

**ИС «Флагман-Медицина»,
подсистема
«Лечебное питание»**

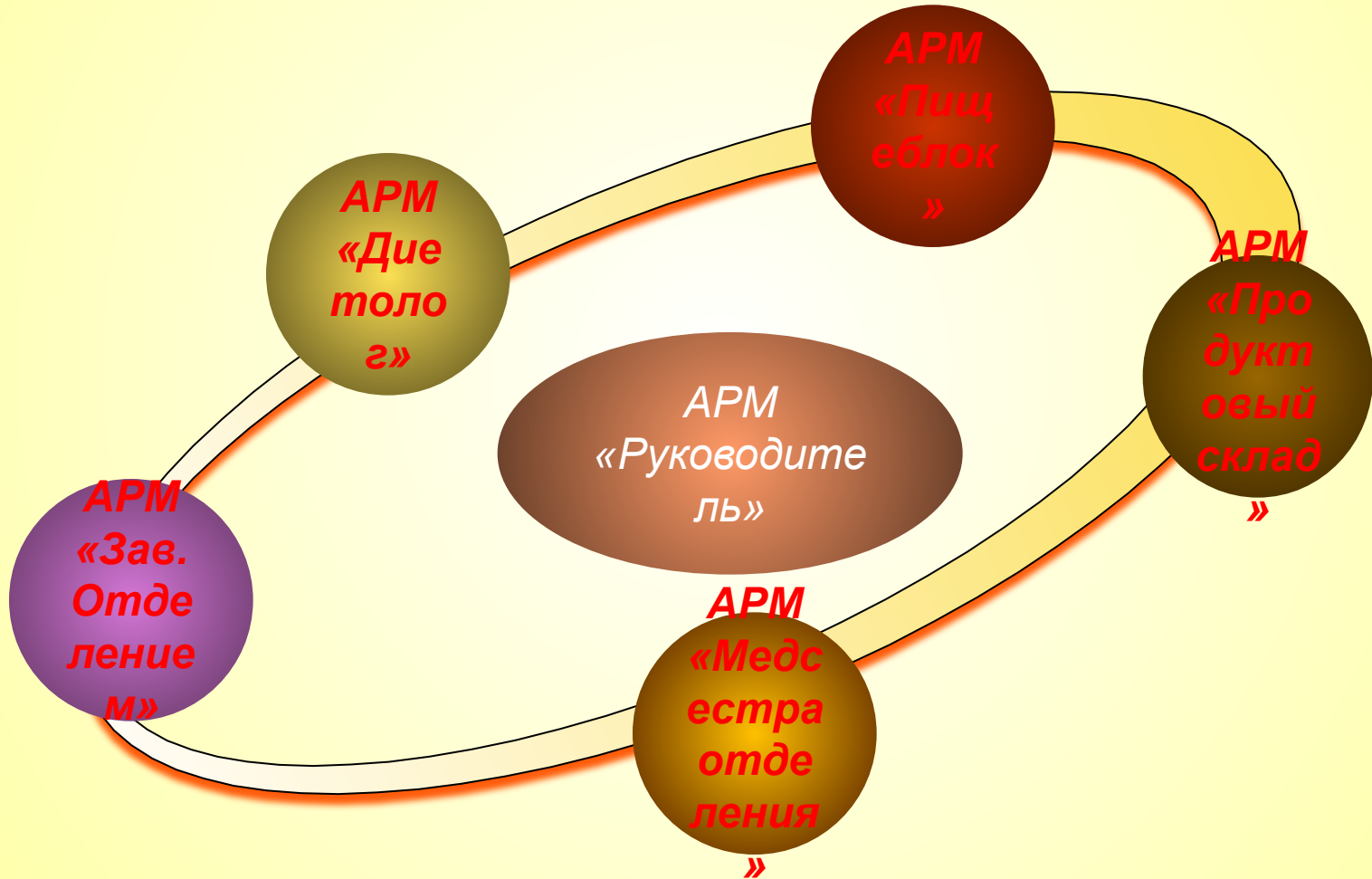
ЛУЧШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ ИНФОРМАЦИОННАЯ СИСТЕМА РФ – 2009



**Программа рекомендована к использованию
НИИ Питания РАМН**

Модульный принцип установки

Модульный принцип установки позволяет настраивать систему под конкретное ЛПУ



«Лечебное питание»

Программный продукт в рамках ЛПУ работает в единой информационной сети.

