

Цифровая модель организации питания детей в образовательной организации

Послание Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15.01.2020 г.

Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»

МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»

МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организаций»

**Нормативно-
правовая
база**

Закон № 29-ФЗ дополнен гл.IV.1 «Организация питания детей», которая включает ст.25.1, 25.2, 25.3 и вступила в силу 01.05.2020.

Статья 25.1 требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов для питания детей.

Статья 25.2. организация питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха и их оздоровления

Статья 25.3. нормирование обеспечения питания детей в организациях детских коллективах

**Нормативно-
правовая
база**

При организации питания детей в соответствии с пунктом 1 настоящей статьи образовательные организации и организации отдыха детей и их оздоровления обязаны:

учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья;

размещать на своих официальных сайтах в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню;


соблюдать нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, а также санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей в организованных детских коллективах, к поставляемым пищевым продуктам для питания детей, их хранению.

Статья 25.2
Закона N 29-ФЗ -
организация
питания детей в
образовательных
организациях

 Авторизация

Пользователь

Пароль

 Вход

ИАС "Аверс: Расчет меню питания" (Тестовый)

версия 3.0.14

Рациональное питание детей и подростков является необходимым условием их здорового физического и умственного развития. В сложных процессах разработки меню, учета продуктов и контроля рациона питания детей в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами поможет компьютерная программа.

Информация | Сотрудники | Продукты | Скала питания | Поставщики | Параметры

+ Добавить | Открыть | Удалить | Сгенеризировать продукты

Фильтры + Добавить фильтр | Фильтры снизу

Удалить

Группа

=

Крупы (злаки) и бобы

Наименование фильтра + Добавить

Сохранить | Удалить

id	Группа	Продукт	Юд	Стоимость (кг, шт.)	Скрытый
37254	Крупы (злаки) и бобовые (id: 1988)	Горох колотый (id: 2113)			<input type="checkbox"/>
37255	Крупы (злаки) и бобовые (id: 1988)	Горох лущеный (id: 2114)			<input type="checkbox"/>
37256	Крупы (злаки) и бобовые (id: 1988)	Горох шлифованный			<input type="checkbox"/>
37265	Крупы (злаки) и бобовые (id: 1988)	Гречневые палочки			<input type="checkbox"/>
37286	Крупы (злаки) и бобовые (id: 1988)	Изделия фигурные			<input type="checkbox"/>
37335	Крупы (злаки) и бобовые (id: 1988)	Каша Бяби - детская			<input type="checkbox"/>
37336	Крупы (злаки) и бобовые (id: 1988)	Каша дет. Нестле			<input type="checkbox"/>
37337	Крупы (злаки) и бобовые (id: 1988)	Каша пшеничная			<input type="checkbox"/>
37385	Крупы (злаки) и бобовые (id: 1988)	Крупа геркулесовая			<input type="checkbox"/>
37390	Крупы (злаки) и бобовые (id: 1988)	Крупа гречневая			<input type="checkbox"/>
37391	Крупы (злаки) и бобовые (id: 1988)	2258			<input type="checkbox"/>

Таблица перерасчета

+ Добавить | Открыть | Удалить












id	Группа	Продукт	Потери (%)	Начало периода: День	Начало периода: Месяц	Конец периода: День	Конец периода: Месяц
34786	Плоды и ягоды свежие (id: 1998)	Абрикос (id: 2020)	14	1	1	31	12
34789	Плоды и ягоды свежие (id: 1998)	Айва свежая (id: 2021)	28	1	1	31	12
34787	Плоды и ягоды свежие (id: 1998)	Алыча (id: 2024)	7	1	1	31	12
34788	Плоды и ягоды свежие (id: 1998)	Апельсин (id: 2025)	33	1	1	31	12
34756	Овощи свежие, зелень (id: 1996)	Баклажаны (id: 2027)	15	1	1	31	12
34790	Плоды и ягоды свежие (id: 1998)	Банан (id: 2030)	40	1	1	31	12
34755	Овощи свежие, зелень (id: 1996)	Ботва свеклы молодой (id: 2053)	20	1	1	31	12
34791	Плоды и ягоды свежие (id: 1998)	Брусника (id: 2056)	10	1	1	31	12
34757	Овощи свежие, зелень (id: 1996)	Брюква (id: 2058)	22	1	1	31	12
34827	Колбасные изделия (id: 1983)	Ветчина вареная (id: 2087)	2	1	1	31	12
34792	Плоды и ягоды свежие (id: 1998)	Виноград (id: 2089)	4	1	1	31	12
34795	Плоды и ягоды свежие (id: 1998)	Вишня свежая (id: 2092)	5	1	1	31	12
34815	Мясо (бескостное/ на кости) (id: 1993)	Говядина (бескостная 1-го сорта) (id: 2102)	9	1	1	31	12
34814	Мясо (бескостное/ на кости) (id: 1993)	Говядина (бескостная высшего сорта) (id: 2103)	9	1	1	31	12

Справочник продуктов питания

В программе заложен основной перечень **продуктов**.
 Есть возможность добавления/удаления новых продуктов.
 В справочнике уже заложены данные по сезонным отходам.

