

BIÊN BẢN
BỒI DƯỠNG CHUYÊN MÔN TỔ NUÔI

I/ THỜI GIAN

- 8h 00 ngày 10 tháng 8 năm 2024

II/ THÀNH PHẦN

- Phó nuôi dưỡng và nhân viên.

III/ NỘI DUNG

1. Đ/c Hoàng Thị Nụ PHTND bồi dưỡng cô nuôi về cách xây dựng định lượng món ăn mới.

BƯỚC 1: CHIA TIỀN ĂN

- Chia số tiền được chi cho từng món ăn, cho từng bữa theo từng độ tuổi
Với số tiền ăn là: 23.000đ/ngày/trẻ thì chia như sau:

BẢNG TIÊU CHUẨN ĂN CỦA TRẺ

Bữa ăn	5 tuổi	4 tuổi	3 tuổi	Nhà trẻ
1. Chính trưa (NT+MG)				
- Thức ăn mặn	8 050	8 600	8 975	6 350
- Canh	2 400	2 200	2 000	1 800
- Quả tráng miệng	2 000	2 000	2 000	2 000
- Com	1 750	1 400	1 225	1 050
Tổng tiền bữa chính trưa	14 200	14 200	14 200	11 200
2. Bữa chiều (NT + MG)				
- Mẩu giáo	4 500	4 500	4 500	
- Nhà trẻ				7 500
Tổng tiền bữa chiều	4 500	4 500	4 500	7 500
3. Bữa phụ sữa giữa giờ (NT + MG)				
- Sữa Dielac	4 300	4 300	4 300	4 300
Tổng tiền bữa phụ sữa	4 300	4 300	4 300	4 300
Tổng tiền ăn/ ngày của trẻ	23,000	23,000	23,000	23,000

BƯỚC 2: XÂY DỰNG BẢNG KÊ THỰC PHẨM TRÊN PHẦN MỀM
CỦA SỞ GD&ĐT

- Yêu cầu cân đối trên phần mềm: Đảm bảo định lượng calo, cân đối dưỡng chất nằm trong vùng được quy định(từ tối thiểu đến tối đa, không vượt quá ngưỡng quy định).

Lưu ý: Số lượng thực phẩm chính cho món ăn đó phải đảm bảo nhiều hơn thực phẩm phụ.

BƯỚC 3: COPY MÃ THỰC PHẨM, THỰC PHẨM, SỐ LƯỢNG THỰC PHẨM VÀO BẢNG KÊ THỰC PHẨM TRÊN PHẦN MỀM

BẢNG KÊ THỰC PHẨM

Mã TP	Stt	Tên thực phẩm	Đơn vị tính	Số lượng (kg)		Đơn giá (đồng)	Thành tiền		Tổng	
				Tổng số lượng	Khẩu phần ăn		MG	NT		
					MG					NT
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg							
			kg</							

BƯỚC 4: TÍNH % CHO TỪNG THỰC PHẨM VÀ NHẬP SỐ % ĐÃ TÍNH VÀO CỘT XÂY DỰNG % TRONG BẢNG PHỤ LỤC 2

(Phụ lục 2: THỰC PHẨM ĐƯỢC CHIA RA BỮA ĂN –MÓN ĂN THEO SỐ TRẺ)
(Kèm theo biên bản thực hành theo thực đơn, định lượng suất ăn/trẻ)

- Cách tính phần % như sau:

Ví dụ : Tính % của thịt gà trong món ăn mặn ta làm như sau

Tổng tiền mua thịt gà ngày hôm đó/tổng số tiền chi cho món đó=Số % của thịt gà

Sau khi tính ra số % của từng thực phẩm ta nhập số % vào bảng Phụ lục 2. Thì tất cả các dữ liệu thông số sẽ nhảy theo.

FileHomeInsertPage LayoutFormulasDataReviewViewTell me what you want to do...

Paste

Times New Roma

9

A

BƯỚC 5: NHẬP ĐỊNH LƯỢNG CHO TỪNG MÓN ĂN, CHO TỪNG ĐỘ TUỔI VÀO BẢNG ĐỊNH LƯỢNG LÀ XONG.

