Автоматизация служб питания государственных учреждений

Компания «ВДГБ»

Автоматизация служб питания государственных учреждений

- 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.

Решение для автоматизация служб питания государственных учреждений

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

Назначение программного продукта

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

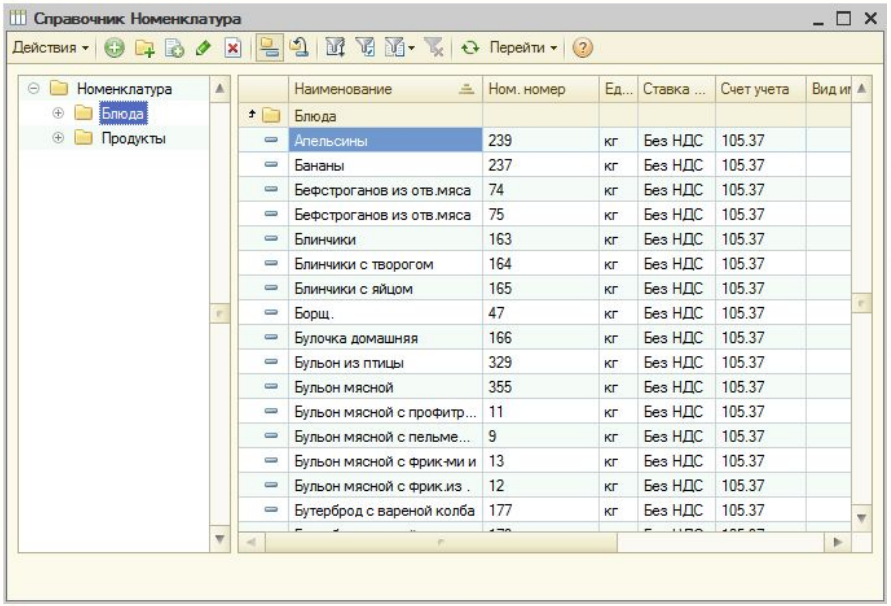
ВДГБ: Учет продуктов питания и калькуляция блюд для государственных учреждений

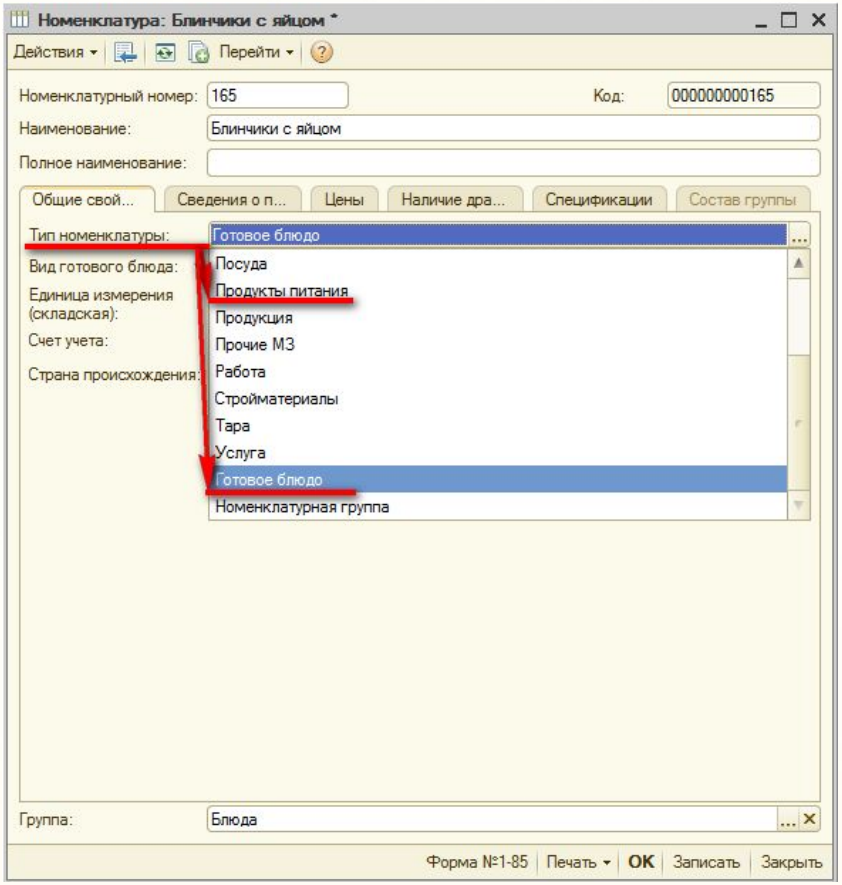
Ведение списка рецептуры (блюд) и технологий

Автоматизация служб питания государственных учреждений

Ведение списка рецептуры (блюд) и технологий

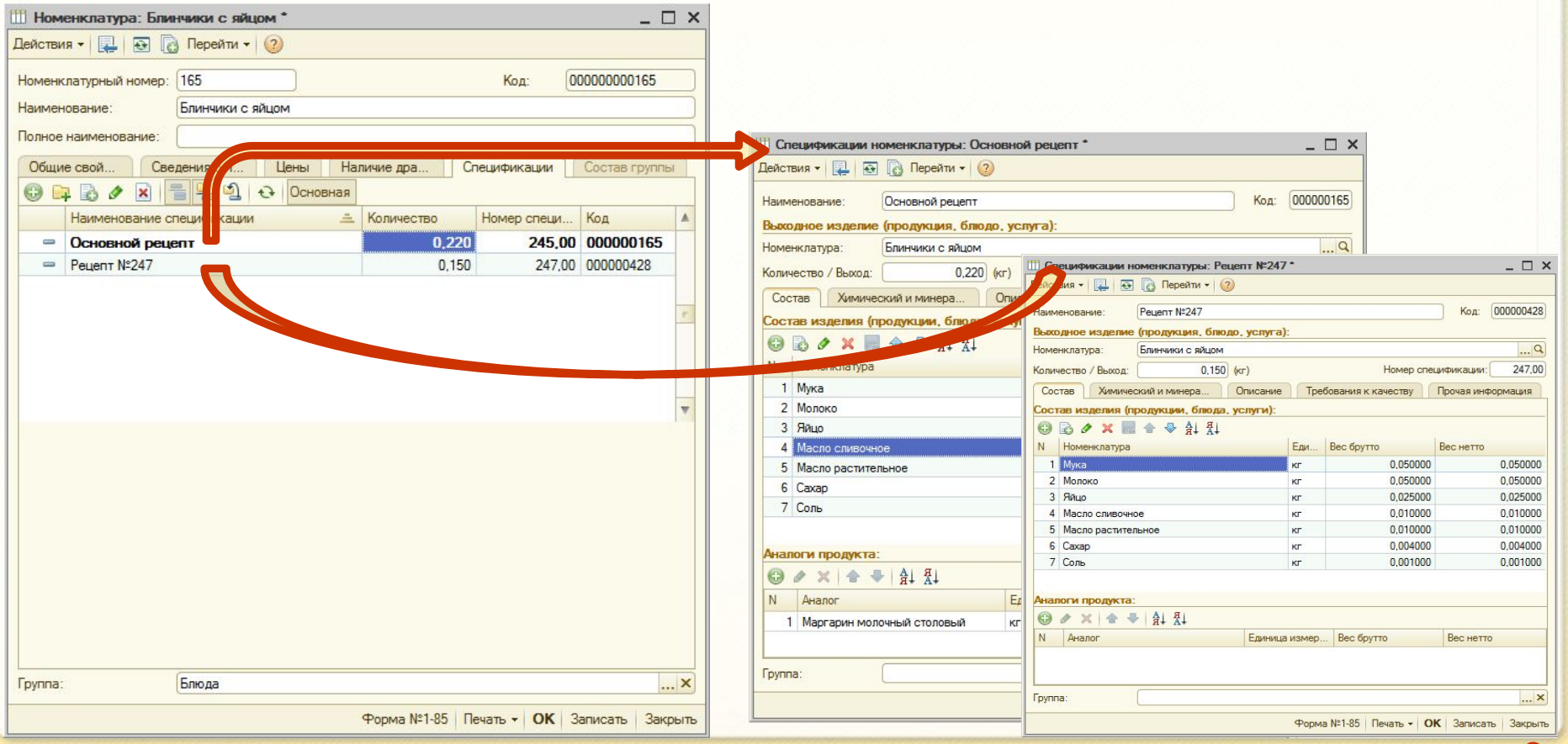
- Хранение произвольного списка блюд
- Хранение блюд и продуктов с помощью типового справочника «Номенклатура»