Технологические карты

+ Добавить

Действия	id	Наименование	Номер	Литер	Группа	Регион	Вес готового блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Эн. ценность
    	5742	Азу с картофелем	61		Второе блюдо (id: 1999)	Воронеж 2015г. (id: 1963)	230	17.35	14.75	33.77	338.3
    	5752	Бефстроганов в томатном соусе	70		Второе блюдо (id: 1999)	Оренбург (id: 35862)	110	13.81	13.11	5.69	196.2
    	5759	Бифштекс	77		Второе блюдо (id: 1999)	Воронеж 2015г. (id: 1963)	55	14.52	13.67	7.75	211.9

Справочник рецептов











Блюда для типового меню программа выбирает из справочника рецептов

Создание новых Технологических карт

Программа позволяет быстро разработать карточку нового блюда на основании уже имеющегося

При вводе в базу данных рецепта нового блюда его пищевую ценность программа рассчитывает по набору продуктов

+ Добавить

Действия	id	Наименование	Номер	Литер	Группа	Регион	Вес готового блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)
    	5742	Азу с картофелем	61		Второе блюдо (id: 1999)	Воронеж 2015г. (id: 1963)	230	17.35	14.75	33.77	338.32
    	5752	Бефстроганов в томатном соусе	70		Второе блюдо (id: 1999)	Оренбург (id: 35862)	110	13.81	13.11	5.69	196.27

Можно создавать технологические карты в состав которых входит отдельная технология приготовления сопутствующего блюда.

Пример: Ёжики со сметанно-томатным соусом, где соус показывается как дополнение блюдо внутри технологической карты.



Objectum

Пользователи

Справочник

Организации

Технологические карты

Типовые меню

Меню текущего дня

Меню-требование

Бракеражная ведомость

Склад

Мониторинг питания

Выход

avers@icavers.ru

Продукты

+ Добавить

Действия	id	Продукт	Расчет сезонных отходов	Вес брутто, г	х/о %	Вес нетто, г (х/о)	Вес нетто, г (т/о)	Годность (дней)
	41202	Соль йодированная с пониженным содержанием натрия (id: 2607)	<input type="checkbox"/>	0.25		0.25	0.25	
	34893	Мука пшеничная в/с (id: 2412)	<input type="checkbox"/>	9.4		9	9.4	
	34891	Яйцо куриное диетическое (id: 2794)	<input type="checkbox"/>	0.25		10	10	
	34888	Масло растительное (id: 2361)	<input type="checkbox"/>	3		3	3	
	34887	Лук репчатый (id: 2344)	<input checked="" type="checkbox"/>	23		20	20	
	34886	Крупа рисовая (id: 2322)	<input type="checkbox"/>	11		11	11	
	34885	Говядина 1 категории (id: 2164)	<input type="checkbox"/>	95		71	71	

« < 1 > » 20

Записи: 1-7 из 7 (Страниц: 1)

Технологические карты в списке продуктов

+ Добавить

Действия	id	Наименование
	41200	Соус сметанный



МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020.
Рекомендации по организации
питания обучающихся
общеобразовательных
организациях.



Разработанное меню для обучающихся 1-4 классов должно отвечать следующим рекомендациям:

- ✓ Меню, разрабатываемое на период **не менее двух учебных недель**, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития.
- ✓ Энергетическая ценность школьного **завтрака должна составлять 400-550 Ккал** (20-25% от суточной калорийности) **обеда-600-750 Ккал** (30-35% от суточной калорийности).
- ✓ Ограничение потребления сахаросодержащих продуктов, высококалорийных продуктов, фаст-фуда.
- ✓ Ограничение потребления соли. Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи **не рекомендуется превышать 1 грамм на человека**.

Типовое меню

Меню в программе содержит наименования блюд и их количество.

Если в программе есть типовое меню, то заполнение меню на следующий день упрощается до нажатия кнопки "Выбрать из типового". При этом автоматически выбирается соответствующий день типового меню по дате.

Блюда (TM id: 3428)

+ Добавить

Открыть

- Удалить

Тех.карта

№ п/п	Технологическая карта	Выход порции
Завтрак 1		
1	Суп молочный с изделиями макаронными	200
2	Кофейный напиток злаковый на молоке	180
4	Масло коровье сладкосливочное несоленое в порционной упаковке	5
Завтрак 2		
1	Флоды и ягоды свежие (Киви)	90
2	Сок яблочно-персиковый неосветленный для питания детей раннего возраста	100
Обед		
1	Салат зеленый с помидорами с растительным маслом	60
2	Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне	250
5	Кисель из ягод свежемороженых (брусника)	180
Полдник		
1	Сырники из творога запеченные собственного производства	100
2	Джем обогащенный фасованный	20
3	Биоюгурт питьевой фруктовый	180
5	Вода питьевая детская	150

