

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

Thứ hai, ngày 04 tháng 5 năm 2026

- * Bữa ăn buổi trưa: Com tẻ; Thịt lợn nựa và mỡ rim ngô ngọt; Canh rau muống nấu chua đồng
- * Bữa phụ: Sữa Nuvi Grow
- * Bữa ăn buổi chiều: Com tẻ, Trứng vịt, thịt lợn sôt cà chua, canh rau ngót nấu 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 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 ăn buổi trưa														
1	Nước mắm cá	120.00	42.00	6.12		0.012		4.32	51.600	0.012	1.5	120.0	20.000	2.400
2	Bột canh TH	80.000	23.20		2.50			1.51			1.0	80.0	20.000	1600.0
3	Dầu cá hồi Rane	370.00	3326.30			370.00					4.5	370.0	69.000	25.530
4	Gạo tẻ máy	3735.00	12848.40		295.07		37.35	2.834.87	1120.500	3.735	45.0	3735.0	18.000	67.230
5	Cua đồng	396.80	345.22	48.81		13.09		6.90	476.160	0.040	16.0	1280.0	180.000	230.400
6	Hành lá xanh	32.00	7.04		0.42			1.38	25.600	0.010	0.5	40.0	25.000	1000.0
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	Rau muống	1575.00	393.75		50.40		6.30	33.08	1575.000	1.575	30.0	2500.0	15.000	37.500
9	Thịt lợn nựa và mỡ	2254.00	5860.40	371.91		484.61			202.860	1.195	27.0	2300.0	123.000	282.900
10	Ngô ngọt	1080.00	1911.60	58.32			22.68				15.0	1200.0	22.000	26.400
Cộng bữa ăn buổi trưa														
Năng lượng bữa ăn buổi trưa/trẻ														
24765.81														
298.38														
% năng lượng bữa ăn buổi trưa														
K. nghị 30-35%														
Thực đạt 32														
Bữa ăn buổi chiều														
676.360														

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)							
1	Nước mắm cá	120.00	42.00	6.12		0.012		4.32	51.600	0.012	1.5	120.0	20.000	2.400
2	Bột canh TH	80.000	23.20		2.50			1.51			1.0	80.0	20.000	1600.0
3	Dầu Neptune	450.00	4050.00				450.00				5.5	450.0	64.000	28.800
4	Gạo tẻ máy	3735.00	12848.40		295.07		37.35	2.834.87	1120.500	3.735	45.0	3735.0	18.000	67.230
5	Hành lá xanh	32.00	7.04		0.42			1.38	25.600	0.010	0.5	40.0	25.000	1000.0
6	Hành khô	30.40	7.90		0.40		0.12	1.34	9.728	0.009	0.5	40.0	35.000	1400.0
7	Rau ngót	1925.00	673.75		102.03			65.45	3253.250	1.348	30.0	2500.0	35.000	87.500
8	Trứng vịt	1496.00	2752.64	194.48		212.43		14.96	1062.160	2.244	20.0	1700.0	57.000	96.900
9	Thịt lợn nạc	1176.00	1634.64	223.44		82.32			82.32	10.58	15.0	1200.0	133.000	159.600
10	Thịt bò loại 1	1146.60	1352.99	240.79		43.57			137.592	1.147	14.0	1170.0	270.000	315.900
11	Cà chua	760.00	152.00		4.56	1.52		30.40	91.20	0.30	10.0	800.0	22.000	17.600
Cộng bữa ăn buổi chiều			23544.56											779.930
Năng lượng bữa ăn buổi chiều/trẻ			283.67											
% năng lượng bữa ăn buổi chiều		K. nghị	25-30%											
		Thực đạt	31											

Bữa phụ

9	Sữa Nuvu Grow	1410.00	6866.70	274.95		327.12		648.60	9.588.00	7.76	17.0	1410.0	260.000	366.600
Cộng bữa phụ			6866.70											366.600
Năng lượng bữa phụ/trẻ			82.73											
% năng lượng bữa phụ		K. nghị	5-10%											
		Thực đạt	8.90											
Cộng chung 3 bữa của 1 trẻ		665		1.366.61	812.05	1.533.17	555.44	6.486.21	227.51	0.41				1.822.890
Khẩu phần cả ngày của 1 trẻ đạt				2178.66		2088.61								3.110
				842.85%	500.82%	2075.64%	751.97%	3902.75%				22.000đ x 83		1826000
				63%	37%	73%	27%	3903%	65%	99%		Còn lại		0
				16%		35%		49%						
Nhu cầu khuyến nghị 1 trẻ		600 —	651	13%-20%		30%-40%		47%-50%	350	0.41				

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 : 35 : 49).
Kcal đạt 665 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 (73%) 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



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 : 32 : 53).