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 рецептур;

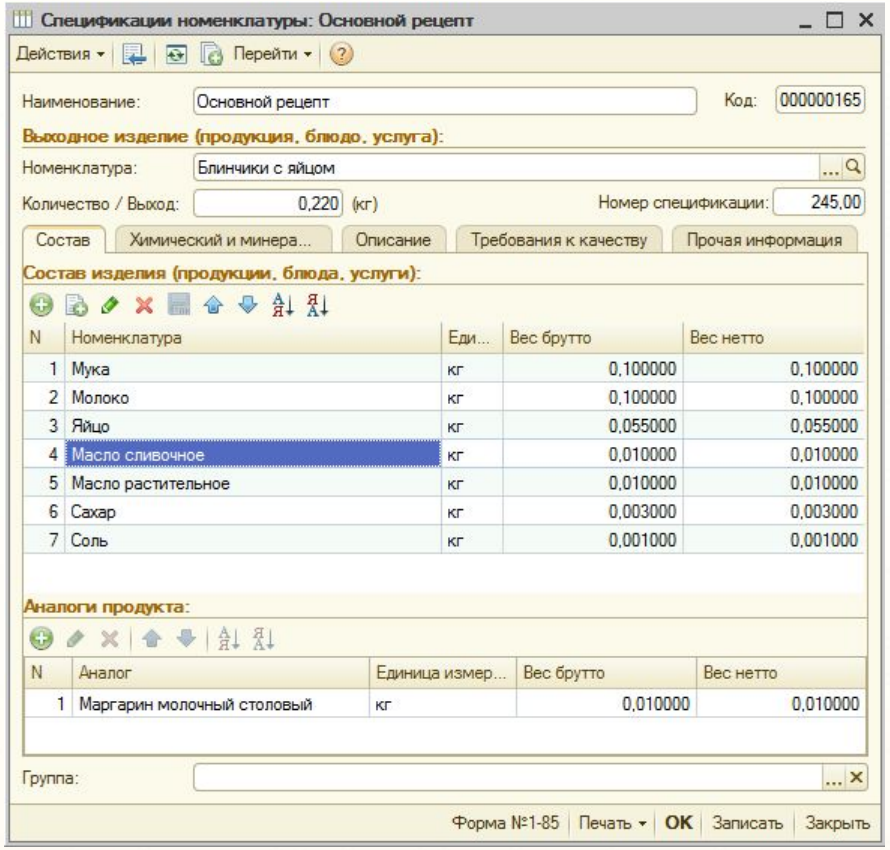


Ведение списка рецептуры (блюд) и технологий

- 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.

