

Володимир ПРОТАСОВ,
викладач економічних дисциплін,
ВСП «Житомирський торговельно-економічний
фаховий коледж КНТЕУ»,
м. Житомир

ДОКУМЕНТАЛЬНЕ ОФОРМЛЕННЯ РУХУ ПРОДУКТІВ В ЇДАЛЬНІ ЗАКЛАДУ ОСВІТИ

Важко уявити сучасні школу, ліцей чи гімназію без їдальні, де організовано якісне, смачне та повноцінне харчування. Правильне визначення собівартості та ціни реалізації виготовлених страв має важливе значення для визначення витрат та доходів закладу освіти.

Особливостям організації бухгалтерського обліку та визначенню собівартості виготовленої продукції, наданих робіт, послуг присвятили свої праці Бутинець Ф.Ф., Василенко Ю.А., Даньків Й.Я., Крупка Я.Д., Лишиленко О.В. та багато інших. Але потребує подальших досліджень порядок калькулювання собівартості страв в їдальнях закладів освіти.

Метою роботи є розгляд особливостей калькулювання собівартості страв в шкільній їдальні.

Особливу увагу під час організації харчування учнів необхідно приділяти зниженню кількості спожитого цукру, розподілу білків, жирів та вуглеводів, які мають містити страви, пропоновані школярам упродовж дня. Енергетична та поживна цінність їжі (вміст макро- і мікронутрієнтів) у закладах дошкільної, загальної середньої освіти та інших закладах освіти, що провадять освітню діяльність на певному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку (далі - заклади) повинна відповідати загальним віковим потребам здобувачів освіти/дітей згідно з нормами фізіологічних потреб в основних харчових речовинах та енергії, визначеними МОЗ [1]. У закладах загальної середньої освіти для учнів усіх класів незалежно від навчальної зміни повинно бути організовано щонайменше одноразове гаряче харчування відповідно до норм.

Розглянемо деякі особливості калькулювання собівартості страв на прикладі роботи шкільної їдальні. На підставі технологічних карток, де вказана норма бруто витрат продуктів, складаємо калькуляційні картки, в яких визначаємо ціну реалізації страви. Окремі заклади освіти не складають калькуляційні картки та виконують розрахунок в таблиці довільної форми. Для прикладу беремо нескладне меню, доступне більшості учнів невеличкої школи. Дані таблиць дані є умовними, вони наведені як приклад. Відповідно до Норм споживання основних груп харчових продуктів в реальному меню закладу освіти будуть трохи інші показники. Для скорочення розрахунків в таблиці наведемо розрахунок вартості харчування учнів на день. Отримана вартість страв відображається в меню закладу освіти. Зразок розрахунку вартості харчування на день розглянемо в таблиці 1.

Таблиця 1

Розрахунок вартості харчування на 01.09.202 р.

Назва страви	Вихід страви, г	Найменування продуктів	Норма на 1 порцію, бруто, кг	Ціна, грн.	Сума, грн.
Суп рисовий з маслом 73 %	250/3	Картопля	0,080	10,00	0,80
		Крупа рисова	0,008	10,00	0,08
		Морква	0,0125	10,00	0,13
		Цибуля	0,012	10,00	0,12
		Масло 73 %	0,003	250,00	0,75
		Всього			
Чай з цукром	200/15	Чай заварка сухий	0,005	200,00	1,00
		Цукор	0,015	30,00	0,45
		Всього			
Ковбаса в /г	35	Ковбаса в /г	0,035	150,00	5,25
Хліб житній	60	Хліб житній	0,060	25,00	1,50
Масло 73 %	8	Масло 73 %	0,008	250,00	2,00
Всього на день			-----	-----	12,08

Джерело: Складено автором

Показники, наведені в таблиці 1, мають важливе значення, оскільки є основою для визначення ціни реалізації кожної страви. Вони суттєво впливають на визначення величини доходів від шкільної їдальні закладу освіти. Важливе значення має правильне складання меню-вимоги на видачу продуктів.

