

## BÁO CÁO NUÔI DƯỠNG HÀNG TUẦN

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

Tuần thứ: Từ ngày: 13 tháng 4 đến ngày: 19 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
			13/04	14/04	15/04	16/04	17/04	18/04					
1	Khoai lang	kg	-	-	1,3	-	-	-	1,3	1.284	8,6	2,2	307,5
2	Khoai tây	kg	-	-	-	-	-	1,3	1,3	1.041	22,6	-	237,5
3	Lạc hạt	kg	-	-	0,9	-	-	-	0,9	5.049	242,6	392,5	136,7
4	Vùng (đen, trắng)	kg	-	-	0,7	-	-	-	0,7	3.780	133,7	308,6	117
5	Đậu phụ	kg	-	1,2	-	-	-	-	1,2	1.140	130,8	64,8	8,4
6	Bí đao (bí xanh)	kg	6,8	-	-	-	-	-	6,8	596	29,8	-	119,1
7	Bí ngô	kg	-	-	-	-	4,7	-	4,7	1.051	12,1	-	250,6
8	Cà chua	kg	1,1	1	-	1,8	1,2	-	5,1	930	29,1	-	203,5
9	Hành lá	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,15	1,15	206	12	-	39,6
10	Hành tây	kg	-	-	0,8	-	0,6	-	1,4	469	20,9	-	96,4
11	Rau mồng tơi	kg	-	4	-	5,1	-	-	9,1	1.027	151,1	-	105,7
12	Rau mùi tàu	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,15	1,15	195	19,3	-	29,4
13	Rau muống	kg	-	5,3	-	-	3,3	-	8,6	1.667	233,9	-	182,8
14	Rau ngót	kg	-	-	1,7	-	-	-	1,7	456	69,4	-	44,5
15	Cam	kg	-	-	-	-	-	8,3	8,3	2.316	56	-	522,9
16	Dưa hấu	kg	-	-	-	17	-	-	17	1.397	106,1	17,7	203,3
17	Quả thanh long	kg	-	14	-	-	-	-	14	5.600	182	-	1.218
18	Thịt lợn, nạc vai	kg	-	2,8	-	4,3	0,4	-	7,5	11.325	1.590	555	-
19	Thịt lợn sấn vai	kg	5,2	5,55	-	2,6	3,7	-	17,05	39.386	2.932,6	3.069	-
20	Ngao biển trắng	kg	-	-	-	3,2	-	-	3,2	814	171,8	14,1	-
21	Trứng vịt	kg	-	-	-	6,9	-	-	6,9	10.420	789,4	728,6	176,1
22	Trứng chim cút	kg	-	7,2	-	-	-	-	7,2	10.057	818,9	670,9	185,8
23	Gừng tươi	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,6	134	2,2	-	31,3
24	Bột canh	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,2	0,2	1,6	-	-	-	-
25	Gạo bắc thơm	kg	11,5	14,5	15	11,7	10,6	9	72,3	248.712	5.711,7	723	54.875,7
26	Mỡ lợn sống	kg	0,6	0,5	1,6	0,8	0,9	1	5,4	34.020	-	3.780	-
27	Thịt gà đồ bỏ đầu chân	kg	-	-	6,6	-	-	4,25	10,85	23.653	2.180,8	1.660	-
28	Tôm tươi	kg	2	-	-	-	-	-	2	2.020	400	36	24
29	Miến phở.	kg	3,2	-	-	-	-	-	3,2	11.200	192	19,2	2.566,4
30	Dầu đậu nành Simply.	kg	1,1	1	0,5	1,1	0,7	0,7	5,1	45.900	-	5.100	-
31	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	kg	1,6	1,65	1,65	1,6	1	1	8,5	41.395	1.657,5	1.972	3.910
32	Sữa bột Nuvi Grow School 1+	kg	0,7	0,7	0,7	0,7	0,5	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 13/04	Thứ ba 14/04	Thứ tư 15/04	Thứ năm 16/04	Thứ sáu 17/04	Thứ bảy 18/04			Đạm	Béo	Bột
33	Thịt bò tươi loại Nạc mỏng	kg	-	-	3,5	-	-	2,3	5,8	6.707	1.193,6	216	-
34	Bún khô HH	kg	-	-	-	3,4	-	-	3,4	11.311	193,8	19,4	2.590,5
35	Cá trắm cỏ nguyên con	kg	-	-	-	-	8,3	-	8,3	4.931	917,2	140,3	-
36	Cáy làm sạch	kg	-	0,8	-	2,5	0,6	-	3,9	3.634	734	68,6	-
37	Rau cải ngồng	kg	0,9	-	-	-	-	-	0,9	277	10,8	7,2	42,3
38	Thịt vịt bỏ đầu chân	kg	8,2	-	-	-	-	-	8,2	9.852	656,8	804,4	-
39	Rau cải ngọt	kg	-	-	-	-	-	3	3	195	42	3	-
40	Con ghe biển làm sạch	kg	-	1	1	-	-	0,6	2,6	448	99	5,8	-
41	Nước mắm Lâm Bảo	lít	0,3	0,3	0,3	0,3	0,2	0,2	1,6	555	81	0,2	57,6
42	Hành củ tái	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	1,2	288	15,6	-	57,6
43	Hạt nêm MEIZAN	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,2	0,2	1,6	3.200	176	16	288

