

СОГЛАСОВАНО
Советом родителей МДОУ «Детский сад
комбинированного вида № 214»
(Протокол № 4 от «25» 12 2020г.).

УТВЕРЖДЕНО
приказом МДОУ «Детский сад
комбинированного вида № 214»
№ 234 от «25» 12 2020г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
Муниципального дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад комбинированного вида № 214»
Заводского района г. Саратова

ПРИНЯТО
общим собранием трудового коллектива
(протокол № 5 от «25» 12 2020 г.)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся (воспитанников) Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 214» Заводского района г. Саратова (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении Санитарно – эпидемиологических правил и норм СанПИН 2.3./2.4.3590 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», Уставом Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 214» Заводского района г. Саратова (далее – Учреждение), с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания. и регламентирует организацию питания обучающихся (воспитанников), посещающих Учреждение.

1.2. В соответствии с пунктом 2 части 1 статьи 41 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ охрана здоровья обучающихся (воспитанников) включает в себя организацию питания.

Во исполнение пункта 5 части 3 статьи 28 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ к компетенции Учреждения в установленной сфере деятельности отнесено создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, в том числе организации питания обучающихся (воспитанников).

1.3. Учреждение обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учётом режима работы Учреждения. Организация питания в Учреждении возлагается на заведующего.

1.4. Денежные затраты на питание не могут быть ниже установленных государственных нормативов. Организация питания в Учреждении осуществляется как за счет бюджетных средств, и части платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательную программу дошкольного образования в Учреждении.

1.5. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение обучающихся (воспитанников) рациональным и сбалансированным питанием;
- обеспечение качества и безопасности питания. пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- формирование культуры еды;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.6. Контроль над качеством и разнообразием питания, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на медицинский персонал Учреждения.

1.7. Положение устанавливает порядок организации питания детей, посещающих Учреждение, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Учреждении.

2. Организация питания детей в Учреждении

2.1. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство различных блюд и кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи обучающимися (воспитанниками) в группах и пр.) осуществляют работники Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями, обозначенными в трудовом договоре и должностной инструкции (кладовщик, шеф-повар, повар, кухонный рабочий, воспитатели, младшие воспитатели, старшая медицинская сестра, старший воспитатель).

2.2. Приготовление пищи для обучающихся (воспитанников) Учреждения осуществляется на пищеблоке Учреждения, который должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарём, посудой. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

2.3. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объёма в литрах и (или) миллилитрах.

2.4. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, а так же генеральную уборку по утвержденному графику.

2.5. Работники пищеблока проходят в соответствии с законодательством предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, а также внеочередные медицинские осмотры по направлению работодателя, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

2.6. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, занятых изготовлением пищи и непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе производственным сырьём на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в «ГИГИЕНИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ». Не допускаются или немедленно отстраняются от работы работники с признаками заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.7. Работники пищеблока осуществляют свою работу в спецодежде на территории пищеблока, во время работы запрещается носить кольца, закалывать спецодежду булавками, запрещается курить на рабочем месте или на территории Учреждения.

2.8. Пищевые продукты хранят в соответствии с требованиями действующих Санитарно-эпидемиологических требований, условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Регистрацию показателей температурного режима и влажности воздуха в складских помещениях фиксируют в «Журнале учёта температуры и влажности воздуха в складских помещениях», а показатели температурного режима в холодильном оборудовании в «Журнале учёта температурного режима в холодильном оборудовании».

2.9. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно - эпидемиологических требований к их перевозке, что обеспечивается поставщиком продуктов.

2.10. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих соответствие пищевой продукции обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии, при необходимости - ветеринарное свидетельство).

Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции». Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.11. Обучающиеся (воспитанники) Учреждения, получают четырёхразовое питание в соответствии с режимом работы Учреждения. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.12. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с основным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для трёх возрастных категорий: для детей с 1,6 до 3 лет, для детей с 3 до 7 лет, для детей от 7 до 8 лет утвержденным заведующим Учреждением.

2.13. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак- 20%; обед - 35%; полдник- 15%; ужин -- 20%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи - второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотнённого» полдника (30-35%) с включением блюд ужина.

2.14. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) не должны превышать +/- 5%.

2.15. Основное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый приём пищи в день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых технологических картах, технико – технологических картах, технологических инструкциях. В основном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.16. При отсутствии каких - либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить замену одного

вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на равноценные по пищевой ценности в соответствии с таблицей замены пищевой продукции, утвержденной действующими Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

2.17. На основании утвержденного основного меню, ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим Учреждением. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.18. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) медицинской сестрой составляется объяснительная записка с указанием причины изменения утвержденного меню- требования. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню - требованиях не допускаются.

2.19. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, необходимо исключать жарку блюд, а также исключить продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.20. Выдача готовой пищи детям разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией, которая утверждается приказом заведующего Учреждением, а также после снятия суточной пробы ответственным сотрудником, назначенным заведующим Учреждением в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся ёмкости.

Результаты контроля, регистрируются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции». При этом в журнале отмечают результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как степень готовности, внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, вес порций и другие.

2.21. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных действующими Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами пищевых продуктов, указанных в перечне пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

2.22. При организации питьевого режима в Учреждении используются кипяченая питьевая вода с соблюдением следующих требований:

- кипячение воды не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода охлаждается до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи проводится не реже, чем через 3 часа;
- перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается;
- время смены кипяченой воды отмечается в графике.

