

САПСАН

«1С:Предприятие 8. 1С-Рейтинг: Диетпитание»

Содержание



1. Краткое описание.
2. Основные функциональные возможности.
3. Планирование диетического питания.
4. Списание ингредиентов на приготовление блюд.
5. Типовые меню.
6. Рекомендуемые и исключаемые блюда.
7. Сведения о продуктах питания.
8. Ведение списка рецептов.
9. Виды рецептов.
10. Учет специй.
11. Разделка и разукомлектация.
12. Распределение приготовленных блюд по подразделениям (отделениям).



Краткое описание



Программный продукт «**1С:Предприятие 8. 1С-Рейтинг: Диетпитание**» предназначен для автоматизации бухгалтерского, налогового и оперативного учета на предприятиях, имеющих в своем составе подразделение (пищевую блок), осуществляющий приготовление диетического питания в соответствии с планом. Например, для пищевого блока медицинского учреждения, учебного заведения, санатория, пансионата.



Основные возможности конфигурации



- **Ведение списков рецептур** различного вида (приготовление, разделка, разукомплектация) применяемых для различных раскладок.
- **Поддержка использования схемы «блюдо в блюде»** с неограниченным количеством уровней вложенности.
- Автоматическое **формирование технологических карт и карточек-раскладок** (форма № 1 - 85) на основании введенных рецептур.
- **Планирование диетического питания.** Составление плана-меню для отдельных приемов пищи (завтрак, обед, ужин и т.д.) на основании однодневных, недельных, десяти или двадцатидневных типовых меню и сведений о численности довольствующихся по различным диетам из сводного порционника. План-меню составляется с учетом показания продуктов питания на диеты.

Основные возможности конфигурации



- **Автоматизированный расчет размера порций** соответствии с раскладкой для различных возрастных групп довольствующихся.
- **Списание ингредиентов на приготовление блюд** по заданным рецептурам с применением гибких схем.
- **Использование списков взаимозаменяемых продуктов** (аналогов) при списании ингредиентов на приготовление блюд.
- **Расчет стоимости питания в разрезе приемов пищи** и категорий довольствующихся.
- Удобный инструмент для **анализа наличия на складах необходимых ингредиентов** и оформления операций перемещения продуктов на склад кухни.
- **Распределение готовой продукции (блюд)** по подразделениям (отделениям). Формирование раздаточной ведомости.

Основные возможности конфигурации



- **Учет специй.**
- **Оформление производственных операций разделки/разукомплектации.**
- **Учет запасов** в различных единицах измерения, гибкая настройка правил пересчета между единицами измерения.
- **Учет калорийности** и энергетической ценности продуктов



Схема документооборота

Сведения о численности
довольствующихся Документ
«Свободный порционник»

Документооборот по учету планирования приготовления блюд и списания ингредиентов можно представить в виде следующей схемы:

Составление плана
приготовления блюд Документ
«План-меню»

Документ «Меню-Требование»

Списание продуктов в
производство

Перемещение
продуктов со складов
на кухню Документ
«Перемещение ТМЗ»

Планирование диетического питания

Сводный порционник

Сведения о численности довольствующихся, на которую необходимо спланировать диетическое питание, вводятся в документе **«Сводный порционник»**. Сведения вводятся в разрезе категорий довольствующихся, подразделений в которых они числятся, диет и раскладок рецептур.



Сводный порционник: Проведен

Действия

Номер: СВ000000003 от: 05.05.2010 15:12:35

Организация: Санаторий "Волна" Дата питания: 07.05.2010 Дополнительный

Категория довольствующихся: Дети (Платно)

Довольствующиеся Дополнительно

Подразделения

Подбор Заполнить

Подразделение	Итого (числ.)	Диеты/Раскладки	Дети 0-1	Дети 1-3	Дети 3-7	Дети 7-14
Гастроэнтерологическое	0	1				
Кардиологическое	0	2				
Неврологическое	0	3				4
Пульмонологическое	24	4				
		5		1		
		6				6
		7				
		8				3
		9				

Итого численность: 24

Комментарий:

Мухомеджанова (Диетсестра)

Сводный порционник: Печать ОК Записать Закрыть

Раскладки

Подразделения (Отделения)

Диеты

Планирование диетического питания



План-меню

Планирование питания выполняется в документе «План-меню». Документ предназначен для формирования перечня блюд (и используемых при их приготовлении рецептов), планируемых к приготовлению на определенную дату.

