

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 phụ														
1	Nước mắm cá	230.00	80.50	11.73		0.023		8.28	98.900	0.023	1.0	230.0	20.000	4.600
2	Bột canh TH	220.000	63.80		6.86			4.16			1.0	220.0	20.000	4400.0
3	Dầu Neptune	1140.00	10260.00				1.140.00				5.0	1140.0	64.000	72.960
4	Hành lá xanh	56.00	12.32		0.73			2.41	44.800	0.017	0.3	70.0	25.000	1750.0
5	Hành khô	53.20	13.83		0.69		0.21	2.34	17.024	0.016	0.3	70.0	35.000	2450.0
6	Rau ngót	5274.50	1846.08		279.55			179.33	8913.905	3.692	30.0	6850.0	35.000	239.750
7	Thịt gà ta	7457.50	14840.43	1.513.87					894.90	11.19	34.5	7850.0	125.000	981.250
8	Miến dong	5200.00	17264.00		31.20		5.20	4.274.40	2080.000		23.0	5200.0	74.000	384.800
9	Sữa Nuvi Grow	3870.00	18846.90	754.65		897.84		1.780.20	26.316.00	21.29	17.0	3870.0	260.000	1.006.200
Cộng bữa phụ														
Năng lượng bữa phụ/trẻ														
% năng lượng bữa phụ														
K. nghị 15-25%														
Thực đạt 22.55														
Cộng chung 3 bữa của 1 trẻ														
707														
Khẩu phần cả ngày của 1 trẻ đạt														
Nhu cầu khuyến nghị 1 trẻ														
615 — 726														
13%-20%														
25%-35%														
52%-60%														
420														
0.52														
100.0%														
Số tiền đã chi 5.014.430														
Số tiền được chi 1.570														
Số tiền được chi 5016000.0														
22.000đ x 228														
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 : 30 : 55).

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

Thứ ba, ngày 05 tháng 5 năm 2026

* Bữa chính buổi trưa: Cơm tẻ, Thịt bò rim loại 1 rim đậu cô ve, cà rốt; Canh hẹ lá nầu sườn lợn; chuối tây

* Bữa phụ: Sữa Nuvi Grow; Cháo chim câu, thịt lợn nạc, đỗ xanh

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	490.00	171.50	24.99		* 0.049		17.64	210.700	0.049	2.0	490.0	20.000	9.800
2	Bột canh TH	240.000	69.60	7.49				4.54			1.0	240.0	20.000	4800.0
3	Dầu cá hồi Rancee	1470.00	13215.30			1.470.00					6.0	1470.0	69.000	101.430
4	Gạo tẻ máy	20910.00	71930.40	1.651.89	209.10		209.10	15.870.69	6273.000	20.910	85.0	20910.0	18.000	376.380
5	Thịt bò loại 1	6105.40	7204.37	1.282.13		232.01			732.648	6.105	25.0	6230.0	270.000	1.682.100
6	Hành lá xanh	132.00	29.04	1.72				5.68	105.600	0.040	0.7	165.0	25.000	4125.0
7	Hành khô	125.40	32.60	1.63	0.50		0.50	5.52	40.128	0.038	0.7	165.0	35.000	5775.0
8	Hẹ lá	5307.0	955.26	116.75	15.92		15.92	79.61	2.971.92	1.59	25.0	6100.0	25.000	152.500
9	Đậu cove	1125.00	821.25	56.25	146.25		146.25		146.25	3.83	5.0	1250.0	30.000	37500.0
10	Cà rốt	405.00	157.95	6.08	0.81		0.81	31.59	174.150	0.243	2.0	450.0	17.000	7.650
11	Chuối tây	12805.00	4993.95	192.08	25.61		25.61	2.842.71	1024.400	5.122	80.0	19700.0	23.000	453.100
12	Sườn lợn	1032.00	1929.84	184.73		132.10			72.240		10.0	2400.0	133.000	319.200
Cộng bữa chính buổi trưa			101511.07											3.154.360
Năng lượng bữa chính/trẻ			412.65											
% năng lượng bữa chính buổi trưa			K. nghị	30-35%										
			Thực đạt	33.55										



