

# CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ VIETTECHKEY

Trụ sở: Nhà A - Khu Nghiên cứu và Phát triển Công Nghệ Đà Nẵng

Tổ 21 - Phường Hòa Hải - Quận Ngũ Hành Sơn - TP. Đà Nẵng.

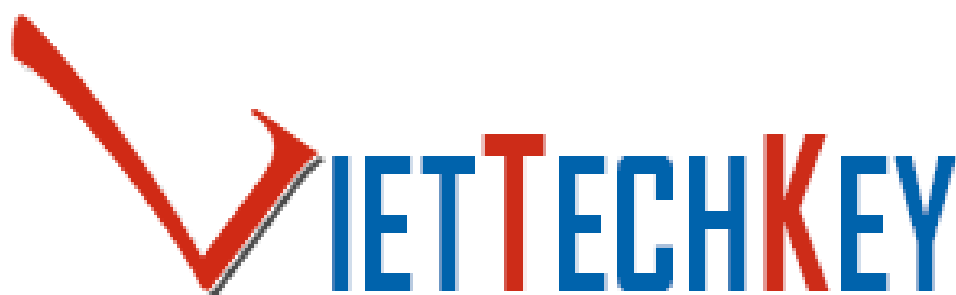
Điện thoại: 0236.3.509.789 - 0236.3.733.789

Văn phòng đại diện tại TP.HCM: Số 25 - Đồng Xoài - Q. Tân Bình - TP. HCM

Email: [viettechkey@gmail.com](mailto:viettechkey@gmail.com) Website: <http://viettechkey.com>

---

---



## TÀI LIỆU HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG PHẦN MỀM TÍNH KHẨU PHẦN ĂN VTK 3.0

Đà Nẵng, 2017

## MỤC LỤC

LỜI NÓI ĐẦU .....	3
1. GIỚI THIỆU VỀ PHẦN MỀM VTK 3.0 .....	4
1.1. Giới thiệu chung .....	4
1.2. Những tính năng ưu việt của phần mềm VTK 3.0 .....	6
1.3. Ưu điểm của phần mềm khi triển khai .....	6
2. CÀI ĐẶT PHẦN MỀM VTK 3.0 .....	7
3. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG PHẦN MỀM VTK 3.0 .....	9
3.1. Đăng nhập vào phần mềm .....	9
3.2. Đổi mật khẩu .....	11
3.3. Quản lý Thông tin trường học .....	11
3.4. Quản lý Nhóm thực phẩm .....	12
3.5. Quản lý Thực phẩm .....	13
3.6. Quản lý Nhập thực phẩm vào kho .....	14
3.7. Quản lý Nhật ký kho .....	15
3.8. Quản lý Nhu cầu dinh dưỡng .....	16
3.9. Xây dựng bữa ăn (Nhập thực đơn của trường vào phần mềm) .....	17
3.10. Xây dựng bữa ăn Từ thực đơn mẫu có sẵn .....	20
3.11. Nhật ký bữa ăn (Xem các loại Báo cáo dinh dưỡng, Sổ đi chợ) .....	22

## LỜI NÓI ĐẦU

Ở nước ta, công tác chăm sóc và bảo vệ sức khỏe học sinh là một nhiệm vụ rất quan trọng vì trẻ em hôm nay là tương lai của đất nước mai sau. Được sự quan tâm sâu sắc của Đảng và Nhà nước, trong những năm qua, ngành y tế và ngành giáo dục đã có nhiều cố gắng phối hợp trong việc chỉ đạo triển khai công tác y tế trường học, xây dựng trường học nâng cao sức khỏe, tổ chức các hoạt động dinh dưỡng hợp lý trong trường học như bữa ăn học đường, chương trình sữa học đường... nhằm không ngừng cải thiện và nâng cao sức khỏe cho học sinh trong các trường và bước đầu đã thu được kết quả rất khả quan.

Do tính chất của việc lên thực đơn tại các trường mầm non tương đối phức tạp, vì vậy để đảm bảo được mỗi bữa ăn của trẻ ở mỗi trường mầm non cần đầu tư:

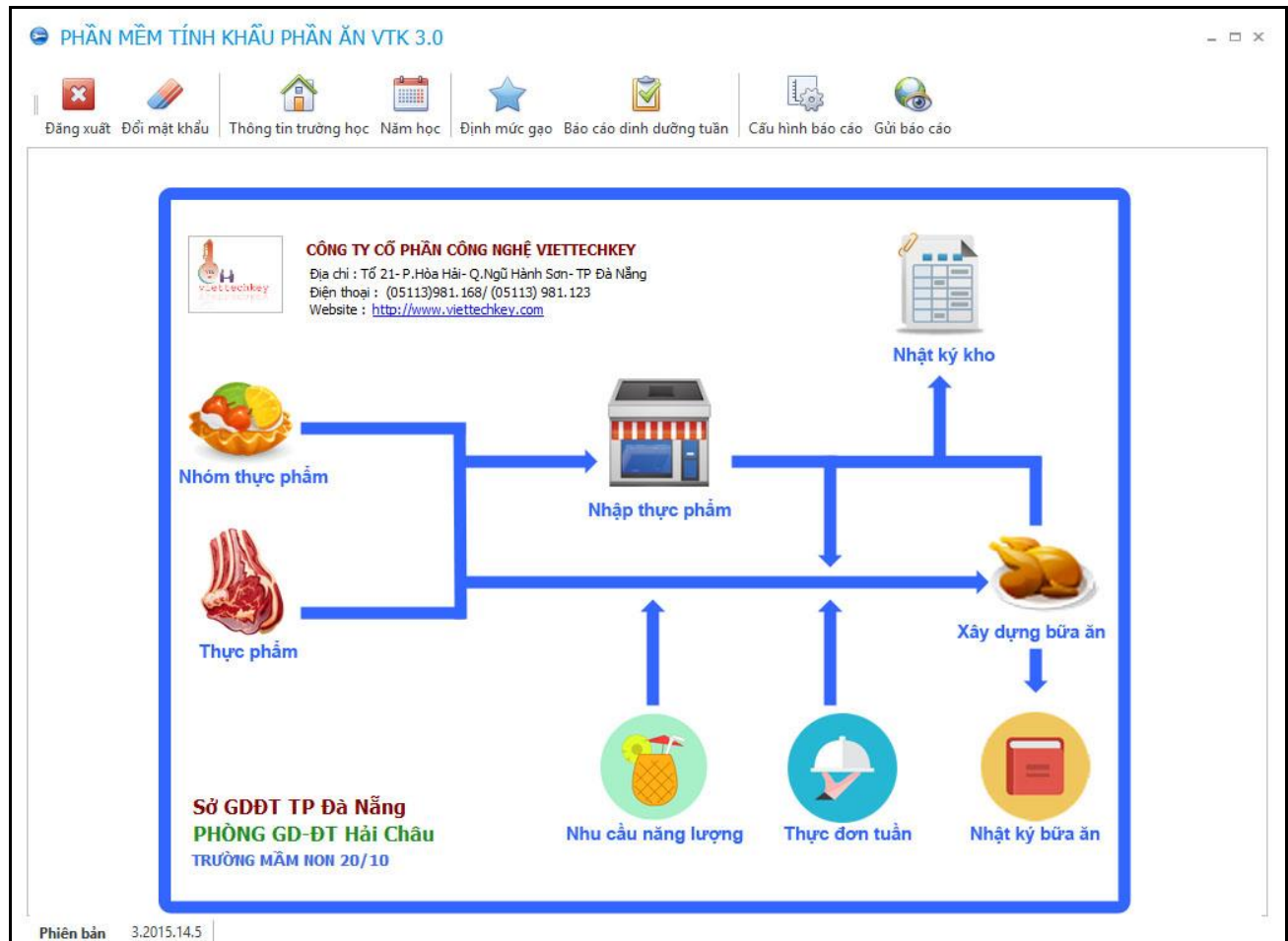
- Nhân sự
- Thời gian
- Kiến thức dinh dưỡng, quy chuẩn dinh dưỡng cho trẻ...

Thực tại, công việc lên bữa ăn chuẩn, quản lý tài chính bữa ăn, tổng hợp báo cáo hàng ngày, hàng tuần tại các trường mầm non còn tốn nhiều thời gian. Đồng thời đó là khâu kiểm tra của các cấp quản lý còn gặp phải khó khăn do báo cáo của các đơn vị trường chưa cụ thể, không theo dõi được thường nhật...