### THỰC ĐƠN TRONG TUẦN

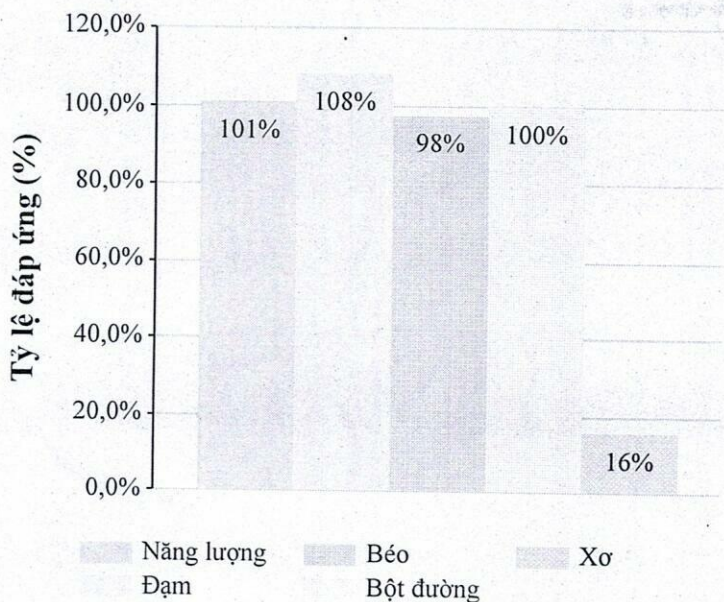
Bữa ăn	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy
<b>Bữa chính buổi trưa</b>	Cơm bắc thơm; Tôm rim thịt lợn sấn vai cà chua hành, mùi; Canh bí xanh nấu tôm.	Cơm bắc thơm; Thịt lợn sấn vai sốt đậu phụ cà chua hành mùi; Canh rau muống nấu cáy; Tráng miệng: Thanh long	Cơm bắc thơm; Thịt bò rim hành tây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

