

МЕДИЦИНСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ:  
АДМИНИСТРАТИВНО -  
ХОЗЯЙСТВЕННАЯ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

---



# МЕДИЦИНСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ: АДМИНИСТРАТИВНО - ХОЗЯЙСТВЕННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

---

## ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ АВТОМАТИЗАЦИИ:

- БОЛЬНИЦ
- САНАТОРИЕВ
- ПАНСИОНАТОВ
- ДЕТСКИХ САДОВ
- ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ

# МЕДИЦИНСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ: АДМИНИСТРАТИВНО - ХОЗЯЙСТВЕННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

---

Диетпитание

Административно-хозяйственная  
деятельность

Бухгалтерия на  
платформе «1С:  
Предприятие 8»

МЕДИЦИНСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ:  
АДМИНИСТРАТИВНО - ХОЗЯЙСТВЕННАЯ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

---

# Позволит Вам:

Вести  
бухгалтерский  
и налоговый  
учет

Вести учет  
диетпитания

# УЧЕТ ДИЕТПИТАНИЯ

---

- Учёт поступления и перемещения продуктов питания.
- Ведение картотеки блюд, их технологии приготовления.
- Хранение различных вариантов рецептур блюда.
- Учёт калорийности продуктов, а также содержания в них белков, жиров и углеводов.
- Формирование меню в разрезе диетстолов и категорий довольствующихся.
- Формирование графика меню с различной периодичностью.
- Формирование заказов на приготовление блюд.
- Учёт списания продуктов на приготовление блюд и по другим причинам.
- Учёт сезонных коэффициентов при расчёте расхода продуктов.
- Учёт приготовления блюд.
- Формирование различных печатных форм документов и отчётов.

# ПРЕИМУЩЕСТВА ВНЕДРЕНИЯ

В результате внедрения программного продукта «**Медицинская организация: административно-хозяйственная**

**деятельность»**

Строгое соответствие  
законодательству

Автоматизация самых  
трудоемких расчетов

Ведение учета АХД  
в одной программе

Повышение эффективности  
деятельности

---

# **Подсистема «Диетпитание»**

# СПРАВОЧНИК «НОМЕНКЛАТУРА»

Номенклатура

Действия ▾ Добавить [иконки] Перейти ▾ [иконки] Советы [иконка] Печать ▾

Наименование ▾ содержит: [поле] ▾ x

Номенклатура

- Блюда
- Продукты

Код	Наименование ▾	Ед.	Ставка ↑
↑ 00000000002	Блюда		
↑ 00000000003	Первые блюда	пор	
- 00000000009	<b>Бульон мясной</b>	пор	18%
- 00000000010	Суп молочный манный	пор	18%

Информация о блюдах, продуктах, товарах, комплектах, наборах, продукции, возвратной таре, материалах, услугах, объектах строительства, оборудовании.



# КАРТОЧКА БЛЮДА (ХАРАКТЕРИСТИКИ)

**Элемент Номенклатура: Суп молочный манный**

Действия ▾ Перейти ▾ Советы Печать ▾

Группа номенклатуры: Первые блюда  ... x Q

Краткое наименование: Суп молочный манный Код: 00000000010

Полное наименование: Суп молочный манный ▾

Вид номенклатуры: Блюдо ... x

Код рецепта:

По умолчанию | Цены | Счета учета | Единицы измере... | **Характеристики ...** | Составы блюда | Рекомендованны...

Тип блюда: Первые блюда  ... x

Выход готового продукта: 250,000 (г.)      Выход полуфабриката: 0,000 (г.)

Белки: 11,50      Калорийность: 300,00

Жиры: 13,00

Углеводы: 34,17

Технология: Молоко смешать с водой, довести до кипения, посолить, добавить сахар. Манную крупу просеять, помешивая, засыпать тонкой струйкой в молочную смесь и варить до готовности (10-15 мин). Яйцо размешать с оставленным горячим кипяченным молоком (65-70 градусов); полученную смесь соединить с супом. После добавления яично-молочной смеси суп до кипения не доводить. Хранить на мармите. При подаче

OK    Записать    Закрыть

На данной закладке  
указываются характеристики  
блюда.

# КАРТОЧКА БЛЮДА (ХАРАКТЕРИСТИКИ)

Элемент Номенклатура: Суп молочный манный

Действия Перейти Советы Печать

Группа номенклатуры: Первые блюда

Краткое наименование: Суп молочный манный Код: 00000000010

Полное наименование: Суп молочный манный

Вид номенклатуры: Блюдо ... x

Код рецепта:

По умолчанию | Цены | Счета учета | Единицы измере... | **Характеристики ...** | Составы блюда | Рекомендованны...

