

BẢN CÔNG KHAI TÀI CHÍNH NẤU ĂN

1.	Tổng số học sinh của trường	415	Học sinh				
2.	Số học sinh cắt cơm	2	Học sinh				
3.	Số học sinh ăn sáng:	413	Học sinh	Tiền ăn:	8.000 đồng	=	3.304.000 đồng
5.	Số học sinh ăn trưa:	413	Học sinh	Tiền ăn:	26.000 đồng	=	10.738.000 đồng
6.	Số học sinh ăn tối:	413	Học sinh	Tiền ăn:	26.000 đồng	=	10.738.000 đồng
8.	Tiền thu:	24.780.000	đồng				
9.	Tiền chi lương thực, thực phẩm trong ngày:	24.780.000	đồng				
10.	Tiền thiếu:						0 đồng

Đơn vị thực hiện :

STT	Nội dung	Đơn vi tính	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền	Ghi chú
1	Gạo	Kg	123,9	0	0	
2	Dầu ăn	Lít	20,0	50.000	1.000.000	
3	Nước mắm	Lít	5,0	20.000	100.000	
4	Mỳ chính	Kg	2,0	65.000	130.000	
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 tôm	Gói	413,0	5.500	2.271.500	
11	Thịt xay(ăn mỳ+ sốt đậu+ xào bầu)	Kg	23,0	130.000	2.990.000	
12	Thịt luộc chấm chéo	Kg	59,0	130.000	7.670.000	
13	Đậu phụ (sốt thịt)	Kg	51,1	25.000	1.277.500	
14	Cà chua	Kg	12,0	20.000	240.000	
15	Su Su (canh)	Kg	25,0	17.000	425.000	
16	Dưa hấu	Kg	29,0	20.000	580.000	
17	Cá chiên	Kg	55,1	80.000	4.408.000	
18	Bột chiên	Kg	2,0	45.000	90.000	
19	Bầu xào thịt	Kg	50,0	17.000	850.000	
20	Bí Đỏ (canh)	Kg	25,0	15.000	375.000	
21	Dưa hấu	Kg	29,1	20.000	582.000	
22	Rau mùi	Kg	1,1	35.000	38.500	
23	Gừng	Kg	1,0	25.000	25.000	
24	Ớt	Kg	0,5	45.000	22.500	
25	Hành lá	Kg	1,0	45.000	45.000	
					24.780.000	

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