Типовое меню

Можно автоматически выполнять расчет стоимости и пищевой ценности

АВЕРС

Меню [Назад](#) ИАС "Аверс: Расчет меню питания" (Тестовый) (версия: 3.0.17, пользователь: admin)

Типовые меню

[+](#) Добавить [Открыть](#) [-](#) Удалить [Копировать](#) [Отчеты](#)

Фильтры [+](#) Добавить фильтр [↓](#) Фильтры снизу

[-](#) Удалить [-](#) Удалить

Регион Категория

= =

Наименование фильтра [+](#) Добавить

Фильтр [✓](#) Сохранить [-](#) Удалить

id	Наименование	Категория	Регион	Организация	Загружено из меню
35808	1 день	12-18л. (Приходящие) (id: 2030)	Оренбург (id: 34894)	Тест школа №1	
35657	1 день	7-11л. (Приходящие) (id: 2029)	Оренбург (id: 34894)	Тест школа №1	
39582	1 день (копия)	12-18л. (Приходящие) (id: 2030)	Оренбург (id: 34894)		35808

Скрыть

Блюда Нормы Объем блюд

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах

[Обновить](#)

Прием пищи	Белки	в т.ч. животный	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Стоимость
Завтрак 1	14.36		20.73	48.58	432.57	
Норма от 20% до 25%	от 13.4 до 16.75		от 13.4 до 16.75	от 53.6 до 67	от 460 до 575	
Обед	32.32		23.87	96.48	730.09	7.07
Норма от 30% до 35%	от 20.1 до 23.45		от 20.1 до 23.45	от 80.4 до 93.8	от 690 до 805	
Итого	46.68		44.6	145.06	1162.66	
Норма	67		67	268	2300	
Отклонение	-20.32		-22.4	-122.94	-1137.34	

+ Добавить ✎ Открыть - Удалить

id	Наименование	Дата
39130	2020-08-21	21.08.2020 17:26:19

« < 1 > » ↺ ⚙

20

Записей: 1-1 из 1 (Страниц: 1)

Типовое меню

✎ 1 день (id: 36604) ✕

Меню текущего дня

✎ ✕

Количество довольствующихся

Завтрак 1	Завтрак 2	На весь день	Обед	Полдник	Уплотненный полдник	Ужин 1	Ужин 2
100	100		100	100		100	

📄 Загрузить

Продукт

✎ ✕

Вес упаковки

Кол-во упаковок

Вес

+ Добавить

- Удалить

- Удалить все

Стоимость: 0

id	Продукт	Вес упаковки	Количество упаковок	Вес итоговый	Стоимость	Стоимость итоговая
----	---------	--------------	---------------------	--------------	-----------	--------------------

План заказа поставщику

По составленному типовому меню программа дает возможность рассчитать план поставок продуктов для обеспечения точной работы с поставщиками

Меню на следующи й день

Число питающихся
(детей и
сотрудников) вводят
прямо в меню или
берется из
приложения табель
посещаемости.

Меню Назад ИАС "Аверс: Расчет меню питания" (Тестовый) (версия: 3.0.14, пользователь: admin)

Меню текущего дня

[+](#) Добавить [Открыть](#) [-](#) Удалить [Отчеты](#)

Фильтры [+](#) Добавить фильтр [↓](#) Фильтры снизу

[-](#) Удалить

Тип

=

[Основное меню \(id: 1913\)](#) [x](#)

[-](#) Удалить

Категория

=

[Сад \(id: 2022\)](#) [x](#)

Наименование фильтра [+](#) Добавить

Фильтр [✓](#) Сохранить [-](#) Удалить

id	Наименование	Дата	Тип	Категория	Организация
39732	2020-10-06	06.10.2020	Основное меню (id: 1913)	Сад (id: 2022)	test сад №1
39176	2020-09-30	29.09.2020	Основное меню (id: 1913)	Ясли (id: 2020)	test сад №1
36863	2020-08-17	16.08.2020	Основное меню (id: 1913)	7-11л. (Приходящие) (id: 2029)	test сад №1

« < 1 > » 20

Записи: 1-3 из 3 (Страниц: 1)

[Скрыть](#)

Блюда Нормы Продуктовый набор Объем блюд

Типовое меню [x](#)

[Загрузить](#)

Технологическая карта [x](#) Выход порции

Прием пищи [x](#) № п/п


[+](#) Добавить

[✓](#) Сохранить

№ п/п	Технологическая карта	Выход порции	Плановое количество	Фактическое количество
	Завтрак 1	<input type="text"/>	<input type="text"/>	77 <input type="text"/>
	Завтрак 2	<input type="text"/>	<input type="text"/>	77 <input type="text"/>
	Обед	<input type="text"/>	<input type="text"/>	77 <input type="text"/>
	Полдник	<input type="text"/>	<input type="text"/>	77 <input type="text"/>

Меню на следующий день

Возможность контролировать стоимость, суммарный объем блюд, нормы физических потребностей по каждому приему пищи. С учетом внесенных изменений.