Действия Плановая с-ть: 0.00 руб.

Код	Наименование	N	Продукт	Основной состав	Ед. изм. (б...	К. (...)	Брутто
0000...	<b>Основной состав</b>	1	Крупа манная		г	0,001	
		2	Молоко		г	0,001	
		3	Сахар		г	0,001	
		4	Соль пищевая		г	0,001	
		5	Яйцо		шт	1,000	
		6	Масло сливочное		г	0,001	

Выход: 250 (г.)

OK Записать Закрыть

Печать  
карточки-  
раскладки

Список составов  
(рецептур)  
блюда

Перечень  
продуктов состава

# КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА БЛЮДА

Форма N 1-85  
к Инструкции по организации  
лечебного питания  
в лечебно-профилактических  
учреждениях

Наименование лечебного учреждения: Клиническая больница №1

Утверждаю \_\_\_\_\_ //

## Карточка-раскладка №

Наименование блюда: Суп молочный манный

Показано по диете: 000000005

Вес готового блюда: 250,000

Наименование продукта	Вес на 1 порцию		Химический состав				Стоимость
	Брутто	Нетто	белки	жиры	углеводы	калор.	
Крупа манная	30,000	30,000					0,63
Масло сливочное	5,000	5,000					0,18
Молоко	250,000	250,000					10,00
Сахар	2,000	2,000					0,03
Соль пищевая	0,500	0,500					
Яйцо	0,250	0,250					1,56
<b>ИТОГО:</b>			11,50	13,00	34,17	300,00	12,40

### Технология приготовления:

*Молоко смешать с водой, довести до кипения, посолить, добавить сахар. Манную крупу просеять, помешивая, засыпать тонкой струйкой в молочную смесь и варить до готовности (10-15 мин). Яйцо размешать с оставленным горячим кипяченным молоком (65-70 градусов); полученную смесь соединить с супом. После добавления яично-молочной смеси суп до кипения не доводить. Хранить на мармите. При подаче полить маслом.*

# ФОРМИРОВАНИЕ ГРАФИКА МЕНЮ

**Формирование меню: Проведен**

Действия ▾

Номер: 00000000001 от: 01.01.2008 0:00:00 Категория: Сотрудники ... x

Организация: Клиническая больница №1 ... x Q Диета: Общая сотрудники ... x Q

День недели: Вторник ... x Номер недели: Первая неделя ... x

Блюда (9 поз.)

Подбор Сортировать

N	Назначение блюда	Номенклатура	Ед. изм.	К.	Выход	Состав блюда
1	Завтрак	Суп молочный манный	пор	1,000	500,000	Основной состав
2	Завтрак	Суфле из отварного мяса	пор	1,000	80,000	Основной состав
3	Завтрак	Рис отварной	пор	1,000	180,000	Основной состав
4	Обед	Бульон мясной	пор	1,000	500,000	Основной состав
5	Обед	котлеты мясные жареные в р/м	пор	1,000	115,000	Основной состав
6	Обед	картофель отварной	шт	1,000	200,000	без зелени
7	Обед	Вода минеральная	пор	1,000	200,000	Основной состав
8	Ужин	свекольный суп с яблоками и па...				

Ответственный: Иванова Татьяна Александровна ... x Q

Комментарий:

Документы «Формирование меню» создаются перед началом работы с подсистемой «Диетпитание» и используются впоследствии для автоматического заполнения документов по приготовлению блюд.

# ПОРЯДОК ОФОРМЛЕНИЯ ДОКУМЕНТОВ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

---

Документ «Порционник»



Документ  
«Формирование  
диетстола»



Документ «Требование-  
меню»



Документ «Требование-  
накладная на продукты»

# ДОКУМЕНТ «ПОРЦИОННИК»

Порционник: Проведен

Действия Советы Оформить приготовление

Номер:  от:

Организация:  Склад:

Подразделение:

Отделения

N	Диета	Код диеты	Категория	Подразделение	Количество
1	Общая	000000001	Больные	Кардиология	6
2	Общая	000000001	Больные	Хирургия	2
3	Общая сотрудники	000000002	Сотрудники	Пищеблок	4
					12

Ответственный:

Комментарий:

В документ «Порционник» вносятся сводная информация о количестве довольствующихся в разрезе подразделений, категорий и диет. По этим данным программа позволяет автоматически заполнить перечень блюд, которые нужно приготовить.

