

KẾ HOẠCH CHI HỌC BỔNG ÁP DỤNG TỪ 05/12/2025

A. NỘI DUNG

235

TT	NỘI DUNG	Số tiền/HS/ 1 tháng	Số tiền/toàn trường/tháng
I	THU	1.872.000	439.920.000
	Có 235 học sinh nộp tiền ăn	1.872.000	439.920.000
II	CHI (bảng 1+2+3+4)	661.943	156.012.270
1	Chi cho đồ dùng cá nhân, tiền ga cho toàn trường (phụ lục 1)	160.200	37.647.000
2	Chi tiền ăn 3 bữa (theo phụ lục 2)	455.561	107.512.500
3	Thuế 7.5% của mục 1, 2	46.182	10.852.770
4	Chi tiền mặt cho mỗi HS		
III	DỰ PHÒNG		283.907.730

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

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.

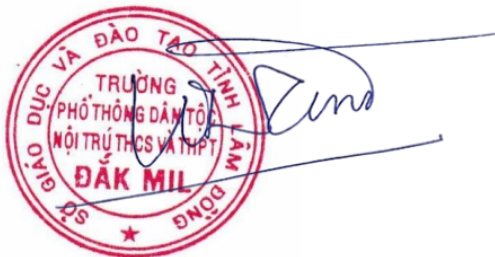
- Như mục 1);

- 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 03/12 về việc chi học bổng áp dụng từ 05/12/2025)

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 (ÁP DỤNG TỪ 05/12/2025)

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 mì ngọt + sữa	Phần	235	15.000	1) Cơm	Gạo	kg	42		1) Cơm	Gạo	kg	42		3.525.000	
2					2) Bò xào	Thịt bò đuôi	kg	18		2) Thịt heo kho đậu khuôn	Thịt heo	kg	14			
2											Đậu khuôn	miếng	120			
2																
2																
2					3) Giá xào	Giá đậu	kg	13		3) Cải xào	Cải ngọt	kg	13			
2						Thịt xay	kg	1			Cải thìa	kg				
2											Cải thảo	kg				
2					4) Canh tạp tàng	Muróp	kg	3		4) Canh bí xanh	Bí xanh	kg	8			
2						Rau dền	kg	2			Thịt xay	kg	1			
2						Mồng toi	kg	2								
2						PL Gia vị	túi	1			PL Gia vị	túi	1			
3	Bún rêu thịt	Tô	235	15.000	1) Cơm	Gạo	kg	42		1) Cơm	Gạo	kg	42		3.525.000	
3					2) Chả ram tôm	Chả ram tôm	kg	18		2) Thịt heo kho trứng	Thịt heo	kg	14			
3											Trứng vịt	quả	120			
3																
3																
3					3) Cải xào	Cải thìa	kg	13		3) Dưa chua xào/	Dưa chua	kg	13			
3						Cải ngọt	kg			Cà xào	Cà tím	kg				
3						Cải thảo	kg				Cà trắng to	kg				
3					4) Canh cà chua trứng	Cà chua	kg	5		4) Canh bí đỏ	Bí đỏ	kg	8			
3						Đậu khuôn trắng	miếng	15			Thịt xay	kg	1			
3						Trứng gà	quả	30								
3						PL Gia vị	túi	1			PL Gia vị	túi	1			
4	Bánh bao	Cái	235	15.000	1) Cơm	Gạo	kg	42		1) Cơm	Gạo	kg	42		3.525.000	
4					2) Tôm hấp/ tôm rim	Tôm to	kg	18		2) Thịt gà kho	Thịt gà	kg	32			
4																
4																
4																
4					3) Cà xào	Cà tím	kg	13		3) Su su xào	Su su	kg	10			

