



Автоматизация служб питания государственных учреждений

Компания «ВДГБ»

- Вопрос внедрения и использования автоматизированных информационных систем при организации питания в государственных учреждениях и формировании рациона питания является крайне актуальным.
- Опыт показывает, что проведение всех расчетов без применения компьютера – весьма трудоемкий процесс, отнимающий много времени у ответственного специалиста. На практике эта работа часто упрощается и проводится формально, в результате чего нередко приводятся совершенно недостоверные показатели пищевой ценности рациона питания.
- Поэтому на сегодняшний день автоматизированные информационные системы служат обязательным условием организации гарантированно полноценного и качественного питания.

Программный продукт

NEW

ВДГБ: Учет продуктов питания и калькуляция блюд для государственных учреждений

Конфигурация

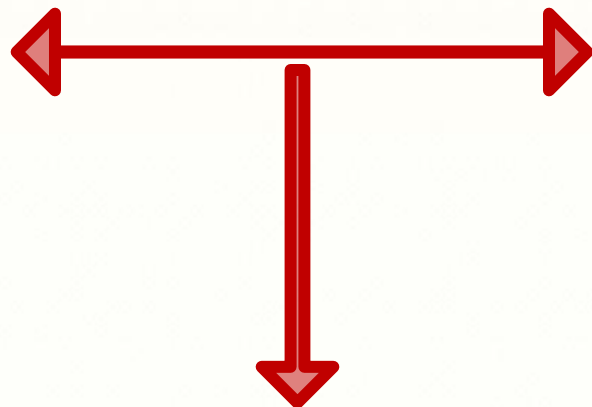
ВДГБ: Учет продуктов питания и калькуляция блюд для государственных учреждений



1С:Бухгалтерия государственного учреждения

ВДГБ: Учет продуктов питания и калькуляция блюд для государственных учреждений

автоматизация
бухгалтерского и
технологического
учета продуктов
питания



управление
питанием в
государственных
учреждениях

возможность отражения
хозяйственных операций,
связанных с
производством
продуктов питания

Назначение программного продукта

- больницы;
- санатории;
- пансионаты;
- детские сады;
- лечебно-профилактические учреждения;
- детские оздоровительные лагеря;
- дома-интернаты;
- профтехучилища;
- школы.





Функциональные ВОЗМОЖНОСТИ программного продукта

**ВДГБ: Учет продуктов питания и калькуляция
блюд для государственных учреждений**

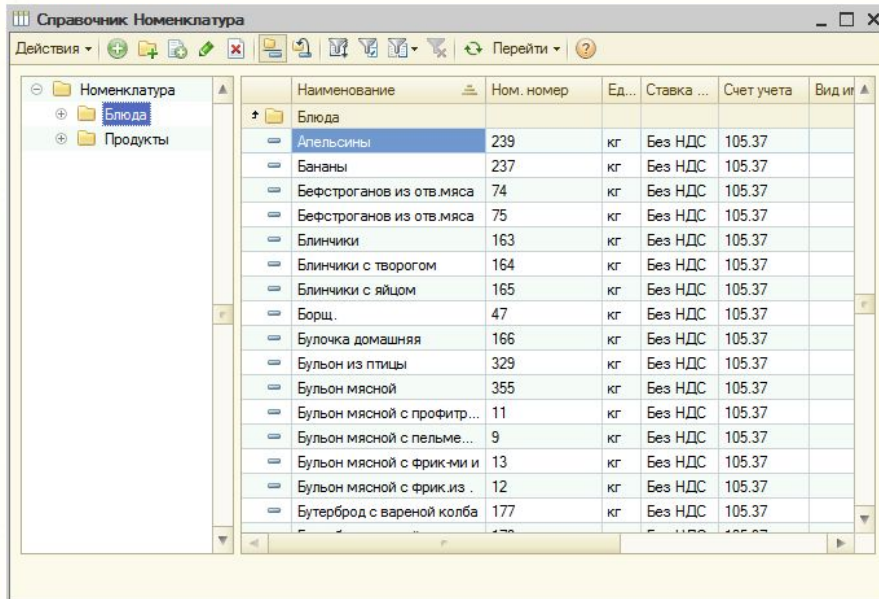


Ведение списка рецептуры (блюд) и технологий

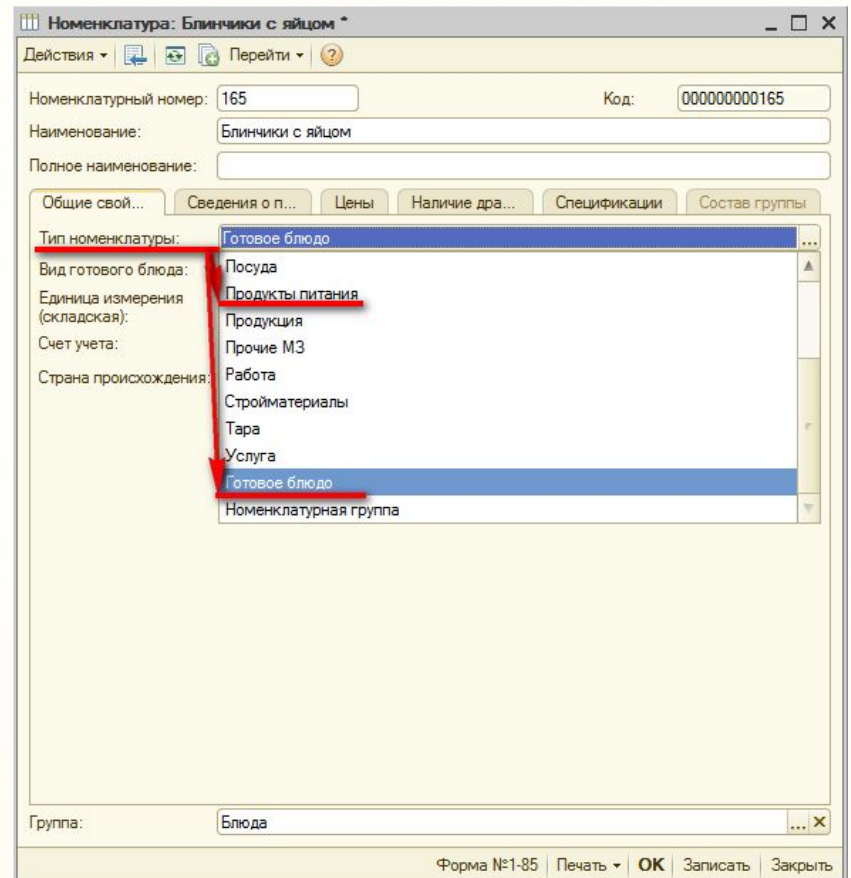
**Автоматизация служб питания государственных
учреждений**

Ведение списка рецептуры (блюд) и технологий

- Хранение произвольного списка блюд
- Хранение блюд и продуктов с помощью типового справочника «Номенклатура»



Наименование	Ном. номер	Ед.	Ставка	Счет учета	Вид иг
Блюда					
Апельсины	239	кг	Без НДС	105.37	
Бананы	237	кг	Без НДС	105.37	
Бефстроганов из отв.мяса	74	кг	Без НДС	105.37	
Бефстроганов из отв.мяса	75	кг	Без НДС	105.37	
Блинчики	163	кг	Без НДС	105.37	
Блинчики с творогом	164	кг	Без НДС	105.37	
Блинчики с яйцом	165	кг	Без НДС	105.37	
Борщ.	47	кг	Без НДС	105.37	
Булочка домашняя	166	кг	Без НДС	105.37	
Бульон из птицы	329	кг	Без НДС	105.37	
Бульон мясной	355	кг	Без НДС	105.37	
Бульон мясной с профитр...	11	кг	Без НДС	105.37	
Бульон мясной с пельме...	9	кг	Без НДС	105.37	
Бульон мясной с фрик-ми и	13	кг	Без НДС	105.37	
Бульон мясной с фрик.из .	12	кг	Без НДС	105.37	
Бутерброд с вареной колбв	177	кг	Без НДС	105.37	



Номенклатурный номер: 165 Код: 00000000165

Наименование: Блинчики с яйцом

Полное наименование:

Общие свой... Сведения о п... Цены Наличие дра... Спецификации Состав группы

Тип номенклатуры: **готовое блюдо**

Вид готового блюда: Посуда

Единица измерения (складская): **Продукты питания**

Счет учета: Продукция

Страна происхождения: Прочие МЗ

Работа

Стройматериалы

Тара

Услуга

готовое блюдо

Номенклатурная группа

Группа: Блюда

Форма №1-85 Печать OK Записать Закрыть

Ведение списка рецептуры (блюд) и технологий

- Хранение произвольного количества составов блюд или технико-технологических карт (ТТК) с учетом нормативов расхода продуктов;
- Учет технологий приготовления блюд, согласно сборникам рецептов;

Номенклатура: Блинчики с яйцом

Номенклатурный номер: 165 Код: 000000000165

Наименование: Блинчики с яйцом

Полное наименование:

Общие свой... Сведения... Цены Наличие дра... Спецификации Состав группы

Наименование спецификации	Количество	Номер специ...	Код
Основной рецепт	0,220	245,00	000000165
Рецепт №247	0,150	247,00	000000428

Группа: Блюда

Форма №1-85 | Печать | OK | Записать | Закрыть

Спецификации номенклатуры: Основной рецепт

Наименование: Основной рецепт Код: 000000165

Выходное изделие (продукция, блюдо, услуга):

Номенклатура: Блинчики с яйцом

Количество / Выход: 0,220 (кг)

Состав Химический и минера... Описание

Состав изделия (продукция, блюдо, услуга):

N	Номенклатура	Еди...	Вес брутто	Вес нетто
1	Мука	кг	0,050000	0,050000
2	Молоко	кг	0,050000	0,050000
3	Яйцо	кг	0,025000	0,025000
4	Масло сливочное	кг	0,010000	0,010000
5	Масло растительное	кг	0,010000	0,010000
6	Сахар	кг	0,004000	0,004000
7	Соль	кг	0,001000	0,001000

Аналоги продукта:

N	Аналог	Ед
1	Мargarин молочный столовый	кг

Группа:

Форма №1-85 | Печать | OK | Записать | Закрыть

Спецификации номенклатуры: Рецепт №247

Наименование: Рецепт №247 Код: 000000428

Выходное изделие (продукция, блюдо, услуга):

Номенклатура: Блинчики с яйцом

Количество / Выход: 0,150 (кг) Номер спецификации: 247,00

Состав Химический и минера... Описание Требования к качеству Прочая информация

Состав изделия (продукция, блюдо, услуга):

N	Номенклатура	Еди...	Вес брутто	Вес нетто
1	Мука	кг	0,050000	0,050000
2	Молоко	кг	0,050000	0,050000
3	Яйцо	кг	0,025000	0,025000
4	Масло сливочное	кг	0,010000	0,010000
5	Масло растительное	кг	0,010000	0,010000
6	Сахар	кг	0,004000	0,004000
7	Соль	кг	0,001000	0,001000

Аналоги продукта:

N	Аналог	Единица измер...	Вес брутто	Вес нетто
---	--------	------------------	------------	-----------

Группа:

Форма №1-85 | Печать | OK | Записать | Закрыть





- Учет аналогов продуктов питания в составе отдельной рецептуры (блюда);
- Возможность хранения нескольких аналогов для каждого продукта;
- Автоматическое использование аналогов продуктов питания при калькуляции и списании.