План-Меню: Проведен

Действия

Номер: СВ000000001 от: 05.05.2010 16:53:43

Организация: Санаторий "Волна" Сводный порционник: ДИЕТ: Сводный порционник: СВС

Категория: Взрослые (Платно) Дата питания: 07.05.2010

Блюда Дополнительно

N	Блюдо	Диеты	Раскладка	Рецептура	Количество
1	Масло сливочное	1; 4; 5; 7; 9; 10; 15	Взрослые	Масло сливочное (Взрос...	22
2	Каша геркулесовая мол...	1; 4	Взрослые	Каша геркулесовая мол...	15
3	Яйцо вареное	1; 4; 5; 7; 8; 9; 10; 15	Взрослые	Яйцо вареное (Взрослые)	22
4	Сыр (в порциях)	1; 4; 5; 7; 8; 9; 10; 15	Взрослые	Сыр (Взрослые)	22
5	Чай с молоком	1; 4; 5; 7; 9; 10; 15	Взрослые	Чай с молоком (Взросл...	22

Завтрак Второй завтрак Обед Полдник Ужин На ночь

Комментарий

Мухамеджанова (Диетсестра) OK Записать Закрыть



Списание ингредиентов на приготовление блюд



МЫХ в процессе «Звание» с учетом

Режимы списания ингредиентов

Прием

Товарищество с ограниченной ответственностью Авто-Альянс
организация (индивидуальный предприниматель)

Ведомость наличия ингредиентов по организации Авто-Альянс ТОО

Склад: Центральный склад (Склад ингредиентов)

Ингредиент	Единица измерения	Счет учета (БУ)	Остаток на складе	Необходимо по норме	Количество по факту	Нехватка
Лук репчатый	кг	1310	500,000	1,080	1,030	0,000
Соль	кг	1310	0,000	0,006	0,006	0,006
Мука	кг	1310	0,000	0,840	0,840	0,840
Фарш говяжий	кг	1320	0,000	1,000	1,000	1,000

Списание ингредиентов на приготовление блюд



Меню-требов... ДИЕТ: Меню-требование № 2 от 6 мая 2010 г.

Действия: Печать 1 экз. Только просмотр Сохранить копию...

Номер: _____ Организация: _____ Склад: _____ Категория: _____

Продукция (29 позиций) Переключить Номенклатура Мясной блок

Шаги мастера: Выбор ингредиентов Дополнительные Созданные документы

Меню

Организация: _____ Склад: _____ Категория: _____

№	Наименование
1	Завтрак
1.1	Молоко кипяченое
1.2	Чай черный
1.3	Картофель
1.4	Филе запаренное
1.5	Котлеты рыбные
1.6	Соус мясной
1.7	Салат овощной
2	Второй завтрак
2.1	Молоко кипяченое
2.2	Чай черный
2.3	Картофель
3	Обед
3.1	Суп рисовый
3.2	Мясо тушеное
3.3	Макаронные изделия
3.4	Горошек консервированный
3.5	Компот из фруктов
3.6	Пудинг из фруктов
3.7	Апельсин
3.8	Отвар шиповника
3.9	Шарлотка
4	Полдник
4.1	Пудинг из фруктов
4.2	Апельсин
4.3	Отвар шиповника
4.4	Шарлотка
5	Ужин
5.1	Молоко кипяченое
5.2	Чай черный
5.3	Картофель
5.4	Филе запаренное
5.5	Котлеты рыбные
5.6	Соус мясной
5.7	Салат овощной
6	На ночь
6.1	Молоко кипяченое

Итого:

Численность довольствующихся: _____
Сумма на одного: _____

Гл. бухгалтер: _____
Диет сестра: _____
Начальник пищеблока: _____

Предприятие, организация: Санаторий "Волна"

Меню-раскладка (основной) № 2 от 6 мая 2010 г.

