

BÁO CÁO NUÔI DƯỠNG HÀNG TUẦN

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

Tuần thứ: Từ ngày: 4 tháng 5 đến ngày: 10 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
			04/05	05/05	06/05	07/05	08/05	09/05					
1	Khoai lang	kg	-	-	1,3	-	-	-	1,3	1.284	8,6	2,2	307,5
2	Khoai tây	kg	-	-	-	-	-	1,1	1,1	880	19,1	-	201
3	Lạc hạt	kg	-	-	-	-	1,2	-	1,2	6.733	323,4	523,3	182,3
4	Vừng (đen, trắng)	kg	-	-	-	-	0,8	-	0,8	4.320	152,8	352,6	133,8
5	Đậu phụ	kg	-	1	-	-	-	-	1	950	109	54	7
6	Bầu	kg	-	5,1	-	-	-	7,4	12,5	1.470	63	-	304,5
7	Bí đao (bí xanh)	kg	-	-	7,2	-	-	-	7,2	631	31,5	-	126,1
8	Cà chua	kg	1,7	1	-	1,7	-	-	4,4	803	25,1	-	175,6
9	Cà rốt (củ đỏ, vàng)	kg	1	-	-	-	-	-	1	323	12,8	-	68
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	-	-	-	0,9	0,8	-	1,7	570	25,4	-	117,1
12	Mướp	kg	3,4	-	-	-	-	-	3,4	467	26,9	-	89,8
13	Rau đay	kg	1,2	-	-	-	-	-	1,2	230	26,9	-	30,7
14	Rau mồng tơi	kg	-	-	-	-	-	3,2	3,2	361	53,1	-	37,2
15	Rau mùi tàu	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	1,2	204	20,2	-	30,7
16	Rau muống	kg	-	5,3	-	3,7	-	-	9	1.744	244,8	-	191,3
17	Rau ngót	kg	-	-	-	1,5	-	-	1,5	402	61,2	-	39,3
18	Cam	kg	-	-	-	13	-	-	13	3.627	87,8	-	819
19	Dưa hấu	kg	-	-	-	-	-	13,1	13,1	1.076	81,7	13,6	156,7
20	Quả thanh long	kg	-	14,4	-	-	-	-	14,4	5.760	187,2	-	1.252,8
21	Thịt lợn, nạc vai	kg	-	3,2	-	-	-	3,95	7,15	10.797	1.515,8	529,1	-
22	Thịt lợn sấn vai	kg	2,5	6	4,6	5,8	-	-	18,9	43.659	3.250,8	3.402	-
23	Ngao biển trắng	kg	-	-	-	-	-	2,3	2,3	585	123,5	10,1	-
24	Trứng vịt	kg	-	-	-	-	-	5	5	7.550	572	528	127,6
25	Trứng chim cút	kg	-	7	-	-	-	-	7	9.778	796,2	652,3	180,7
26	Gừng tươi	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,6	134	2,2	-	31,3
27	Bột canh	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	1,8	-	-	-	-
28	Gạo bắc thơm	kg	12	15,7	15,5	15,6	10,2	11,8	80,8	277.952	6.383,2	808	61.327,2
29	Dầu đậu nành Simply	lít	-	-	-	1,15	0,4	1	2,55	22.950	-	2.550	-
30	Mỡ lợn sống	kg	0,5	0,7	0,8	1,5	1,4	1	5,9	37.170	-	4.130	-
31	Thịt gà đỏ bỏ đầu chân	kg	8,2	-	6,6	-	-	-	14,8	32.264	2.974,8	2.264,4	-
32	Miến phở	kg	-	-	-	-	3,3	-	3,3	11.550	198	19,8	2.646,6
33	Tôm tươi	kg	-	-	2,2	-	-	-	2,2	2.222	440	39,6	26,4



