

Số TT	Tên thực phẩm	Lượng TP sạch	Năng lượng (Kcal)	Protein (g)		Lipid (g)		Glucid (g)	Ca	BI	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 ăn buổi chiều														
1	Gạo tẻ máy	3915.00	13467.60		309.29		39.15	3.754.49	1174.500	3.915	45.0	3915.0	18.000	70.470
2	Nước mắm cá	125.00	43.75	6.38		0.0125		4.5	53.750	0.013	1.5	125.0	20.000	2.500
3	Bột canh TH	80.000	23.20		2.50			1.51			1.0	80.0	20.000	1600.0
4	Nước tương													
5	chín-su	430.00	227.90		27.09		0.17	29.24	81.700	0.129	5.0	430.0	45.000	19.350
6	Dầu Neptune	90.00	810.00				90.00				1.0	90.0	64.000	5.760
7	Hành khô	30.40	7.90		0.40		0.12	1.34	9.728	0.009	0.5	40.0	35.000	1400.0
8	Thịt vịt	3420.00	9439.20	608.76		745.56		85.50	444.600	2.394	43.0	3800	100.000	380.000
9	Thịt lợn nạc	1323.00	1838.97	251.37		92.61			92.610	11.907	15.0	1350.0	133.000	179.550
10	Bí ngô xanh	2870.00	774.90		8.61		2.87	175.07	688.800	1.722	40.0	3500.0	22.000	77.000
Gia vị														
Cộng bữa ăn buổi chiều														
Năng lượng														
bữa ăn buổi chiều/trẻ														
% năng lượng														
bữa ăn buổi chiều														
26633.42														
306.13														
25-30%														
32.9														

Bữa phụ

1	Sữa Nuvli	1560.00	7597.20	304.20		361.92		717.60	10.608.000	8.58	18.0	1560.0	260.000	405600
Cộng bữa phụ (10 xuất)														
Năng lượng bữa phụ/trẻ														
% năng lượng bữa phụ														
87.32														
5-10%														
9														
Số tiền đã chi														
1.911.590														
2.410														
Số tiền được chi														
1914000														
22.000đ x 87														
Còn lại														
0														
710														
1.993.99														
673.64														
1.843.87														
686.11														
2667.63														
2529.99														
1151%														
389%														
2337%														
870%														
75%														
25%														
73%														
27%														
17%														
35%														
49%														
100.0%														
13%-20%														
30%-40%														
47%-50%														
350														
0.41														
600														
651														
Nhu cầu khuyến nghị 1 trẻ														



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 (17 : 35 : 49).

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

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

Tỷ lệ L động vật (73%) 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

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 (19 : 37 : 43).

Kcal đạt 633 so với khẩu phần khuyến nghị đảm bảo đạt

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

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

Cách khác 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

5	Hành lá xanh	0.56	0.12	0.01		0.02	0.448	0.000	0.7	0.7	25.000	17.50
---	--------------	------	------	------	--	------	-------	-------	-----	-----	--------	-------

BẢNG TÍNH KHẤU PHẦN ĂN CỦA TRẺ NHÀ TRẺ

TUẦN 2 VÀ TUẦN 4

Thứ tư, ngày 13 tháng 5 năm 2026

* Bữa ăn buổi trưa: Com tẻ, Ruốc cá quả, canh bí đao nấu thịt gà ta, Chuối tiêu

* Bữa phụ: Sữa Nutifood Grow

* Bữa ăn buổi chiều: Com tẻ, Trứng vịt đực thịt lợn nạc; Canh mướp nấu sườn lợn

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 ăn buổi trưa																
1	Nước mắm cá	135.00	47.25	6.89		0.0135		4.86	58.050	0.014	1.5	135.0	20.000	2.700		
2	Bột canh TH	85.000	24.65		2.65			1.61			1.0	85.0	20.000	1.700		
3	Dầu cá hồi Rancee	490.00	4405.10			490.00					5.5	490.0	69.000	33.810		
4	Gạo tẻ máy	4095.00	14086.80		323.51		40.95	3.108.11	1228.500	4.095	45.0	4095.0	18.000	73.710		
5	Cá quả	2742.00	2659.74	499.04		74.03			2467.800	1.097	50.0	4570.0	95.000	434.150		
6	Bí đao	2025.00	243.00	12.15				48.60	526.50	0.20	30.0	2700.0	20.000	54.000		
7	Thịt gà ta	1330.00	2646.70	269.99		174.23			159.60	2.00	15.0	1400.0	125.000	175.000		
8	Chuối tiêu	52.00	20.28		0.78		0.10	11.54	4160.000	0.021	100.0	9100.0	23.000	209.300		
9	Hành khô	34.20	8.89		0.44		0.14	1.50	10.944	0.010	0.5	45.0	35.000	1.575		
Cộng bữa ăn buổi trưa													282.82			985.945
Năng lượng bữa ăn buổi trưa/trẻ													282.82			
% năng lượng bữa ăn buổi trưa													30-35%			
Thực đạt													30.4			
Bữa ăn buổi chiều																

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 (17 : 32 : 51).

Kcal đạt 624 so với khẩu phần khuyến nghị đảm bảo đạt

Tỷ lệ P động vật (69%) đạt so với khẩu phần khuyến nghị đạt

Tỷ lệ L động vật (73%) 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



HIỆU TRƯỞNG



Đặng Thị Xuyên

Đặng Thị Thu Hương

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 : 30 : 54).