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 Neptune	970.00	8730.00			970.00					4.0	970.0	64.000	62.080
4	Gạo tẻ máy	6150.00	21156.00		485.85	61.50		4.667.85	1845.000	6.150	25.0	6150.0	18.000	110.700
5	Hành lá xanh	60.00	13.20		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 chim bồ câu	2250.00	7650.00	1.293.75		675.00			1.012.50	2.25	10.0	2500.0	290.000	725.000
8	Thịt lợn nạc	1666.00	2315.74	316.54		116.62			116.620	14.994	7.0	1700.0	133.000	226.100
9	Đỗ xanh	686.00	2250.08	160.52		16.46		364.27	439.040	4.939	3.0	700.0	50.000	35.000
10	Sữa Nuvi Grow	4170.00	20307.90	813.15		967.44		1.918.20	28.356.00	22.94	17.0	4170.0	260.000	1084200
Cộng bữa phụ			62591.34											2.257.180
Năng lượng bữa phụ/trẻ			254.44											
% năng lượng bữa phụ		K. nghị	15-25%										Số tiền đã chi	5.411.540
		Thực đạt	20.69										Số tiền được chi	460
Cộng chung 3 bữa của 1 trẻ				3.983.78	2.633.01	3.593.23	1.446.38	25.826.54	177.60	0.36				5.412.000
				6616.79		5039.62								
			667	2448.50%	1618.29%	4847.84%	1951.40%	15486%					22.000đ x 246	
Khẩu phần cả ngày của 1 trẻ đạt				60%	40%	71%	29%	15486%	42%	70%			Còn lại	0
				15%		25%		59%						
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 : 25 : 59).

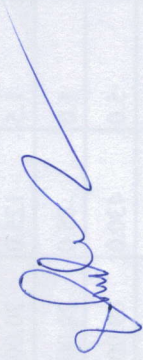
Kcal đạt 667 so với khẩu phần khuyến nghị đảm bảo đạt

Tỷ lệ P động vật (60%) 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 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 1 VÀ TUẦN 3

Thứ tư, ngày 06 tháng 5 năm 2026

* Bữa chính buổi trưa: Com tẻ; Thịt gà ta om nước tương Chin-su; Canh khoai sọ, cà rốt nấu thịt gà ta; Bàu xào thịt lợn nạc
* Bữa phụ: Sữa Nuvi Grow; Xôi, xúu thịt bò loại 1

Số TT	Tên thực phẩm	Lượng TP sạch	Năng lượng (Kcal)	Protein (g)		Lipid (g)		Glucid (g)	Ca	B1	Thực phẩm mua 1x (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	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	5.000
3	Nước tương chin-su	1270.00	673.10		80.01		0.51	86.36	241.300	0.381	5.0	1270.0	45.000	57.150
4	Dầu Neptune	1140.00	10260.00				1.140.00				4.5	1140.0	64.000	72.960
5	Gạo tẻ máy	21590.00	74269.60		1.705.61		215.90	16.386.81	6477.000	21.590	85.0	21590.0	18.000	388.620
6	Thịt gà ta	14402.00	28659.98			1.886.66			1728.240	21.603	60.0	15160.0	125.000	1.895.000
7	Khoai sọ	5166.00	5889.24		92.99		5.17	1.368.99	3306.240	3.100	40.0	6300	30.000	189.000
8	Cà rốt	2160.00	842.40		32.40		4.32	168.48	928.800	1.296	2.0	2400.0	17.000	40.800
9	Bầu	4.853	679.35		29.12		9.71	43.67	1019.025	0.971	30.0	7500.0	23.000	172.500
10	Thịt lợn nạc	1421.00	1975.19		269.99	99.47			99.470	12.789	6.0	1450.0	133.000	192.850
11	Hành lá xanh	132.00	29.04		1.72			5.68	105.600	0.040	0.7	165.0	25.000	4125.0
12	Hành khô	125.40	32.60		1.63		0.50	5.52	40.128	0.038	0.7	165.0	35.000	5775.0
													3.033.780	
Cộng bữa chính buổi trưa														
Năng lượng bữa chính/trẻ														
Khuyến nghị														
% năng lượng bữa chính buổi trưa														
Thực đạt														
39.55														