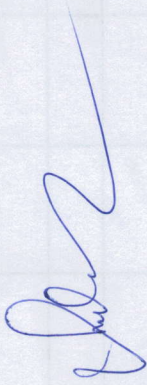
Kcal đạt 659 so với khẩu phần khuyến nghị đảm bảo đạt

Tỷ lệ P động vật (62%) 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

BẢNG TÍNH KHẤU PHẦN ĂN CỦA TRẺ NHÀ TRẺ TUẦN 1 VÀ TUẦN 3

Thứ tư, ngày 06 tháng 5 năm 2026

* **Bữa ăn buổi trưa:** Com tẻ; Thịt gà ta om nước tương Chin-su; Canh khoai sọ, cà rốt nấu thịt gà ta.

* **Bữa phụ:** Sữa Nuvi Grow

* **Bữa ăn buổi chiều:** Com tẻ, Thịt bò loại 1 hàm su su, cà rốt, Canh hẹ lá nẫu trứng gà ta

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 ăn buổi trưa														
1	Nước mắm cá	130.00	45.50	6.63		0.013		4.68	55.900	0.013	1.5	130.0	20.000	2.600
2	Bột canh TH	85.000	24.65		2.65			1.61			1.0	85.0	20.000	1700.0
3	Nước tương Chisu	440.00	233.20		27.72		0.18	29.92	83.600	0.132	5.0	440.0	45.000	19.800
4	Dầu Neptune	380.00	342.00				380.00				4.5	380.0	64.000	24.320
5	Gạo tẻ máy	4005.00	13777.20		316.40		40.05	3.039.80	1201.500	4.005	45.0	4005.0	18.000	72.090
6	Thịt gà ta	4959.00	9868.41	1.006.68		649.63			595.080	7.439	58.0	5220.0	125.000	652.500
7	Khoai sọ	1804.00	2056.56		32.47		1.80	478.06	1154.560	1.082	40.0	2200	30.000	66.000
8	Cà rốt	405.00	157.95		6.08		0.81	31.59	174.150	0.243	2.0	450.0	17.000	7.650
9	Hành lá xanh	36.00	7.92		0.47			1.55	28.800	0.011	0.5	45.0	25.000	1125.0
10	Hành khô	34.20	8.89		0.44		0.14	1.50	10.944	0.010	0.5	45.0	35.000	1575.0
Cộng bữa ăn buổi trưa													849.360	
Năng lượng bữa ăn buổi trưa/trẻ														
% năng lượng bữa ăn buổi trưa														
Khuyến nghị														
Thực đạt														
26522.28														
26522.28														
30-35%														
2851.86														

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 ăn buổi chiều														
1	Nước mắm cá	130.00	45.50	6.63		0.013		4.68	55.900	0.013	1.5	130.0	20.000	2.600
2	Bột canh TH	85.000	24.65		2.65			1.61			1.0	85.0	20.000	1700.0
3	Dầu cá hồi Rancee	350.00	3146.50			350.00					4.0	350.0	69.000	24.150
4	Gạo tẻ máy	4005.00	13777.20		316.40		40.05	3.039.80	1201.500	4.005	45.0	4005.0	18.000	72.090
5	Su su	320.00	60.80		2.56		0.32	11.52	54.400	0.032	5.0	400.0	18.000	7.200
6	Cà rốt	360.00	140.40		5.40		0.72	28.08	154.800	0.216	2.0	400.0	17.000	6.800
7	Thịt bò loại 1	1911.00	2254.98	401.31		72.62			229.320	1.911	22.0	1950.0	270.000	526.500
8	Hệ lá	1566.0	281.88	34.45			4.70	23.49	876.96	0.47	20.0	1800.0	25.000	45.000
9	Trứng gà	430.00	713.80	63.64		49.88		2.15	236.500	0.688	6.0	500.0	57.000	28.500
10	Hành lá xanh	36.00	7.92	0.47				1.55	28.800	0.011	0.5	45.0	25.000	1125.0
11	Hành khô	34.20	8.89	0.44			0.14	1.50	10.944	0.010	0.5	45.0	35.000	1575.0
Cộng bữa ăn buổi chiều														
20462.52														
20462.52														
25-30%														
717.240														

Bữa phụ

1	Sữa Nuvu Grow	1500.00	7305.00	292.50		348.00		690.00	10.200.00	8.25	17.0	1500.0	260.000	390.000
Cộng bữa phụ														
7305.00														
7305.00														
5-10%														
785.48														
1.777.39														
748.60														
1.470.15														
1939.05														
7.393.08														
2525.99														
1194.64%														
503.16%														
70%														
30%														
18%														
30%														
13%-20%														
610														
610														
600														
651														
30%-40%														
47%-50%														
350														
0.41														
100.0%														
22.000đ x 89														
1958000.0														
1.956.600														
1.400														
Số tiền đã chi														
Số tiền được chi														
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 (18 : 30 : 52).

