

BÁO CÁO NUÔI DƯỠNG HÀNG TUẦN

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

Tuần thứ: Từ ngày: 11 tháng 5 đến ngày: 17 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
			11/05	12/05	13/05	14/05	15/05	16/05					
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	Vừng (đen, trắng)	kg	-	0,6	-	-	-	-	0,6	3.240	114,6	264,5	100,3
4	Đậu phụ	kg	2,1	-	-	-	-	-	2,1	1.995	228,9	113,4	14,7
5	Bầu	kg	-	-	-	8	-	-	8	941	40,3	-	194,9
6	Bí đao (bí xanh)	kg	-	5	-	-	-	5,6	10,6	929	46,4	-	185,7
7	Bí ngô	kg	1,8	-	-	-	-	-	1,8	402	4,6	-	96
8	Cà chua	kg	0,9	-	1,8	-	1	1	4,7	857	26,8	-	187,5
9	Cà rốt (củ đỏ, vàng)	kg	-	-	-	1	-	-	1	323	12,8	-	68
10	Giá đỗ	kg	-	-	-	0,9	-	-	0,9	369	47	-	45,3
11	Hành lá	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	1,2	215	12,5	-	41,3
12	Hành tây	kg	-	1	-	-	-	-	1	335	14,9	-	68,9
13	Muróp	kg	-	-	2,7	-	-	-	2,7	371	21,4	-	71,3
14	Rau đay	kg	-	-	0,9	-	-	-	0,9	173	20,2	-	28,3
15	Rau mồng tơi	kg	-	5,4	-	-	-	-	5,4	610	89,6	-	62,7
16	Rau mùi tàu	kg	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	1,2	204	20,2	-	30,7
17	Rau muống	kg	-	-	-	-	5,5	-	5,5	1.066	149,6	-	116,9
18	Rau ngót	kg	1,5	-	-	-	1,3	-	2,8	750	114,3	-	73,3
19	Cam	kg	-	-	13	-	-	-	13	3.627	87,8	-	819
20	Dưa hấu	kg	-	-	-	-	18	-	18	1.479	112,3	18,7	215,3
21	Quả thanh long	kg	14,4	-	-	-	-	-	14,4	5.760	187,2	-	1.252,8
22	Thịt lợn, nạc vai	kg	-	-	3,6	-	-	-	3,6	5.436	763,2	266,4	-
23	Thịt lợn sấn vai	kg	6,25	4,05	-	-	2,65	4,8	17,75	41.003	3.053	3.195	-
24	Ngao biển trắng	kg	-	3,2	-	-	-	-	3,2	814	171,8	14,1	-
25	Tôm nõn (tươi)	kg	-	2,5	-	-	-	-	2,5	2.548	513,5	44,8	22,5
26	Trứng vịt	kg	-	-	-	-	7	-	7	10.571	800,8	739,2	178,6
27	Trứng chim cút	kg	-	-	6,4	-	-	-	6,4	8.940	727,9	596,4	165,2
28	Gừng tươi	kg	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,6	134	2,2	-	31,3
29	Bột canh	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	1,8	-	-	-	-
30	Gạo bắc thơm	kg	14	16,1	11,1	12,1	15,3	11,5	80,1	275.544	6.327,9	801	60.795,9
31	Dầu đậu nành Simply	lít	1	0,5	1,2	1,15	1,2	0,9	5,95	53.550	-	5.950	-
32	Mỡ lợn sống	kg	0,5	2	0,7	1	1	0,6	5,8	36.540	-	4.060	-
33	Thịt gà đỏ bỏ đầu chân	kg	-	-	5,8	9,1	-	-	14,9	32.482	2.994,9	2.279,7	-