Số TT	Tên thực phẩm	Lượng TP sạch	Năng lượng (Kcal)	Protein (g)		Lipid (g)		Glucid (g)	Ca	BI	Thực phẩm mua 1x (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	Gạo nếp cái	15240.0	52425.60	1.310.64		228.60		11.353.80	4876.800	21.336	60	15240.0	30.000	457.200
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	1010.00	9079.90			1.010.00					4.0	1010.0	69.000	69.690
5	Hành lá xanh	60.00	13.20	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	3234.00	3816.12	679.14		122.89			388.080	3.234	13.5	3300.0	270.000	891.000
8	Sữa Nuvu Grow	4310.00	20989.70	840.45		999.92		1.982.60	29.308.00	23.71	17.0	4310.0	260.000	1.120.600
Cộng bữa chính buổi trưa			86499.34											2.552.990
Năng lượng bữa chính/trẻ		Khuyến nghị	340.55											
% năng lượng bữa chính buổi trưa		Thực đạt	15-25%											5.586.770
Cộng chung 3 bữa của 1 trẻ				4.751.44	3.271.23	4.119.02	1.604.93	31.443.44	48907.42	110.19		Số tiền được chi	22.000đ x 254	22000.0
Khẩu phần cá ngày của 1 trẻ đạt		827		2355.62%	1621.78%	4482.62%	1746.60%	15208.48%				Còn lại		0
Nhu cầu khuyến nghị 1 trẻ		615 — 726		59%	41%	72%	28%	15208%	11645%	21191%				
				15%		24%		60%			100.0%			
				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 : 24 : 60).

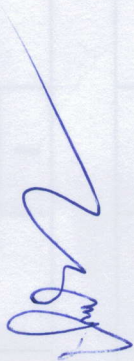
Kcal đạt 827 so với khẩu phần khuyến nghị đảm bảo đạt

Tỷ lệ P động vật (59%) 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

STT	Chỉ tiêu	Đơn vị	Giá trị	Đơn vị	Giá trị	Đơn vị	Giá trị
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
Chức vụ và họ tên người thực hiện							
Chức vụ và họ tên người giám sát							
Chức vụ và họ tên người kiểm tra							

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

Thứ năm, ngày 07 tháng 5 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 đỗ (thay thế Đỗ cove luộc)

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

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 chính buổi trưa														
1	Nước mắm cá	520.00	182.00	26.52		0.052		18.72	223.600	0.052	2.0	520.0	20.000	10.400
2	Bột canh TH	260.000	75.40		8.11			4.91			1.0	260.0	20.000	5200.0
3	Dầu Neptune	1520.00	13680.00				1.520.00				6.0	1520.0	64.000	97.280
4	Gạo tẻ máy	21760.00	74854.40		1.719.04		217.60	16.515.84	6528.000	21.760	85.0	21760.0	18.000	391.680
5	Cá trắm	8677.50	7896.53	1.475.18		225.62			4946.175		50.0	13350.0	100.000	1.335.000
6	Thịt lợn nạc	3234.00	4495.26	614.46		226.38			226.38	29.11	13.0	3300.0	133.000	438.900
7	Cà chua	2375.00	475.00		14.25		4.75	95.00	285.00	0.95	10.0	2500.0	22.000	55.000
8	Thì là	375.00	93.75		9.75		4.13	15.00	45.00	0.15	2.0	500.0	30.000	15.000
9	Bí ngô xanh	7298.00	1970.46		21.89		7.30	131.36	14596.000	3.649	35.0	8900.0	22.000	195.800
10	Đậu cove	6840.00	4993.20	342.00			889.20		889.20	23.26	5.0	7600.0	30.000	228.000
11	Rau muống	0.00	0.00		0.00		0.00	0.00	0.000	0.000	30.0		15.000	0
12	Giá đỗ	0.00	0.00		0.00		0.00	0.00	0.000	0.000	10.0		15.000	-
13	Hành lá xanh	136.00	29.92		1.77			5.85	108.800	0.041	0.7	170.0	25.000	4250.0
14	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														
Trang trọng bữa chính/trẻ													108779.51	
% năng lượng bữa chính buổi trưa													30-35%	
Thực đạt													34.55	
													2.782.460	