Основные продукты




Аналоги

Спецификации номенклатуры: Основной рецепт

Действия:    Перейти 

Наименование: Код:







Выходное изделие (продукция, блюдо, услуга):

Номенклатура: 

Количество / Выход: (кг) Номер спецификации:







Состав

Состав изделия (продукции, блюда, услуги):


     

N	Номенклатура	Еди...	Вес брутто	Вес нетто
1	Мука	кг	0,100000	0,100000
2	Молоко	кг	0,100000	0,100000
3	Яйцо	кг	0,055000	0,055000
4	Масло сливочное	кг	0,010000	0,010000
5	Масло растительное	кг	0,010000	0,010000
6	Сахар	кг	0,003000	0,003000
7	Соль	кг	0,001000	0,001000

Аналоги продукта:

N	Аналог	Единица измер...	Вес брутто	Вес нетто
1	Маргарин молочный столовый	кг	0,010000	0,010000

Группа: 

Форма №1-85

Ведение списка рецептуры (блюд) и технологий

- Автоматический расчет и хранение химического и витаминно-минерального состава рецептуры (блюда) на основании определенного продуктового состава;

Спецификации номенклатуры: Основной рецепт

Наименование: Основной рецепт Код: 000000165

Выходное изделие (продукция, блюдо, услуга): Блинчики с яйцом

Номенклатура: Блинчики с яйцом

Количество / Выход: 0,220 (кг) Номер спецификации: 245,00

Состав Химический и минера... Описание Требования к качеству Прочая информация

Состав изделия (продукции, блюда, услуги):

N	Номенклатура	Еди...	Вес брутто	Вес нетто
1	Мука	кг	0,100000	0,100000
2	Молоко	кг	0,100000	0,100000
3	Яйцо	кг	0,055000	0,055000
4	Масло сливочное	кг	0,010000	0,010000
5	Масло растительное	кг	0,010000	0,010000
6	Сахар	кг	0,003000	0,003000
7	Соль	кг	0,001000	0,001000

Аналоги продукта:

N	Аналог	Единица измер...	Вес брутто	Вес нетто
1	Маргарин молочный столовый	кг	0,010000	0,010000

Группа: ...

Форма №1-85 Печать OK Записать Закрыть

Номенклатура: Мука

Номенклатурный номер: 19 Код: МЛ00000000077

Наименование: Мука

Полное наименование:

Общие свой... Химический... Цены Наличие дра... Спецификации Состав группы

Единица измерения (расчетная): кг Округлять при списании

Коэффициент пересчета: 1,000 1 кг = 1 кг

Состав продукта: На 100 грамм

Химический состав, грамм		Витаминный состав, грамм	
Белки:	10,8308	Витамин А:	0,000000
Жиры:	1,300	Витамин В1:	0,000170
Углеводы:	69,900	Витамин В2:	0,000040
Клетчатка:	0,000	Витамин В6:	0,000200
Холестерин:	0,000	Витамин В12:	0,000000
		Витамин РР:	0,001200
		Витамин С:	0,000000
		Витамин D:	0,000000
		Витамин Е:	0,001500
		Фолат:	0,000000

Данные калорийности, ккал

Калорийность: 334,000

Минеральный состав, грамм

Na (натрий):	0,003000	P (фосфор):	0,086000
K (калий):	0,122000	Fe (железо):	0,001200
Ca (кальций):	0,018000	Zn (цинк):	0,000700
Mg (магний):	0,016000	J (йод):	0,000002

Не списывать продукт

Группа: Продукты

Форма №1-85 Печать OK Записать Закрыть

Спецификации номенклатуры: Основной рецепт

Наименование: Основной рецепт Код: 000000165

Выходное изделие (продукция, блюдо, услуга): Блинчики с яйцом

Номенклатура: Блинчики с яйцом

Количество / Выход: 0,220 (кг) Номер спецификации: 245,00

Состав Химический и минера... Описание Требования к качеству Прочая информация

Химический состав, грамм		Витаминный состав, грамм	
Белки:	20,735	Витамин А:	0,000168
Жиры:	29,065	Витамин В1:	0,000249
Углеводы:	78,059	Витамин В2:	0,000442
Клетчатка:	0,000	Витамин В6:	0,000305
Холестерин:	0,323	Витамин В12:	0,000000
		Витамин РР:	0,001415
		Витамин С:	0,001300
		Витамин D:	0,000001
		Витамин Е:	0,006450
		Фолат:	0,000000

Данные калорийности, ккал

Калорийность: 656,970

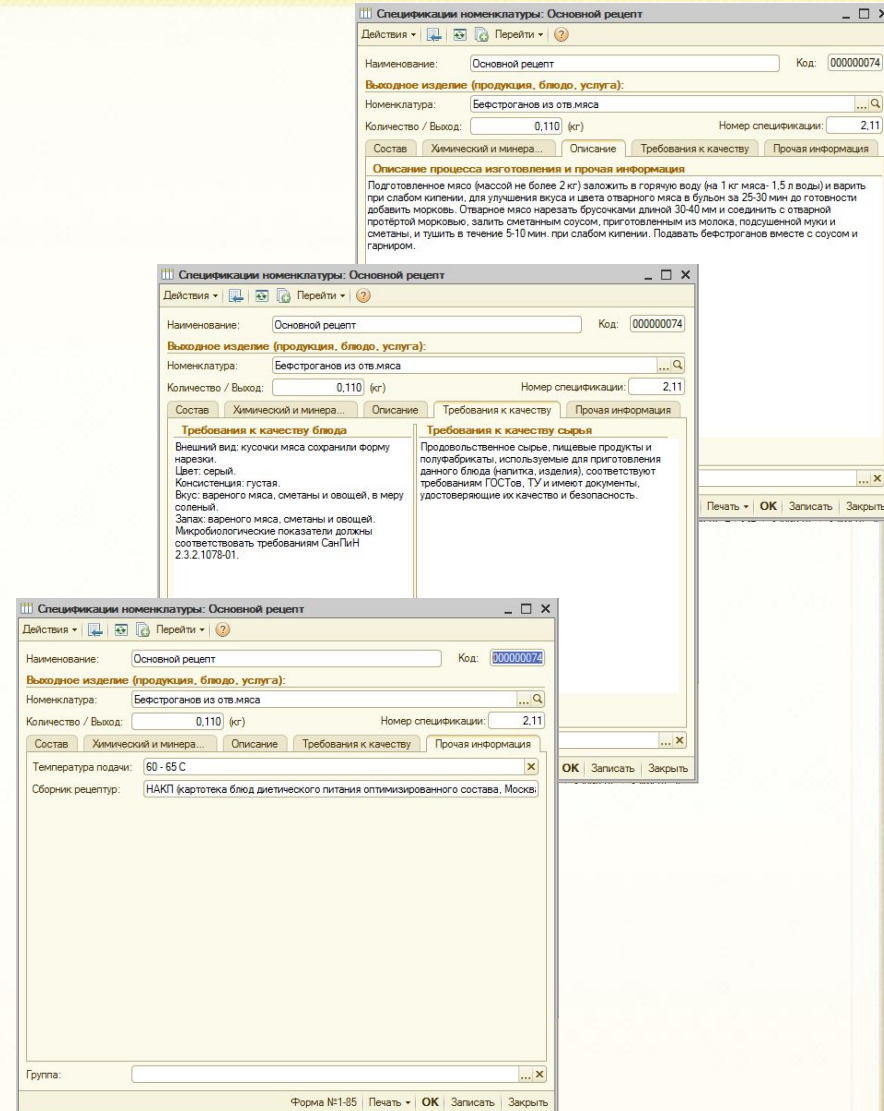
Минеральный состав, грамм

Na (натрий):	0,513900	P (фосфор):	0,284450
K (калий):	0,346680	Fe (железо):	0,002733
Ca (кальций):	0,173220	Zn (цинк):	0,001727
Mg (магний):	0,036860	J (йод):	0,000022

Группа: ...

Форма №1-85 Печать OK Записать Закрыть

- Хранение дополнительной информации:
- подробного описания процесса и условий приготовления;
- требований к качеству и безопасности блюда;
- требований к качеству используемого сырья (продуктов);
- рекомендуемая температура подачи блюда;
- наименование сборника рецептур.
- Отображение дополнительной информации в печатных формах технологических карточек блюд.



Ведение списка рецептуры (блюда) и технологий

■ Формирование и печать технологических карточек блюд:

- по форме 1-85;
- по форме СанПин 2.4.5.2409-08;
- и, дополнительно, в простой форме, разработанной компанией 1С: ВДГБ.

■ Возможность формирования технологических карт непосредственно из блюда, рецептуры (спецификации).

Карточка-раскладка на 26 сентября 2011 г. - Основной рецепт

Форма отчета: Форма №1-85
Блюдо: Бефстроганов из отв.маса

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 74

Наименование блюда: **Бефстроганов из отв.маса**

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СЫРЬЯ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (капитала, изделия), соответствуют требованиям ГОСТов, ТУ и имеют документы, удостоверяющие их качество и безопасность.

Наименование продукта	Ед. измерения	Брутто	Нето	Химический состав				калорийность, ккал	Стоимость, руб.
				белки, г.	жиры, г.	углеводы, г.			
Говядина 1 кат	кг	0.110000	0.110000	20.460	17.600			239.800	
Морковь	кг	0.006000	0.006000	0.078	0.006	0.414		2.100	
Соль	кг	0.001000	0.001000						
Молоко	кг	0.050000	0.050000	1.450	1.600	2.350		30.000	
Мука	кг	0.005000	0.005000	0.540	0.085	3.495		16.700	
Масло сливочное	кг	0.005000	0.005000	0.025	4.125	0.040		37.375	
Лук-репка	кг	0.007000	0.007000	0.010	0.001	0.007		0.287	
Вес готового блюда:		0.164000							
Итого:				22.563	23.397	6.356		326.262	

Врач-диетолог: И. В. Сидоров/
Медицинская сестра диетическая: И. В. Сидоров/
Зав. производством (шеф-повар): И. В. Сидоров/
Бухгалтер: О. В. Раскольников/

Оборот карточки

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленное мясо (массой не более 2 кг) замочить в горячую воду (на 1 кг мяса - 1,5 л воды) и варить при слабом кипении, для улучшения вкуса и цвета отварного мяса в бульон за 25-30 мин до готовности добавить морковь. Отварное мясо нарезать брусочками длиной 30-40 мм и соединить с отварной протёртой морковью, залить сметанным соусом, приготовленным из молока, пассированной муки и сметаны, и тушить в течение 5-10 мин. при слабом кипении. Подавать

Спецификации номенклатуры: Основной рецепт

Наименование: **Основной рецепт** Код: 000000074

Выходное изделие (продукция, блюдо, услуга):

Номенклатура: Бефстроганов из отв.маса

Количество / Выход: 0,110 (кг) Номер спецификации: 2.11

Состав: **Углеводород и минерал** Описание: Требования к качеству Прочая информация

Состав изделия (продукция, блюдо, услуга):

N	Номенклатура	Ед.	Вес брутто	Вес нетто
1	Говядина 1 кат	кг	0.110000	0.110000
2	Морковь	кг	0.006000	0.006000
3	Соль	кг	0.001000	0.001000
4	Молоко	кг	0.050000	0.050000
5	Мука	кг	0.005000	0.005000
6	Масло сливочное	кг	0.005000	0.005000
7	Лук-репка	кг	0.007000	0.007000

Аналоги продукта:

N	Аналог	Единица измер...	Вес брутто	Вес нетто
1	Куры 2 категории	кг	0.110000	0.110000

Группа:

Форма №1-85 **Печать** | ОК | Записать | Закрыть

Технологическая карта
Форма СанПин 2.4.5.2409-08
По умолчанию...