 **ABERC**

- Объект
- Пользователи
- Справочник
- Организации
- Технологические карты
- Типовые меню
- Меню текущего дня**
- Меню-требование
- Бракеражная ведомость
- Склад
- Мониторинг питания
- Выход

avers@icavers.ru

id	Наименование	Дата	Тип	Категория	Организация
39176	2020-09-30	29.09.2020	Основное меню (id: 1913)	Ясли (id: 2020)	test сад №1
36863	2020-08-17	16.08.2020	Основное меню (id: 1913)	7-11л. (Приходящие) (id: 2029)	test сад №1

« < 1 > » 20

Записи: 1-2 из 2 (Страниц: 1)

+ Добавить

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах

Обновить

Прием пищи	Белки	в т.ч. животный	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Стоимость
Завтрак 1	13.88		18.68	37.89	369.9	20.06
Норма от 20% до 25%	от 8.4 до 10.5		от 9.4 до 11.75	от 40.6 до 50.75	от 280 до 350	
Завтрак 2	0.89		0.2	17.7	80.3	
Норма от 5% до 5%	от 2.1 до 2.1		от 2.35 до 2.35	от 10.15 до 10.15	от 70 до 70	
Обед	22.08		20.99	77.9	585.9	24.1
Норма от 30% до 35%	от 12.6 до 14.7		от 14.1 до 16.45	от 60.9 до 71.05	от 420 до 490	
Итого	36.85		39.87	133.49	1036.1	
Норма	42	65	47	203	1400	
Отклонение	-5.15		-7.13	-69.51	-363.9	

Суммарные объемы блюд по приемам пищи г.

Обновить

Прием пищи	от	до	Вес
Завтрак 1	350	450	385
Завтрак 2	150	200	180

ГРУППА КОМПАНИЙ
ABERC

Заказ-заявка на - от			
Наименование	Вес. ед.	Ед. изм.	Кол-во
Фрукты и ягоды сухие, замороженные,			
Смесь сухофруктов (гост:null)		кг	0,75
Масло коровье сладкосливочное			
Масло сливочное			1,958
Сахар			
Сахар-песок (гост:null)		кг	4,072
Хлеб пшеничный витаминизированный			
Булка (гост:null)		кг	1,83
Яйцо куриное диетическое			
яйцо куриное		шт.	0,012
Кондитерские изделия			
Печенье сдобное (гост:null)		кг	2,285
Колбасные изделия			
Колбаса вареная (гост:null)		кг.	4,399
Мясо			
мясные консервы (гост:null)			11,794
Овощи свежие, зелень			
Капуста белокачанная (гост:null)		кг	1,513
Лук репчатый (гост:null)		кг	2,34
морковь свежая			3,3
Соки фруктовые (овощные) витаминиз. или пр.			
Сок фруктовый (гост:null)	0,26	л	7,8
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)			
Хлеб. (гост:null)		кг	3,666
Крупы (злаки) и бобовые			
Горох шлифованный (гост:null)		кг	1,178
Крупа гречневая (ядрица) (гост:null)		кг	5,343
Крупа пшеничная (гост:null)		кг	1,17
Мука пшеничная хлебопекарная 1с.			
Мука пшеничная (гост:null)			4,072
Какао-порошок			
Какао-порошок (гост:null)		кг	0,07
Дрожжи хлебопекарные			
Дрожжи (гост:null)		кг	0,07

Отчетные формы

Программа рассчитывает потребность в продуктах в соответствии с нормами закладки и распечатывает меню требование, требование накладную на продукты, меню для информирования родителей и другие необходимые документы.

Отчетные формы обновлены и соответствуют рекомендациям

Меню на 20.01.2021 (7-11л. (Приходящие))

Блюдо	Выход, г	Эн.ценность (ккал.)	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Завтрак 1					
Каша гречневая молочная	220	110,03	2,68	3,31	17,39
Чай с сахаром	200	59,84			14,97
Хлеб пшеничный	30	93,52	3,16	0,4	19,5
Масло сливочное	10	65,72	4,64	7,2	0,13
Сыр	15	51,59	3,9	3,9	
Итого:	475	380,7	14,38	14,81	51,99
Обед					
Салат зеленый с помидорами с растительным маслом	100	69	1,17	10,17	2,63
Биточки мясные	80	194,47	18,85	10,75	23,25
Овощное рагу	200	183,41	5,42	6,03	26,22
Компот из сухофруктов	200	94,2	0,04		24,76
Хлеб пшеничный	30	93,52	3,16	0,4	19,5
Хлеб ржаной	50	98	2,79	0,4	20,2
Итого:	660	732,6	31,43	27,75	116,56

Коды категорий довольствующихся	Планируемая стоимость одного дня, руб	Численность довольствующихся по плановой стоимости одного дня	Планируемая стоимость на всех довольствующихся, руб	Фактическая стоимость, руб	Численность персонала, чел	на "30" октября 2020 г.	
						По ОКУД	Дата
Учреждение	test сад №1					По ОКПО	
Структурное подразделение							
Материально ответственное лицо							
Коды							0504202
							30.10.2020