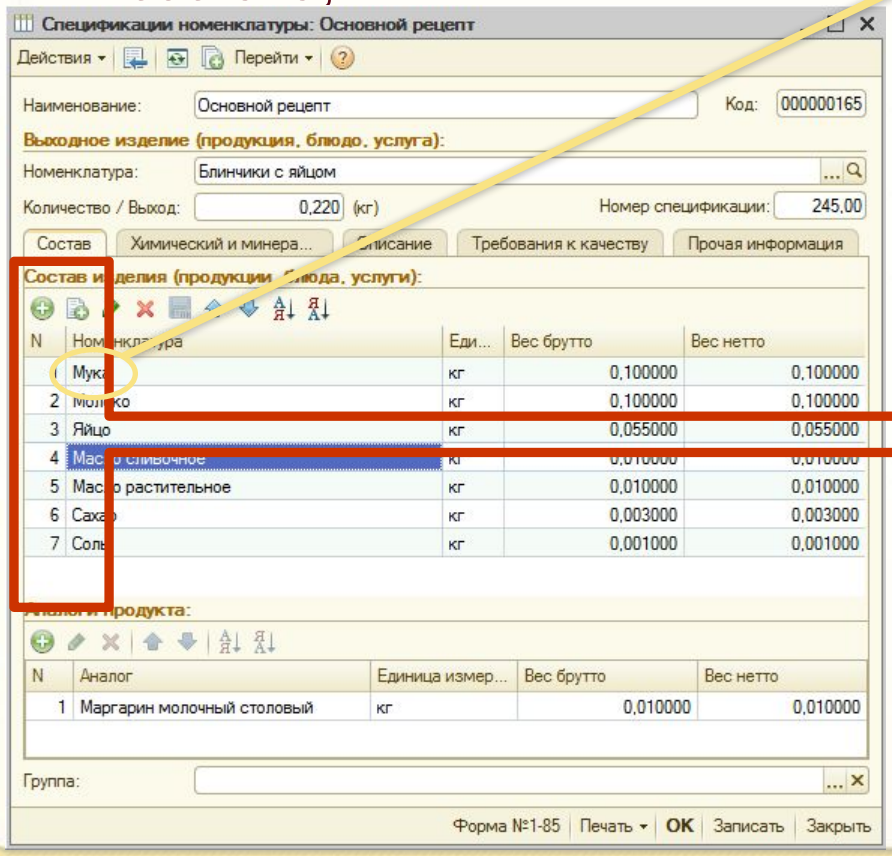
Основные продукты

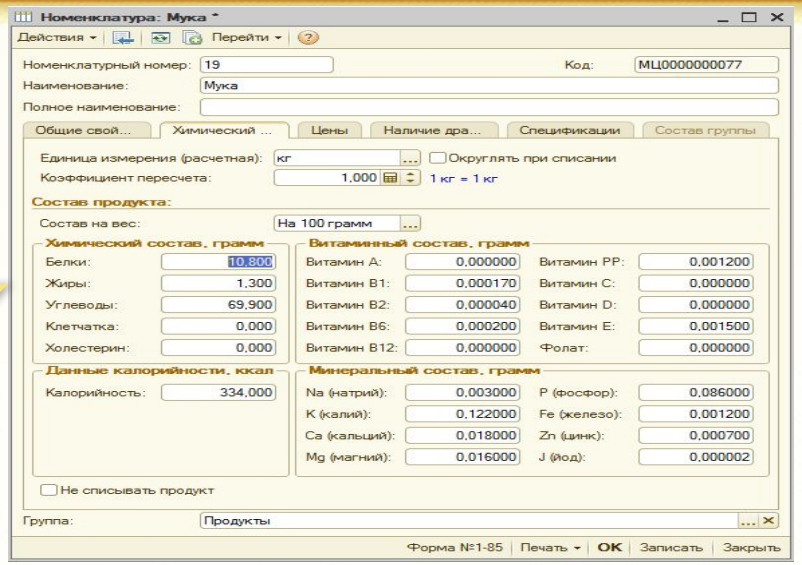
Аналоги

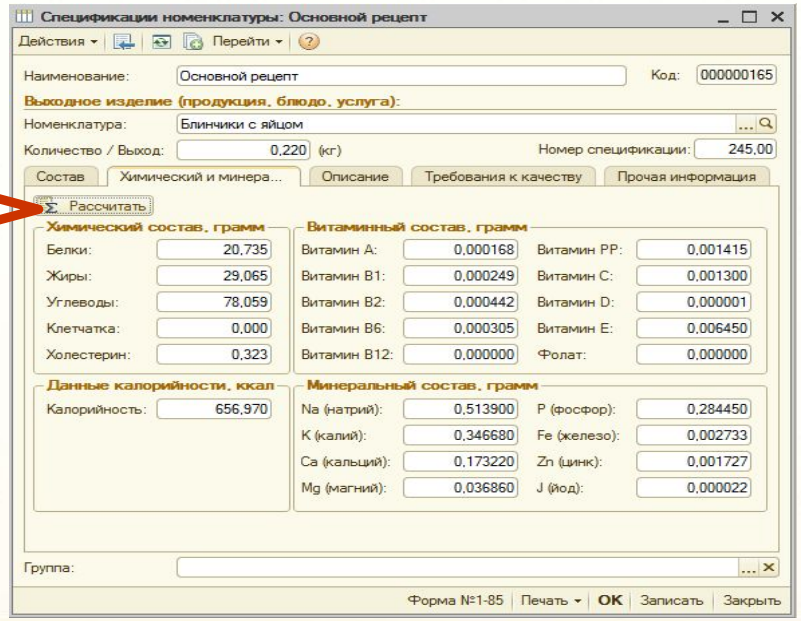


Ведение списка рецептуры (блюд) и технологий

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

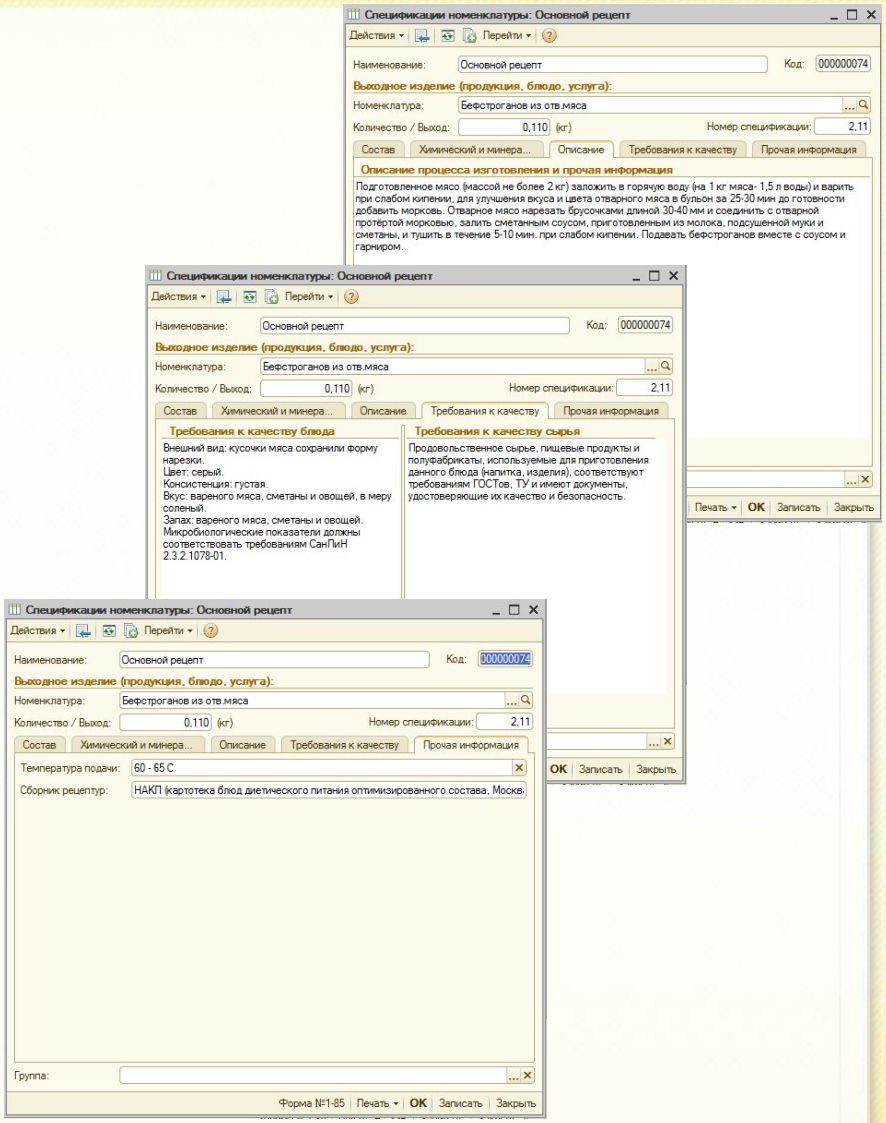






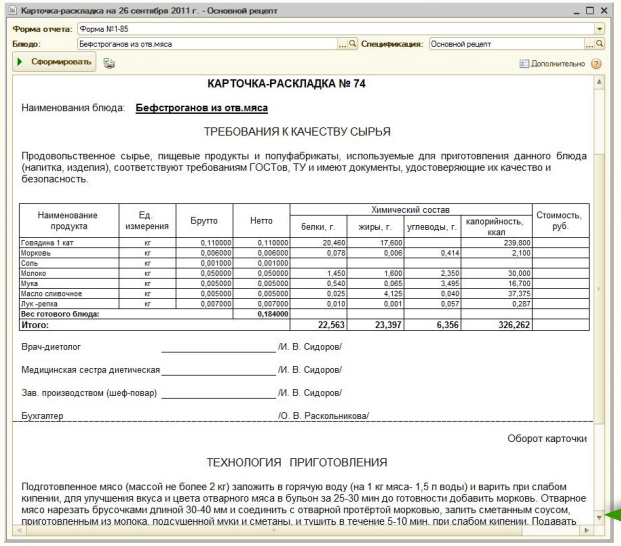
Ведение списка рецептуры (блюд) и технологий

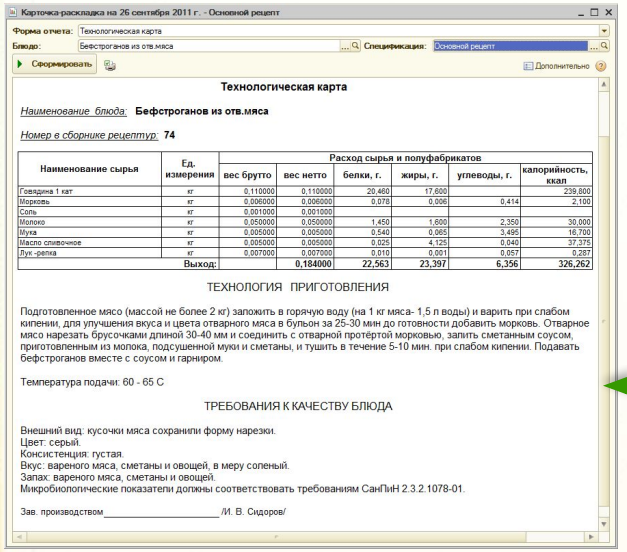
- Хранение дополнительной информации:
- подробного описания процесса и условий приготовления;
- требований к качеству и безопасности блюда;
- требований к качеству используемого сырья (продуктов);
- рекомендуемая температура подачи блюда;
- наименование сборника рецептур.
- Отображение дополнительной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