Карточка-раскладка на 26 сентября 2011 г. - Основной рецепт

Форма отчета: Технологическая карта
Блюдо: Бефстроганов из отв.маса

Технологическая карта

Наименование блюда: **Бефстроганов из отв.маса**

Номер в сборнике рецептов: **74**

Наименование сырья	Ед. измерения	Расход сырья и полуфабрикатов				калорийность, ккал
		вес брутто	вес нетто	белки, г.	жиры, г.	
Говядина 1 кат	кг	0.110000	0.110000	20.460	17.600	239.800
Морковь	кг	0.006000	0.006000	0.078	0.006	2.100
Соль	кг	0.001000	0.001000			
Молоко	кг	0.050000	0.050000	1.450	1.600	30.000
Мука	кг	0.005000	0.005000	0.540	0.085	16.700
Масло сливочное	кг	0.005000	0.005000	0.025	4.125	37.375
Лук-репка	кг	0.007000	0.007000	0.010	0.001	0.287
Выход:		0.164000		22.563	23.397	326.262

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленное мясо (массой не более 2 кг) замочить в горячую воду (на 1 кг мяса - 1,5 л воды) и варить при слабом кипении, для улучшения вкуса и цвета отварного мяса в бульон за 25-30 мин до готовности добавить морковь. Отварное мясо нарезать брусочками длиной 30-40 мм и соединить с отварной протёртой морковью, залить сметанным соусом, приготовленным из молока, пассированной муки и сметаны, и тушить в течение 5-10 мин. при слабом кипении. Подавать бефстроганов вместе с соусом и гарниром.

Температура подачи: 60 - 65 С

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ БЛЮДА

Внешний вид: кусочки мяса сохранили форму нарезки.
Цвет: серый.
Консистенция: густая.
Вкус: вареного мяса, сметаны и овощей, в меру соленный.
Запах: вареного мяса, сметаны и овощей.
Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям СанПин 2.3.2.1078-01.

Зав. производством: И. В. Сидоров/

Карточка-раскладка на 26 сентября 2011 г. - Основной рецепт

Форма отчета: Форма СанПин 2.4.5.2409-08
Блюдо: Бефстроганов из отв.маса

Приложение 5 к СанПин 2.4.5.2409-08

Руководитель учреждения: **И. С. Назвайко**

«УТВЕРЖДАЮ»

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бефстроганов из отв.маса**

Номер рецептуры: **74**

НАКП (карточка блюд, диетического питания оптимизированого состава, Москва, 2010).

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г.	Нето, г.	Брутто, кг.	Нето, кг.
Говядина 1 кат	110.00000	110.00000	11.00000	11.00000
Морковь	6.000000	6.000000	0.600000	0.600000
Соль	1.000000	1.000000	0.100000	0.100000
Молоко	50.000000	50.000000	5.000000	5.000000
Мука	5.000000	5.000000	0.500000	0.500000
Масло сливочное	5.000000	5.000000	0.500000	0.500000
Лук-репка	7.000000	7.000000	0.700000	0.700000
Выход:				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию





	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)
на 100 г	22,563	23,397	6,356	326,262
на 1 порцию	2,256	2,339	0,635	32,626

Технология приготовления:
Подготовленное мясо (массой не более 2 кг) замочить в горячую воду (на 1 кг мяса - 1,5 л воды) и варить при слабом кипении, для улучшения вкуса и цвета отварного мяса в бульон за 25-30 мин до готовности добавить морковь. Отварное мясо нарезать брусочками длиной 30-40 мм и соединить с отварной протёртой морковью, залить сметанным соусом, приготовленным из молока, пассированной муки и

Ведение списка рецептуры (блюд) и технологий

- Возможность ведения учета сезонных коэффициентов для продуктов питания с периодичностью в месяц;
- Автоматический учет сезонных коэффициентов при калькуляции и списании продуктов.

Номенклатура: Морковь *

Действия     Перейти ?

Номенклатурный номер: 6 Код: МЦ0000000074

Наименование: Морковь

Полное наименование:

Общие свой... Химический ... Цены Наличие дра... Спецификации Состав группы

Тип номенклатуры: Продукты питания

Тип продукта: Овощи

Единица измерения (складская): кг Ставка НДС: Без НДС

Счет учета: 105.32 Код ОКП:

Страна происхождения: РОССИЯ





Сезонные коэффициенты:

Учитывать сезонность

Группа: Продукты

Форма №1-85 Печать **OK** Записать Закреть

Номенклатура: Морковь *

Действия     Перейти ?

Номенклатурный номер: 6 Код: МЦ0000000074

Наименование: Морковь

Полное наименование:

Общие свой... Химический ... Цены Наличие дра... Спецификации Состав группы

Тип номенклатуры: Продукты питания

Тип продукта: Овощи

Единица измерения (складская): кг Ставка НДС: Без НДС

Счет учета: 105.32 Код ОКП:

Страна происхождения:

Сезонные коэффициенты:

Учитывать сезонность

Укажите учреждение и сезонные коэффициенты продуктов питания:

Учреждение: ГОУ "Средняя общеобразовательная школа №32"

Начало периода	Конец периода	Коэффициент брутто	Коэффициент нетто
Январь	Август	1,33	1,00
Сентябрь	Декабрь	1,25	1,00

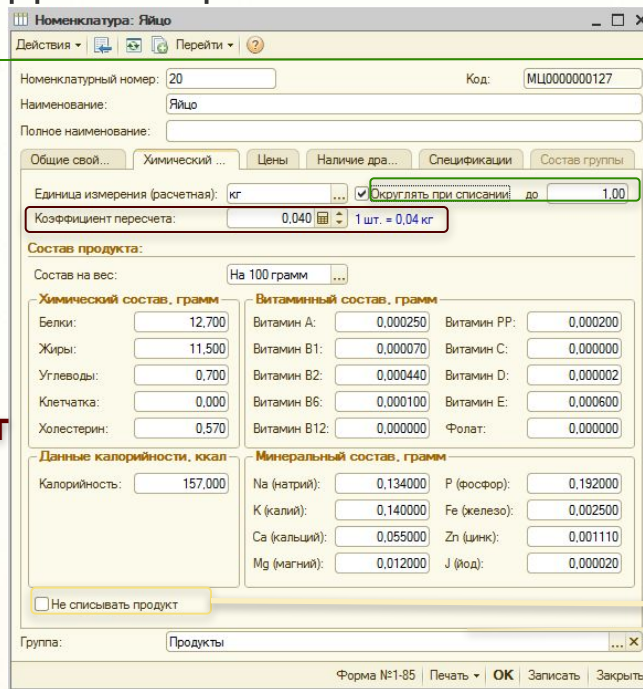
Группа: Продукты

Форма №1-85 Печать **OK** Записать Закреть

Ведение списка рецептуры (блюд) и технологий

- Учет продуктов питания в нескольких единицах измерения одновременно: складской и расчетной; возможность пересчета количества продукта из одной единицы измерения в другую при калькуляции;
- Возможность настройки округления общего количества продукта в требовании;
- Возможность выделить продукты питания, не подлежащие автоматическому списанию.

Способ округления продукта при списании



Номенклатурный номер: 20 Код: МЦ000000127

Наименование: Яйцо

Единица измерения (расчетная): кг Округлять при списании до 1,00

Коэффициент пересчета: 0,040 1 шт. = 0,04 кг

Состав продукта: На 100 грамм

Химический состав, грамм		Витаминный состав, грамм	
Белки:	12,700	Витамин А:	0,000250
Жиры:	11,500	Витамин В1:	0,000070
Углеводы:	0,700	Витамин В2:	0,000440
Клетчатка:	0,000	Витамин В6:	0,000100
Холестерин:	0,570	Витамин В12:	0,000000

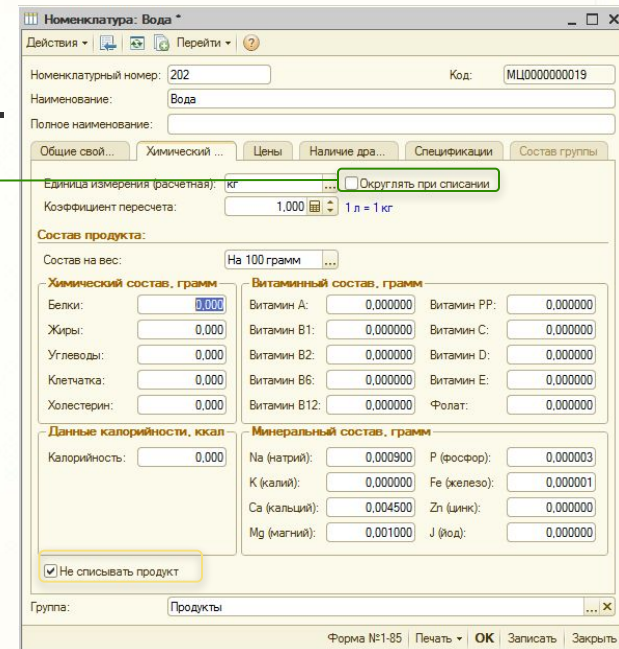
Данные калорийности, ккал: Калорийность: 157,000

Минеральный состав, грамм

Na (натрий):	0,134000	P (фосфор):	0,192000
K (калий):	0,140000	Fe (железо):	0,002500
Ca (кальций):	0,055000	Zn (цинк):	0,001110
Mg (магний):	0,012000	J (йод):	0,000020

Не списывать продукт

Коэффициент пересчета единиц измерения



Номенклатурный номер: 202 Код: МЦ000000019

Наименование: Вода

Единица измерения (расчетная): кг Округлять при списании

Коэффициент пересчета: 1,000 1 л = 1 кг

Состав продукта: На 100 грамм

Химический состав, грамм		Витаминный состав, грамм	
Белки:	0,000	Витамин А:	0,000000
Жиры:	0,000	Витамин В1:	0,000000
Углеводы:	0,000	Витамин В2:	0,000000
Клетчатка:	0,000	Витамин В6:	0,000000
Холестерин:	0,000	Витамин В12:	0,000000

Данные калорийности, ккал: Калорийность: 0,000

Минеральный состав, грамм

Na (натрий):	0,000900	P (фосфор):	0,000003
K (калий):	0,000000	Fe (железо):	0,000001
Ca (кальций):	0,004500	Zn (цинк):	0,000000
Mg (магний):	0,001000	J (йод):	0,000000

Не списывать продукт

Флажок настройки: будет или нет производится автоматическое списание продукта



Учет заказов (заявок) на питание. Заказная система учета.