Vì vậy, việc sử dụng phần mềm hỗ trợ tính khẩu phần ăn tại các trường mầm non nhằm đưa ra bữa ăn hợp lý và tiết kiệm thời gian, công sức lao động là hoàn toàn cần thiết. Được sự quan tâm và đóng góp ý kiến của một số Phòng Giáo dục mầm non trên cả nước (đặc biệt sự góp ý của Phòng GDMN – Sở GD&ĐT TP Đà Nẵng), chúng tôi kết hợp tài liệu của Vụ Giáo dục Mầm non, tài liệu Viện Dinh dưỡng quốc gia để phát triển thành công chương trình **Phần mềm tính khẩu phần ăn VTK 3.0** liên thông 3 cấp giúp cho các thầy cô tiết kiệm được tối đa thời gian thực hiện công việc tạo bữa ăn bán trú tại các trường học, khâu xuất báo cáo, xem báo cáo của cấp quản lý cũng như công khai tới Phụ huynh của trẻ.

## 1. GIỚI THIỆU VỀ PHẦN MỀM VTK 3.0

### 1.1. Giới thiệu chung

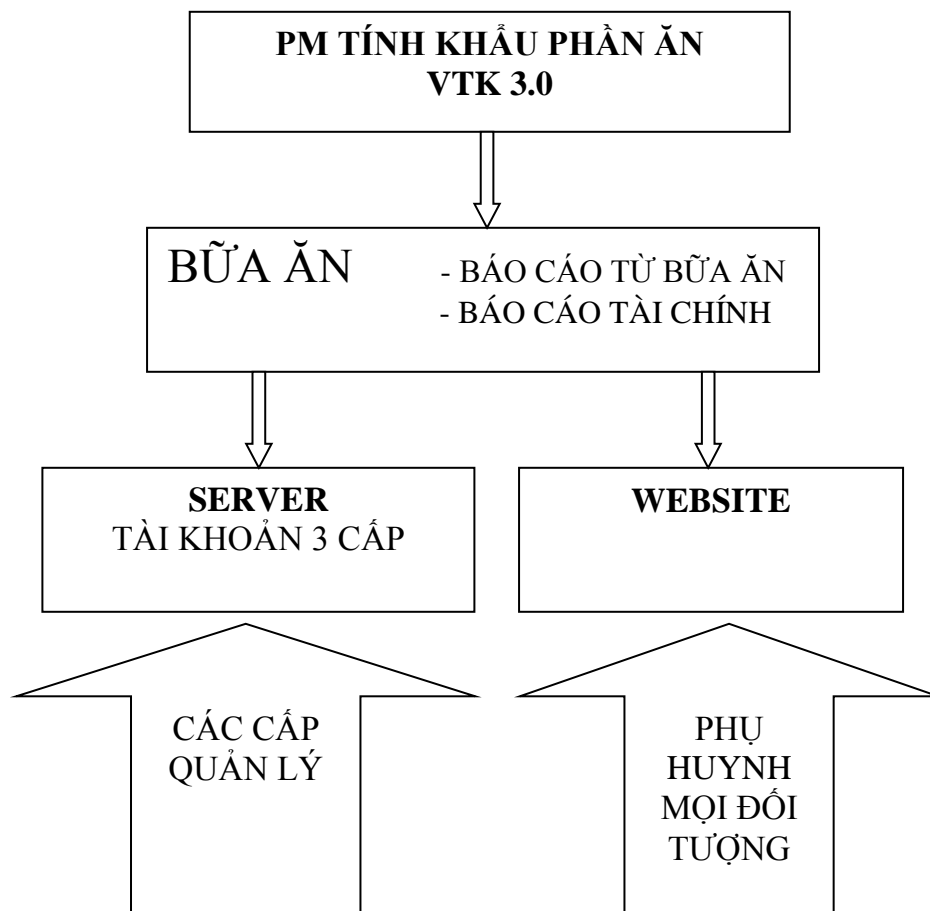


Hình 1. Giao diện của phần mềm VTK 3.0

Phần mềm tính khẩu phần ăn VTK 3.0 là một phần mềm chuyên dụng hỗ trợ cán bộ dinh dưỡng trong các trường mầm non xây dựng các thực đơn dinh dưỡng cho các bữa ăn tại nhà trường. Dinh dưỡng được thiết lập phù hợp với sự phát triển cân đối của trẻ theo từng độ tuổi, với những tiêu chí, quy định của Bộ giáo dục và đào tạo và Viện dinh dưỡng bao gồm: Tỷ lệ các thành phần dinh dưỡng calo; chất đạm; chất béo; chất bột đường và các chất vi lượng khác.

Chức năng chính của phần mềm là hỗ trợ quản lý và thiết kế các thực đơn dinh dưỡng một cách khoa học, cân đối tỷ lệ các chất dinh dưỡng, phù hợp với sự phát triển toàn diện của trẻ. Ngoài ra, nhờ chức năng quản lý, phần mềm còn hỗ trợ đầy đủ các sổ sách bán trú: Phiếu kê chợ, phiếu tiếp phẩm, thực đơn tuần, sổ tính tiền chợ, bản công khai tài chính, phiếu nhập kho, phiếu xuất kho, theo dõi thực phẩm xuất - nhập - tồn kho, giúp các trường

mềm non dễ dàng công khai, minh bạch vấn đề tài chính và nguồn gốc thực phẩm tới các cấp quản lý và các bậc phụ huynh thông qua website của trường.



*Hình 2. Mô hình hoạt động của phần mềm VTK 3.0*

## **1.2. Những tính năng ưu việt của phần mềm VTK 3.0**

- Giao diện trực quan, logic, đơn giản dễ sử dụng.
- Xây dựng bữa ăn trên hệ thống Phần mềm mở, có thể tự điều chỉnh nhu cầu dinh dưỡng, giá cả thực phẩm... cho phù hợp với từng đơn vị trường.
- Có thể tự tạo thư viện mẫu giúp cán bộ phụ trách lên bữa ăn chuẩn và tái sử dụng thực đơn nhanh chóng, tiện lợi.
- Phần mềm tự động đưa ra các loại báo cáo: Báo cáo dưỡng chất tổng hợp, báo cáo dưỡng chất từng trẻ, báo cáo dinh dưỡng tuần, ...
- Hỗ trợ đầy đủ các sổ sách bán trú: Phiếu kê chợ, phiếu tiếp phẩm, thực đơn tuần, sổ tính tiền chợ, bản công khai tài chính, phiếu nhập kho, phiếu xuất kho, thẻ kho...
- Giúp cho các cấp quản lý như Hiệu phó, Hiệu trưởng, Chuyên viên Phòng Giáo Dục, Sở Giáo dục dễ dàng trong việc theo dõi và kiểm tra sổ sách bán trú định kỳ.
- Giúp công khai bữa ăn tới các bậc phụ huynh qua Website của trường.
- Hỗ trợ thêm và cập nhật dữ liệu thực phẩm qua mạng.

