

Số TT	Tên thực phẩm	Lượng TP sạch	Năng lượng (Kcal)	Protein (g)		Lipid (g)		Glucid (g)	Ca	B1	Thực phẩm cần mua 1x (g)	Thực phẩm cần mua số xuất/ngày (g)	Đơn giá (đ)	Số tiền (đ)
				P(DV)	P(TV)	L(DV)	L(TV)							
Bữa phụ														
1	Gạo nếp cái	15600.0	53664.00		1.341.60		234.00	11.622.00	4992.000	21.840	60	15600.0	30.000	468.000
2	Nước mắm cá	250.00	87.50	12.75		0.025		9	107.500	0.025	1.0	250.0	20.000	5.000
2	Bột canh TH	250.000	72.50		7.80			4.73			1.0	250.0	20.000	5.000
4	Dầu cá hồi Rancee	1040.00	9349.60			1.040.00					4.0	1040.0	69.000	71.760
5	Hành lá xanh	64.00	14.08		0.83			2.75	51.200	0.019	0.3	80.0	25.000	2000.0
6	Hành khô	60.80	15.81		0.79		0.24	2.68	19.456	0.018	0.3	80.0	35.000	2800.0
7	Thịt bò loại 1	3430.00	4047.40	720.30		130.34		411.600	3.430		13.5	3500.0	270.000	945.000
8	Sữa Nuvui Grow	4410.00	21476.70	859.95		1.023.12		2.028.60	29.988.00	24.26	17.0	4410.0	260.000	1.146.600
Cộng bữa chính buổi trưa			88727.59											2.646.160
Năng lượng bữa chính/trẻ		Khuyến nghị	341.26											
% năng lượng bữa chính buổi trưa		Thực đạt	15-25%											5.717.550
Cộng chung 3 bữa của 1 trẻ			27.74	4.918.52	3.377.01	4.242.53	1.648.67	30.802.13	193.80	0.44			Số tiền được chi	2.450
Khẩu phần cá ngày của 1 trẻ đạt		808		8295.53	40.7%	5891.20	28.0%	15248.56%	46%	84%		22.000đ x	260	5720000.0
Nhu cầu khuyến nghị 1 trẻ		615	726	15.94%	13%-20%	24.85%	59.20%	52%-60%	420	0.52			Còn lại	0

Nhận xét: So với khẩu phần khuyến nghị

Số g các chất dinh dưỡng và tỷ lệ các chất dinh dưỡng (P:L:G) đạt trong khoảng quy định (15,94 : 24,85 : 59,20).

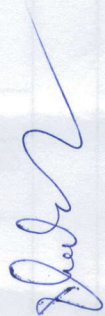
Kcal đạt 808 so với khẩu phần khuyến nghị đảm bảo đạt

Tỷ lệ P động vật (59,3%) đạt so với khẩu phần khuyến nghị

Tỷ lệ L động vật (72%) so với khẩu phần khuyến nghị

Cách khắc phục: Duy trì số g lương thực phẩm trong khẩu phần ăn của trẻ.

NGƯỜI THỰC HIỆN



Đặng Thị Thu Hương

HIỆU TRƯỞNG



Đào Thị Xuyên

STT	Tên chất dinh dưỡng	Đơn vị	Giá trị thực tế	Giá trị khuyến nghị	Đơn vị	Giá trị thực tế	Giá trị khuyến nghị
1	Protein	g	100,00	100,00	g	100,00	100,00
2	Chất béo	g	200,00	200,00	g	200,00	200,00
3	Carbohydrat	g	300,00	300,00	g	300,00	300,00
4	Chất xơ	g	20,00	20,00	g	20,00	20,00
5	Canxi	mg	100,00	100,00	mg	100,00	100,00
6	Phospho	mg	100,00	100,00	mg	100,00	100,00
7	Sắt	mg	10,00	10,00	mg	10,00	10,00
8	Kali	mg	100,00	100,00	mg	100,00	100,00
9	Magiê	mg	100,00	100,00	mg	100,00	100,00
10	Năng lượng	Kcal	808	808	Kcal	808	808



**BẢNG TÍNH KHẤU PHẦN ĂN CỦA TRẺ MẪU GIÁO
TUẦN 1 VÀ TUẦN 3**

Thứ năm, ngày 02 tháng 4 năm 2026

* **Bữa chính buổi trưa:** Com tẻ; Cá trắm sốt cà chua, thì là; Canh bí ngô xanh nấu thịt lợn nạc; rau muống xào giá đậu xanh

* **Bữa phụ:** Sữa Nuvu Grow; Bún thịt vịt, rau mùi

Số TT	Tên thực phẩm	Lượng TP sạch	Năng lượng (Kcal)	Protein (g)		Lipid (g)		Glucid (g)	Ca	B1	Thực phẩm cần mua 1 suất(g)	Thực phẩm cần mua số suất/ngày (g)	Đơn giá (đ)	Số tiền (đ)
				P(ĐV)	P(TV)	L(ĐV)	L(TV)							
Bữa chính buổi trưa														
1	Nước mắm cá	500.00	175.00	25.50		0.05		18	215.000	0.050	2.0	500.0	20.000	10.000
2	Bột canh TH	250.000	72.50	7.80				4.73			1.0	250.0	20.000	5000.0
3	Dầu Neptune	1510.00	13590.00				1.510.00				6.0	1510.0	64.000	96.640
4	Gạo tẻ máy	21505.00	73977.20	1.698.90			215.05	16.322.30	6451.500	21.505	85.0	21505.0	18.000	387.090
5	Cá trắm	8814.00	8020.74	1.498.38		229.16			5023.980		50.0	13560.0	100.000	1.356.000
6	Thịt lợn nạc	3332.00	4631.48	633.08		233.24			233.24	29.99	13.0	3400.0	133.000	452.200
7	Cà chua	2470.00	494.00		14.82		4.94	98.80	296.40	0.99	10.0	2600.0	22.000	57.200
8	Thì là	337.50	84.38		8.78		3.71	13.50	40.50	0.14	2.0	450.0	30.000	13.500
9	Bí ngô xanh	7216.00	1948.32		21.65		7.22	129.89	14432.000	3.608	35.0	8800.0	22.000	193.600
10	Rau muống	4788.00	1197.00		153.22		19.15	100.55	4788.000	4.788	30.0	7600.0	15.000	114.000
11	Giá đậu xanh	2470.00	1086.80		135.85		4.94	125.97	938.600	4.940	10.0	2600.0	15.000	39.000
12	Hành lá xanh	136.00	29.92		1.77			5.85	108.800	0.041	0.7	170.0	25.000	4250.0
13	Hành khô	129.20	33.59		1.68		0.52	5.68	41.344	0.039	0.7	170.0	35.000	5950.0
Cộng bữa chính buổi trưa														
			105340.93											
Năng lượng bữa chính/trẻ			416.37											
% năng lượng bữa chính buổi trưa			30-35%											
Thực đạt			33.85											
													2.734.430	



Nhận xét: So với khẩu phần khuyến nghị

Số g các chất dinh dưỡng và tỷ lệ các chất dinh dưỡng (P:L:G) đạt trong khoảng quy định (16 : 29 : 55).

