

BÁO CÁO NUÔI DƯỠNG HÀNG TUẦN

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

Tuần thứ: Từ ngày: 25 tháng 5 đến ngày: 31 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 25/05	Thứ ba 26/05	Thứ tư 27/05	Thứ năm 28/05	Thứ sáu 29/05	Thứ bảy 30/05			Đạm	Béo	Bột
1	Lạc hạt	kg	-	0,6	-	-	-	-	0,6	3.366	161,7	261,7	91,1
2	Vừng (đen, trắng)	kg	-	0,5	-	-	-	-	0,5	2.700	95,5	220,4	83,6
3	Đậu phụ	kg	2,2	-	-	-	-	-	2,2	2.090	239,8	118,8	15,4
4	Bí đao (bí xanh)	kg	-	5	-	-	-	-	5	438	21,9	-	87,6
5	Bí ngô	kg	1,8	-	-	-	-	-	1,8	402	4,6	-	96
6	Cà chua	kg	1	-	-	-	-	-	1	182	5,7	-	39,9
7	Hành lá	kg	0,2	0,2	-	-	-	-	0,4	72	4,2	-	13,8
8	Hành tây	kg	-	0,8	-	-	-	-	0,8	268	12	-	55,1
9	Rau mồng tơi	kg	-	5	-	-	-	-	5	564	83	-	58,1
10	Rau mùi tàu	kg	0,2	0,2	-	-	-	-	0,4	68	6,7	-	10,2
11	Rau ngót	kg	1,5	-	-	-	-	-	1,5	402	61,2	-	39,3
12	Quả thanh long	kg	14,4	-	-	-	-	-	14,4	5.760	187,2	-	1.252,8
13	Thịt lợn sản vai	kg	4,7	4,3	-	-	-	-	9	20.790	1.548	1.620	2
14	Ngao biển trắng	kg	-	3,1	-	-	-	-	3,1	789	166,5	13,6	-
15	Tôm nõn (tươi)	kg	-	2	-	-	-	-	2	2.038	410,8	35,8	18
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	13,4	15	-	-	-	-	28,4	97.696	2.243,6	284	21.555,6
19	Dầu đậu nành Simply	lít	1	0,5	-	-	-	-	1,5	13.500	-	1.500	-
20	Mỡ lợn sống	kg	0,4	1,8	-	-	-	-	2,2	13.860	-	1.540	-
21	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	kg	1,6	1,6	-	-	-	-	3,2	15.584	624	742,4	1.472
22	Sữa bột Nuvi Grow School 1+	kg	0,65	0,65	-	-	-	-	1,3	6.565	299	344,5	565,5
23	Thịt bò tươi loại Nạc mỏng	kg	-	2,8	-	-	-	-	2,8	3.238	576,2	104,3	-
24	Cây làm sạch	kg	0,8	0,7	-	-	-	-	1,5	1.398	282,3	26,4	-
25	Thịt vịt bỏ đầu chân	kg	8,5	-	-	-	-	-	8,5	10.213	680,9	833,9	-
26	Hạt nêm Neptune	kg	0,3	0,15	-	-	-	-	0,45	891	67,5	9	135
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	0,15	-	-	-	-	0,35	84	4,6	-	16,8

