

**BÁO CÁO NUÔI DƯỠNG HÀNG TUẦN**

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

Tuần thứ: Từ ngày: 20 tháng 4 đến ngày: 26 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
			20/04	21/04	22/04	23/04	24/04	25/04					
1	Lạc hạt	kg	-	0,8	-	-	-	-	0,8	4.488	215,6	348,9	121,5
2	Vừng (đen, trắng)	kg	-	0,75	-	-	-	-	0,75	4.050	143,2	330,6	125,4
3	Đậu phụ	kg	2,1	-	-	-	-	-	2,1	1.995	228,9	113,4	14,7
4	Bí đao (bí xanh)	kg	-	-	-	-	6,9	-	6,9	604	30,2	-	120,9
5	Bí ngô	kg	-	7	-	-	-	-	7	1.565	18,1	-	373,2
6	Cà chua	kg	1	-	-	1,9	1	-	3,9	711	22,2	-	155,6
7	Cà rốt (củ đỏ, vàng)	kg	-	-	-	1	-	-	1	323	12,8	-	68
8	Giá đỗ	kg	-	-	0,8	-	-	-	0,8	328	41,8	-	40,3
9	Hành lá	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	-	1	179	10,4	-	34,4
10	Hành tây	kg	-	1	-	-	-	-	1	335	14,9	-	68,9
11	Rau mồng tơi	kg	-	-	-	5,3	-	-	5,3	598	88	-	61,6
12	Rau mùi tàu	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	-	1	170	16,8	-	25,6
13	Rau ngót	kg	1,4	-	-	-	1	-	2,4	643	97,9	-	62,8
14	Củ dền	kg	0,8	-	-	-	-	-	0,8	373	12,8	1,6	76,8
15	Chuối tây	kg	-	-	17	-	-	-	17	8.566	116,3	38,8	1.938
16	Dưa hấu	kg	17,5	-	-	-	-	-	17,5	1.438	109,2	18,2	209,3
17	Quả thanh long	kg	-	-	-	-	11,8	-	11,8	4.720	153,4	-	1.026,6
18	Thịt lợn, nạc vai	kg	-	0,6	4,4	-	-	-	5	7.550	1.060	370	-
19	Thịt lợn sấn vai	kg	5,45	4,1	-	-	2,25	-	11,8	27.258	2.029,6	2.124	-
20	Ngao biển trắng	kg	-	-	-	3,4	-	-	3,4	865	182,6	15	-
21	Tôm nõn (tươi)	kg	-	2,4	-	-	-	-	2,4	2.446	493	43	21,6
22	Trứng vịt	kg	-	-	-	-	5,9	-	5,9	8.909	675	623	150,6
23	Trứng chim cút	kg	-	-	5,7	-	-	-	5,7	7.962	648,3	531,1	147,1
24	Gừng tươi	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	-	0,5	112	1,8	-	26,1
25	Bột canh	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,25	-	1,45	-	-	-	-
26	Gạo bắc thơm	kg	14,6	16	9,7	11,9	12,2	-	64,4	221.536	5.087,6	644	48.879,6
27	Mỡ lợn sống	kg	0,4	2	0,7	1,1	0,9	-	5,1	32.130	-	3.570	-
28	Thịt gà đỏ bỏ đầu chân	kg	-	-	5,6	8	-	-	13,6	29.648	2.733,6	2.080,8	-
29	Miến phở	kg	-	-	-	3,1	-	-	3,1	10.850	186	18,6	2.486,2
30	Dầu đậu nành Simply.	kg	1	0,5	1	1,1	0,9	-	4,5	40.500	-	4.500	-
31	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	kg	1,65	1,7	1,6	1,7	1,4	-	8,05	39.204	1.569,8	1.867,6	3.703
32	Sữa bột Nuvi Grow School 1+	kg	0,7	0,7	0,7	0,7	0,55	-	3,35	16.918	770,5	887,8	1.457,3