Категория довольствующихся: Взрослые (Республиканский бюджет)

№ п/п	Наименование блюда	Раскладка	Ингредиенты	Ед. изм.	Кол-во на 1 ед.	Общее кол-во
1	Кава перкулесовая молочная	Взрослые			1,000	6,000
1.1			Геркулес	г	35,000	210,000
1.2			Масло сливочное	г	5,000	30,000
1.3			Молоко пастеризованное	л	0,150	0,900
2	Яйцо вареное	Взрослые			1,000	14,000
2.1			Яйцо	шт	1,000	14,000
3	Сыр (в порциях)	Взрослые			1,000	14,000
3.1			Сыр	кг	0,020	0,280
4	Салат из помидоров, огурцов	Взрослые			1,000	9,000
4.1			Соль			
4.2			Масло подсолнечное	л		
4.3			Масло оливковое	л	0,010	0,090
4.4			Помидоры	кг	0,058	0,522
4.5			Огурцы свежие	кг	0,060	0,540
5	Чай с молоком	Взрослые			1,000	13,000

Типовые меню



Типовые
меню
или
определенные
категории

Типовые
меню
на
пункте

Типовое меню

Действия ▾

Наименование: Основное недельное Код: 0000000002

Вид: Недельное

Использование

Неделя: <Любая> Категория довольствующихся: <Любая>

Блюда

Понедельник (30 поз.)	N	Прием пищи	Блюдо
Вторник (30 поз.)	1	Завтрак	Масло сливочное
Среда (30 поз.)	2	Завтрак	Каша пшенная молочная
Четверг (29 поз.)	3	Завтрак	Сыр (в порциях)
Пятница (30 поз.)	4	Завтрак	Яйцо вареное
Суббота (0 поз.)	5	Завтрак	Салат из св. капусты
Воскресенье (0 поз.)	6	Завтрак	Чай с молоком
	7	Второй завтрак	Яблоки

OK Закрыть

Приемы пищи (Завтрак, Обед, Ужин и т.д.)

Блюда

Рекомендуемые и исключаемые блюда

Рекомендуемые блюда

Для каждого блюда можно указать перечень диет, для которых оно показано (рекомендовано).

Рекомендуемые блюда по диетам

Блюдо: Борщ

Диеты

Наименование	Комментарий
<input checked="" type="checkbox"/> 1	Диета №1
<input type="checkbox"/> 2	Диета №2
<input type="checkbox"/> 3	Диета №3
<input checked="" type="checkbox"/> 4	Диета №4
<input checked="" type="checkbox"/> 5	Диета №5
<input type="checkbox"/> 6	Диета №6
<input checked="" type="checkbox"/> 7	Диета №7
<input checked="" type="checkbox"/> 8	Диета №8
<input checked="" type="checkbox"/> 9	Диета №9
<input type="checkbox"/> 10	Диета №10
<input type="checkbox"/> 11	Диета №11
<input type="checkbox"/> 12	Диета №12
<input type="checkbox"/> 13	Диета №13
<input type="checkbox"/> 14	Диета №14
<input type="checkbox"/> 15	Диета №15



Рекомендуемые и исключаемые блюда



Исключаемые блюда

Для определенных раскладок рецептов и подразделений (отделений) можно указать перечень блюд, которые не следует включать в меню.

Блюдо	Раскладка	Подразделение
Сыр (в порциях)	<Все>	Кардиологическое
Сыр (в порциях)	Взрослые	<Все>



Сведения о продуктах питания



Списки блюд, полуфабрикатов и продуктов питания, используемых для приготовления, хранятся в справочнике **«Номенклатура»**. В справочнике указываются данные номенклатуры, которые необходимы для работы подсистемы **«Диетпитание»**.



Сведения о продуктах питания



НИЦЫ
АННОЙ
МЕЖДУ

Номенклатура: Яйцо

Действия

Группа номенклатуры: Продукты питания

Краткое наименование: Яйцо Код: 000000564

Артикул:

Полное наименование: Яйцо

Единица измерения:

Код КПВЗД:

Основные Единицы изм.