## **1.3. Ưu điểm của phần mềm khi triển khai**

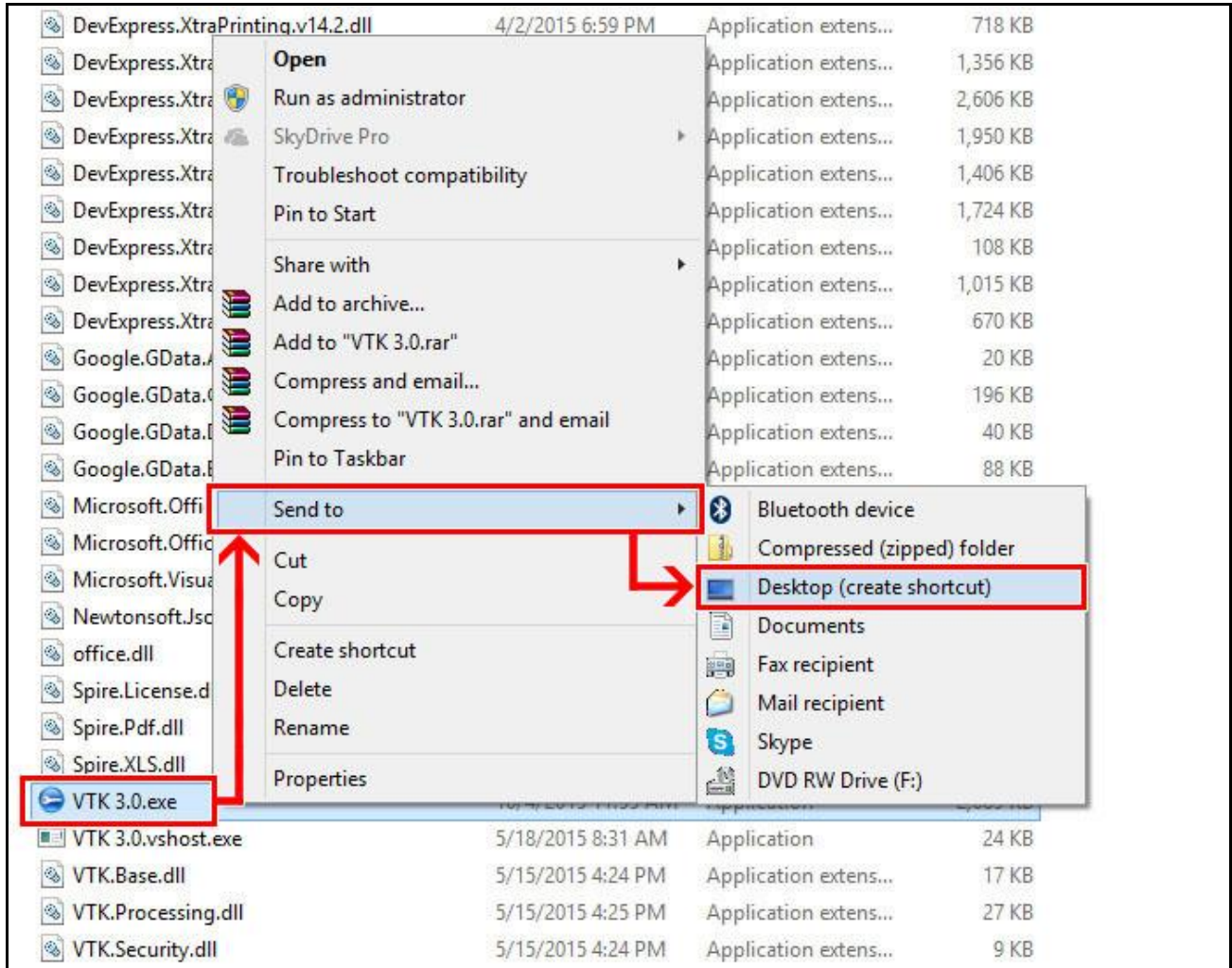
- *Dễ sử dụng*: Phần mềm VTK 3.0 có giao diện thân thiện, đơn giản dễ sử dụng cho người dùng, không đòi hỏi người dùng phải có kỹ năng cao về tin học ứng dụng. Chương trình có giao diện hoàn toàn bằng tiếng Việt, sử dụng font chữ Unicode.
- *Dễ triển khai*: Việc cài đặt, thiết lập phần mềm khá dễ dàng và nhanh chóng.
- *Tiện lợi*: Phần mềm giúp công tác kiểm tra của các cấp quản lý dễ dàng và tiện lợi hơn. Có thể kiểm tra báo cáo của các đơn vị trường trên hệ thống trực tuyến mà không cần đến từng đơn vị trường.
- *Hiệu quả cao*: Chi phí triển khai thấp, dễ sử dụng, tính tiện dụng cao, tiết kiệm được thời gian, công sức cho cán bộ phụ trách của trường cũng như cán bộ quản lý các cấp nhưng vẫn đảm bảo được các yêu cầu, tiêu chí, quy định của Bộ giáo dục và đào tạo và Viện dinh dưỡng đưa ra.

## 2. CÀI ĐẶT PHẦN MỀM VTK 3.0

Bước 1: Copy thư mục **PMTKPA VTK3.0** từ đĩa CD vào ổ **D** hoặc ổ **E** máy tính.

Bước 2: Mở thư mục **PMTKPA VTK3.0** lên

Bước 3: Click chuột phải vào biểu tượng **VTK3.0** chọn **Send to** → **Desktop**



Hình 3. Cài đặt Phần mềm VTK 3.0 ra ngoài Desktop.

**ĐĂNG KÝ SỬ DỤNG PHẦN MỀM**

Tên sản phẩm: **PHẦN MỀM TÍNH KHẨU PHẦN ĂN VTK 3.0**  
Phiên bản: **V 4.0**  
Bản quyền thuộc về:

**CÔNG TY CỔ PHẦN CÔNG NGHỆ VIETTECHKEY**  
Đ/c: Tổ 21- P.Hòa Hải- Q.Ngũ Hành Sơn- TP Đà Nẵng  
Tel/Fax: (05113) 981.168 / (05113) 981.123  
Website: www.viettechkey.com

  
[Hỗ trợ từ xa.](#)

<b>MÃ KHÓA</b>	OUEYQ-TFFNE-VGQKZ-GNKE5-RKVCR
<b>MÃ KÍCH HOẠT</b>	

**Dùng thử 6 ngày**

Hình 4. Giao diện Dùng thử và Đăng ký Mã kích hoạt phần mềm.

**Lưu ý:** Bạn có thể chọn **Dùng thử** để dùng thử phần mềm trong **6 ngày**.

Hoặc để được cấp **MÃ KÍCH HOẠT** sử dụng vĩnh viễn, vui lòng liên hệ Công ty Cổ phần Công nghệ Viettechkey để được hỗ trợ.

- Điện thoại: **0236.3.509.789 - 0236.3.733.789**

- Email: **viettechkey@gmail.com**



### 3. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG PHẦN MỀM VTK 3.0

#### 3.1. Đăng nhập vào phần mềm

Bước 1: Click đôi chuột vào biểu tượng **VTK3.0** ở **Desktop**.

Bước 2: Nhập mật khẩu đăng nhập.

Bước 3: Click **Đăng nhập** để đăng nhập vào phần mềm.

