

НАКЛАДНА НА ПОВЕРНЕННЯ ПРОДУКТІВ В ДОШКІЛЬНОМУ НАВЧАЛЬНОМУ ЗАКЛАДІ

Протасов В. В., викладач, ВСП «Житомирський торговельно-економічний фаховий коледж» ДТЕУ

Питання організації харчування дітей у закладах дошкільної освіти було і залишається одним з актуальних. Раціональний режим харчування, збалансованість раціону є основними умовами для підвищення захисту дитячого організму до захворювань, нормального росту та розвитку дітей, які тут виховуються.

Метою роботи є розгляд особливостей заповнення накладної на повернення продуктів з кухні до комори дошкільного навчального закладу у випадку, коли фактично прийшло менше дітей, ніж було вказано в Меню-вимозі на видачу продуктів харчування.

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].

В дошкільних навчальних закладах для визначення кількості та вартості продуктів, необхідних для приготування страв, складають Меню-вимогу на видачу продуктів харчування. Нехай Меню-вимогу склали 16 січня ц.р. для приготування страв на 17 січня ц.р. з розрахунку на певну кількість дітей. Фактично прийшло до ясел на 6 дітей менше та до садочку на 4 дитини менше, тому за 10 дітей продукти з кухні повертають в комору.

Більшість продуктів повертають з тих страв, що готуються на обід та підвечірок. Лише дуже невелика частина продуктів повертається зі страв, призначених на сніданок. При проведенні розрахунків враховуємо, що норми витрат продуктів на кожну страву визначаємо за даними технологічних карток. Взагалі повернення продуктів або їх додаткова видача проводиться, коли відхилення в кількості дітей становить не менше 3 осіб. В дошкільних навчальних закладах можлива ситуація, коли дітей прийшло більше, ніж передбачалось. Тоді складають накладну на додаткову видачу продуктів або заповнюють Додаткове Меню-вимогу на видачу продуктів харчування.

На практиці можливі різні форми накладної на повернення або додаткову видачу продуктів. В окремих дошкільних навчальних закладах використовують сучасне програмне забезпечення, що значно економить час, зменшує помилки, що можуть виникати при складанні документів. Накладну або Меню-вимогу підписують старша медична сестра, кухар та комірник та передають на затвердження завідуючій. Розглянемо в таблиці 1 приклад заповнення накладної на продукти, які необхідно повернути до комори.

Таблиця 1. Розрахунок повернення кількості продуктів

№	Найменування продукту	Розрахунок
1	Кури 1 категорії	Підвечірок: Зрази картопляні з курячим м'ясом, Бігос овочево-курячий (86 г + 29 г) * 6 дітей /1000 г = 0,690 кг (107 г +86 г) * 4 дітей /1000 г = 0,772 кг, Всього 1,462 кг
2	Риба хек морожена	Обід :Кульки рибні 56 г *6 дітей /1000 г = 0,336 кг, 85 г *4 дітей/1000 г= 0,340 кг, Всього 0,676 кг
3	Масло вершкове 72%	Сніданок: Хліб пшеничний цільнозерновий з маслом 5 г*6 дітей /1000 г = 0,030 кг 5 г*4 дітей/1000 г = 0,020 кг Всього 0,050 кг Підвечірок: Бігос овочево-курячий 2 г*6 дітей /1000 г = 0,012кг 2,5 г*4 дітей /1000 г= 0,010 кг Всього 0,022 кг
4	Молоко 2,6%	Сніданок: Кавовий напій з молоком 140 г *6 дітей/1000 г = 0,840 кг 160 г*4 дітей /1000 г = 0,640 кг Всього 1,480 кг
5	Кефір 3,2%	Підвечірок: Кефір 100 г*6 дітей/1000 г = 0,600 кг 125 г*4дітей/1000 г = 0,500 кг Всього 1,100 кг
6	Макаронні вироби	Обід: Макаронні вироби, відварені з овочами 31 г*6 дітей/1000 г = 0,186 кг 39 г*4 дітей /1000 г= 0,156 кг Всього 0,342 кг
7	Цукор	Сніданок: Кавовий напій з молоком 12 г*6 дітей /1000 г = 0,072 кг 15 г *4 дітей/1000 г = 0,060 кг Всього 0,132 кг
8	Сік яблучний	Обід: Сік яблучний 97 г*6 дітей/1000 г = 0,582 кг 150 г*4 дітей/1000 г = 0,600 кг Всього 1,182 кг
9	Картопля	Підвечірок: Зрази картопляні з курячим м'ясом 111 г*6 дітей/1000 г= 0,666 139 г*4 дітей/1000 г= 0,566 Всього 1,222
10	Капуста	Підвечірок: Бігос овочево-курячий 36 г*6 дітей/1000 г = 0,216 кг 56,5 г*4 дітей/1000 г = 0,224 кг Всього 0,440 кг
11	Цибуля	Обід: Кулешник гороховий, Кульки рибні Макаронні вироби, відварені з овочами (10 г+11 г+8г)*6 дітей/1000 г = 0,174 кг (14 г+15г+11г)*4дітей/1000 г = 0,160 кг Всього 0,334 кг Підвечірок: Зрази картопляні з курячим м'ясом Бігос овочево-курячий (16 г+3г)* 6 дітей/1000 г = 0,114 кг (20 г+4 г)*4 дітей/1000 г = 0,096 кг Всього 0,210 кг
12	Морква	Обід: Кулешник гороховий, Макаронні вироби, відварені з овочами (8 г+10 г)*6 дітей/1000 г = 0,108 кг (10 г+13 г)*4 дітей/1000 г = 0,092 кг Всього 0,200 кг Підвечірок: Бігос овочево-курячий 3 г*6 дітей/1000 г = 0,018 кг 4 г*4 дітей/1000 г = 0,016 кг Всього 0,034 кг
13	Буряк	Обід: Салат буряковий 32 г*6 дітей/1000 г = 0,192 кг 50 г*4 дітей/1000 г = 0,200 кг Всього 0,392кг