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
			20/04	21/04	22/04	23/04	24/04	25/04					
33	Thịt bò tươi loại Nạc mông	kg	-	3,3	-	3,15	-	-	6,45	7.459	1.327,4	240,2	-
34	Bún khô HH	kg	-	-	3,3	-	-	-	3,3	10.979	188,1	18,8	2.514,3
35	Cá trắm cỏ nguyên con	kg	-	-	-	-	7,3	-	7,3	4.337	806,7	123,4	-
36	Cáy làm sạch	kg	0,8	-	-	-	0,7	-	1,5	1.398	282,3	26,4	-
37	Thịt vịt bỏ đầu chân	kg	8,3	-	-	-	-	-	8,3	9.972	664,8	814,2	-
38	Rau cải ngọt	kg	-	-	5	-	-	-	5	325	70	5	-
39	Con ghẹ biển làm sạch	kg	-	1	1	-	0,8	-	2,8	483	106,6	6,3	-
40	Nước mắm Lâm Bảo	lít	0,3	0,35	0,3	0,3	0,25	-	1,5	521	75,9	0,2	54
41	Rau cải thảo	kg	-	4,2	-	-	-	-	4,2	151	37,8	-	-
42	Hành củ tái	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	-	1	240	13	-	48
43	Hạt nêm MEIZAN	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,25	-	1,45	2.900	159,5	14,5	261

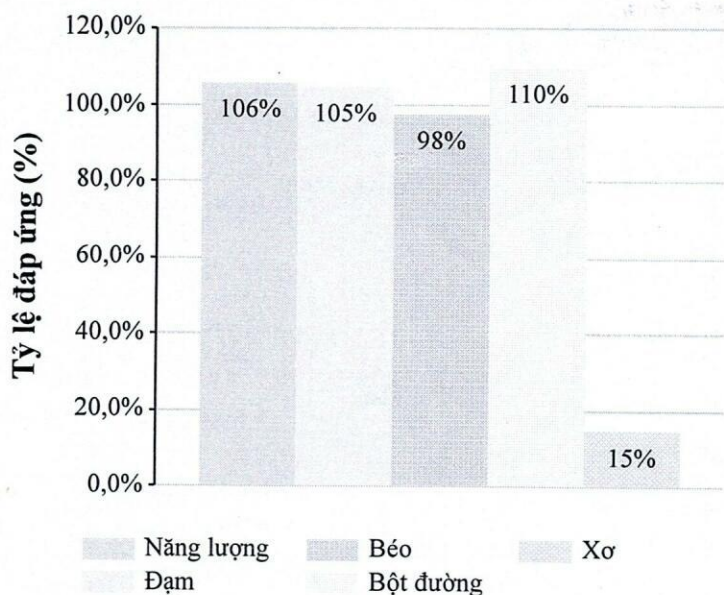
### THỰC ĐƠN TRONG TUẦN

Bữa ăn	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy
<b>Bữa chính buổi trưa</b>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt lợn sấn 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 ngồng nấu cua ghẹ; Tráng miệng : Chuối tây</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành, mùi; Canh mồng tơi nấu ngao.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Cá trắm sốt cà chua, hành, mùi; Canh bí xanh nấu cua ghẹ; Tráng miệng: Thanh long</i>	
<b>Bữa phụ</b>	<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>	
<b>Bữa chính buổi chiều</b>	<i>Cháo thịt vịt củ dền hành, mùi;</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt lợn sấn 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 sấn vai; Canh rau ngót nấu cá.</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	Cơ cấu thực phẩm				
	20/04	21/04	22/04	23/04	24/04	25/04				Tuần trước	Trong tháng		L	Động vật	Thực vật		
											G						
Năng lượng (kcal)	595,5	626,9	620,7	593,7	615,3	-	610,4	604	101%	-0,9% ⇨	-0,4% ⇨	G	66%	34%			
Đạm (gam)	22,6	24	26,1	24	24,8	-	24,3	22,7	107%	-3,3% ⇨	-0,8% ⇨				16,0%	69%	31%
Béo (gam)	23	23,9	23	22,4	22,2	-	22,9	23,5	97%	-0,8% ⇨	-1,1% ⇨				33,9%		
Bột đường (gam)	73,8	78,4	76,8	73,3	78,3	-	76,1	75,6	101%	-0,3% ⇨	0,1% ⇨				50,1%		
Xơ (gam)	1	0,9	0,6	1,1	2,3	-	1,2	9	13%	16,7% ⇨	-2,6% ⇨						