### CHỈ TIÊU NĂNG LƯỢNG VÀ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN

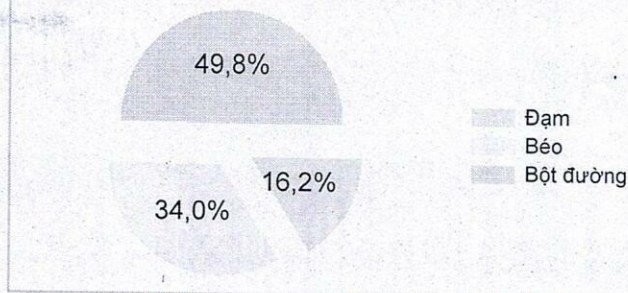
DINH DƯỠNG CUNG CẤP	Thứ hai 13/04	Thứ ba 14/04	Thứ tư 15/04	Thứ năm 16/04	Thứ sáu 17/04	Thứ bảy 18/04	Bình quân cả tuần	Chế độ ăn	Mức đáp ứng	So với mức bình quân		Tỷ lệ P	Cơ cấu thực phẩm	
	Tuần trước	Trong tháng	L	Thực vật	Thực vật									
Năng lượng (kcal)	583,7	637,2	617,4	622,3	620,3	578,7	609,9	604	101%	-1,0% ⇨	-0,6% ⇨	L	Động vật	Thực vật
Đạm (gam)	20,9	27,4	24,4	27	25,9	21,8	24,6	22,7	108%	0,6% ⇨	0,1% ⇨	G	66%	34%
Béo (gam)	23	23,1	23,9	22,9	22,4	22,4	23	23,5	98%	-1,4% ⇨	-1,2% ⇨	34,0%	69%	31%
Bột đường (gam)	72,7	79,1	75,4	76,2	78	71,9	75,6	75,6	100%	-1,2% ⇨	-0,6% ⇨	49,8%		
Xơ (gam)	1,1	2,6	1	1,6	1	1,2	1,4	9	16%	13,5% ⇨	12,9% ⇨			

Mức đáp ứng dinh dưỡng được tính bằng Phần mềm quản lý dinh dưỡng tổng thể Nutri ALL, dưới sự tư vấn và thẩm định của Viện dinh dưỡng quốc gia

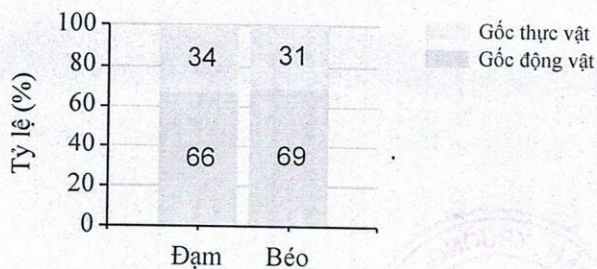
### MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG



### 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	
		13/04	14/04	15/04	16/04	17/04	18/04				Tuần trước	Từ đầu tháng
Can-xi	mg	139	228	182,8	233,9	189,1	172,9	191	325	59%	5,3% →	2,8% →
Phốt-pho	mg	214	353,3	270	376,1	267,2	265,9	291,1	299	97%	-2,8% →	1,0% →
Ma-giê	mg	21,2	42,2	57,6	49,8	37,4	21,2	38,3	45,5	84%	2,6% →	-2,9% →
Sắt	mg	1,1	3,3	1,6	2,8	1,2	1,2	1,9	3,8	50%	-4,0% →	0,1% →
I-ốt	mcg	2,1	2,2	2,2	2,1	1,9	2	2,1	58,5	4%	-3,5% →	0,3% →
Kẽm	mg	1,9	2,7	1,6	2,3	1,7	1,3	1,9	2,7	72%	1,3% →	3,4% →
Sê len	mcg	11,6	22,7	2,6	21	9,6	2,1	11,6	11,1	105%	1,2% →	6,7% →
A	mcg	325,6	411,4	288,3	376	306,8	267,1	329,2	260	127%	-2,7% →	2,1% →
D	mcg	39,7	41,1	39,8	40,5	49,3	38,1	41,4	9,8	425%	-0,9% →	0,3% →
E	mg	0,2	1,6	0,5	4,4	1,1	0,1	1,3	97,5	1%	13,1% →	-4,0% →
K	mcg	21,3	140,6	15,1	16,2	138,2	17,1	58,1	39	149%	268,2% →	18,5% →
C	mg	18,9	33	9,6	30,1	17,2	46,7	25,9	22,8	114%	19,2% →	16,0% →
B1	mg	55,7	57,5	56,8	56,5	52,1	52,8	55,2	0,3	16995%	-2,7% →	0,4% →
B2	mg	122,7	125,6	124,5	124,2	118,4	120,4	122,6	0,4	31439%	-0,9% →	0,6% →
PP	mg	1,2	0,5	2,1	0,4	0,4	1,1	1	3,9	25%	-9,8% →	-4,0% →
B6	mg	51,7	53,3	52,9	52,3	47,7	48,3	51	0,3	15700%	-3,6% →	0,3% →
Folat	mcg	12,9	95,7	20,3	15	58,4	21,1	37,2	65	57%	63,6% →	13,0% →
B12	mcg	0,3	1	0,2	2	0,2	0,2	0,6	0,6	110%	-6,4% →	-0,5% →