- Tên đăng nhập: **admin**

- Mật khẩu: **123456**



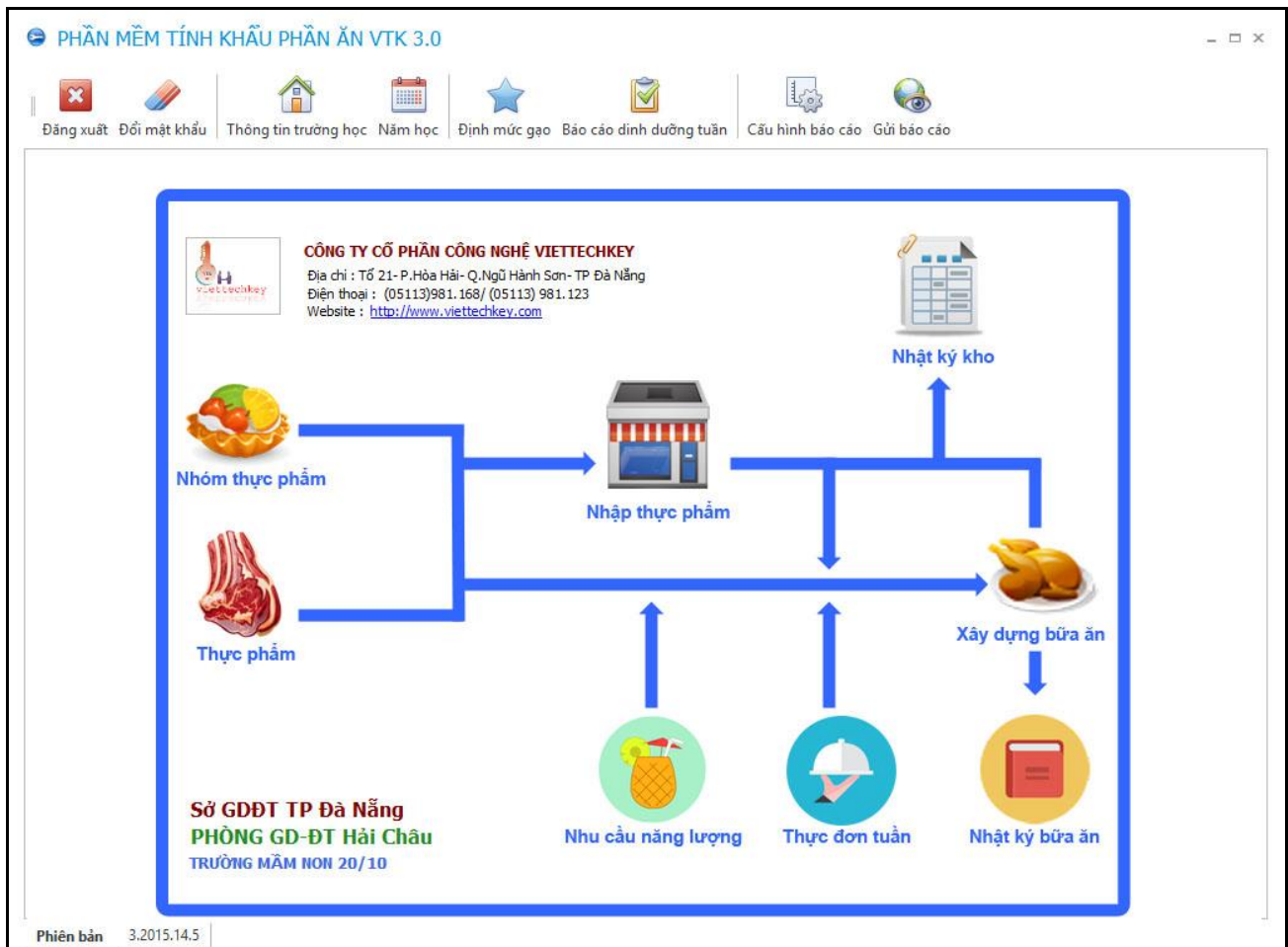
ĐĂNG NHẬP PHẦN MỀM

Tên đăng nhập

Mật khẩu

 Hỗ trợ từ xa.

Hình 5. Giao diện Đăng nhập vào phần mềm.



Hình 6. Giao diện Trang chủ của phần mềm VTK 3.0.

- Sau khi đăng nhập thành công, Phần mềm sẽ hiển thị ra Trang chủ với các chức năng được bố trí riêng biệt một cách khoa học và trực quan.
- Người sử dụng có thể click vào các biểu tượng chức năng để sử dụng cho phù hợp với mục đích của mình.

### 3.2. Đổi mật khẩu

Bước 1: Click vào **Đổi mật khẩu**

Bước 2: Nhập các thông tin: **Mật khẩu cũ**, **Mật khẩu mới**, **Xác nhận mật khẩu**.

Bước 3: Click **Cập nhật** để cập nhật dữ liệu.

Hình 7. Giao diện **Đổi mật khẩu** cho tài khoản quản trị phần mềm.

### 3.3. Quản lý Thông tin trường học

Bước 1: Click vào **Thông tin trường học**

Bước 2: Thay đổi các thông tin: **Tên trường**, **Địa chỉ**, **Điện thoại**, ...

Bước 3: Click **Cập nhật** để cập nhật dữ liệu.

Hình 8. Giao diện quản lý **Thông tin trường học**.

### 3.4. Quản lý Nhóm thực phẩm

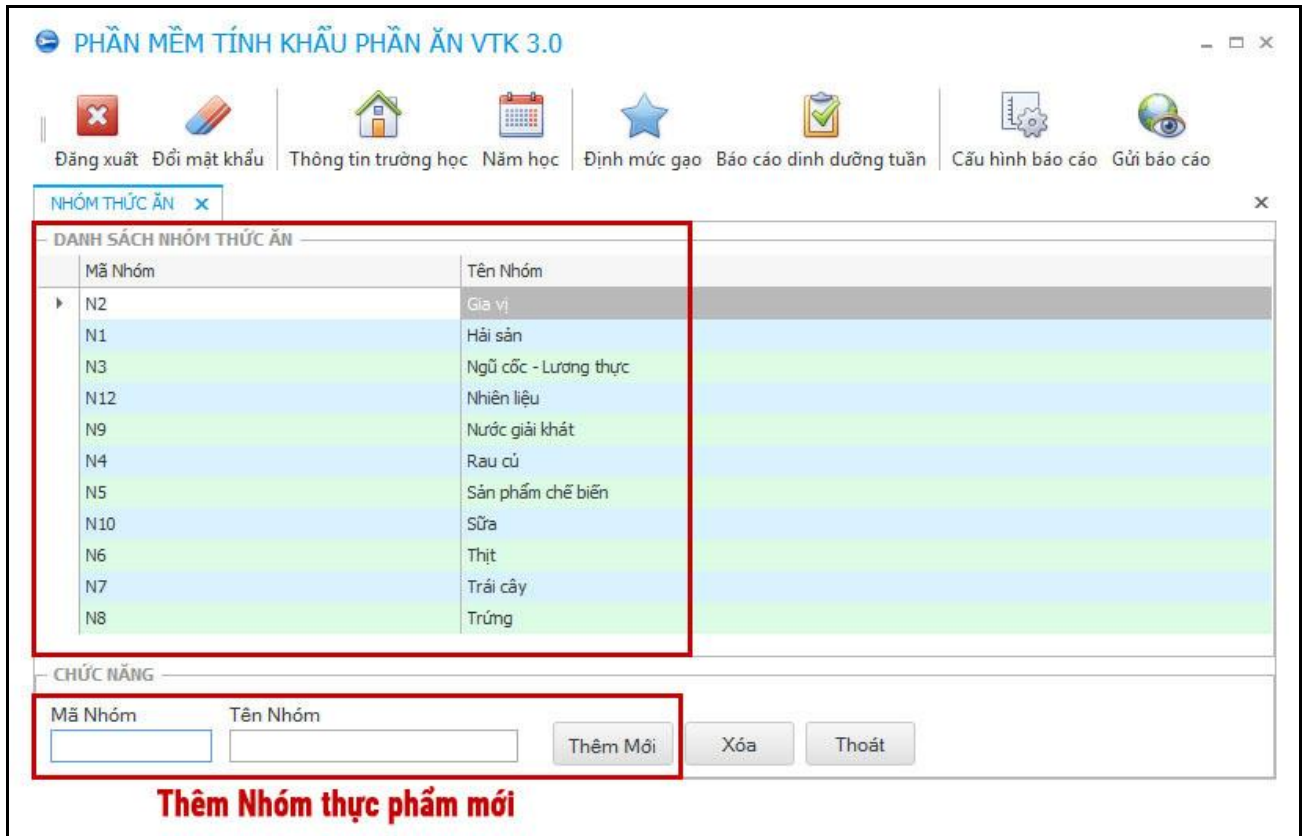
Bước 1: Click vào **Nhóm thực phẩm**

Bước 2: Nhập các thông tin: **Mã nhóm, Tên nhóm, ...**

Bước 3: Click **Thêm mới** để thêm mới một nhóm thực phẩm.

**Lưu ý:**

- Phần mềm đã được phân nhóm thực phẩm hợp lý nên không cần thiết chỉnh sửa.
- Không được xóa các nhóm thực phẩm đã có nếu không sẽ gây ra lỗi khi sử dụng.



Hình 9. Giao diện quản lý các Nhóm thực phẩm.

### 3.5. Quản lý Thực phẩm

Bước 1: Click vào **Thực phẩm**

Bước 2: Chọn **Nhóm thực phẩm** (Hải sản, Sữa, Thịt, Rau củ,...)

Bước 3: Click **Thêm thức ăn** để thêm mới một thực phẩm.

Bước 4: Nhập đầy đủ các thông tin thực phẩm: **Giá chợ, TL Hấp thu, Calo, Protid, Lipid, Glucid,...**

**Lưu ý:**

- **Giá chợ:** Giá tiền / 1kg thực phẩm đó khi mua.
- **Kho:** Thực phẩm này có thể được nhập vào kho hay là không.
- **TL Hấp thu:** Tỷ lệ % thực phẩm có thể được hấp thu sau khi ăn. (VD: 1, 0.9, 0.85, ...)
- **TL Thải:** Tỷ lệ % thực phẩm sẽ thải ra sau khi ăn. (VD: 0, 10, 12, 20, ...)
- **Calo:** Hàm lượng Calo / 100g của thực phẩm đó.
- **Protid:** Tỷ lệ chất Đạm có trong 100g thực phẩm đó.
- **Lipid:** Tỷ lệ chất Béo có trong 100g thực phẩm đó.
- **Glucid:** Tỷ lệ chất Đường bột có trong 100g thực phẩm đó.

