

Порядок учета и выдачи продуктов питания и услуг по организации питания в образовательных учреждениях.

1. Порядок учета и выдачи продуктов питания в дошкольных образовательных учреждениях.

1.1. Учет продуктов питания осуществляется на основании меню-требования. Форма меню-требования применяют отличную от унифицированной формы, в связи со спецификой разновозрастного состава питающихся детей, и расширенного ассортиментного набора продуктов (приложение 1 к данному порядку). Накопительная ведомость по расходу продуктов питания формируется в электронном виде, распечатывается, подписывается работником централизованной бухгалтерии МКУ «ОК УОиДО» и подшивается к отчету.

1.2. Аналитический учет продуктов питания ведется в Excel варианте.

1.3. На основании санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.6. шеф-повар учреждения проводит С-витаминизацию напитков и ежедневно заносит в меню-требование сведения о проводимой витаминизации.

1.4. Отдельным приказом руководителя учреждения назначается ответственное лицо за получение, хранение и выдачу аскорбиновой кислоты.

1.5. Шеф-повар учреждения составляет и обсчитывает меню для выдачи продуктов питания кладовщиком со склада. Шеф-повар учреждения ведет ведомость контроля за рационом питания для двух возрастных категорий по ежедневному расходу продуктов питания на детей.

1.6. Кладовщик учреждения на основании меню-требования производит выдачу продуктов питания шеф-повару.

1.7. В случае изменения количества детей по сравнению с данными на начало дня (9 часов утра), указанному в меню-требовании на выдачу продуктов питания, свыше 3-х человек шеф-поваром учреждения составляется расчет изменения потребности продуктов питания. При увеличении потребности в продуктах питания на обратной стороне меню-требования производится расчет добора необходимых продуктов питания, при уменьшении потребности в продуктах питания излишки сдаются (возвращаются) на склад (кладовую), начиная с обеда и оформляются записью о возврате продуктов питания на обратной стороне меню-требования. Продукты питания, на момент установления фактического количества детей, в соответствии с технологическим процессом заложенные в котел, возврату не подлежат.

1.8. Ежемесячно технолог МКУ «ОК УОиДО» проверяет меню-требования и ведомости контроля за рационом питания, предоставляемые шеф-поваром.

1.9. Кладовщик учреждения не реже двух раз в неделю производит сдачу меню-требований и накладных бухгалтеру МКУ «ОК УОиДО».

1.10. Ежемесячно кладовщик учреждения производит сверку фактических остатков продуктов питания с данными бухгалтерского учета.

1.11. На основании приказов МКУ «ОК УОиДО» и (или) Управления проводится выборочное снятие остатков продуктов питания в учреждении.

2. Порядок учета услуг по организации питания в общеобразовательных учреждениях.

2.1. В учреждении приказом руководителя назначается ответственное лицо по организации питания школьного питания (далее по тексту – ответственное лицо).

2.2. Еженедельно (понедельник-вторник) ответственное лицо учреждения предоставляет отчет о фактическом количестве рационов питания, в разрезе категорий, питающихся в МКУ «ОК УОиДО» для принятия к учету.

2.3. Учет оказанных услуг в количественном выражении осуществляется в электронном виде (Excel программе) на основании:

- отчет о фактическом количестве рационов питания;
- акты реализации готовых изделий (копии);
- акты сдачи-приемки оказанных услуг;
- меню (копии).

2.4. В первый рабочий день следующего за отчетным месяца ответственное лицо учреждения предоставляет в МКУ «ОК УОиДО» отчет об объемах оказанных услуг и таблицу посещаемости детей в количественном выражении; по учащимся, имеющим право на получение льготного питания, таблица посещаемости предоставляется в разрезе фамилий.

Порядок предоставления льготного питания отдельным категориям учащихся регламентируется распорядительным актом начальника Управления.

2.5. Организация, предоставляющая услугу, ежемесячно направляет в МКУ «ОК УОиДО» акты сдачи-приемки оказанных услуг и счета для дальнейшего финансирования по фактическим расходам.

2.6. Исходя из объема фактически оказанных услуг, производится расчет потребности в части финансирования за счет средств бюджета Красноярского края и средств бюджета муниципального образования город Норильск и отражается в регистрах бухгалтерского учета в разрезе источников финансирования.

2.7. Сверка оказанных услуг по организации питания производится ежеквартально на основании актов сверки для взаиморасчетов по видам питания.