Автоматизация служб питания государственных учреждений

Учет заказов (заявок) на питание. Заказная система учета

Документы Заказ блюд

Дата	Номер	Организация	ИФО	К...	Вид приема пищи
11.01.2011 ...	000000001	ГОУ "Средняя общеобразовате...		1	Завтрак
11.01.2011 ...	000000002	ГОУ "Средняя общеобразовате...		2	Завтрак
11.01.2011 ...	000000003	ГОУ "Средняя общеобразовате...		1	Обед
11.01.2011 ...	000000004	ГОУ "Средняя общеобразовате...		2	Обед
11.01.2011 ...	000000005	ГОУ "Средняя общеобразовате...		1	Полдник
11.01.2011 ...	000000006	ГОУ "Средняя общеобразовате...		1	Ужин
01.09.2011 ...	000000007	ГОУ "Средняя общеобразовате...		1	Завтрак



Заказ блюд: Заказ блюд 000000001 от 11.01.2011 12:00:00 *

Заказ блюд Номер: 000000001 от: 11.01.2011 12:00:00

КФО: 2 Учреждение: ГОУ "Средняя общеобразовательная школа №32" ИФО:

Вид приема пищи: Завтрак

Код блюда	Наименование блюда	Спецификация	Категория	Количество
122	Каша рисовая молочная			10
123	Каша гречневая			5
211	Какао с молоком			10
207	Чай с сахаром			5
394	Яблоки свежие.			10

Ответственный: Администратор

Комментарий:

Заказ блюд: Заказ блюд 000000001 от 11.01.2011 12:00:00 *

Заказ блюд Номер: 000000001 от: 11.01.2011 12:00:00

КФО: 2 Учреждение: ГОУ "Средняя общеобразовательная школа №32" ИФО:

Вид приема пищи: Завтрак

Заказ блюд Довольствующися

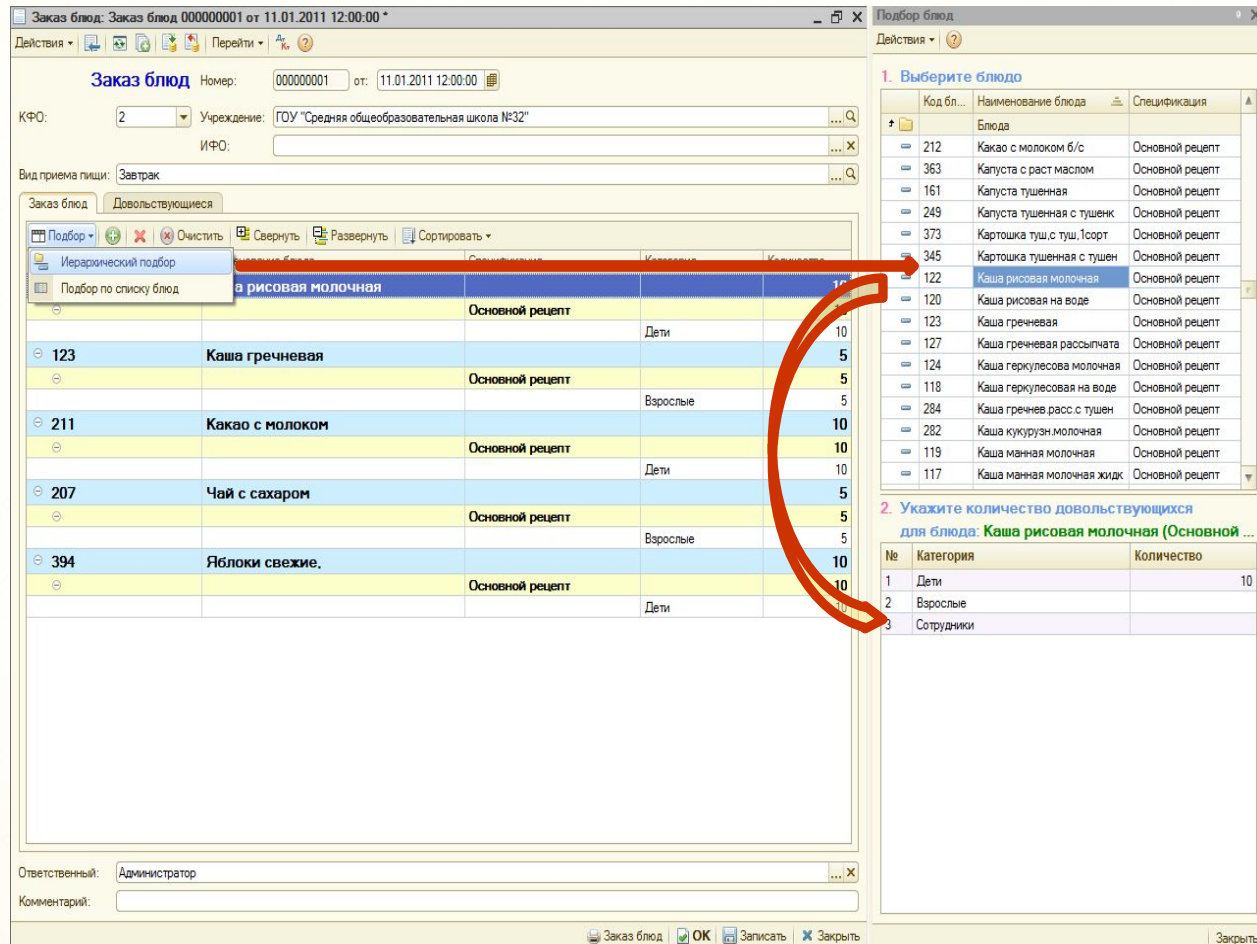
N	Категория	Количество
1	Дети	10
2	Взрослые	5

Ответственный: Администратор

Комментарий:

- Составление калькуляции на основании заказной системы, то есть за счет прямого указания требуемого количества порций.
- Формирование заказа блюд отдельным документом;
- Раздельный учет заказов по:
 - учреждениям;
 - кодам и источникам финансового обеспечения (КФО и ИФО);
 - видам приема пищи (завтрак, обед, ужин и т. д.).
- Регистрация количества довольствующихся по заказу и формирование заказа одним документом.

- Возможность удобного подбора блюд с указанием рецептуры (спецификации) и количества порций в разрезе категорий довольствующихся.



Заказ блюд Номер: 000000001 от: 11.01.2011 12:00:00

КФО: 2 Учреждение: ГОУ "Средняя общеобразовательная школа №32" ИФО:

Вид приема пищи: Завтрак

Заказ блюд Довольствующиеся

Код бл.	Наименование блюда	Спецификация	Категория	Количество
123	Каша гречневая	Основной рецепт	Дети	10
211	Какао с молоком	Основной рецепт	Взрослые	5
207	Чай с сахаром	Основной рецепт	Дети	10
394	Яблоки свежие.	Основной рецепт	Взрослые	5
			Дети	10

1. Выберите блюдо

Код бл.	Наименование блюда	Спецификация
212	Какао с молоком б/с	Основной рецепт
363	Капуста с раст маслом	Основной рецепт
161	Капуста тушеная	Основной рецепт
249	Капуста тушеная с тушенк	Основной рецепт
373	Картошка туш.с туш.1сорт	Основной рецепт
345	Картошка тушеная с тушен	Основной рецепт
122	Каша рисовая молочная	Основной рецепт
120	Каша рисовая на воде	Основной рецепт
123	Каша гречневая	Основной рецепт
127	Каша гречневая рассыпчатая	Основной рецепт
124	Каша геркулесова молочная	Основной рецепт
118	Каша геркулесовая на воде	Основной рецепт
284	Каша гречнев. расс.с тушен	Основной рецепт
282	Каша кукурузн.молочная	Основной рецепт
119	Каша манная молочная	Основной рецепт
117	Каша манная молочная жидк	Основной рецепт

2. Укажите количество довольствующихся для блюда: Каша рисовая молочная (Основной ...)

№	Категория	Количество
1	Дети	10
2	Взрослые	
3	Сотрудники	

Ответственный: Администратор

Комментарий:

Заказ блюд OK Записать Закрыть

- Возможность вывода заказа на печать в свободной форме.

Государственное образовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа №32"

Заказ блюд
от 11 января 2011 г.
на Завтрак

№ карточки	Наименование блюда	Категории	Количество человек
122	Каша рисовая молочная	Дети	10
123	Каша гречневая	Взрослые	5
211	Какао с молоком	Дети	10
207	Чай с сахаром	Взрослые	5
394	Яблоки свежие,	Дети	10

Составитель _____ /Администратор/

Заказ блюд: Заказ блюд 000000001 от 11.01.2011 12:00:00 *

Действия: [Иконки] Перейти: [Иконки]

Заказ блюд Номер: 000000001 от: 11.01.2011 12:00:00

КФО: [Выбор] Учреждение: ГОУ "Средняя общеобразовательная школа №32" ИФО: [Поле]

Вид приема пищи: Завтрак

Заказ блюд: Довольствующийся

Подбор: [Иконки] Очистить: [Иконки] Свернуть: [Иконки] Развернуть: [Иконки] Сортировать: [Иконки]

Код блюда	Наименование блюда	Спецификация
122	Каша рисовая молочная	Основной рецепт
123	Каша гречневая	Основной рецепт
211	Какао с молоком	Основной рецепт
207	Чай с сахаром	Основной рецепт

Ответственный: Администратор

Комментарий: [Поле]

Заказ блюд [Иконки] [Иконки] [Иконки]



Учет диетического питания

Автоматизация служб питания государственных
учреждений

- Возможность планирования семидневного меню как для определенной категории довольствующихся, так и в целом без учета конкретных категорий;
- Для удобства предусмотрена возможность заполнения меню на день данными одного из предыдущих дней недели (на выбор пользователя).

Семидневное меню: Проведен

Семидневное меню № 000000001 от 04.09.2011 12:00:00

Учреждение: ГОУ "Средняя общеобразовательная школа №32" ... Период действия меню с: 05.09.2011 по 11.09.2011

День недели: 1 Понедельник Категория довольствующихся: ...

Заполнить

Вид приема пищи	Блюдо	Спецификация	Калорийность, ккал Выход, кг.
Завтрак	Каша рисовая молочная	Основной рецепт	209,875
			0,23
Завтрак	Какао с молоком	Основной рецепт	74,52 0,215
Обед	Соус польский с рубл. яиц	Основной рецепт	69,775
			0,065
Обед	Пюре картофельное	Основной рецепт	75
			0,245
Обед	Котлета из горбуши	Основной рецепт	168,59
			0,09
Обед	Салат из белокочанной кап	Основной рецепт	2,5
			0,12
Обед	Компот из изюма и чернос.	Основной рецепт	0
			0,2
Полдник	Творожная запеканка	Основной рецепт	0
			0,2
Полдник	Молоко кипяченое.	Основной рецепт	12,66
			0,2

Ответственный: Администратор ...

Комментарий: (Семидневное меню)

Семидневное меню продуктов | Печать | OK | Записать | Закрыть

Семидневное меню: Проведен

Семидневное меню № 000000001 от 04.09.2011 12:00:00

Учреждение: ГОУ "Средняя общеобразовательная школа №32" ... Период действия меню с: 05.09.2011 по 11.09.2011

День недели: 2 Вторник Категория довольствующихся: ...

