

Yên Châu, ngày 31 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	53.000			
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	124,08	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	0,0	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	Gạo nếp (nấu cháo)	Kg	6,2	25.000	155.000	
11	Thịt xay (Nấu cháo+ xào khoai tây)	Cái	15,0	120.000	1.800.000	
12	Gà xào sả ớt	Kg	67,0	80.000	5.360.000	
13	Bắp cải xào	Kg	42,0	12.000	504.000	
15	Su Su (canh)	Kg	21,2	15.000	318.000	
16	Dưa hấu	Kg	27,0	20.000	540.000	
17	Thịt lợn chiên xù	Kg	57,2	120.000	6.864.000	
18	Bột chiên	Kg	1,0	28.000	28.000	
19	Khoai tây xào thịt băm	Kg	46,0	17.000	782.000	
20	Bắp cải (canh)	Kg	21,5	12.000	258.000	
21	Dưa hấu	Kg	27,0	20.000	540.000	
22	Hành khô	Kg		40.000	-	
23	Tỏi	Kg	2,0	40.000	80.000	
24	Củ xả	Kg	2,0	20.000	40.000	
25	Ớt	Kg	0,6	45.000	27.000	

26	Hành lá	Kg	2,0	40.000	80.000	
					19.928.000	

BỘ PHẬN NHÀ BẾP



Lò Thị Hương

THANH TRA NHÂN DÂN



Hoàng Thái Bình

KẾ TOÁN



Nguyễn Văn Mười

ĐẠI DIỆN NHÀ TRƯỜNG



Lưu Văn Khải