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
			11/05	12/05	13/05	14/05	15/05	16/05					
34	Miến phở	kg	-	-	-	3,4	-	-	3,4	11.900	204	20,4	2.726,8
35	Tôm tươi	kg	-	-	-	-	-	1,8	1,8	1.818	360	32,4	21,6
36	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	kg	1,7	1,7	1,7	1,6	1,65	1,4	9,75	47.483	1.901,3	2.262	4.485
37	Sữa bột Nuvi Grow School 1+	kg	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,5	4	20.200	920	1.060	1.740
38	Thịt bò tươi loại Nạc mỏng	kg	-	3,2	-	2,65	-	-	5,85	6.765	1.203,9	217,9	-
39	Bún khô HH	kg	-	-	3,4	-	-	-	3,4	11.311	193,8	19,4	2.590,5
40	Cá trắm cỏ nguyên con	kg	-	-	-	-	10,1	-	10,1	6.000	1.116,1	170,7	-
41	Cácy làm sạch	kg	0,8	0,8	0,9	-	0,8	-	3,3	3.075	621,1	58,1	-
42	Thịt vịt bỏ đầu chân	kg	8,4	-	-	-	-	-	8,4	10.093	672,8	824	-
43	Con ghẹ biển làm sạch	kg	-	-	-	1	0,9	-	1,9	328	72,4	4,3	-
44	Thịt ngan bỏ đầu chân	kg	-	-	-	-	-	4,4	4,4	5.861	346,5	497	-
45	Hạt nêm Neptune	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	1,8	3.564	270	36	540
46	Nước mắm Lâm Bão	lít	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	1,8	625	91,1	0,2	64,8
47	Hành củ tái	kg	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,2	1,3	312	16,9	-	62,4

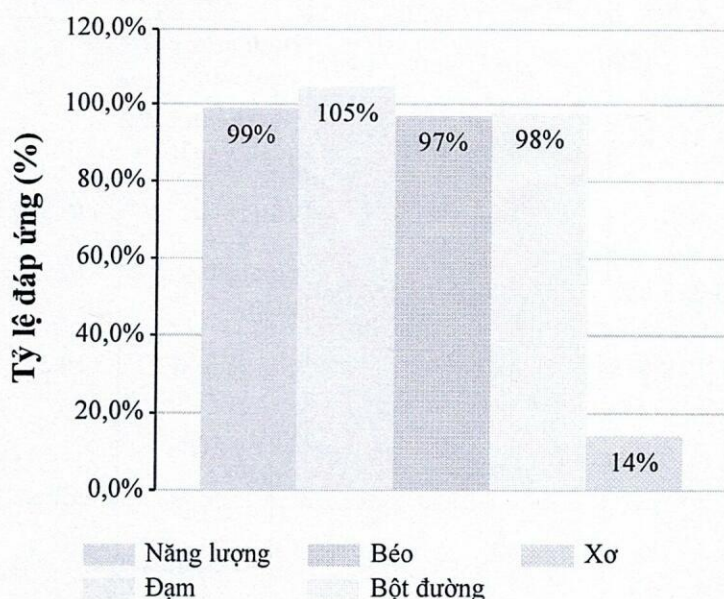
THỰC ĐƠN TRONG TUẦN

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 rim đậu phụ cà chua hành mùi; Canh rau ngót nấu cáy. Tráng miệng : Thanh long.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt bò rim hành tây hành mùi; Muối lạt, vừng; Canh mỏng toi nấu ngao.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Trứng cút rim thịt lợn nạc vai, hành, mùi; Canh rau đay, mướp nấu cáy; Tráng miệng : Cam.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành, mùi; Canh bầu nấu cua ghẹ.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Cá trắm sốt cà chua, hành, mùi; Canh rau muống nấu cáy; Tráng miệng: Dưa hấu</i>	<i>Cơm bắc thơm; Tôm rim thịt lợn sấn vai, cà chua hành mùi; Canh bí xanh nấu tôm.</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 bí đỏ hành, mùi;</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt lợn sấn vai rim tôm, hành mùi; Canh bí xanh nấu cáy.</i>	<i>Bún khô thịt gà cà chua hành, mùi.</i>	<i>Miến thịt bò giá đỗ hành, mùi.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Trứng vịt rim thịt lợn sấn vai; Canh rau ngót nấu cua ghẹ..</i>	<i>Cháo thịt ngan khoai tây hành lá, mùi tàu.</i>

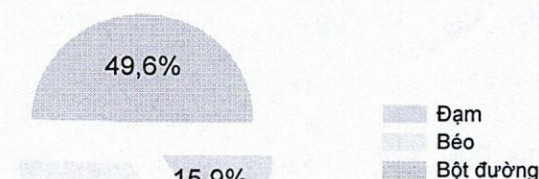
CHỈ TIÊU NĂNG LƯỢNG VÀ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN

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	
	11/05	12/05	13/05	14/05	15/05	16/05				Tuần trước	Trong tháng		Động vật	Thực vật
Năng lượng (kcal)	587,7	612,1	606,3	601,4	607,9	574,7	598,3	604	99%	-2,8% ⇨	-1,3% ⇨	15,9% 34,5% 49,6%	65%	35%
Đạm (gam)	22,3	24,6	25,4	23,7	25,9	20,6	23,8	22,7	105%	-2,8% ⇨	-1,6% ⇨			
Béo (gam)	22,8	23	23,1	22,7	22,6	23	22,9	23,5	97%	-2,4% ⇨	-1,0% ⇨			
Bột đường (gam)	73	76,4	73,9	75,2	74,8	70,9	74	75,6	98%	-2,8% ⇨	-1,2% ⇨			
Xơ (gam)	2,1	1,5	1,5	0,8	1,1	0,8	1,3	9	14%	-3,6% ⇨	-0,6% ⇨			

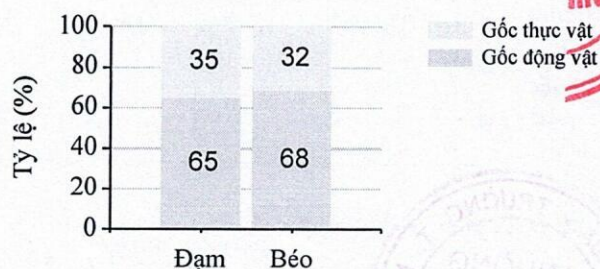
MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG



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	
		11/05	12/05	13/05	14/05	15/05	16/05				Tuần trước	Từ đầu tháng
Can-xi	mg	153,2	241,4	174,2	128,5	212,4	139	174,8	325	54%	1,6% ⇨	-1,4% ⇨
Phốt-pho	mg	210,9	260,1	347,4	197,8	315	226,5	259,6	299	87%	3,5% ⇨	-3,1% ⇨
Ma-giê	mg	28,2	59,7	24,1	16,5	47,1	18,8	32,4	45,5	71%	-0,7% ⇨	-3,0% ⇨
Sắt	mg	1,8	2,1	2,3	0,7	2,5	1,1	1,8	3,8	47%	11,2% ⇨	0,5% ⇨
I-ốt	mcg	2,1	2,1	2,2	2,1	2,1	2,3	2,1	58,5	4%	0,0% ⇨	-1,4% ⇨
Kẽm	mg	2	2,1	1,9	1,3	1,5	1,8	1,8	2,7	66%	-6,4% ⇨	-4,1% ⇨
Sê len	mcg	13,6	7,1	14,3	2	18,6	9,9	10,9	11,1	99%	2,3% ⇨	-0,6% ⇨
A	mcg	347	278,7	367,5	278,5	384,9	265	320,2	260	123%	2,9% ⇨	-0,5% ⇨

D	mcg	39,7	39,5	39,8	38,3	48,8	40,2	41,1	9,8	421%	0,0% ⇨	-0,7% ⇨
E	mg	0,4	0,5	1,6	0,2	4	1	1,3	97,5	1%	95,2% ⇨	0,8% ⇨
K	mcg	16	14,4	15,3	16,3	141,4	19	37,1	39	95%	-34,2% ⇨	-14,9% ⇨
C	mg	18,3	29,8	33,3	8,8	17,9	18,5	21,1	22,8	93%	6,6% ⇨	2,3% ⇨
B1	mg	56,4	56,3	56,6	54,3	55,7	58,6	56,3	0,3	17328%	0,2% ⇨	-1,2% ⇨
B2	mg	122,2	122,2	123	119,9	121,8	122,7	122	0,4	31280%	0,7% ⇨	-0,7% ⇨
PP	mg	1,3	1,8	0,4	0,9	0,6	0,3	0,9	3,9	23%	-12,6% ⇨	-6,3% ⇨
B6	mg	52,5	52,4	52,7	50,4	51,8	55	52,5	0,3	16146%	0,0% ⇨	-1,4% ⇨
Folat	mcg	10,4	19,8	59,4	9,2	62,5	7	28,1	65	43%	-30,0% ⇨	-11,7% ⇨
B12	mcg	0,3	0,2	0,5	0,2	2,1	0,3	0,6	0,6	101%	56,5% ⇨	-0,4% ⇨