Kcal đạt 619 so với khẩu phần khuyến nghị đảm bảo đạt

Tỷ lệ P động vật (68%) đạt so với khẩu phần khuyến nghị đạt

Tỷ lệ L động vật (71%) 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



Đào Thị Xuyên

Số TT	Tên thực phẩm	Lượng TP sạch	Năng lượng (Kcal)	Protein (g)		Lipid (g)		Glucid (g)	Ca	B1	Thực phẩm cần mua 1x	Thực phẩm cần mua số suất/ngày (g)	Đơn giá	Số tiền (đ)
				P(ĐV)	P(TV)	L(ĐV)	L(TV)							
Bữa ăn buổi chiều														
1	Gạo tẻ máy	2105.00	7241.20		166.30		21.05	1.597.70	631.500	0.540	23.0	2105.0	18.000	37890
2	Gạo nếp	630.0	2167.20		54.18		9.45	469.35	201.600	0.882	7	630.0	30.000	18900
3	Nước mắm cá	80.00	28.00	4.08		0.01		2.88	34.400	0.008	1.0	80.0	20.000	1600
4	Bột canh TH	40.000	11.60		1.25			0.76			0.5	40.0	20.000	800
5	Hành khô	30.40	7.90		0.40		0.12	1.34	9.728	0.009	0.5	40.0	35.000	1400
6	Dầu cá hồi Rancee	180.00	1618.20			180.00					2.0	180.0	69.000	12420.0
7	Thịt vịt	4158.00	11476.08	740.12		906.44		103.95	540.540	2.911	50.0	4620.0	100.000	462000
8	Su su	680.00	129.20		5.44		0.68	24.48	115.600	0.068	10.0	850.0	18.000	15300
9	Gia vị													
Cộng bữa ăn buổi chiều			22679.38											
bữa ăn buổi chiều/trẻ			249.22											550.310
% năng lượng bữa ăn buổi chiều			25-30%											
Thực đạt			26.8											

Bữa phụ

11	Sữa Nuvu Grow	1720.00	8376.40	335.40		399.04		791.20	11.696.00	9.46	19.0	1720.0	260.000	447200
Cộng bữa phụ			8376.40											447.200
Năng lượng bữa phụ/trẻ			92.05											1.999.380
% năng lượng bữa phụ		K. nghị	5-10%											2.620
Thực đạt			9.9											
Cộng chung 3 bữa của 1 trẻ			608					6.238.67	169.15	0.37				2002000
Khẩu phần cả ngày của 1 trẻ đạt														0
Nhu cầu khuyến nghị 1 trẻ			600	651	13%-20%	30%-40%	47%-50%	46%	350	0.41	100.0%			

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 (18 : 37 : 46).

Kcal đạt 608 so với khẩu phần khuyến nghị đảm bảo đạt

Tỷ lệ P động vật (77%) đạt so với khẩu phần khuyến nghị đạt

Tỷ lệ L động vật (73%) so với khẩu phần khuyến nghị đạt

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

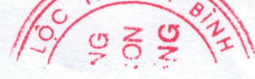
NGƯỜI THỰC HIỆN



Đặng Thị Thu Hương

HIỆU TRƯỞNG
TRƯỜNG
MẦM NON
MỸ HUNG

Đào Thị Xuyên



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

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

Thứ bảy, ngày 16 tháng 5 năm 2026

* Bữa ăn buổi trưa: Thịt gà ta om nấm hương khô, Canh rau họ lá nấu cua đồng

* Bữa phụ: Sữa Nuvu Grow

* Bữa ăn buổi chiều: Com tẻ, Trứng gà rán, Canh sù sù nấu 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 (g)	Đơn giá	Số tiền (đ)
				P(ĐV)	P(TV)	L(ĐV)	L(TV)							
Bữa ăn buổi trưa														
1	Nước mắm cá	65.00	22.75	3.32		0.0065		2.34	27.950	0.007	1.0	65.0	20.000	1.300
2	Bột canh TH	65.000	18.85	2.03				1.23			1.0	65.0	20.000	1300.0
3	Dầu Neptunee	430.00	3870.00		430.00						6.0	430.0	64.000	27.520
4	Gạo tẻ máy	3240.00	11145.60	255.96	32.40			2.459.16	972.000	3.240	45.0	3240.0	18.000	58.320
5	Nấm hương khô	36.00	98.64	12.96	1.44			8.46	66.240	0.053	0.7	40.0	275.000	11.000
6	Thịt gà ta	2973.50	5917.27	603.62		389.53			356.82	4.46	42.0	3130.0	125.000	391.250
7	Cua đồng	403.00	350.61	49.57		13.30		7.01	483.600	0.040	18.0	1300.0	180.000	234.000
8	Hành khô	26.60	6.92	0.35	0.11			1.17	8.512	0.008	0.5	35.0	35.000	1225.0
9	Hệ lá	1870.50	336.69	41.15	5.61			28.06	1.047.48	0.56	30.0	2150.0	25.000	53.750
Cộng bữa ăn buổi trưa														
Năng lượng														
bữa ăn buổi trưa/trẻ														
%														
năng lượng														
bữa ăn buổi trưa														
K. nghị														
Thực đạt														
Bữa ăn buổi chiều														
779.665														

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 (18 : 35 : 48) .

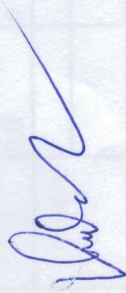
Kcal đạt 665 so với khẩu phần khuyến nghị đảm bảo đạt

Tỷ lệ P động vật (71%) đạt so với khẩu phần khuyến nghị đạt

Tỷ lệ L động vật (72%) 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