



Информационно –  
аналитическая система  
**Аверс:**  
Расчет меню питания



Учреждение: ДОУ (выбрано учреждений: 1)

 Дата: 20.08.2013

Пользователь: SYSDBA (Администрат

Учреждения	Питание	Сервис
	Продукты	
Здравствуйете, SYS	Таблица перерасчета	
	Потери при термообработке	
	Технологические карты	
	Типовые меню	
	Меню текущего дня	
	Меню-требование	
	Бракеражная ведомость	
	Склад	
	Поставщики продуктов	
	Параметры	

**Программа предназначена** для автоматизации деятельности по планированию, организации и анализу питания в образовательных учреждениях.

**Работа с программой позволяет:**

- *Автоматизировать* ручной труд по составлению меню текущего дня и меню-требования;
- *Организовать* мониторинг рациона питания по всем показателям пищевой ценности продуктов;
- *Планировать* поставки продуктов питания в учреждение.



**Группы продуктов**

Добавить    Изменить

Картофель

- Бульон
- Вода
- Дрожжи хлебопекарные
- Какао-порошок
- Картофель
- Кисломолочные напитки и продукты
- Колбасные изделия
- Кондитерские изделия
- Кофейный напиток
- злаковый витаминизированный
- Кр...
- Б...
- М...
- П...
- С...
- Т...
- У...
- Ф...
- Х...
- Ц...
- Ш...
- Щ...
- Я...

**Продукты**

Наименование:

---

Нормы питания			
Сад 12ч.	Сад 14/24ч.	Ясли 12ч.	Ясли 14/24ч.
<input type="text" value="140.00"/>	<input type="text" value="150.00"/>	<input type="text" value="115.00"/>	<input type="text" value="135.00"/>

---

Действия	Наименование	Отображать в программе <u>Выбрать все</u> <u>Убрать все</u>
	Картофель	<input checked="" type="checkbox"/>
	Картофель молодой	<input checked="" type="checkbox"/>
	Картофель отварной	<input checked="" type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>

В программу включен **справочник продуктов питания**, используемых для приготовления блюд. В нем реализован **механизм учета норм** продуктов питания для сравнения с фактическими данными.

Пользователь может **добавлять** в справочник свои наименования продуктов, а так же **редактировать** данные о продукте.



Учреждения

Питание

Сервис

**Продукты - редактирование элемента**
[Выйти из системы](#)

Вернуться

Сохранить

Наименование:   
 Группа:   
 Не включать в отчет:   
 Измерять в штуках:   
 Списывать целыми упаковками:   
 Код:   
 Единица измерения:   
 Цифр после запятой:  (по умолчанию: 3)  
 ГОСТ:   
 Номенклатурный номер:

Для каждого продукта  
 внесена информация о  
 его *энергетической*  
*ценности,* *пищевых,*  
*минеральных веществах*  
 и витаминах.

<i>Пищевые вещества г.</i>		<i>Минеральные вещества мг.</i>		<i>Витамины мг.</i>	
Белки	<input type="text" value="2.00"/>	Na (Натрий)	<input type="text" value="5.00"/>	A	<input type="text" value="0.00"/>
Жиры	<input type="text" value="0.40"/>	K (Калий)	<input type="text" value="568.00"/>	B1	<input type="text" value="0.12"/>
Углеводы	<input type="text" value="16.30"/>	Ca (Кальций)	<input type="text" value="10.00"/>	B2	<input type="text" value="0.07"/>
Энергетическая ценность (ккал)	<input type="text" value="77.00"/>	Mg (Магний)	<input type="text" value="23.00"/>	PP	<input type="text" value="1.30"/>
		P (Фосфор)	<input type="text" value="58.00"/>	C	<input type="text" value="20.00"/>
		Fe (Железо)	<input type="text" value="0.90"/>	E	<input type="text"/>

**Нормы питания**


ГРУППА КОМПАНИЙ

**АВЕРС**

ФинПромМаркет-XXI

Учреждение: ДОУ (выбрано учреждений: 1) =1

Дата: 20.08.2013      Пользователь: SYSDBA(Администратор)      Версия: 2.9a (13480)

Учреждения

Питание

Сервис

**Таблица перерасчета**
[Выйти из системы](#)
[Справка](#)
**Группы продуктов**
 Показывать пустые группы

[Картофель \(4\)](#)
[Колбасные изделия \(5\)](#)
[Мясо \(8\)](#)
[Овощи замороженные, консервированные, сушеные \(1\)](#)
[Овощи свежие, зелень \(36\)](#)
[Фрукты и ягоды свежие \(24\)](#)
[Фрукты и ягоды сухие, замороженные, консервированные \(3\)](#)
[Птица \(9\)](#)

Продукт

Картофель

Вид обработки

x/o









Потери (%)

Период (для сезонных отходов)

с

по

**Таблица перерасчета**

Действия	Продукт	Вид обработки	Потери (%)	С	По
 	Картофель	x/o	25.00	16.08	31.10
 	Картофель	x/o	30.00	01.11	31.12
 	Картофель	x/o	35.00	01.01	29.02
 	Картофель	x/o	40.00	01.03	15.08

В программу включена **таблица перерасчёта**, которая позволяет автоматически рассчитывать *потери при холодной обработке* при переходе на новую сезонность овощей (картофель, морковь, свекла и др.)