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	
	11/05	12/05	13/05	14/05	15/05	16/05			
Số lượng suất ăn	182	182	181	178	179	143	1.045	Định mức chi 1 suất ăn	18.500
Chi phí thực phẩm	3.365.850	3.368.150	3.347.300	3.293.050	3.313.850	2.643.900	19.332.100	Giá thành bình quân 1 suất ăn	18.500
Chi phí khác	-	-	-	-	-	-	-	Tổng thu	19.332.500
Cộng chi phí	3.365.850	3.368.150	3.347.300	3.293.050	3.313.850	2.643.900	19.332.100	Số dư đầu tuần	(500)
Giá thành 1 suất ăn	18.494	18.506	18.493	18.500	18.513	18.489		Chi thực tế	19.332.100
Chênh lệch định mức - giá thành	6	(6)	7	-	(13)	11		Số dư cuối tuần	(100)

KIỂM TRA VÀ DUYỆT



Phạm Thị Huyền

NGƯỜI LẬP

Tuyệt

Đỗ Thị Tuyệt

BÁO CÁO NUÔI DƯỠNG HÀNG TUẦN

Đối tượng: Mẫu giáo (3 đến 6 tuổi) - 2 bữa Ở trường

Tuần thứ: Từ ngày: 11 tháng 5 đến ngày: 17 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 11/05	Thứ ba 12/05	Thứ tư 13/05	Thứ năm 14/05	Thứ sáu 15/05	Thứ bảy 16/05			Đạm	Béo	Bột
1	Khoai tây	kg	-	-	-	4,6	-	-	4,6	3.682	80	-	840,4
2	Bột sắn dây	kg	-	-	-	-	-	2,6	2,6	8.840	18,2	-	2.191,8
3	Đỗ đen (hạt)	kg	-	-	-	-	-	9,1	9,1	29.010	2.158,2	151,6	4.753,3
4	Lạc hạt	kg	-	2,7	-	-	-	-	2,7	15.148	727,7	1.177,5	410,1
5	Vừng (đen, trắng)	kg	-	1,8	-	-	-	-	1,8	9.720	343,7	793,4	301
6	Đậu phụ	kg	3,9	-	-	-	-	-	3,9	3.705	425,1	210,6	27,3
7	Bầu	kg	-	-	-	19,5	-	-	19,5	2.293	98,3	-	475
8	Bí đao (bí xanh)	kg	-	-	-	-	-	13	13	1.139	56,9	-	227,8
9	Bí ngô	kg	-	4,6	-	-	-	-	4,6	1.029	11,9	-	245,3
10	Cà chua	kg	2,3	-	4,1	-	2,8	1,8	11	2.006	62,7	-	438,9
11	Cà rốt (củ đỏ, vàng)	kg	-	-	-	2,8	-	2,6	5,4	1.744	68,9	-	367,2
12	Củ cải trắng	kg	-	-	-	15	-	-	15	2.652	191,3	-	471,8
13	Giá đỗ	kg	1,8	-	-	-	-	8	9,8	4.022	512,1	-	493,4
14	Hành lá	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	2,3	412	23,9	-	79,1
15	Hành tây	kg	-	2,5	-	-	-	-	2,5	838	37,4	-	172,2
16	Mướp	kg	-	-	6,7	-	-	-	6,7	920	53,1	-	176,9
17	Rau đay	kg	-	-	2,8	-	-	-	2,8	538	62,7	-	71,7
18	Rau mồng tơi	kg	-	13,8	-	-	-	-	13,8	1.558	229,1	-	160,4
19	Rau mùi tàu	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	2,3	390	38,6	-	58,9
20	Rau muống	kg	-	-	-	-	14	-	14	2.713	380,8	-	297,5
21	Rau ngót	kg	3,8	-	-	-	-	-	3,8	1.018	155,1	-	99,5
22	Cam	kg	-	-	32,2	-	-	-	32,2	8.984	217,4	-	2.028,6
23	Dưa hấu	kg	-	-	-	-	47	-	47	3.862	293,3	48,9	562,1
24	Quả thanh long	kg	37,2	-	-	-	-	-	37,2	14.880	483,6	-	3.236,4
25	Sườn lợn (cả xương)	kg	-	-	19,1	-	-	-	19,1	15.358	1.470,1	1.051,3	-
26	Thịt lợn, nạc vai	kg	-	-	10,65	1,4	-	-	12,05	18.196	2.554,6	891,7	-
27	Thịt lợn sườn vai	kg	13,6	-	-	-	7,1	9,7	30,4	70.224	5.228,8	5.472	-
28	Ngao biển trắng	kg	-	8,3	-	-	-	-	8,3	2.112	445,7	36,5	-
29	Trứng chim cút	kg	-	-	13,8	-	-	-	13,8	19.277	1.569,6	1.285,9	356,2
30	Đường kính	kg	-	-	-	-	-	5	5	19.860	-	-	4.965
31	Gừng tươi	kg	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	1,8	402	6,5	-	94
32	Bột canh	kg	0,8	0,8	0,8	0,8	0,7	0,6	4,5	-	-	-	-
33	Gạo bắc thơm	kg	38	50,5	38,3	47	40	25,8	239,6	824.224	18.928,4	2.396	181.856,4
34	Dầu đậu nành Simply	lít	2,1	0,9	2,3	2,3	2,45	1,55	11,6	104.400	-	11.600	-