Исходная единица измер

- Яйцо
- шт
- Продукты питания
- Общие коэффиц
- кг
- г

Номенклатура: Яйцо

Действия

Перейти

Советы

Группа номенклатуры: Продукты питания

Краткое наименование: Яйцо Код: 000000564

Артикул:

Полное наименование: Яйцо

Единица измерения:

Код КПВЗД:

Основные Едини

Показатель пище

- Энергетический
- Белки
- Жиры
- Калорийность
- Углеводы

Аналоги номенклатуры

Действия

Номенклатура	Единица	Количество	Аналог	Единица ан..	Количество ан..	Приоритет
Сосиски Петровские	г	1,000	Сосиски Русские	г	1,000	
Сметана	г	1,000	Майонез салатный	г	1,000	
Фарш говяжий	кг	1,000	Фарш из свинины	кг	1,000	
Масло оливковое	л	1,000	Масло подсолнечное	л	1,000	1
Масло оливковое	г	1,000	Масло растительное	г	1,000	2
Масло оливковое	л	1,000	Масло хлопковое	л	1,000	3
Сыр Фета	г	1,000	Брынза	г	1,000	

156,900 на единицу продукта

0,700 на единицу продукта

OK Записать Закрыть

Ведение списка рецептов



Ведение
Общепит
номенк
Для удо
специал

Номенклатура блюд

Код	Наименование
000000084	Готовая продукция
000000539	Блюда
000000545	Вторые блюда
000000548	Бифштекс с луком и яйцом
000000549	Котлеты "Нежность"
000000618	Пельмени
000000547	Семга с грибами

Рецептура

Код	Наименование	Вид рецептуры	Раскладка	Количество	Единица измер...
00000...	Пельмени	Приготовле...	250 гр	10,000	порция

Состав Пищевая ценность

Ингредиенты

Номенклатура	Спецификация	Количество инг...	Единица	Коэффицие...	Вес брутто	Вес нетто
<input type="checkbox"/> Лук		300.000	г	1,00000000	300.000	294,00
<input type="checkbox"/> Фарш говяжий		1 000.000	г	1,00000000	1 000.000	1 000,00
<input type="checkbox"/> Тесто	Тесто	1 200.000	г	1,00000000	1 200.000	1 200,00

Специи

Номенклатура	Количество продукции	Единица	Расход специ	Единица и...
<input type="checkbox"/> соль	2 000.000	порция	5,000	г
<input type="checkbox"/> Перец черный молотый	2 000.000	порция	5,000	г

ТИНГ:
ации
уется

Ведение списка рецептов



Форма разделена на три части:

- слева выводится список номенклатуры;
- справа вверху отображается список рецептов той номенклатуры, которая выбрана слева;
- ниже списка рецептов отображается состав выбранной рецептуры.

В конфигурации **выделяется три вида производственных операций** подсистемы «Общепит»:

- Приготовление блюд.
- Разделка продуктов на части.
- Разукомплектовка блюд по ингредиентам.



Виды рецептур.

Рецептура приготовления.



При заполнении рецептуры приготовления количество

Рецептура: Текущие Данные Сливки

Печать 1 экз. Только просмотр Сохранить копию...

Технологическая карта

Наименование блюда: Пельмени

Рецептура	Раскладка	Вид рецептуры	Количество	Выход
Пельмени	250 гр	Приготовление	10,000 порция	250

Ингредиент	Количество ингредиента	Единица измерения	Вес брутто	Потери при холодной обработке, %	Вес нетто	Потери при горячей обработке, %	Выход
Лук	300,000	г	300,000	2,00	294,000	0,00	294,000
Фарш говяжий	1 000,000	г	1 000,000	0,00	1 000,000	0,00	1 000,000
Тесто	1 200,000	г	1 200,000	0,00	1 200,000	0,00	1 200,000
Яйцо	1,200	шт	48,000	0,00	48,000	0,00	48,000
Мука в/с	840,000	г	840,000	0,00	840,000	0,00	840,000
соль	6,000	г	6,000	0,00	6,000	0,00	6,000
соль	5,000	г на 2 000 порция продукции					
Перец черный молотый	5,000	г на 2 000 порция продукции					

Технология приготовления

Заведующий производством _____ подпись _____ расшифровка подписи _____

Инженер-технолог _____ подпись _____ расшифровка подписи _____

Рецептура приготовления.