Программа предназначена для контроля расходов на питание пациентов за счет учета движения продуктов питания в ЛПУ, формирования меню пациентов учреждений стационарного, санаторного и реабилитационного типов, подготовки печатных форм утвержденных и произвольных учетных документов.

Программа предусматривает следующие АРМ:

АРМ «Продуктовый склад» - отражение прихода продуктов питания от поставщиков, отпуск на пищеблок по меню-требованию, проведение инвентаризаций, контроль остатков продуктов питания по срокам годности, составление отчетов.

АРМ «Диетолог» - формирование семидневного меню по диетам и сезонам, формирование самостоятельно или на основе электронных заявок из отделений дневного меню (основного и дополнительных), настройка расписания приемов пищи, этапов ежедневного расчета лечебного питания, формирование меню-требования на продуктовый склад, формирование листа учета продуктов питания на пищеблоке, формирование раздаточной ведомости на отделения, ведение картотеки блюд, составление отчетов.

АРМ «Пищеблок» - отражение прихода продуктов питания от поставщиков и с продуктового склада, приготовление блюд по дневному меню с одновременным списанием продуктов питания, отпуск готовых блюд в отделения, формирование отчетов.

АРМ «Медсестра отделения» - формирование общих и индивидуальных заявок на питание пациентов отделения по диетам и видам деятельности, регистрация факта отпуска на пациента запланированного объема питания, фиксация других действий.

«Лечебное питание»

- **Простой функционал программы**, не требующий от диетолога или диетсестры специальных навыков работы с компьютером;
- **Для полнофункциональной работы достаточно одного компьютера**;
- **Наличие адаптированной картотеки диетических блюд, нескольких вариантов диет**, рекомендованных для использования в лечебно-профилактических учреждениях НИИ питания РАМН РФ;
- **Включенные в состав программы печатные формы** соответствуют требованиям Приказа Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330
- **Экономия времени диетолога, диетсестры, затрачиваемого на работу с документами.**

«Лечебное питание»

С помощью программы Диетолог (Диетсестра) создает основное меню за 15 минут.

Необходимые печатные формы создаются автоматически:

- **Меню-раскладка (ф.№44)**
- **Меню-раскладка технологическая**
- **Накладная на склад (ф.№45)**
- **Меню-требование**
- **Ведомость выдачи на отделение**
- **Меню по отделению**
- **Сводные данные по наличию больных, состоящих на питании (ф. №22)**

Информация о диетах (столах)

В основе справочной системы лежит новейшая картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава, которая была разработана ГУ НИИ питания РАМН при участии Национальной ассоциации клинического питания. В программе учтены современные требования к оптимизации диетических рационов.

Ведение неограниченного количества диет (столов) лечебного питания с указанием энергохимического состава стола с контролем среднесуточных наборов продуктов питания.

Наименование	Короткое наименование	К	Б	Ж	У	Активна запись
		макс.	макс.	макс.	макс.	
Индивидуальная диета	Инд					<input checked="" type="checkbox"/>
Основной вариант стандартной диеты	ОВД	2400	90	80	330	<input checked="" type="checkbox"/>
Вариант диеты с химическим и механич III Л		2480	90	80	350	<input checked="" type="checkbox"/>
Вариант диеты с пониж						
Вариант диеты с повыш						
Вариант диеты с пониж						

Виды продуктов питания	Количество в гр
Хлеб ржаной	150
Хлеб пшеничный	150
Мука пшеничная	10
Крахмал картофельный	5
Макаронные изделия	20
Гречневая крупа	10
Рис	8
Овсяная, "Геркулес"	10
Манная крупа	5
Пшенная крупа	3
Перловая крупа	3
Пшеничная "Полтавская"	3
Кукурузная крупа	3
Картофель	200
Свекла	55
Капуста свежая, квашенная	200
Лук репчатый	20
Лук зеленый	15
Петрушка, укроп, сельдерей	15

Адаптированный справочник продуктов питания с указанием энергохимического состава

