

BẢN CÔNG KHAI TÀI CHÍNH NẤU ĂN

1.	Tổng số học sinh của trường	414	Học sinh			
2.	Số học sinh cắt cơm	4	Học sinh			
3.	Số học sinh ăn sáng:	410	Học sinh	Tiền ăn:	8,000 đồng	= 3,280,000 đồng
5.	Số học sinh ăn trưa:	410	Học sinh	Tiền ăn:	26,000 đồng	= 10,660,000 đồng
6.	Số học sinh ăn tối:	410	Học sinh	Tiền ăn:	26,000 đồng	= 10,660,000 đồng
8.	Tiền thu:	24,600,000	đồng	60,000		
9.	Tiền chi lương thực, thực phẩm trong ngày:	24,600,000	đồng			
10.	Tiền thiếu:	0	đồng			

Đơn vị thực hiện :

STT	Nội dung	Đơn vị tính	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền	Ghi chú
1	Gạo	Kg	123	0	0	
2	Dầu ăn	Lít	20.0	50.000	1.000.000	
3	Nước mắm	Lít	1.0	20.000	20.000	
4	Mỳ chính	Kg	5.0	65.000	325.000	
5	Bột canh	Kg	5.0	25.000	125.000	
6	Muối trắng	Kg		8.000	-	

7	Nước rửa bát	Lít	10.0	12.000	120.000	
8	Nước lau nhà	Lít	10.0	21.500	215.000	
9	Gas đun bếp	Kg	30.0	40.000	1.200.000	
10	Mỳ gạo	Kg	40.0	33.000	1.320.000	
11	Thịt xay (ăn bún)	Kg	12.0	130.000	1.560.000	
12	Cà chua	Kg	12.5	20.000	250.000	
13	Thịt lợn rang	Kg	60.0	130.000	7.800.000	
14	Bí Xanh xào	Kg	50.0	15.000	750.000	
15	Cải ngọt canh	Kg	28.0	17.000	476.000	
16	Củ đậu	Kg	30.1	20.000	602.000	
17	Cá chiên	Kg	70.0	80.000	5.600.000	
18	Bột chiên	Kg	3.0	45.000	135.000	
19	Bắp cải xào	Kg	49.0	13.000	637.000	
20	Susu canh	Kg	30.0	17.000	510.000	
21	Sữa chua	Kg	410.0	4.500	1.845.000	
22	Hành khô	Kg	0.5	40.000	20.000	
23	Hành lá	Kg	2.0	45.000	90.000	
					24.600.000	

BỘ PHẬN NHÀ BẾP



Lò Thị Hương

THANH TRA NHÂN DÂN



Hoàng Thái Bình

KIỂM NHIỆM KẾ TOÁN CÔNG TY



Vũ Thị Nghĩa

KẾ TOÁN



Đặng Ánh Ngọc