Kcal đạt 754 so với khẩu phần khuyến nghị đảm bảo đạt

Tỷ lệ P động vật (67%) đạt so với khẩu phần khuyến nghị

Tỷ lệ L động vật (71,8%) so với khẩu phần khuyến nghị

Cách khác phục: Duy trì số g lượng thực phẩm trong khẩu phần ăn của trẻ.

NGƯỜI THỰC HIỆN

Đặng Thị Thu Hương

HIỆU TRƯỞNG



Đào Thị Xuyên

STT	Mô tả	Đơn vị	Giá trị	Đơn vị	Giá trị	Đơn vị	Giá trị	Đơn vị	Giá trị	Đơn vị	Giá trị
1	Đạm	g	12,5	g	12,5	g	12,5	g	12,5	g	12,5
2	Chất béo	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
3	Glucose	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
4	Chất xơ	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
5	Protein	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
6	Carbohydrate	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
7	Chất khoáng	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
8	Chất đạm	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
9	Chất béo	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
10	Glucose	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
11	Chất xơ	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
12	Protein	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
13	Carbohydrate	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
14	Chất khoáng	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
15	Chất đạm	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
16	Chất béo	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
17	Glucose	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
18	Chất xơ	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
19	Protein	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
20	Carbohydrate	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
21	Chất khoáng	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
22	Chất đạm	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
23	Chất béo	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
24	Glucose	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
25	Chất xơ	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
26	Protein	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
27	Carbohydrate	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
28	Chất khoáng	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
29	Chất đạm	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
30	Chất béo	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
31	Glucose	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
32	Chất xơ	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
33	Protein	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
34	Carbohydrate	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
35	Chất khoáng	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
36	Chất đạm	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
37	Chất béo	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
38	Glucose	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
39	Chất xơ	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
40	Protein	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
41	Carbohydrate	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
42	Chất khoáng	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
43	Chất đạm	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
44	Chất béo	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
45	Glucose	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
46	Chất xơ	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
47	Protein	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
48	Carbohydrate	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
49	Chất khoáng	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
50	Chất đạm	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
51	Chất béo	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
52	Glucose	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
53	Chất xơ	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
54	Protein	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
55	Carbohydrate	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
56	Chất khoáng	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
57	Chất đạm	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
58	Chất béo	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
59	Glucose	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
60	Chất xơ	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
61	Protein	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
62	Carbohydrate	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
63	Chất khoáng	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
64	Chất đạm	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
65	Chất béo	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
66	Glucose	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
67	Chất xơ	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
68	Protein	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
69	Carbohydrate	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
70	Chất khoáng	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
71	Chất đạm	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
72	Chất béo	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
73	Glucose	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
74	Chất xơ	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
75	Protein	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
76	Carbohydrate	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
77	Chất khoáng	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
78	Chất đạm	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
79	Chất béo	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
80	Glucose	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
81	Chất xơ	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
82	Protein	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
83	Carbohydrate	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
84	Chất khoáng	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
85	Chất đạm	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
86	Chất béo	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
87	Glucose	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
88	Chất xơ	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
89	Protein	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
90	Carbohydrate	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
91	Chất khoáng	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
92	Chất đạm	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
93	Chất béo	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
94	Glucose	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
95	Chất xơ	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
96	Protein	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
97	Carbohydrate	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
98	Chất khoáng	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
99	Chất đạm	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0
100	Chất béo	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0	g	10,0

Số TT	Tên thực phẩm	Lượng TP sạch	Năng lượng (Kcal)	Protein (g)		Lipid (g)		Glucid (g)	Ca	BI	Thực phẩm cần mua 1 xuất(g)	Thực phẩm cần mua số xuất/ngày (g)	Đơn giá (đ)	Số tiền (đ)	
				P(ĐV)	P(TV)	L(ĐV)	L(TV)								
Bữa phụ															
1	Nước mắm cá	240.00	84.00	12.24		0.024		8.64	103.200	0.024	1.0	240.0	20.000	4.800	
2	Bột canh TH	240.000	69.60		7.49			4.54			1.0	240.0	20.000	4800.0	
3	Dầu cá hồi Ranee	1750.00	15732.50			1.750.00					7.0	1750.0	69.000	120.750	
4	Gạo tẻ máy	6325.00	21758.00		499.68		63.25	4.800.68	1897.500	6.325	25.0	6325.0	18.000	113.850	
5	Cà rốt	1125.00	438.75		16.88		2.25	87.75	483.750	0.675	5.0	1250.0	17.000	21.250	
6	Khoai tây	806.40	201.60		25.80		3.23	16.93	806.400	0.806	5.0	1280.0	20.000	25.600	
7	Thịt bò loại 1	4753.00	5608.54	998.13					570.360	4.753	19.0	4850.0	270.000	1.309.500	
8	Hành lá xanh	56.00	12.32		0.73			2.41	44.800	0.017	0.3	70.0	25.000	1750.0	
9	Hành khô	53.20	13.83		0.69		0.21	2.34	17.024	0.016	0.3	70.0	35.000	2450.0	
10	Sữa Nuvu Grow	4270.00	20794.90	832.65		990.64		1.964.20	29.036.00	23.49	17.0	4270.0	260.000	1.110.200	
Cộng bữa phụ															
Năng lượng bữa phụ/trẻ															
% năng lượng bữa phụ		K. nghị	15-25%										Số tiền đã chi		5.564.850
		Thực đạt	20.80												1.150
Cộng chung 3 bữa của 1 trẻ				4.057.64	2.525.85	3.987.80	1.538.77	24249.4	386.24	0.40			Số tiền được chi		5566000.0
				6583.49		5526.57							22.000đx		253
Khẩu phần cá ngày của 1 trẻ đạt		682		24.4	1517.74%	5260%	2030%	14216%					Còn lại		0
				61.6%	38.4%	72.2%	27.8%	14216%	92%	77%					
				15%		28%		56%			100.0%				
Nhu cầu khuyến nghị 1 trẻ		615	726	13%-20%		25%-35%		52%-60%	420	0.52					

**BẢNG TÍNH KHẤU PHẦN ĂN CỦA TRẺ MẪU GIÁO
TUẦN 1 VÀ TUẦN 3**

Thứ bảy, ngày 04 tháng 4 năm 2026

* **Bữa chính buổi trưa:** Com tẻ; Thịt gà ta, thịt lợn nạc om nước tương Chin-su; Canh riêu cua, cà chua, dứa
* **Bữa phụ:** Sữa Nuvu Grow; Mì gạo khô nấu thịt vịt, rau ngót