Наименование	Ед. изм.	Количество продуктов питания, подлежащее закладке														Код продукта	Яяя	Разход, продуктов питания
		Завтрак 1				Завтрак 2				Обед								
		Морковь с салатом горошком в молочном соусе	Яйца вареные	Чай с молоком для оплыва	Вутерброд с сыром	Сок овощные, фруктовые и ягодные (фруктовый)	Овощную соевую (соевую) саванну	Суп картофельный с макаронными изделиями	Коллеты рубленые из яйца для крошки	Пюре картофельное	Компот из сухих фруктов	Хлеб ржаной						
Кол-во порций		1+1	1+1	1+1	1+1	1+1	1+1	1+1	1+1	1+1	1+1	1+1						
Выход		120	40	180	45	180	40	150	70	120	150	40						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		
1	Вода питьевая														0,624	0,624		

Корректировка расхода продуктов

Перед распечаткой меню требование можно просмотреть на экране и в случае необходимости внести в него изменения: заменить блюда, недостающие продукты, выполнить округление количества продуктов.

АВЕРС

Меню [Назад](#) ИАС "Аверс: Расчет меню питания" (Тестовый) (версия: 3.0.14, пользователь: admin)

- Объект
- Пользователи
- Справочник
- Организации
- Технологические карты
- Типовые меню
- Меню текущего дня
- Меню-требование**
- Бракерская ведомость
- Склад
- Мониторинг питания
- Выход

Наименование	Ясли	Суточная проба	Расход продуктов питания	Текущий остаток на складе	Стоимость			
					Продукт	Ясли	Проба	Итого
Вода питьевая	0.312	0.312	0,624	0		0	0	0
Горошек зеленый консервированный	0.043	0.043	0,086	0		0	0	0
Грудка куриная	0.076	0.076	0,152	0		0	0	0
Картофель	0.196	0.196	0,392	0		0	0	0
Кислота лимонная пищевая	0.0002	0.0002	0,0004	0		0	0	0
Лук репчатый	0.007	0.007	0,014	0		0	0	0
Макаронные изделия высш. сорт	0.006	0.006	0,012	0		0	0	0
Масло подсолнечное рафинированное	0.002	0.002	0,004	0		0	0	0
Масло сливочное 72,5%	0.016	0.016	0,032	0		0	0	0
Молоко пастеризованное 3,2%	0.146	0.146	0,292	0		0	0	0
Морковь	0.079	0.079	0,158	0		0	0	0
Мука пшеничная в/с	0.002	0.002	0,004	0		0	0	0

ГРУППА КОМПАНИЙ АВЕРС

+ Добавить Открыть - Удалить

Фильтры + Добавить фильтр ↓ Фильтры снизу

- Удалить

Поставщик

=

x

Наименование фильтра + Добавить

Фильтр ✓ Сохранить - Удалить

id	Наименование	Дата	Поставщик
37884	2020-03-31	2020-03-31 16:22:53	Овощи (id: 37881)
35795	2020-02-18	2020-02-18 12:57:22	Хлеб (id: 34908)

« < 1 > »

Записи 1-2 из 2 (Страниц: 1)

Поставщик Номер накладной

Овощи (id: 37881)

121

Продукт

x

Вес упаковки, кг

Количество упаковок

Цена за упаковку

Вес итоговый, кг (шт)

Дата производства

Годен до

Стоимость итоговая

+ Добавить

- Удалить Стоимость итоговая: 6200

id	Продукт	Вес упаковки	Количество упаковок	Вес итоговый	Дата производства	Годен до	Цена за упаковку	Стоимость итоговая
37885	Горошек зеленый консервированный (id: 2124)	0.36	10	3.6	2019-12-02	2021-01-02	60	600
37886	Картофель (id: 2197)			100		2020-04-30		3000
37887	Кефир (id: 2205)	1	25	25		2020-04-03	70	1750
37888	Кофе злаковый (id: 2250)	0.09	10	0.9		2020-05-01	35	350
37889	Крупа манная (id: 2260)			10		2020-08-31		500

Склад

В разделе поступления оформляются поставки на основании накладной поставщика.

При добавлении продукта указывается его количество и стоимость.

Также добавляем информацию по срокам годности, для дальнейшего контроля за качеством продуктов при составлении меню текущего дня.

АВЕРС

Меню Назад ИАС "Аверс: Расчет меню питания" (Тестовый) (версия: 3.0.0, пользователь: 2)

Склад

Текущий остаток Поступление Расход Списание Возврат Планирование заказа Возврат поставщику Отчеты

+ Добавить Открыть Удалить

id	Наименование	Дата
37993	2020-03-31	2020-03-31 16:51:15

Валюта: 1-1 из 1 (Страница: 1)

Меню-требование: 2020-03-31 (id: 37890)

+ Автоподбор продуктов

Наименование	Вес, кг	Меню-требование	Склад	Добавление
		Годность (дни)	Дата производства Дней Годов до	
Вода	11.66			+ Выбрать
Горошек зеленый консервированный	2.22		2019-12-02 127 2021-01-02	+ Выбрать
Картофель	25.86		25.86	+ Выбрать
Кефир	16.65		1*16.65=16.65 2020-04-03	+ Выбрать

Склад

После выдачи продуктов на кухню в разделе **Расход** оформляется списание продуктов на основании **меню требования**. Используя функцию **автоматического подбора** продуктов из остатков программа выберет продукты в соответствии с условиями количество продукта сроки годности. в таблице, в столбце **Склад** будет **отображаться информация** по дате производства продукта, количество дней и окончания срока годности. Программа позволяет **произвести замену выбранного продукта** в ручном режиме.