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
			11/05	12/05	13/05	14/05	15/05	16/05					
35	Mỡ lợn sống	kg	0,9	2,7	2,6	2	3,8	2,5	14,5	91.350	-	10.150	-
36	Thịt gà đỏ bỏ đầu chân	kg	-	-	-	21	-	-	21	45.780	4.221	3.213	-
37	Miến phở	kg	9	-	8,7	-	-	-	17,7	61.950	1.062	106,2	14.195,4
38	Tôm tươi	kg	-	-	-	-	-	4,9	4,9	4.949	980	88,2	58,8
39	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	kg	6	6,1	6,2	5,7	5,8	4	33,8	164.606	6.591	7.841,6	15.548
40	Thịt bò tươi loại Nạc mỏng	kg	-	10,7	-	7,05	-	0,5	18,25	21.104	3.755,9	679,6	-
41	Bún khô HH	kg	-	-	-	-	8,8	-	8,8	29.277	501,6	50,2	6.704,7
42	Cá trắm cỏ nguyên con	kg	-	-	-	-	30,6	-	30,6	18.179	3.381,3	517,1	-
43	Cáy làm sạch	kg	2,2	-	2	-	8,1	-	12,3	11.461	2.314,9	216,5	-
44	Rau cải ngồng	kg	-	-	-	-	2	-	2	616	24	16	94
45	Thịt vịt bỏ đầu chân	kg	-	21	-	-	-	-	21	25.232	1.682,1	2.060,1	-
46	Con ghe biển làm sạch	kg	-	-	-	2,7	-	-	2,7	466	102,8	6	-
47	Thịt ngan bỏ đầu chân	kg	16	-	-	-	-	-	16	21.312	1.260	1.807,2	-
48	Hạt nêm Neptune	kg	0,7	0,8	0,8	0,8	0,8	0,6	4,5	8.910	675	90	1.350
49	Nước mắm Lâm Bão	lít	0,8	0,8	0,8	0,8	0,7	0,6	4,5	1.562	227,7	0,5	162
50	Hành củ tái	kg	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	2,3	552	29,9	-	110,4

