

SỞ GD&ĐT TỈNH LÂM ĐỒNG
TRƯỜNG PHỔ THÔNG DTNT
THCS & THPT ĐẮK MIL

Số 23/KH-DTNTĐM

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Đức Lập, ngày 26 tháng 8 năm 2025

KẾ HOẠCH CHI HỌC BỔNG ÁP DỤNG TỪ 03/9/2025

A. NỘI DUNG

TT	NỘI DUNG	Số tiền/HS/ 1 tháng	Số tiền/toàn trường/tháng
I	TỔNG SỐ TIỀN HỌC SINH NỘP	1.872.000	443.664.000
	Có 237 học sinh nộp tiền ăn	1.872.000	443.664.000
II	CHI và DỰ PHÒNG (bằng 1+2+3+4+5)	1.872.000	443.664.000
1	Chi cho đồ dùng cá nhân, tiền ga cho toàn trường (phụ lục 1)	160.200	37.967.400
2	Chi tiền ăn 3 bữa (theo phụ lục 2)	1.530.000	362.610.000
3	Thuế 10% của mục 1, 2	169.020	40.057.740
4	Chi tiền mặt cho mỗi HS		
5	Dự phòng	12.780	3.028.860

B. THỰC HIỆN

TT	NỘI DUNG	THỰC HIỆN
1	Lập danh sách để học sinh nhận và nộp	Kế toán
2	Lập bảng chi tiết chi cho đồ dùng cá nhân, tiền ga cho toàn trường (Theo PL1)	Kế toán
3	Xây dựng dự kiến thực đơn, bảng giá mỗi ngày trong 01 tuần (theo PL 2).	PHT: Ngô Thạch Anh
4	Lập thực đơn để niêm yết tại phòng ăn	PHT: Ngô Thạch Anh
5	Đề xuất chi tiền dự phòng	PHT: Ngô Thạch Anh

Ghi chú: Kèm theo kế hoạch này là: PL1, PL2, PL gia vị.

Nơi gửi:

1) Đăng trên website trường:

(Báo cáo Hiệu trưởng trước 02 ngày kể từ ngày thực hiện, để kiểm tra trước khi đăng trên website trường)

- Kế hoạch chi học bổng; PL1; PL2; PL gia vị.

2) Niêm yết tại nhà ăn (Lãnh đạo PT nội trú điều hành); kế toán lưu.

- Như mục 1);

- Thực đơn hàng ngày trong tuần.

3) Gửi file ảnh cho nhà cung ứng trước 1 ngày (cô Trang): Thông báo thực phẩm cung cấp hàng ngày

HIỆU TRƯỞNG

Người lập



Hồ Tấn Đăng

Kế toán: Nguyễn Thị Loan

PHỤ LỤC 1
CHI MUA ĐỒ DÙNG CÁ NHÂN VÀ GA NẤU ĂN
ĐỐI VỚI 01 HỌC SINH TRONG 1 THÁNG

(Kèm theo Kế hoạch số 22/KH về việc chi học bổng áp dụng từ 03/9/2025)

STT	Nội dung chi	Đơn vị	Đơn giá	SL	Thành tiền
1	Xà bông giặt	gói	9.000	1	9.000
2	Kem đánh răng PS	hộp	15.000	1	15.000
3	Dầu gội Clear	chai	70.000	1	70.000
4	Giấy vệ sinh monte	lốc	30.000	0.4	12.000
5	Nước rửa chén chai lớn	chai	25.000	0.12	3.000
6	Sunlight lau sàn	chai	30.000	0.12	3.600
7	Xà bông cục lifeboy rửa tay	cục	12.000	0.12	1.440
8	Sữa tắm chai lớn	chai	70.000	0.12	8.400
9	Vim	chai	23.000	0.12	2.760
10	Ga nấu ăn	kg	35.000	1	35.000
Tổng cộng					160.200

Ghi chú: Phát theo phòng ở (trong đó từ 4 đến mục 9 dùng chung)