Наличие продуктов на складе

Если в компьютере ведется учет остатков продуктов, при расчете меню программа показывает, каких наименований недостает, и позволяет выбрать замену из имеющихся продуктов

Продуктовый набор

Обновить

Блюда/Продукты	Завтрак 1				Завтрак 2		Обед					Итого	Текущий остаток на складе	Стоимость
	Морковь с зеленым горошком в молочном соусе	Яйца вареные	Чай с молоком или сливками	Бутерброд с сыром	Соки овощные, фруктовые и ягодные(яблочный)	Овощи по сезону(огурцы свежие)	Суп картофельный с макаронными изделиями	Котлеты рубленые из птицы или кролика	Пюре картофельное	Компот из сушеных фруктов	Хлеб ржаной			
Вода питьевая	0.02		0.095			0.105			0.152			0.372	0	
Горошек зеленый консервированный	0.043											0.043	0	
Грудка куриная							0.076					0.076	0	
Картофель						0.06		0.136				0.196	0	
Кислота лимонная пищевая									0.0002			0.0002	0	
Лук репчатый						0.007						0.007	0	
Макаронные изделия высш. сорт						0.006						0.006	0	
Масло подсолнечное рафинированное						0.002						0.002	0	
Масло сливочное 72,5%	0.006			0.005			0.003	0.004				0.018	0	

Остаток на 05.10.2020		
№ п/п	Наименование	Вес
1	Чай	25,562
2	Дрожжи	1,595
3	Повидло	5,873
4	Ванилин	0,03
5	Сахар-песок	22,997
6	Горох лущеный	2,001
7	Крупа овсяная	4,472
8	Крупа пшеничная	2,195
9	Огурцы свежие	2,06
10	Помидоры свежие	10,031
11	Крупа пшеничная	6,471
12	Кофейный напиток	0,955
13	Капуста квашеная	4,361
14	Макаронные изделия	11,446
15	Масло растительное	8,261
16	Кефир 2.5% жирности	1
17	Говядина бескостная	6,505
18	Крахмал картофельный	3,545
19	Крупа гречневая (ядрица)	3,061
20	Кукуруза консервированная	4,48
21	Горошек зеленый консервированный	11,84
22	Яйцо	245
23	Вафли	7,55
24	Печенье	7,35
25	Морковь	10
26	Огурец соленый	10
27	Масло сливочное 72,5%	4,909
28	Горбуша потрошенная б/г	0,109
29	Молоко пастер. 2.5% жирности	1
30	Минтай потрошенный без головы	0,206
31	Цыплята-бройлеры 1-го сорта потрошенные	14,557
32	Молоко сгущенное с сахаром	4
33	Мука пшеничная в/с	20,273
34	Крупа манная	4,128
35	Крупа рисовая	6,52
36	Фасоль	1,663
37	Сухари панировочные	1,014
38	Смесь сухофруктов	4,077
39	Изюм	1,219

Меню [Назад](#) ИАС "Аверс: Расчет меню питания" (Тестовый) (версия: 3.0.0, пользователь: 2)

Склад

Текущий остаток | Поступление | Расход | Списание | Возврат | Планирование заказа | Возврат поставщику | Отчеты

+ Добавить | Открыть | - Удалить

id	Наименование	Дата
38213	2020-04-02	2020-04-02 18:44:52

« < 1 > » 20

Записей 1-1 из 1 (Страница 1)

Склад

Также в разделе склад реализованы возможности:

- Списания испорченных продуктов
- Возврат продуктов по возвратному меню
- Возврат поставщику не качественной продукции.

Склад

Текущий остаток Поступление Расход Списание Возврат **Планирование заказа** Возврат поставщику Отчеты

+ Добавить Открыть - Удалить

id	Наименование	Дата
39130	2020-08-21	21.08.2020 17:26:19

« < 1 > » 🔍 🗑️ 🔄

20

Записи: 1-1 из 1 (Страниц: 1)

Типовое меню

1 день (id: 36604) ✕

Меню текущего дня

✕

Количество довольствующихся

Завтрак 1	Завтрак 2	На весь день	Обед	Полдник	Уплотненный полдник	Ужин 1	Ужин 2
100	100		100	100		100	

Загрузить

Продукт

✕

Вес упаковки Кол-во упаковок Вес + Добавить

✕

- Удалить - Удалить все Стоимость: 0


id	Продукт	Вес упаковки	Количество упаковок	Вес итоговый	Стоимость	Стоимость итоговая
----	---------	--------------	---------------------	--------------	-----------	--------------------