Số TT	Tên thực phẩm	Lượng TP sạch	Năng lượng (Kcal)	Protein (g)		Lipid (g)		Glucid (g)	Ca	B1	Thực phẩm cần mua 1 xuất(g)	Thực phẩm cần mua số xuất/ngày (g)	Đơn giá (đ)	Số tiền (đ)		
				P(ĐV)	P(TV)	L(ĐV)	L(TV)									
Bữa chính buổi trưa																
1	Nước mắm cá	300.00	105.00	15.30		0.03		10.8	129.000	0.030	2.0	300.0	20.000	6.000		
2	Bột canh TH	150.000	43.50		4.68			2.84			1.0	150.0	20.000	3000.0		
3	Nước tương Chin-su	740.00	392.20		46.62		0.30	50.32	140.600	0.222	5.0	740.0	45.000	33.300		
4	Dầu Neptune	740.00	6660.00				740.00				5.0	740.0	64.000	47.360		
5	Gạo tẻ máy	12580.00	43275.20		993.82		125.80	9.548.22	3774.000	12.580	85.0	12580.0	18.000	226.440		
6	Thịt gà ta	4940.00	9830.60	1.002.82		647.14			592.800	7.410	35.0	5200.0	125.000	650.000		
7	Thịt lợn nạc	1548.40	2152.28	294.20		108.39			108.39	13.94	10.0	1580.0	133.000	210.140		
8	Cua đồng	775.00	674.25	95.33		25.58		13.49	930.000	0.078	17.0	2500.0	160.000	400.000		
9	Cà chua	2850.00	570.00		17.10		5.70	114.00	342.00	1.14	20.0	3000.0	22.000	66.000		
10	Dứa	900.00	261.00	97.20				58.50	135.00	0.72	10.0	1500.0	20.000	30.000		
11	Hành lá xanh	76.00	16.72		0.99			3.27	60.800	0.023	0.7	95.0	25.000	2.375		
12	Hành khô	72.20	18.77		0.94		0.29	3.18	23.104	0.022	0.7	95.0	35.000	3.325		
Cộng bữa chính buổi trưa													63133.03			1.677.940
Năng lượng bữa chính/trẻ																
% năng lượng bữa chính buổi trưa																
Dự kiến													30-35%			
Thực đạt													34.68			



Số g các chất dinh dưỡng và tỷ lệ các chất dinh dưỡng (P:L:G) đạt trong khoảng quy định (17 : 30 : 53).

Kcal đạt 665 so với khẩu phần khuyến nghị đảm bảo đạt

Tỷ lệ P động vật (64,1%) đạt so với khẩu phần khuyến nghị đạt

Tỷ lệ L động vật (71,9%) so với khẩu phần khuyến nghị đạt

Cách khắc phục: Duy trì số g lượng thực thực phẩm trong khẩu phần ăn của trẻ.

