

BÁO CÁO NUÔI DƯỠNG HÀNG TUẦN

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

Tuần thứ: Từ ngày: 27 tháng 4 đến ngày: 3 tháng 5 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
			27/04	28/04	29/04	30/04	01/05	02/05					
1	Khoai lang	kg	-	-	1,3	-	-	-	1,3	1.284	8,6	2,2	307,5
2	Lạc hạt	kg	-	-	0,8	-	-	-	0,8	4.488	215,6	348,9	121,5
3	Vừng (đen, trắng)	kg	-	-	0,8	-	-	-	0,8	4.320	152,8	352,6	133,8
4	Đậu phụ	kg	-	1	-	-	-	-	1	950	109	54	7
5	Cà chua	kg	-	1	-	-	-	-	1	182	5,7	-	39,9
6	Hành lá	kg	-	0,2	0,2	-	-	-	0,4	72	4,2	-	13,8
7	Hành tây	kg	-	-	0,8	-	-	-	0,8	268	12	-	55,1
8	Rau mồng tơi	kg	-	4	-	-	-	-	4	452	66,4	-	46,5
9	Rau mùi tàu	kg	-	0,2	0,2	-	-	-	0,4	68	6,7	-	10,2
10	Rau muống	kg	-	5,5	-	-	-	-	5,5	1.066	149,6	-	116,9
11	Rau ngót	kg	-	-	1,7	-	-	-	1,7	456	69,4	-	44,5
12	Quả thanh long	kg	-	14	-	-	-	-	14	5.600	182	-	1.218
13	Thịt lợn, nạc vai	kg	-	2,3	-	-	-	-	2,3	3.473	487,6	170,2	-
14	Thịt lợn sườn vai	kg	-	4,35	-	-	-	-	4,35	10.049	748,2	783	-
15	Trứng chim cút	kg	-	7,2	-	-	-	-	7,2	10.057	818,9	670,9	185,8
16	Gừng tươi	kg	-	0,1	0,1	-	-	-	0,2	45	0,7	-	10,4
17	Bột canh	kg	-	0,3	0,3	-	-	-	0,6	-	-	-	-
18	Gạo bắc thơm	kg	-	13	13,1	-	-	-	26,1	89.784	2.061,9	261	19.809,9
19	Mỡ lợn sống	kg	-	0,4	1,1	-	-	-	1,5	9.450	-	1.050	-
20	Thịt gà đỏ bỏ đầu chân	kg	-	-	6,6	-	-	-	6,6	14.388	1.326,6	1.009,8	-
21	Dầu đậu nành Simply.	kg	-	0,9	0,4	-	-	-	1,3	11.700	-	1.300	-
22	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	kg	-	1,4	1,4	-	-	-	2,8	13.636	546	649,6	1.288
23	Sữa bột Nuvi Grow School 1+	kg	-	0,5	0,5	-	-	-	1	5.050	230	265	435
24	Thịt bò tươi loại Nạc mông	kg	-	-	2,5	-	-	-	2,5	2.891	514,5	93,1	-
25	Cácy làm sạch	kg	-	0,8	-	-	-	-	0,8	745	150,6	14,1	-
26	Con ghẹ biển làm sạch	kg	-	1	1	-	-	-	2	345	76,2	4,5	-
27	Nước mắm Lâm Bảo	lít	-	0,3	0,3	-	-	-	0,6	208	30,4	0,1	21,6
28	Hành củ tái	kg	-	0,2	0,2	-	-	-	0,4	96	5,2	-	19,2
29	Hạt nêm MEIZAN	kg	-	0,3	0,3	-	-	-	0,6	1.200	66	6	108