**Учреждение:** ДОУ (выбрано учреждений: 1) =1  
**Дата:** 20.08.2013 **Пользователь:** SYSDBA(Администратор) **Версия:** 2.9a (13480)

Учреждения Питание Сервис

[Выйти из системы](#)

Группы продуктов	Потери (%)																
	Термообработка: Жарка <input type="button" value="Сохранить"/>																
	Наименование	Вес	Энерг. цен.	Б	Ж	У	Минеральные вещества						Витамины				
Na							K	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	B2	PP	C	E
<a href="#">Бульон</a>																	
<a href="#">Вода</a>																	
<a href="#">Дрожжи хлебопекарные</a>																	
<a href="#">Какао-порошок</a>																	
<b>Картофель</b>	36	8	5	10	24	20	20	15	20	15	25		20	13	5	50	
Картофель молодой	36	8	5	10	24	20	20	15	20	15	25		20	13	5	50	
Картофель отварной																	
Картофель отварной протертый																	
Картофель свежий очищенный п/ф	36	8	5	10	24	20	20	15	20	15	25		20	13	5	50	
<a href="#">Кисломолочные напитки и продукты</a>																	
<a href="#">Колбасные изделия</a>																	
<a href="#">Кондитерские изделия</a>																	
<a href="#">Кофейный напиток злаковый витаминизированный</a>																	

В программу включен справочник **потери при термообработке**, который содержит сведения по *потерям веса, энергетической ценности, БЖУ, витаминов и минералов* при термической обработке продуктов питания.



## Группы тех.карт

Добавить

Изменить

Второе блюдо

 Показывать пустые группы[Показать все тех.карты](#)✗ [Вода \(4\)](#)✗ [Второе блюдо \(25\)](#)✗ [Выпечка \(5\)](#)✗ [Гарниры \(19\)](#)✗ [Гренки для супов \(2\)](#)✗ [Завтрак \(4\)](#)✗ [Закуски \(11\)](#)✗ [Запеканка \(10\)](#)✗ [Каша \(10\)](#)✗ [Кисломолочные продукты \(13\)](#)✗ [Компот \(9\)](#)✗ [Кондитерские изделия \(10\)](#)✗ [Молочные продукты \(3\)](#)✗ [Напитки \(12\)](#)✗ [Полуфабрикаты \(5\)](#)✗ [Салаты \(36\)](#)✗ [Супы \(10\)](#)

## Технологические карты в группе: Второе блюдо

Добавить

Действия	Наименование	Номер	Регион
	Кнели рыбные отварные	85	
	Котлеты рыбные любительские	86	
	Котлеты рыбные паровые	87	
	Рыба, тушенная в томате с овощами	88	
	Рыба, запеченная с картофелем по-русски	89	
	Тефтели из рыбы	90	
	Бефстроганов из отварной говядины в молочно-сметанном соусе	91	
	Голубцы ленивые с отварным мясом	92	
	Гуляш из отварного мяса в молочно - сметанном соусе	93	
	Тефтели мясо-крупяные	100	

В программу включен справочник технологических карт блюд (около 5000 ТК) по группам.

Пользователь может **добавлять** свои тех.карты блюд в программу, а так же **копировать** уже имеющиеся, в т. ч. для последующего редактирования и использования.



Наименование:  Номер:  Литер: Источник рецептуры: Группа тех.карт: Регион: 

№	Наименование продукта	Расчет сезонных отходов (х/о)	Вес брутто, г	х/о %	Вес нетто, г (х/о)	Вес нетто, г (т/о)
	<input type="checkbox"/> Говядина бескостная	авто.	<input type="text" value="85.71"/>		<input type="text" value="85.71"/>	<input type="text" value="85.71"/>
	<input type="checkbox"/> Лук репчатый	авто.	<input type="text" value="11.43"/>	<input type="text" value="20.00"/>	<input type="text" value="11.43"/>	<input type="text" value="11.43"/>
	<input type="checkbox"/> Масло растительное	инфо.	<input type="text" value="7.14"/>		<input type="text" value="7.14"/>	<input type="text" value="7.14"/>
	<input type="checkbox"/> Молоко 3.2%-ной жирности и витаминиз.	инфо.	<input type="text" value="20"/>		<input type="text" value="20"/>	<input type="text" value="20"/>
	<input type="checkbox"/> Хлеб пшеничный (планировка белая)	инфо.	<input type="text" value="14.29"/>		<input type="text" value="14.29"/>	<input type="text" value="14.29"/>
	<input type="checkbox"/> Яйцо куриное диетическое	инфо.	<input type="text" value="11.86"/>		<input type="text" value="11.86"/>	<input type="text" value="11.86"/>

Термообработка:  Продукты:  

№	Термообработка	Продукты

Приготовление:  Очистить: Вес готового блюда: 

## Пищевые вещества г.

Белки

Жиры

Углеводы

Энергетическая ценность (ккал)

## Данные

Минеральные

Na (Натрий)

K (Калий)

Ca (Кальций)

Mg (Магний)

P (Фосфор)

Fe (Железо)

Для каждого блюда указан состав, способ приготовления, пищевые и минеральные вещества, витамины, энергетическая ценность.