NGƯỜI THỰC HIỆN

Đặng Thị Thu Hương

HIỆU TRƯỞNG



Đào Thị Xuyên

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Giá trị	Đơn vị	Giá trị	Đơn vị	Giá trị	Đơn vị	Giá trị
1	Protein	g	665	g	665	g	665	g	665
2	Protein động vật	g	427	g	427	g	427	g	427
3	Protein thực vật	g	238	g	238	g	238	g	238
4	Lipid	g	100	g	100	g	100	g	100
5	Lipid động vật	g	72	g	72	g	72	g	72
6	Lipid thực vật	g	28	g	28	g	28	g	28
7	Carbohydrat	g	100	g	100	g	100	g	100
8	Carbohydrat động vật	g	72	g	72	g	72	g	72
9	Carbohydrat thực vật	g	28	g	28	g	28	g	28
10	Chất xơ	g	10	g	10	g	10	g	10
11	Chất xơ động vật	g	7	g	7	g	7	g	7
12	Chất xơ thực vật	g	3	g	3	g	3	g	3
13	Hàm lượng chất béo	g	100	g	100	g	100	g	100
14	Hàm lượng chất béo động vật	g	72	g	72	g	72	g	72
15	Hàm lượng chất béo thực vật	g	28	g	28	g	28	g	28
16	Hàm lượng chất đạm	g	665	g	665	g	665	g	665
17	Hàm lượng chất đạm động vật	g	427	g	427	g	427	g	427
18	Hàm lượng chất đạm thực vật	g	238	g	238	g	238	g	238
19	Hàm lượng chất bột	g	100	g	100	g	100	g	100
20	Hàm lượng chất bột động vật	g	72	g	72	g	72	g	72
21	Hàm lượng chất bột thực vật	g	28	g	28	g	28	g	28
22	Hàm lượng chất xơ	g	10	g	10	g	10	g	10
23	Hàm lượng chất xơ động vật	g	7	g	7	g	7	g	7
24	Hàm lượng chất xơ thực vật	g	3	g	3	g	3	g	3
25	Hàm lượng chất khoáng	g	100	g	100	g	100	g	100
26	Hàm lượng chất khoáng động vật	g	72	g	72	g	72	g	72
27	Hàm lượng chất khoáng thực vật	g	28	g	28	g	28	g	28
28	Hàm lượng chất vitamin	g	100	g	100	g	100	g	100
29	Hàm lượng chất vitamin động vật	g	72	g	72	g	72	g	72
30	Hàm lượng chất vitamin thực vật	g	28	g	28	g	28	g	28
31	Hàm lượng chất nước	g	100	g	100	g	100	g	100
32	Hàm lượng chất nước động vật	g	72	g	72	g	72	g	72
33	Hàm lượng chất nước thực vật	g	28	g	28	g	28	g	28
34	Hàm lượng chất điện giải	g	100	g	100	g	100	g	100
35	Hàm lượng chất điện giải động vật	g	72	g	72	g	72	g	72
36	Hàm lượng chất điện giải thực vật	g	28	g	28	g	28	g	28
37	Hàm lượng chất axit béo	g	100	g	100	g	100	g	100
38	Hàm lượng chất axit béo động vật	g	72	g	72	g	72	g	72
39	Hàm lượng chất axit béo thực vật	g	28	g	28	g	28	g	28
40	Hàm lượng chất khoáng và vitamin	g	100	g	100	g	100	g	100
41	Hàm lượng chất khoáng và vitamin động vật	g	72	g	72	g	72	g	72
42	Hàm lượng chất khoáng và vitamin thực vật	g	28	g	28	g	28	g	28
43	Hàm lượng chất nước và điện giải	g	100	g	100	g	100	g	100
44	Hàm lượng chất nước và điện giải động vật	g	72	g	72	g	72	g	72
45	Hàm lượng chất nước và điện giải thực vật	g	28	g	28	g	28	g	28
46	Hàm lượng chất axit béo và khoáng	g	100	g	100	g	100	g	100
47	Hàm lượng chất axit béo và khoáng động vật	g	72	g	72	g	72	g	72
48	Hàm lượng chất axit béo và khoáng thực vật	g	28	g	28	g	28	g	28
49	Hàm lượng chất nước và vitamin	g	100	g	100	g	100	g	100
50	Hàm lượng chất nước và vitamin động vật	g	72	g	72	g	72	g	72
51	Hàm lượng chất nước và vitamin thực vật	g	28	g	28	g	28	g	28
52	Hàm lượng chất khoáng và axit béo	g	100	g	100	g	100	g	100
53	Hàm lượng chất khoáng và axit béo động vật	g	72	g	72	g	72	g	72
54	Hàm lượng chất khoáng và axit béo thực vật	g	28	g	28	g	28	g	28
55	Hàm lượng chất nước và axit béo	g	100	g	100	g	100	g	100
56	Hàm lượng chất nước và axit béo động vật	g	72	g	72	g	72	g	72
57	Hàm lượng chất nước và axit béo thực vật	g	28	g	28	g	28	g	28
58	Hàm lượng chất khoáng và vitamin và axit béo	g	100	g	100	g	100	g	100
59	Hàm lượng chất khoáng và vitamin và axit béo động vật	g	72	g	72	g	72	g	72
60	Hàm lượng chất khoáng và vitamin và axit béo thực vật	g	28	g	28	g	28	g	28
61	Hàm lượng chất nước và khoáng và axit béo	g	100	g	100	g	100	g	100
62	Hàm lượng chất nước và khoáng và axit béo động vật	g	72	g	72	g	72	g	72
63	Hàm lượng chất nước và khoáng và axit béo thực vật	g	28	g	28	g	28	g	28
64	Hàm lượng chất khoáng và vitamin và nước và axit béo	g	100	g	100	g	100	g	100
65	Hàm lượng chất khoáng và vitamin và nước và axit béo động vật	g	72	g	72	g	72	g	72
66	Hàm lượng chất khoáng và vitamin và nước và axit béo thực vật	g	28	g	28	g	28	g	28
67	Hàm lượng chất nước và khoáng và vitamin và axit béo	g	100	g	100	g	100	g	100
68	Hàm lượng chất nước và khoáng và vitamin và axit béo động vật	g	72	g	72	g	72	g	72
69	Hàm lượng chất nước và khoáng và vitamin và axit béo thực vật	g	28	g	28	g	28	g	28
70	Hàm lượng chất khoáng và vitamin và nước và axit béo và nước	g	100	g	100	g	100	g	100
71	Hàm lượng chất khoáng và vitamin và nước và axit béo và nước động vật	g	72	g	72	g	72	g	72
72	Hàm lượng chất khoáng và vitamin và nước và axit béo và nước thực vật	g	28	g	28	g	28	g	28
73	Hàm lượng chất nước và khoáng và vitamin và axit béo và nước	g	100	g	100	g	100	g	100
74	Hàm lượng chất nước và khoáng và vitamin và axit béo và nước động vật	g	72	g	72	g	72	g	72
75	Hàm lượng chất nước và khoáng và vitamin và axit béo và nước thực vật	g	28	g	28	g	28	g	28
76	Hàm lượng chất khoáng và vitamin và nước và axit béo và nước và nước	g	100	g	100	g	100	g	100
77	Hàm lượng chất khoáng và vitamin và nước và axit béo và nước và nước động vật	g	72	g	72	g	72	g	72
78	Hàm lượng chất khoáng và vitamin và nước và axit béo và nước và nước thực vật	g	28	g	28	g	28	g	28
79	Hàm lượng chất nước và khoáng và vitamin và axit béo và nước và nước	g	100	g	100	g	100	g	100
80	Hàm lượng chất nước và khoáng và vitamin và axit béo và nước và nước động vật	g	72	g	72	g	72	g	72
81	Hàm lượng chất nước và khoáng và vitamin và axit béo và nước và nước thực vật	g	28	g	28	g	28	g	28
82	Hàm lượng chất khoáng và vitamin và nước và axit béo và nước và nước và nước	g	100	g	100	g	100	g	100
83	Hàm lượng chất khoáng và vitamin và nước và axit béo và nước và nước và nước động vật	g	72	g	72	g	72	g	72
84	Hàm lượng chất khoáng và vitamin và nước và axit béo và nước và nước và nước thực vật	g	28	g	28	g	28	g	28
85	Hàm lượng chất nước và khoáng và vitamin và axit béo và nước và nước và nước	g	100	g	100	g	100	g	100
86	Hàm lượng chất nước và khoáng và vitamin và axit béo và nước và nước và nước động vật	g	72	g	72	g	72	g	72
87	Hàm lượng chất nước và khoáng và vitamin và axit béo và nước và nước và nước thực vật	g	28	g	28	g	28	g	28
88	Hàm lượng chất khoáng và vitamin và nước và axit béo và nước và nước và nước và nước	g	100	g	100	g	100	g	100
89	Hàm lượng chất khoáng và vitamin và nước và axit béo và nước và nước và nước và nước động vật	g	72	g	72	g	72	g	72
90	Hàm lượng chất khoáng và vitamin và nước và axit béo và nước và nước và nước và nước thực vật	g	28	g	28	g	28	g	28
91	Hàm lượng chất nước và khoáng và vitamin và axit béo và nước và nước và nước và nước	g	100	g	100	g	100	g	100
92	Hàm lượng chất nước và khoáng và vitamin và axit béo và nước và nước và nước và nước động vật	g	72	g	72	g	72	g	72
93	Hàm lượng chất nước và khoáng và vitamin và axit béo và nước và nước và nước và nước thực vật	g	28	g	28	g	28	g	28
94	Hàm lượng chất khoáng và vitamin và nước và axit béo và nước và nước và nước và nước và nước	g	100	g	100	g	100	g	100
95	Hàm lượng chất khoáng và vitamin và nước và axit béo và nước và nước và nước và nước và nước động vật	g	72	g	72	g	72	g	72
96	Hàm lượng chất khoáng và vitamin và nước và axit béo và nước và nước và nước và nước và nước thực vật	g	28	g	28	g	28	g	28
97	Hàm lượng chất nước và khoáng và vitamin và axit béo và nước và nước và nước và nước và nước	g	100	g	100	g	100	g	100
98	Hàm lượng chất nước và khoáng và vitamin và axit béo và nước và nước và nước và nước và nước động vật	g	72	g	72	g	72	g	72
99	Hàm lượng chất nước và khoáng và vitamin và axit béo và nước và nước và nước và nước và nước thực vật	g	28	g	28	g	28	g	28
100	Hàm lượng chất khoáng và vitamin và nước và axit béo và nước và nước và nước và nước và nước và nước	g	100	g	100	g	100	g	100

BẢNG TÍNH KHẤU PHẦN ĂN CỦA TRẺ MẪU GIÁO
TUẦN 2 VÀ TUẦN 4

Thứ hai, ngày 06 tháng 4 năm 2026

*** Bữa chính buổi trưa:** Com tẻ, Trứng chim cút, thịt lợn nửa nạc và mỡ kho tàu, Canh rau ngót nấu thịt lợn nạc; Giá đậu xanh xào thịt gà ta, hành lá.