В конце
которой
на пр
продукт

Калькуляционная карточка

Действия ▾ ▶ Сформировать

На дату: 31.03.2010

По средневзвешенной стоимости
 По ценам номенклатуры

Тип цен: _____

Организация: Авто-Альянс ТОО
Блюдо: Пельмени
Рецептура: Пельмени

Калькуляционная карточка от 31.03.2010
Наименование блюда: Пельмени

Рецептура	Раскладка	Выход
Пельмени	250 гр	250

Ингредиент	Норма	Единица измерения	Цена	Сумма
Лук	3,000	кг	35,712	107,136
Фарш говяжий	10,000	кг	803,570	8 035,704
Тесто	12,000	кг	48,364	580,369
Яйцо	12,000	шт	10,714	128,571
Мука в/с	8,400	кг	53,571	449,998
соль	0,060	кг	30,000	1,800
соль	0,000	кг	30,000	0,008
Перец черный молотый	0,000	кг	625,000	0,156
Стоимость 100 порций				8 723,372
Цена одной порции				87,234

Заведующий производством _____
подпись

Калькуляцию составил _____
подпись

чка»,
ИМЯХ
порции

Виды рецептур.

Рецептура разделки.

Разделка
номенкла

Каждая
номенкла
то, что к
от колич
рецептур
нет необ

Спецификация номенклатуры: Разделка мясной туши

Действия ▾ [Иконки] ▾ Перейти ▾ ?

Группа: [] ... x

Наименование: **Разделка мясной туши** Код: 000000026

Вид рецептуры: Разделка ... x

Продукт на разделку:

Номенклатура: Мясная туша (говяд ... 🔍

Ингредиенты

[Иконки] | Подбор

№	Номенклатура	Процент, %
1	Ребра (говядина)	15,000
2	Говядина (лопаточная часть)	10,000
3	Говядина (Плечевая часть)	10,000
4	Филе (говядина)	20,000
5	Голень (говядина)	25,000

запрашивать количество исходной номенклатуры при подборе

Печать **OK** Записать Закрыть

НОЙ

дной
ется
нтах
ении
акже
ры.

Виды рецептур.

Рецептура разуконплектации.



Операц
блюдо, и
могут б

При э
исходна
номенк
получае
количес

разборки
и блюда

зывается
змерения
едиаентов
кже их

Спецификация номенклатуры: Фруктовое ассорти

Действия ▾ [Иконки] ▾ Перейти ▾ ?

Группа: [] ... x

Наименование: Фруктовое ассорти Код: 000000027

Вид рецептуры: Разуконплектация ... x

Выходное изделие (продукция, полуфабрикат, услуга):

Номенклатура: Фруктовое ассорти ... Q Раскладка: 250 гр ... x

Количество: 1,000 порц ... К... 1,00000000

Исходные комплекующие

[Иконки] Подбор

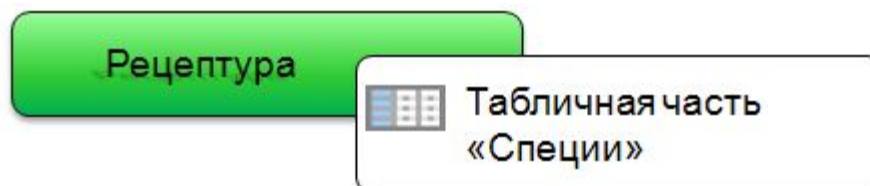
№	Номенклатура	Количество	Единиц...	Козффициент
1	Яблоки	0,100	кг	1,00000000
2	Апельсины	0,070	кг	1,00000000
3	Бананы	0,080	кг	1,00000000

запрашивать количество исходной номенклатуры при подборе

Печать **OK** Записать Закрыть

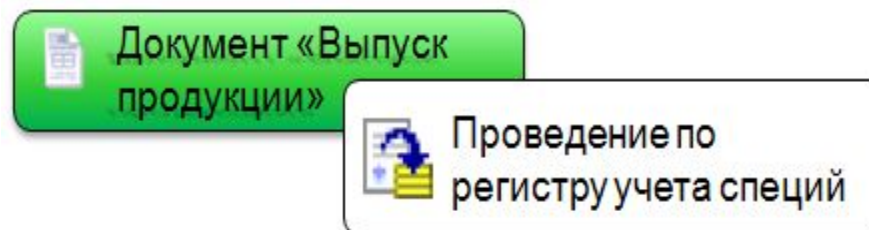
Учет специй

Механизм списания специй устроен следующим образом:



Продукты, которые должны списываться как специи, вводятся в табличную часть «Специи» рецептуры приготовления.