## Способ приготовления:

Мясо зачистить от сухожилий и жира, перевернуть через мясорубку с размоченной булкой и луком. Из полученной массы сформировать котлеты. Затем довести до готовности в духовом шкафу при температуре 250-280 гр.С. Температура подачи 65гр.С







Наименование  Номер

Группа техкарт  Регион

Наименование продукта	Расчет сезонных отходов (х/о)	Вес брутто, г
Масло растительное рафинированное	<a href="#">инфо</a>	2
Масло сливочное несоленое	<a href="#">инфо</a>	3
Мука пшеничная в/с	<a href="#">инфо</a>	8
Мука пшеничная в/с	<a href="#">инфо</a>	4
Сахар-песок	<a href="#">инфо</a>	4
Творог 9%-ной жирности	<a href="#">инфо</a>	92,5
Яйцо куриное диетическое	<a href="#">инфо</a>	0,25

Вес готового блюда: 

## Данное блюдо содержит

Пищевые вещества г.	Минеральные вещества мг.	Витамины
Белки <input type="text" value="17.17"/>	Na (Натрий) <input type="text"/>	A
Жиры <input type="text" value="13.47"/>	K (Калий) <input type="text"/>	B1
Углеводы <input type="text" value="13.06"/>	Ca (Кальций) <input type="text" value="146.26"/>	B2
	Mg (Магний) <input type="text" value="21.62"/>	PP
	P (Фосфор) <input type="text" value="218.58"/>	C
Энергетическая ценность (ккал) <input type="text" value="249.91"/>	Fe (Железо) <input type="text" value="0.77"/>	E

## Способ приготовления:

Творог протирают, добавляют яйца (яйца предварительно обрабатываются согласно СанПин 2.3.6.1079-01), тщательно перемешивают. Формируют круглые сырники толщиной 1,5 см, панируют их в муке, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в духовом шкафу при t 200-220 С 25-30 мин.

Способ приготовления сырников из полуфабрикатов промышленного производства, разрешенных для использования в питании детей и подростков:

Сырники из полуфабрикатов промышленного производства, разрешенных для использования в питании детей и подростков, размораживают, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в духовом шкафу при t 200-220С 7-10 мин до образования румяной корочки. Не ставить противни с сырниками в разогреваемый предварительно духовой шкаф.

Требования: поверхность сырников ровная, без трещин. Корочка золотистая. Консистенция однородная, рыхлая. Цвет на разрезе светло-желтый. Вкус и запах, свойственные набору продуктов.

Наименование предприятия		Код по ОКУД										
		N рецептуры										
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 83												
Наименование блюда		Сырники творожные, запеченные										
Источник рецептуры												
N	Наименование продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов				Технология приготовления и оформления блюда						
		1 порция		100 порций								
пп		Вес брутто	Вес нетто	Вес брутто	Вес нетто							
1	Масло растительное рафинированное	2	2	0,2	0,2	Творог протирают, добавляют яйца (яйца предварительно обрабатываются согласно СанПин 2.3.6.1079-01), сахар, муку, тщательно перемешивают. Формируют круглые сырники толщиной 1,5 см, панируют их в муке, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в духовом шкафу при t 200-220 С 25-30 мин. Способ приготовления сырников из полуфабрикатов промышленного производства, разрешенных для использования в питании детей и подростков: Сырники из полуфабрикатов промышленного производства, разрешенных для использования в питании детей и подростков, не размораживая, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в духовом шкафу при t 200-220С 7-10 мин до образования румяной корочки. Не ставить противни с сырниками в разогреваемый предварительно духовой шкаф. Требования: поверхность сырников ровная, без трещин. Корочка золотистая. Консистенция однородная, рыхлая. Цвет на разрезе светло-желтый. Вкус и запах, свойственные набору продуктов.						
2	Масло сливочное несоленое	3	3	0,3	0,3							
3	Мука пшеничная в/с	8	8	0,8	0,8							
4	Мука пшеничная в/с	4	4	0,4	0,4							
5	Сахар-песок	4	4	0,4	0,4							
6	Творог 9%-ной жирности	92,5	92	9,25	9,2							
7	Яйцо куриное диетическое	0,25	10	0,03	1							
Вес итогового блюда		100										
Сведения о пищевой ценности блюда		Энергетическая ценность (ккал) 249.91		Белки (г) 17.17		Жиры (г) 13.47	Углеводы (г) 13.06					
		Минеральные вещества (мг)				Витамины (мг)						
		Натрий	Калий	Кальций	Магний	Фосфор	Железо	A	B1	B2	PP	C
				146,26	21,62	218,58	0,77	0,08	0,06	0,28	0,51	0,23

Все технологические карты можно сохранить в электронном виде в формате Excel либо Calc, а так же распечатать.





## Категория

Сад

## Дни

Добавить

Изменить

День 6

[День 1](#)[День 2](#)[День 3](#)[День 4](#)[День 5](#)[День 6](#)[День 7](#)[День 8](#)[День 9](#)[День 10](#)[День 11](#)[День 12](#)[День 13](#)[День 14](#)[День 15](#)[День 16](#)[День 17](#)[День 18](#)[День 19](#)[День 20](#)

В программу включено типовое меню для различных категорий довольствующихся (сад, ясли либо воспитанники, сироты, учащиеся и т.п.).

Пользователь может **создавать** свое типовое меню на основании уже имеющегося, в т. ч. редактировать.