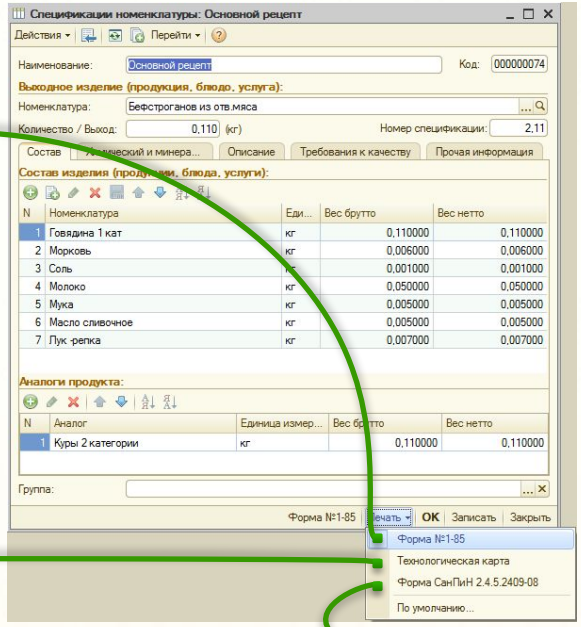


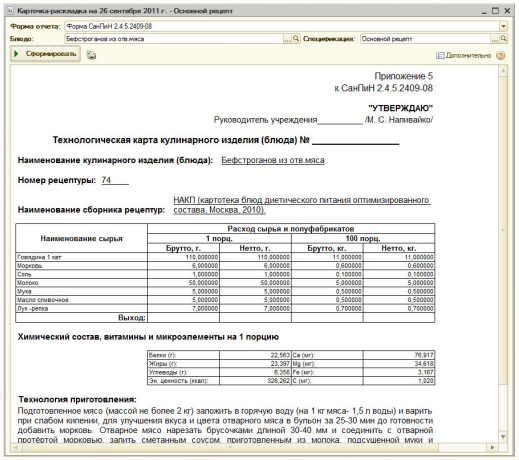
Ведение списка рецептуры (блюд) и технологий

- 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).



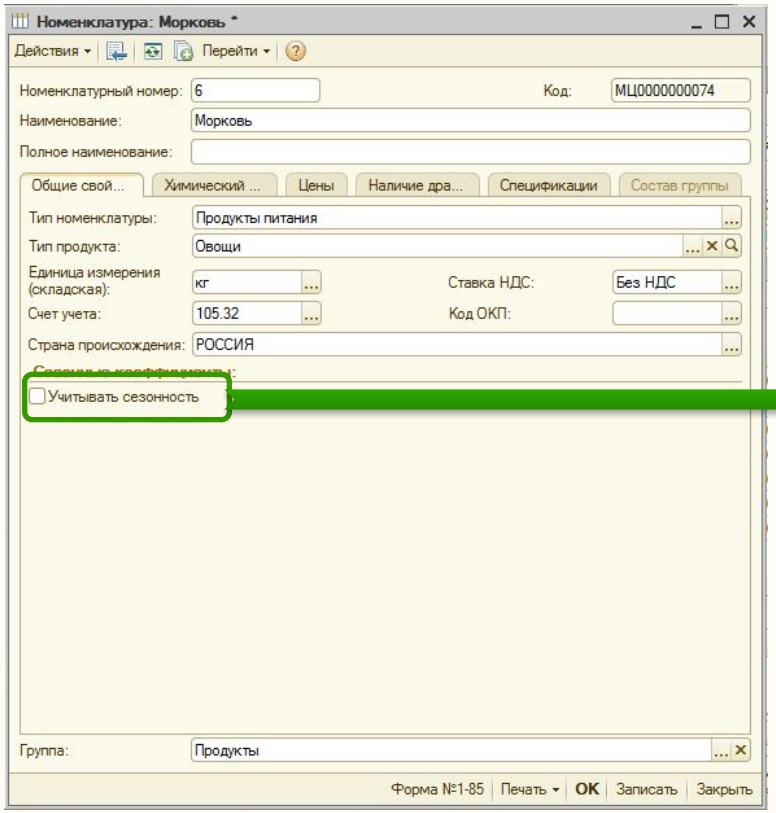


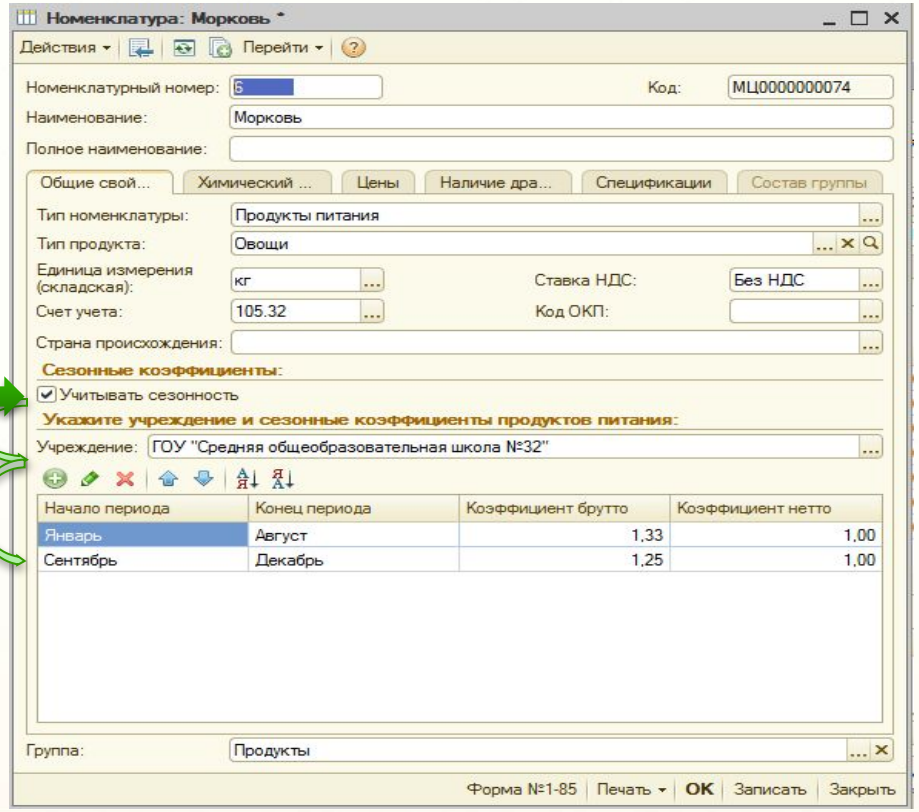




Ведение списка рецептуры (блюд) и технологий

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



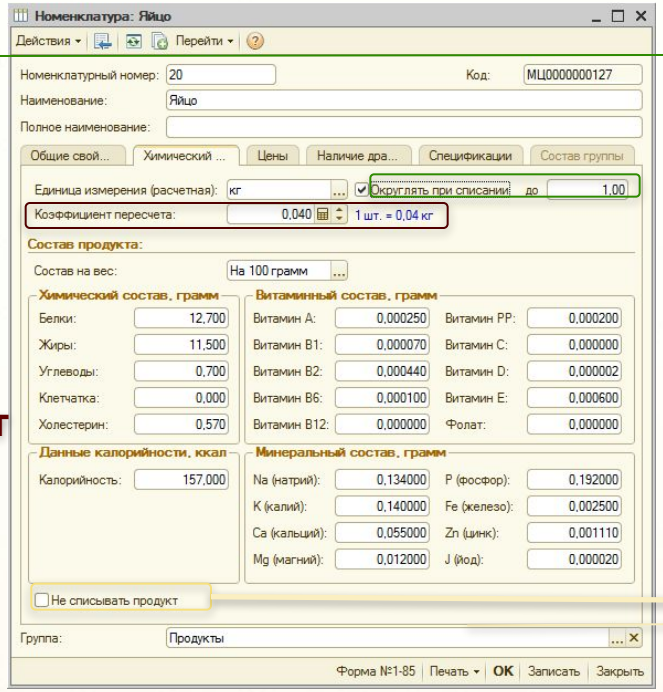


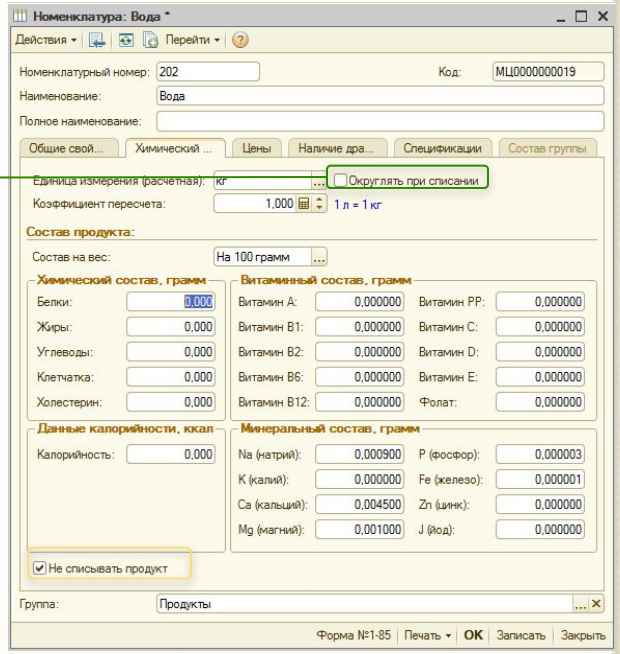
Ведение списка рецептуры (блюд) и технологий