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

NGÀY THÁNG	Thứ hai 13/04	Thứ ba 14/04	Thứ tư 15/04	Thứ năm 16/04	Thứ sáu 17/04	Thứ bảy 18/04	CỘNG	CÂN ĐỐI THU-CHI TRONG TUẦN	
Số lượng suất ăn	174	174	175	172	118	116	929	Định mức chi 1 suất ăn	18.500
Chi phí thực phẩm	3.218.200	3.219.350	3.236.100	3.184.000	2.181.000	2.147.200	17.185.850	Giá thành bình quân 1 suất ăn	18.499
Chi phí khác	-	-	-	-	-	-	-	Tổng thu	17.186.500
Cộng chi phí	3.218.200	3.219.350	3.236.100	3.184.000	2.181.000	2.147.200	17.185.850	Số dư đầu tuần	(600)
Giá thành 1 suất ăn	18.495	18.502	18.492	18.512	18.483	18.510		Chi thực tế	17.185.850
Chênh lệch định mức - giá thành	5	(2)	8	(12)	17	(10)		Số dư cuối tuần	50

**KIỂM TRA VÀ DUYỆT**

*Phân quản năng lượng & tỷ lệ  
p.c. & tỷ lệ  
tuần làm báo*



**Phạm Thị Huyền**

**NGƯỜI LẬP**

*Tuyệt*

**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: 13 tháng 4 đến ngày: 19 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
			13/04	14/04	15/04	16/04	17/04	18/04					
1	Gạo nếp cái	kg	-	-	22	-	-	-	22	76.098	1.892	330	16.390
2	Khoai tây	kg	-	-	-	4,5	-	-	4,5	3.602	78,3	-	822,2
3	Lạc hạt	kg	-	-	3	-	-	-	3	16.832	808,5	1.308,3	455,7
4	Vùng (đen, trắng)	kg	-	-	1,9	-	-	-	1,9	10.260	362,8	837,5	317,7
5	Đậu phụ	kg	-	2,9	-	-	-	-	2,9	2.755	316,1	156,6	20,3
6	Bí đao (bí xanh)	kg	18,6	-	-	-	-	-	18,6	1.629	81,5	-	325,9
7	Bí ngô	kg	-	-	-	-	12	-	12	2.683	31	-	639,8
8	Cà chua	kg	3	2,7	-	-	2,5	2,6	10,8	1.970	61,6	-	430,9
9	Cà rốt (củ đỏ, vàng)	kg	3	-	-	-	-	1,4	4,4	1.421	56,1	-	299,2
10	Giá đỗ	kg	10	-	-	-	-	-	10	4.104	522,5	-	503,5
11	Hành lá	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	2,3	412	23,9	-	79,1
12	Hành tây	kg	-	-	2,1	-	-	-	2,1	704	31,4	-	144,7
13	Rau mồng tơi	kg	-	-	-	13	-	-	13	1.467	215,8	-	151,1
14	Rau mùi tàu	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	2,3	390	38,6	-	58,9
15	Rau muống	kg	-	14,1	-	-	-	-	14,1	2.733	383,5	-	299,6
16	Rau ngót	kg	-	-	4,7	-	-	-	4,7	1.259	191,8	-	123
17	Su su (quả)	kg	-	-	-	-	12,4	-	12,4	1.786	79,4	-	367
18	Củ dền	kg	2,3	-	-	-	-	-	2,3	1.072	36,8	4,6	220,8
19	Cam	kg	-	-	-	-	-	20,5	20,5	5.720	138,4	-	1.291,5
20	Dưa hấu	kg	-	-	-	45	-	-	45	3.697	280,8	46,8	538,2
21	Quả thanh long	kg	-	37,2	-	-	-	-	37,2	14.880	483,6	-	3.236,4
22	Sườn lợn (cả xương)	kg	-	-	-	17	-	-	17	13.670	1.308,5	935,7	-
23	Thịt lợn, nạc vai	kg	-	-	9,4	9,8	6,85	-	26,05	39.336	5.522,6	1.927,7	-
24	Thịt lợn sấn vai	kg	11,8	14,85	-	-	-	-	26,65	61.562	4.583,8	4.797	-
25	Ngao biển trắng	kg	-	-	-	9	-	-	9	2.290	483,3	39,6	-
26	Trứng vịt	kg	-	-	-	19,3	-	-	19,3	29.145	2.207,9	2.038,1	492,5
27	Gừng tươi	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,2	1,7	379	6,1	-	88,7
28	Bột canh	kg	0,8	0,8	0,8	0,8	0,4	0,5	4,1	-	-	-	-
29	Gạo bắc thơm	kg	45,5	41	37,1	45	21	24,6	214,2	736.848	16.921,8	2.142	162.577,8
30	Mỡ lợn sống	kg	0,9	0,5	6	1,7	2,5	0,55	12,15	76.545	-	8.505	-
31	Thịt gà đỏ bỏ đầu chân	kg	13,8	-	-	-	-	12,5	26,3	57.334	5.286,3	4.023,9	-
32	Đỗ xanh tách vỏ	kg	-	-	7	-	-	-	7	22.960	1.638	168	3.717
33	Miến phở	kg	-	-	-	-	-	5,6	5,6	19.600	336	33,6	4.491,2