Регион:  Категория:

№ п/п	Завтрак 1	
1	<a href="#">Яблоко</a>	60.00
2	<a href="#">Завтрак зерновой витаминизированный с молоком</a>	200.00
3	<a href="#">Какао-напиток витаминизированный на молоке</a>	180.00
4	<a href="#">Сыр порционный Российский</a>	15.00
5	<a href="#">Масло сливочное несоленое</a>	10.00
№ п/п	Завтрак 2	
1	<a href="#">Сок фруктовый</a>	100.00
№ п/п	Обед	
1	<a href="#">Салат из огурцов с растительным маслом</a>	60.00
2	<a href="#">Суп рыбный из консервов</a>	250.00
3	<a href="#">Пельмени для питания детей из полуфабриката промышленного производства</a>	200.00





Учреждения

Питание

Сервис

Меню текущего дня

[Выйти из системы](#)Отчеты: 

Категория

Ясли Август  2013

Добавить день

22.08.2013 

Основное меню

 21.08.2013

Загружено из типового меню: 'День 1 (Понедельник) (Ясли)'

№ п/п

Завтрак 1 - Кол-во дов-ся: 

Выход порции Кол-во

1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Яблоко	70.00	<input type="text"/>
2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Суп молочный с макаронными изделиями	150.00	<input type="text"/>
3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Лактофрут	125.00	<input type="text"/>
4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Какао-напиток витаминизированный на молоке	150.00	<input type="text"/>
5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Масло сливочное несоленое	10.00	<input type="text"/>

№ п/п

Обед - Кол-во дов-ся: 

Выход порции Кол-во

1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Салат из капусты и моркови с растительным маслом	45.00	<input type="text"/>
2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Суп крестьянский со сметаной	200.00	<input type="text"/>
3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Котлета мясная рубленая, запеченная с соусом молочным	90.00	<input type="text"/>
4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Рагу овощное	140.00	<input type="text"/>
5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Компот из яблок	150.00	<input type="text"/>

Программа позволяет формировать **меню текущего дня** на основе справочника *типовых меню*, с возможностью *замены* блюд и продуктов *на текущую дату*. В меню текущего дня указана **схема питания**, **количество довольствующихся**, которое можно указать как *для приема пищи*, так и *для отдельного блюда*. Программа позволяет формировать основное, дополнительное и возвратное меню.



Учреждение: ДОУ (выбрано учреждений: 1) =1

Дата: 21.08.2013 Пользователь: SYSDBA(Администратор) Версия: 2.9a (13480)

Учреждения

Питание

Сервис

## Меню-требование на выдачу продуктов питания

Август 2013

Добавить день

22.08.2013

Основное меню



21.08.2013

[Выбрать меню текущего дня №1](#)[Выбрать меню текущего дня №2](#)[Выбрать меню текущего дня №3](#)[Выбрать меню текущего дня №4](#)[Выбрать меню текущего дня №5](#)[Выбрать меню текущего дня №6](#)

Сут. проба:

Загрузить меню

Редактировать

Отчетная форма

Меню-требование загружено

Меню текущего дня: 21.08.2013(Ясли,Осн.)

Программа позволяет формировать **меню – требование** на основании *меню текущего дня*.

В меню-требование можно загружать *до 6 (шести) меню текущего дня* и учитывать суточную пробу.

**Расчет расхода** продуктов питания происходит **автоматически**, исходя из загруженных меню текущего дня.





## Отчет "Меню-требование" (Форма №229)

## Параметры загрузки

- Сут. проба в отдельной колонке:
- Выводить колонку "На дов-ся":  
(ТМ: Сад + Ясли + сироты + воспитанники + учащиеся)
- Выводить отдельной колонкой итог по категории:  ▼
- Выводить отдельной колонкой итог по категории:  ▼
- Выводить отдельной колонкой итог по категории:  ▼
- Выводить отдельной колонкой итог по категории:  ▼
- Выводить отдельной колонкой итог по категории:  ▼
- Округлять кол-во штучных продуктов:

## Параметры отображения

- Учреждение:
- Руководитель учреждения:
- Материально-ответственное лицо:
- Врач (диетсестра):
- Повар:
- Кладовщик:
- Показывать вес продукта в порции:
- Не показывать общий расход продуктов:
- Отображать контрольную сумму:
- Колонка "Код продукта" после наименования продукта:
- Максимум 3 знака после запятой в итогах (для 4 знаков округление):
- Общий вес продукта в блюде отдельно:  
(ТМ: Сад, Ясли, сироты, воспитанники, учащиеся):
- Отображать итоговую стоимость продукта:
- Отображать колонку "Довольствующиеся и проба":

Программа позволяет **настроить меню – требование** в соответствии с *требованиями пользователя.*





Дата сдачи:



Наименование:

02.06.2010

Общий расход



Наименование	Проба	сироты	воспитанники	учащиеся	На дов-ся	Расход продуктов питания	Текущий остаток на складе	Расход (склад): Стоимость
Код категории		(1)	(2)	(3)				
<input checked="" type="checkbox"/> Мясо котлетное говяжье	0.05	0.05 кг:0.05;	0.05 кг:0.05;	0.05 кг:0.05;	0.15 кг:0.15;	0.2 кг:0.2;	1.33 (1.33)	0: 0
<input checked="" type="checkbox"/> Рыбная палочка	0.025	0 кг:	0.025 кг:0.025;	0.025 кг:0.025;	0.05 кг:0.05;	0.075 кг:0.075;	0.825 (0.825)	0: 0
<input checked="" type="checkbox"/> Масло сливочное несоленое	0.032	0.025 кг:0.025;	0.028 кг:0.028;	0.031 кг:0.031;	0.084 кг:0.084;	0.116 кг:0.116;	0.772 (0.772)	0: 0
<input checked="" type="checkbox"/> Масло растительное рафинированное	0.007	0.003 кг:0.003;	0.006 кг:0.006;	0.006 кг:0.006;	0.015 кг:0.015;	0.022 кг:0.022;	0.174 (0.174)	0: 0
<input checked="" type="checkbox"/> Молоко стерилизованное 3,2% жирности	0.51	0.32 л:0.32;	0.35 л:0.35;	0.51 л:0.51;	1.18 л:1.18;	1.69 л:1.69;	10.55 (10.55)	0: 0
<input checked="" type="checkbox"/> Лактофрут	0.125	0.125 л:0.125;	0.125 л:0.125;	0.125 л:0.125;	0.375 л:0.375;	0.5 л:0.5;	3.125 (3.125)	0: 0
<input checked="" type="checkbox"/> Сметана 15% жирности	0.01	0.01	0.01	0.01	0.03 кг:0.03;	0.04	0.21 (0.21)	0: 0
<input checked="" type="checkbox"/> Сыр Российский								
<input checked="" type="checkbox"/> Мука пшеничная в/с								
<input checked="" type="checkbox"/> Крупа гречневая ядрица								
<input checked="" type="checkbox"/> Пшено								
<input checked="" type="checkbox"/> Вермишель								
<input checked="" type="checkbox"/> Сахар-песок								
<input checked="" type="checkbox"/> Печенье витаминизированное								
<input checked="" type="checkbox"/> Шиповник (сухой)	0.01	0	0.01	0.01	0.02 кг:0.02;	0.03	0.32 (0.32)	0: 0

Программа позволяет редактировать меню – требование с учетом количества продуктов, имеющихся на складе.

При редактировании отображается необходимое количество продуктов для составленного меню и текущий остаток на складе.

При изменении общего расхода продуктов программа автоматически произведет пересчет норм продуктов и выхода порций в блюде.





УТВЕРЖДАЮ				МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ НА ВЫДАЧУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ N																Утверждена Министерством						
Руководитель учреждения																										
подпись																										
расшифровка подписи																										
"20" август 2013г.																										
Коды категорий довольствующихся		Плановая стоимость одного дня	Количество довольствующихся по плану	Количество продуктов питания, подлежащее закладке																Код продукта	Ясли	Проба	Расход продуктов питания			
суммарный	по плановой стоимости одного дня			Завтрак 1				Обед				Полдник				Ужин 1										
1	2	3	4	Яблоко	Сухие молоко с изюмом	Лаваш	Ваши-ваши	Масло сливочное	Салат из овощей с яблоком	Суп картофельный с сметаной	Котлета мясная рубленая, заправленная соусом молочным	Рис отварной	Компот из фруктов	Салат из помидоров свежих с огурцами и сметаной	Маффины шоколадные с начинкой из фруктов (фрукты по сезону)	Пирог картофельный	Отвар шиповника	Каша гречневая молочная	Печенье вафельное	Чай сладкий с молоком	21	22	23	24		
Ясли			12																							
Сут. проба			1																							
			Всего	12+1	0																					
Кол-во порций			12																							
Выход			70	150	125	150	10	45	200	90	140	150	45	25	120	150	100	20	150							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24			
1	Вермишель	кг		15																					0,18	
				0,18																					0,015	
2	Говядина (мясо котлетное)	кг								8,4															0,617	
										0,51															0,051	
3	Крупа гречневая (ядрица)	кг															10								0,12	
																	0,12								0,01	
4	Масло растительное рафинированное	л						3,1					3,1	0,7											0,082	
								0,037					0,037	0,008											0,007	
5	Сахар-песок	кг		3								12				6	3								0,404	
				0,036								0,144				0,072	0,036								0,034	
6	Рыбная палочка	кг												25											0,3	
														0,3											0,025	
7	Масло сливочное несоленое	кг		3,7						8	4,2				3		3								0,382	
				0,044						0,096	0,05				0,036		0,036								0,032	
8	Молоко стерилизованное	л		112,5		135				26,1	42				33,6		75								0,54	
																									0,054	

**Меню – требование можно сохранить в электронном виде в формате Excel либо Calc, а так же распечатать. На основании меню-требования впоследствии автоматически формируется расход продуктов питания со склада.**

Страница 1

Учреждения

Питание

Сервис

**Бракеражная ведомость**
[Выйти из системы](#)
[Справка](#)

Август 2013  
 Добавить день  
 22.08.2013

✗ **21.08.2013**

[Выбрать меню-требование](#)


[Редактировать](#)      [Отчетная форма](#)  
[Редактировать \(Форма №92\)](#)      [Отчетная форма \(Форма №92\)](#)

Меню-требование загружено

Меню-требование: 21.08.2013

        Комментарий: 1+1+1+1

1	2	3	4	5	6	7	8	Оценка						
								Выполнения меню			12	13	Правильность вых изделий	
								9	10	11			14	15
<i>Завтрак 1</i>														
✗	Яблоко	Яблоко	0.24	+0.24	доброкачественное			отл.	отл.	отл.	отл.	правильно	70	70
✗	Суп молочный с макаронными изделиями	Вермишель	0.045	+0.045	доброкачественное			отл.	отл.	отл.	отл.	правильно	150	150
✗		Масло сливочное несоленое	0.009	+0.009	доброкачественное									
✗		Молоко стерилизованное 3,2% жирности	0.33	+0.33	доброкачественное									
✗		Сахар-песок	0.009	+0.009	доброкачественное									
✗		Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0.001	+0.0012	доброкачественное									
✗	Лактофрут	Лактофрут	0.375	+0.375	доброкачественное									
✗	Какао-напиток витаминизированный на молоке	Какао-порошок	0.03	+0.03	доброкачественное									
		Молоко												

На основе меню – требования программа позволяет формировать и распечатывать бракеражную ведомость готовой продукции.