- 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

Коэффициент пересчета единиц измерения



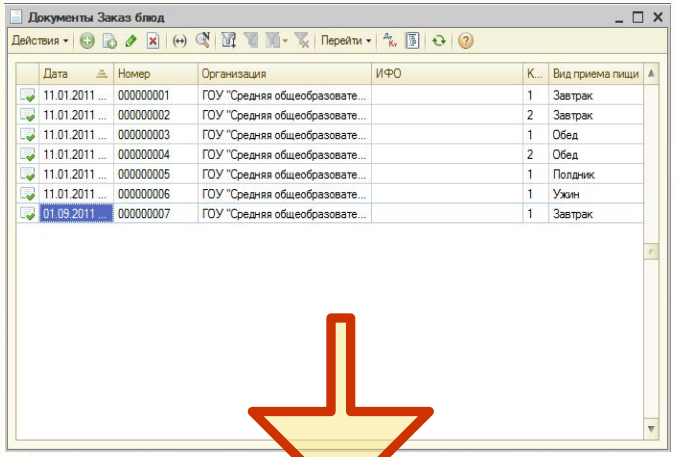


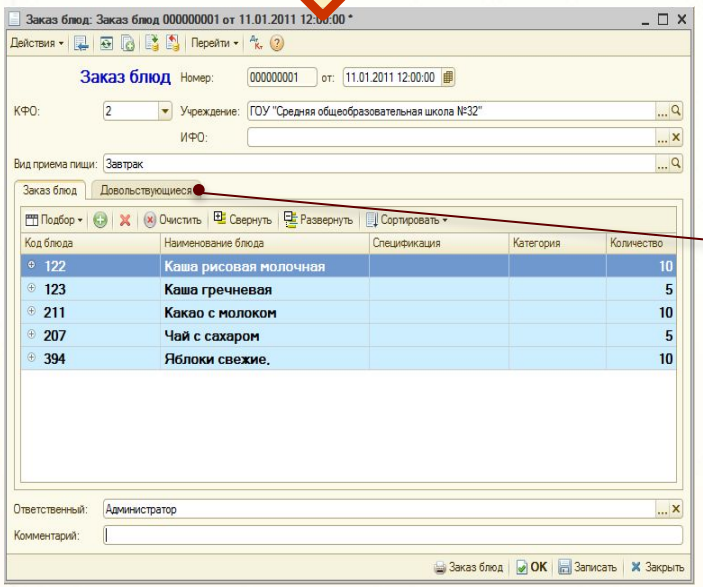
Флажок настройки: будет или нет производится автоматическое списание продукта

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

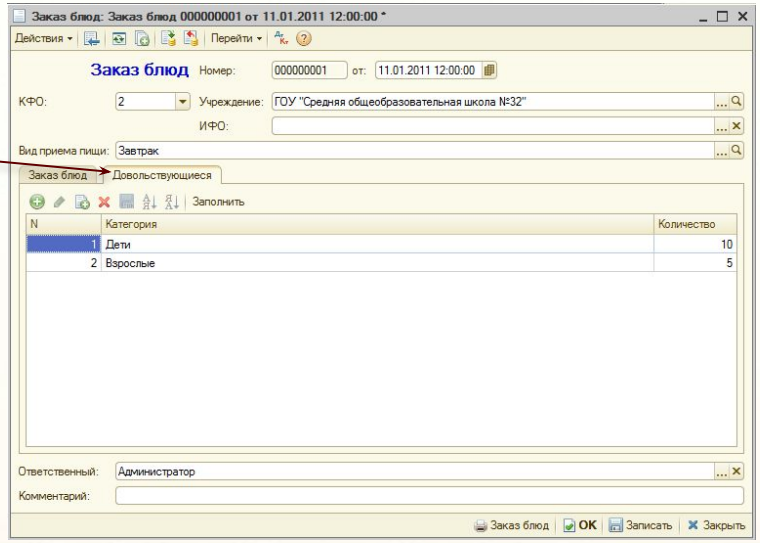
Автоматизация служб питания государственных учреждений