*** Bữa phụ :** Sữa Nuvi Grow; Cháo gạo tẻ tằm đồng, cà rốt.

Số TT	Tên thực phẩm	Lượng TP sạch	Năng lượng (Kcal)	Protein (g)		Lipid (g)		Glucid (g)	Ca	B1	Thực phẩm cần mua 1x (g)	Thực phẩm cần mua số xuất/ngày (g)		Đơn giá	Số tiền (đ)
				P(ĐV)	P(TV)	L(ĐV)	L(TV)					244			
Bữa chính buổi trưa															
1	Gạo tẻ máy	20740.00	71345.60		1.638.46		207.40	15.741.66	6222.000	20.740	85	20740	18.000	373.320	
2	Nước mắm cá	490.00	171.50	24.99		0.049		17.64	210.700	0.049	2.0	490.0	20.000	9.800	
3	Bột canh TH	250.000	72.50		7.80			4.73			1.0	250.0	20.000	5000.0	
4	Dầu Neptune	1230.00	11070.00				1.230.00				5.0	1230.0	64.000	78.720	
5	Hành lá xanh	136.00	29.92		1.77			5.85	108.800	0.041	0.7	170.0	25.000	4250.0	
6	Hành khô	129.2	33.59		1.68		0.52	5.68	41.344	0.039	0.7	170.0	35.000	5950.0	
5	Thịt lợn nửa nạc và mỡ	3577.00	9300.20	590.21		769.06			321.930	1.896	15.0	3650.0	123.000	448.950	
8	Thịt lợn nạc	3087.0	4290.93	586.53		216.09			216.090	27.783	13.0	3150.0	133.000	418.950	
9	Trứng chim cút	5429.0	8360.66	711.20		602.62		21.72	3474.560	7.058	25.0	6100.0	77.000	469.700	
10	Rau ngót	5544.00	1940.40		293.83			188.50	9369.360	3.881	30.0	7200.0	35.000	252.000	
11	Thịt gà ta	3705.00	7372.95	752.12		485.36			444.60	5.56	17.0	3900.0	125.000	487.500	
12	Giá đậu xanh	7980.00	3511.20		438.90		15.96	406.98	3032.400	15.960	35.0	8400.0	15.000	126.000	
Cộng bữa chính buổi trưa			117499.45												2.680.140
Năng lượng bữa chính buổi trưa/trẻ			481.56												
% năng lượng bữa chính buổi trưa			30-35%												
Thực đạt			39.15												



Tỷ lệ P động vật (63,1%) đạt so với khẩu phần khuyến nghị đạt

Tỷ lệ L động vật (71,8%) so với khẩu phần khuyến nghị đạt

Cách khắc phục: Duy trì số g lương thực thực phẩm trong khẩu phần ăn của trẻ.

NGƯỜI THỰC HIỆN

Đặng Thị Thu Hương

HIỆU TRƯỞNG



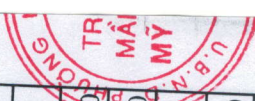
Đào Thị Xuyên

**BẢNG TÍNH KHẤU PHẦN ĂN CỦA TRẺ MẪU GIÁO
TUẦN 2 VÀ TUẦN 4**

Thứ ba, ngày 07 tháng 4 năm 2026

- * **Bữa chính buổi trưa:** Com tẻ, Thịt lợn nạc rim đậu phụ, canh khoai sọ nấu sườn lợn; rau muống xào thịt bò loại 1
- * **Bữa phụ:** Sữa Nuvu Grow; Bún thịt gà ta, cà chua, nộm hương khô

Số TT	Tên thực phẩm	Lượng TP sạch	Năng lượng (Kcal)	Protein (g)		Lipid (g)		Glucid (g)	Ca	B1	Thực phẩm cần mua 1x (g)	Thực phẩm cần mua số xuất/ngày (g)	Đơn giá	Số tiền (đ)
				P(ĐV)	P(TV)	L(ĐV)	L(TV)							
Bữa chính buổi trưa														
1	Gạo tẻ máy	20655.00	71053.20		1.631.75		206.55	15.677.15	6.196.50	20.66	85.0	20655.0	18.000	371.790
2	Nước mắm cá	490.00	171.50	24.99		0.049		17.64	210.700	0.049	2.0	490.0	20.000	9.800
3	Bột canh TH	260.000	75.40		8.11			4.91			1.0	260.0	20.000	5200.0
4	Dầu Neptune	1300.00	11700.00				1.300.00				5.3	1300.0	64.000	83.200
5	Hành lá xanh	152.00	33.44		1.98			6.54	121.600	0.046	0.7	190.0	25.000	4750.0
6	Hành khô	144.40	37.54		1.88		0.58	6.35	46.208	0.043	0.7	190.0	35.000	6650.0
7	Thịt lợn nạc	5880.00	8173.20	1.117.20		411.60			411.600	52.920	25.0	6000.0	133.000	798.000
8	Sườn lợn	1505.00	2814.35	269.40		192.64			105.350		14.0	3500.0	133.000	465.500
9	Khoai sọ	7954.00	9067.56		143.17		7.95	2.107.81	5090.560	4.772	40.0	9700	30.000	291.000
10	Rau muống	5355.00	1338.75		171.36		21.42	112.46	5355.000	5.355	35.0	8500.0	15.000	127.500
11	Đậu phụ	2400.00	2280.00		261.60		129.60	16.80	576.000	0.720	10.0	2400.0	27.000	64.800
12	Thịt bò loại 1	1470.00	1734.60	308.70		55.86			176.400	1.470	6.00	1500.00	270.000	405.000
13	Gia vị kho tàu													
Cộng bữa chính buổi trưa			108479.54											
Năng lượng bữa chính buổi trưa/trẻ			446.42											2.633.190
% năng lượng bữa chính buổi trưa		Khuyến nghị	30-35%											
Thực đạt			36.29											