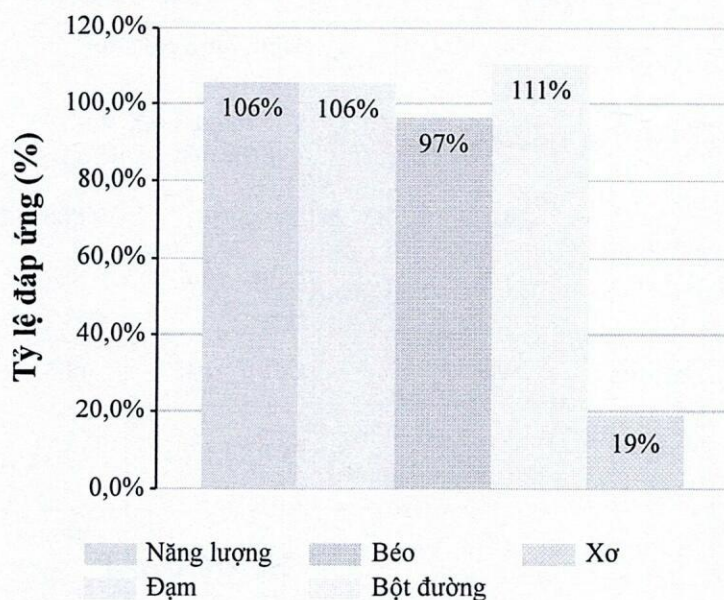
THỰC ĐƠN TRONG TUẦN

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 :Thanh long</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt bò rim hành tây hành, mùi; Muối lạc vừng; Canh mỏng toi nấu ngao.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Trứng cút rim thịt lợn nạc vai, hành, mùi; Canh rau rau đay, mướp nấu cáy; Tráng miệng :Cam</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành, mùi; Canh bầu nấu cua ghe; Món xào: Củ cải xào thịt lợn.</i>	<i>Cơm bắc thơm; Cá trắm sốt cà chua, hành, mùi; Canh rau muống nấu cáy; Tráng miệng: Dưa hấu</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>
Bữa phụ	<i>Miến thịt ngan giá đỗ, hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Cháo thịt vịt bí đỏ hành mùi; Sữa bột pha nước ấm.</i>	<i>Miến sườn cà chua hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm</i>	<i>Cháo thịt bò khoai tây 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>

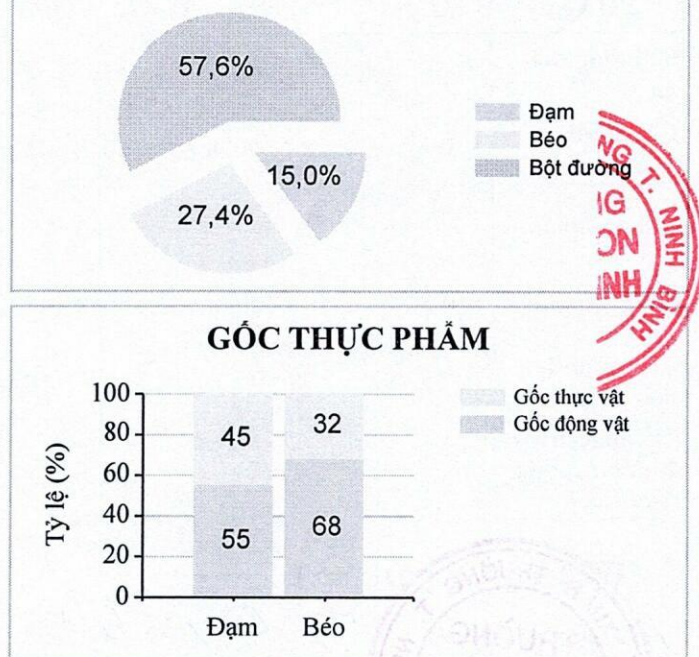
CHỈ TIÊU NĂNG LƯỢNG VÀ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN

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				
	11/05	12/05	13/05	14/05	15/05	16/05				Tuần trước	Trong tháng		Động vật	Thực vật			
	Năng lượng (kcal)	646,5	643,8	635,3	629,8	645,5				712,4	652,2				615	106%	-2,0% ⇨
Đạm (gam)	22,2	23,8	23,6	24,8	26	25,9	24,4	23,1	106%	-3,6% ⇨	-2,0% ⇨	15,0%	55%	45%			
Béo (gam)	20	19,8	19,7	19,7	19,7	20,1	19,8	20,5	97%	-1,1% ⇨	-0,6% ⇨	27,4%	68%	32%			
Bột đường (gam)	94	92,1	90,4	87,9	90,6	106,5	93,6	84,6	111%	-1,7% ⇨	-0,5% ⇨	57,6%					
Xơ (gam)	2,2	1,5	1,3	1,4	1,4	2,4	1,7	9	19%	5,9% ⇨	4,6% ⇨						

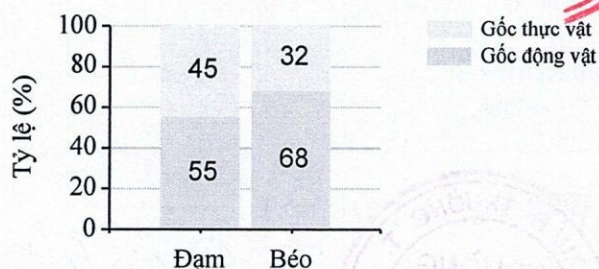
MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG



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	
		11/05	12/05	13/05	14/05	15/05	16/05				Tuần trước	Từ đầu tháng
		Can-xi	mg	154,4	237,1	173,7	141,9				194	151,6
Phốt-pho	mg	248,4	327,5	370,5	253,2	275,6	287,3	293,7	250	117%	5,3% ⇨	-0,7% ⇨
Ma-giê	mg	21	61,7	21,6	19,9	37	17,6	29,8	50	60%	5,4% ⇨	-1,1% ⇨
Sắt	mg	1,8	2,3	2,1	1,1	1,6	2,8	1,9	3,2	61%	35,2% ⇨	8,9% ⇨
I-ốt	mcg	3	3	3,1	2,8	2,9	2,8	3	45	7%	-2,5% ⇨	-1,5% ⇨
Kẽm	mg	1,9	2,1	2,5	1,5	1,4	1,7	1,8	2,4	77%	-11,3% ⇨	-5,9% ⇨
Sê len	mcg	9,7	4	11,2	3	8,5	9,1	7,6	10	76%	2,9% ⇨	-7,3% ⇨
A	mcg	290	348,7	362,2	276,1	293,2	288,1	309,7	250	124%	6,6% ⇨	-0,5% ⇨

D	mcg	41,5	40,8	41,8	38,2	50,7	38,8	42	7,5	559%	-3,0% ⇨	-1,4% ⇨
E	mg	1,1	0,8	1,6	0,3	0,8	0,3	0,8	100	1%	25,4% ⇨	-23,6% ⇨
K	mcg	13,2	12,5	12	11,6	142,6	22	35,6	35	102%	-6,5% ⇨	2,3% ⇨
C	mg	17,8	23,5	32,8	17,2	17,7	20,2	21,5	20	108%	20,7% ⇨	5,1% ⇨
B1	mg	73,3	72,5	73,8	68	70,5	68,4	71,1	0,4	20315%	-2,5% ⇨	-1,5% ⇨
B2	mg	118,4	117,8	119,7	110,5	114,5	110,7	115,3	0,4	28817%	-2,4% ⇨	-1,5% ⇨
PP	mg	0,3	3,2	1,3	1,1	0,4	0,9	1,2	4	30%	4,1% ⇨	2,4% ⇨
F5	mg	74,1	73,7	74,8	69,2	71,7	69,4	72,2	0,3	28860%	-2,5% ⇨	-1,5% ⇨
Folat	mcg	7,8	26,4	53,9	15,2	51,2	142,3	51,1	75	68%	54,7% ⇨	26,1% ⇨
B12	mcg	0,2	0,1	0,5	0,2	0,1	0,2	0,2	0,5	46%	2,9% ⇨	-37,2% ⇨

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

NGÀY THÁNG	Thứ hai 11/05	Thứ ba 12/05	Thứ tư 13/05	Thứ năm 14/05	Thứ sáu 15/05	Thứ bảy 16/05	CỘNG	CÂN ĐỐI THU-CHI TRONG TUẦN	
Số lượng suất ăn	454	464	465	462	454	324	2.623	Định mức chi 1 suất ăn	18.500
Chi phí thực phẩm	8.398.300	8.584.300	8.603.150	8.545.850	8.398.800	5.997.200	48.527.600	Giá thành bình quân 1 suất ăn	18.501
Chi phí khác	-	-	-	-	-	-	-	Tổng thu	48.525.500
Cộng chi phí	8.398.300	8.584.300	8.603.150	8.545.850	8.398.800	5.997.200	48.527.600	Số dư đầu tuần	-
Giá thành 1 suất ăn	18.498	18.501	18.501	18.498	18.500	18.510		Chi thực tế	48.527.600
Chênh lệch định mức - giá thành	2	(1)	(1)	2	-	(10)		Số dư cuối tuần	(2.100)

KIỂM TRA VÀ DUYỆT

*Bình giá các năng lượng & tỷ lệ
trong tuần làm báo*



Phạm Thị Huyền

NGƯỜI LẬP

Tuyết

Đỗ Thị Tuyết