Người lập



Kế toán: Nguyễn Thị Loan

PHỤ LỤC 2 DỰ KIẾN THỰC ĐƠN HÀNG NGÀY/TUẦN

Thứ/ ngày	SÁNG				TRƯA					CHIỀU					THÀNH TIỀN	GHI CHÚ
	Tên món	ĐV	SL	ĐG	Món	Thực phẩm	ĐV	SL	ĐG	Món	Thực phẩm	ĐV	SL	ĐG		
2	Bánh bao	Cái	238	15.000	1) Cơm	Gạo	kg	43	17.500	1) Cơm	Gạo	kg	43	17.500	12.438.000	
2					2) Thịt gà chiên mắm	Thịt gà	kg	37	85.000	2) Thịt xay nhồi đậu	Thịt xay	kg	15	130.000		
2						Gia vị xiu mại	gói	5	8.000		Đậu khuôn	miếng	120	3.500		
2											Nấm mèo	kg	0.5	120.000		
2											Cà chua	kg	7	25.000		
2					3) Cải ngọt xào	Cải ngọt	kg	18	16.000							
2																
2																
2					4) Canh bí xanh	Bí xanh	kg	11	18.000	4) Canh tập tàng	Mướp	kg	3	17.000		
2						Hành lá	kg	1	30.000		Rau dền	kg	2	15.000		
2											Mồng toi	kg	2	15.000		
2						Gia vị	túi	1	473.000		Gia vị	túi	1	473.000		
3	Xôi chả giò dấm bông	Hộp	238	15.000	1) Cơm	Gạo	kg	43	17.500	1) Cơm	Gạo	kg	43	17.500	11.907.000	
3					2) chả ram tôm	Chả ram	kg	18	130.000	2) Thịt heo kho trứng	Thịt heo	kg	16	130.000		
3											Trứng vịt	quả	120	3.500		
3																
3																
3					3) Cải thìa xào	Cải thìa	kg	18	16.000	3) Dưa chua xào	Dưa chua	kg	18	20.000		
3						/su su										
3																
3					4) Canh cà chua trứng	Cà chua	kg	5	25.000	4) Canh bí đỏ	Bí đỏ	kg	11	18.000		Lấy thịt xay
3						Đậu khuôn trắng	miếng	15	3.500		Đậu phụng	kg	0.5	45.000		chuyển sang
3						Trứng gà	quả		3.500							trứng gà
3						Gia vị	túi	1	473.000		Gia vị	túi	1	473.000		
4	Bún rêu thịt	Túi	238	15.000	1) Cơm	Gạo	kg	43	17.500	1) Cơm	Gạo	kg	43	17.500	12.593.000	
4					2) Tôm hấp rim	Tôm to	kg	17	170.000	2) Thịt gà kho	Thịt gà	kg	33	85.000		
4																
4																
4																
4					3) Cải ngọt xào	Cải ngọt	kg	18	16.000	3) Su su xào	Su su	kg	15	14.000		

Thứ/ ngày	SÁNG				TRƯA					CHIỀU					THÀNH TIỀN	GHI CHÚ
	Tên món	ĐV	SL	ĐG	Món	Thực phẩm	ĐV	SL	ĐG	Món	Thực phẩm	ĐV	SL	ĐG		
4											Cà rốt	kg	3	20.000		
4																
4					4) Canh chua	Cà chua	kg	2	25.000	4) Canh bí xanh	Bí xanh	kg	11	18.000		
4						Giá đậu	kg	2	13.000							
4						Bạc hà	kg	3	15.000							
4						Gia vị	túi	1	473.000		Gia vị	túi	1	473.000		
5	Bánh mì thịt	Cái	238	15.000	1) Cơm	Gạo	kg	43	17.500	1) Cơm	Gạo	kg	43	17.500	11.907.000	
5					2) Cá hấp chiên	Cá hấp	kg	31	65.000	2) Bò kho	Thịt bò nạm	kg	18	160.000		
5											Gia vị bò	túi	1	40.000		
5																
5																
5					3) cải thảo/su su xào	Cải thảo	kg	18	20.000	3) khoai tây, cà rốt xào	Khoai tây	kg	7	22.000		
5						/su su					Cà rốt	kg	5	20.000		
5																
5					4) Canh cải ngọt	Cải ngọt	kg	8	16.000	4) Canh quả bầu	Quả bầu	kg	11	19.000		
5																
5																
5						Gia vị	túi	1	473.000		Gia vị	túi	1	473.000		
6	Bánh canh thịt	Túi	238	15.000	1) Cơm	Gạo	kg	43	17.500	1) Cơm	Gạo	kg	43	17.500	12.252.000	
6					2) Cá diêu hồng kho	Cá diêu hồng	kg	35	75.000	2) Thịt heo luộc	Thịt heo	kg	19	130.000		
6						Gia vị cá kho	gói	4	8.000							
6																
6																
6					3) Cải thảo xào	Cải thảo	kg	18	20.000	3) Đậu ve xào	Đậu ve	kg	17	25.000		
6																
6																
6					4) Canh chua	Cà chua	kg	2	25.000	4) Canh bí đỏ	Bí đỏ	kg	11	18.000		
6						Giá đậu	kg	2	13.000							
6						Bạc hà	kg	3	15.000							
6						Gia vị	túi	1	473.000		Gia vị	túi	1	473.000		
7	Bánh mì trứng	Túi	238	15.000	1) Cơm	Gạo	kg	43	17.500	1) Cơm	Gạo	kg	43	17.500	11.967.000	
7					2) Gà kho	Thịt gà	kg	33	85.000	2) Chả lụa	Chả lụa	kg	15	140.000		