Số TT	Tên thực phẩm	Lượng TP sạch	Năng lượng (Kcal)	Protein (g)		Lipid (g)		Glucid (g)	Ca	B1	Thực phẩm cần mua 1x (g)	Thực phẩm cần mua số xuất/ngày (g)	Đơn giá	Số tiền (đ)
				P(ĐV)	P(TV)	L(ĐV)	L(TV)							
Bữa phụ														
1	Dầu ca hời Rance	1470.00	13215.30			1.470.00					6.0	1470.0	69.000	101.430
2	Nước mắm cá	250.0	87.50	12.75		0.025		9	107.500	0.025	1.0	250.0	20.000	5.000
3	Bột canh TH	220.000	63.80					4.16			1.0	220.0	20.000	4400.0
4	Hành lá xanh	56.0	12.32			6.86		2.41	44.800	0.017	0.3	70.0	25.000	1750.0
5	Hành khô	53.2	13.83			0.73	0.21	2.34	17.024	0.016	0.3	70.0	35.000	2450.0
6	Nám hương khô	180.00	493.20			64.80	7.20	42.30	331.200	0.263	0.8	200.0	275.000	55.000
7	Thịt gà ta	8360.00	16636.40	1.697.08		1.095.16		1.003.20	12.54	12.54	35.5	8800.0	125.000	1.100.000
8	Cà chua	855.00	171.00			5.13	1.71	34.20	102.60	0.51	12.0	900.0	22.000	19.800
9	Bún	24.300	26730.00			413.10		6.869.61	2.916.00	9.72	100	24300.0	14.000	340.200
10	Sữa Nuvi Grow	4150.00	20210.50	809.25		962.80		1.909.00	28.220.00	22.83	17.0	4150.0	260.000	1079000
Cộng bữa phụ														
Năng lượng bữa phụ/trẻ														
Khuyến nghị														
Thực đạt														
Cộng chung 3 bữa của 1 trẻ				766	4.239.37	2.711.16	4.188.13	1.675.22	210.0	0.54		Số tiền đã chi		5.342.220
Khẩu phần cả ngày của 1 trẻ đạt				766	6950.52	5863.36	14008.47%	14008.5%	58%	25%-35%	100%	Số tiền được chi		5346000.0
Nhu cầu khuyến nghị 1 trẻ				615	1451.33%	71.4%	28.6%	52%-60%	420	0.52		Còn lại		0
					15%	28%								
					13%-20%									

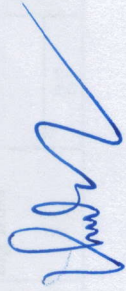
Nhận xét: So với khẩu phần khuyến nghị

Số g các chất dinh dưỡng và tỷ lệ các chất dinh dưỡng (P:L:G) đạt trong khoảng quy định (15 : 28 : 58).

Kcal đạt 766 so với khẩu phần khuyến nghị đảm bảo đạt
Tỷ lệ P động vật (61%) đạt so với khẩu phần khuyến nghị đạt
Tỷ lệ L động vật (71,4%) so với khẩu phần khuyến nghị đạt

Cách khắc phục: Duy trì số g lương thực thực phẩm trong khẩu phần ăn của trẻ.

NGƯỜI THỰC HIỆN



Đặng Thị Thu Hương

HIỆU TRƯỞNG



Đào Thị Xuyên

**BẢNG TÍNH KHẤU PHẦN ĂN CỦA TRẺ MẪU GIÁO
TUẦN 2 VÀ TUẦN 4**

Thứ năm, ngày 09 tháng 4 năm 2026

* **Bữa chính buổi trưa:** Com tẻ; Tôm đồng rim thịt lợn nửa nạc và mỡ, canh rau mồng tơi nấu tôm đồng; Su su, cà rốt xào thịt lợn nạc.
* **Bữa phụ:** Sữa Nuvi Grow; Mì gạo khô nấu thịt bò loại 1, cà chua

Số TT	Tên thực phẩm	Lượng TP sạch	Năng lượng (Kcal)	Protein (g)		Lipid (g)		Glucid (g)	Ca	B1	Thực phẩm cần mua 1 xuất (g)	Thực phẩm cần mua số xuất/ngày (g)	Đơn giá	Số tiền (đ)
				P(ĐV)	P(TV)	L(ĐV)	L(TV)							
Bữa chính buổi trưa														
1	Gạo tẻ máy	21165.00	72807.60		1.672.04		211.65	16.064.24	6349.500	21.165	85.0	21165.0	18.000	380.970
2	Nước mắm cá	500.00	175.00	25.50		0.05		18	215.000	0.050	2.0	500.0	20.000	10.000
3	Bột canh TH	250.000	72.50		7.80			4.73			1.0	250.0	20.000	5000.0
4	Dầu Neptune	1000.00	8990.00				1.000.00				4.0	1000.0	64.000	64.000
5	Hành lá xanh	148.00	32.56		1.92			6.36	118.400	0.044	0.7	185.0	25.000	4625.0
6	Hành khô	140.60	36.56		1.83		0.56	6.19	44.992	0.042	0.7	185.0	35.000	6475.0
7	Tôm đồng	4959.00	4463.10	912.46		89.26			55540.800	0.992	22.0	5510.0	265.000	1.460.150
8	Thịt lợn nửa nạc và mỡ	4998.00	12994.80	824.67		1.074.57			449.820	2.649	20.0	5100.0	123.000	627.300
9	Su su	4960.00	942.40		39.68		4.96	178.56	843.200	0.496	25.0	6200.0	18.000	111.600
10	Cà rốt	1125.00	438.75		16.88		2.25	87.75	483.750	0.675	5.0	1250.0	17.000	21.250
11	Thịt lợn nạc	1029.00	1430.31	195.51		72.03			72.030	9.261	4.0	1050.0	133.000	139.650
12	Rau mồng tơi	6225.00	871.50		124.50			87.15	10956.000	3.735	30.0	7500.0	28.000	210.000
Cộng bữa chính buổi trưa														
Năng lượng														
bữa chính buổi trưa/trẻ														
% năng lượng														
bữa chính buổi trưa														
K. Nghi 30-35%														
Thực đạt 33.61														
3.041.020														

Số TT	Tên thực phẩm	Lượng TP sạch	Năng lượng (Kcal)	Protein (g)		Lipid (g)		Glucid (g)	Ca	B1	Thực phẩm cần mua 1 xuât (g)	Thực phẩm cần mua số xuât/ngày (g)	Đơn giá	Số tiền (đ)
				P(ĐV)	P(TV)	L(ĐV)	L(TV)							
Bữa phụ														
1	Mì gạo khô	6225.00	18363.75		373.50		49.80	1.792.80	2490.000		25.0	6225.0	32.000	199.200
2	Nước mắm cá	240.00	84.00	12.24		0.024		8.64	103.200	0.024	1.0	240.0	20.000	4.800
3	Bột canh TH	240.000	69.60	7.49				4.54			1.0	240.0	20.000	4800.0
4	Dầu cá hồi Rancee	1000.00	8990.00			1.000.00					4.0	1000.0	68.000	68.000
5	Hành lá xanh	60.00			0.78			2.58	48.000	0.018	0.3	75.0	25.000	1875.0
6	Hành khô	57.00	14.82		0.74		0.23	2.51	18.240	0.017	0.3	75.0	35.000	2625.0
7	Thịt bò loại 1	3626.00	4278.68	761.46		137.79			435.120	3.626	15.0	3700.0	270.000	999.000
8	Cà chua	2327.50	465.50		13.97		4.66	93.10	279.300	0.931	10.0	2450.0	22.000	53.900
9	Sữa Nuvi Grow	4230.00	20600.10	824.85		981.36		1.945.80	28.764.00	23.27	17.0	4230.0	260.000	1099800
Cộng bữa phụ			52866.45											2434000.0
Năng lượng bữa phụ/trẻ			212.32											
% năng lượng bữa phụ		K. Nghi	15-25%											5475020.0
		Thực đạt	17.26											2980.0
Cộng chung 3 bữa của 1 trẻ				3.556.69	2.261.12	3.355.08	1.274.11	20.302.93	431	0.27				5478000
Khẩu phần cả ngày của 1 trẻ đạt		629		5817.80	4629.19	22.000đ x 249	Còn lại							0
				9.75%	5.88%	19.28%	7.30%	51.83%						
				62.4%	37.6%	72.5%	27.5%	51.8%	103%	52%				
				16%	28%			56%		100%				
Nhu cầu khuyến nghị 1 trẻ		615	726	13%-20%	25%-35%	420	0.52							

Nhận xét: So với khẩu phần khuyến nghị

Số g các chất dinh dưỡng và tỷ lệ các chất dinh dưỡng (P:L:G) đạt trong khoảng quy định (16 : 28 : 56).