Учет заказов (заявок) на питание. Заказная система учета



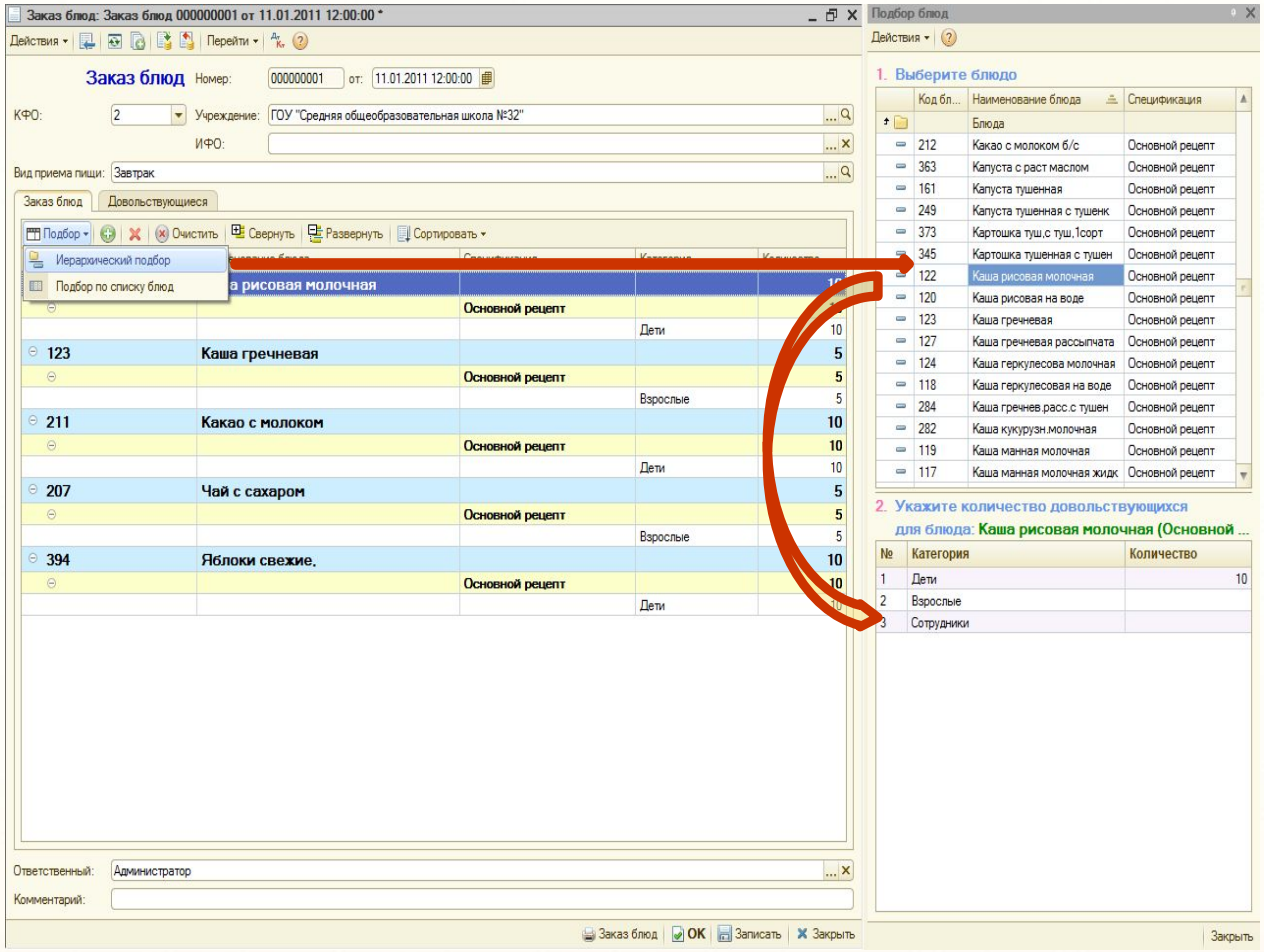


- Составление калькуляции на основании заказной системы, то есть за счет прямого указания требуемого количества порций.
- Формирование заказа блюд отдельным документом;
- Раздельный учет заказов по:
- учреждениям;
- кодам и источникам финансового обеспечения (КФО и ИФО);
- видам приема пищи (завтрак,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



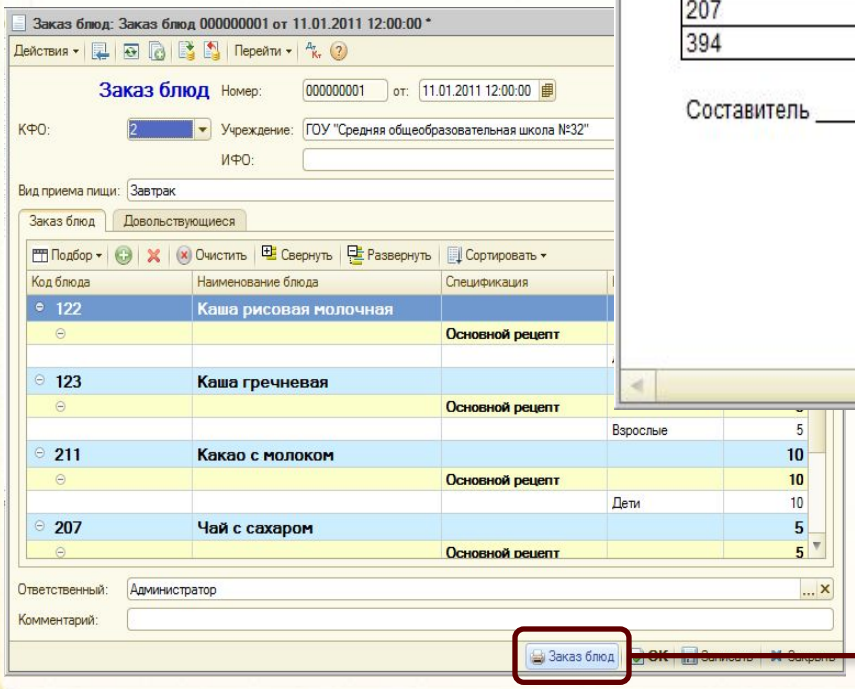
Учет заказов (заявок) на питание. Заказная система учета

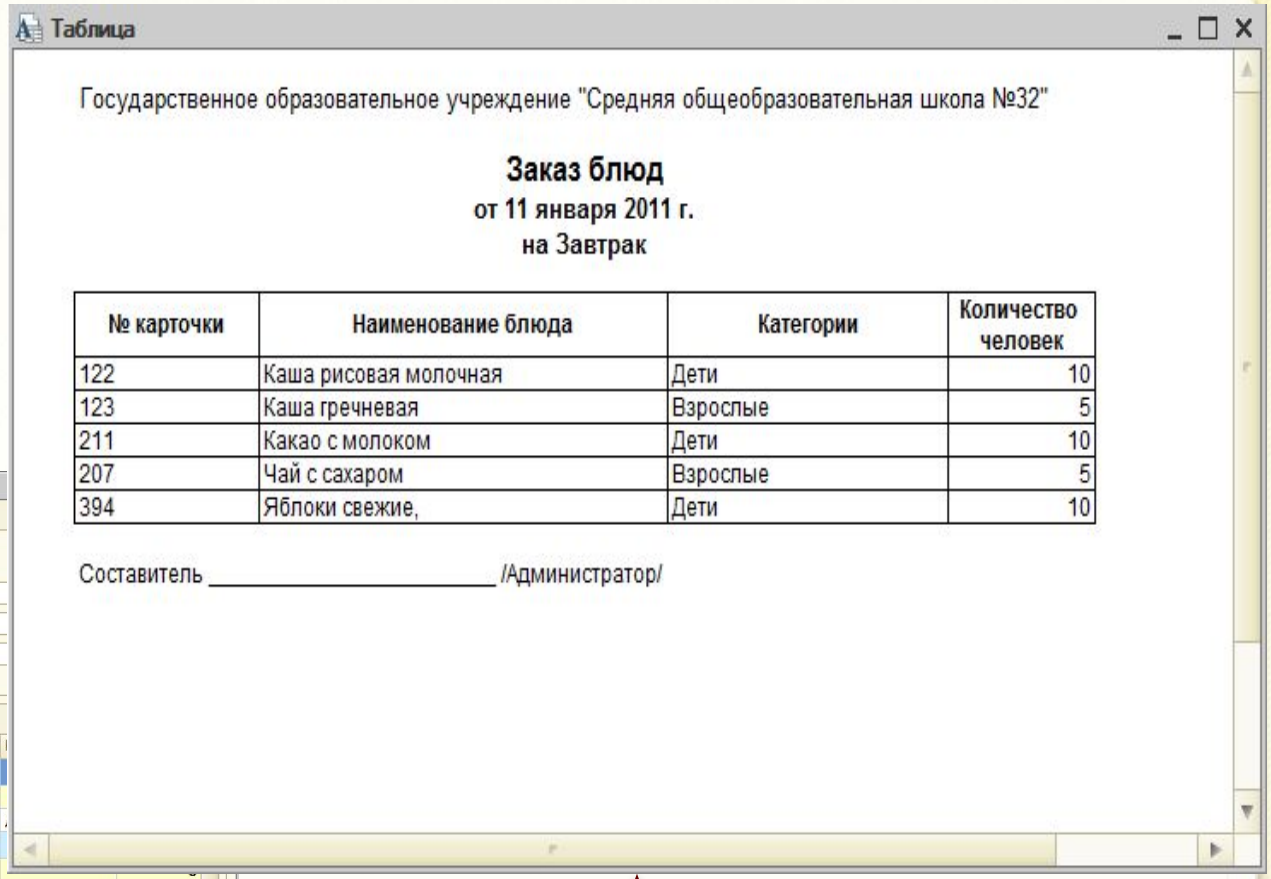
- Возможность удобного подбора блюд с указанием рецептуры (спецификации) и количества порций в разрезе категорий довольствующихся.



Учет заказов (заявок) на питание. Заказная система учета

- Возможность вывода заказа на печать в свободной форме.