Продукты питания

Продукты питания

Название	Код	Вид ПП	К	Б	Ж	У
Помидоры свежие грунтовые		Огурцы, помидоры	0,00	1,32	0,24	4,56
Помидоры свежие парниковые		Огурцы, помидоры	0,00	1,10	0,20	3,80
Ряженка		Кефир	50,50	2,80	2,50	4,20
Сахар		Сахар, варенье, п	405,50	0,00	0,00	99,90
Свежая рыба	ф-6	Рыба, рыбопродук	86,00	15,50	2,70	0,00
Свекла		Свекла	41,00	1,50	0,00	9,10
Смесь белковая сухая композитная		Смесь белковая	111,03	39,96	19,98	30,30
Сметана 20%		Сметана	206,00	2,80	20,00	3,40
Сок апельсиновый		Соки фруктовые, н	0,00	0,70	0,70	13,20
Сок виноградный		Соки фруктовые, н	0,00	0,30	0,20	16,30
Сок сливовый		Соки фруктовые, н	0,00	0,30	0,10	15,20
Сок томатный (с мякотью, б/соли)		Соки фруктовые, н	0,00	1,00	1,00	2,90
Сок фруктовый		Соки фруктовые, н	44,00	0,00	0,00	11,00
Сок яблочный		Соки фруктовые, н	0,00	0,50	0,10	10,10
Соль		Соль	0,00	0,00	0,00	0,00
сосиски	м-5	Колбаса, сосиски	359,20	16,15	31,50	0,00
Спички		Прочее	0,00	0,00	0,00	0,00
сухари	к-2	Прочее	360,00	9,70	5,00	68,00
Сухофрукты (смесь)		Сухофрукты	24,00	0,37	0,00	5,67
Сыр		Сыр	344,60	19,20	27,08	3,43
Сыр (литовский, прибалтийский)		Сыр	0,00	23,30	24,10	0,00

Порядок	Наименование	Козфф.	Умолч.	Вес/Объем
1	г	1	Расход на пациентов	1
2	кг	1000	Поставщики	1000

Добавить

Редактировать

Удалить

Справочник картотеки блюд с указанием энергохимического состава

Картотека блюд

Картотека блюд

Блюда

Основная информация | Приготовление

Наименование: Борщ вегетарианский со сметаной, б/соли, 1/2 порции

Код: 1.14 Вид блюда: Первые блюда

Состав блюда одну порцию

Продукт питания	Период	Брутто, г.	Нетто, г.	К	Б	Ж	У	Отм1	Отм2
Морковь	01.01-31.10	18	15	0,00	0,34	0,10	8,63	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	01.11-31.12	18,75	15	0,00	0,34	0,10	8,63	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Петрушка (корень)		3,5	2,5	0,00	0,07	0,03	0,50	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Сметана 20% (буфет)		10	10	0,00	0,25	2,00	0,34	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Капуста белокочанная		40	30	0,00	0,54	0,03	1,41	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Зелень укропа		3,5	2,5	0,00	0,07	0,01	0,16	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Лук репчатый		6	5	0,00	0,07	0,03	0,46	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Зелень укроп		5	5	0,00	0,00	5,00	0,00	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Зелень укропа		250	250	0,00	0,00	0,00	0,00	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

калорий= 0 белков= 2,285 жиров= 7,35 углеводов= 23,6333

Выход блюда: 260 г/порция

Калорий: 92,2 Белков: 1,48 Жиров: 7,1 Углеводов: 5,6

Химический состав на 100 г.

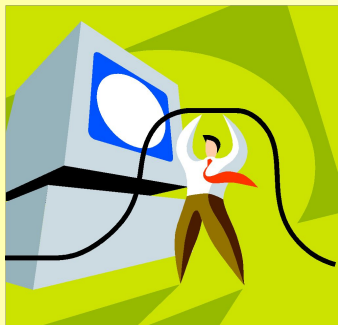
Химический элемент	Количество

Продукт г

- Морковь
- Петрушка (корень)
- Сметана 20% (буфет)
- Капуста белокочанная
- Зелень укропа
- Лук репчатый

Сохранить OK Отмена

Карточки-раскладки. Полное справочное наполнение.



Автоматизированное получение данных о технологии приготовления блюд!