Kcal đạt 629 so với khẩu phần khuyến nghị đảm bảo đạt

Tỷ lệ P động vật (62,4%) đạt so với khẩu phần khuyến nghị đạt

Tỷ lệ L động vật (72,5%) so với khẩu phần khuyến nghị đạt

Cách khắc phục: Duy trì số g lượng thực thực phẩm trong khẩu phần ăn của trẻ.

NGƯỜI THỰC HIỆN



Đặng Thị Thu Hương

HIỆU TRƯỞNG



**BẢNG TÍNH KHẤU PHẦN ĂN CỦA TRẺ MẪU GIÁO
TUẦN 2 VÀ TUẦN 4**

Thứ sáu, ngày 10 tháng 4 năm 2026

* **Bữa chính buổi trưa:** Cơm tẻ, Thịt bò loại 1 rim su su; Thịt lợn nạc nấu canh chua (cà chua, dứa), Đậu cô ve luộc

* **Bữa phụ:** Sữa Nuvi Grow; Cháo gạo tẻ, gạo nếp thịt vịt, hạt sen khô, bí ngô

Số TT	Tên thực phẩm	Lượng TP sạch	Năng lượng (Kcal)	Protein (g)		Lipid (g)		Glucid (g)	Ca	B1	Thực phẩm cần mua 1x (g)	Thực phẩm cần mua xuất/ngày (g)	Đơn giá	Số tiền (đ)
				P(ĐV)	P(TV)	L(ĐV)	L(TV)							
Bữa chính buổi trưa														
1	Nước mắm cá	500.00	175.00	25.50		0.05		18	215.000	0.050	2.0	500.0	20.000	10.000
2	Bột canh TH	260.000	75.40		8.11			4.91			1.0	260.0	20.000	5200.0
3	Dầu cá hồi Rancee	1120.00	10068.80			1.120.00					4.5	1120.0	69.000	77.280
4	Gạo tẻ máy	21420.00	73684.80		1.692.18		214.20	16.257.78	6426.000	21.420	85	21420.0	18.000	385.560
5	Thịt lợn nạc	3283.00	4563.37	623.77		229.81			229.810	29.547	13.0	3350.0	133.000	445.550
6	Đậu cove	6840.00	4993.20	342.00			889.20		889.20	23.26	30.0	7600.0	30.000	228.000
7	Dứa	780.00	226.20	84.24				50.70	117.00	0.62	5.0	1300.0	20.000	26.000
8	Thịt bò loại 1	6781.60	8002.29	1.424.14		257.70		813.792	813.792	6.782	27.0	6920.0	270.000	1.868.400
9	Cà chua	3705.00	741.00		22.23		7.41	148.20	444.60	2.22	15	3900.0	22.000	85.800
10	Su su	1440.00	273.60		11.52		1.44	51.84	244.800	0.144	7.0	1800.0	18.000	32.400
11	Hành lá xanh	136.00	29.92		1.77			5.85	108.800	0.041	0.7	170.0	25.000	4250.0
12	Hành khô	129.2	33.59		1.68		0.52	5.68	41.344	0.039	0.7	170.0	35.000	5950.0
13	Nám hương khô	180.00	493.20	64.80			7.20	42.30	331.200	0.263	0.8	200.0	275.000	55.000
Cộng bữa chính buổi trưa														
Năng lượng														
bữa chính buổi trưa/trẻ														
393.52														
% năng lượng														
bữa chính buổi trưa														
30-35%														
Thực đạt														
31.99														
Cộng tổng														
3.229.390														

Số TT	Tên thực phẩm	Lượng TP sạch	Năng lượng (Kcal)	Protein (g)		Lipid (g)		Glucid (g)	Ca	B1	Thực phẩm cần mua 1x (g)	Thực phẩm cần mua số xuất/ngày (g)	Đơn giá	Số tiền (đ)
				P(ĐV)	P(TV)	L(ĐV)	L(TV)							
Bữa phụ														
1	Gạo tẻ máy	4536.00	15603.84		358.34	45.36		3.442.82	1360.800	21.420	18.0	4536.0	18.000	81.648
2	Gạo nếp	550.0	1892.00		47.30	8.25		409.75	176.000	0.770	7	550.0	30.000	16.500
3	Nước mắm cá	250.00	87.50	12.75			0.03	9	107.500	0.025	1.0	250.0	20.000	5.000
4	Bột canh TH	240.000	69.60		7.49			4.54			1.0	240.0	20.000	4.800
5	Hành lá xanh	64.00	14.08		0.83			2.75	51.200	0.019	0.3	80.0	25.000	2.000
6	Hành khô	60.80	15.81		0.79	0.24		2.68	19.456	0.018	0.3	80.0	35.000	2.800
7	Dầu Neptunee	1000.00	9000.00			1.000.00					4.0	1000.0	64.000	64.000
8	Hạt sen khô	1000.00	3340.00		200.00	24.00		580.00	890.000	6.400	4.0	1000.0	190.000	190.000
9	Thịt vịt	6795.00	18754.20	1.209.51		1.481.31		169.88	883.350	4.757	30.0	7550.0	100.000	755.000
10	Bí ngô chín	3116.00	841.32		9.35	3.12		190.08	747.840	1.870	15.0	3800.0	22.000	83.600
11	Sữa Nuvu Grow	4260.00	20746.20	830.70		988.32		1.959.60	28.968.00	23.43	17.0	4260.0	260.000	1.107.600
Cộng bữa phụ														
Năng lượng bữa phụ/trẻ														
% năng lượng bữa phụ														
K.nghị		15-25%												
Thực đạt		22.70												
Cộng chung 3 bữa của 1 trẻ		710												
Số tiền đã chi		5.542.338												
Số tiền được chi		1.662												
Số tiền được chi		22.000đ x 252												
Còn lại		0												
Nhu cầu khuyến nghị 1 trẻ		615												
Nhu cầu khuyến nghị 1 trẻ		726												
Nhu cầu khuyến nghị 1 trẻ		13%-20%												
Nhu cầu khuyến nghị 1 trẻ		25%-35%												
Nhu cầu khuyến nghị 1 trẻ		41%												
Nhu cầu khuyến nghị 1 trẻ		53%												
Nhu cầu khuyến nghị 1 trẻ		52%-60%												
Nhu cầu khuyến nghị 1 trẻ		420												
Nhu cầu khuyến nghị 1 trẻ		109%												
Nhu cầu khuyến nghị 1 trẻ		0.57												
Nhu cầu khuyến nghị 1 trẻ		0.52												

Nhận xét: So với khẩu phần khuyến nghị

Số g các chất dinh dưỡng và tỷ lệ các chất dinh dưỡng (P:L:G) đạt trong khoảng quy định (16 : 31 : 53).