PHẦN MỀM TÍNH KHẨU PHẦN ĂN VTK 3.0

Đăng xuất | Đổi mật khẩu | Thông tin trường học | Năm học | Định mức gạo | Báo cáo dinh dưỡng tuần | Cấu hình báo cáo | Gửi báo cáo

Thành phần dinh dưỡng của thức ăn

Nhóm Thực Phẩm: **Già vị** | Thêm thức ăn | Xóa thức ăn | Xuất excel |  Bật thông báo khi thay đổi dữ liệu

Thông Tin Chi Tiết

**2** Chọn "Nhóm thực phẩm"

**3** Click "Thêm thức ăn" để thêm mới Thực phẩm

**4** Nhập đầy đủ "Thông tin thực phẩm"

Tên Thực Phẩm	Giá chợ	Kho?	Động vật	Không ăn	Quy đổi về kg	Đơn vị tính	TL Hấp thu	TL Thải	Calo/100g	Thành phần hóa học (g/100g)					
										Nước	Protid	Lipid	Gluclid	Cellulose	Tro
Già vị	37,000	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 kg	1	0	897	0	0	99.7	0	0	0	0
Già vị	20,000	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 kg	1	0	383	0	1.1	0	94.6	0	0	
Già vị	20,000	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 kg	1	0	407	0.5	0	0	99.3	0	0	
<b>GIÀ VỊ TỔNG HỢP</b>	<b>1,000</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 kg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Giảm	2,500	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 kg	1	0	2.1	0	0	0	0	0	0	
Già vị	3,000	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 kg	0.82	18	346	0	7.6	2.9	72.4	0	0	
Già vị	3,000	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 kg	0.9	10	25	90	0.4	0	5.8	3.3	0	
Già vị	30,000	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 kg	1	0	237	13.5	7	7.4	34.1	33.5	0	
Già vị	50,000	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 kg	1	0	40	0	10	0	0	0	0	
Già vị	20,000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 kg	1	0	69	55.5	8.7	1.2	5.5	0	0	
Già vị	20,000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 kg	1	0	75	48	14.8	1.5	0	0	0	
Già vị	5,000	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 kg	1	0	45	68	7	0.8	2.1	0	0	
Già vị	80,000	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 kg	1	0	335	18	0.4	0	81.3	0	0	
Già vị	30,000	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 kg	0.85	15	27	0	1.9	0	4.8	0	0	
Già vị	800,000	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 kg	1	0	15	0	2.26	0.24	0	0	0	
Già vị	15,000	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 kg	1	0	0	0	0	0	0	0	0	
Già vị	80,000	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 kg	1	10	281	13	36	4	23.5	17	0	
Già vị	6,000	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 kg	1	0	360	0	6.3	5.1	72.1	0	0	
Già vị	4,000	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 kg	0.9	10	23	87.5	0.3	0	5.2	6.1	0	
Già vị	25,000	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 kg	1	0	60	0	15	0	0	0	0	

Phiên bản 3.2015.14.5

Hình 10. Giao diện quản lý Thực phẩm.

### 3.6. Quản lý Nhập thực phẩm vào kho

Bước 1: Click vào **Nhập thực phẩm**

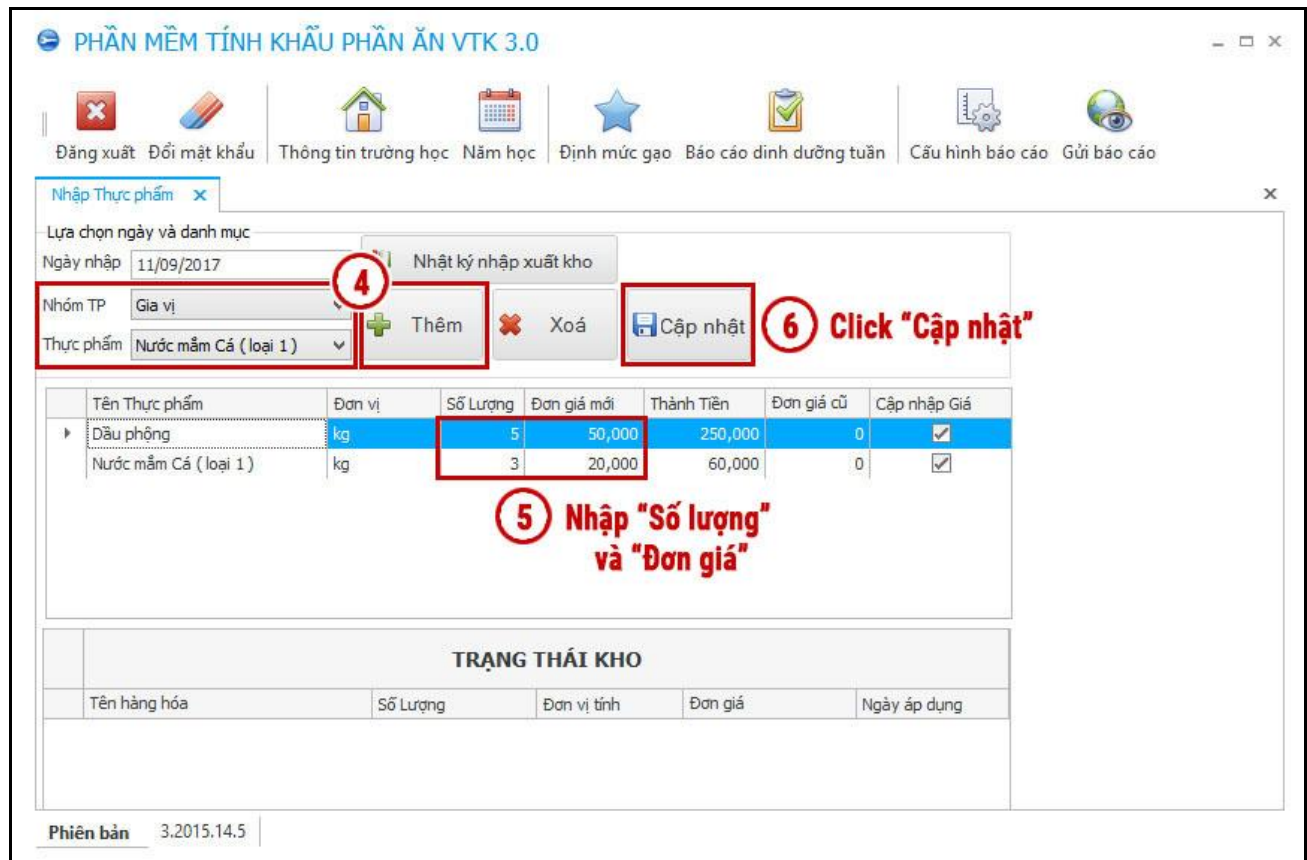
Bước 2: Chọn **Nhóm thực phẩm** (Hải sản, Sữa, Thịt, Rau củ,...)

Bước 3: Chọn **Thực phẩm** muốn nhập vào kho

Bước 4: Click **Thêm** để đưa vào danh sách các Thực phẩm sẽ nhập kho.

Bước 5: **Nhập số lượng, đơn giá**,... cho thực phẩm muốn nhập kho.

Bước 6: Kiểm tra lại và **nhấn Cập nhật** để nhập thực phẩm vào kho.