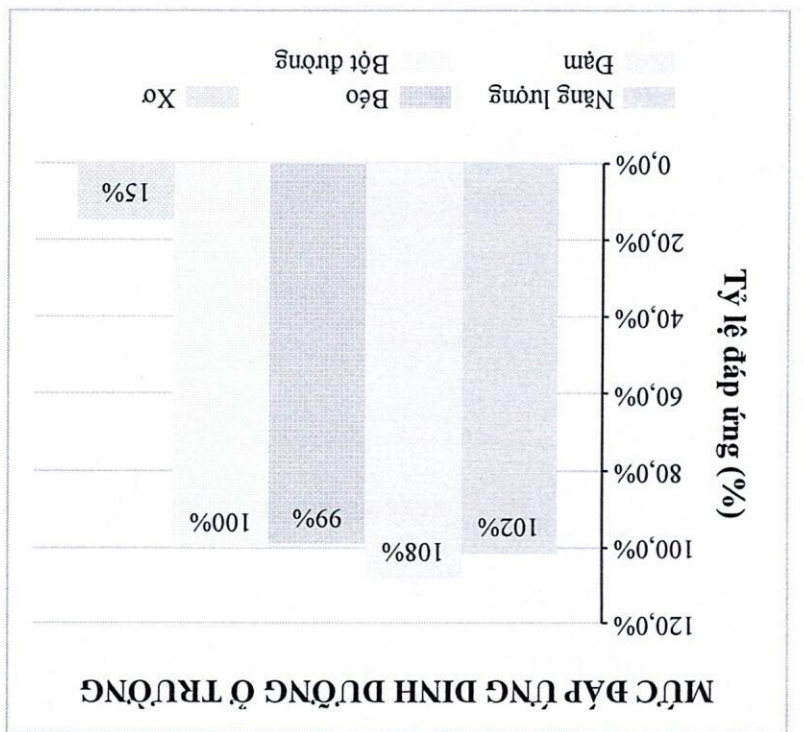
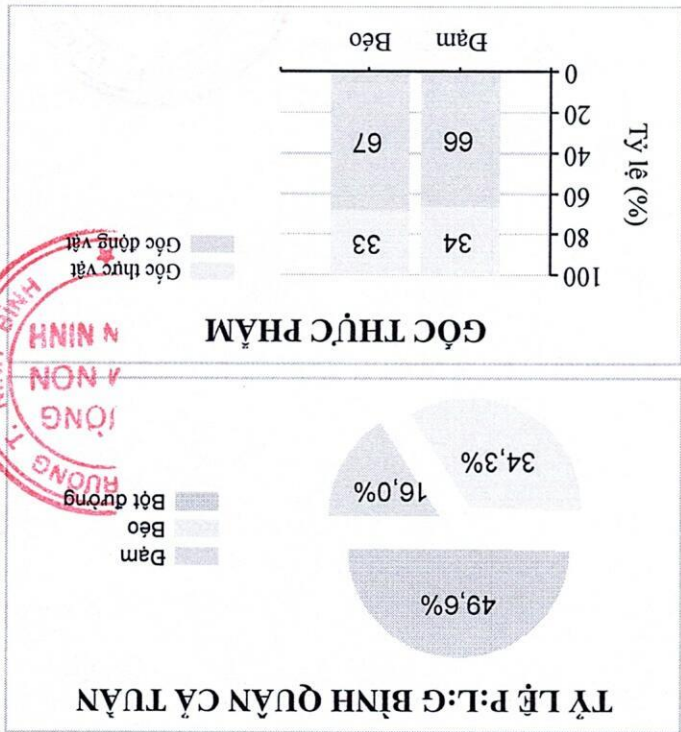
Số TT	Thực phẩm	ĐV tính	Khối lượng sử dụng trong tuần						Tổng khối lượng	Năng lượng (kcal)	Chất dinh dưỡng cơ bản		
			Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy			Đạm	Béo	Bột
			04/05	05/05	06/05	07/05	08/05	09/05					
34	Dầu đậu nành Simply.	kg	1	1,2	1,2	-	-	-	3,4	30.600	-	3.400	-
35	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	kg	1,6	1,7	1,7	1,75	1,5	1,55	9,8	47.726	1.911	2.273,6	4.508
36	Sữa bột Nuvi Grow School 1+	kg	0,6	0,7	0,7	0,7	0,6	0,55	3,85	19.443	885,5	1.020,3	1.674,8
37	Thịt bò tươi loại Nạc mông	kg	-	-	-	-	3,3	2	5,3	6.129	1.090,7	197,4	-
38	Bún khô HH	kg	3,2	-	-	-	-	-	3,2	10.646	182,4	18,2	2.438,1
39	Cá trắm cỏ nguyên con	kg	-	-	-	10,1	-	-	10,1	6.000	1.116,1	170,7	-
40	Cáy làm sạch	kg	3,4	0,8	-	0,9	-	-	5,1	4.752	959,8	89,8	-
41	Rau cải ngồng	kg	-	-	-	-	0,9	-	0,9	277	10,8	7,2	42,3
42	Thịt vịt bỏ đầu chân	kg	-	-	-	-	8,7	-	8,7	10.453	696,9	853,5	-
43	Con ghẹ biển làm sạch	kg	-	1	-	1	1	-	3	517	114,2	6,7	-
44	Hạt nêm Neptune	kg	-	-	-	-	0,3	0,3	0,6	1.188	90	12	180
45	Nước mắm Lâm Bảo	lít	0,3	0,3	0,3	0,3	0,25	0,3	1,75	607	88,6	0,2	63
46	Hành củ tái	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	1,3	312	16,9	-	62,4
47	Hạt nêm MEIZAN	kg	0,3	0,3	0,3	0,4	-	-	1,3	2.600	143	13	234