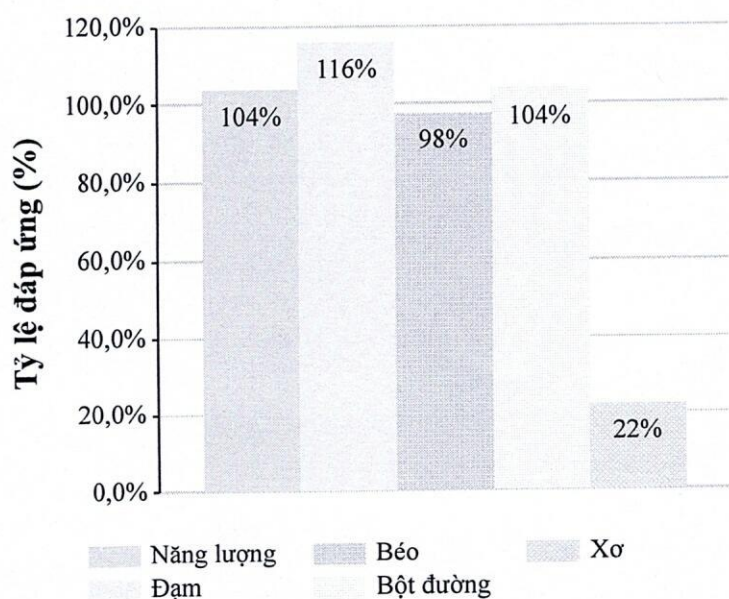
THỰC ĐƠN TRONG TUẦN

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 sốt đậu phụ cà chua hành mùi; Canh rau muống nấu cáy; Tráng miệng: Thanh long</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt bò rim hành tây hành, mùi; Muối lạc. vừng; Canh rau ngót nấu cua gẹ.</i>			
Bữa phụ		<i>Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Sữa bột pha nước ấm.</i>			
Bữa chính buổi chiều		<i>Cơm Bắc thơm; Trứng cút rim thịt lợn nạc vai hành, mùi; Canh mỏng toi nấu cua gẹ.</i>	<i>Cháo thịt gà khoai lang hành, mùi;</i>			

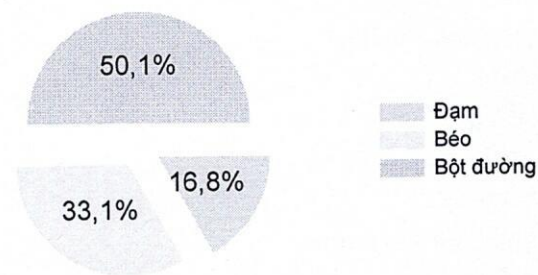
CHỈ TIÊU NĂNG LƯỢNG VÀ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN

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	
	27/04	28/04	29/04	30/04	01/05	02/05				Tuần trước	Trong tháng		Động vật	Thực vật
	Tuần trước		Trong tháng											
Năng lượng (kcal)	-	638,1	618,7	-	-	-	628,4	604	104%	3,0% ⇨	2,3% ⇨	G		
Đạm (gam)	-	27,5	25,1	-	-	-	26,3	22,7	116%	8,2% ⇨	6,7% ⇨	16,8%	62%	38%
Béo (gam)	-	22,5	23,5	-	-	-	23	23,5	98%	0,4% ⇨	-0,7% ⇨	33,1%	67%	33%
Bột đường (gam)	-	80,7	76	-	-	-	78,4	75,6	104%	3,0% ⇨	2,8% ⇨	50,1%		
Xơ (gam)	-	2,9	1,1	-	-	-	2	9	22%	65,6% ⇨	53,1% ⇨			

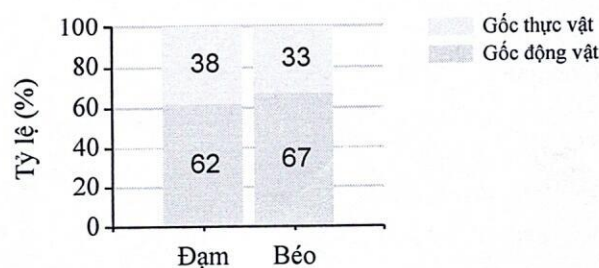
MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG



TỶ LỆ P:L:G BÌNH QUÂN CẢ TUẦN



GÓC THỰC PHẨM



NGÀY	THÁNG	Số lượng sắt ăn	Chi phí thực phẩm	Chi phí khác	Cộng chi phí	Giá thành 1 suất ăn	Chênh lệch định mức - giá thành
Thứ hai	27/04	0	-2.850,650	-	-2.850,650	18.511	-
Thứ ba	28/04	154	-2.850,650	-	-2.850,650	18.511	(11)
Thứ tư	29/04	152	-2.850,650	-	-2.850,650	18.486	14
Thứ năm	30/04	0	-	-	-	-	-
Thứ sáu	01/05	0	-	-	-	-	-
Thứ bảy	02/05	0	-	-	-	-	-
CỘNG		306	5.660,450	-	5.660,450	5.660,450	-
CÁN ĐỘI THU-CHI TRONG TUẦN		Định mức chi 1 suất ăn	Giá thành bình quân 1 suất ăn	Tổng thu	Số dư đầu tuần	Chi thực tế	Số dư cuối tuần
		18.500	18.498	5.661.000	200	5.660.450	750