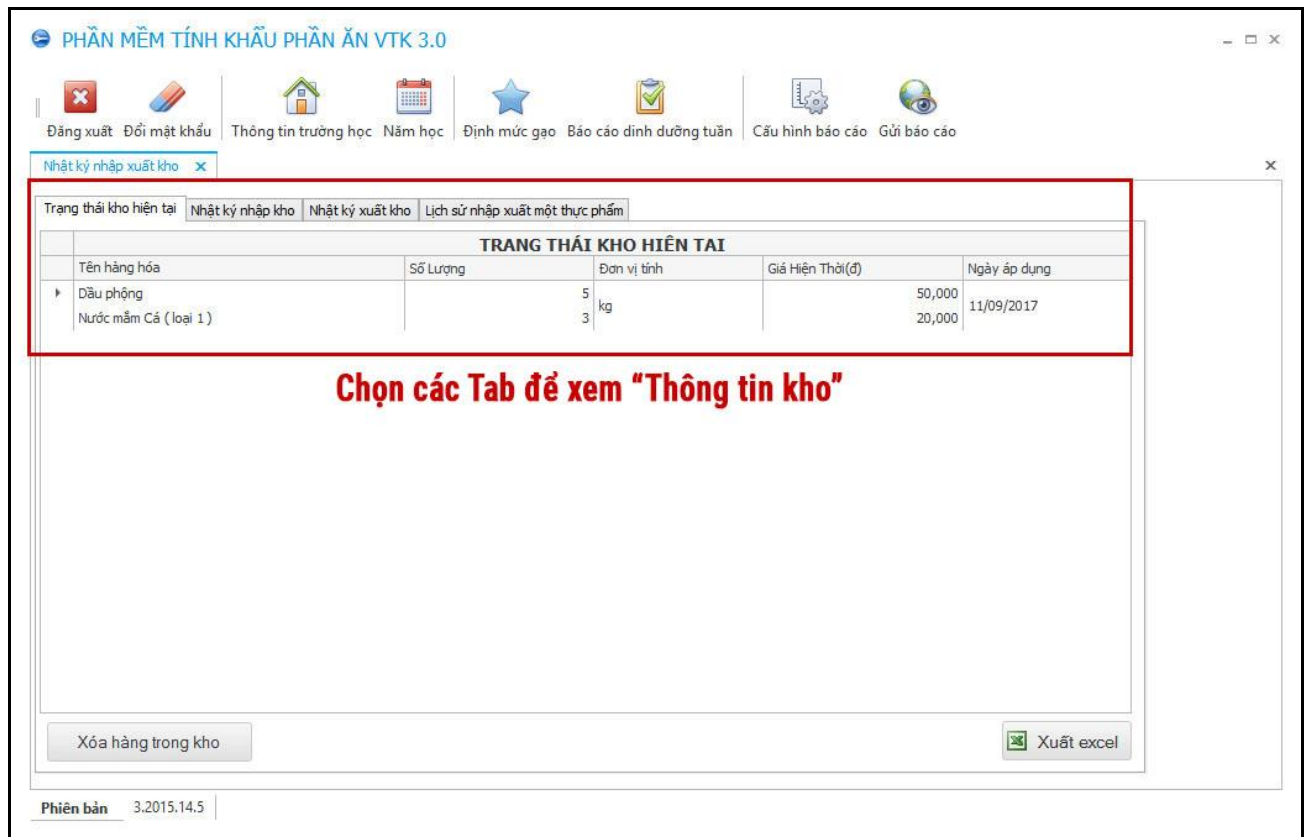
Hình 11. Giao diện quản lý Nhập thực phẩm vào kho.



### 3.7. Quản lý Nhật ký kho

Bước 1: Click vào **Nhật ký kho**

Bước 2: Chọn các tab: **Trạng thái kho hiện tại**, **Nhật ký nhập kho**, **Nhật ký xuất kho**,... để xem thông tin kho.



Hình 12. Giao diện Quản lý Nhật ký kho.

### 3.8. Quản lý Nhu cầu dinh dưỡng

Bước 1: Click vào **Nhu cầu dinh dưỡng**

Bước 2: Cập nhật **Nhu cầu dinh dưỡng ở trường** cho phù hợp với trường nếu cần thiết.

- **Năng lượng Kcalo**

- **Tỉ lệ: Đạm (Protid) – Đường (Glucid) – Béo (Lipid)**

Bước 3: Click **Cập nhật** để cập nhật dữ liệu mới.

**Lưu ý:**

- Mức Nhu cầu dinh dưỡng cụ thể cần cung cấp tùy thuộc vào chuẩn chung theo yêu cầu của các địa phương nhưng đảm bảo nằm trong khoảng chuẩn Bộ GD&ĐT đưa ra.

**PHẦN MỀM TÍNH KHẨU PHẦN ĂN VTK 3.0**

Đăng xuất | Đổi mật khẩu | Thông tin trường học | Năm học | Định mức gạo | Báo cáo dinh dưỡng tuần | Cấu hình báo cáo

Nhu Cầu Năng Lượng & Protein

Lứa Tuổi	KCalo		Protid(g)		Lipid(g)		Glucid(g)	
	Cả ngày	Ở trường	Cả ngày	Ở trường	Cả ngày	Ở trường	Cả ngày	Ở trường
Nhà trẻ	1180	708	38.4	23	22.3	13.4	206.5	123.9
Mẫu giáo	1470	735	47.8	23.9	27.8	13.9	257.2	128.6

**Tỉ lệ P:L:G Nhà trẻ**  
Năng lượng(Cả ngày/Ở trường) : 1180 / 708 (KCalo)  
Đạm(Protid) : 13 (%)  
Béo(Lipid) : 17 (%)  
Đường(Glucid) : 70 (%)

**Tỉ lệ P:L:G Mẫu giáo**  
Năng lượng(Cả ngày/Ở trường) : 1470 / 735 (KCalo)  
Đạm(Protid) : 13 (%)  
Béo(Lipid) : 17 (%)  
Đường(Glucid) : 70 (%)

**Nhu cầu năng lượng ở trường**  
Chuẩn số 1: [12-15] : [15-20] : [65-73]  
Chuẩn số 2: [14] : [26] : [60]

Bật thông báo khi thay đổi dữ liệu | Thoát

Phiên bản 3.2015.14.5

Hình 13. Giao diện quản lý Nhu cầu dinh dưỡng.



### 3.9. Xây dựng bữa ăn (Nhập thực đơn của trường vào phần mềm)

Bước 1: Click vào **Xây dựng bữa ăn**

Bước 2: Chọn **Tạo suất ăn cho: Mẫu giáo** hoặc **Nhà trẻ**

Bước 3: Nhập **Ngày tạo**, **Số suất**, **Định mức ăn** cho thực đơn.

Bước 4: Nhập Thông tin thực đơn: **Bữa chính**, **Bữa phụ** (nếu có)

Bước 5: Click **Tạo thiết lập**

Bước 6: Chọn **Nhóm thực phẩm** → Chọn **Thực phẩm** → Click **Thêm thực phẩm**

Bước 7: Chính sửa: **Giá chợ**, **Số lượng cần** của Thực phẩm

Bước 8: Cân đối giữa: **Số tiền được phép chi - Tỷ lệ đạt (%)** để có được thực đơn đầy đủ và cân đối các chất dinh dưỡng trong số tiền cho phép.

Bước 9: Click **Tạo suất ăn mẫu mới** → Nhập **Tên thực đơn** → Click **Đồng ý** để lưu thực đơn mẫu vào phần mềm.

Bước 10: Click **Lưu thực đơn vào TD tuần** để tạo báo cáo

Bước 11: Click **Lưu suất ăn ngày** để tạo báo cáo

#### **Lưu ý:**

- Muốn Xóa thực phẩm từ **Thông tin bữa ăn**: **Chọn thực phẩm** → **Xóa TP**

- Nhập **Tiền dư hiện tại** là **0** → Click **Đổi** nếu muốn cho **Tiền được phép chi** tròn số, ngày nào xong ngày đó, để quyết toán.

- Cân chỉnh **Tỷ lệ đạt (%)**: **Protid – Lipid – Glucid** xấp xỉ nhau thì tỷ lệ các thành phần dưỡng chất trong bữa ăn sẽ được cân đối theo → Bữa ăn đã đáp ứng được yêu cầu, tiêu chí Bộ GD&ĐT đưa ra.

Nếu có thắc mắc trong quá trình sử dụng. Vui lòng liên hệ Công ty Cổ phần Công nghệ Viettechkey để được hỗ trợ trực tiếp qua TeamViewer hoặc UltraViewer.