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 trắng to	kg				Cà rốt	kg	3			
4						Thịt xay	kg	1								
4					4) Canh chua	Cà chua	kg	2		4) Canh bí xanh	Bí xanh	kg	8			
4						Giá đậu	kg	2			Thịt xay	kg	1			
4						Bạc hà	kg	3								
4						PL Gia vị	túi	1			PL Gia vị	túi	1			
5	Bánh mì thịt	Cái	235	15.000	1) Cơm	Gạo	kg	42		1) Cơm	Gạo	kg	42		3.525.000	
5					2) Gà luộc	Thịt gà	kg	32		2) Chả lụa	Chả lụa	kg	16			
5																
5																
5																
5					3) Cải thảo/su su xào	Cải thảo	kg	13		3) su su xào/ xu hào	Su su	kg	10			
5						Su su	kg				Cà rốt	kg	3			
5										hoặc Su hào xào	Su hào	kg				
5					4) Canh cà chua trứng	Cà chua	kg	5		4) Canh quả bầu	Quả bầu	kg	8			
5						Đậu khuôn trắng	miếng	15			Thịt xay	kg	1			
5						Trứng gà	quả	30								
5						PL Gia vị	túi	1			PL Gia vị	túi	1			
6	Bún rêu thịt	Tô	235	15.000	1) Cơm	Gạo	kg	42		1) Cơm	Gạo	kg	42		3.525.000	
6					2) Cá đồng kho	Cá diêu hồng	kg	32		2) Thịt heo luộc/xào	Thịt heo	kg	20			
6						Gia vị cá kho	gói	4								
6						Cá lóc	kg									
6						Cá rô phi	kg									
6					3) Cải xào	Cải thảo	kg	13		3) Đậu ve/Măng xào	Đậu ve	kg	13			
6						Thịt xay	kg	1			Măng	kg				
6						Cải ngọt	kg									
6					4) Canh chua	Cà chua	kg	2		4) Canh bí đỏ	Bí đỏ	kg	8			
6						Giá đậu	kg	2			Thịt xay	kg	1			
6						Bạc hà	kg	3								
6						PL Gia vị	túi	1			PL Gia vị	túi	1			
7	Bánh canh thịt	Tô	235	15.000	1) Cơm	Gạo	kg	42		1) Cơm	Gạo	kg	42		3.525.000	
7					2) Cá biển kho dưa/	Cá nục bông	kg	25		2) Gà luộc	Thịt gà	kg	30			

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					kho cà chua	Dứa	quả	2								
7						Cá thu bẻ	kg									
7						Cá ngừ	kg									
7					3) Cải ngọt xào	Cải ngọt	kg	14		3) Su hào xào	Su hào	kg	10			
7						Thịt xay	kg	1			Cà rốt	kg	3			
7																
7					4) Canh chua	Cà chua	kg	3		4) Canh cải ngọt	Cải ngọt	kg	6			
7						Giá đậu	kg	2			Thịt xay	kg	1			
7						Đậu khuôn trắng	miếng	15								
7						PL Gia vị	túi	1			PL Gia vị	túi	1			
CN	Mì tôm, xúc xích	Phần	235	15.000	1) Cơm	Gạo	kg	42		1) Cơm	Gạo	kg	42		3.525.000	
CN					2) Trứng gà chiên	Trứng gà	quả	400		2) Thịt heo kho	Thịt heo	kg	14			
CN						Hành lá	kg	1			Nấm mèo	kg				
CN																
CN																
CN					3) Rau muống xào	Rau muống	kg	14		3) Măng/đậu ve xào	Măng	kg	13			
CN											Đậu ve	kg				
CN																
CN					4) Canh quả bầu	Quả bầu	kg	11		4) Canh cải thảo	Cải thảo	kg	6			
CN						Thịt xay	kg	1			Thịt xay	kg	1			
CN																
CN						PL Gia vị	túi	1			PL Gia vị	túi	1			
					Tổng cộng 1 tuần/toàn trường										24.675.000	
					Tổng cộng 1 ngày/toàn trường										3.525.000	
					Tổng cộng 1 tháng/toàn trường										107.512.500	Đáp số khoảng

Ghi chú: Do nguyên nhân khách quan mà bên B muốn thay thế 1 số thực phẩm tại ngày nào đó thì phải thông báo đến bên A (thông qua Kế toán) và được bên A thống nhất.
(trong đó thực phẩm thay đổi có số lượng và tổng số tiền không thay đổi nhiều)

Người lập
Lê Thị Hương Trang

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	172.000
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	Gia vị tươi sống	kg	47.000	3	141.000
10	Tiêu xay	kg	150.000	0.15	22.500
	Tổng cộng/ngày				651.000
	Tổng cộng/bữa ăn				326.000

Người lập



Kế toán: Nguyễn Thị Loan