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 gà rim cà rốt, hành, mùi; Canh rau đay, mướp nấu cáy.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt lợn sấn vai sốt đậu phụ cà chua hành mùi; Canh rau muống nấu cua ghẹ; Tráng miệng: Thanh long</i>	<i>Cơm bắc thơm; Tôm rim thịt lợn sấn vai hành, mùi; Canh bí xanh nấu tôm.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Cá trắm sốt cà chua hành, mùi; Canh rau ngót nấu cáy; Tráng miệng: Cam.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt bò rim hành tây hành, mùi; Muối lạc. vừng; Canh bầu nấu cua ghẹ.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Trứng vịt đực thịt lợn nạc hành mùi; Canh rau mồng tơi nấu ngao. Tráng miệng: Dưa hấu.</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, mùi.</i>	<i>Cơm Bắc thơm; Trứng cút rim thịt lợn nạc vai hành, mùi; Canh bầu nấu cáy.</i>	<i>Cháo thịt gà khoai lang hành, mùi.</i>	<i>Cơm Bắc thơm; Thịt lợn sấn vai rim hành tây, hành mùi; Canh rau muống nấu cua ghẹ.</i>	<i>Miến thịt vịt rau cải hành, mùi;</i>	<i>Cháo thịt bò khoai tây hành lá, rau mùi.</i>

VITAMIN & CHẤT KHOÁNG	ĐVT	Mức đáp ứng										So với bình quân	
		Thứ hai 04/05	Thứ ba 05/05	Thứ tư 06/05	Thứ năm 07/05	Thứ sáu 08/05	Thứ bảy 09/05	Bình quân tuần	Chế độ ăn	Mức đáp ứng	Tuần trước		Từ đầu tháng
Can-xi	mg	155,8	191,7	135	197	180,9	217,6	179,7	325	55%	-15,0%	↔	0,0%
Phot-pho	mg	195,3	346,8	175,9	244,9	291,9	403,8	276,4	299	92%	-11,6%	↔	0,0%
Ma-giê	mg	20,4	25,4	25,1	41,8	50,7	43,2	34,4	45,5	76%	-37,4%	↔	0,0%
Sắt	mg	1,3	2,8	0,5	1,2	2,1	2,5	1,7	3,8	46%	-34,9%	↔	0,0%
I-ốt	mcg	2,2	2,1	2,2	2,2	2,1	2,5	2,2	58,5	4%	5,0%	↔	0,0%
Kẽm	mg	1,3	2,7	1,3	1,8	2,2	2	1,9	2,7	71%	-11,6%	↔	0,0%
Sê-len	mcg	8	21,7	8,2	10,3	5,3	12,9	11	11,1	100%	-15,7%	↔	0,0%
A	mcg	303,5	375,3	262,3	295,8	319,3	386,1	323,7	260	125%	-5,5%	↔	0,0%

