

PHIẾU TỔNG HỢP CHI TIÊU TRONG NGÀY TẠI TRƯỜNG TH GIA THỤY

Năm học 2025 - 2026

Thực đơn: Ngày 02 tháng 03 năm 2026

Bữa chính: Trứng đúc thịt băm
Thịt lợn kho củ cải
Su su, cà rốt xào

**Canh cải xanh nấu thịt
Cơm dẻo thơm
Bữa phụ:** Sữa tươi tiệt trùng Vinamilk

Đơn vị tính: VNĐ

STT	Tên thực phẩm	Nhập trong ngày				Ghi chú
		ĐVT	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền	
1	Gạo tẻ	kg	168	20,000	3,360,000	
2	Trứng gà	quả	1400	3,050	4,270,000	
3	Thịt lợn	kg	87	137,000	11,919,000	
4	Củ cải	kg	49	25,000	1,225,000	
5	Su su gọt vỏ, cà rốt	kg	126	25,000	3,150,000	
6	Cải xanh	kg	42	25,000	1,050,000	
7	Hành tây	kg	4	25,000	100,000	
8	Hành lá	kg	1	45,000	45,000	
9	Hành, gừng, tỏi khô	kg	3	50,000	150,000	
10	Dầu ăn	lít	45	60,000	2,700,000	
11	Mì chính	kg	1.5	70,000	105,000	
12	Hạt nêm	kg	3	60,000	180,000	
13	Nước mắm	lít	7	30,000	210,000	
14	Bột canh	gói	18	5,400	97,200	
15	Đường	kg	2	30,000	60,000	
16	VAT	suất	1,387	2,600	3,606,200	
17	Chất đốt	suất	1387	1,200	1,664,400	
18	N.lau sàn	lít	2	45,000	90,000	
19	N.rửa bát	lít	9	35,000	315,000	
20	Nhân công	công	1387	4,500	6,241,500	
21	Lãi dự kiến	đồng	1387	600	832,200	
22	Chi phí quản lý	đồng	1387	300	416,100	
23	Khấu hao	suất	1387	200	277,400	
24	Nước sạch	suất	1387	150	208,050	
25	Sữa tươi tiệt trùng Vinamilk	hộp	1387	4,000	5,548,000	
Tổng cộng					47,820,050	

Tổng số suất ăn của học sinh	1,387	suất
Đơn giá	35,000	suất
Số tiền ăn trong ngày	48,545,000	đồng
Số tiền dư của ngày hôm trước	0	đồng
Số tiền chi ăn trong ngày	47,820,050	đồng
Số tiền còn lại cuối ngày	724,950	đồng

Đại diện công ty Hoa Sữa



PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Vân

Đại diện nhà trường



HIỆU TRƯỞNG
Bùi Thị Thu Hằng