

BẢN CÔNG KHAI TÀI CHÍNH NẤU ĂN

1. Tổng số học sinh của trường **415** Học sinh
2. Số học sinh cắt cơm **0** Học sinh
3. Số học sinh ăn sáng: **415** Học sinh Tiền ăn: **8.000** đồng = **3.320.000** đồng
5. Số học sinh ăn trưa: **415** Học sinh Tiền ăn: **26.000** đồng = **10.790.000** đồng
6. Số học sinh ăn tối: **415** Học sinh Tiền ăn: **26.000** đồng = **10.790.000** đồng
8. Tiền thu: **24.900.000** đồng
9. Tiền chi lương thực, thực phẩm trong ngày: **24.900.000** 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	124,5	0	0	
2	Dầu ăn	Lít	15,0	50.000	750.000	
3	Nước mắm	Lít	5,0	20.000	100.000	
4	Mỳ chính	Kg	4,0	60.000	240.000	
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	Bánh rán	Cái	1245,0	3.000	3.735.000	
11	Thịt lợn luộc chấm chéo	Kg	50,0	130.000	6.500.000	
12	Bí Xanh xào thịt xay	Kg	50,0	15.000	750.000	
13	Thịt xay (Sốt đậu + xào bí)	Kg	10,0	130.000	1.300.000	
14	Bắp cải (canh)	Kg	25,0	15.000	375.000	
15	Dưa hấu	Kg	30,0	20.000	600.000	
16	Thịt gà	Kg	60,0	90.000	5.400.000	
17	Xả	Kg	1,0	20.000	20.000	
18	Đậu phụ	Kg	52,5	25.000	1.312.500	
19	Cà chua	Kg	12,0	20.000	240.000	
20	Bắp cải (canh)	Kg	25,0	12.000	300.000	
21	Bánh Hura	Cái	415,0	3.500	1.452.500	
22	Rau mùi	Kg	1,0	35.000	35.000	
23	Tỏi	Kg	1,0	40.000	40.000	
24	Ớt	Kg	1,0	45.000	45.000	
25	Hành lá	Kg	1,0	45.000	45.000	
					24.900.000	

BỘ PHẬN NHÀ BẾP

Hương

Lò Thị Hương

THANH TRA NHÂN DÂN

HT

Hoàng Thái Bình

KIỂM NHIỆM KẾ TOÁN CÔNG TY

Nghĩa

Vũ Thị Nghĩa

KẾ TOÁN

Ngọc

Đặng Ánh Ngọc