CÁC CHỈ TIÊU CHI PHÍ - GIÁ THÀNH - CÁN ĐỘI THU - CHI

VITAMIN & CHẤT KHOÁNG	ĐVT	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy	Bình quân trong tuần	Chê độ ăn	Mức đáp ứng	So với bình quân
		27/04	28/04	29/04	30/04	01/05	02/05				
Can-xi	mg	-	-	-	-	-	-	211,5	325	65%	↖ 12,3%
Phot-pho	mg	-	-	-	-	-	-	312,5	299	105%	↖ 5,7%
Ma-giê	mg	-	-	-	-	-	-	54,9	45,5	121%	↖ 46,6%
Sắt	mg	-	-	-	-	-	-	2,7	3,8	71%	↖ 38,1%
I-ốt	mcg	-	-	-	-	-	-	2,1	58,5	4%	↖ -3,9%
Kẽm	mg	-	-	-	-	-	-	2,2	2,7	81%	↖ 14,4%
Sê len	mcg	-	-	-	-	-	-	13,1	11,1	119%	↖ 16,0%
A	mcg	-	-	-	-	-	-	342,5	260	132%	↖ 0,2%
D	mcg	-	-	-	-	-	-	37,6	9,8	385%	↖ -10,7%
E	mg	-	-	-	-	-	-	1,1	97,5	1%	↖ -7,1%
K	mcg	-	-	-	-	-	-	90,8	39	233%	↖ 444,1%
C	mg	-	-	-	-	-	-	24	22,8	105%	↖ 4,7%
B1	mg	-	-	-	-	-	-	54,6	0,3	16796%	↖ -4,9%
B2	mg	-	-	-	-	-	-	114,9	0,4	29463%	↖ -8,1%
PP	mg	-	-	-	-	-	-	1,3	3,9	35%	↖ 24,6%
B6	mg	-	-	-	-	-	-	51,4	0,3	15818%	↖ -3,9%
Folat	mcg	-	-	-	-	-	-	66,1	65	102%	↖ 194,4%
B12	mcg	-	-	-	-	-	-	0,6	0,6	108%	↖ -8,9%