Заполнить

Вид приема пищи	Блюдо	Спецификация	Калорийность, ккал Выход, кг.
Обед	Котлета из горбуши	Основной рецепт	168,59
			0,09
Обед	Салат из белокочанной кап	Основной рецепт	2,5
			0,12
Обед	Компот из изюма и чернос.	Основной рецепт	0
			0,2
Полдник	Творожная запеканка	Основной рецепт	0
			0,2
Полдник	Молоко кипяченое.	Основной рецепт	12,66
			0,2
Ужин	Макароны отварные	Основной рецепт	279,95
			0,18
Ужин	Рыба масл жарен.	Основной рецепт	15,6
			0,1
Ужин	Кефир	Основной рецепт	0
			0,2

Ответственный: Администратор ...

Комментарий: (Семидневное меню)

Семидневное меню продуктов | Печать | OK | Записать | Закрыть

- Вывод на печать на основании запланированного семидневного меню:
 - информации о плановых расходах продуктов питания по дням недели;
 - семидневного меню блюд;
 - информации о пищевой ценности запланированных блюд.

Покупка материальных запасов № 000000001 от 04 сентября 2011 г.

Печать | 1 | экз. | Только просмотр | Сохранить копию... | Сохранить в базе

Семидневное меню продуктов
На период с 05.09.2011 по 11.09.2011

Продукты	Расход по дням недели, кг							Всего, кг	Среднее за день, кг
	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Суббота	Воскресенье		
Вода	0.806	0.806	0.806	0.806	0.806	0.806	0.806	5,642	0.806000
Горбуша с/м погр с гол	0.087	0.087	0.087	0.087	0.087	0.087	0.087	0.609	0.087000
Изюм	0.014	0.014	0.014	0.014	0.014	0.014	0.014	0.098	0.014000
Крупа манная	0.020	0.020	0.020	0.020	0.020	0.020	0.020	0.140	0.020000
Картофель	0.337	0.337	0.337	0.337	0.337	0.337	0.337	2,359	0.337000
Какао	0.003	0.003	0.003	0.003	0.003	0.003	0.003	0.021	0.003000
Калупа	0.179	0.179	0.179	0.179	0.179	0.179	0.179	1,253	0.179000
Кефир	0.207	0.207	0.207	0.207	0.207	0.207	0.207	1,449	0.207000
Лик-репка	0.012	0.012	0.012	0.012	0.012	0.012	0.012	0.084	0.012000
Макаронные изделия	0.090	0.090	0.090	0.090	0.090	0.090	0.090	0.420	0.090000
Масло растительное	0.020	0.020	0.020	0.020	0.020	0.020	0.020	0.140	0.020000
Масло сливочное	0.030	0.030	0.030	0.030	0.030	0.030	0.030	0.210	0.030000
Морковь	0.025	0.025	0.025	0.025	0.025	0.025	0.025	0.175	0.025000
Молоко	0.461	0.461	0.461	0.461	0.461	0.461	0.461	3,227	0.461000
Орех	0.011	0.011	0.011	0.011	0.011	0.011	0.011	0.077	0.011000
Рис	0.050	0.050	0.050	0.050	0.050	0.050	0.050	0.350	0.050000
Рыба масляная с/м	0.118	0.118	0.118	0.118	0.118	0.118	0.118	0.826	0.118000
Сахар	0.047	0.047	0.047	0.047	0.047	0.047	0.047	0.329	0.047000
Соль	0.007	0.007	0.007	0.007	0.007	0.007	0.007	0.049	0.007000
Творог	0.150	0.150	0.150	0.150	0.150	0.150	0.150	1,050	0.150000
Хлеб пшеничный	0.018	0.018	0.018	0.018	0.018	0.018	0.018	0.126	0.018000
Чернослив	0.014	0.014	0.014	0.014	0.014	0.014	0.014	0.098	0.014000
Яйцо	0.025	0.025	0.025	0.025	0.025	0.025	0.025	0.175	0.025000
Итого:	5,855	5,855	5,855	5,855	5,855	5,855	5,855	40,984	5,854900
Белки	7,210	7,210	7,210	7,210	7,210	7,210	7,210	50,472	7,210300
Жиры	2,320	2,320	2,320	2,320	2,320	2,320	2,320	16,141	2,320200
Углеводы	180,807	180,807	180,807	180,807	180,807	180,807	180,807	1,265,648	180,806800

Покупка материальных запасов № 000000001 от 04 сентября 2011 г.

Печать | 1 | экз. | Только просмотр | Сохранить копию... | Сохранить в базе

Семидневное меню блюд
На период с 05.09.2011 по 11.09.2011

Вид приема пищи	Расход по дням недели, кг						
	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Суббота	Воскресенье
Завтрак	Каша рисовая молочная	Каша рисовая молочная	Каша рисовая молочная	Каша рисовая молочная	Каша рисовая молочная	Каша рисовая молочная	Каша рисовая молочная
	Какао с молоком	Какао с молоком	Какао с молоком	Какао с молоком	Какао с молоком	Какао с молоком	Какао с молоком
Обед	Соус польский с рубл. яйц	Соус польский с рубл. яйц	Соус польский с рубл. яйц	Соус польский с рубл. яйц	Соус польский с рубл. яйц	Соус польский с рубл. яйц	Соус польский с рубл. яйц
	Пюре картофельное	Пюре картофельное	Пюре картофельное	Пюре картофельное	Пюре картофельное	Пюре картофельное	Пюре картофельное
Котлета из горбуши	Котлета из горбуши	Котлета из горбуши	Котлета из горбуши	Котлета из горбуши	Котлета из горбуши	Котлета из горбуши	Котлета из горбуши
	Салат из белокочанной кап	Салат из белокочанной кап	Салат из белокочанной кап	Салат из белокочанной кап	Салат из белокочанной кап	Салат из белокочанной кап	Салат из белокочанной кап
Компот из изюма и чернос	Компот из изюма и чернос	Компот из изюма и чернос	Компот из изюма и чернос	Компот из изюма и чернос	Компот из изюма и чернос	Компот из изюма и чернос	Компот из изюма и чернос
	Творожная запеканка	Творожная запеканка	Творожная запеканка	Творожная запеканка	Творожная запеканка	Творожная запеканка	Творожная запеканка
Полдник	Молоко кипяченое.	Молоко кипяченое.	Молоко кипяченое.	Молоко кипяченое.	Молоко кипяченое.	Молоко кипяченое.	Молоко кипяченое.
	Макароны отварные	Макароны отварные	Макароны отварные	Макароны отварные	Макароны отварные	Макароны отварные	Макароны отварные
Ужин	Рыба масл жарен.	Рыба масл жарен.	Рыба масл жарен.	Рыба масл жарен.	Рыба масл жарен.	Рыба масл жарен.	Рыба масл жарен.
	Кефир	Кефир	Кефир	Кефир	Кефир	Кефир	Кефир

Пищевая ценность блюд

Наименование блюда	Пищевые вещества (г)			Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
	Б	Ж	У	В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe	
Какао с молоком	1,019	0,77	15,746	74,52	0,0007	0,013	0,0002	0,0009	2,124	2,8653	1,525	0,0716
Каша рисовая молочная	3,815	4,945	37,51	209,875	0,0044	0,013	0,0007	0,031	2,4105	8,5703	2,749	0,055
Кефир												
Компот из изюма и чернос												
Котлета из горбуши	19,855	6,394	8,539	168,59	0,0214	0,0903	0,0039	0,1517	2,9287	20,0167	3,3238	0,1028
Макароны отварные	6,83	9,51	41,84	279,95	0,0048	0,002	0,012	3,548	6,8281	1,406	0,1313	
Молоко кипяченое.	0,612	0,675	0,992	12,66	0,0008	0,0274	0,0004		2,532	1,899	0,2954	0,0021
Пюре картофельное	10	2,5	7,5	75								
Рыба масл жарен.	0,6	0,12	1,5	15,6								
Салат из белокочанной кап	1,25		6,25	2,5								
Соус польский с рубл. яйц	1,635	5,34	3,605	69,775	0,0016		0,003	0,0245	1,293	2,5202	0,274	0,0035
Творожная запеканка												

Семидневное меню: Просмотр

Действия | 1 | экз. | Только просмотр | Сохранить копию... | Сохранить в базе

Семидневное меню №: 000000001 от 04.09.2011 12:00:00

Учреждение: ГОУ "Средняя общеобразовательная школа №132" | Период действия меню с: 05.09.2011 по 11.09.2011

День недели: 1 | Понедельник | Категория довольствующихся:

Вид приема пищи	Блюдо	Спецификация	Калорийность, ккал	Выход, кг.
Завтрак	Каша рисовая молочная	Основной рецепт	209,875	0,23
Завтрак	Какао с молоком	Основной рецепт	74,52	0,215
Обед	Соус польский с рубл. яйц	Основной рецепт	69,775	0,065
Обед	Пюре картофельное	Основной рецепт	75	0,245
Обед	Котлета из горбуши	Основной рецепт	168,59	0,09
Обед	Салат из белокочанной кап	Основной рецепт	2,5	0,12

Ответственный: Администратор | Комментарий: (Семидневное меню)

Семидневное меню продуктов | Печать | OK | Записать | Закрыть

- Семидневное меню продуктов
- Семидневное меню блюд
- Семидневное меню блюд с пищевой ценностью
- По умолчанию...

Документы Порционник

Дата	Номер	Организация	ЦМО/Пищеблок	Комментарий
12.01.2011 12:00...	000000001	ГОУ "Средняя общеобразов...		
12.01.2011 12:00...	000000002	ГОУ "Средняя общеобразов...		
02.09.2011 9:17:...	000000003	ГОУ "Средняя общеобразов...	Иванов И. И. - АУП	(Учет порций в разрез...
02.09.2011 9:17:...	000000004	ГОУ "Средняя общеобразов...	Казадов К. Ф. - Адми...	(Учет порций в разрез...
05.09.2011 12:00...	000000005	ГОУ "Средняя общеобразов...		(Семидневное меню)
06.09.2011 12:00...	000000006	ГОУ "Средняя общеобразов...		(Семидневное меню)
07.09.2011 12:00...	000000007	ГОУ "Средняя общеобразов...		(Сухой паек)



Порционник: Порционник 000000001 от 12.01.2011 12:00:00

Порционник № 000000001 от: 12.01.2011 12:00:00

Учреждение: ГОУ "Средняя общеобразовательная школа ...

ЦМО/Пищеблок: ...

Порции Довольствующиеся (15)

N	Вид приема п...	Подразделение	Категория	Стол	Количество
1	Завтрак	Отд 1	Дети	Стол №1	6
2	Завтрак	Отд 2	Дети	Стол №2	4
3	Завтрак	Отд 1	Взрослые	Стол №3	5
4	Обед	Отд 1	Дети	Стол №1	6
5	Обед	Отд 2	Дети	Стол №2	4
6	Обед	Отд 1	Взрослые	Стол №3	5

Ответственный: Администратор

Комментарий:

OK Записать Закрыть

Порционник: Порционник 000000001 от 12.01.2011 12:00:00

Порционник № 000000001 от: 12.01.2011 12:00:00

Учреждение: ГОУ "Средняя общеобразовательная школа ...

