	22,7	25	26,6	24,8	28,1	24,9	23,1	108%	-4,6% ⇨	-2,1% ⇨				15,2%		
Béo (gam)	20,5	20,3	20,1	19,6	19,8	20	20	20,5	98%	-1,9% ⇨	-1,4% ⇨				27,5%	69%	31%
Bột đường (gam)	87,2	92,3	98,2	89,6	94,3	103,7	94,2	84,6	111%	-2,7% ⇨	-2,1% ⇨				57,4%		
Xơ (gam)	1,2	1,2	0,8	1,4	2,6	2,2	1,6	9	17%	6,6% ⇨	7,7% ⇨						

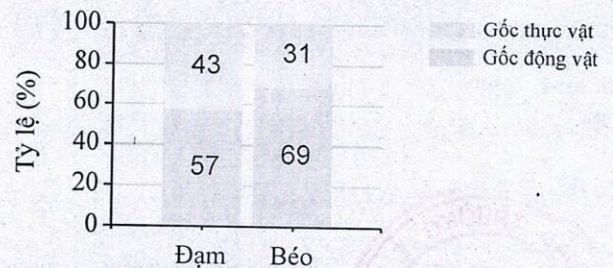
MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG



TỶ LỆ P:L:G BÌNH QUÂN CẢ TUẦN



GỐC 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	
		06/04	07/04	08/04	09/04	10/04	11/04				Tuần trước	Từ đầu tháng
Can-xi	mg	153,8	185,7	196,3	183,7	176,3	193,9	181,6	300	61%	-4,0% ⇨	-0,5% ⇨
Phốt-pho	mg	273,8	328,9	484,7	271,9	267,6	292,9	320	250	128%	-17,7% ⇨	-3,8% ⇨
Ma-giê	mg	31,6	44,2	34,7	39,2	26,5	19,2	32,6	50	65%	-5,2% ⇨	-10,3% ⇨
Sắt	mg	2	1,9	2,5	1,2	1,2	3,4	2	3,2	65%	3,2% ⇨	4,7% ⇨
I-ốt	mcg	3,1	3,1	3,1	3,1	3	3,1	3,1	45	7%	4,9% ⇨	2,5% ⇨
Kẽm	mg	2,2	2,5	2,7	1,3	1,5	1,8	2	2,4	83%	-15,7% ⇨	-3,8% ⇨
Sê len	mcg	10,7	3,8	14,3	1,3	9,8	13,5	8,9	10	89%	-16,1% ⇨	8,8% ⇨
A	mcg	300	310,5	424,5	323,1	267,2	308,5	322,3	250	129%	-0,2% ⇨	0,5% ⇨

D	mcg	41,8	42,4	41,8	41,4	49,4	42,3	43,2	7,5	576%	2,7% ⇨	1,4% ⇨
E	mg	1	0,9	1,8	0,2	0,1	1,3	0,9	100	1%	-68,1% ⇨	-33,4% ⇨
K	mcg	13,1	11,7	13,4	11,4	16,3	142,7	34,8	35	99%	149,0% ⇨	23,1% ⇨
C	mg	13,6	7,8	34,6	29,1	26,7	20,2	22	20	110%	8,6% ⇨	7,5% ⇨
B1	mg	73,7	75,3	73,9	73,7	70,8	74,4	73,6	0,4	21039%	4,7% ⇨	2,6% ⇨
B2	mg	119,1	121,9	120	119,7	114,9	120,5	119,4	0,4	29840%	4,9% ⇨	2,5% ⇨
PP	mg	0,4	3,3	1,5	1,3	0,2	0,9	1,3	4	32%	-8,2% ⇨	-11,4% ⇨
B6	mg	74,6	76,4	75,2	74,8	71,9	75,5	74,7	0,3	29895%	4,9% ⇨	2,5% ⇨
Folat	mcg	9,5	33,5	52,5	30,2	10,2	182,5	53,1	75	71%	103,2% ⇨	23,6% ⇨
B12	mcg	0,3	0,2	0,7	-	0,3	0,6	0,3	0,5	69%	-64,3% ⇨	-26,7% ⇨

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	
	06/04	07/04	08/04	09/04	10/04	11/04			
Số lượng suất ăn	459	463	464	464	460	320	2.630	Định mức chi 1 suất ăn	18.500
Chi phí thực phẩm	8.492.050	8.564.050	8.585.000	8.585.300	8.509.100	5.920.650	48.656.150	Giá thành bình quân 1 suất ăn	18.500
Chi phí khác	-	-	-	-	-	-	-	Tổng thu	48.655.000
Cộng chi phí	8.492.050	8.564.050	8.585.000	8.585.300	8.509.100	5.920.650	48.656.150	Số dư đầu tuần	1.450
Giá thành 1 suất ăn	18.501	18.497	18.502	18.503	18.498	18.502		Chi thực tế	48.656.150
Chênh lệch định mức - giá thành	(1)	3	(2)	(3)	2	(2)		Số dư cuối tuần	300

KIỂM TRA VÀ DUYỆT

Bình quân năng lượng & tỷ lệ tổng tuần đảm bảo

TRƯỜNG MẦM NON XUÂN NINH

Phạm Thị Huyền

NGƯỜI LẬP

Tuyệt

Đỗ Thị Tuyệt