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	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	240.000	69.60		7.49			4.54			1.0	240.0	20.000	4800.0
3	Dầu cá hồi Rane	500.00	4495.00			500.00					2.0	500.0	69.000	34.500
4	Bún	25600.00	28160.00		435.20			7.237.12	3.072.00	10.24	100.0	25600.0	14.000	358.400
5	Thịt vịt	11610.00	32043.60	2.066.58		2.530.98		290.25	1509.300	8.127	50.0	12900.0	100.000	1.290.000
6	Hành lá xanh	64.00	14.08		0.83			2.75	51.200	0.019	0.3	80.0	25.000	2000.0
7	Hành khô	60.80	15.81		0.79		0.24	2.68	19.456	0.018	0.3	80.0	35.000	2800.0
8	Rau mùi	562.50	101.25		11.25			135.00	956.250	0.788	3.0	750.0	30.000	22500.0
9	Sữa Nuvi Grow	4340.00	21135.80	846.30		1.006.88		1.996.40	29.512.00	23.87	17.0	4340.0	260.000	1128400
Cộng bữa phụ														
lượng bữa phụ/ti														
% năng lượng bữa phụ														
Thực phẩm														
Cộng chung 3 bữa của 1 trẻ														
Khẩu phần cả ngày của 1 trẻ đạt														
Nhu cầu khuyến nghị 1 trẻ														
				5.383.79	2.232.05	4.489.93	2.643.73	26.470.10	246.55	0.48		22.000 x 256	Số tiền được chi	5.632.000
				7615.84		7133.67						Còn lại		0
				2899.31%	1202.02%	5307.69%	3125.24%	13907%						
				71%	29%	63%	37%	13907%	59%	92%	100.0%			
				15%		31%		53%						
				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 : 31 : 53).

Kcal đạt 761 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 (63%) 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

MỸ L
TRƯỜNG
MẦM NON
MỸ HƯNG
U.B.N.D. PHƯƠNG
MỸ LỘC T. BÌNH

THÀNH PHẦN		LƯỢNG		TỶ LỆ		ĐIỂM SỐ		GHI CHÚ	
TÊN	ĐƠN VỊ	THỰC TẾ	KHẨU PHẦN KHUYẾN NGHỊ	THỰC TẾ	KHẨU PHẦN KHUYẾN NGHỊ	THỰC TẾ	KHẨU PHẦN KHUYẾN NGHỊ	ĐIỂM SỐ	ĐIỂM SỐ
1	Đạm	12,5	10,0	125	100	125	100	10	10
2	Chất béo	10,0	10,0	100	100	100	100	10	10
3	Chất bột	10,0	10,0	100	100	100	100	10	10
4	Chất xơ	10,0	10,0	100	100	100	100	10	10
5	Canxi	10,0	10,0	100	100	100	100	10	10
6	Sắt	10,0	10,0	100	100	100	100	10	10
7	Protein	10,0	10,0	100	100	100	100	10	10
8	Carbohydrate	10,0	10,0	100	100	100	100	10	10
9	Lipid	10,0	10,0	100	100	100	100	10	10
10	Energy	10,0	10,0	100	100	100	100	10	10
11	Water	10,0	10,0	100	100	100	100	10	10
12	Minerals	10,0	10,0	100	100	100	100	10	10
13	Vitamins	10,0	10,0	100	100	100	100	10	10
14	Fiber	10,0	10,0	100	100	100	100	10	10
15	Total	10,0	10,0	100	100	100	100	10	10