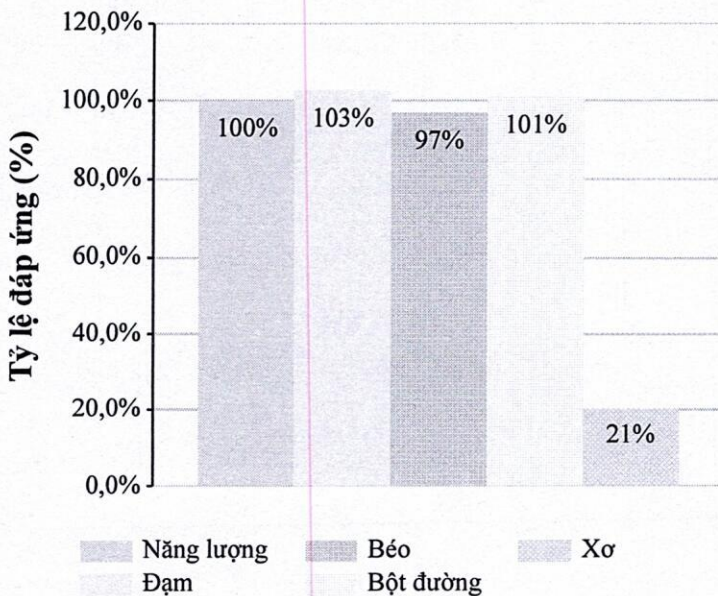
THỰC ĐƠN TRONG TUẦN

Bữa ăn	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy
Bữa chính buổi trưa	Cơm bắc thơm; Thịt lợn sườn vai rım đậu phụ cà chua hành mùi; Canh rau ngót nấu cáy. Tráng miệng : Thanh long.	Cơm bắc thơm; Thịt bò rım hành tây hành mùi; Muối lạc, vừng; Canh mồng tơi nấu ngao.				
Bữa phụ	Sữa bột pha nước ảm.	Sữa bột pha nước ảm.				
Bữa chính buổi chiều	Cháo thịt vịt bí đỏ hành, mùi;	Cơm bắc thơm; Thịt lợn sườn vai rım tôm, hành mùi; Canh bí xanh nấu cáy.				

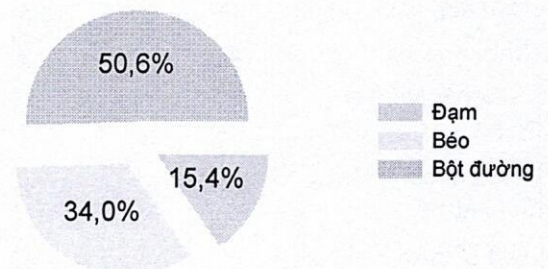
CHỈ TIÊU NĂNG LƯỢNG VÀ CHẤT DINH DƯỠNG CƠ BẢN

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	
	25/05	26/05	27/05	28/05	29/05	30/05				Tuần trước	Trong tháng		Động vật	Thực vật
Năng lượng (kcal)	592,8	616,9	-	-	-	-	604,9	604	100%	-0,2% ⇨	-0,1% ⇨	G		
Đạm (gam)	22,1	24,5	-	-	-	-	23,3	22,7	103%	-1,6% ⇨	-2,5% ⇨	15,4%	59%	41%
Béo (gam)	22,3	23,2	-	-	-	-	22,8	23,5	97%	-1,7% ⇨	-1,2% ⇨	34,0%	69%	31%
Bột đường (gam)	75,5	77,1	-	-	-	-	76,3	75,6	101%	1,2% ⇨	1,5% ⇨	50,6%		
Xơ (gam)	2,2	1,5	-	-	-	-	1,8	9	21%	43,6% ⇨	35,8% ⇨			

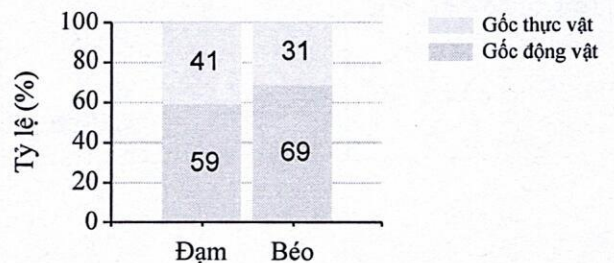
MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG



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	
		25/05	26/05	27/05	28/05	29/05	30/05				Tuần trước	Từ đầu tháng
Can-xi	mg	156,6	241,8	-	-	-	-	199,2	325	61%	23,2% ➡	12,3% ➡
Phốt-pho	mg	219,4	256,4	-	-	-	-	237,9	299	80%	2,7% ➡	-6,5% ➡
Ma-giê	mg	28,8	58,2	-	-	-	-	43,5	45,5	96%	39,1% ➡	24,6% ➡
Sắt	mg	1,9	2,1	-	-	-	-	2	3,8	53%	30,1% ➡	13,8% ➡
I-ốt	mcg	2,2	2,2	-	-	-	-	2,2	58,5	4%	7,7% ➡	0,8% ➡
Kẽm	mg	1,9	2,1	-	-	-	-	2	2,7	75%	14,9% ➡	7,8% ➡
Sê len	mcg	12,3	8	-	-	-	-	10,2	11,1	92%	-4,9% ➡	-6,3% ➡
A	mcg	357,2	284,8	-	-	-	-	321	260	123%	6,1% ➡	1,0% ➡
D	mcg	40	40,5	-	-	-	-	40,2	9,8	413%	2,4% ➡	-1,9% ➡
E	mg	0,5	0,4	-	-	-	-	0,4	97,5	0%	-59,8% ➡	-59,6% ➡
K	mcg	17,3	15,7	-	-	-	-	16,5	39	42%	-48,0% ➡	-55,1% ➡
C	mg	19,8	30,8	-	-	-	-	25,3	22,8	111%	37,3% ➡	20,6% ➡
B1	mg	57	57,7	-	-	-	-	57,4	0,3	17652%	7,5% ➡	1,0% ➡
B2	mg	123,4	124,9	-	-	-	-	124,1	0,4	31824%	6,9% ➡	1,4% ➡
PP	mg	1,4	1,7	-	-	-	-	1,5	3,9	39%	49,3% ➡	48,9% ➡
B6	mg	53,2	53,8	-	-	-	-	53,5	0,3	16458%	7,7% ➡	0,8% ➡
Folat	mcg	11	18,1	-	-	-	-	14,5	65	22%	-38,0% ➡	-46,2% ➡
B12	mcg	0,3	0,2	-	-	-	-	0,2	0,6	40%	-61,2% ➡	-56,8% ➡

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

NGÀY THÁNG	Thứ hai 25/05	Thứ ba 26/05	Thứ tư 27/05	Thứ năm 28/05	Thứ sáu 29/05	Thứ bảy 30/05	CỘNG	CÂN ĐỐI THU-CHI TRONG TUẦN	
Số lượng suất ăn	169	167	0	0	0	0	336	Định mức chi 1 suất ăn	18.500
Chi phí thực phẩm	3.127.500	3.088.650	-	-	-	-	6.216.150	Giá thành bình quân 1 suất ăn	18.500
Chi phí khác	-	-	-	-	-	-	-	Tổng thu	6.216.000
Cộng chi phí	3.127.500	3.088.650	-	-	-	-	6.216.150	Số dư đầu tuần	200
Giá thành 1 suất ăn	18.506	18.495	-	-	-	-		Chi thực tế	6.216.150
Chênh lệch định mức - giá thành	(6)	5	-	-	-	-		Số dư cuối tuần	50

KIỂM TRA VÀ DUYỆT

Bình quân năng lượng & tỷ lệ
p. BƯỚC 1
MAM NON
XUÂN NHƯ
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:** 25 tháng 5 đến ngày: 31 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 25/05	Thứ ba 26/05	Thứ tư 27/05	Thứ năm 28/05	Thứ sáu 29/05	Thứ bảy 30/05			Đạm	Béo	Bột
1	Lạc hạt	kg	-	2,5	-	-	-	-	2,5	14.026	673,8	1.090,3	379,8
2	Vừng (đen, trắng)	kg	-	1,8	-	-	-	-	1,8	9.720	343,7	793,4	301
3	Đậu phụ	kg	3,8	-	-	-	-	-	3,8	3.610	414,2	205,2	26,6
4	Bí ngô	kg	-	4,2	-	-	-	-	4,2	939	10,8	-	223,9
5	Cà chua	kg	2,2	-	-	-	-	-	2,2	401	12,5	-	87,8
6	Giá đỗ	kg	1,8	-	-	-	-	-	1,8	739	94,1	-	90,6
7	Hành lá	kg	0,4	0,4	-	-	-	-	0,8	143	8,3	-	27,5
8	Hành tây	kg	-	2	-	-	-	-	2	671	29,9	-	137,8
9	Rau mồng tơi	kg	-	12,5	-	-	-	-	12,5	1.411	207,5	-	145,3
10	Rau mùi tàu	kg	0,4	0,4	-	-	-	-	0,8	136	13,4	-	20,5
11	Rau ngót	kg	3,7	-	-	-	-	-	3,7	991	151	-	96,9
12	Quả thanh long	kg	36,4	-	-	-	-	-	36,4	14.560	473,2	-	3.166,8
13	Thịt lợn sườn vai	kg	12,45	-	-	-	-	-	12,45	28.760	2.141,4	2.241	-
14	Ngao biển trắng	kg	-	7,6	-	-	-	-	7,6	1.933	408,1	33,4	-
15	Gừng tươi	kg	0,3	0,3	-	-	-	-	0,6	134	2,2	-	31,3
16	Bột canh	kg	0,7	0,6	-	-	-	-	1,3	-	-	-	-
17	Gạo bắc thơm	kg	36,9	46	-	-	-	-	82,9	285.176	6.549,1	829	62.921,1
18	Dầu đậu nành Simply	lít	2	0,45	-	-	-	-	2,45	22.050	-	2.450	-
19	Mỡ lợn sống	kg	0,7	3	-	-	-	-	3,7	23.310	-	2.590	-
20	Miến phở	kg	9	-	-	-	-	-	9	31.500	540	54	7.218
21	Sữa bột Nuvi Grow School 2+	kg	5,85	5,7	-	-	-	-	11,55	56.249	2.252,3	2.679,6	5.313
22	Thịt bò tươi loại Nạc mông	kg	-	9,6	-	-	-	-	9,6	11.101	1.975,7	357,5	-
23	Cá lóc sạch	kg	2,1	-	-	-	-	-	2,1	1.957	395,2	37	-
24	Thịt vịt bỏ đầu chân	kg	-	18	-	-	-	-	18	21.627	1.441,8	1.765,8	-
25	Thịt nạc bỏ đầu chân	kg	15,5	-	-	-	-	-	15,5	20.646	1.220,6	1.750,7	-
26	Hạt nêm Neptune	kg	0,8	0,7	-	-	-	-	1,5	2.970	225	30	450
27	Nước mắm Lâm Bảo	lít	0,75	0,65	-	-	-	-	1,4	486	70,8	0,1	50,4
28	Hành củ tái	kg	0,35	0,3	-	-	-	-	0,65	156	8,5	-	31,2