- Điện thoại: **0236.3.509.789 - 0236.3.733.789**

- Email: **viettechkey@gmail.com**

**PHẦN MỀM TÍNH KHẨU PHẦN ĂN VTK 3.0**

Đăng xuất | Đổi mật khẩu | Thông tin trường học | Năm học | Định mức gạo | Báo cáo dinh dưỡng tuần | Cấu hình báo cáo | Gửi báo cáo

**THÊM MỚI VÀ CẬP NHẬT SUẤT ĂN**

Thiết Lập Bữa Ăn **3**

Ngày tạo: 12/09/2017

Số suất: 100

Định mức ăn: 20.000

Sử dụng kho

Tạo suất ăn cho: **Mẫu giáo** **2**

Tạo từ suất ăn mẫu: --- Tạo suất ăn mới --- **5**

**Bữa chính** **Bữa phụ** **Bữa chính 2**

Cơm trắng  
Thịt kho trứng cút  
Canh bí đao nấu tôm

Sữa tươi **4**

Cháo thịt xay  
Sữa tươi

**Tạo thiết lập** **Hủy thiết lập** **Đóng lại**

Lưu định mức tháng | Lưu thực đơn vào TD tuần | Xóa suất ăn mẫu | Tạo suất ăn mẫu mới

**Thông Tin Bữa Ăn**

Tên thực phẩm	Đơn vị	Số lượng cần	Lấy từ kho?	Đi chợ	Số lượng	Giá chợ	Thành Tiền	Hàm lượng dưỡng chất

Chọn thực phẩm cho suất ăn

Nhóm TP: Gia vị

Thực phẩm: Bơ

**Thêm TP** **Xóa TP**

Lưu suất ăn ngày

Tiền dự hiện tại: 0 | Đổi

Tiền được phép chi: 0

Tổng tiền bữa ăn: 0

Số dư cuối ngày: 0

Protid-DV (%): 0

Protid-TV (%): 0

**Thành Phần Dinh dưỡng**

KCalo			Đạm - P(g)			Béo - L(g)			Bột đường G(g)			Tỉ lệ P - L - G (%)		Tỉ lệ đạt (%)			
TX	TB	NC	TX	TB	NC	TX	TB	NC	TX	TB	NC	Nhu cầu	Cung cấp	KCalo	Protid	Lipid	Glucid

**PHẦN MỀM TÍNH KHẨU PHẦN ĂN VTK 3.0**

Đăng xuất | Đổi mật khẩu | Thông tin trường học | Năm học | Định mức gạo | Báo cáo dinh dưỡng tuần | Cấu hình báo cáo | Gửi báo cáo

**THÊM MỚI VÀ CẬP NHẬT SUẤT ĂN**

Thiết Lập Bữa Ăn

Ngày tạo: 12/09/2017

Số suất: 100

Định mức ăn: 20.000

Sử dụng kho

Tạo suất ăn cho: **Mẫu giáo**

Tạo từ suất ăn mẫu: --- Tạo suất ăn mới ---

**Bữa chính** **Bữa phụ** **Bữa chính 2**

Cơm trắng  
Thịt kho trứng cút  
Canh bí đao nấu tôm

Sữa tươi

Cháo thịt xay  
Sữa tươi

**Tạo thiết lập** **Hủy thiết lập** **Đóng lại**

Lưu định mức tháng | Lưu thực đơn vào TD tuần | Xóa suất ăn mẫu | Tạo suất ăn mẫu mới

**Thông Tin Bữa Ăn**

Tên thực phẩm	Số lượng cần	Lấy từ kho?	Đi chợ	Số lượng	Giá chợ	Thành Tiền	Hàm lượng dưỡng chất / 100g
Gạo tẻ máy	15.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15.00	13,000	195,000	353 7.6
Thịt bò loại 1	3.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.00	180,000	540,000	118 21 3.8
<b>Trứng cút</b> <b>7</b>	2.80	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.80	40,000	112,000	166 14.8 11.6
Bí đao ( Bí xanh )	7.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7.00	20,000	140,000	12 0 0
Cà rốt	3.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.00	25,000	75,000	39 1.5 0
Khoai tây	3.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.00	24,000	72,000	94 2 0
Sữa tươi Vinamilk	7.50	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7.50	80,000	600,000	77 3.9 4.4
Muối	1.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.00	5,000	5,000	0 0 0
Nước mắm Cá (loại 1)	0.50	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0.50	18,000	9,000	29 7.1 0
Tôm biển	1.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.00	110,000	110,000	82 17.6 0.5
Dầu phộng	1.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.00	40,000	40,000	596.7 0 67.1
Đường kính	1.00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.00	20,000	20,000	407 0 0

Chọn thực phẩm cho suất ăn **6**

Nhóm TP: **Rau củ**

Thực phẩm: **Khoai lang**

**Thêm TP** **Xóa TP**

Lưu suất ăn ngày

Tiền dự hiện tại: 0 | Đổi

Tiền được phép chi: **2,000,000**

Tổng tiền bữa ăn: **1,993,000**

Số dư cuối ngày: **7,000**

Protid-DV (%): **55.2**

Protid-TV (%): **44.8**

**Thành Phần Dinh dưỡng**

KCalo			Đạm - P(g)			Béo - L(g)			Bột đường G(g)			Tỉ lệ P - L - G (%)		Tỉ lệ đạt (%)			
TX	TB	NC	TX	TB	NC	TX	TB	NC	TX	TB	NC	Nhu cầu	Cung cấp	KCalo	Protid	Lipid	Glucid
85828.2	858.3	73500	275...	27.6	2390	1607	16.1	1390	1462...	146.3	12860	[13]:[17]:[70]	[13. 1]:[17.2]:[6...	116.8	115.5	115.6	113.8

**8**

**9 Click "Tạo suất ăn mẫu mới"**

**10 Click "Lưu thực đơn vào TĐ tuần"**

**11 Click "Lưu suất ăn ngày"**

**Thông Tin Bữa Ăn**

Tên thực phẩm	Số lượng cần	Lấy từ kho?	Đi chợ	Giá chợ	Thành Tiền	Hàm lượng dưỡng chất / 100g
			Số lượng			KCalo Protid Lipid
Gạo tẻ máy	15.00	<input type="checkbox"/>	15.00	13,000	195,000	353 7.6
Thịt bò loại 1	3.00	<input type="checkbox"/>	3.00	180,000	540,000	118 21 3.8
Trứng cút	2.80	<input type="checkbox"/>	2.80	40,000	112,000	166 14.8 11.0
Bí đao ( Bí xanh )	7.00	<input type="checkbox"/>	7.00	20,000	140,000	12 0 0
Cà rốt	3.00	<input type="checkbox"/>	3.00	25,000	75,000	39 1.5 0
Khoai tây	3.00	<input type="checkbox"/>	3.00	24,000	72,000	94 2 0
Sữa tươi Vinamilk	7.50	<input type="checkbox"/>	7.50	80,000	600,000	77 3.9 4.4
Muối	1.00	<input type="checkbox"/>	1.00	5,000	5,000	0 0 0
Nước mắm Cá ( loại 1 )	0.50	<input type="checkbox"/>	0.50	18,000	9,000	29 7.1 0
Tôm biển	1.00	<input type="checkbox"/>	1.00	110,000	110,000	82 17.6 0.5
Dầu phộng	1.00	<input type="checkbox"/>	1.00	40,000	40,000	596.7 0 67.1
Đường kính	1.00	<input type="checkbox"/>	1.00	20,000	20,000	407 0 0

**Thành Phần Dinh dưỡng**

KCalo	Đạm - P(g)			Béo - L(g)			Bột đường G(g)			Tỉ lệ P - L - G (%)			Tỉ lệ đạt (%)				
	TX	TB	NC	TX	TB	NC	TX	TB	NC	Nhu cầu	Cung cấp	KCalo	Protid	Lipid	Glucid		
85828.2	858.3	73500	275...	27.6	2390	1607	16.1	1390	1462...	146.3	12860	[13]:[17]:[70]	[13.1]:[17.2]:[6...	116.8	115.5	115.6	113.8

Hình 14. Giao diện Xây dựng bữa ăn (Nhập thực đơn của trường vào phần mềm).



### 3.10. Xây dựng bữa ăn Từ thực đơn mẫu có sẵn

Bước 1: Click vào **Xây dựng bữa ăn**

Bước 2: Chọn **Tạo suất ăn cho: Mẫu giáo** hoặc **Nhà trẻ**

Bước 3: Click **Tạo từ suất ăn mẫu** → Chọn **Thực đơn mẫu** cần dùng

Bước 4: Nhập **Ngày tạo**, **Số suất**, **Định mức ăn** cho thực đơn.

Bước 5: Click **Tạo thiết lập**

Bước 6: Kiểm tra lại **Thông Tin Bữa Ăn** như: Danh sách thực phẩm, Số lượng, Tỷ lệ đạt(%)  
Tiền dư hiện tại, Tiền được phép chi,....