CHI TIÊU VITAMIN VÀ CHẤT KHOÁNG



DINH DƯỠNG CẤP	Thứ hai 04/05	Thứ ba 05/05	Thứ tư 06/05	Thứ năm 07/05	Thứ sáu 08/05	Thứ bảy 09/05	Bình quân cả tuần	Chế độ ăn	Mức đáp ứng	So với mức bình quân		Cơ cấu thực phẩm
										Tuần trước	Trong tháng	
Năng lượng (kcal)	625,9	647,5	616,5	603,9	585,1	604,3	613,9	604	102%	-2,3%	↔	Động vật 66% Thực vật 34%
Đạm (gam)	26,7	26,8	24,3	23,6	20,8	24,9	24,5	22,7	108%	-6,7%	↔	Đạm 66% Béo 34%
Béo (gam)	22,8	24,2	24,3	22,5	23,4	22,9	23,3	23,5	99%	1,5%	↔	Đạm 67% Béo 33%
Bột đường (gam)	77,7	80,1	74,5	75,9	72,6	74,4	75,9	75,6	100%	-3,2%	↔	Bột đường 49,6%
Xơ (gam)	0,9	2,3	0,8	1,5	1,2	1,2	1,3	9	15%	34,0%	↔	

CHI TIÊU NĂNG LƯỢNG VÀ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN




D	mcg	39,7	39,5	40	48,4	37,6	44,6	41,6	9,8	427%	10,9% ⇨	0,0% ⇨
E	mg	0,1	1,6	-	0,7	0,8	4,3	1,3	97,5	1%	13,5% ⇨	0,0% ⇨
K	mcg	16,6	132,3	14,7	96,5	22	18,8	50,1	39	129%	-44,8% ⇨	0,0% ⇨
C	mg	15,3	21,2	15,9	35,6	11,1	22	20,2	22,8	89%	-15,9% ⇨	0,0% ⇨
B1	mg	57,6	55,6	56,9	56,7	54,2	65,1	57,7	0,3	17743%	5,6% ⇨	0,0% ⇨
B2	mg	122,5	120,5	123,5	122	117,2	136,6	123,7	0,4	31724%	7,7% ⇨	0,0% ⇨
PP	mg	0,3	0,5	0,2	0,5	3,6	1	1	3,9	26%	-25,8% ⇨	0,0% ⇨
B6	mg	54,1	51,7	53	52,9	50,7	61,2	53,9	0,3	16598%	4,9% ⇨	0,0% ⇨
Folat	mcg	14,6	90,4	4,2	55,1	36,3	12,8	35,5	65	55%	-46,2% ⇨	0,0% ⇨
B12	mcg	0,1	0,9	0,2	0,4	0,2	1,7	0,6	0,6	102%	-5,7% ⇨	0,0% ⇨

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

NGÀY THÁNG	Thứ hai 04/05	Thứ ba 05/05	Thứ tư 06/05	Thứ năm 07/05	Thứ sáu 08/05	Thứ bảy 09/05	CỘNG	CÂN ĐỐI THU-CHI TRONG TUẦN	
Số lượng suất ăn	166	185	180	186	166	142	1.025	Định mức chi 1 suất ăn	18.500
Chi phí thực phẩm	3.071.400	3.423.000	3.330.500	3.439.300	3.074.050	2.625.500	18.963.750	Giá thành bình quân 1 suất ăn	18.501
Chi phí khác	-	-	-	-	-	-	-	Tổng thu	18.962.500
Cộng chi phí	3.071.400	3.423.000	3.330.500	3.439.300	3.074.050	2.625.500	18.963.750	Số dư đầu tuần	750
Giá thành 1 suất ăn	18.502	18.503	18.503	18.491	18.518	18.489		Chi thực tế	18.963.750
Chênh lệch định mức - giá thành	(2)	(3)	(3)	9	(18)	11		Số dư cuối tuần	(500)

