

Yên Châu, ngày 9 tháng 6 năm 2026

BẢN CÔNG KHAI TÀI CHÍNH NẤU ĂN

1.	Tổng số học sinh của trường	65	Học sinh				
2.	Số học sinh cắt cơm		Học sinh				
3.	Số học sinh ăn sáng:	65	Học sinh	Tiền ăn:	7.000 đồng	=	455.000 đồng
5.	Số học sinh ăn trưa:	65	Học sinh	Tiền ăn:	24.000 đồng	=	1.560.000 đồng
6.	Số học sinh ăn tối:	65	Học sinh	Tiền ăn:	24.000 đồng	=	1.560.000 đồng
8.	Tiền thu:		3.575.000 đồng		55.000		
9.	Tiền chi lương thực, thực phẩm trong ngày:		3.575.000 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	19,5	0	0	
2	Dầu ăn	Lít	5,0	50.000	250.000	
3	Nước mắm	Lít	1,0	13.800	13.800	
4	Mỳ chính	Kg	1,0	55.000	55.000	
5	Bột canh	Kg	1,0	20.000	20.000	

6	Muối trắng	Kg		7.000	-	
7	Nước rửa bát	Lít	3,4	38.000	129.200	
8	Nước lau nhà	Lít	3,6	30.000	108.000	
9	Gas đun bếp	Kg	8,0	36.000	288.000	
10	Bánh Mỳ	Kg	65,0	3.500	227.500	
11	Xúc xích (ăn cùng Bánh mỳ)	Cái	65,0	4.000	260.000	
12	Thịt gà rang xả ớt	Kg	7,4	80.000	592.000	
13	Bột chiên (Thịt lợn)	Kg	1,0	28.000	28.000	
14	Bí Xanh (thịt xay)	Kg	6,8	10.000	68.000	
15	Thịt xay (Xào bí xanh+ giá đỗ)	Kg	2,5	120.000	300.000	
16	Su Su (canh)	Kg	4,0	15.000	60.000	
17	Củ đậu	Kg	6,0	18.000	108.000	
18	Thịt lợn chiên xù	Kg	6,5	120.000	780.000	
19	Giá đỗ (Xào thịt xay)	Kg	6,0	17.000	102.000	
20	Bắp cải (canh)	Kg	4,0	12.000	48.000	
21	Củ đậu	Kg	5,3	18.000	94.500	
22	Xả	Kg	0,5	20.000	10.000	
23	ớt tươi	Kg	0,2	45.000	9.000	
24	Hành lá	Kg	0,6	40.000	24.000	
					3.575.000	

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

KẾ TOÁN CÔNG TY



Đỗ Thị Thanh Huyền

ĐẠI DIỆN CÔNG TY



Dương Anh Tuấn