CHỈ TIÊU VITAMIN VÀ CHẤT KHOÁNG

KIỂM TRA VÀ DUYỆT



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: 27 tháng 4 đến ngày: 3 tháng 5 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
			27/04	28/04	29/04	30/04	01/05	02/05					
1	Gạo nếp cái	kg	-	-	20	-	-	-	20	69.180	1.720	300	14.900
2	Lạc hạt	kg	-	-	3	-	-	-	3	16.832	808,5	1.308,3	455,7
3	Vừng (đen, trắng)	kg	-	-	1,7	-	-	-	1,7	9.180	324,6	749,4	284,2
4	Đậu phụ	kg	-	3,1	-	-	-	-	3,1	2.945	337,9	167,4	21,7
5	Cà chua	kg	-	2,7	-	-	-	-	2,7	492	15,4	-	107,7
6	Hành lá	kg	-	0,4	0,4	-	-	-	0,8	143	8,3	-	27,5
7	Hành tây	kg	-	-	2,1	-	-	-	2,1	704	31,4	-	144,7
8	Rau mùi tàu	kg	-	0,4	0,4	-	-	-	0,8	136	13,4	-	20,5
9	Rau muống	kg	-	13,8	-	-	-	-	13,8	2.674	375,4	-	293,3
10	Rau ngót	kg	-	-	4,6	-	-	-	4,6	1.233	187,7	-	120,4
11	Quả thanh long	kg	-	32	-	-	-	-	32	12.800	416	-	2.784
12	Thịt lợn, nạc vai	kg	-	-	7,7	-	-	-	7,7	11.627	1.632,4	569,8	-
13	Thịt lợn sườn vai	kg	-	12,4	-	-	-	-	12,4	28.644	2.132,8	2.232	-
14	Gừng tươi	kg	-	0,3	0,3	-	-	-	0,6	134	2,2	-	31,3
15	Bột canh	kg	-	0,7	0,7	-	-	-	1,4	-	-	-	-
16	Gạo bắc thơm	kg	-	37,3	33,4	-	-	-	70,7	243.208	5.585,3	707	53.661,3
17	Mỡ lợn sống	kg	-	0,5	5	-	-	-	5,5	34.650	-	3.850	-
18	Đỗ xanh tách vỏ	kg	-	-	6	-	-	-	6	19.680	1.404	144	3.186
19	Dầu đậu nành Simply.	kg	-	2,1	0,4	-	-	-	2,5	22.500	-	2.500	-
20	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	kg	-	5,4	5,2	-	-	-	10,6	51.622	2.067	2.459,2	4.876
21	Thịt bò tươi loại Nạc mỏng	kg	-	-	9,9	-	-	-	9,9	11.448	2.037,4	368,7	-
22	Bún khô HH	kg	-	8,4	-	-	-	-	8,4	27.946	478,8	47,9	6.400
23	Cáy làm sạch	kg	-	2,2	-	-	-	-	2,2	2.050	414	38,7	-
24	Rau cải ngồng	kg	-	1,7	-	-	-	-	1,7	524	20,4	13,6	79,9
25	Con ghe biển làm sạch	kg	-	-	2,7	-	-	-	2,7	466	102,8	6	-
26	Thịt nạc bò đầu chân	kg	-	16	-	-	-	-	16	21.312	1.260	1.807,2	-
27	Nước mắm Lâm Bảo	lít	-	0,7	0,7	-	-	-	1,4	486	70,8	0,1	50,4
28	Hành củ tái	kg	-	0,4	0,4	-	-	-	0,8	192	10,4	-	38,4
29	Hạt nêm MEIZAN	kg	-	0,7	0,7	-	-	-	1,4	2.800	154	14	252

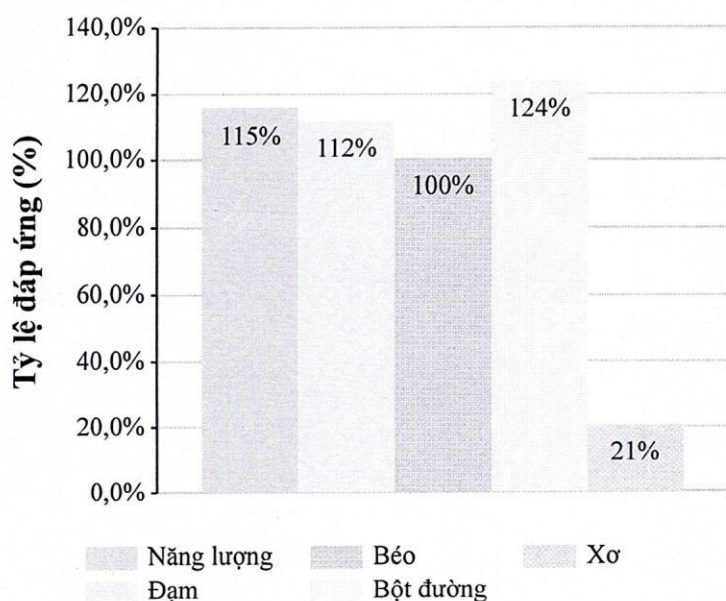
THỰC ĐƠN TRONG TUẦN

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 muống nấu cáy; Tráng miệng: Thanh long.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt bò rim hành tây hành, mùi; Muối lạc, vừng; Canh rau ngót nấu cua gẹ.</i>			
Bữa phụ		<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>			