KIỂM TRA VÀ DUYỆT



 PHẠM THỊ HUYỀN

NGƯỜI LẬP



 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: 4 tháng 5 đến ngày: 10 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
			04/05	05/05	06/05	07/05	08/05	09/05					
1	Gạo nếp cái	kg	-	-	20,8	-	-	-	20,8	71.947	1.788,8	312	15.496
2	Khoai tây	kg	4,5	-	-	-	-	-	4,5	3.602	78,3	-	822,2
3	Lạc hạt	kg	-	-	-	-	2,8	-	2,8	15.709	754,6	1.221,1	425,3
4	Vừng (đen, trắng)	kg	-	-	-	-	1,7	-	1,7	9.180	324,6	749,4	284,2
5	Đậu phụ	kg	-	2,9	-	-	-	-	2,9	2.755	316,1	156,6	20,3
6	Bầu	kg	-	-	-	-	19,4	-	19,4	2.281	97,8	-	472,6
7	Bí đao (bí xanh)	kg	-	-	18	-	-	-	18	1.577	78,8	-	315,4
8	Cà chua	kg	-	2,4	-	3,5	-	3	8,9	1.623	50,7	-	355,1
9	Cà rốt (củ đỏ, vàng)	kg	2,7	-	3,5	-	-	-	6,2	2.003	79,1	-	421,6
10	Giá đỗ	kg	-	2	9,5	-	-	-	11,5	4.720	600,9	-	579
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	Mướp	kg	9	-	-	-	-	-	9	1.236	71,3	-	237,6
14	Rau đay	kg	3	-	-	-	-	-	3	576	67,2	-	76,8
15	Rau mồng tơi	kg	-	-	-	-	-	9,2	9,2	1.038	152,7	-	106,9
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	-	13,5	-	-	-	-	13,5	2.616	367,2	-	286,9
18	Rau ngót	kg	-	-	-	3,7	-	-	3,7	991	151	-	96,9
19	Su su (quả)	kg	13,7	-	-	-	-	-	13,7	1.973	87,7	-	405,5
20	Củ dền	kg	-	-	-	-	2,3	-	2,3	1.072	36,8	4,6	220,8
21	Cam	kg	-	-	-	32,6	-	-	32,6	9.095	220,1	-	2.053,8
22	Dưa hấu	kg	-	-	-	-	-	29,7	29,7	2.440	185,3	30,9	355,2
23	Quả thanh long	kg	-	35,6	-	-	-	-	35,6	14.240	462,8	-	3.097,2
24	Sườn lợn (cả xương)	kg	17,2	-	-	-	-	-	17,2	13.831	1.323,9	946,7	-
25	Thịt lợn, nạc vai	kg	-	-	7,7	-	-	8,6	16,3	24.613	3.455,6	1.206,2	-
26	Thịt lợn sấn vai	kg	1,1	16,35	13,5	6,8	-	-	37,75	87.203	6.493	6.795	-
27	Ngao biển trắng	kg	-	-	-	-	-	5,4	5,4	1.374	290	23,8	-
28	Trứng vịt	kg	-	-	-	-	-	12,8	12,8	19.329	1.464,3	1.351,7	326,7
29	Gừng tươi	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,2	1,7	379	6,1	-	88,7
30	Bột canh	kg	0,8	0,8	0,8	0,8	0,7	0,5	4,4	-	-	-	-
31	Gạo bắc thơm	kg	44,1	40	37,6	42,4	43,9	29	237	815.280	18.723	2.370	179.883
32	Dầu đậu nành Simply	lít	-	-	-	2,3	0,5	1,7	4,5	40.500	-	4.500	-
33	Mỡ lợn sống	kg	0,8	0,4	3	4,4	2,2	0,6	11,4	71.820	-	7.980	-
34	Thịt gà đỏ bỏ đầu chân	kg	19,7	-	-	-	15	-	34,7	75.646	6.974,7	5.309,1	-

