

Yên Châu, ngày 12 tháng 01 năm 2026

BẢN CÔNG KHAI TÀI CHÍNH NẤU ĂN

1.	Tổng số học sinh của trường	381	Học sinh				
2.	Số học sinh cắt cơm		Học sinh				
3.	Số học sinh ăn sáng:	381	Học sinh	Tiền ăn:	7,000 đồng	=	2,667,000 đồng
5.	Số học sinh ăn trưa:	381	Học sinh	Tiền ăn:	23,000 đồng	=	8,763,000 đồng
6.	Số học sinh ăn tối:	381	Học sinh	Tiền ăn:	23,000 đồng	=	8,763,000 đồng
8.	Tiền thu:	20,193,000	đồng				
9.	Tiền chi lương thực, thực phẩm trong ngày:	20,193,000	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	114.3	0	0	
2	Dầu ăn	Lít	15.0	50,000	750,000	
3	Nước mắm	Lít	2.0	13,800	27,600	
4	Mỳ chính	Kg	2.0	55,000	110,000	
5	Bột canh	Kg	2.0	20,000	40,000	
6	Muối trắng	Kg	2.0	7,000	14,000	
7	Nước rửa bát	Lít	6.8	38,000	258,400	

8	Nước lau nhà	Lít	7.2	30,000	216,000	
9	Gas đun bếp	Kg	25.0	36,000	900,000	
10	Mỳ tôm	Gói	381.0	4,000	1,524,000	
11	Thịt xay(ăn mỳ+ sốt đậu+ xào bí)	Kg	16.0	120,000	1,920,000	
12	Thịt luộc chấm chéo	Kg	55.0	120,000	6,600,000	
13	Đậu phụ (sốt thịt)	Kg	48.0	20,000	960,000	
14	Cà chua	Kg	8.5	25,000	212,500	
15	Bí đỏ (canh)	Kg	23.5	10,000	235,000	
16	Ổi	Kg	27.0	20,000	540,000	
17	Cá chiên	Kg	59.0	75,000	4,425,000	
18	Bột chiên	Kg	2.0	28,000	56,000	
19	Bí đỏ xào thịt	Kg	47.8	10,000	478,000	
20	Cải ngọt (canh)	Kg	22.0	12,000	264,000	
21	Dưa hấu	Kg	27.0	20,000	540,000	
22	Rau mùi	Kg	1.0	35,000	35,000	
23	Gừng	Kg	1.0	25,000	25,000	
24	Ớt	Kg	0.5	45,000	22,500	
25	Hành lá	Kg	1.0	40,000	40,000	
					20,193,000	

Yên Châu, ngày 12...tháng 01 năm 2026...

BỘ PHẬN NHÀ BẾP



Lò Thị Hương

THANH TRA NHÂN DÂN



Hoàng Thái Bình

BỘ PHẬN KẾ TOÁN



Tạ Hải Yến

ĐẠI DIỆN NHÀ TRƯỜNG



Lưu Văn Khải

KẾ TOÁN CÔNG TY



Nguyễn Thị Như Vân

ĐẠI DIỆN CÔNG TY



Nguyễn Văn Hải

1. Introduction 2. Methods 3. Results 4. Discussion

1. Introduction

2. Methods

3. Results

4. Discussion

1. Introduction

2. Methods

3. Results

4. Discussion

1. Introduction

2. Methods

3. Results

4. Discussion

1. Introduction

2. Methods

3. Results

4. Discussion

1. Introduction

2. Methods

3. Results

4. Discussion

1. Introduction

2. Methods

3. Results

4. Discussion

1. Introduction

2. Methods

3. Results

4. Discussion

1. Introduction

2. Methods

3. Results

4. Discussion

1. Introduction

2. Methods

3. Results

4. Discussion

1. Introduction

2. Methods

3. Results

4. Discussion

1. Introduction

2. Methods

3. Results

4. Discussion

1. Introduction

2. Methods

3. Results

4. Discussion

1. Introduction

2. Methods

3. Results

4. Discussion