

BẢN CÔNG KHAI TÀI CHÍNH NẤU ĂN

1.	Tổng số học sinh của trường	378	Học sinh			
2.	Số học sinh cắt cơm	13	Học sinh			
3.	Số học sinh ăn sáng:	350	Học sinh	Tiền ăn:	7.000 đồng	= 2.450.000 đồng
5.	Số học sinh ăn trưa:	365	Học sinh	Tiền ăn:	26.000 đồng	= 9.490.000 đồng
6.	Số học sinh ăn tối:	365	Học sinh	Tiền ăn:	26.000 đồng	= 9.490.000 đồng
8.	Tiền thu:	21.430.000	đồng	59.000		
9.	Tiền chi lương thực, thực phẩm trong ngày:	21.430.000	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	25,0	50.000	1.250.000	
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	350,0	4.000	1.400.000	
11	Trứng gà	Quả	350,0	3.300	1.155.000	
12	Cá chiên	Kg	70,0	75.000	5.250.000	
13	Bột chiên giòn	Kg	3,0	28.000	84.000	
14	Đậu phụ sốt cà chua	Kg	56,0	20.000	1.120.000	
15	Cà chua	Kg	11,0	25.000	275.000	
16	Bắp Cải (canh)	Kg	28,0	12.000	336.000	
17	Dưa hấu	Kg	29,0	20.000	580.000	
18	Gà rang xả ớt	Kg	68,0	80.000	5.440.000	
19	Già đõ (xào thịt)	Kg	50,5	17.000	858.500	
20	Thịt xay (xào giá)	Kg	3,5	120.000	420.000	
21	Khoai tây (Canh)	Kg	20,0	17.000	340.000	
22	Cà rốt (Canh)	Kg	17,0	18.000	306.000	
23	Bánh ngọt (Pie)	Kg	365,0	2.500	912.500	
24	Củ xà	Kg	1,2	20.000	24.000	
25	Hành khô	Kg	0,5	40.000	20.000	
26	Ớt tươi	Kg	0,6	45.000	27.000	
27	Tỏi	Kg		40.000	-	
28	Hành lá	Kg	2,0	40.000	80.000	
					21.430.000	

BỘ PHẬN NHÀ BẾP

Hương

Lò Thị Hương

THANH TRA NHÂN DÂN

HTB

Hoàng Thái Bình

KẾ TOÁN CÔNG TY

HTH

Đỗ Thị Thanh Huyền

KẾ TOÁN

NVM

Nguyễn Văn Mười

ĐẠI DIỆN NHÀ TRƯỜNG



Lưu Văn Khải

ĐẠI DIỆN CÔNG TY



Dương Anh Tuấn