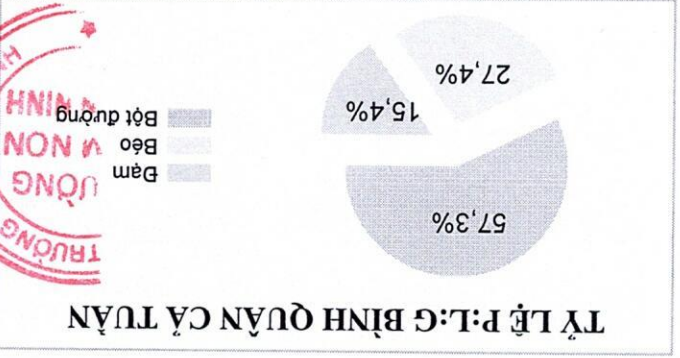
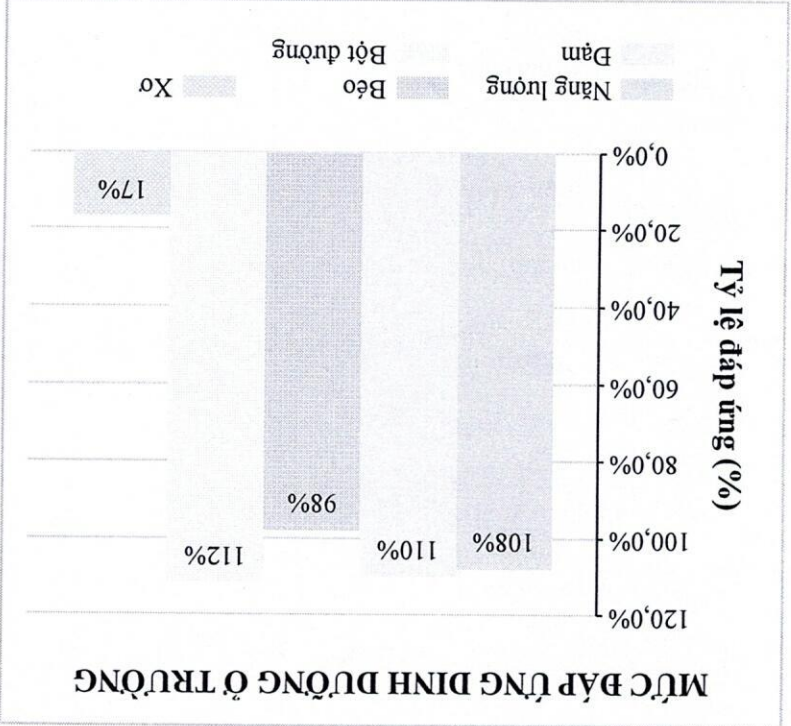
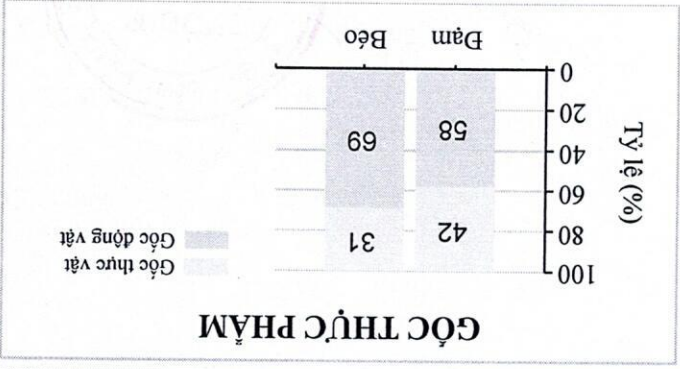
Số TT	Thực phẩm	ĐV tính	Khối lượng sử dụng trong tuần						Tổng khối lượng	Năng lượng (kcal)	Chất dinh dưỡng cơ bản		
			Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy			Đạm	Béo	Bột
			04/05	05/05	06/05	07/05	08/05	09/05					
35	Đỗ xanh tách vỏ	kg	-	-	5	-	-	-	5	16.400	1.170	120	2.655
36	Miến phở	kg	-	-	-	-	-	6,3	6,3	22.050	378	37,8	5.052,6
37	Tôm tươi	kg	-	-	5,8	-	-	-	5,8	5.858	1.160	104,4	69,6
38	Dầu đậu nành Simply.	kg	2,2	2,5	1,9	-	-	-	6,6	59.400	-	6.600	-
39	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	kg	5,9	6,2	6,1	6,1	5,5	4,5	34,3	167.041	6.688,5	7.957,6	15.778
40	Thịt bò tươi loại Nạc mỏng	kg	-	-	0,8	-	8,6	-	9,4	10.870	1.934,5	350,1	-
41	Bún khô HH	kg	-	9,3	-	9,3	-	-	18,6	61.880	1.060,2	106	14.171,3
42	Cá trắm cỏ nguyên con	kg	-	-	-	30,5	-	-	30,5	18.120	3.370,3	515,5	-
43	Cáy làm sạch	kg	1,8	-	-	8	-	-	9,8	9.131	1.844,4	172,5	-
44	Rau cải ngồng	kg	-	-	-	2	-	-	2	616	24	16	94
45	Thịt vịt bỏ đầu chân	kg	-	-	-	-	-	11,7	11,7	14.058	937,2	1.147,8	-
46	Con ghe biển làm sạch	kg	-	2,7	-	-	2,7	-	5,4	931	205,6	12,1	-
47	Thịt ngan bỏ đầu chân	kg	-	16,4	-	-	-	-	16,4	21.845	1.291,5	1.852,4	-
48	Hạt nêm Neptune	kg	-	-	-	-	0,7	0,5	1,2	2.376	180	24	360
49	Nước mắm Lâm Bảo	lít	0,7	0,75	0,8	0,8	0,6	0,5	4,15	1.440	210	0,4	149,4
50	Hành củ tái	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	2,3	552	29,9	-	110,4
51	Hạt nêm MEIZAN	kg	0,7	0,8	1	1,1	-	-	3,6	7.200	396	36	648

