

BẢN CÔNG KHAI TÀI CHÍNH NẤU ĂN

1.	Tổng số học sinh của trường	415	Học sinh			
2.	Số học sinh cắt cơm	6	Học sinh			
3.	Số học sinh ăn sáng:	409	Học sinh	Tiền ăn:	7.000 đồng	= 2.863.000 đồng
5.	Số học sinh ăn trưa:	409	Học sinh	Tiền ăn:	24.000 đồng	= 9.816.000 đồng
6.	Số học sinh ăn tối:	409	Học sinh	Tiền ăn:	24.000 đồng	= 9.816.000 đồng
8.	Tiền thu:	22.495.000	đồng	55.000		
9.	Tiền chi lương thực, thực phẩm trong ngày:	22.495.000	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	122,7	0	0	
2	Dầu ăn	Lít	20,0	50.000	1.000.000	
3	Nước mắm	Lít	4,0	20.000	80.000	
4	Mỳ chính	Kg	5,0	55.000	275.000	
5	Bột canh	Kg	5,0	20.000	100.000	

6	Muối trắng	Kg		7.000	-	
7	Nước rửa bát	Lít	10,0	38.000	380.000	
8	Nước lau nhà	Lít	10,0	30.000	300.000	
9	Gas đun bếp	Kg	30,0	36.000	1.080.000	
10	Mỳ tôm	Gói	409,0	5.500	2.249.500	
11	Trứng	Quả	409,0	3.500	1.431.500	
12	Thịt lợn rang	Kg	51,0	130.000	6.630.000	
13	Bắp Cải (xào)	Kg	40,0	13.000	520.000	
14	Bí đỏ (Canh)	Kg	23,0	15.000	345.000	
15	Dưa Hấu trắng miệng	Kg	30,3	20.000	606.000	
16	Gà rang xả ớt	Kg	65,0	90.000	5.850.000	
17	Đậu phụ chiên	Kg	48,8	25.000	1.220.000	
18	Bí Xanh (Canh)	Kg	23,0	15.000	345.000	
19	Củ xà	Kg	1,0	20.000	20.000	
20	Ớt tươi	Kg	0,6	45.000	27.000	
21	Hành lá	Kg	0,8	45.000	36.000	
	Tổng cộng				22.495.000	

BỘ PHẬN NHÀ BẾP

Hương

Lô Thị Hương

THANH TRA NHÂN DÂN

HB

Hoàng Thái Bình

KIỂM NHIỆM KẾ TOÁN CÔNG TY

Nghĩa

Vũ Thị Nghĩa

KẾ TOÁN

Ngọc

Đặng Ánh Ngọc