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 2.5

Наименование блюда: **Биточки мясные паровые**

Продукт питания	Период	Брутто, г	Нетто, г	Белки	Жиры	Улевод.
Говядина (вырезка)		91,8	78	15,75	2,18	
Хлеб пшеничный		15	15	1,14	0,43	7,71
Молоко 3,2% пастеризованное		20	20	0,58	0,64	0,94
Соль поваренная		1	1			
Укроп		4	3	0,08	0,02	0,19
Итого по продуктам питания:			117	17,55	3,27	8,84

Выход, г: 100(100). Калории:129,4. Белки:17,55. Жиры:2,97. Углеводы:8,12.

Технология приготовления:

Мясо промыть, зачистить, провернуть через мясорубку 2 раза, смешать с размоченным в молоке хлебом, снова провернуть через мясорубку, посолить, добавить укроп, хорошо выбить. Котлетную массу разделить на порции (по 2 штуки), придать форму биточка (округлую) и варить на пару или в емкости, залитой теплой водой, до готовности (10-15 мин).

Производство готовых блюд

Производство готовых блюд

Организация: **Ваше учреждение** Другая организация

Дата документа: 22.01.2009 Номер документа: 1

Подразделение: Пищеблок МОЛ Заведующий-Машева М.М. Место хран.: склад

Документ основание: **Дневное меню №2 от 22.01.2009**

Заполнить по приему пищи Добавить п...

Готовые блюда Продукты питания

№ п/п	Блюда
1	Макаронны отварные с тертым сыром
2	Салат из помидоров, огурцов, укропа со сметаной
3	Кофейный напиток с молоком
4	Сок яблочный
5	Биточки мясные паровые, со сливочным маслом
6	Винегрет овощной с растительным маслом
7	Десерт из кураги (24г)
8	Макаронник с сыром, запеченный
9	Салат из отварной свеклы с зеленым горошком
10	Мандарин

Выбор приема пищи

Общий список (F4) Набранные позиции (F4)

Наименование	Отм.
Завтрак	<input checked="" type="checkbox"/>
Второй завтрак	<input checked="" type="checkbox"/>
Обед	<input checked="" type="checkbox"/>
Полдник	<input type="checkbox"/>
Ужин	<input type="checkbox"/>
21:00	<input type="checkbox"/>
На ночь	<input type="checkbox"/>
На день	<input type="checkbox"/>

OK Отмена

Примечание: _____

Добавить строку Редактировать строку Удалить строку

OK Сохранить Закреть

Информация о меню пациентов учреждений

Готовое
семидневное
меню

Семидневное меню. Дата: 01.01.2008. Диета: ОВД.
Сезон: Круглый год.

понедельник/Завтрак

Код	Блюдо	Выход, г	Калории	Белки	Жиры	Углев.
8.11	Салат из свежей капусты, яблок с растительным>	180	143,500	2,040	10,330	10,580
6.16.4a	Каша из крупы Геркулес вязкая с растительным >	205	257,500	13,870	11,940	23,650
10.19	Чай с молоком	> 200	29,600	1,450	1,600	2,350
Итого по приему пищи:			430,600	17,360	23,870	36,580

понедельник/Второй завтрак

Код	Блюдо	Выход, г	Калории	Белки	Жиры	Углев.
10.14	Сок апельсиновый	> 100	61,900	0,700	0,700	13,200
Итого по приему пищи:			61,900	0,700	0,700	13,200

понедельник/Обед

Код	Блюдо	Выход, г	Калории	Белки	Жиры	Углев.
1.10	Суп из сборных овощей вегетарианский со	> 505	142,800	3,570	4,560	21,870
2.1	Мясо отварное	> 50	81,400	15,500	2,150	0,000
7.14	Свекла тушеная	> 150	161,200	2,540	10,150	14,910
10.1	Компот из свежих яблок с сахаром	> 200	62,100	0,200	0,200	14,880
Итого по приему пищи:			447,500	21,810	17,060	51,660

понедельник/Полдник

Код	Блюдо	Выход, г	Калории	Белки	Жиры	Углев.
10.11	Отвар шиповника	> 200	0,000	0,000	0,000	0,000
Итого по приему пищи:			0,000	0,000	0,000	0,000

понедельник/Ужин

Код	Блюдо	Выход, г	Калории	Белки	Жиры	Углев.
2.5	Биточки мясные паровые	> 100	129,400	17,550	2,970	8,120
6.20	Вермишель отварная	> 180	199,400	5,640	4,420	34,260
10.18	Чай	> 200	0,000	0,000	0,000	0,000

ДОКУМЕНТ
УЧЕТНЫХ
ПРОИЗВОДНЫХ
И
УТВЕРЖДЕННЫХ
ФОРМ
ПЕЧАТНЫХ
ПОДГОТОВКИ

Возможности для врача-диетолога

ДИЕТОЛОГ СОЗДАЕТ ОСНОВНОЕ МЕНЮ ЗА 15 МИНУТ.