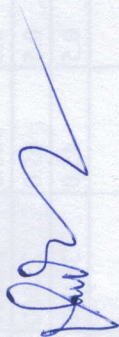
Kcal đạt 610 so với khẩu phần khuyến nghị đảm bảo đạt

Tỷ lệ P động vật (70%) đạt so với khẩu phần khuyến nghị đạt

Tỷ lệ L động vật (76%) 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

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 ăn buổi chiều														
1	Nước mắm cá	70.00	24.50	3.57		0.007		2.52	30.100	0.007	1.0	70.0	20.000	1.400
2	Bột canh TH	40.000	11.60		1.25			0.76			0.5	40.0	20.000	800.0
3	Dầu cá hồi	170.00	1528.30			170.00					2.0	170.0	69.000	11.730
4	Ranee	8900.00	9790.00		151.30			2.516.03	1.068.00	3.56	100.0	8900.0	14.000	124.600
5	Bún	4365.00	12047.40	776.97		951.57		109.13	567.450	3.056	55.0	4850.0	100.000	485.000
6	Thịt vịt	15.00	2.70		0.30			3.60	25.500	0.021	0.2	20.0	30.000	600.0
7	Rau mùi	36.00	7.92		0.47			1.55	28.800	0.011	0.5	45.0	25.000	1125.0
8	Hành lá xanh	34.20	8.89		0.44		0.14	1.50	10.944	0.010	0.5	45.0	35.000	1575.0
Hành khô														
Cộng bữa ăn buổi chiều			23421.31											626.830
Năng lượng bữa ăn buổi chiều/trẻ			263.16											
% năng lượng bữa ăn buổi chiều			25-30%											
K. nghị			28											
Thực đạt														
Bữa phụ														
9	Sữa Nuvi Grow	1690.00	8230.30	329.55		392.08		777.40	11.492.00	9.30	19.0	1690.0	260.000	439.400
Cộng bữa phụ														
Tổng năng lượng bữa phụ/trẻ			92.48											439.400
% năng lượng bữa phụ			5-10%											1.954.770
K. nghị			10											3.230
Thực đạt														
Cộng chung 3 bữa của 1 trẻ			636					7.591.99	192.74	0.37				1958000
Khẩu phần cá ngày của 1 trẻ đạt														
Nhu cầu khuyến nghị 1 trẻ			600	651	13%-20%	30%-40%	47%-50%	50%	350	0.41	100.0%			

Số tiền đã chi														
Số tiền được chi														
Còn lại														
0														
22.000đ x 89														
1958000														
55%														
91%														
34%														
47%-50%														
41														

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 : 34 : 50).

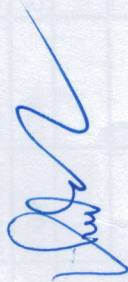
Kcal đạt 636 so với khẩu phần khuyến nghị đảm bảo đạt

Tỷ lệ P động vật (80%) 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 lương thực thực phẩm trong khẩu phần ăn của trẻ.