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
			13/04	14/04	15/04	16/04	17/04	18/04					
34	Tôm tươi	kg	6	-	-	-	-	-	6	6.060	1.200	108	72
35	Dầu đậu nành Simply.	kg	2,3	2,3	0,2	2,2	1,4	1,5	9,9	89.100	-	9.900	-
36	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	kg	6,2	6	6	5,9	3,3	3,9	31,3	152.431	6.103,5	7.261,6	14.398
37	Thịt bò tươi loại Nạc mỏng	kg	0,7	-	9,9	-	0,4	-	11	12.720	2.263,8	409,6	-
38	Bún khô HH	kg	-	9	-	-	5,1	-	14,1	46.909	803,7	80,4	10.742,8
39	Cá trắm cỏ nguyên con	kg	-	-	-	-	14,7	-	14,7	8.733	1.624,4	248,4	-
40	Cá lóc sạch	kg	-	2,3	-	-	3,1	-	5,4	5.032	1.016,3	95	-
41	Rau cải ngồng	kg	-	1,7	-	-	2	-	3,7	1.140	44,4	29,6	173,9
42	Thịt vịt bỏ đầu chân	kg	-	-	-	-	-	10	10	12.015	801	981	-
43	Rau cải ngọt	kg	-	-	-	-	-	7	7	455	98	7	-
44	Con ghẹ biển làm sạch	kg	-	-	2,8	-	-	1,5	4,3	742	163,7	9,6	-
45	Thịt ngan bỏ đầu chân	kg	-	16,5	-	-	-	-	16,5	21.978	1.299,4	1.863,7	-
46	Nước mắm Lâm Bảo	lít	0,7	0,8	0,7	0,7	0,5	0,5	3,9	1.353	197,3	0,4	140,4
47	Hành củ tái	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	0,3	2,2	528	28,6	-	105,6
48	Hạt nêm MEIZAN	kg	0,8	0,8	0,7	0,8	0,5	0,5	4,1	8.200	451	41	738