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 gà rim cà rốt, hành, mùi; Canh rau đay, mướp nấu cáy; Món xào: Su su xào thịt lợn.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt lợn sấn vai sốt đậu phụ cà chua hành mùi; Canh rau muống nấu cua ghe; Tráng miệng: Thanh long.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Tôm 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; Cá trắm sốt cà chua hành, mùi; Canh rau ngót nấu cáy; Tráng miệng: Cam.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt bò rim hành tây hành, mùi; Muối lạc, vừng; Canh rau bầu 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>
Bữa phụ	<i>Cháo sườn khoai tây, hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Bún khô thịt ngan giá đỗ, hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Xôi đỗ xanh thịt lợn nạc vai; 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>Cháo thịt gà củ dền hành mùi; Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Miến thịt vịt cà chua, hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm.</i>

VITAMIN & CHẤT KHOÁNG	ĐVT	Mức đáp ứng										So với bình quân
		Thứ hai 04/05	Thứ ba 05/05	Thứ tư 06/05	Thứ năm 07/05	Thứ sáu 08/05	Thứ bảy 09/05	Bình quân trong tuần	Chế độ ăn	Trong tuần	Tuần trước	
Can-xi	mg	149,5	170,3	155,8	192,2	179,4	217,3	177,4	300	59%	-3,9%	0,0%
Phot-pho	mg	227,6	286,3	304,7	277,2	299,4	390,8	297,7	250	119%	-13,3%	0,0%
Ma-giê	mg	19,5	19,6	23,2	37,4	41,7	41,5	30,5	50	61%	-19,9%	0,0%
Sắt	mg	1	2,1	1,5	1	1,6	2,6	1,6	3,2	51%	-29,8%	0,0%
I-ốt	mcg	3,1	3,1	3,1	3	3	3,1	3	45	7%	4,9%	0,0%
Kẽm	mg	1,7	2,2	3	1,4	2	2,1	2,1	2,4	86%	-22,5%	0,0%
Sê-len	mcg	3,2	14,5	8,8	8	2,4	15,8	8,8	10	88%	18,6%	0,0%
A	mcg	308,7	287,4	299,7	291,7	265	425,3	312,9	250	125%	10,6%	0,0%