Для того, чтобы увеличить точность, замер расхода ингредиента делается на такое количество блюда, при котором величина расхода будет существенна. В таком виде данные заносятся в рецептуру.



Учет специй



При списании специй в базу данных на складе

Когда доступна в использовании

ПИТ: Списание специй: Проведен

Действия

Номер: 00000000001 от: 13.01.2010 14:21:22 Отражать в: налог. учете

Организация: Авто-Альянс ТОО

Склад: Центральный склад

ТМЗ (3 поз.) НДС Дополнительно

Заполнить Очистить Подбор Изменить

№	Номенклатура	Количество по норме	Количество по факту	Единица	К.	Счет учета (БУ)	Счет списания затрат (БУ)	Аналитика (БУ)	
								Вид субконто 1 Субконто 1	Вид субконто 2 Субконто 2
1	Лист салата	2,880	2,880	г	0,001	1310	7010	Статьи затрат Расходы по пр...	Номенклатурн.
2	соль	777,450	777,450	г	0,001	1310	7010	Статьи затрат Расходы по пр...	Номенклатурн.
3	Перец черный молотый	158,130	158,130	г	0,001	1310	7010	Статьи затрат Расходы по пр...	Номенклатурн.

Комментарий:

Романов Списание товаров Печать OK Записать Закрыть

не
ой
ом

ет
е
о

Разделка и разукомплектация



В
С
И
Д
В
П

ПИТ: Разделка: Разукомплектация. Проведен

Цены и валюта... Действия

Номер: AA000000001 от: 08.01.2010 12:37:34

Организация: Авто-Альянс ТОО Склад: склад кафе ГП

Номенклатура: Фруктовое ассорти Счет учета (БУ): 1320

Рецептура: Фруктовое ассорти Счет производства (БУ): 8210

Статья отклонения: Материальные затраты

Количество: 7.000 Ед. изм.: порция Коэффициент ед. изм.: 1.00000000

Комплектующие (3 поз.) Дополнительно

Заполнить Подбор

№	Номенклатура	Количество по норме	Количество по факту	Единица...	К.	Цена	Сумма	Счет (БУ)
1	Яблоки	0.700	0.700	кг	1,...	196.43	137.50	1310
2	Апельсины	0.490	0.490	кг	1,...	241.07	118.12	1310
3	Бананы	0.560	0.560	кг	1,...	294.64	165.00	1310
Итого:							420.62	

Комментарий:

Романов Разукомплектация номенклатуры Печать OK Записать Закрыть

Распределение приготовленных блюд по подразделениям (отделениям)



В отчете «**Раздаточная ведомость**» выводятся сведения о **перечне блюд**, приготовленных для распределения по подразделениям (отделениям) на прием пищи и дату питания, а также сведений о численности довольствующихся.

Раздаточная ведомость

Дата питания: 07.05.2010 Организация: Санаторий "Волна"

По категориям довольствующихся Подразделение:

По дежурным Примен пищи: Завтрак

Предприятие, организация
Санаторий "Волна"

Раздаточная ведомость

Дата питания: 7 мая 2010 г. (Пятница)

Примен пищи: Завтрак

№ п/п	Подразделение	Числ-сть довольствующихся	Наименование блюд					
1	Гастроэнтерологическое	24	Масло сливочное	Юшка геркулесовая молочная	Яйцо вареное	Сыр (в порциях)	Салат из помидоров, огурцов	Чай с молоком
2	Неврологическое	2	Масло сливочное	Яйцо вареное	Сыр (в порциях)	Салат из помидоров, огурцов	Чай с молоком	
3	Кардиологическое	12	Масло сливочное	Яйцо вареное	Сыр (в порциях)	Чай с молоком		
4	Пульмонологическое	7	Масло сливочное	Яйцо вареное	Сыр (в порциях)	Салат из помидоров, огурцов	Чай с молоком	



Спасибо за внимание!

Дополнительную информацию по отраслевым
решениям можно получить на сайте

www.sapsantechnology.kz

или по e-mail: question@sapsantechnology.kz