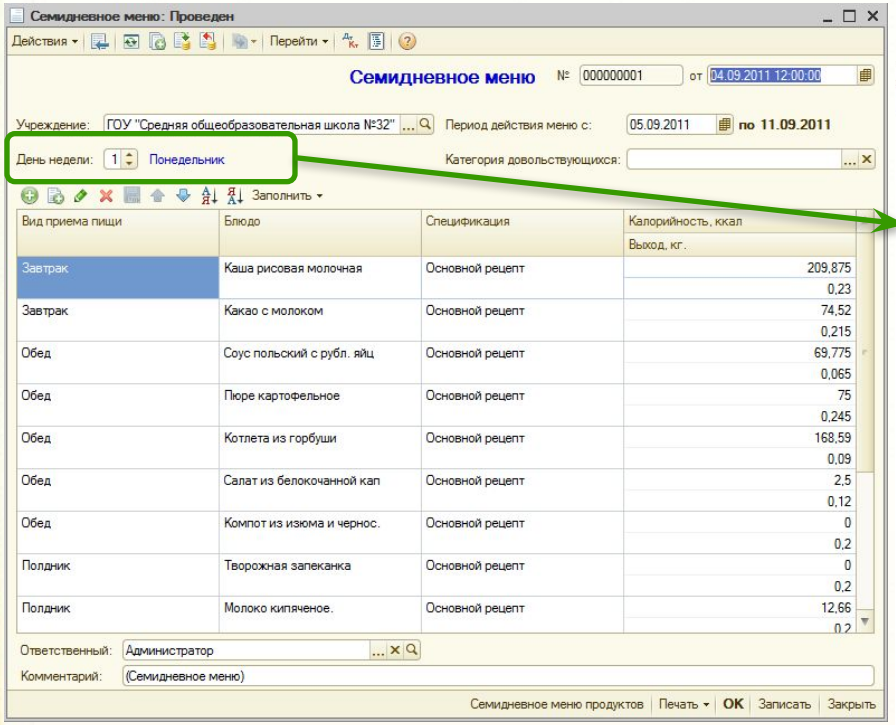


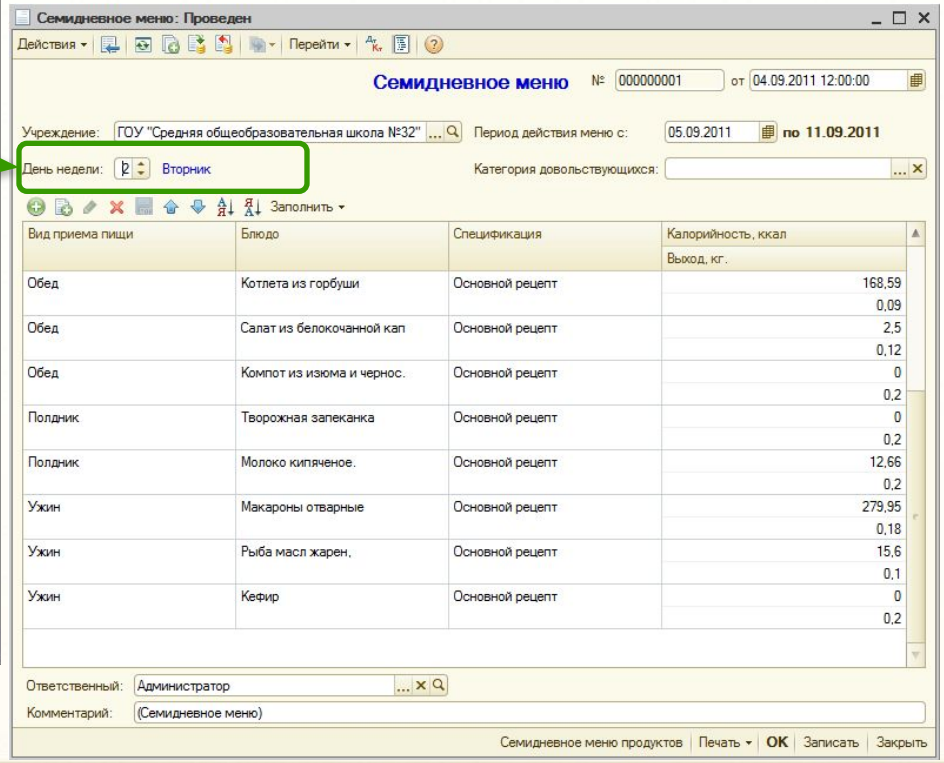
Учет диетического питания

Автоматизация служб питания государственных учреждений

Учет диетического питания

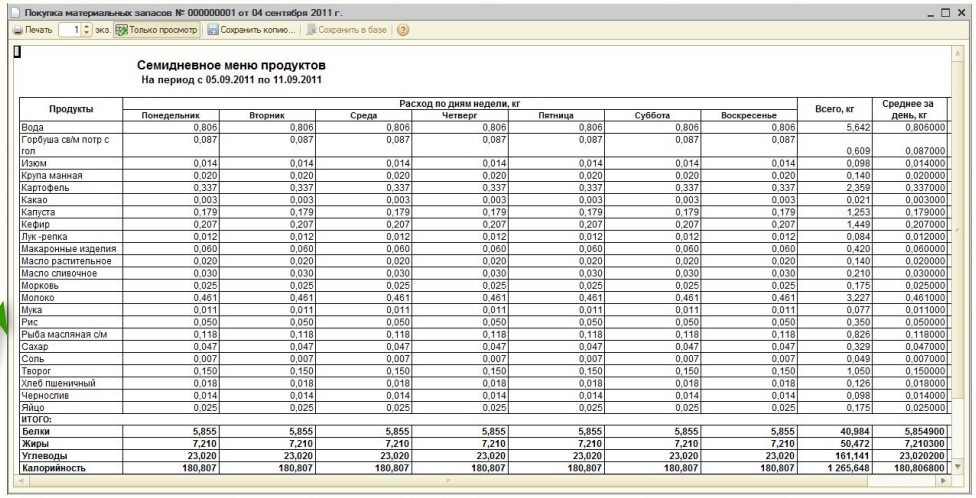
- Возможность планирования семидневного меню как для определенной категории довольствующихся, так и в целом без учета конкретных категорий;
- Для удобства предусмотрена возможность заполнения меню на день данными одного из предыдущих дней недели (на выбор пользователя).





Учет диетического питания

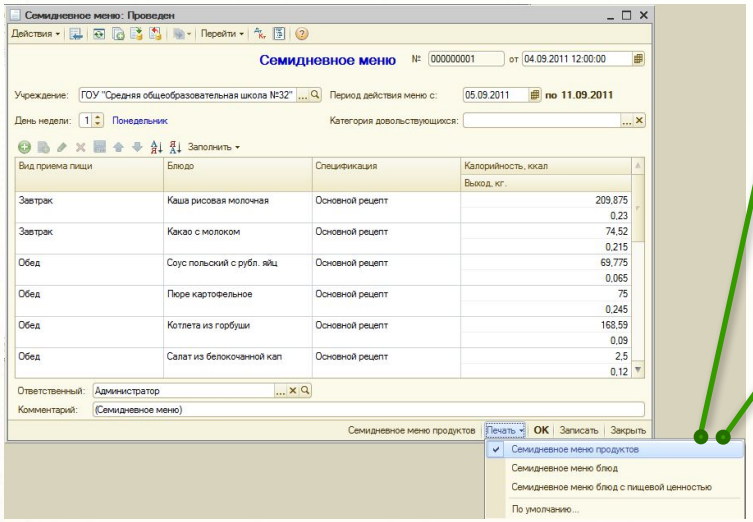
- Вывод на печать на основании запланированного семидневного меню:
  - информации о плановых расходах продуктов питания по дням недели;
  - семидневного меню блюд;
  - информации о пищевой ценности запланированных блюд.



Покупка материальных запасов № 000000001 от 04 сентября 2011 г.

