

Yên Châu, ngày 20 tháng 3 năm 2026

BẢN CÔNG KHAI TÀI CHÍNH NẤU ĂN

1.	Tổng số học sinh của trường	378	Học sinh			
2.	Số học sinh cắt cơm	2	Học sinh			
3.	Số học sinh ăn sáng:	376	Học sinh	Tiền ăn:	7.000 đồng	= 2.632.000 đồng
5.	Số học sinh ăn trưa:	376	Học sinh	Tiền ăn:	23.000 đồng	= 8.648.000 đồng
6.	Số học sinh ăn tối:	376	Học sinh	Tiền ăn:	23.000 đồng	= 8.648.000 đồng
8.	Tiền thu:	19.928.000	đồng			
9.	Tiền chi lương thực, thực phẩm trong ngày:	19.928.000	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	112,8	0	0	
2	Dầu ăn	Lít	20,0	50.000	1.000.000	
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		7.000	-	
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	376,0	4.000	1.504.000	
11	Xúc xích (ăn sáng)	Cái	376,0	4.000	1.504.000	
12	Thịt lợn luộc chắt chéo	Kg	60,0	120.000	7.200.000	
13	Cải thảo xào	Kg	48,0	12.000	576.000	
14	Thịt Xay(xào khoai tây, làm nem)	Kg	17,2	120.000	2.064.000	
15	Su su (canh)	Kg	17,0	15.000	255.000	
16	Cà rốt (canh)	Kg	15,0	18.000	270.000	
17	Củ Đậu	Kg	27,0	18.000	486.000	
18	Lá nem	Tập	70,0	4.000	280.000	
19	Trứng gà làm nem	Qủa	90,0	3.300	297.000	
20	Mộc nhĩ	Kg	1,0	120.000	120.000	
21	Miến	Kg	4,0	50.000	200.000	
22	Cà rốt	Kg	7,0	18.000	126.000	
23	Rau mùi	Kg	6,0	35.000	210.000	
24	Giá đỗ	Kg	7,0	17.000	119.000	
25	Khoai tây xào thịt xay	Kg	48,0	17.000	816.000	
26	Bắp cải (canh)	Kg	22,0	12.000	264.000	
27	Bánh ngọt(Pie)	Cái	376,0	2.500	940.000	
28	Hành khô	Kg		40.000	-	
29	Tỏi	Kg		40.000	-	
30	Gừng	Kg	1,0	25.000	25.000	
31	Hành lá	Kg	3,0	40.000	120.000	
					19.928.000	

BỘ PHẬN NHÀ BẾP



Lò Thị Hương

THANH TRA NHÂN DÂN



Hoàng Thái Bình

KẾ TOÁN



Nguyễn Văn Mươi

ĐẠI DIỆN NHÀ TRƯỜNG



Lưu Văn Khải

KẾ TOÁN CÔNG TY



Đỗ Thị Thanh Huyền

ĐẠI DIỆN CÔNG TY



Dương Anh Tuấn