ЦМО/Пищеблок: ...

Порции Довольствующиеся (15)

N	Категория	Количество
1	Дети	10
2	Взрослые	5

Ответственный: Администратор

Комментарий:

OK Записать Закрыть

- Формирование порционника для регистрации количества порций и общего количества довольствующихся;
- Возможность регистрации количества порций:
 - с учетом диетических столов;
 - в разрезе видов приема пищи;
 - в разрезе отделений довольствующихся;
 - в разрезе категорий довольствующихся.

Возможность формирования порционника по ЦМО/пищеблоку

Документы Меню-раскладка

Дата	Номер	Организация	Вид приема п...	Комментарий
12.01.2011 ...	000000001	ГОУ "Средняя общеобраз...	Завтрак	
12.01.2011 ...	000000002	ГОУ "Средняя общеобраз...	Обед	
12.01.2011 ...	000000005	ГОУ "Средняя общеобраз...	Завтрак	
02.09.2011 ...	000000006	ГОУ "Средняя общеобраз...	Завтрак	(Учет порций...
02.09.2011 ...	000000007	ГОУ "Средняя общеобраз...	Обед	(Учет порций...
05.09.2011 ...	000000008	ГОУ "Средняя общеобраз...	Завтрак	(Семидневно...
06.09.2011 ...	000000009	ГОУ "Средняя общеобраз...	Завтрак	



Меню-раскладка: Меню-раскладка 000000001 от 12.01.2011 12:00:02 *

Меню-раскладка № 000000001 от: 12.01.2011 12:00:02

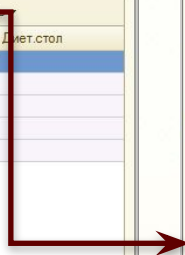
Учреждение: ГОУ "Средняя общеобразовательная школа №32"

Вид приема пищи: Завтрак

Код блюда	Наименование блюда	Спецификация	Категория	Диет.стол
122	Каша рисовая молочн...			
123	Каша гречневая			
207	Чай с сахаром			
211	Какао с молоком			
394	Яблоки свежие.			

Ответственный: Администратор

Комментарий:



Меню-раскладка: Меню-раскладка 000000001 от 12.01.2011 12:00:02 *

Меню-раскладка № 000000001 от: 12.01.2011 12:00:02

Учреждение: ГОУ "Средняя общеобразовательная школа №32"

Вид приема пищи: Завтрак

Код блюда	Наименование блюда	Спецификация	Категория	Диет.стол
122	Каша рисовая молочн...	Основной рецепт	Дети	Стол №1
			Взрослые	Стол №2
			Сотрудники	Стол №3
123	Каша гречневая	Основной рецепт	Взрослые	Стол №2
			Сотрудники	Стол №3
207	Чай с сахаром			Стол №2

Ответственный: Администратор

Комментарий:

- Планирование и регистрация меню на день с помощью меню-раскладки;
- Регистрация меню на каждый вид приема пищи.
- Возможность прозрачного планирования, то есть без учета кодов и источников финансового обеспечения, что наиболее удобно для диет. персонала.

- Учет диетических столов при планировании меню.

- Возможность удобного подбора при заполнении меню – раскладки.

1С:Предприятие - ГОУ "Средняя общеобразовательная школа №32" (Администратор)

Файл Правка Операции Учет продуктов Казначейство/Банк Касса ОС, НМА, НПА Материальные запасы Расчеты Санкционирование Бухгалтерский учет Учреждение Сервис Окна Справка

Установить текущее учреждение (F11)

Меню-раскладка: Меню-раскладка 000000001 от 12.01.2011 12:00:02

Учреждение: ГОУ "Средняя общеобразовательная школа №32"

Вид приема пищи: Завтрак

Подбор

Код блюда	Наименование блюда	Спецификация	Категория	Диет.стол
122	Каша рисовая молочная	Основной рецепт	Дети	Стол №1 Стол №2
123	Каша гречневая	Основной рецепт	Взрослые Сотрудники	Стол №3 Стол №2
207	Чай с сахаром	Основной рецепт		

Ответственный: Администратор

Комментарий:

OK Записать Закрыть

Обработка Подбор блюд

1. Выберите блюдо

Код блюда	Наименование блюда	Спецификация
118	Каша геркулесовая на в...	Основной рецепт
119	Каша манная молочная	Основной рецепт
12	Бульон мясной с фрик...	Основной рецепт
120	Каша рисовая на воде	Основной рецепт
121	Рисовый отвар.	Основной рецепт
122	Каша рисовая молочная	Основной рецепт
123	Каша гречневая	Основной рецепт
124	Каша геркулесова моло...	Основной рецепт
125	Каша перловая молочная	Основной рецепт
126	Рис отварной	Основной рецепт
127	Каша гречневая рассып...	Основной рецепт
128	Каша пшеничная молоч...	Основной рецепт
129	Каша ячневая молочная	Основной рецепт
13	Бульон мясной с фрик...	Основной рецепт
130	Каша пшеничная молочная	Основной рецепт

2. Выберите категорию

№	Категория
1	Дети
2	Взрослые
3	Сотрудники

3. Укажите диет.столы

✓	Диет. стол
<input checked="" type="checkbox"/>	Стол №1
<input checked="" type="checkbox"/>	Стол №2

Заккрыть

Меню-раскладка: Меню-раскладка 000000001 от 12.01.2011 12:00:02 *

Действия

Меню-раскладка № от:

Учреждение:

Вид приема пищи:

Подбор Очистить Свернуть Развернуть Сортировать Заполнить

Код блюда	Наименование блюда	Спецификация	Категория
122	Каша рисовая молоч...		
		Основной рецепт	
			Дети
			Стол №2
			Взрослые
			Стол №3
			Сотрудники
			Стол №2
123	Каша гречневая		
		Основной рецепт	
			Взрослые
			Стол №3
			Сотрудники
			Стол №2
207	Чай с сахаром		

на основании данных семидневного меню и порционника

Ответственный:

Комментарий:

- Возможность автоматического заполнения меню на день на основании заранее запланированного семидневного меню и данных порционника.

Документы Сухой паек

Дата	Номер	Организация	Вид приема п...	Комментарий
07.09.2011 ...	000000001	ГОУ "Средняя общеобраз...	Завтрак	(Сухой паек)
27.09.2011 ...	000000002	ГОУ "Средняя общеобраз...	Завтрак	(Сухой паек)



Сухой паек: Сухой паек 000000001 от 07.09.2011 12:00:00

Сухой паек № 000000001 от: 07.09.2011 12:00:00

Начало периода: 07.09.2011 конец периода: ..

Учреждение: ГОУ "Средняя общеобразовательная школа №32"

Вид приема пищи: Завтрак

Код блюда	Наименование блюда	Спецификация	Категория	Диет.стол
113	Сметана	Основной рецепт	Дети	Стол №1 Стол №2
121	Рисовый отвар	Основной рецепт	Дети	Стол №1 Стол №2

Ответственный: Администратор

Комментарий: (Сухой паек)

OK Записать Закрыть

- Планирование и регистрация меню сухого пайка отдельным документом.
- Возможность регистрации сухого пайка:
 - на каждый вид приема пищи;
 - на определенный, произвольный период, в том числе и на неограниченный период, что позволяет не вводить повторяющиеся данные на каждый день;
 - с учетом диетических столов.
 - Прозрачное планирование сухого пайка, то есть без явного учета кодов и источников финансового обеспечения.

Возможность удобного подбора при заполнении сухого пайка.

1С:Предприятие - ГОУ "Средняя общеобразовательная школа №32" (Администратор)

Файл Правка Операции Учет продуктов Казначейство/Банк Касса ОС, НМА, НПА Материальные запасы Расчеты Санкционирование Бухгалтерский учет Учреждение Сервис Окна Справка

Установить текущее учреждение (F11)

Сухой пайк: Сухой пайк 000000001 от 07.09.2011 12:00:00

Действия

Сухой пайк № 000000001 от: 07.09.2011 12:00:00

Начало периода: 07.09.2011 конец периода: ..

Учреждение: ГОУ "Средняя общеобразовательная школа №32"

Вид приема пищи: Завтрак

Подбор

Код блюда	Наименование блюда	Спецификация	Категория	Диет.стол
113	Сметана	Основной рецепт	Дети	Стол №1
			Взрослые	Стол №2
				Стол №3
121	Рисовый отвар.	Основной рецепт	Дети	Стол №1
			Взрослые	Стол №2
				Стол №3

Обработка Подбор блюд

Действия

1. Выберите блюдо

Код блюда	Наименование блюда	Спецификация
1	Говядина на суп 1-й кат.	Основной рецепт
100	Минтай жареный	Основной рецепт
101	Горбуша отварная	Основной рецепт
102	Горбуша отварная с гол.	Основной рецепт
103	Горбуша жаренная	Основной рецепт
104	Омлет вареный на пару.	Основной рецепт
105	Яйцо.	Основной рецепт
106	Творог протертый с сах...	Основной рецепт
107	Творог протертый.	Основной рецепт
109	Творог со сметаной	Основной рецепт
11	Бульон мясной с профи...	Основной рецепт
110	Творожная запеканка	Основной рецепт
113	Сметана	Основной рецепт
116	Каша манная на воде	Основной рецепт
117	Каша манная молочная ...	Основной рецепт

2. Выберите категорию

№	Категория
1	Дети
2	Взрослые
3	Сотрудники

3. Укажите диет.столы

Диет. стол
<input checked="" type="checkbox"/> Стол №1
<input checked="" type="checkbox"/> Стол №2

Ответственный: Администратор

Комментарий: (Сухой пайк)

OK Записать Закрыть

- Возможность формирования отдельного требования на выдачу сухого пайка за произвольный период с детализацией по отделениям, диетическим столам;
- Возможность формирования требования (на выбор пользователя):
 - на основании плановых данных;
 - на основании фактически списанных продуктов.

Требование на выдачу сухого пайка

Основной вариант

Печать | Настройка варианта отчета

ТРЕБОВАНИЕ
на выдачу сухого пайка
за 01.09.2011 - 10.09.2011

Учреждение _____ <без учета организаций>
 Руководитель учреждения _____
 Главный бухгалтер _____

Подразделение	Стол	Кол-во	Печенье		Хлеб пшеничный	
			вес порц. кг.	общий вес, кг.	вес порц. кг.	общий вес, кг.
Администрация	Стол №1	10	0,050	0,500		
Администрация	Стол №1	10			0,080	0,800
Администрация	Стол №2	10	0,050	0,500		
Администрация	Стол №2	10			0,080	0,800
Администрация	Стол №3	5			0,080	0,400
Итого		45	0,050	1,000	0,080	2,000

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ ПО КАТЕГОРИЯМ ДОВОЛЬСТВУЮЩИХСЯ:

Категория	Кол-во	Печенье		Хлеб пшеничный	
		вес порц. кг.	общий вес, кг.	вес порц. кг.	общий вес, кг.
Взрослые	5			0,080	0,400
Дети	20	0,050	1,000		
Дети	20			0,080	1,600
Итого	45	0,050	1,000	0,080	2,000

Период: Произвольный период
с: 01.09.2011 по: 10.09.2011

Отбор:

Поле	Вид с...	Значение
<input type="checkbox"/> Учрежде...	Равно	
<input type="checkbox"/> ЦМО	Равно	
<input type="checkbox"/> КФО	Равно	1
<input type="checkbox"/> ИФО	Равно	
<input type="checkbox"/> Категория	Равно	

Сортировка:

Поле сортировки: _____ Направление сортиро... _____

Параметры печати:

Отсутил: _____
 Получил: _____

Формирование отчета на основании: _____

- Возможность формирования меню блюд на день с информацией об энергетической ценности блюд, с возможностью детализации по количеству порций и общей стоимости;
- Возможность гибкой настройки отчета под нужды учреждения:
 - настройка вывода данных;
 - выбор основания формирования отчета: плановые или фактические данные;
 - возможность расчета стоимости блюд с учетом произвольной наценки, либо по плановым ценам.

