

BẢN CÔNG KHAI TÀI CHÍNH NẤU ĂN

1.	Tổng số học sinh của trường	415	Học sinh			
2.	Số học sinh cắt cơm	9	Học sinh			
3.	Số học sinh ăn sáng:	406	Học sinh	Tiền ăn:	8.000 đồng	= 3.248.000 đồng
5.	Số học sinh ăn trưa:	406	Học sinh	Tiền ăn:	26.000 đồng	= 10.556.000 đồng
6.	Số học sinh ăn tối:	406	Học sinh	Tiền ăn:	26.000 đồng	= 10.556.000 đồng
8.	Tiền thu:	24.360.000	đồng	60.000		
9.	Tiền chi lương thực, thực phẩm trong ngày:	24.360.000	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	121,8	0	0	
2	Dầu ăn	Lít	20,0	50.000	1.000.000	
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	1218,0	3.000	3.654.000	
11	Thịt lợn	Kg	50,0	130.000	6.500.000	
12	Thịt xay (Sốt đậu + nấu canh + xào bí)	Kg	18,0	130.000	2.340.000	
13	Đậu phụ	Kg	48,0	25.000	1.200.000	
14	Cà chua	Kg	12,0	20.000	240.000	
15	Cải ngọt (Canh thịt băm)	Kg	25,0	17.000	425.000	
16	Dưa hấu	Kg	28,0	20.000	560.000	
17	Thịt gà	Kg	55,0	90.000	4.950.000	
18	Bột chiên	Kg	3,0	45.000	135.000	
19	Bí xanh xào thịt băm	Kg	25,0	15.000	375.000	
20	Bắp Cải (canh thịt băm)	Kg	25,0	13.000	325.000	
21	Củ đậu	Kg	27,4	20.000	548.000	
22	Gừng	Kg	1,0	45.000	45.000	
23	Hành lá	kg	1,0	45.000	45.000	
24	Ớt tươi	Kg	0,4	45.000	18.000	
					24.360.000	

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



