

BẢN CÔNG KHAI TÀI CHÍNH NẤU ĂN

1.	Tổng số học sinh của trường	381 Học sinh				
2.	Số học sinh cắt cơm	16 Học sinh				
3.	Số học sinh ăn sáng:	365 Học sinh	Tiền ăn:	7,000 đồng	=	2,555,000 đồng
5.	Số học sinh ăn trưa:	365 Học sinh	Tiền ăn:	23,000 đồng	=	8,395,000 đồng
6.	Số học sinh ăn tối:	365 Học sinh	Tiền ăn:	23,000 đồng	=	8,395,000 đồng
8.	Tiền thu:	19,345,000 đồng		53,000		
9.	Tiền chi lương thực, thực phẩm trong ngày:	19,345,000 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	109.5	0	0	
2	Dầu ăn	Lít	30.0	50,000	1,500,000	
3	Nước mắm	Lít	5.0	13,800	69,000	
4	Mỳ chính	Kg	2.0	55,000	110,000	
5	Bột canh	Kg	4.0	20,000	80,000	
6	Muối trắng	Kg	4.0	7,000	28,000	
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	Bánh Mỳ	Cái	365.0	3,500	1,277,500	
11	Xúc xích (ăn cùng Bánh mỳ)	Cái	365.0	4,000	1,460,000	
12	Thịt lợn chiên xù	Kg	60.0	120,000	7,200,000	
13	Bột chiên	Kg	3.0	28,000	84,000	
14	Bắp cải (xào)	Kg	45.0	12,000	540,000	
16	Bí đỏ (canh)	Kg	26.2	10,000	262,000	
17	Thịt xay (nấu canh bí đỏ + làm nem + xào su su cà rốt)	Kg	15.0	120,000	1,800,000	
18	Dưa hấu	Kg	28.0	20,000	560,000	
19	Mộc nhĩ	Kg	1.0	120,000	120,000	
20	Miến	Kg	4.0	50,000	200,000	
21	Cà rốt (làm nem)	Kg	5.0	18,000	90,000	
22	Rau mùi	Kg	5.0	35,000	175,000	
23	Lá nem	Tệp	100.0	4,000	400,000	
24	Trứng gà(làm nem)	Quá	80.0	3,300	264,000	
25	Giá đỗ	Kg	5.5	17,000	93,500	
26	Su su (Xào Thịt)	Kg	20.0	15,000	300,000	
27	Cà rốt (Xào thịt)	Kg	25.0	18,000	450,000	
28	Cải ngọt (canh)	Kg	22.3	12,000	267,600	
29	Dưa hấu	Kg	28.0	20,000	560,000	
30	Tỏi	Kg		40,000	-	
31	Hành lá	Kg	2.0	40,000	80,000	
					19,345,000	

Yên Châu, ngàytháng.....năm 202.....

BỘ PHẬN NHÀ BẾP

THANH TRA NHÂN DÂN

BỘ PHẬN KẾ TOÁN

ĐẠI DIỆN NHÀ TRƯỜNG



Lò Thị Hương

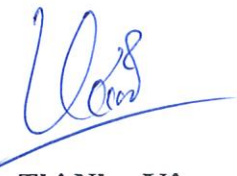
Hoàng Thái Bình

Tạ Hải Yến

Lưu Văn Khải

KẾ TOÁN CÔNG TY

ĐẠI DIỆN CÔNG TY



Nguyễn Thị Như Vân

Nguyễn Văn Hải