TRƯỜNG MẦM NON XUÂN NINH

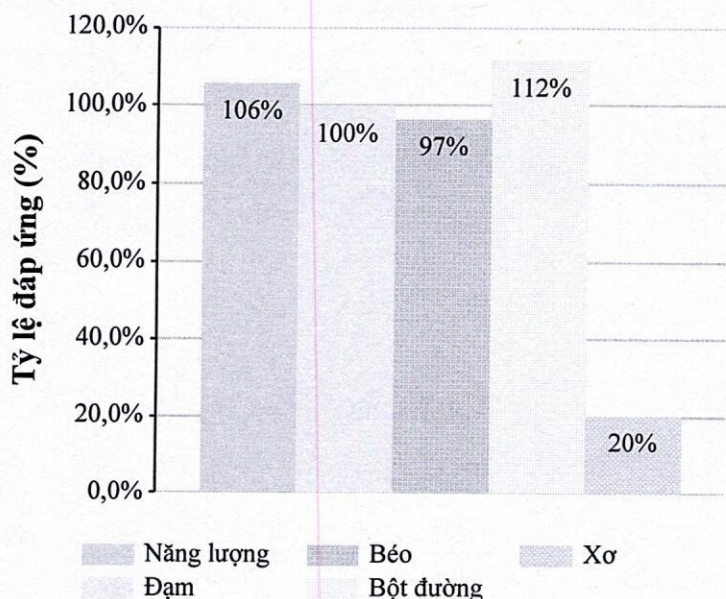
THỰC ĐƠN TRONG TUẦN

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 ngót nấu cáy; Tráng miệng :Thanh long</i>	<i>Cơm bắc thơm; Thịt bò rim hành tây hành, mùi; Muối lạc vàng; Canh mồng tơi nấu ngao.</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>				

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	
	25/05	26/05	27/05	28/05	29/05	30/05				Tuần trước	Trong tháng		Động vật	Thực vật
Năng lượng (kcal)	647,9	652,9	-	-	-	-	650,4	615	106%	-3,5% ⇨	-1,4% ⇨	58,3%	50%	50%
Đạm (gam)	22,1	24	-	-	-	-	23	23,1	100%	-9,3% ⇨	-6,9% ⇨			
Béo (gam)	19,5	20,1	-	-	-	-	19,8	20,5	97%	-5,2% ⇨	-2,0% ⇨			
Bột đường (gam)	95,4	93,6	-	-	-	-	94,5	84,6	112%	-1,2% ⇨	0,3% ⇨			
Xơ (gam)	2,2	1,5	-	-	-	-	1,8	9	20%	13,7% ⇨	13,6% ⇨			