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				
	27/04	28/04	29/04	30/04	01/05	02/05				Tuần trước	Trong tháng		Động vật	Thực vật			
	Tuần trước		Trong tháng														
Năng lượng (kcal)	-	661,9	758	-	-	-	710	615	115%	8,8% ⇨	6,1% ⇨	G	45%	55%			
Đạm (gam)	-	22,8	28,7	-	-	-	25,8	23,1	112%	6,5% ⇨	2,3% ⇨				14,6%	66%	34%
Béo (gam)	-	20	21,2	-	-	-	20,6	20,5	100%	2,9% ⇨	1,5% ⇨				26,2%		
Bột đường (gam)	-	96,9	112,3	-	-	-	104,6	84,6	124%	12,3% ⇨	9,3% ⇨				59,2%		
Xơ (gam)	-	2,5	1,2	-	-	-	1,9	9	21%	40,1% ⇨	25,2% ⇨						

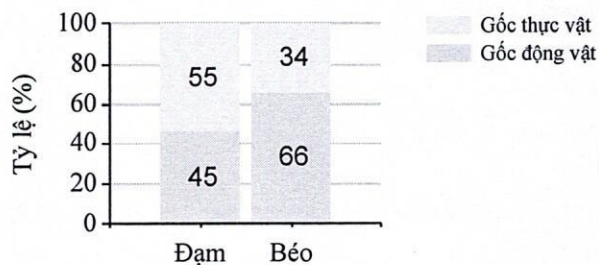
MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG



TỶ LỆ P:L:G BÌNH QUÂN CẢ TUẦN



GÓC THỰC PHẨM



NGÀY	THÁNG	Số lượng sắt ăn	Chỉ phi thực phẩm	Chỉ phi khác	Công chi phi	Giá thành 1 suất ăn	Chỉ phi thực tế	Số dư cuối tuần
Thứ hai	27/04	0	-	-	-	7.769.700	-	-
Thứ ba	28/04	420	-	-	-	7.769.700	-	-
Thứ tư	29/04	419	-	-	-	7.750.200	-	-
Thứ năm	30/04	0	-	-	-	-	-	-
Thứ sáu	01/05	0	-	-	-	-	-	-
Thứ bảy	02/05	0	-	-	-	-	-	-
CỘNG		839	-	-	-	15.519.900	-	-
CÂN BỐI THU-CHI TRONG TUẦN		Định mức chi 1 suất ăn	Giá thành bình quân 1 suất ăn	Tổng thu	Số dư đầu tuần (200)	Chi thực tế	Số dư cuối tuần	1.400

CÁC CHỈ TIÊU CHI PHI - GIÁ THÀNH - CÂN BỐI THU - CHI

VITAMIN & CHẤT KHOÁNG	DVT	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
Can-xi	mg	176,8	192,6	-	-	-	184,7	300	62%	2,5%	↔
Phot-pho	mg	288,9	397,9	-	-	-	343,4	250	137%	8,8%	↔
Ma-giê	mg	19,3	56,8	-	-	-	38	50	76%	11,8%	↔
Sắt	mg	2,2	2,5	-	-	-	2,3	3,2	73%	36,1%	↔
I-ốt	mcg	3	2,9	-	-	-	2,9	45	6%	-4,1%	↔
Kẽm	mg	2,1	3,3	-	-	-	2,7	2,4	111%	36,3%	↔
Sê len	mcg	12,6	2,2	-	-	-	7,4	10	74%	-4,3%	↔
A	mcg	287,1	278,6	-	-	-	282,9	250	113%	-12,6%	↔
D	mcg	40,4	38,5	-	-	-	39,4	7,5	526%	-8,3%	↔
E	mg	1,6	1,4	-	-	-	1,5	100	2%	88,7%	↔
K	mcg	151,5	12,5	-	-	-	82	35	234%	496,2%	↔
C	mg	20,9	8,9	-	-	-	14,9	20	75%	-35,3%	↔
B1	mg	71,4	68,6	-	-	-	70	0,4	19997%	-3,9%	↔
B2	mg	115,2	111,2	-	-	-	113,2	0,4	28308%	-4,1%	↔
PP	mg	0,3	3,7	-	-	-	2	4	51%	51,1%	↔
B6	mg	72,2	69,6	-	-	-	70,9	0,3	28350%	-4,1%	↔
Folat	mcg	64,5	24,4	-	-	-	44,4	75	59%	60,7%	↔
B12	mcg	0,2	0,2	-	-	-	0,2	0,5	42%	-25,7%	↔

CHỈ TIÊU VITAMIN VÀ CHẤT KHOÁNG