Необходимые печатные формы создаются автоматически:

- **Меню-раскладка (ф.№44)**
- **Меню-раскладка технологическая**
- **Накладная на склад (ф.№45)**
- **Меню-требование**
- **Ведомость выдачи на отделение**
- **Меню по отделению**
- **Сводные данные по наличию больных, состоящих на питании (ф. №22)**

Возможности для врача-диетолога

Диеты (столы)

Наименование	Короткое наименование	К	Б	Ж	У	Активна запись
		макс.	макс.	макс.	макс.	
Индивидуальная диета	Инд					<input checked="" type="checkbox"/>
Основной вариант стандартной диеты	ОВД	2400	90	80	330	<input checked="" type="checkbox"/>
Вариант диеты с химическим и механич	III Л	2480	90	80	350	<input checked="" type="checkbox"/>
Вариант диеты с пониж						
Вариант диеты с повыщ						

Среднесуточный набор ПП по диете

Виды продуктов питания	Количество в гр
	150
	150
	10
	5
	20
	10
	8
	10
	5
	3
	3
	3
	3
	200
	55
	200
	20
	15
	15

- **формирование семидневного меню по диетам и сезонам, самостоятельно или на основе электронных заявок из отделений дневного меню (основного и дополнительных)**
- **настройка расписания приемов пищи, этапов ежедневного расчета лечебного питания**
- **формирование меню-требования на продуктовый склад**
- **формирование листа учета продуктов питания на пищеблоке**
- **формирование раздаточной ведомости на отделения, ведение картотеки блюд, составление отчетов**

Диетолог получает заявку на питание с каждого отделения

Заявка на питание

Организация: **Тестовое учреждение** Другая организация

Дата документа: 16.04.2009 Номер документа: 29

Заявка на дату: 17.04.2009 Этап расчета: 1. Основное меню

Подразделение: Гинекология Вид деятельности: ОМС

Пациент	№ и/б	Диета
Васильева Анна Сергеевна	746	ОВД
Конончук Татьяна Валерьевна	752	ОВД
Евсеева Елена Юрьевна	764	ОВД
Сафонова Валентина Викторовна	776	ОВД
Поспелкова Наталья Сергеевна	778	ОВД
Салеева Дарья Алексеевна	777	ОВД
Якунина Анжелла Александровна	779	ОВД
Сидорович Светлана Викторовна	771	ОВД
Карабут Галина Леонидовна	773	ОВД
Лемешкина Екатерина Егоровна	780	ОВД
Швалёва Галина Викторовна	784	ЩД

Количество пациентов: **11** Количество персонала: 0 Диета: ▼

Количество прочих: 0 Диета: ▼

Примечание:

Примеры печатных форм.

Форма «Ведомость выдачи на отделение»

Наименование учреждения: Тестовое учреждение

Дневное меню на дату: 17.04.2009.

Раздаточная ведомость по подразделениям.

Этап расчета: 1. Основное меню. Вид деятельности: ОМС.

Прием пищи: Завтрак

	Гинекология	Педиатрия	Терапия	Хирургия	Всего

_Всего довольст.	11	13	19	2	45
	0	0	0	0	0

Масло сливочное крестьянское (I вариант)	11	13	19	2	45
	165	195	285	15	660

Сыр (15г)	11	13	19	2	45
	165	195	285	15	660

Хлеб пшеничный (100г)	11		16	1	28
	1100		1600	100	2800

Хлеб пшеничный (50г)		13			13
		650			650

Хлеб ржаной (100г)			3	1	4
			300	100	400

какао с молоком без сахара			3	1	4
			600	200	800

какао с молоком с сахаром	11	13	16	1	41
	2200	2600	3200	200	8200

каша перкулесовая молочная с сахаром д/о		13			13
		2600			2600

каша перкулесовая молочная с включением смеси белковой компонитной сухой			3	1	4
			600	200	800

каша перкулесовая молочная с сахаром	11		16	1	28
	2200		3200	200	5600

Примеры печатных форм.