NGƯỜI THỰC HIỆN



Đặng Thị Thu Hương

HIỆU TRƯỞNG

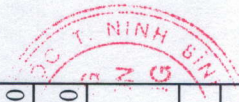


Đào Thị Xuyên

Số TT	Tên thực phẩm	Lượng TP sạch	Năng lượng (Kcal)	Protein (g)		Lipid (g)		Glucid (g)	Ca	B1	Thực phẩm cần mua 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 ăn buổi chiều														
1	Nước mắm cá	115.00	40.25	5.87		0.0115		4.14	49.450	0.012	1.5	115.0	20.000	2.300
2	Bột canh TH	75.000	21.75		2.34		1.42				1.0	75.0	20.000	1500.0
3	Dầu cá hồi Rancee	310.00	2786.90			310.00					4.0	310.0	69.000	21.390
4	Thịt gà ta	3657.50	7278.43	742.47		479.13		94.62	438.900	5.486	48.0	3850.0	125.000	481.250
5	Khoai lang	332.00	395.08		2.66		0.66		112.880	1.660	5.0	400.0	25.000	10.000
6	Bí đao	1875.00	225.00	11.25				45.00	487.500	0.188	30.0	2500.0	20.000	50.000
7	Gạo tẻ máy	3645.00	12538.80		287.96		36.45	2.766.56	1093.500	3.645	45.0	3645.0	18.000	65.610
9	Hành khô	30.40	7.90	0.40			0.12	1.34	9.728	0.009	0.5	40.0	35.000	1400.0
Cộng bữa ăn buổi chiều														
Năng lượng														
bữa ăn buổi chiều/trẻ														
23294.11														
% năng lượng														
bữa ăn buổi chiều														
287.58														
K. nghị														
25-30%														
Thực đạt														
30.92														

Bữa phụ

9	Sữa Nuvi Grow	1370.00	6671.90	267.15		317.84		630.20	9.316.00	7.54	17.0	1370.0	260.000	356.200
Cộng bữa phụ														
Năng lượng bữa phụ/trẻ														
82.37														
% năng lượng bữa phụ														
5-10%														
Thực đạt														
8.86														
% năng lượng bữa phụ														
5-10%														
Thực đạt														
1.0														
Cộng chung 3 bữa của 1 trẻ														
660														
Khẩu phần cá ngày của 1 trẻ đạt														
1.729.69														
651.52														
1.438.13														
579.70														
2381.21														
1074%														
404.52%														
73%														
27%														
18%														
34%														
30%-40%														
13%-20%														
600														
651														
Nhu cầu khuyến nghị 1 trẻ														
348.54														
0.42														
100%														
102%														
48%														
4%-50%														
0.41														
Số tiền đã chi														
1.779.210														
Số tiền được chi														
2.790														
Số tiền còn lại														
22.000đx 81														
Còn lại														
1.782.000														
0.00														



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 : 34 : 48).

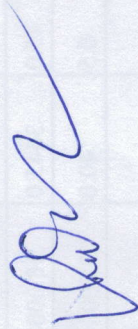
Kcal đạt 660 so với khẩu phần khuyến nghị đảm bảo đạt

Tỷ lệ P động vật 73% 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

HIỆU TRƯỞNG



Đào Thị Xuyên

**BẢNG TÍNH KHẤU PHẦN ĂN CỦA TRẺ NHÀ TRẺ
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, dứa

*** Bữa phụ:** Sữa Nuvi Grow

*** Bữa ăn buổi chiều:** 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)							
1	Nước mắm cá	100.00	35.00	5.10		0.01		3.6	43.000	0.010	1.5	100.0	20.000	2.000
2	Bột canh TH	80.000	23.20		2.50			1.51			1.0	80.0	20.000	1600.0
3	Nước tương Chínu	330.00	174.90		20.79		0.13	22.44	62.700	0.099	5.0	330.0	45.000	14.850
4	Dầu Neptune	460.00	4140.00				460.00				7.0	460.0	64.000	29.440
5	Gạo tẻ máy	3020.00	10388.80		238.58		30.20	3.020.00	906.000	3.020	45.0	3020.0	18.000	54.360
6	Thịt gà ta	2375.00	4726.25	482.13		311.13			285.000	3.563	39.0	2500.0	125.000	312.500
7	Thịt lợn nạc	793.80	1103.38	150.82		55.57			55.57	7.14	10.0	810.0	133.000	107.730
8	Cua đồng	279.00	242.73	34.32		9.21		4.85	334.800	0.028	14.0	900.0	180.000	162.000
9	Dứa	420.00	121.80	45.36				27.30	63.00	0.34	10.0	700.0	20.000	14.000
11	Hành khô	26.60	6.92		0.35		0.11	1.17	8.512	0.008	0.5	35.0	35.000	1225.0
Cộng bữa ăn buổi trưa			20962.98											699.705
Năng lượng bữa ăn buổi trưa/trẻ			312.88											
% năng lượng bữa ăn buổi trưa			30-35%											
Thực đạt			33.64											
					Protein (σ)					I inid (σ)				
														Thực phẩm

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 : 41 : 41).

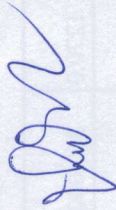
Kcal đạt 627 so với khẩu phần khuyến nghị đảm bảo đạt

Tỷ lệ P động vật (76%) đạt so với khẩu phần khuyến nghị đạt

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

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