# ДОКУМЕНТ «ФОРМИРОВАНИЕ ДИЕТСТОЛА»

Формирование диетстола: Проведен

Действия ▾

Номер:  от:

Организация:  ... x Категория:  ... x

Меню:  ... x Диета:  ... x

Блюда (9 поз.) Подразделения

Заполнить по меню Подбор Сортировать

N	Код рецепта	Назначение блюда	Тип блюда	Блюдо	Кол-во порций	Ед. изм.	К.	Состав блюда
1		Завтрак		Рис отварной	4,000	пор	1,000	Основной состав
2		Завтрак		Суп молочный манный	4,000	пор	1,000	Основной состав
3		Завтрак		Суфле из отварного мяса	4,000	пор	1,000	Основной состав
4		Обед		Бульон мясной	4,000	пор	1,000	Основной состав
5		Обед		Вода минеральная	4,000	пор	1,000	Основной состав
6		Обед		картофель отварной	4,000	шт	1,000	без зелени
7		Обед		котлеты мясные жареные ...	4,000	пор	1,000	Основной состав
8		Ужин		Кефир	4,000	пор	1,000	Основной состав
9		Ужин		свеколь				

Ответственный:  ... x

Комментарий:

Документ «Формирование диетстола» предназначен для того, чтобы отразить в программе план приготовления на определенную дату по каждой категории и диете.

# ДОКУМЕНТ «ТРЕБОВАНИЕ-МЕНЮ»

Требование-меню: Проведен

Действия

Номер: 00000000001 от: 14.01.2008 12:00:00 Отобразить в:  налог. учете  Списывать материалы

Организация: Клиническая больница №1 Склад: Основной Счет затрат (БУ): 20.01

Подразделение: Пищеблок

Основание: Порционник 000000000001 от 14.01.20 Кол-во порций: 4,000

Блюда (9 поз.) Используемые продукты (19 поз.) Возвращенные продукты (0 поз.)

Заполнить Подбор блюд

N	Код диеты	Диета	Категория	Код рецепта	Назначение блюда	Блюдо	Количество	Ед. и...
1	000000002	Общая сотрудники	Сотрудники		Завтрак	Суфле из от...	4,000	пор
2	000000002	Общая сотрудники	Сотрудники		Завтрак	Суп молочн...	4,000	пор
3	000000002	Общая сотрудники	Сотрудники		Завтрак	Рис отварной	4,000	пор
4	000000002	Общая сотрудники	Сотрудники		Обед	Бульон мяс...	4,000	пор
5	000000002	Общая сотрудники	Сотрудники		Обед	котлеты мя...	4,000	пор
6	000000002	Общая сотрудники	Сотрудники		Обед	картофель ...	4,000	шт
7	000000002	Общая сотрудники	Сотрудники		Обед	Вода минер...	4,000	пор
8	000000002	Общая сотрудники	Сотрудники		Обед	свекольный...	4,000	пор

Ответственный: Иванова Татьяна Александровна

Комментарий: #Сформирован автоматически#

Требование на

Документ «Требование-меню» предназначен для того, чтобы отразить в программе факт приготовления блюд. Эти же документом можно списать необходимые продукты. Перечень необходимых продуктов и их количество программа рассчитывает автоматически.



# ДОКУМЕНТ «ТРЕБОВАНИЕ-НАКЛАДНАЯ НА ПРОДУКТЫ»

Требование-накладная на продукты: Проведен

Действия ▾

Номер: 000000000002 от: 14.01.2008 12:00:03 Отобразить в:  налог. учете  Счета затрат на закладке "Материалы"

Организация: Клиническая больница №1 Склад: Основной

Основание: Требование-меню 000000000002 от 1. Категория: Больные

Продукты (18 поз.) Счета затрат

Подбор Заполнить ▾

№	Продукт	Количество	Счет учета (БУ)
1	Крупа манная	0,240	10.01
2	Молоко	2,200	10.01
3	Сахар	0,016	10.01
4	Соль пищевая	0,028	10.01
5	Яйцо	2,000	10.01
6	Масло сливочное	0,136	10.01
7	Говядина	1,768	10.01
8	мука пшеничная 1/с	0,080	10.01
9	хлеб пшеничный (продукт)		

Ответственный: Иванова Татьяна Александровна

Комментарий:

Документ «Требование-накладная на продукты» предназначен для того, чтобы списать необходимые продукты. Перечень необходимых продуктов и их количество программа рассчитывает автоматически.