План закупки продуктов

Программа может рассчитать план закупки продуктов по типовому меню или по меню, составленному на следующие дни недели. В последнем случае расчет выполняется более точно, поскольку учитываются конкретные нормы расхода, замены, округления для конкретных дней

Запись: 2020-10-05 (id: 39898)

Информация
Блюда

 Копировать список блюд из меню-требования

Действия	id	Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия
Завтрак 1					
	39899			Морковь с зеленым горошком в молочном соусе	
	39900			Яйца вареные	
	39901			Чай с молоком или сливками	
	39902			Бутерброд с сыром	
Завтрак 2					
	39903			Соки овощные, фруктовые и ягодные(яблочный)	
Обед					
	39904			Овощи по сезону(огурцы свежие)	
	39905			Суп картофельный с макаронными изделиями	

Журнал бракеража готовой продукции

Качество приготовленных блюд должно тщательно контролироваться. По результатам такой проверки делают записи в бракеражном журнале (рис. на слайде). Поскольку вся информация о приготовляемых блюдах уже имеется в компьютере, программа может распечатать вкладной лист бракеражного журнала.

В форму добавлен новый параметр Результаты взвешивания порционных блюд



Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах

Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше указанных значений.

- Завтрак для обучающихся 1-4 классов должен содержать 12-16 г белка, 12- 16 г жира и 48-60 г углеводов, для обучающихся старших классов - 15-20 г белка, 15-20 г жира и 60-80 г углеводов
- Обед должен включать закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Обед в зависимости от возраста обучающегося, должен содержать 20-25 г белка, 20-25 г жира и 80-100 г углеводов.
- Энергетическая ценность школьного завтрака должна составлять 400-550 ккал (20-25% от суточной калорийности), обеда - 600-750 ккал (30-35%).

Отчетные формы

Сведения о пищевой ценности также должны доводиться и до потребителей (родителей, законных представителей). Это требование постановления Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 "Об утверждении правил оказания услуг общественного питания" (с изм. и доп.)

Справка о выполнении натуральных норм питания с 28.09.2020 по 05.10.2020						
	Наименование продукта	Норма на 1 чел. в день (г)	В среднем за 6 дней	Отклонение от нормы в % +/-		
1	Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,48	-3,33		
2	Какао-порошок	0,6	1,33	122,22		
3	Картофель	140	165,19	18		
4	Кондитерские изделия	20	26,93	34,67		
5	Кофейный напиток злаковый витаминизированный	1,2	1,5	25		
6	Крупы (злаки) и бобовые	43	44,07	2,48		
7	Макаронные изделия группы А	12	19	58,33		
8	Масло коровье сладкосливочное	21	23,31	10,99		
9	Масло растительное (соевое)	11	11,28	2,55		
10	Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	450	466,96	3,77		
11	Мука картофельная (крахмал)	3	1,2	-60		
12	Мука пшеничная хлебопекарная 1с.	29	28,06	-3,25		
13	Мясо (безкостное/ на кости)	55	64,77	17,76		
14	Овощи замороженные, консервированные, сушеные		12,28			
15	Овощи свежие, зелень	260	223,7	-13,96		
16	Фрукты и ягоды свежие	100	200,33	100,33		
17	Фрукты и ягоды сухие, замороженные, консервированные	11	12,5	13,64		
18	Приправы, соусы		5,86			
19	Прочее		0,02			
20	Птица		15,83			
21	Рыба	39	36,54	-6,3		
22	Сахар	47	46,34	-1,4		
23	Сметана с м.д.ж. не более 15%	11	11,11	0,96		
24	Соки фруктовые (овощные) витаминиз. или пр. отж.	100	100	0		
25	Соль йодированная пищевая с пониженным содержанием натрия	6	6	0		
26	Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	40	33,88	-15,29		
27	Хлеб пшеничный витаминизированный	80	81,02	1,27		
28	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) витаминизированный	50	49,6	-0,8		
29	Чай	0,6	1,17	94,44		
30	Яйцо куриное диетическое	0,6	0,72	20,56		
	В денежном эквиваленте:					