Форма «Меню по отделению»

Наименование учреждения: Тестовое учреждение

УТВЕРЖДАЮ

Меню по отделению на 17.04.2009.

Главный врач _____

Отделение: Терапия.

Завтрак

Наименование блюда / диеты	Выход, всего (г)	на одну порцию			
		Калории	Белки	Жиры	Углев.
какао с молоком без сахара / ВБ	200,00	65,00	7,06	7,32	30,21
какао с молоком с сахаром / ЩД, ОВД, ОВД д/о	200,00	125,80	7,06	7,32	45,05
каша геркулесовая молочная с включением смеси белковой композитной сухой / ВБ	200,00	205,00	8,90	8,38	21,17
каша геркулесовая молочная с сахаром / ЩД, ОВД	200,00	231,02	7,15	9,32	28,17
Масло сливочное крестьянское (I вариант) / ВБ, ЩД, ОВД, ОВД д/о	15,00	111,15	0,07	11,89	0,07
Сыр (15г) / ВБ, ЩД, ОВД, ОВД д/о	15,00	51,69	2,88	4,06	0,51
Хлеб пшеничный (100г) / ЩД, ОВД	100,00	229,90	6,69	0,65	47,71
Хлеб ржаной (100г) / ВБ	100,00	194,80	6,10	1,20	39,90

Второй завтрак

Наименование блюда / диеты	Выход, всего (г)	на одну порцию			
		Калории	Белки	Жиры	Углев.
Сок мультифруктовый / ВБ, ЩД, ОВД, ОВД д/о	100,00	48,00	0,00	0,00	12,00
фрукты свежие / ВБ, ЩД, ОВД, ОВД д/о	150,00	76,00	1,30	0,00	17,90

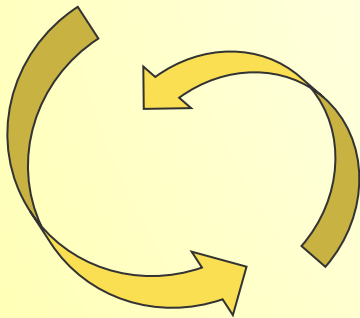
Обед

Наименование блюда / диеты	Выход, всего (г)	на одну порцию			
		Калории	Белки	Жиры	Углев.
голубцы ленивые / ВБ, ОВД	250,00	343,44	19,52	16,68	26,38
Компот из сухофруктов с сахаром / ЩД, ОВД, ОВД д/о	200,00	65,62	0,78	0,00	16,11
Отвар шиповника / ВБ	200,00	44,20	0,80	0,00	10,00
Рис отварной / ЩД	200,00	203,80	3,25	4,43	36,40
свекольник на м/б / ВБ, ОВД	500,00	162,71	7,52	10,57	8,81
свекольник на м/б ЩД / ЩД	500,00	216,70	9,49	7,57	26,63

Отчетные формы для руководителя ЛПУ и контролирующих органов

Возможность контроля движения продуктов питания в режиме ON-LINE на любом этапе!!!

- **Контроль сроков поставки и ценовой политики**
- **Данные о расходах на питание по отделениям**
- **Данные о расходах на питание конкретного пациента**
- **Контроль остатков на пищеблоке и продуктовых складах и другое**



Наш принцип – если информация вносится в систему, ее всегда можно увидеть в отчетной форме!!!



1. Информация о количестве и ценах закупаемой продукции

Приход от поставщика

Организация: **Тестовое учреждение** Другая организация

Дата документа: 16.04.2009 №: 74

Отделение: Продовольственный склад МОЛ: Зав.продскладом Цыганова Т.А М/Х: Склад

Дата и № вх. док.: 16.04.2009 1920 Постав: Пекарня МУП В/Д: ОМС

Общ. стоимость:

Документ основание (не указан) Завершить

N п/п	Номенклатура	ЕИ	Количество	Сумма	Срок годности
1	Хлеб пшеничный	кг	15,9500	406,00 р	
2	Хлеб ржаной	кг	4,4000	99,00 р	

Позиций: 2,00 Сумма: 505,00р.