Thứ/ ngày	SÁNG				TRƯA					CHIỀU					THÀNH TIỀN	GHI CHÚ			
	Tên món	ĐV	SL	ĐG	Món	Thực phẩm	ĐV	SL	ĐG	Món	Thực phẩm	ĐV	SL	ĐG					
7																			
7																			
7																			
7								3) Cải ngọt xào	Cải ngọt	kg	18	16.000	3) Su hào xào	Su hào	kg	13	23.000		
7														Cà rốt	kg	4	20.000		
7																			
7								4) Canh chua	Cà chua	kg	3	25.000	4) Canh bí đỏ	Bí đỏ	kg	11	18.000		
7									Giá đậu	kg	2	13.000		Đậu phụng	kg	0.5	45.000		
7									Đậu khuôn trắng	miếng	15	3.500							
7									Gia vị	túi	1	473.000		Gia vị	túi	1	473.000		
CN	Mì tôm, xúc xích	Tô	238	15.000	1) Com	Gạo	kg	43	17.500	1) Com	Gạo	kg	43	17.500	10.852.000				
CN					2) Trứng gà chiên	Trứng gà	quả	430	3.500	2) Thịt heo kho	Thịt heo	kg	17	130.000					
CN						Hành lá	kg	1	30.000		Nấm mèo	kg	1	120.000					
CN																			
CN																			
CN					3) rau muống xào	Rau muống	kg	17	15.000	3) Măng xào	Măng	kg	17	25.000					
CN																			
CN																			
CN					4) Canh tập tàng	Mướp	kg	3	17.000	4) Canh cải thảo	Cải thảo	kg	8	20.000					
CN						Rau dền	kg	2	15.000										
CN		Mồng toi	kg	3	15.000														
CN		Gia vị	túi	1	473.000		Gia vị	túi	1	473.000									
					Tổng cộng 1 tuần										83.916.000				
					Tổng cộng 1 ngày										11.988.000				

Người lập
Thái Thị Hồng Quý

Duyệt của lãnh đạo phụ trách
Phó hiệu trưởng: Ngô Thạch Anh

PHỤ LỤC GIA VỊ CHI CHO TOÀN TRƯỜNG TRONG 1 NGÀY

(kèm theo phụ lục lục 2 của kế hoạch chi học bổng)

STT	Tên thực phẩm	Đơn vị	Đơn giá	SL/ngày	Thành tiền
1	Dầu ăn Mezan	lít	43.000	4.7	202.100
2	Nước mắm	chai	18.000	7	126.000
3	Muối Iốt	gói	6.000	3	18.000
4	Bột ngọt Ajinomoto	gói	60.000	0.8	48.000
5	Hạt nêm gói 1kg	gói	55.000	1	55.000
6	Màu	hũ	5.000	1.5	7.500
7	Sa tế	hũ	10.000	1.5	15.000
8	Đường	kg	23.000	2	46.000
9	Thịt xay	kg	130.000	2	260.000
10	Gia vị tươi sống	kg	47.000	3	145.700
11	Tiêu xay	kg	150.000	0.15	22.500
	Tổng cộng/ngày				945.800
	Tổng cộng/bữa ăn				473.000

Người lập



Kế toán: Nguyễn Thị Loan