Меню блюд на 2 сентября 2011 г.

Дата: 02.09.2011 Учреждение: ГОУ "Средняя общеобразовательная школа №32"

Сформировать

Код финансового обеспечения: Без учета кода вида финансового обеспечения

МЕНЮ БЛЮД
на 2 сентября 2011 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность одной порции, ккал	№ карточки	Наименование рациона/ блюда	Количество порций	Вес одной порции, кг	Стоимость порции	Сумма
Завтрак									
20,000	5,000	15,000	150,000	163	Блинчики	10,00	0,150	5,32	53,22
0,025	4,125	5,030	57,325	116	Каша манная на воде	5,00	0,270	1,87	9,34
2,800	0,400	29,600	133,200	121	Рисовый отвар.	5,00	0,255	0,88	4,40
0,500	4,000	0,680	41,200	113	Сметана	10,00	0,020	1,36	13,60
0,200	0,051	15,039	61,368	214	Чай с лимоном.	10,00	0,222	1,04	10,40
23,525	13,576	66,349	443,093						90,96
Обед									
3,525	4,625	37,040	203,875	120	Каша рисовая на воде	10,00	0,255	1,89	18,90
		19,960	79,800	201	Компот из сухофруктов	10,00	0,200	1,75	17,50
20,000	5,000	15,000	150,000	133	Рисовая запеканка	10,00	0,250	15,04	150,40
5,080	4,600	0,280	62,800	105	Яйцо	10,00	0,040	18,75	187,50
28,605	14,225	72,280	496,475						374,30
52,130	27,801	137,629	939,568						465,26

Директор: _____ /М. С. Наливайко/

Настройки

Параметры вывода

Выводить в отчет

Выводить в порядке видов блюд

Калорийность

Белки

Жиры

Углеводы

Описание

Выводить данные о спецификации

Выводить данные о количестве порций

Витамины и минеральные вещества

Затраты

По плановым данным

По фактическим данным

Стоимость

Расчет стоимости

По себестоимости с наценкой

По плановым ценам

Наценка: %

Отбор

- Учет норм расхода продуктов питания по типам продуктов;
- Возможность отдельного учета норм расхода продуктов по категориям довольствующихся;
- Раздельный учет норм расхода по каждому учреждению при многофирменном учете.

Номенклатура: Скумбрия

Номенклатурный номер: 197 Код: МЦ0000000003

Наименование: Скумбрия

Полное наименование: Скумбрия

Тип номенклатуры: Продукты питания

Тип продукта: Рыба свежемороженая

Единица измерения (складская): кг Ставка НДС: Без НДС

Счет учета: 105.32 Код ОКП:

Страна происхождения: РОССИЯ

Сезонные коэффициенты:

Учитывать сезонность

Справочник Типы продуктов питания

Код	Наименование	Единица
0000...	Мука пшеничная	кг
0000...	Мясо	кг
0000...	Мясо птицы	кг
0000...	Овощи	кг
0000...	Рыба свежемороженая	кг
0000...	Сахар и кондитерские изделия, варенье, мед	кг
0000...	Сельдь, горбуша	кг
0000...	Сметана	кг
0000...	Соки натуральные	кг
0000...	Соль пищевая	кг
0000...	Фрукты свежие	кг
0000...	Фрукты сушеные	кг

Типы продуктов питания: Рыба свежемороженая

Наименование: Рыба свежемороженая Код: 000000002

Единица измерения: кг Разделять по категориям

Период	Учреждение	Категория	Размер нормы расхода
01.01.2010	ГОУ "Средняя общеобразов...	Дети	0,050000
01.01.2010	ГОУ "Средняя общеобразов...	Взрослые	0,080000

OK Записать Закрыть

- Возможность проведения анализа фактического расхода продуктов питания в сравнении с нормами расхода по типам продуктов с выявлением отклонения в процентном и количественном выражениях;
- Детализация анализа по каждой категории.

Анализ расхода продуктов питания

за 2011 г.

Государственное образовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа №32"

Дети

финансового обеспечения

Без учета кода вида финансового обеспечения

Форма по ОКУД _____

Дата 31.12.2011

по ОКПО 45646545

Наименование	Ед. изм.	Норма 1 к/д	Категория	Расход			Отклонение		
				по норме	фактически	фактически сумма	перерасход	недорасход	в процентном соотношении, %
Картофель	кг	0,3	Дети	27	3,87	14,07		23,13	-85,67
Фрукты свежие	кг	0,25	Дети	27,5	6,88	193		20,62	-74,98
Соки натуральные	кг	0,075	Дети	7,5	2	12		5,5	-73,33
Мука пшеничная	кг	0,02	Дети	2,2	4,08	38,32	1,88		85,45
Дрожжи хлебопекарские	кг	0,0003	Дети	0,03	0,11	22	0,08		266,67
Кофе, какао	кг	0,003	Дети	0,3	0,042	6,72		0,258	-86
Макаронные изделия	кг	0,02	Дети	2	0,6	10,8		1,4	-70
Рыба свежемороженая	кг	0,05	Дети	5	0,87	2,18		4,13	-82,6
Сахар и кондитерские изделия, варенье, мед	кг	0,05	Дети	7,5	1,11	29,66		6,39	-85,2
Фрукты сушеные	кг	0,005	Дети	0,5	0,46	62,1		0,04	-8
Масло животное	кг	0,045	Дети	6,3	0,925	138,63		5,375	-85,32
Сметана	кг	0,015	Дети	3	0,9	61,2		2,1	-70
Овощи	кг	0,4	Дети	52	7,645	219,52		44,355	-85,3
Молоко коровье или молочно-кислые продукты	кг	0,5	Дети	65	9,12	79,21		55,88	-85,97
Крупа разная	кг	0,035	Дети	7,7	3,95	94,16		3,75	-48,7
Чай	кг	0,001	Дети	0,1	0,02	5		0,08	-80
Яйца куриные	шт.	1	Дети	130	47,25	318,02		82,75	-63,65
Масло растительное	кг	0,015	Дети	1,65	0,778	46,68		0,872	-52,85
Мясо	кг	0,18	Дети	18	4,4	680		13,6	-75,56
Удобноименный	кг	0,1	Дети	10	0,18	1,23		0,83	-88,3

Период: Этот год
01.01.2011 - 31.12.2011

Учреждение: ГОУ "Средняя общеобразо...

Отбор:

Поле	Тип с...	Значение
<input checked="" type="checkbox"/> Учреждение	Равно	ГОУ "Средняя общеобр
<input checked="" type="checkbox"/> Категория	Равно	Дети
<input type="checkbox"/> КФО	Равно	

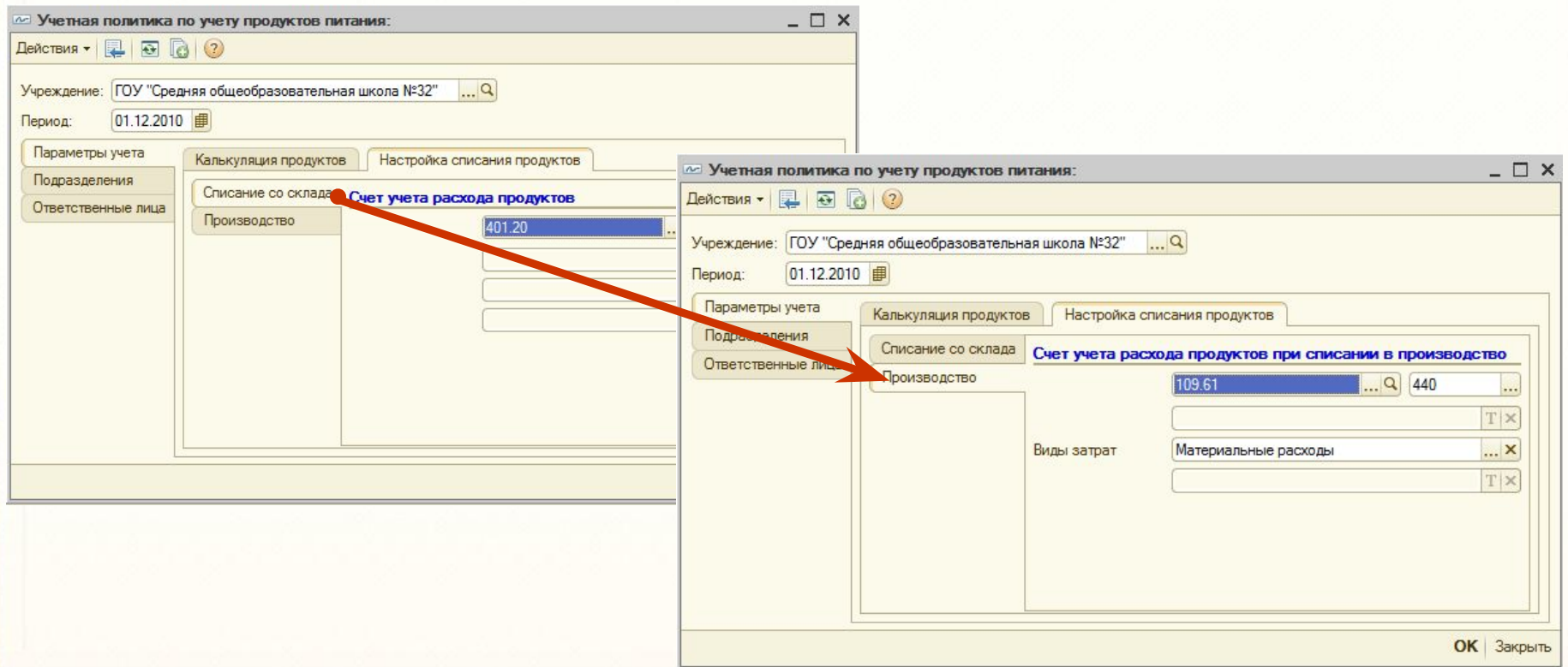


Калькуляция и списание продуктов питания

Автоматизация служб питания государственных
учреждений

Калькуляция и списание продуктов питания

- Настройка счетов учета расходов продуктов питания при списании осуществляется в учетной политике учреждения по учету продуктов питания;
- Раздельная настройка счетов учета расходов при списании продуктов в производство, и при списании на финансовый результат без учета производства продукции.