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 phụ														
1	Nước mắm cá	210.00	73.50	10.71		0.021		7.56	90.300	0.021	1.0	210.0	20.000	4.200
2	Bột canh TH	210.000	60.90		6.55			3.97			1.0	210.0	20.000	4.200
3	Dầu cá hồi Rancee	1520.00	13664.80			1.520.00					7.0	1520.0	69.000	104.880
4	Gạo tẻ máy	5475.00	18834.00		432.53		54.75	4.155.53	1642.500	5.475	25.0	5475.0	18.000	98.550
5	Khoai lang	1784.50	2123.56		14.28		3.57	508.58	606.730	8.923	10.0	2150.0	25.000	53.750
6	Thịt bò loại 1	3871.00	4567.78	812.91		147.10			464.520	3.871	17.6	3950.0	270.000	1.066.500
7	Hành khô	49.40	12.84		0.64		0.20	2.17	15.808	0.015	0.3	65.0	35.000	2.275
8	Sữa Nuvu Grow	3710.00	18067.70	723.45		860.72		1.706.60	25.228.00	20.41	17.0	3710.0	260.000	964.600
Cộng bữa phụ														
Năng lượng bữa phụ/trẻ														
% năng lượng bữa phụ		K. nghị	15-25%											
Cộng chung 3 bữa của 1 trẻ		Thực đạt	21.31										Số tiền đã chi	4.815.960
Khẩu phần cả ngày của 1 trẻ đạt		689		3.574.79	2.120.08	3.464.69	1.407.25	20897	359.78	0.42			Số tiền được chi	4818000.0
Nhu cầu khuyến nghị 1 trẻ		615	726	5694.87		4871.94							Còn lại	0
				2128%	1262%	4527%	1839%	121						
				63%	37%	71%	29%	12136%	86%	80%				
				15%	29%	56%								
				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 : 29 : 56).

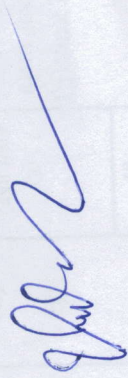
Kcal đạt 689 so với khẩu phần khuyến nghị đảm bảo đạt

Tỷ lệ P động vật 63% 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 lương 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
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

MỸ
TRƯỜNG
MẦM NON
MỸ HƯNG

**BANG TINH KHAU PHAN AN CUA TRE MAU GIAO
TUẦN 1 VÀ TUẦN 3**

Thứ bảy, ngày 09 tháng 5 năm 2026

* **Bữa chính buổi trưa:** Com tẻ; Thịt gà ta, thịt lợn nạc om nước tương Chin-su; Canh riêu cua, dưa

* **Bữa phụ:** Sữa Nuvi Grow; Mì gạo khô nấu thịt vịt

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	3.000
3	Nước tương Chin-su	730.00	386.90		45.99		0.29	49.64	138.700	0.219	5.0	730.0	45.000	32.850
4	Dầu Neptune	730.00	6570.00				730.00				5.0	730.0	64.000	46.720
5	Gạo tẻ máy	12500.00	43000.00		987.50		125.00	9.487.50	3750.000	12.500	85.0	12500.0	18.000	225.000
6	Thịt gà ta	5652.50	11248.48	1.147.46		740.48			678.300	8.479	40.0	5950.0	125.000	743.750
7	Thịt lợn nạc	1626.80	2261.25	309.09		113.88			113.88	14.64	10.0	1660.0	133.000	220.780
8	Cua đồng	635.50	552.89	78.17		20.97		11.06	762.600	0.064	14.0	2050.0	180.000	369.000
9	Dưa	900.00	261.00	97.20				58.50	135.00	0.72	10.0	1500.0	20.000	30.000
10	Hành khô	76.00	19.76		0.99		0.30	3.34	24.320	0.023	0.7	100.0	35.000	3.500
Cộng bữa chính buổi trưa				63615.13										1.680.600
Năng lượng bữa chính/trẻ				432.76										
% năng lượng bữa chính buổi trưa			Dự kiến	30-35%										
			Thực đạt	35.18										