Допускается использование установки с дозированным розливом упакованной питьевой воды (куллеры), при обязательном наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество.

2.23. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- 2.23.1. В создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи.
- 2.23.2. В формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

2.24 Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

2.25 Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещено.

2.26. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель промывает столы горячей водой с мылом, тщательно моет руки, надевает специальную одежду для получения и раздачи пищи, сервирует столы в соответствии с приемом пищи.

2.27. К сервировке столов могут привлекаться дети, начиная с младшей группы.

2.28. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

2.29. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

2.30. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- 2.30.1. Во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- 2.30.2. Разливают III блюдо;
- 2.30.3. Подается первое блюдо;
- 2.30.4. Дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- 2.30.5. Дети приступают к приему первого блюда;

- 2.30.6. По окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- 2.30.7. Подается второе блюдо;
- 2.30.8. Прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 2.31. Для информирования родителей (законных представителей) об ассортименте питания ребёнка, вывешивается ежедневное меню основного питания в зоне раздачи на пищеблоке и в приёмных всех возрастных групп, с указанием приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

3 . Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

- 3.1. Ежегодно заведующим Учреждением, издается приказ об организации питания, с возложением ответственности за организацию питания.
- 3.2. Ежедневно старшей медицинской сестрой ведётся учёт обучающихся (воспитанников) с занесением данных в «Табель учета посещаемости детей».
- 3.3. В случае снижения численности обучающихся (воспитанников), продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврату подлежат следующие продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню - требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.
- 3.4. Учет продуктов питания на складе проводился путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении отражается в «Журнале бракеража поступающей пищевой продукции , предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.
- 3.5. Начисление платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в Учреждении, включает в себя затраты на организацию питания и производится (на основании договора) специалистом МКУ «Централизованной бухгалтерией учреждений образования Заводского района города Саратова» в соответствии с табелем учета посещаемости детей.
- 3.6. Число дней посещения детьми по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

4. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов

4.1. Поставки продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа или поставки по заключенному контракту (договору) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

4.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замен) продуктов по своему усмотрению необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

4.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора, возвращается Поставщику с сопроводительным актом.

4.5. Если, несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком поставки, который является неотъемлемой частью контракта (договора). При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд. Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд,

приготовленных из резервного запаса продуктов и имеющихся кулинарных изделий.

5. Производственный контроль над организацией питания детей

5.1. При организации питания в Учреждении наибольшее значение имеет производственный контроль формированием рациона и организацией питания детей.

5.2. Организация производственного контроля над соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется на принципах ХАССП.

5.3. Программа производственного контроля включает вопросы контроля за:

5.3.1. Санитарным фоном;

5.3.2. Микробиологическими исследованиями;

5.3.3. Обеспечением рациона питания, необходимым разнообразием ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов в соответствии с основным десятидневным меню и ежедневным меню-требованием;

5.3.4. Правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;

5.3.5. Качеством приготовления пищи и соблюдением объема и веса готовой продукции;

5.3.6. Соблюдением режима питания во всех возрастных группах детей;

5.3.7. Качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации;

5.3.8. Ведением соответствующей документации, формами учёта и отчётности.

5.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля над формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость.

5.5 С целью обеспечения открытости работы по организации питания воспитанников в Учреждении осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Совета родителей Учреждения.

6. Отчетность и делопроизводство

6.1.Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей, на основании данных представленных медицинским работником, на которого возложена ответственность по организации питания.

6.2. Отчет об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательных отношений (на общем собрании работников Учреждения), заседаниях Педагогического совета, Совета родителей, на общем (или групповом) родительском собрании по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.3.При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями действующего законодательства и действующими Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на общем собрании работников, согласуется с Советом родителей Учреждения и утверждается приказом заведующего Учреждения.

7.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

7.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.7.1 настоящего Положения.

7.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение N 1
к Положению об организации воспитанников
МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 214»

Гигиенический журнал

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее принадлежит)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

Приложение N 2
к Положению об организации воспитанников
МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 214»

**Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4		30

Приложение N 3
к Положению об организации воспитанников
МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 214»

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение N 4
к Положению об организации воспитанников
МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 214»

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Приложение N 5
к Положению об организации воспитанников
МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 214»

Десятидневное меню
Возрастная категория: от 2 до 3 лет и от 3-7 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя № День №							

завтрак							
итого за завтрак							
второй завтрак							
итого за второй завтрак							
обед							
итого за обед							
Уплотнённый полдник							
итого за уплотнённый полдник							
Итого за день:							
Среднее значение за период:							

Приложение N 6
к Положению об организации воспитанников
МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 214»

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракера жа	Наимен ование готового блюда	Результаты органолептич еской оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракераж ной комиссии	Результаты взвешиван ия порционн ых блюд	Прим ечани е

Приложение N 7
к Положению об организации воспитанников
МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 214»

Табель учёта посещаемости детей

№ п/п	Ф.И.О. ребёнка	дата рождения	Дни посещения										Пропущено	дни посещ. подл. оплате	Основание непосещения
Всего отсутствует детей															

Приложение N 8
к Положению об организации воспитанников
МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 214»

Журнал учёта расходов продуктов питания (накопительная ведомость),

Дата	Приход	Расход	остаток