### THỰC ĐƠN TRONG TUẦN

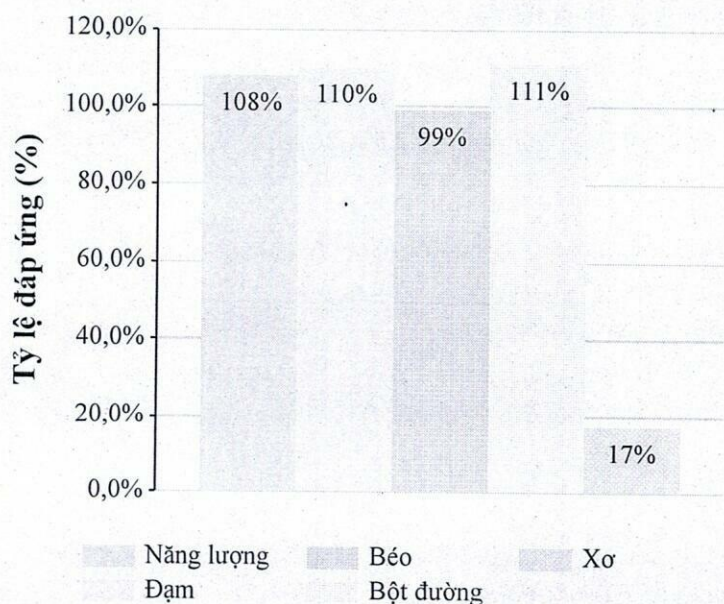
Bữa ăn	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy
<b>Bữa chính buổi trưa</b>	<i>Cơm bắc thơm; Tôm tươi rim thịt lợn sấn vai cà chua hành, mùi; Canh bí xanh nấu tôm; Món xào: Giá đỗ cà rốt xào thịt bò.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt lợn sấn vai sốt đậu phụ cà chua hành mùi; Canh rau muống nấu cá; Tráng miện: Thanh long.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt bò rim hành tây hành, mùi; Muối lạc, vừng; Canh rau ngót nấu cua ghẹ.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Trứng đúc thịt lợn nạc vai hành mùi; Canh rau mồng tơi nấu ngao; Tráng miện; 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 nấu cua ghẹ. Tráng miện: Cơm</i>
<b>Bữa phụ</b>	<i>Cháo thịt gà củ dền 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 đỗ 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>



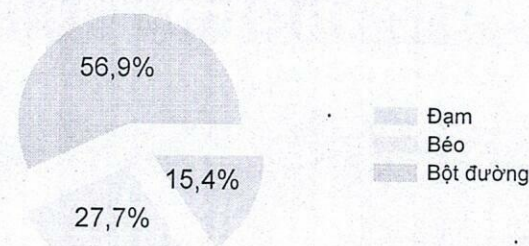
## CHỈ TIÊU NĂNG LƯỢNG VÀ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN

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	
	13/04	14/04	15/04	16/04	17/04	18/04				Tuần trước	Trong tháng		Động vật	Thực vật
Năng lượng (kcal)	622,9	666,8	771,6	640,1	636,9	649	664,5	615	108%	2,2% ⇨	-0,7% ⇨	15,4% 27,7% 56,9%	58%	42%
Đạm (gam)	25,5	23	29,1	25,8	25,7	23,4	25,4	23,1	110%	4,9% ⇨	0,0% ⇨			
Béo (gam)	19,9	20,2	21,6	20,2	19,5	20,6	20,4	20,5	99%	1,4% ⇨	0,1% ⇨			
Bột đường (gam)	84,5	97,4	114,4	87,9	88,7	91,7	94,1	84,6	111%	2,0% ⇨	-1,4% ⇨			
Xơ (gam)	1,4	2,6	1,2	1,4	1,6	1,2	1,6	9	17%	9,2% ⇨	5,0% ⇨			

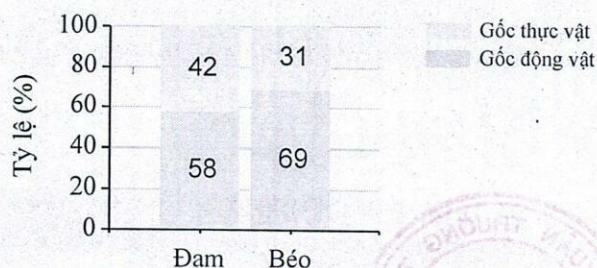
### MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG



### 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	
		13/04	14/04	15/04	16/04	17/04	18/04				Tuần trước	Từ đầu tháng
Can-xi	mg	145,9	176,2	197,6	227,2	180,2	173,9	183,5	300	61%	2,4% ⇨	0,3% ⇨
Phốt-pho	mg	212,8	285	406,3	401,1	378,4	249,2	322,1	250	129%	-1,0% ⇨	-2,0% ⇨
Ma-giê	mg	16,7	19,1	54,5	45,8	31,5	13,7	30,2	50	60%	-14,2% ⇨	-11,1% ⇨
Sắt	mg	0,9	2,1	2,4	2,5	1,1	0,9	1,7	3,2	53%	-5,7% ⇨	-9,6% ⇨
I-ốt	mcg	3,1	3	3	3	3	3,1	3	45	7%	-0,6% ⇨	1,0% ⇨
Kẽm	mg	1,6	2,1	3,3	2,3	1,9	1,3	2,1	2,4	88%	3,3% ⇨	0,7% ⇨
Sê len	mcg	7,9	13,2	2,2	16,5	4,4	4	8	10	80%	0,8% ⇨	-1,0% ⇨
A	mcg	302,6	289,3	291,1	383,9	317,7	351,2	322,6	250	129%	-0,7% ⇨	0,4% ⇨

D	mcg	42	41,1	40,7	41,9	49,2	41,7	42,8	7,5	570%	-1,4% ⇨	0,2% ⇨
E	mg	0,1	1,5	1,4	4,5	1,7	0,3	1,6	100	2%	100,8% ⇨	12,2% ⇨
K	mcg	18,6	141,3	11,5	12,1	30,4	15,1	38,2	35	109%	189,7% ⇨	19,4% ⇨
C	mg	19,7	20,6	8,5	25,8	17	48,1	23,3	20	116%	4,1% ⇨	8,1% ⇨
B1	mg	74,2	72,6	72,6	73,4	71,2	74,1	73	0,4	20859%	-0,6% ⇨	1,0% ⇨
B2	mg	120,3	117,2	117,7	118,9	115,4	120,5	118,3	0,4	29577%	-0,7% ⇨	1,0% ⇨
PP	mg	0,4	0,3	3,5	1,3	0,5	1	1,2	4	30%	-11,3% ⇨	-11,1% ⇨
B6	mg	75,3	73,4	73,6	74,4	72,3	75,4	74,1	0,3	29624%	-0,7% ⇨	1,0% ⇨
Folat	mcg	23,1	60,5	22,8	14,4	55,6	22,9	33,2	75	44%	22,2% ⇨	-15,4% ⇨
B12	mcg	0,2	0,2	0,2	2,2	-	0,2	0,5	0,5	101%	74,0% ⇨	4,3% ⇨

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

NGÀY THÁNG	Thứ hai 13/04	Thứ ba 14/04	Thứ tư 15/04	Thứ năm 16/04	Thứ sáu 17/04	Thứ bảy 18/04	CỘNG	CÂN ĐỐI THU-CHI TRONG TUẦN	
Số lượng suất ăn	462	459	457	445	256	290	2.369	Định mức chi 1 suất ăn	18.500
Chi phí thực phẩm	8.546.300	8.493.550	8.453.800	8.232.900	4.735.250	5.364.400	43.826.200	Giá thành bình quân 1 suất ăn	18.500
Chi phí khác	-	-	-	-	-	-	-	Tổng thu	43.826.500
Cộng chi phí	8.546.300	8.493.550	8.453.800	8.232.900	4.735.250	5.364.400	43.826.200	Số dư đầu tuần	300
Giá thành 1 suất ăn	18.498	18.504	18.498	18.501	18.497	18.498		Chi thực tế	43.826.200
Chênh lệch định mức - giá thành	2	(4)	2	(1)	3	2		Số dư cuối tuần	600

**KIỂM TRA VÀ DUYỆT**

*Bình quân năng lượng & tỷ lệ đạm & lượng tuần làm báo*

**PHẠM THỊ HUYỀN**

**Phạm Thị Huyền**

**NGƯỜI LẬP**

*Tuyệt*

**Đỗ Thị Tuyệt**