Джерело: складено автором

На підставі наведених розрахунків складається накладна на повернення продуктів з кухні до комори. В ній вказуємо кількість кожного продукту, що повертаємо зі страв, призначених на сніданок, обід та підвечірок. Розглянемо в таблиці 2 зразок її заповнення.

Таблиця 2. Зразок накладної на повернення продуктів

ЖДНЗ №__ 17 січня 2023

НАКЛАДНА

Дітей прийшло на 10 менше продукти здали

№	Найменування продукту	Сніданок	Обід	Підвечірок	Всього, кг	Ціна, грн	Сума, грн
1	Кури 1 категорії			1,462	1,462	100,00	146,20
2	Риба хек морожена		0,676		0,676	80,00	54,08
3	Масло вершкове 72%	0,050		0,022	0,072	200,00	14,40
4	Молоко 2,6%	1,430			1,430	25,00	37,00
5	Кефір 3,2 %			1,100	1,100	40,00	44,00
6	Макаронні вироби		0,300		0,300	30,00	9,00
7	Цукор	0,132			0,132	40,00	5,28
8	Сік яблучний		1,182		1,182	20,00	23,64
9	Картопля			1,222	1,222	10,00	12,22
10	Капуста			0,440	0,440	15,00	6,60
11	Цибуля		0,334	0,210	0,544	10,00	5,44
12	Морква		0,200	0,034	0,234	10,00	2,34
13	Буряк		0,392		0,392	10,00	3,92
	Всього						364,12

Старша медична сестра _____

Комірник _____

Кухар _____

Джерело: складено автором

Правильне документальне оформлення руху продуктів в дошкільних навчальних закладах свідчить про високий професійний рівень працівників, сприяє раціональному використанню продуктів та достовірному визначенню величини витрат на харчування дітей.

Список використаних джерел

- 1) Постанова КМУ № 305 від 24.03.2021"Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку". Дата оновлення 06.06.2023. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/305-2021-%D0%BF#Text>
Дата звернення 04.11.2023

ТЕОРІЯ ІНФОРМАЦІЙНОЇ БЕЗПЕКИ У ФІЛОСОФСЬКОМУ КОНТЕКСТІ

Радіонова Л. О., канд. філос. наук, доцент, Харківський національний університет міського господарства імені О. М. Бекетова

Визнаючи, що в основі сьогоденного розвитку суспільства лежить вибуховий розвиток інформаційно-телекомунікаційних технологій, питання про