Учетная политика по учету продуктов питания:

Действия

Учреждение: ГОУ "Средняя общеобразовательная школа №32"

Период: 01.12.2010

Параметры учета

Подразделения

Ответственные лица

Калькуляция продуктов

Настройка списания продуктов

Списание со склада

Производство

401.20

401.20

Учетная политика по учету продуктов питания:

Действия

Учреждение: ГОУ "Средняя общеобразовательная школа №32"

Период: 01.12.2010

Параметры учета

Подразделения

Ответственные лица

Калькуляция продуктов

Настройка списания продуктов

Списание со склада

Производство

109.61

440

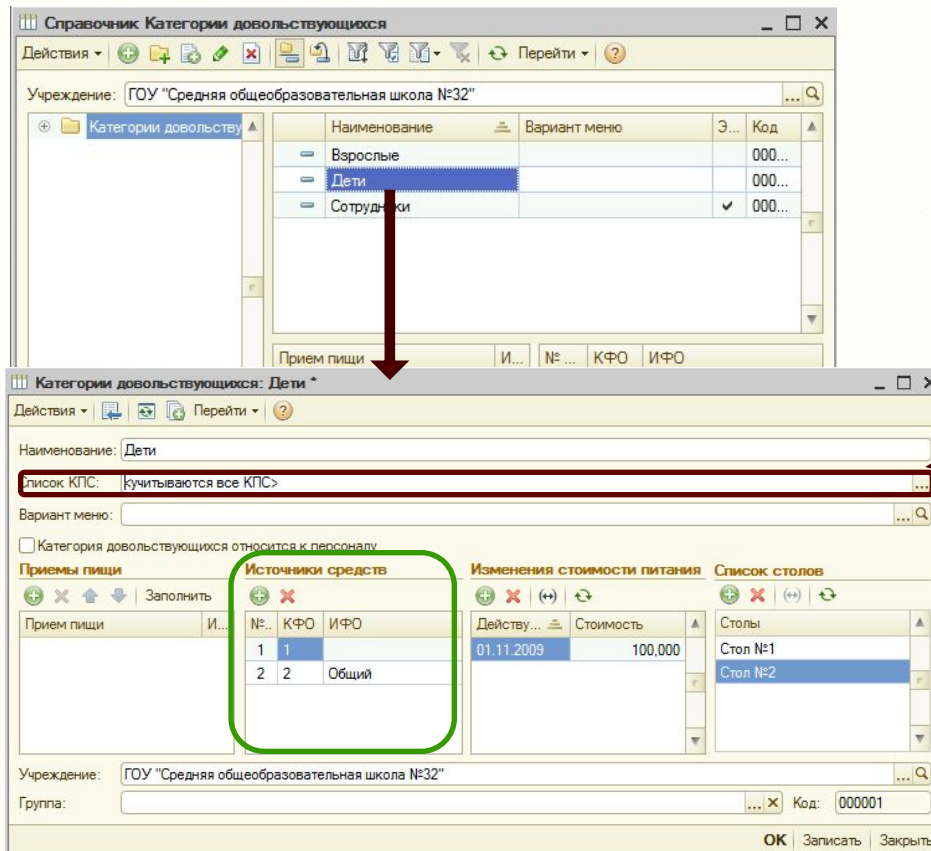
Виды затрат

Материальные расходы

OK | Закрыть

Калькуляция и списание продуктов питания

- Предусмотрена гибкая настройка автоматического списания продуктов питания по категориям довольствующихся:
- по кодам и источникам средств финансового обеспечения;
- по классификационным признакам счета (КПС).



Калькуляция и списание продуктов питания

- Автоматическая калькуляция и списание продуктов питания специальным документом «Требование» с учетом настроек произведенных списания по счетам учета и категориям довольствующихся;
- Автоматический расчет и заполнение документа нажатием одной кнопки.

Документы Требования

Дата	Номер	Учреждение	ИФО	КФО
11.01.2011 18:00:00	000000001	ГБОУ "Средняя общеобразовательная школа №...		1
11.01.2011 18:40:06	000000003	ГБОУ "Средняя общеобразовательная школа №...		2
12.01.2011 12:00:06	000000005	ГБОУ "Средняя общеобразовательная школа №...		
01.09.2011 12:00:01	000000006	ГБОУ "Средняя общеобразовательная школа №...		
02.09.2011 23:59:59	000000007	ГБОУ "Средняя общеобразовательная школа №...		
02.09.2011 23:59:59	000000008	ГБОУ "Средняя общеобразовательная школа №...		
05.09.2011 23:59:59	000000009	ГБОУ "Средняя общеобразовательная школа №...		
06.09.2011 12:00:02	000000010	ГБОУ "Средняя общеобразовательная школа №...		
07.09.2011 12:00:02	000000011	ГБОУ "Средняя общеобразовательная школа №...		

Требование: Списание продуктов на финансовый результат. Проведен

Операция: Списание продуктов на финансовый результат ... Номер: 000000010 от 06.09.2011 12:00:02

КФО: Любой Учреждение: ГОУ "Средняя общеобразовательная школа №32" ИФО:

МОЛ/Подразделение: Иванов И. И. - АУП

Показывать данные по счетам учета

Заполнить Σ= Пересчитать суммы

N	Продукт	КФО	ИФО	Ед. изм.	Количес...
1	Говядина 1 кат	1		кг	3,300
	Блюдо				495,00
	Спецификация				
	Голубцы фарш отварным мяс				
	Основной рецепт				
2	Капуста	1		кг	1,250
	Блюдо				50,00
	Спецификация				
	Голубцы фарш отварным мяс				
	Основной рецепт				
3	Лук -репка	1		кг	0,360
	Блюдо				16,20
	Спецификация				
	Голубцы фарш отварным мяс				
	Основной рецепт				
	Итого				573,72

Ответственный: Администратор

Комментарий: (Семидневное меню)

OK | Записать | Закрыть

Требование: Списание продуктов на финансовый результат. Проведен

Операция: Списание продуктов на финансовый результат ... Номер: 000000010 от 06.09.2011 12:00:02

КФО: Любой Учреждение: ГОУ "Средняя общеобразовательная школа №32" ИФО:

МОЛ/Подразделение: Иванов И. И. - АУП

Показывать данные по счетам учета

Заполнить Σ= Пересчитать суммы

N	Продукт	К.	ИФО	Ед. и...	Количес...	(Дт) Счет	(Дт) ...	(Дт) Субконто 2	(Кт) Счет	(Кт) К...
	Блюдо				Сумма					
	Спецификация									
	Говядина 1 кат	1		кг	3,300	401.20	290		105.32	440
	Голубцы фарш отварным мяс				495,00	12014501110000272			12014501110000272	
	Основной рецепт									
2	Капуста	1		кг	1,250	401.20	290		105.32	440
	Голубцы фарш отварным мяс				50,00	12014501110000272			12014501110000272	
	Основной рецепт									
3	Лук -репка	1		кг	0,360	401.20	290		105.32	440
	Голубцы фарш отварным мяс				16,20	12014501110000272			12014501110000272	
	Основной рецепт									
	Итого				573,72					

Ответственный: Администратор

Комментарий: (Семидневное меню)

OK | Записать | Закрыть

Калькуляция и списание продуктов питания

Документы Требувание

Дата	Номер	Учреждение	ИФО	КФО
11.01.2011 18:00:00	000000001	ГОУ "Средняя общеобразовательная школа №...		1
11.01.2011 18:40:06	000000003	ГОУ "Средняя общеобразовательная школа №...		2
12.01.2011 12:00:06	000000005	ГОУ "Средняя общеобразовательная школа №...		
01.09.2011 12:00:01	000000006	ГОУ "Средняя общеобразовательная школа №...		
02.09.2011 23:59:59	000000007	ГОУ "Средняя общеобразовательная школа №...		
02.09.2011 23:59:59	000000008	ГОУ "Средняя общеобразовательная школа №...		
05.09.2011 23:59:59	000000009	ГОУ "Средняя общеобразовательная школа №...		
06.09.2011 12:00:02	000000010	ГОУ "Средняя общеобразовательная школа №...		
07.09.2011 12:00:02	000000011	ГОУ "Средняя общеобразовательная школа №...		



Требувание: Списание продуктов на финансовый результат. Проведен *

Операция: **Списание продуктов на финансовый результат** ...

КФО: **Списание продуктов на финансовый результат** ...

МОН/Подразделение: Иванов И. И. - АУП

Показывать данные по счетам учета

Заполнить Σ Пересчитать суммы

N	Продукт	КФО	ИФО	Ед. изм.	Количес...
				Сумма	
1	Говядина 1 кат Голубцы фарш.отварным мяс Основной рецепт	1		кг	3.300 495.00
2	Капуста Голубцы фарш.отварным мяс Основной рецепт	1		кг	1.250 50.00
3	Лук-репка Голубцы фарш.отварным мяс Основной рецепт	1		кг	0.360 16.20
					573.72

Ответственный: Администратор

Комментарий: (Семидневное меню)

- Возможность выбора варианта списания продуктов в документе «Требувание»:
 - отражение списания в производство учреждения;
 - списание в расход без отражения производства продукции.
- Автоматическое определение счета учета расхода при списании продуктов в зависимости от варианта списания.

Результат проведения документа Требувание 000000010 от 06.09.2011 12:00:02

Бухгалтерский учет Расход продуктов (факт)

Период	№	Акт...	К...	(Дт) КПС	Счет Дт	(Кт) КПС	Счет Кт	(Дт) Коли...	(Кт) Коли...	Сумма	Содержание
								(Дт) Вал...	(Кт) Вал...		
								сумма	сумма		
06.09.2011 12:00:02	1	1	120145011...	СубконтоДт1	401.20	СубконтоКт1	105.32			3,300	495,00
				СубконтоДт2		СубконтоКт2					
				СубконтоДт3		СубконтоКт3					
				СубконтоДт4		СубконтоКт4					
Говядина 1 кат Иванов И. И. - АУП											
06.09.2011 12:00:02	2	1	120145011...	СубконтоДт1	401.20	СубконтоКт1	105.32			1,250	50,00
				СубконтоДт2		СубконтоКт2					
				СубконтоДт3		СубконтоКт3					
				СубконтоДт4		СубконтоКт4					
Капуста Иванов И. И. - АУП											
06.09.2011 12:00:02	3	1	120145011...	СубконтоДт1	401.20	СубконтоКт1	105.32			0,360	16,20
				СубконтоДт2		СубконтоКт2					
				СубконтоДт3		СубконтоКт3					
				СубконтоДт4		СубконтоКт4					
Лук-репка Иванов И. И. - АУП											



Благодарим за внимание!

- тел. 8 (836) 230-40-09
8 (495) 980-25-39
- факс: 8 (836) 230-40-09
- сайт: www.vdgb-soft.ru
- e-mail: clients@vdgb-soft.ru
- skype: [vdgb_sale](https://www.skype.com/user/vdgb_sale), [vdgb_partner](https://www.skype.com/user/vdgb_partner)
- ICQ: 582996416
- twitter: https://twitter.com/vdgb_soft
- YouTube: <http://www.youtube.com/user/VDGBSOFT>

Компания «1С:ВДГБ», 2011 г.