УТВЕРЖДАЮ					
_____()					
21.08.2013					
Меню на 21.08.2013 (Ясли)					
Блюдо	Выход, г	Эн.ценность (ккал.)	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
<b>Завтрак 1</b>					
Яблоко	70	31,72	0,29	0,29	7,06
Суп молочный с макаронными изделиями	150	140,28	4,95	6,75	15,48
Лактофрут	125				
Какао-напиток витаминизированный на молоке	150	127,37	4,65	4,8	16,77
Масло сливочное несоленое	10	74,8	0,1	8,3	0,1
<b>Обед</b>					
Салат из капусты и моркови с растительным маслом	45	40,85	0,74	3,19	2,21
Суп крестьянский со сметаной	200	92,08	2,42	1,62	13,2
Котлета мясная рубленая, запеченная с соусом молочным	90	175,06	10,3	11,18	7,3
Рагу овощное	140	117,89	3,5	4,75	13,48
Компот из яблок	150	52,03	5,82	5,82	13,4
<b>Полдник</b>					
Салат из помидоров свежих с перцем сладким с растительным маслом	45	118,19	1,48	9,61	5,89
Изделие формованное из филе или фарша рыбы (промышленного производства)	25	31,16	7,44	0,19	
Пюре картофельное	120	99,12	2,6	3,74	6,43
Отвар шиповника	150	56,82	0,41	0,16	11,79
<b>Ужин 1</b>					
Каша гречневая молочная жидкая	100	111,19	3,49	5,21	12,5
Печенье витаминизированное	20	94	4,1	2,3	13,2
Чай сладкий с молоком	150	81,96	2,34	2,43	13,28
<b>Рекомендованный ужин 2</b>					
Исполнитель: _____()					
Шеф-повар: _____()					

На основе меню текущего дня программа позволяет формировать и распечатывать меню для родителей с учетом изменения выходов порций при пересчете в меню-требовании.

Возможен вывод меню отдельно для каждой категории довольствующихся либо общее меню.



УТВЕРЖДАЮ

СОГЛАСОВАНО  
Территориальный отдел  
Управления Роспотребнадзора

"\_\_" \_\_\_\_\_ г.

ПЛАН-МЕНЮ

Категория довольствующихся: Ясли

21.06.2013

На основе меню текущего дня программа позволяет формировать и распечатывать **план-меню**.

N рецепта	Блюдо и гарнир		Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
	Наименование и краткая характеристика	Выход одного блюда, г.	Белки	Жиры	Углеводы		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	Изделие сформованное из филе или фарша рыбы (промышленного производства)	25	7,44	0,19		31,16					12,08	83,91	5,61	
2	Какао-напиток витаминизированный на молоке	150	4,65	4,8	16,77	127,37	0,03	0,81	0,21		165,85	139,06	23,84	0,52
3	Каша гречневая молочная жидкая	100	3,49	5,21	12,5	111,19	0,05	0,45	0,13		92,24	97,63	30,21	0,75
4	Комлот из яблок	150	5,82	5,82	13,4	52,03		2,4			10,67	1,61	3,1	0,36
5	Котлета мясная рубленая, запеченная с соусом молочным	90	10,3	11,18	7,3	175,06	0,05	0,2	0,09		60,92	115,7	20,31	0,85
6	Лактофрут	125												
7	Масло сливочное несоленое	10	0,1	8,3	0,1	74,8								
8	Отвар шиповника	150	0,41	0,16	11,79	56,82	0,01	120			7,32	2,04	2,04	0,38
9	Печенье витаминизированное	20	4,1	2,3	13,2	54								
10	Пюре картофельное	120	2,6	3,74	6,43	99,12	0,08	2,51	0,07		44,06	65,6	18,67	0,59
11	Рагу овощное	140	3,5	4,75	13,48	117,89	0,08	7,87	0,08		89,94	100,02	35,27	0,99
12	Салат из капусты и моркови с растительным маслом	45	0,74	3,19	2,21	40,85	0,01	11,59			20,95	15,12	8,5	0,27
13	Салат из помидоров свежих с перцем сладким с растительным маслом	45	1,48	9,61	5,89	118,19	0,09	81,45			18,27	34,26	21,87	1,03
14	Суп крестьянский со сметаной	200	2,42	1,62	13,2	92,08	0,1	7,08			38,2	65,1	29,9	0,92
15	Суп молочный с макаронными изделиями	150	4,95	6,75	15,48	140,28	0,03	0,67	0,19		79,5	90,58	17,45	0,35
16	Чай сладкий с молоком	150	2,34	2,43	13,28	81,96	0,01	0,5	0,12		96,08	71,96	13,13	0,48
17	Яблоко	70	0,29	0,29	7,06	31,72		11,68			11,54			0,15
<b>Итого</b>			<b>54,62</b>	<b>70,34</b>	<b>152,09</b>	<b>1444,52</b>	<b>0,56</b>	<b>247,21</b>	<b>0,9</b>	<b>0</b>	<b>747,62</b>	<b>886,59</b>	<b>229,89</b>	<b>7,63</b>
Пищевая ценность план-меню														
			Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Белки	Жиры	Углево-ды		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
			54,62	70,34	152,09	1444,52	0,56	247,21	0,9	0	747,62	886,59	229,89	7,63
Заведующий производством			расшифровка подписи											