Як свідчить практика, форма та зовнішній вигляд документа, що застосовується закладами освіти, може відрізнитися від наведеної. Меню – вимога на видачу продуктів харчування використовується для визначення кількості та вартості

продуктів, необхідних для приготування страв на день. Зразок меню-вимоги наведено в таблиці 2.

Таблиця 2

ЗАТВЕРДЖУЮ

_____ 202 р.

Меню – вимога на видачу продуктів харчування _____ 202 р
Кількість дітей, що харчуються 30 чол.

СТРАВИ	Найменування та кількість продуктів харчування, що підлягають закладці									
	картопля	крупа рис	морква	цибуля	масло 73 %	ковбаса в/г	чай завар. сух.	цукор	хліб житній	Всього, грн
Суп рисовий з маслом 73 %	0,080/2,4	0,008/0,24	0,0125/0,375	0,012/0,36	0,003/0,09					
Ковбаса в /г						0,035/1,05				
Чай з цукром							0,005/0,15	0,015/0,45		
Хліб житній									0,060/1,8	
Масло 73 %					0,008/0,24					
Разом до видачі, кг	2,40	0,24	0,375	0,36	0,33	1,05	0,15	0,45	1,8	
Ціна	10,00	10,00	10,00	10,00	250,00	150,00	200,00	30,00	25,00	
Сума	24,00	2,40	3,75	3,60	82,50	157,50	30,00	13,50	45,00	362,25

Джерело: Складено автором

При заповненні таблиці 2 необхідно врахувати кількість учнів, що харчуються протягом дня. Нехай кількість учнів, що харчуються, становить 30 чоловік. З технологічної картки страви «Суп рисовий з маслом 73%» встановлюємо, що норма брутто для картоплі на одну порцію становить 0,080 кг./чол. Тоді для 30 осіб кількість картоплі на приготування страви становить 0,080 кг./чол.*30 чол. = 2,4 кг. Аналогічно можна визначити кількість всіх інших продуктів, необхідних для приготування страв. Маючи загальну кількість продуктів та ціни, визначаємо вартість продуктів, необхідних на приготування страв на день. Дані за кожен день з меню-вимог на видачу продуктів харчування є основою для зведеної відомості витрат продуктів.

Форма та зовнішній вигляд відомості можуть відрізнятися від наведеної. Зокрема, відомість може містити інформацію про залишки продуктів, їх

надходження за місяць, тобто таблиця схожа на оборотну відомість. Зразок зведеної відомості наведено в таблиці 3.

Таблиця 3
ЗАТВЕРДЖУЮ

_____ 202 р.

Зведена відомість витрат продуктів за вересень 202 р.

№	Найменування	Од.	01.09	02.09	...	Всього	Ціна	Сума
1	Картопля	кг	2,40	...				
2	Крупа рисова	кг	0,24					
3	Морква	кг	0,375					
4	Цибуля	кг	0,36					
5	Масло вершкове 73 %	кг	0,33					
6	Ковбаса в/г	кг	1,05					
7	Чай	кг	0,15					
8	Цукор	кг	0,45					
9	Хліб житній	кг	1,80					
10							
	Всього							
Кухар		Комірник						

Джерело: Складено автором

Показники зведеної відомості, наведені в таблиці 3, використовуються при списанні витрачених продуктів та визначенні загальної суми витрат закладу освіти.

Правильне документальне оформлення, достовірне визначення вартості страв, витрачених продуктів свідчить про високий професійний рівень бухгалтерів, кухарів та всіх інших працівників закладу освіти, хто причетний до організації харчування школярів.

Список використаних джерел

1. Про затвердження норм та порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку: Постанова КМУ від 24.03.2021 № 305. Дата оновлення: 03.08.2021. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/305-2021-%D0%BF#Text> (дата звернення: 14.09.2021).