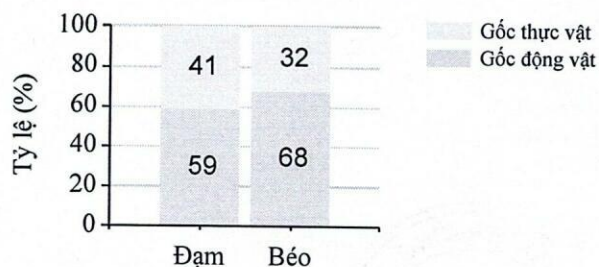
### MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG



### TỶ LỆ P:L:G BÌNH QUÂN CẢ TUẦN



### GÓC THỰC PHẨM



### CHỈ TIÊU VITAMIN VÀ CHẤT KHOÁNG

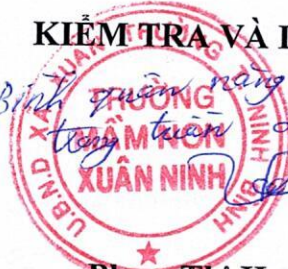
VITAMIN & CHẤT KHOÁNG	ĐVT	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy	Bình quân trong tuần	Chế độ ăn	Mức đáp ứng	So với bình quân	
		20/04	21/04	22/04	23/04	24/04	25/04				Tuần trước	Từ đầu tháng
Can-xi	mg	151,3	179,4	188,3	202	180,2	-	180,3	300	60%	-2,8% →	-1,1% →
Phốt-pho	mg	243,8	338,1	448,9	271,5	276,3	-	315,7	250	126%	-6,2% →	-3,0% →
Ma-giê	mg	29,1	41,3	32,8	39,4	27,5	-	34	50	68%	1,5% →	0,0% →
Sắt	mg	1,9	1,8	2,3	1,2	1,3	-	1,7	3,2	54%	-6,8% →	-6,3% →
I-ốt	mcg	3,1	3,1	2,9	3,1	3	-	3	45	7%	0,1% →	0,6% →
Kẽm	mg	2,1	2,4	2,5	1,3	1,5	-	2	2,4	82%	-13,2% →	-4,8% →
Sê len	mcg	10,9	2,9	13,9	1,3	9,7	-	7,7	10	77%	-12,5% →	-3,7% →
A	mcg	303,9	305,1	408,3	327,7	273,1	-	323,6	250	129%	2,1% →	0,5% →
D	mcg	42,4	41,4	39,4	41,6	50	-	43	7,5	573%	0,0% →	0,5% →
E	mg	1	1	1,7	0,2	0,1	-	0,8	100	1%	-56,7% →	-36,7% →
K	mcg	13	11,9	13,7	11,4	18,8	-	13,8	35	39%	-67,9% →	-50,2% →
C	mg	13,5	7,8	35,4	29	29,4	-	23	20	115%	25,7% →	5,2% →
B1	mg	74,9	73,7	69,6	74,1	71,9	-	72,8	0,4	20806%	0,0% →	0,6% →
B2	mg	121	119,4	113	120,3	116,8	-	118,1	0,4	29517%	0,2% →	0,6% →
PP	mg	0,4	3,2	1,5	1,3	0,3	-	1,3	4	34%	9,9% →	0,5% →
B6	mg	75,8	74,7	70,8	75,2	73,1	-	73,9	0,3	29564%	0,2% →	0,6% →
Folat	mcg	9,5	32	51,3	33,9	11,6	-	27,7	75	37%	-21,6% →	-24,3% →
B12	mcg	0,3	0,1	0,7	-	0,3	-	0,3	0,5	57%	-49,9% →	-35,0% →