	Наименование продукта	Норма на 1 чел. в день (г)	02.06.2010	Норма по плану (г)	Фактический расход продуктов (г)	% выполнения	Передано в %	Недодано в %
1	Вермишель		15		15			
2	Какао-порошок		10,5		10,5			
3	Капуста белокочанная		89,8		89,8			
4	Картофель		335,08		335,08			
5	Кислота лимонная пищевая		0,03		0,03			
6	Крупа гречневая ядрица		10		10			
7	Лактофрут		125		125			
8	Лук репчатый		36,35		36,35			
9	Масло растительное рафинированное		7,05		7,05			
10	Масло сливочное несоленое		31,96		31,96			
11	Молоко стерилизованное 3,2% жирности		499,2		499,2			
12	Морковь красная		71,42		71,42			
13	Мука пшеничная в/с		3,51		3,51			
14	Мясо котлетное говяжье		51,48		51,48			
15	Перец сладкий свежий		12,02		12,02			
16	Петрушка (зелень)		2		2			
17	Печенье витаминизированное		20		20			
18	Пшено		8		8			
19	Рыбная палочка		25		25			
20	Сахар-песок		33,75		33,75			
21	Сметана 15% жирности		8		8			
22	Сок фруктовый		100		100			
23	Соль йодированная с пониженным содержанием натрия		2,81		2,81			
24	Сыр Российский		2,88		2,88			
25	Томаты грунтовые		33,34		33,34			
26	Хлеб пшеничный Молодецкий		11,7		11,7			
27	Чай черный байховый		0,45		0,45			
28	Шиповник (сухой)		12		12			
29	Яблоко		96,05		96,05			

На основе меню текущего дня программа позволяет формировать и распечатывать **ведомость контроля за рационом питания**, в которой отображается процент выполнения нормативов питания за указанный период времени.





Справка о выполнении натуральных норм питания с 21.08.2013 по 21.08.2013							
	Наименование продукта	Норма на 1 чел. в день (г)	Норма по плану (г)	Фактический расход продуктов (г)	% выполнения	Передано в %	Недодано в %
1	Вермишель			15			
2	Говядина (мясо котлетное)			51,48			
3	Какао-порошок			10,5			
4	Капуста белокочанная			89,8			
5	Картофель			268,04			
6	Кислота лимонная пищевая			0,03			
7	Крупа гречневая (ядрица)			10			
8	Лактофрут			125			
9	Лук репчатый			36,35			
10	Масло растительное рафинированное			7,05			
11	Масло сливочное несоленое			31,96			
12	Молоко стерилизованное 3,2% жирности			499,2			
13	Морковь красная			71,42			
14	Мука пшеничная в/с			3,51			
15	Перец сладкий свежий			12,02			
16	Петрушка (зелень)			2			
17	Печенье витаминизированное			20			
18	Пшено			8			
19	Рыбная палочка			25			
20	Сахар-песок						
21	Сметана 15% жирности						
22	Соль йодированная с содержанием натрия						
23	Сыр Российский						
24	Томаты грунтовые						
25	Хлеб пшеничный Молод						
26	Чай черный байховый						
27	Шиповник (сухой)						
28	Яблоко						
	В денежном эквиваленте						

На основе меню текущего дня программа позволяет формировать и распечатывать **справку о выполнении натуральных норм питания**, ранее строившуюся вручную на основании сформированных **ведомостей контроля за рационом питания**.





Склад - поступление продуктов

[Выйти из системы](#)

Текущий остаток

Поступление

Расход

Списание

Возврат

Заказ продуктов

Возврат поставщику

[Накопительная ведомость](#) [Спра](#)

Август 2013

Добавить день

21.08.2013

✗ 21.08.2013

Продукт

Вес упаковки

Цена за упаковку

Добавить

Выбрать заказ

Программа позволяет вести **учет поступления** продуктов питания на склад учреждения с указанием даты поступления, различной фасовки, стоимости, срока годности продуктов, а также указывать поставщика и № накладной.

Выбрать поставщика

Сохранить

Номер накладной

-	Наименование	Вес упаковки	Кол-во упаковок	Вес итоговый	Годен до	Цена за упаковку	Стоимость итоговая
✗	Апельсин			20			
✗	Вода детская питьевая `Малышка`	1.5	3	4.5		30.000	90.00
✗	Говядина			40			
✗	Картофель			20			