Kcal đạt 710 so với khẩu phần khuyến nghị đảm bảo đạt

Tỷ lệ P động vật (64,8%) đạt so với khẩu phần khuyến nghị đạt

Tỷ lệ L động vật (75%) so với khẩu phần khuyến nghị đạt

Cách khắc phục: Duy trì số g lượng thực phẩm trong khẩu phần ăn của trẻ.

NGƯỜI THỰC HIỆN

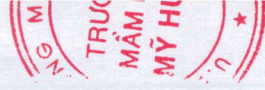


Đặng Thị Thu Hương

HIỆU TRƯỞNG



Đào Thị Xuyên



**BẢNG TÍNH KHẤU PHẦN ĂN CỦA TRẺ MẪU GIÁO
TUẦN 2 VÀ TUẦN 4**

Thứ bảy, ngày 11 tháng 4 năm 2026

*** Bữa ăn chính buổi trưa:** Cơm tẻ, Thịt gà ta om cà rốt, nấm hương khô, Canh hẹ lá nầu cua đồng

*** Bữa phụ:** Sữa Nuvii Grow, Xôi đỗ xanh, Ruốc thịt lợn nạc

Số TT	Tên thực phẩm	Lượng TP sạch	Năng lượng (Kcal)	Protein (g)		Lipid (g)		Glucid (g)	Ca	B1	Thực phẩm cần mua 1x (g)	Thực phẩm cần mua số xuất/ngày (E)	Đơn giá	Số tiền (đ)
				P(ĐV)	P(TV)	L(ĐV)	L(TV)							
Bữa chính buổi trưa														
1	Gạo tẻ máy	12500.00	43000.00		987.50		125.00	9.487.50	3750.000	12.500	85	12500.0	18.000	225.000
2	Nước mắm cá	300.00	105.00	15.30		0.03		10.8	129.000	0.030	2.0	300.0	20.000	6.000
3	Bột canh TH	150.000	43.50		4.68			2.84			1.0	150.0	20.000	3000.0
4	Dầu Neptunee	740.00	6660.00				740.00				5.0	740.0	64.000	47.360
5	Hành lá xanh	80.00	17.60		1.04			3.44	64.000	0.024	0.7	100.0	25.000	2500.0
6	Hành khô	76.00	19.76		0.99		0.30	3.34	24.320	0.023	0.7	100.0	35.000	3500.0
7	Nấm hương khô	108.00	295.92		38.88		4.32	25.38	198.720	0.158	0.8	120.0	275.000	33.000
8	Thịt gà ta	7647.50	15218.53	1.552.44		1.001.82			917.70	11.47	55	8050.0	125.000	1.006.250
9	Cà rốt	1350.00	526.50		20.25		2.70	105.30	580.500	0.810	10.0	1500.0	17.000	25.500
10	Cua đồng	682.00	593.34	83.89		22.51		11.87	818.400	0.068	15.0	2200.0	160.000	352.000
11	Hẹ lá	3828.0	689.04		84.22		11.48	57.42	2.143.68	1.15	30.0	4400.0	25.000	110.000
Cộng bữa chính buổi trưa														
Năng lượng														
bữa chính buổi trưa/trẻ														
% năng lượng														
bữa chính buổi trưa														
												K. nghị	30-35%	
												Thực đạt	37.12	
														1.814.110

Số TT	Tên thực phẩm	Lượng TP sạch	Năng lượng (Kcal)	Protein (g)		Lipid (g)		Glucid (g)	Ca	B1	Thực phẩm cần mua 1x (g)	Thực phẩm cần mua số xuất/ngày (g)	Đơn giá	Số tiền (đ)
				P(ĐV)	P(TV)	L(ĐV)	L(TV)							
Bữa phụ														
1	Gạo nếp	8800.0	30272.00		756.80		132.00	6.556.00	2816.000	12.320	60	8800.0	30.000	264.000
2	Đậu xanh (hạt)	294.00	964.32		68.80		7.06	156.11	188.160	2.117	2.0	300.0	50.000	15.000
3	Nước mắm cá	140.00	49.00	7.14		0.014		5.04	60.200	0.014	1.0	140.0	20.000	2.800
4	Bột canh TH	140.000	40.60		4.37			2.65			1.0	140.0	20.000	2800.0
5	Dầu cá hồi Rancee	900.00	8091.00			900.00					6.0	900.0	69.000	62.100
6	Hành lá xanh	40.00	8.80		0.52			1.72	32.000	0.012	0.3	50.0	25.000	1250.0
7	Hành khô	38.00	8.36		0.49		0.15	1.67	12.160	0.011	0.3	50.0	35.000	1750.0
8	Thịt lợn nạc	3077.20	4277.31	584.67		215.40			215.404	27.695	21.0	3140.0	133.000	417.620
9	Sữa Nuvi Grow	2500.00	12175.00	487.50		580.00		1.150.00	17.000.00	13.75	17.0	2500.0	260.000	650.000
Cộng bữa phụ			55886.39											1.417.320
Năng lượng bữa phụ/trẻ			380.18											
% năng lượng bữa phụ		K. nghị	15-25%											
		Thực đạt	30.91											
Cộng chung 3 bữa của 1 trẻ				2.730.94	1.968.53	2.719.78	1.023.02	17.581.08						3.231.430
			834	4699.47		3742.79			196.94	0.56				2.570
Khẩu phần cả ngày của 1 trẻ đạt				9.03%	6.55%	19.77%	7.47%	57.37%				22.000đ x 147		3234000
				58.0%	42.0%	72.6%	27.4%	57.4%	47%	107%		Còn lại		0
				15%		27%		58%						
Nhu cầu khuyến nghị 1 trẻ		615	726	13%-20%		25%-35%		52%-60%	420	0.52				

Nhận xét: So với khẩu phần khuyến nghị

Số g các chất dinh dưỡng và tỷ lệ các chất dinh dưỡng (P:L:G) đạt trong khoảng quy định (15:27 : 58) .

Kcal đạt 834 so với khẩu phần khuyến nghị đảm bảo đạt

Tỷ lệ P động vật (58%) đạt so với khẩu phần khuyến nghị đạt

Tỷ lệ L động vật (72,6%) so với khẩu phần khuyến nghị đạt

Cách khắc phục: Duy trì số g lượng thực phẩm thực phẩm trong khẩu phần ăn của trẻ.

NGƯỜI THỰC HIỆN

Đặng Thị Thu Hương

HIỆU TRƯỞNG



Đào Thị Xuyên