CHI TIÊU VITAMIN VÀ CHẤT KHOÁNG



DINH DƯỠNG	Thứ hai 04/05	Thứ ba 05/05	Thứ tư 06/05	Thứ năm 07/05	Thứ sáu 08/05	Thứ bảy 09/05	Bình quân cả tuần	Chế độ ăn	Mức đáp ứng	So với mức bình quân		Cơ cấu thực phẩm	
										Trong tuần	Tuần trước		
Năng lượng (kcal)	626,9	657,1	737,5	661,7	644,7	652,5	663,4	615	108%	-6,6%	0,0%	L Động vật G	
Đảm (gam)	24,7	22,5	28,4	25	25,8	25,8	25,4	23,1	110%	-1,5%	0,0%		15,4%
Béo (gam)	19,9	20,6	20,2	19,6	20	20,2	20,1	20,5	98%	-2,5%	0,0%	27,4%	69%
Bột đường (gam)	86,4	94,5	109,6	95,4	89,9	91,4	94,6	84,6	112%	-9,6%	0,0%	57,3%	31%
Xo (gam)	1	2,4	1,4	1,7	1,3	1,3	1,5	9	17%	18,2%	0,0%		

CHI TIÊU NĂNG LƯỢNG VÀ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN



D	mcg	41,6	41,8	41,2	51	40,7	42,7	43,2	7,5	576%	9,5% ⇨	0,0% ⇨
E	mg	0,1	1,5	0,7	0,3	0,6	4,6	1,3	100	1%	-14,2% ⇨	0,0% ⇨
K	mcg	13,2	131,6	17,7	15,5	12,6	13,6	34	35	97%	-58,5% ⇨	0,0% ⇨
C	mg	11,7	18,5	16,5	33,1	9,4	27,6	19,5	20	97%	30,6% ⇨	0,0% ⇨
B1	mg	73,9	73,7	72,8	71,8	72,4	75,1	73,3	0,4	20940%	4,7% ⇨	0,0% ⇨
B2	mg	119,9	119	117,8	116,5	117,6	121,9	118,8	0,4	29695%	4,9% ⇨	0,0% ⇨
PP	mg	1,3	0,4	1,5	0,4	2,4	1,1	1,2	4	29%	-43,1% ⇨	0,0% ⇨
B6	mg	75,1	74,5	73,8	72,9	73,6	76,3	74,4	0,3	29745%	4,9% ⇨	0,0% ⇨
Folat	mcg	36,1	56,9	16,5	24,4	31,4	14,5	30	75	40%	-32,6% ⇨	0,0% ⇨
B12	mcg	0,1	0,4	0,2	0,1	0,2	1,9	0,5	0,5	100%	137,5% ⇨	0,0% ⇨

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

NGÀY THÁNG	Thứ hai 04/05	Thứ ba 05/05	Thứ tư 06/05	Thứ năm 07/05	Thứ sáu 08/05	Thứ bảy 09/05	CỘNG	CÂN ĐỐI THU-CHI TRONG TUẦN	
Số lượng suất ăn	441	467	464	469	419	331	2.591	Định mức chi 1 suất ăn	18.500
Chi phí thực phẩm	8.159.800	8.639.250	8.582.200	8.677.800	7.751.800	6.124.050	47.934.900	Giá thành bình quân 1 suất ăn	18.501
Chi phí khác	-	-	-	-	-	-	-	Tổng thu	47.933.500
Cộng chi phí	8.159.800	8.639.250	8.582.200	8.677.800	7.751.800	6.124.050	47.934.900	Số dư đầu tuần	1.400
Giá thành 1 suất ăn	18.503	18.499	18.496	18.503	18.501	18.502		Chi thực tế	47.934.900
Chênh lệch định mức - giá thành	(3)	1	4	(3)	(1)	(2)		Số dư cuối tuần	-

KIỂM TRA VÀ DUYỆT

*Bình quân năng lượng & tỷ lệ
L & trong tuần làm báo*

Phạm Thị Huyền

NGƯỜI LẬP

Tuyệt

Đỗ Thị Tuyết