**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	
	20/04	21/04	22/04	23/04	24/04	25/04			
Số lượng suất ăn	463	458	457	462	399	0	2.239	Định mức chi 1 suất ăn	18.500
Chi phí thực phẩm	8.566.050	8.474.250	8.453.500	8.546.000	7.382.500	-	41.422.300	Giá thành bình quân 1 suất ăn	18.500
Chi phí khác	-	-	-	-	-	-	-	Tổng thu	41.421.500
Cộng chi phí	8.566.050	8.474.250	8.453.500	8.546.000	7.382.500	-	41.422.300	Số dư đầu tuần	600
Giá thành 1 suất ăn	18.501	18.503	18.498	18.498	18.503	-		Chi thực tế	41.422.300
Chênh lệch định mức - giá thành	(1)	(3)	2	2	(3)	-		Số dư cuối tuần	(200)

**KIỂM TRA VÀ DUYỆT**

*Bình quân năng lượng & tỷ lệ P: L: G  
tương xứng đảm bảo*



**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: 20 tháng 4 đến ngày: 26 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
			20/04	21/04	22/04	23/04	24/04	25/04					
1	Lạc hạt	kg	-	2,6	-	-	-	-	2,6	14.587	700,7	1.133,9	394,9
2	Vùng (đen, trắng)	kg	-	1,75	-	-	-	-	1,75	9.450	334,2	771,4	292,6
3	Đậu phụ	kg	3,9	-	-	-	-	-	3,9	3.705	425,1	210,6	27,3
4	Bí đao (bí xanh)	kg	-	-	-	-	18,4	-	18,4	1.612	80,6	-	322,4
5	Bí ngô	kg	-	18,4	-	4,2	-	-	22,6	5.053	58,3	-	1.205
6	Cà chua	kg	2,3	-	4,2	-	2,7	-	9,2	1.678	52,4	-	367,1
7	Cà rốt (củ đỏ, vàng)	kg	-	-	-	2,8	-	-	2,8	904	35,7	-	190,4
8	Đậu cô ve	kg	-	-	-	13	-	-	13	8.564	585	-	1.556,1
9	Giá đỗ	kg	1,8	-	-	-	-	-	1,8	739	94,1	-	90,6
10	Hành lá	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	-	2	358	20,8	-	68,8
11	Hành tây	kg	-	2,6	-	-	-	-	2,6	872	38,8	-	179,1
12	Rau mồng tơi	kg	-	-	-	13,9	-	-	13,9	1.569	230,7	-	161,5
13	Rau mùi tàu	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	-	2	339	33,6	-	51,2
14	Rau ngót	kg	3,8	-	-	-	-	-	3,8	1.018	155,1	-	99,5
15	Củ dền	kg	-	2,7	-	-	-	-	2,7	1.258	43,2	5,4	259,2
16	Chuối tây	kg	-	-	46	-	-	-	46	23.178	314,6	104,9	5.244
17	Dưa hấu	kg	46	-	-	-	-	-	46	3.779	287	47,8	550,2
18	Quả thanh long	kg	-	-	-	-	32	-	32	12.800	416	-	2.784
19	Sườn lợn (cả xương)	kg	-	20	-	-	-	-	20	16.082	1.539,4	1.100,8	-
20	Thịt lợn, nạc vai	kg	-	1,4	12,8	1,4	-	-	15,6	23.556	3.307,2	1.154,4	-
21	Thịt lợn sườn vai	kg	15,65	-	-	-	7,5	-	23,15	53.477	3.981,8	4.167	-
22	Ngao biển trắng	kg	-	-	-	8,4	-	-	8,4	2.137	451,1	37	-
23	Trứng chim cút	kg	-	-	14,3	-	-	-	14,3	19.975	1.626,5	1.332,5	369,1
24	Gừng tươi	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	-	1,5	335	5,4	-	78,3
25	Bột canh	kg	0,8	0,8	0,8	0,8	0,7	-	3,9	-	-	-	-
26	Gạo bắc thơm	kg	38	49	39	47,1	36,2	-	209,3	719.992	16.534,7	2.093	158.858,7
27	Mỡ lợn sống	kg	0,9	4	1	2	3,2	-	11,1	69.930	-	7.770	-
28	Thịt gà đỏ bỏ đầu chân	kg	-	-	-	20,4	-	-	20,4	44.472	4.100,4	3.121,2	-
29	Miến phở	kg	9,2	-	8,7	-	-	-	17,9	62.650	1.074	107,4	14.355,8
30	Dầu đậu nành Simply.	kg	2,3	0,9	2,3	2,3	2,1	-	9,9	89.100	-	9.900	-
31	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	kg	6,25	6,1	5,75	6,2	5,2	-	29,5	143.665	5.752,5	6.844	13.570