Bước 7: Click **Lưu thực đơn vào TĐ tuần** để tạo báo cáo

Bước 8: Click **Lưu suất ăn ngày** để tạo báo cáo

**PHẦN MỀM TÍNH KHẨU PHẦN ĂN VTK 3.0**

Đăng xuất | Đổi mật khẩu | Thông tin trường học | Năm học | Định mức gạo | Báo cáo dinh dưỡng tuần | Cấu hình báo cáo | Gửi báo cáo

**THÊM MỚI VÀ CẬP NHẬT SUẤT ĂN**

Thiết Lập Bữa Ăn **1**

Ngày tạo: 12/09/2017 **2**  
Số suất: 150  
Định mức ăn: 20,000

Tạo suất ăn cho: Mẫu giáo **2**  
Bữa chính: Cơm trắng, Thịt kho trứng cút, Canh bí đao nấu tôm  
Bữa phụ: Sữa tươi

Tạo từ suất ăn mẫu: **3**  
--- Tạo suất ăn mới ---  
Thực đơn mẫu 1

**5** Tạo thiết lập  
Hủy thiết lập  
Đóng lại

Lưu định mức tháng | Lưu thực đơn vào TĐ tuần | Xóa suất ăn mẫu | Tạo suất ăn mẫu mới

**Thông Tin Bữa Ăn**

Tên thực phẩm	Đơn vị	Số lượng cần	Lấy từ kho?	Đi chợ	Thành Tiền	Hàm lượng dưỡng chất	
				Số lượng	Giá chợ	KCalo	Protid

Chọn thực phẩm cho suất ăn

Nhóm TP: Gia vị  
Thực phẩm: Bơ

+ Thêm TP | Xóa TP

Lưu suất ăn ngày

Tiền dư hiện tại: 0 | Đổi  
Tiền được phép chi: 0  
Tổng tiền bữa ăn: 0  
Số dư cuối ngày: 0  
Protid-DV (%): 0  
Protid-TV (%): 0

**Thành Phần Dinh dưỡng**

KCalo			Đạm - P(g)			Béo - L(g)			Bột đường G(g)			Tỉ lệ P - L - G (%)		Tỉ lệ đạt (%)			
TX	TB	NC	TX	TB	NC	TX	TB	NC	TX	TB	NC	Nhu cầu	Cung cấp	KCalo	Protid	Lipid	Glucid

PHẦN MỀM TÍNH KHẨU PHẦN ĂN VTK 3.0

Đăng xuất | Đổi mật khẩu | Thông tin trường học | Năm học | Định mức gạo | Báo cáo dinh dưỡng tuần | Cấu hình báo cáo | Gửi báo cáo

**THÊM MỚI VÀ CẬP NHẬT SUẤT ĂN**

Thiết Lập Bữa Ăn

Ngày tạo: 12/09/2017 | Tạo suất ăn cho: Mẫu giáo | Tạo từ suất ăn mẫu: -- Tạo suất ăn mới --

Số suất: 100 | Bữa chính: Cơm trắng, Thịt kho trứng cút, Canh bí đao nấu tôm | Bữa phụ: Sữa tươi | Bữa chính 2: Cháo thịt xay, Sữa tươi

Định mức ăn: 20.000

**7 Click "Lưu thực đơn vào TĐ tuần"**

Lưu định mức tháng | Lưu thực đơn vào TĐ tuần | Xóa suất ăn mẫu | Tạo suất ăn mẫu mới

**Chọn thực phẩm cho suất ăn**

Nhóm TP: Rau củ | Thực phẩm: Khoai lang

**8 Click "Lưu suất ăn ngày"**

Hiện dư hiện tại: 0 | Đổi

Tiền được phép chi: 2.000.000

Tổng tiền bữa ăn: 1.993.000

Số dư cuối ngày: 7.000

Protid-DV (%): 55.2

Protid-TV (%): 44.8

**Thông Tin Bữa Ăn**

Tên thực phẩm	Số lượng căn	Lấy từ kho?
Gạo tẻ máy	15.00	<input type="checkbox"/>
Thịt bò loại 1	3.00	<input type="checkbox"/>
Trứng cút	2.80	<input type="checkbox"/>
Bí đao (Bí xanh)	7.00	<input type="checkbox"/>
Cà rốt	3.00	<input type="checkbox"/>
Khoai tây	3.00	<input type="checkbox"/>
Sữa tươi Vinamilk	7.50	<input type="checkbox"/>
Muối	1.00	<input type="checkbox"/>
Nước mắm Cá (loại 1)	0.50	<input type="checkbox"/>
Tôm biển	1.00	<input type="checkbox"/>
Dầu phộng	1.00	<input type="checkbox"/>
Đường kính	1.00	<input type="checkbox"/>

Cập nhật bữa ăn thành công, Vui lòng vào kiểm tra lại trong Lịch sử bữa ăn

**Thành Phần Dinh dưỡng**

KCalo			Đạm - P(g)			Béo - L(g)			Bột đường G(g)			Tỉ lệ P - L - G (%)		Tỉ lệ đạt (%)			
TX	TB	NC	TX	TB	NC	TX	TB	NC	TX	TB	NC	Nhu cầu	Cung cấp	KCalo	Protid	Lipid	Glucid
85828.2	858.3	73500	275...	27.6	2390	1607	16.1	1390	1462...	146.3	12860	[13]:[17]:[70]	[13.1]:[17.2]:[6...	116.8	115.5	115.6	113.8

Hình 15. Giao diện Xây dựng bữa ăn từ Thực đơn mẫu có sẵn.

### 3.11. Nhật ký bữa ăn (Xem các loại Báo cáo dinh dưỡng, Sổ đi chợ)

Bước 1: Click vào Nhật ký bữa ăn

Bước 2: Chọn Loại hình: *Mẫu giáo* hoặc *Nhà trẻ*

Bước 3: Click chọn Bữa ăn cần xem

Bước 4: Click **Sổ đi chợ** hoặc **Báo cáo dưỡng chất tổng hợp** hoặc **Báo cáo dưỡng chất một trẻ** để xuất ra file Excel báo cáo.

**PHẦN MỀM TÍNH KHẨU PHẦN ĂN VTK 3.0**

Đăng xuất | Đổi mật khẩu | Thông tin trường học | Năm học | Định mức gạo | Bảo cáo dinh dưỡng tuần | Cấu hình báo cáo | Gửi báo cáo

**NHẬT KÝ BỮA ĂN**

**DANH SÁCH HÓA ĐƠN BỮA ĂN**

Loại hình: Mẫu giáo (dropdown menu)

Sổ đi chợ | Báo cáo dưỡng chất tổng hợp | Báo cáo dưỡng chất một trẻ

Mã HD	Ngày xuất	Số dư đầu ngày	Số dư cuối ngày	Số suất	Định mức ăn	Tổng tiền	Bữa chính 1	Bữa chính 2	Bữa phụ	KCalo			Đạm - P(g)			Béo - L(g)			
										TX	TB	NC	TX	TB	NC	TX	TB	NC	
304	12/09/2017	0	10500	150	20000	2989500	g...	Cháo thịt x...	Sữa tươi	128...	858.3	110...	4139	27.6	3585	241...	16.1	2085	21
302	11/09/2017	0	10150	145	20000	2889850	Com trắng...	Cháo thịt x...	Sữa tươi	124...	858.3	106...	4001	27.6	346...	233...	16.1	201...	21

**CHI TIẾT HÓA ĐƠN**

Nhóm thực phẩm	Tên thực phẩm	Đơn vị	Số lượng		Thành tiền
			Chợ	Đơn giá	
Ngũ cốc - Lương thực	Gạo tẻ máy	kg	22.50	13,000	292,500
Thịt	Thịt bò loại 1	kg	4.50	180,000	810,000
Trứng	Trứng cút	kg	4.20	40,000	168,000
Rau củ	Bí đao (Bí xanh)	kg	10.50	20,000	210,000
Rau củ	Cà rốt	kg	4.50	25,000	112,500
Rau củ	Khoai tây	kg	4.50	24,000	108,000
Sữa	Sữa tươi Vinamilk	kg	11.25	80,000	900,000
Gia vị	Muối	kg	1.50	5,000	7,500
Gia vị	Nước mắm Cá (loại 1)	kg	0.75	18,000	13,500
Hải sản	Tôm biển	kg	1.50	110,000	165,000
Gia vị	Dầu nhộng	kg	1.50	40,000	60,000

Hình 16. Giao diện Nhật ký bữa ăn (Xem các loại Báo cáo dinh dưỡng, Sổ đi chợ).