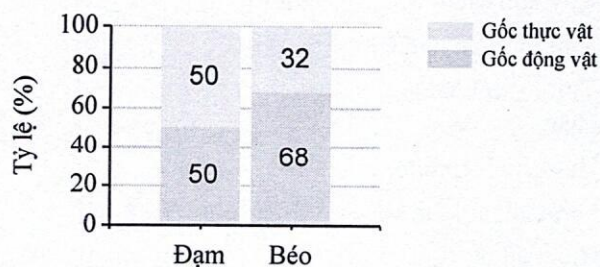
MỨC ĐÁP ỨNG DINH DƯỠNG Ở TRƯỜNG



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	
		25/05	26/05	27/05	28/05	29/05	30/05				Tuần trước	Từ đầu tháng
Can-xi	mg	155,9	245,8	-	-	-	-	200,9	300	67%	20,7% ➡	13,0% ➡
Phốt-pho	mg	250,9	333,7	-	-	-	-	292,3	250	117%	2,1% ➡	1,0% ➡
Ma-giê	mg	20,8	63,2	-	-	-	-	42	50	84%	49,4% ➡	32,4% ➡
Sắt	mg	1,8	2,3	-	-	-	-	2,1	3,2	66%	31,9% ➡	17,0% ➡
I-ốt	mcg	3,1	3,1	-	-	-	-	3,1	45	7%	6,3% ➡	3,4% ➡
Kẽm	mg	1,9	2,1	-	-	-	-	2	2,4	83%	-1,3% ➡	-0,2% ➡
Sê len	mcg	9,3	4	-	-	-	-	6,6	10	66%	-29,5% ➡	-22,7% ➡
A	mcg	293,7	357,1	-	-	-	-	325,4	250	130%	7,9% ➡	3,8% ➡
D	mcg	42	42,4	-	-	-	-	42,2	7,5	562%	0,9% ➡	-0,6% ➡
E	mg	1,1	0,8	-	-	-	-	0,9	100	1%	-28,7% ➡	-12,2% ➡
K	mcg	13,7	13,8	-	-	-	-	13,7	35	39%	-7,4% ➡	-48,7% ➡
C	mg	18,1	23,8	-	-	-	-	21	20	105%	6,1% ➡	0,1% ➡
B1	mg	74,2	75,4	-	-	-	-	74,8	0,4	21376%	6,3% ➡	3,4% ➡
B2	mg	120	122,5	-	-	-	-	121,2	0,4	30308%	6,3% ➡	3,4% ➡
PP	mg	0,3	3,2	-	-	-	-	1,8	4	44%	55,5% ➡	42,6% ➡
B6	mg	75,1	76,7	-	-	-	-	75,9	0,3	30348%	6,3% ➡	3,4% ➡
Folat	mcg	7,9	27,1	-	-	-	-	17,5	75	23%	-20,4% ➡	-45,8% ➡
B12	mcg	0,2	0,1	-	-	-	-	0,1	0,5	28%	-76,0% ➡	-64,7% ➡

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	
	25/05	26/05	27/05	28/05	29/05	30/05			
Số lượng suất ăn	437	417	0	0	0	0	854	Định mức chi 1 suất ăn	18.500
Chi phí thực phẩm	8.083.650	7.715.350	-	-	-	-	15.799.000	Giá thành bình quân 1 suất ăn	18.500
Chi phí khác	-	-	-	-	-	-	-	Tổng thu	15.799.000
Cộng chi phí	8.083.650	7.715.350	-	-	-	-	15.799.000	Số dư đầu tuần	(50)
Giá thành 1 suất ăn	18.498	18.502	-	-	-	-		Chi thực tế	15.799.000
Chênh lệch định mức - giá thành	2	(2)	-	-	-	-		Số dư cuối tuần	(50)

KIỂM TRA VÀ DUYỆT

Bình quân năng lượng & tỷ lệ
phần trăm
MẪM NON
XUÂN NHƯ
HNB

Phạm Thị Huyền

NGƯỜI LẬP

Tuyệt

Đỗ Thị Tuyết

