

แผนกวิชา / หน่วยงาน...อาหารและโภชนาการ.....
 บัญชีรายการ.....ครุภัณฑ์.....คงเหลือ
 ณ วันที่ 30 กันยายน 2564

ลำดับ ที่	วัน เดือน ปี ที่ได้รับ	หมายเลขประจำ วัสดุ - ครุภัณฑ์	รายการขนาดลักษณะ	ได้มา โดยวิธี	จำนวน	ราคา หน่วยละ	หมายเหตุ
1	19 ส.ค. 37	7105-006-0002-371-001ถึง002	โต๊ะฝึกงาน	งบประมาณ	2 ชุด	15,000	
2	19 ส.ค. 37	7320-011-0001-371-001	เครื่องปั่นไอศกรีม	งบประมาณ	1 เครื่อง	5,600	
3	19 ส.ค. 37	7195-008-0001-371-001	ตู้โชว์	งบประมาณ	1 ตู้	6,600	
4	19 ส.ค. 37	7330-018-0001-371-001ถึง002	ชุดเครื่องครัว	งบประมาณ	2 ชุด	21,000	
5	19 ส.ค. 37	7310-001-0001-371-001	เตาอบเบเกอรี่	งบประมาณ	1 เตา	21,000	
6	19 ส.ค. 37	7330-013-0001-371-001	เครื่องนวดแป้งชนิด 2 แขน	งบประมาณ	1 เครื่อง	25,000	
7	2 มิ.ย. 46	7320-010-0001-461-001ถึง002	ขังรีควางอุปกรณ์โครงสร้างทำเดวิส สแตนเลส	งบประมาณ	4 ชุด	13,775	
8	2 มิ.ย. 46	7320-009-0003-461-001	เตาหุงต้มแก๊ส 2 หัวเตา	งบประมาณ	1 ชุด	20,865	
9	28-พ.ย.-61	4110-007-0001-621-002	ตู้แช่อาหารขนาด 20 คิวบิกฟุต	งบประมาณ	1 ตู้	35,000	

หมายเหตุ ให้แยกบัญชีในแต่ละประเภทพัสดุ คือ

1. บัญชีรายการวัสดุสิ้นเปลือง คงเหลือ
2. บัญชีรายการวัสดุถาวร คงเหลือ
3. บัญชีรายการครุภัณฑ์ คงเหลือ

.....

(.....)

หัวหน้าหน่วยจ่าย / หน่วยเบิก