Ведомость контроля за рационом питания с 01.09.2020 по 07.09.2020									
	Наименование продукта	Норма на 1 чел. в день (г)	01.09.2020	02.09.2020	03.09.2020	04.09.2020	07.09.2020	В среднем за 5 дней	Отклонение от нормы в % +/-
1	Ванилин								
2	Дрожжи хлебопекарные	0,5			0,8		0,9	0,34	-32
3	Какао-порошок	0,6	2,9		3			1,18	96,67
4	Картофель	187	54,47	261,9	37,92	159,2	58,05	114,31	-38,87
5	Кисломолочные напитки и продукты	450	186,2		189,1			75,06	-83,32
6	Кондитерские изделия	20		27,5	24,3	39,6	29,9	24,26	21,3
7	Кофейный напиток злаковый витаминизированный	1,2				3	2,8	1,16	-3,33
8	Крупы (злаки) и бобовые	43	45,9	31,9	76,6	75,63	30,96	52,2	21,39
9	Макаронные изделия группы А	12	21,3		33,88		21,5	15,34	27,8
10	Масло коровье сладкосливочное	21	26,1	22,3	28,21	13,72	31,4	24,35	15,94
11	Масло растительное (соевое)	11	7,81	16,6	6,39	7,31	12,69	10,16	-7,65
12	Молоко витаминизированное	450	413,4	183	412,7	681,48	241,4	386,4	-14,13
13	Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	450		199,9			237,1	87,4	-80,58
14	Мука картофельная (крахмал)	3		22,4				4,48	49,33
15	Мука пшеничная хлебопекарная 1с.	29	25,8		48,39		47,8	24,4	-15,87
16	Мясо	60,5		11,7	14,36	77,46	93,25	39,35	-34,95
17	Овощи замороженные, консервированные, сушеные		24,5			52,8	60,1	27,48	
18	Овощи свежие, зелень	260	149,8	290,27	121,32	115,75	234,86	182,4	-29,85
19	Печень говяжья				79,13			15,83	
20	Фрукты и ягоды свежие	100	69,9	59,07	97,37	111,79	227,08	113,04	13,04
21	Фрукты и ягоды сухие, замороженные, консервированные	11	13	12,9	12,8	11,31		10	-9,08

Организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями настоящих рекомендаций

+ Добавить 📄 Открыть - Удалить

id	Дата исследования	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество
39174	10.09.2020 11:37:07	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1
39175	29.08.2020 11:44:02	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1

« < 1 > » 🔍 📄 👁 20

Записи: 1-2 из 2 (Страниц: 1)

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи

+ Добавить 📄 Открыть - Удалить

id Дата проверки Вид отходов Объем Фото

« < 1 > » 🔍 📄 👁 20

пусто

Страница

Информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов

+ Добавить 📄 Открыть - Удалить

id Дата контроля Поставщик Контракт Нарушения

« < 1 > » 🔍 📄 👁 20

пусто

Мониторинг питания

В программе добавлены журналы для ведения учета:
лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания общеобразовательных организаций
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи
Информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов

Мониторинг питания

В программе реализована возможность проведения мониторинга питания в ОО. Все разделы по мониторингу питания разработаны в соответствии с требованиями по проведению мониторинга и родительского контроля.

В программе реализована возможность проведения анкетирования среди обучающихся с помощью их родителей, законных представителей

ИАС "Аверс: Расчет меню питания" (Тестовый) (версия: 3.0.5, пользователь: admin)

Мониторинг питания

[+](#) Добавить [🔗](#) Открыть [-](#) Удалить [🔄](#) Синхронизировать в "Навигатор ДОО"

id	Дата	Наименование	Тип пищеблока	Количество обучающихся всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов	Количество обучающихся в первую смену всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов	Количество обучающихся во вторую смену всего, в т.ч. 1-4 классов, 5-11 классов	Количество посадочных мест в обеденном зале	Соответствие меню положениям настоящих рекомендаций	Организация в "Навигатор ДОО" (id)	Опубликованные результаты
39173	29.08.2020 11:00:22	МКОУ СОШ с. Филиппово	столовые, работающие на продовольственном сырье (id: 35671)	50	100	100	100	<input checked="" type="checkbox"/>	1526	

Записи: 1-1 из 1 (Страниц: 1)

Главная Новости Личный кабинет

АНКЕТА 1

Сохранить

Вопрос 1: УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ? Комментарий

Вопрос 2: УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ? Комментарий

Вопрос 3: ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ? Комментарий

Анкета заполнена



Контроль за организацией питания в образовательной организации

На информационном стенде и сайте образовательной организации размещаются:

- Сведения по составу бракеражной комиссии
- общественной комиссии
- меню
- график дежурства классов по столовой
- время приема пищи
- материалы по культуре питания
- книга отзывов и предложений

Наши основные конкурентные

преимущества:



Территория успеха

Все наши клиенты уникальны, высокий уровень сопровождения позволяет быть ближе к каждому из них



- ▣ Управление делами Президента РФ
- ▣ Московская обл.
- ▣ Киров, Кировская обл.
- ▣ Воронеж, Воронежская обл.
- ▣ Ленинградская обл.
- ▣ Белгород, Белгородская обл.
- ▣ Курск, Курская обл.
- ▣ Нижний Новгород
- ▣ Нижегородская обл.
- ▣ Новгородская обл.

- ▣ Ростов-на-Дону
- ▣ Ростовская область
- ▣ Псков, Псковская обл.
- ▣ Новосибирск
- ▣ Екатеринбург
- ▣ Ульяновск
- ▣ АО ХМАО-Югра
- ▣ Ставропольский край
- ▣ Республика Саха (Якутия)
- ▣ Тамбов, Тамбовская обл.

- ▣ Тверская обл.
- ▣ Уфа
- ▣ Курган
- ▣ Салехард
- ▣ Смоленск
- ▣ Красноярский край
- ▣ Вологодская область
- ▣ Курганская область
- ▣ Красноярский край

Спасибо за внимание!