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	
			20/04	21/04	22/04	23/04	24/04	25/04						
32	Thịt bò tươi loại Nạc mỏng	kg	-	10,65	-	7,1	-	-	17,75	20.526	3.653	661	-	
33	Bún khô HH	kg	-	-	-	-	-	7,8	-	7,8	25.950	444,6	44,5	5.942,8
34	Cá trắm cỏ nguyên con	kg	-	-	-	-	-	23	-	23	13.664	2.541,5	388,7	-
35	Cáy làm sạch	kg	2,3	-	-	-	-	5	-	7,3	6.802	1.373,9	128,5	-
36	Rau cải ngồng	kg	-	-	-	-	-	2,3	-	2,3	708	27,6	18,4	108,1
37	Thịt vịt bỏ đầu chân	kg	-	-	19	-	-	-	-	19	22.829	1.521,9	1.863,9	-
38	Rau cải ngọt	kg	-	-	13,5	-	-	-	-	13,5	878	189	13,5	-
39	Con ghe biển làm sạch	kg	-	-	2,7	-	-	2,7	-	5,4	931	205,6	12,1	-
40	Thịt ngan bỏ đầu chân	kg	15,8	-	-	-	-	-	-	15,8	21.046	1.244,3	1.784,6	-
41	Nước mắm Lâm Bão	lít	0,8	0,7	0,8	0,8	0,7	-	-	3,8	1.319	192,3	0,4	136,8
42	Hành củ tái	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	-	-	2	480	26	-	96
43	Hạt nêm MEIZAN	kg	0,8	0,8	0,8	0,8	0,7	-	-	3,9	7.800	429	39	702

### 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; 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 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 ghe; Tráng miệng : Chuối tây</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành, mùi; Canh mồng tơi nấu ngao; 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>	
<b>Bữa phụ</b>	<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>	

### 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	Cơ cấu thực phẩm				
	20/04	21/04	22/04	23/04	24/04	25/04				Tuần trước	Trong tháng		L	Động vật	Thực vật		
											G						
<b>Năng lượng (kcal)</b>	628,3	643	676,6	642	673	-	652,6	615	106%	-2,3% ⇄	-1,9% ⇄	G	59%	41%			
<b>Đạm (gam)</b>	22,2	22,7	24,9	26,5	24,7	-	24,2	23,1	105%	-6,4% ⇄	-3,7% ⇄				14,9%	68%	32%
<b>Béo (gam)</b>	21	19,9	19,8	19,8	19,6	-	20	20,5	98%	-1,4% ⇄	-1,2% ⇄				27,7%		
<b>Bột đường (gam)</b>	86,8	92,4	99	88,7	98,6	-	93,1	84,6	110%	-1,6% ⇄	-1,9% ⇄				57,3%		
<b>Xơ (gam)</b>	0,9	1,2	0,4	1,4	2,7	-	1,3	9	15%	18,5% ⇄	-8,4% ⇄						

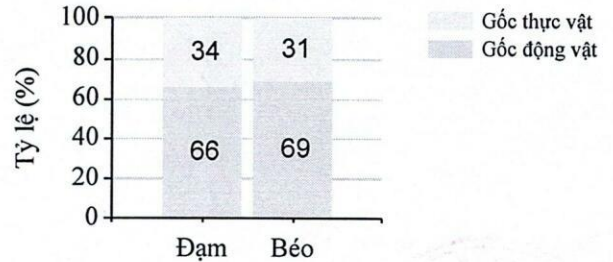
### MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG



### TỶ LỆ P:L:G BÌNH QUÂN CẢ TUẦN



### GÓC THỰC PHẨM



### CHỈ TIÊU VITAMIN VÀ CHẤT KHOÁNG

VITAMIN & CHẤT KHOÁNG	ĐVT	Thứ hai 20/04	Thứ ba 21/04	Thứ tư 22/04	Thứ năm 23/04	Thứ sáu 24/04	Thứ bảy 25/04	Bình quân trong tuần	Chế độ ăn	Mức đáp ứng	So với bình quân	
											Tuần trước	Từ đầu tháng
Can-xi	mg	154,6	205	190,6	190,1	196,6	-	187,4	325	58%	-3,7% →	0,7% →
Phốt-pho	mg	224,2	324	421,5	201,3	307,1	-	295,6	299	99%	-0,2% →	1,9% →
Ma-giê	mg	36,8	43	34,3	36,9	36,4	-	37,5	45,5	82%	-10,0% →	-3,7% →
Sắt	mg	1,9	2,2	2,1	1,2	2,2	-	1,9	3,8	51%	-3,3% →	2,7% →
I-ốt	mcg	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	-	2,2	58,5	4%	3,8% →	3,9% →
Kẽm	mg	2	2,4	2,3	1,2	1,4	-	1,9	2,7	71%	-7,6% →	1,0% →
Sê len	mcg	13,5	8,2	15	1,3	18,5	-	11,3	11,1	102%	-16,5% →	2,8% →
A	mcg	360,8	301,4	369,7	316,5	360,2	-	341,7	260	131%	0,0% →	4,5% →
D	mcg	41,3	40,2	40,3	40,5	48	-	42	9,8	431%	-0,1% →	1,4% →
E	mg	0,2	0,9	1,5	0,1	3,3	-	1,2	97,5	1%	-23,2% →	-10,0% →
K	mcg	17	15	17,3	15,7	18,4	-	16,7	39	43%	-74,8% →	-59,6% →
C	mg	14,4	12,5	31,6	26,1	30	-	22,9	22,8	101%	5,3% →	1,9% →
B1	mg	58,4	57,3	56,7	58	56,8	-	57,4	0,3	17671%	3,0% →	3,3% →
B2	mg	127,5	124,3	125	126,3	122	-	125	0,4	32057%	1,6% →	2,0% →
PP	mg	1,4	1,9	0,6	1	0,4	-	1,1	3,9	28%	15,3% →	5,3% →
B6	mg	54,2	53,4	52,7	54,1	53,1	-	53,5	0,3	16466%	3,8% →	3,9% →
Folat	mcg	16,2	25	52,9	7,2	10,9	-	22,5	65	35%	-44,5% →	-26,3% →
B12	mcg	0,3	0,3	0,6	-	2,2	-	0,7	0,6	118%	-6,7% →	5,1% →

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

NGÀY THÁNG	Thứ hai 20/04	Thứ ba 21/04	Thứ tư 22/04	Thứ năm 23/04	Thứ sáu 24/04	Thứ bảy 25/04	CỘNG	CÂN ĐỐI THU-CHI TRONG TUẦN	
Số lượng suất ăn	171	179	171	176	148	0	845	Định mức chi 1 suất ăn	18.500
Chi phí thực phẩm	3.163.200	3.311.700	3.161.900	3.257.550	2.738.000	-	15.632.350	Giá thành bình quân 1 suất ăn	18.500
Chi phí khác	-	-	-	-	-	-	-	Tổng thu	15.632.500
Cộng chi phí	3.163.200	3.311.700	3.161.900	3.257.550	2.738.000	-	15.632.350	Số dư đầu tuần	50
Giá thành 1 suất ăn	18.498	18.501	18.491	18.509	18.500	-		Chi thực tế	15.632.350
Chênh lệch định mức - giá thành	2	(1)	9	(9)	-	-		Số dư cuối tuần	200

**KIỂM TRA VÀ DUYỆT**

*biên quan hàng lương & tỷ lệ P:L:G  
tổng Giám Đốc Lâm Bảo*



**Phạm Thị Huyền**

**NGƯỜI LẬP**

*Đuyệt*

**Đỗ Thị Tuyết**