2. Данные о расходах на питание по отделениям

Предварительный просмотр

Сохранить Обновить Закрыть

Отчет.
Затраты по отделениям.
За период: 03.11.2008-12.03.2009

Подразделение	Списание всего	Рационов питания				Прочие списания				
		Пациенты	Сотрудники	Проч. дов.	Остатков	Произ-во	Срок годн.	Инвентар.	Брак	Кон
Пищеблок	7579,12	0,00	0,00	0,00	0,00	7579,12	0,00	0,00	0,00	
Продовольственный склад	3267,02	0,00	0,00	0,00	0,00	3253,47	0,00	0,00	0,00	
ИТОГО (АДМ) :	10846,13	0,00	0,00	0,00	0,00	10832,59	0,00	0,00	0,00	
Хирургия	542,54	542,54	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
ИТОГО (СТАЦ) :	542,54	542,54	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
ИТОГО по отчету:	11388,67	542,54	0,00	0,00	0,00	10832,59	0,00	0,00	0,00	

3. Данные о расходах на питание конкретного пациента

Карточка пациента (питание).

Наименование учреждения: Тестовое учреждение

ФИО: **Сергеев Александр Иванович, 08.04.1945**

Полных лет: **63**

№ ист. бол.: **761**

Диагноз при госп.: -

Дата госп.: **30.03.2009**

Дата вып.:

Движения пациента в стационаре.

Поступил	Выбыл	Кол. к/д	Отделение	Палата
30.03.2009		19	Терапия	Палата N5
Итого койко-дней		19		

Материальные затраты.

10.04.2009

Блюдо	Кол. выд.	Стоим. выд.	Калории	Белки	Жиры	Углеводы
Второй завтрак						
Сок мультифруктовый	100,000	4,00	48,00	0,00	0,00	12,00
фрукты свежие	150,000	16,50	76,00	1,30	0,00	17,90
Завтрак						
какао с молоком с сахаром	200,000	3,10	125,80	7,06	7,32	45,05
каша геркулесовая молочная с сахаром	200,000	4,29	231,02	7,15	9,32	28,17
Масло сливочное крестьянское (I вариант)	15,000	2,02	111,15	0,07	11,89	0,07
Сыр (15г)	15,000	3,45	51,69	2,88	4,06	0,51
Хлеб пшеничный (100г)	100,000	2,55	229,90	6,69	0,65	47,71
Обед						
голубцы ленивые	250,000	30,79	343,44	19,52	16,68	26,38
Компот из сухофруктов с сахаром	200,000	1,80	65,62	0,78	0,00	16,11
свекольник на м/б	500,000	16,79	162,71	7,52	10,57	8,81
Хлеб пшеничный (100г)	100,000	2,55	229,90	6,69	0,65	47,71
Ужин						
Запеканка творожная	225,000	18,25	515,36	23,25	34,53	24,12
Кисель-подлива	50,000	1,82	70,60	0,60	0,00	18,10
Хлеб пшеничный (100г)	100,000	2,55	229,90	6,69	0,65	47,71
Чай с сахаром	200,000	0,53	61,81	0,20	0,00	15,01
Итого за день (10.04.2009):		111,08	2552,90	2552,90	2552,90	2552,90

4. Контроль остатков в режиме on-line

Отчет.

Остатки по подразделению: Продовольственный склад.

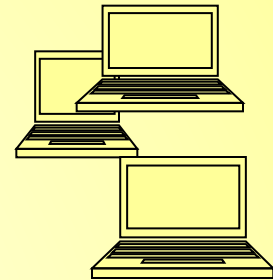
Место хранения: Склад.

На дату: 17.04.2009.

