

2. Засадний Б.А. Перспективи розвитку національної системи бухгалтерської системи в умовах євроінтеграційних процесів. *Економіка і суспільство*. № 20. 2019. С. 685 –692.
3. Каменська Т. (2012). Міжнародні стандарти фінансової звітності в Україні: сучасний стан, практика і проблеми впровадження. *Бухгалтерський облік і аудит*, (12), 39–43. URL: http://www.irbisnbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?C21COM=2&I21DBN=UJRN&P21DBN=UJRN&IMAGE_FILE_DOWNLOAD=1&Image_file_name=PDF/boau_2012_12_8.pdf
4. Касич А. О., Яковенко Я. Ю. (2013). Проблеми впровадження МСФЗ в Україні та шляхи їх вирішення. *Облік і фінанси*, (1), 22–27. URL: http://www.irbisnbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?C21COM=2&I21DBN=UJRN&P21DBN=UJRN&IMAGE_FILE_DOWNLOAD=1&Image_file_name=PDF/Oif_apk_2013_1_5.pdf
5. Ball R. (2016). IFRS–10 years later. *Accounting and Business Research*, 46(5), 545–571. URL: <https://www.tandfonline.com/doi/pdf/10.1080/00014788.2016.1182710>

МЕНЮ-ВИМОГА НА ВИДАЧУ ПРОДУКТІВ

Протасов В. В., викладач економічних дисциплін, Новицька А. Ю., студентка, ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж КНТЕУ»

Правильний розрахунок собівартості та ціни реалізації виготовлених страв має важливе значення для обчислення витрат та доходів закладу освіти. Тому необхідно відповідально відноситись до документального оформлення руху продуктів, витрачених на приготування страв.

Метою роботи є розгляд особливостей заповнення меню-вимоги на видачу продуктів в закладі повної загальної середньої освіти.

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 документального оформлення господарських операцій по калькулюванню собівартості страв на прикладі роботи шкільної їдальні. Особливістю обліку витрат на харчування учнів розглянутої в роботі школи є використання меню-вимоги на видачу продуктів. Визначена в калькуляційних картках вартість страв переноситься до меню. Враховуючи кількість порцій, визначають загальну суму коштів, одержаних від реалізації страв. Для зменшення обчислень в таблиці наведемо розрахунок вартості двох страв з денного меню. Зразок заповнення меню на день розглянемо в таблиці 1.

МЕНЮ _____

назва школи

дата 10 листопада 202 р.

Меню	Норма, г	К-ть порцій	Ціна, грн	Сума, грн
Суп вермишелевий	250	318	0,63	200,34
Каша гречана	150	392	2,71	1062,32
І т. д.				
Всього				1262,66

Джерело: складено автором

Особливістю даного оформлення меню є те, що загальна вартість страв перевіряється потім за показниками меню-вимоги на видачу продуктів. Ця величина має відповідати вартості продуктів, витрачених на приготування страв. Зразок заповнення меню-вимоги в такому випадку наведено в таблиці 2.

Таблиця 2
ЗАТВЕРДЖУЮ

(підпис керівника підприємства)

_____ 20 р.

МЕНЮ – ВИМОГА НА ВИДАЧУ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

“10” листопада 202 р.

МЕНЮ	К-ть чол	Найменування та кількість продуктів харчування, що підлягають закладці									
		Картопля	Макарони	Цибуля	Морква	Олія	Сіль	Лист лавр.	Гречка	Масло	Всього
Суп вермишелевий 0-63	318	34,09	3,18	3,82	3,97	0,57	0,79	0,0032			
Каша гречана 2-71	392						0,59		14,27	2,04	
І т. д.											
Разом до видачі, кг		34,09	3,18	3,82	3,97	0,57	1,38	0,0032	14,27	2,04	
Ціна:		4,30	10,89	7,07	10,00	50,00	5,00	162,00	40,00	200,00	
Сума:		146,59	34,63	27,02	39,70	28,50	6,90	0,52	570,80	408,00	1262,66

Джерело : складено автором

Поряд з назвою страви вказана її вартість згідно калькуляційної картки. Вартість продуктів, витрачених на приготування страв, одержана шляхом додавання відповідних сум, становить 1262,66 грн. Важливе значення має перевірка одержаної суми, для цього проводяться розрахунки: 318 шт.*0,63грн./шт.+392 шт.*2,71 грн./шт.=1262,66 грн. Як видно з наведених даних, вартість витрачених продуктів визначена вірно та відповідає показникам, наведеним в меню.

Правильне документальне оформлення, достовірне визначення вартості витрачених продуктів свідчить про високий професійний рівень працівників закладу освіти, причетних 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).

ДЕЯКІ ОСОБЛИВОСТІ ОПЛАТИ ПРАЦІ МЕДИЧНИХ СЕСТЕР

Протасов В. В., викладач, Цаплюк К. Р., студентка, ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж КНТЕУ»

В усі часи своєчасна виплата заробітної плати працівникам бюджетної сфери має важливе значення. Особливої гостроти набувають питання правильного нарахування, своєчасної виплати заробітної плати працівникам медичних закладів. Розв'язання цих та інших питань сприятиме закріпленню молодих фахівців, що будуть працювати поряд з досвідченими спеціалістами закладів охорони здоров'я.

Метою роботи є розгляд особливостей нарахування різних видів основної та додаткової оплати праці, проведення утримань з доходів на прикладі закладу охорони здоров'я.

На кожному підприємстві є свої особливості нарахування різних видів оплати праці, проведення утримань. Відповідно до Закону України «Про оплату праці» розрізняють: основну заробітну плату, додаткову заробітну плату, інші заохочувальні та компенсаційні виплати. Вони складають фонд оплати праці підприємства [1, с.170]. Серед основних видів додаткової заробітної плати в закладах охорони здоров'я можна виділити доплати та надбавки за шкідливі умови праці, роботу в нічні години, за медичний стаж, тощо.

Розглянемо особливості нарахування різних видів оплати праці для медичної сестри, якій були нараховані лікарняні, в таблиці 1.

Таблиця 1 – Оплата праці медичної сестри

Нараховано		Утримано	
Лікарняні підприємства	1521.20	Аванс	1300.00
Лікарняні соцстрах	1216.96	ПДФО	934.43
Лікарняні соцстрах наст. міс.	1825.44	ПДФО	328.58
По постанові № 610 Covid 19	2096.02	ПДФО	377.64
Погодинна оплата	3398.79	ПДФО	492.86
Шкідливі умови праці	509.82	Військовий збір	100.68
Нічні	500.93	Військовий збір	45.64
За медстаж	781.72	Військовий збір	31.47
		Лікарняна каса обл.	145.00
		Асоціація медсестер	5.00
		Виплачено ЗП (остаточно)	8091.58
Всього	11 852.88	Всього	11 852.88
До виплати : 8091.58			

Джерело: Складено автором