# ВЫХОДНЫЕ ПЕЧАТНЫЕ ФОРМЫ

- Накладная на отпуск товара (ОП-4).
- Требование-накладная (М-11).
- Требование в кладовую (ОП-3).
- И другие

Унифицированная форма № ОП-4  
Утверждена постановлением Госкомстата России от 25.12.98 № 132

Клиническая больница №1  
Основной

Структурное подразделение (отдел) \_\_\_\_\_  
Структурное подразделение (подраздел) "Кухня"

Форма по ОКУД \_\_\_\_\_ по ОКПО \_\_\_\_\_  
Вид деятельности по ОКДП \_\_\_\_\_  
Вид операции \_\_\_\_\_

№ документа	Дата составления
5	13.01.09

**НАКЛАДНАЯ  
НА ОТПУСК ТОВАРА**

Отпущено на основании \_\_\_\_\_ через \_\_\_\_\_ Время отпуска \_\_\_\_\_ ч \_\_\_\_\_ мин

Типовая межотраслевая форма № М-11  
Утверждена постановлением Госкомстата России от 30.10.97 № 71а

**ТРЕБОВАНИЕ-НАКЛАДНАЯ № 2**

Клиническая больница №1

Коды	ан.	Примечание
0315006	на	
	11,59	
	13,55	
	17,73	
	2,51	
	4,85	
	0,48	
	2,39	
	2,42	

Дата составления	Код вида операции	Отправитель		Получатель		Корреспондирующий счет		Учетная единица выпуска продукции (работ, услуг)
		структурное подразделение	вид деятельности	структурное подразделение	вид деятельности	счет, субсчет	код аналитического учета	
14.01.08		Основной		Пищеблок		20.01		

Унифицированная форма № ОП-3  
Утверждена постановлением Госкомстата России от 25.12.98 №132

Клиническая больница №1  
Основной  
Больные

Структурное подразделение (кладовая) \_\_\_\_\_  
Структурное подразделение (получатель) \_\_\_\_\_

Форма по ОКУД \_\_\_\_\_ по ОКПО \_\_\_\_\_  
Вид деятельности по ОКДП \_\_\_\_\_  
Вид операции \_\_\_\_\_

Код	Порядковый номер по складской картотеке
0330503	11
	4
	0
	4

Номер документа	Дата составления
5	13.01.2009

**Требование в кладовую**

Через кого \_\_\_\_\_  
Состоит на довольствии: 4/4/4 чел.

№ п/п	Продукты и товары		Единица измерения		Количество	Примечание
	наименование	код	наименование	код по ОКЕИ		
1	Вода минеральная	39	л		2	
2	Говядина	21	кг		0,884	
3	Кефир	41	л		1,4	
4	Крупа манная	15	кг		0,12	
5	Крупа рис	30	кг		0,244	

# ОТЧЕТЫ

- Стоимость питания по категориям.
- Материально-продуктовый отчет.
- Раздаточная ведомость.
- Меню-раскладка
- И другие

Клиническая больница №1

Материально-продуктовый отчет  
за период 01.01.2009 - 31.01.2009

№	Наименование товара	Е. м.	Остаток на 01.01.2009		Приход		Возврат		Расход		Остаток на 01.02.2009	
			Кол-во	Сумма	Кол-во	Сумма	Кол-во	Сумма	Кол-во	Сумма	Кол-во	Сумма
13	мука пшеничная 1/с	кг	9,890	187,72	10,000	190,00			0,080	1,52	19,810	376,20
44	масло сливочное 1/с	кг	4,000	464,00	4,000	464,00					0,000	328,00
												59,40
												63,03
												2 400,00
												107,32
												5,78
												30,40
												6,00
												103,62
												104,00
												90,00
												705,56
												2 300,26
												11 412,21

Стоимость питания по категориям за Период: 01.01.2008 - 28.01.2008

Категория	Количество довольствующихся	Сумма	Сумма на 1-го человека

Раздаточная ведомость - Хирургия  
на 14 января 2008 г.. Завтрак

Наименование	Диеты	Кол-во	Выход	
Суфле из отварного мяса	000000001	2	80	90,09
				90,09
				77,74
				77,74
				167,83

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи \_\_\_\_\_

Меню-раскладка № \_\_\_\_\_ от 14 января 2008

Код	Наименование	№№ диет	Кол-во блюд	Вода	Говядина	Ке
				минеральная		
<b>Завтрак</b>						
	Суфле из отварного мяса	000000001, 000000002	12		100 г 1,200 кг	
	Рис отварной	000000001, 000000002	12			
	Компот яблочный	000000001	8			
	Суп молочный маняный	000000001,	8			

---

# Спасибо за внимание!

*Информация о разработчике:*

**ООО «Медицинская консалтинговая компания»**

**Москва, ул. Большая Черемушkinsкая, д. 36, корп. 2.**

**Тел.: 8 (495) 755-80-85, 988-31-70.**

**E-mail: [fran@med-cons.ru](mailto:fran@med-cons.ru)**