Номенклатура	ЕИ	Количество	Сумма
<i>Апельсин</i>	кг	326,3000	16315,00
<i>Ванилин</i>	кг	0,0500	50,00
<i>Говядина</i>	кг	461,8370	83130,66
<i>Горох</i>	кг	84,3400	2891,44
<i>Горошек зеленый (консервированный)</i>	кг	60,5800	5300,75
<i>дрожжи</i>	кг	1,3560	384,07
<i>какао порошок</i>	кг	2,9040	580,80
<i>Капуста белокочанная</i>	кг	667,2120	16464,80
<i>Картофель</i>	кг	4345,2720	91619,71
<i>Кисель сухой</i>	кг	26,9400	1849,09
<i>Крупа гречневая</i>	кг	113,7260	3980,41
<i>Крупа манная</i>	кг	68,1320	2041,49
<i>Крупа перловая</i>	кг	40,6750	813,50
<i>Крупа пшеничная Артек</i>	кг	113,9530	2848,82
<i>Крупа пшеничная</i>	кг	90,7450	2700,74
<i>Крупа рисовая</i>	кг	85,1090	4292,61
<i>Крупа ячневая</i>	кг	54,3680	1356,99
<i>Кури 2 кат. полуокорченые</i>	кг	184,3120	18431,20
<i>Лавровый лист</i>	кг	0,0920	36,80
<i>Лук репчатый</i>	кг	172,2610	4414,60
<i>Макаронные изделия 1 сорт</i>	кг	54,4860	1907,01
<i>Масло растительное</i>	кг	129,2920	10343,36
<i>Масло сливочное крестьянское</i>	кг	54,5680	7366,68
<i>Молоко 2,5%</i>	кг	35,8450	896,13
<i>Морковь</i>	кг	165,0640	4315,33

ЭФФЕКТЫ НА УРОВНЕ ЛПУ

Цель в рамках конкретного ЛПУ: организация контроля за всеми этапами технологического процесса в ЛПУ с целью повышения качества лечебного питания для больных, эффективности расходования финансовых средств



Руководит
ель
ЛПУ

Диетолог

- Преимущества введения системы автоматизированной системы « Лечебное питание»
- Введение системы закупок продуктов питания в соответствии с потребностью ЛПУ при жестком контроле сроков годности продуктов питания;
 - Контроль за расходованием продуктов питания на каждого конкретного пациента
 - Своевременное снятие с питания больных, которые находятся на парентеральном, энтеральном питании, которым проводятся диагностические процедуры, которым проводятся операции и другие инвазивные методы лечения
 - Введение системы назначения диет и своевременное снятие пациента при выписке из ЛПУ

Оценка проекта

Построение единой автоматизированной региональной системы в ЛПУ Саратовской области



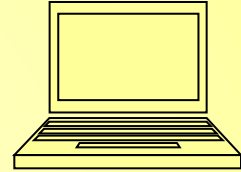
**Гроздова Татьяна Юрьевна, д.м.н.,
профессор, заместитель исполнительного
директора ТФОМС Саратовской области**

**«В условиях повсеместной тенденции к
сокращению расходов спрос на
информационные системы,
позволяющие оптимизировать затраты
медицинских организаций, будет
стремительно возрастать»**

Примеры внедрений



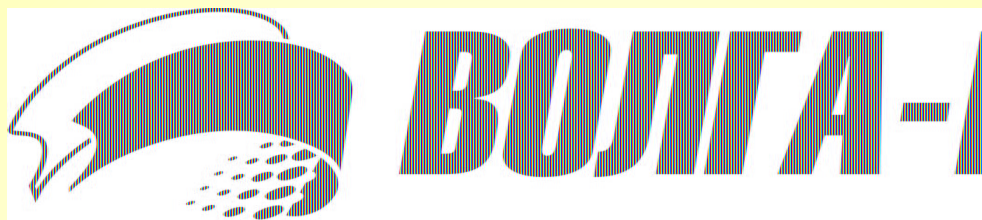
Подсистема «Лечебное питание» успешно внедрена в более чем 20 ЛПУ, в том числе:



- **ФГУЗ «МСЧ Главного управления внутренних дел по г. Москве»**
- **ОАО «Медицинский центр им. Р. П. Аскерханова», г.Махачкала**
- **ГУЗ «Городская больница Святого Великомученика Георгия», г.Санкт-Петербург**
- **НУЗ Дорожная клиническая больница на ст. Саратов-2**
- **НУЗ Отделенческая клиническая больница на ст. Волгоград-1**
- **И другие**



КОНТАКТЫ



Реализация проектов автоматизации медицинских учреждений

Наш адрес:

Россия, 432071, г.Ульяновск, ул.Омская, д.104

e-mail: volga-med@medflagman.ru

сайт: www.сайт: www.сайт: www.medflagman.сайт: www.medflagman.

сайт: www.medflagman.ru

тел. (факс): (8422) 249-432

Директор ООО «Волга-мед» -

Морозов Андрей Вячеславович ,

Сот. тел. 89272733205