## Накопительная ведомость за период с 01.06.2010 по 03.06.2010 (поступление)

Числа месяца	Номер документа	Сумма, руб.	Всего по приходу			01.06.2010		
			Кол-во	Вес	Сумма, руб.	Кол-во	Вес	Сумма, руб.
Наименование поставщика	ООО "Приоритет,	280.00				280		
Код аналитического учета	Наименование продукта	Ед.изм.	Кол-во	Вес	Сумма, руб.	Кол-во	Вес	Сумма, руб.
610002	Мясо котлетное говяжье	кг.	0	1,33	0	0	1,33	0
611010	Рыбная палочка	кг.	0	0,825	0	0	0,825	0
612002	Масло сливочное несоленое	кг.	0	0,772	0	0	0,772	0
612025	Масло растительное рафинированное	кг.	0	0,174	0	0	0,174	0
612036	Молоко стерилизованное 3,2% жирности	кг.	0	10,55	0	0	10,55	0
612041	Лактофрут	кг.	0	3,125	0	0	3,125	0
612060	Сметана 15% жирности	кг.	0	0,21	0	0	0,21	0
612075	Сыр Российский							
613001	Мука пшеничная в/с							
613029	Крупа гречневая ядрица							
613045	Пшено							
613053	Вермишель							
614001	Сахар-песок							
614074	Печенье витаминизированное							
615026	Шиповник (сухой)							
615042	Абрикос							
615054	Яблоко							
615059	Сок фруктовый							
615077	Перец сладкий свежий							
615078	Картофель							
615079	Капуста белокачанная							
615082	Лук репчатый							
615084	Морковь красная							
615090	Томаты грунтовые							

За любой период времени можно сформировать **накопительную ведомость** поступления продуктов питания на склад учреждения для учета общего поступившего веса и стоимости, что обеспечивает **возможность контроля выполнения контрактов** на поставку продуктов питания.





## Остаток на 01.06.2010

N п/п	Наименование	Вес	N п/п	Наименование	Вес
1	Мясо котлетное говяжье	1,33	17	Яблоко	2,3
2	Рыбная палочка	0,825	18	Сок фруктовый	1,7
3	Масло сливочное несоленое	0,772	19	Перец сладкий свежий	0,34
4	Масло растительное рафинированное	0,174	20	Картофель	8,96
5	Молоко стерилизованное 3,2% жирности	10,55	21	Капуста белокачанная	2,37
6	Лактофрут	3,125	22	Лук репчатый	0,95
7	Сметана 15% жирности	0,21	23	Морковь красная	1,83
8	Сыр Российский	0,058	24	Томаты грунтовые	0,91
9	Мука пшеничная в/с	0,07	25	Петрушка (зелень)	0,06
10	Крупа гречневая ядрица	0,16	26	Хлеб пшеничный Молодецкий	0,291
11	Пшено	0,21	27	Какао-порошок	0,266
12	Вермишель	0,415	28	Чай черный байховый	0,004
13	Сахар-песок	0,693	29	Концентрат напитка ВИТАСТАРТ	0,04
14	Печенье витаминизированное	0,16	30	Вода детская питьевая "Малышка"	0,76
15	Шиповник (сухой)	0,32	31	Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,072
16	Абрикос	5	32	Кислота лимонная пищевая	0,001

Программа позволяет в любой день формировать **отчет по остатку продуктов** питания на складе.

Отчет можно формировать по *всем продуктам* либо по *имеющимся в наличии*. По *отдельному продукту* программа позволяет формировать **оборотную ведомость** – аналог книги кладовщика.





Бракеражная ведомость сырой (скоропортящейся) продукции, поступившей в период с 20.08.2013 по 21.08.2013

Дата поступления продукции	Наименование продукта с указанием изготовителя, поставщика, номера партии и других реквизитов товара	Соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям, наличие и правильность оформления товарно-сопроводительной документации	Результаты органолептической оценки доброкачественности	Лабораторные исследования (отметка об отборе проб для исследований и их результаты)	Предельный срок реализации или использования в производстве (дата, час)	Фактическая реализация продукта (по дням)	Примечания	Подписи лиц, ответственных за приемку и входной контроль
21.08.2013	Апельсин				30.08.2013			
21.08.2013	Вода детская питьевая "Малышка" (вес уп. 1.5 кг, вес итог. 4.5 кг)				30.08.2013			
21.08.2013	Говядина				30.08.2013			
21.08.2013	Картофель				30.08.2013			

При ведении складского учета в программе можно автоматически формировать **бракеражную ведомость сырых (скоропортящихся) продуктов** питания с указанием даты поступления продукта и предельного и фактического срока его реализации в производстве.





## Схема питания довольствующихся

Категория	Типовое меню	Меню текущего дня	Плановая стоимость одного дня	Завтрак 1	Завтрак 2	На весь день	Обед	Полдник	Ужин
Сад	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
сироты	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
воспитанники	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
учащиеся	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ясли	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Персонал	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## Отчет - Меню для родителей

Утверждаю - Должность: Утверждаю - Фамилия И.О.: Исполнитель - Должность: Исполнитель - Фамилия И.О.: Количество цифр после запятой (вес продуктов): Наименование предприятия: Источник рецептуры: Кодировка для выгрузки \*.dbf: Регион (техкарты, типовые меню): 

## Общие

В программе предусмотрены различные **настройки**, позволяющие адаптировать ее для более комфортного использования в самых разнообразных учреждениях.





## Экспорт файла DBF

[Выйти из системы](#)

Код учреждения:

Коды категорий:

Сад

Коды МОЛ:

Сад

Материально-ответственное лицо:

Ясли

Ясли

Начало периода:

01.06.2010



Персонал

Персонал

Конец периода:

01.06.2010



сироты

сироты

Код пробы:

воспитанники

воспитанники

учащиеся

учащиеся

Программа позволяет **выгружать данные**, полученные при формировании меню-требования и списка поступления продуктов питания на склад, в ИАС «Аверс: Бухгалтерия».





+7 (495) 90-90-364

[Klimov@iicavers.ru](mailto:Klimov@iicavers.ru)

[www.iicavers.ru](http://www.iicavers.ru)

Москва, ул.Русаковская, 13