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 св/м потр 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
Капуста	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
Лук -репка	0,012	0,012	0,012	0,012	0,012	0,012	0,012	0,084	0,012000
Макаронные изделия	0,060	0,060	0,060	0,060	0,060	0,060	0,060	0,420	0,060000
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
Мука	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:									
Белки	**5,855**	**5,855**	**5,855**	**5,855**	**5,855**	**5,855**	**5,855**	**40,984**	**5,854900**
Жиры	**7,210**	**7,210**	**7,210**	**7,210**	**7,210**	**7,210**	**7,210**	**50,472**	**7,210300**
Углеводы	**23,020**	**23,020**	**23,020**	**23,020**	**23,020**	**23,020**	**23,020**	**161,141**	**23,020200**
Калорийность	**180,807**	**180,807**	**180,807**	**180,807**	**180,807**	**180,807**	**180,807**	**1 265,648**	**180,806800**



Семидневное меню: Проведен

Семидневное меню № 000000001 от 04.09.2011 12:00:00

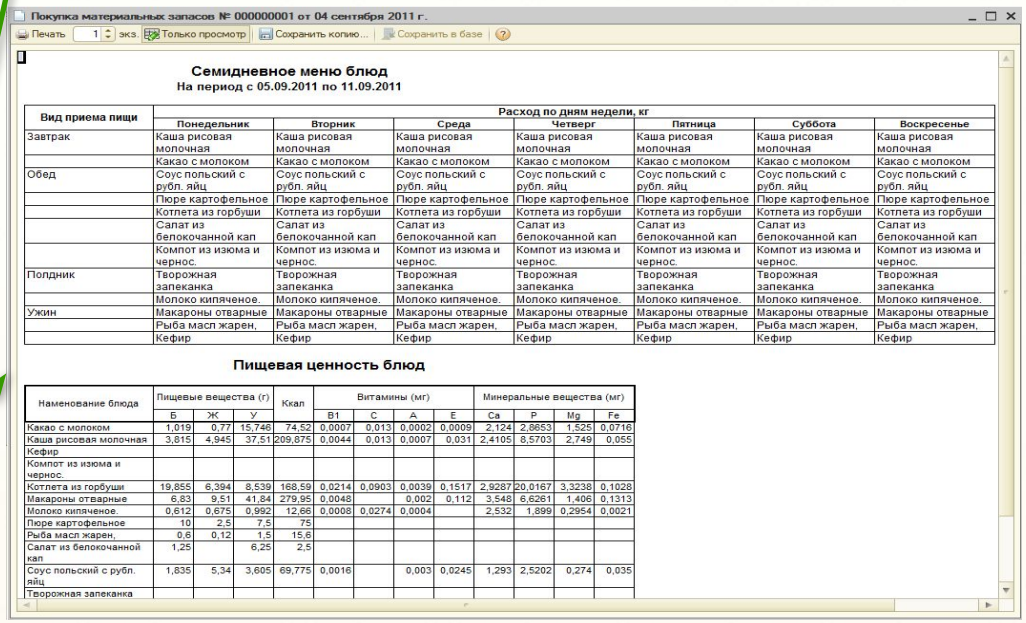
Учреждение: ГОУ "Средняя общеобразовательная школа №32"
Период действия меню с: 05.09.2011 по 11.09.2011
День недели: 1 Понедельник
Категория довольствующихся:

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...



Покупка материальных запасов № 000000001 от 04 сентября 2011 г.

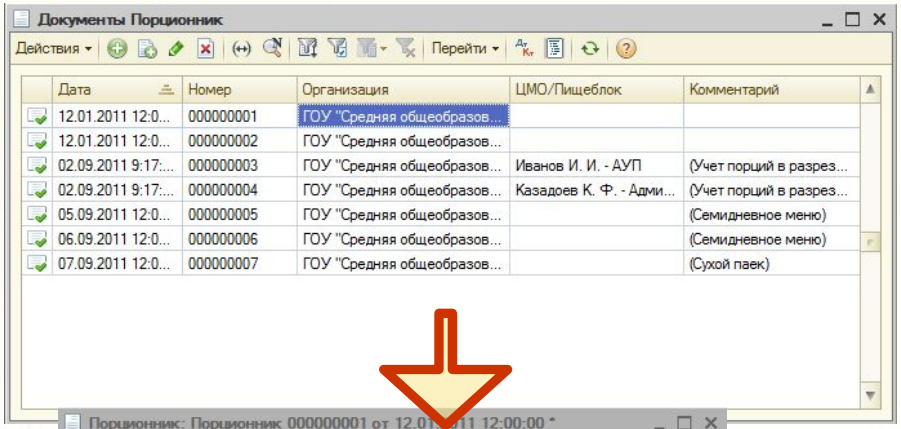
Семидневное меню блюд
На период с 05.09.2011 по 11.09.2011

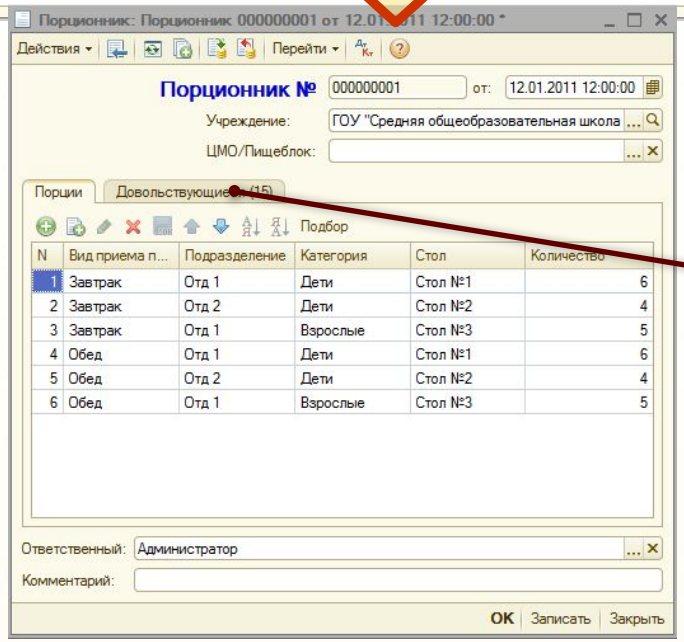
Вид приема пищи	Расход по дням недели, кг						
	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Суббота	Воскресенье
Завтрак	Каша рисовая молочная	Каша рисовая молочная	Каша рисовая молочная	Каша рисовая молочная	Каша рисовая молочная	Каша рисовая молочная	Каша рисовая молочная
	Какао с молоком	Какао с молоком	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
	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.
Полдник	Творожная запеканка	Творожная запеканка	Творожная запеканка	Творожная запеканка	Творожная запеканка	Творожная запеканка	Творожная запеканка
	Молоко кипяченое.	Молоко кипяченое.	Молоко кипяченое.	Молоко кипяченое.	Молоко кипяченое.	Молоко кипяченое.	Молоко кипяченое.
Ужин	Макароны отварные	Макароны отварные	Макароны отварные	Макароны отварные	Макароны отварные	Макароны отварные	Макароны отварные
	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

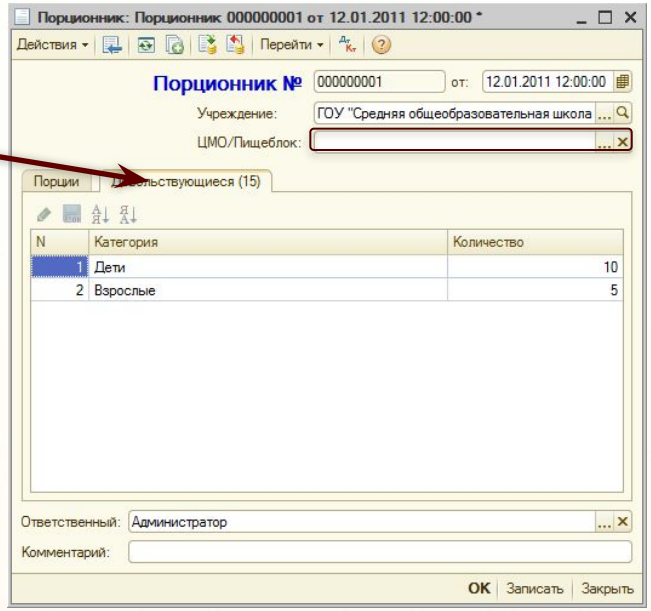
Наменование блюда	Пищевые вещества (г)			Ккал	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
	Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
Какао с молоком	1,019	0,77	15,746	74,52	0,0007	0,013	0,0002	0,0009	2,124	2,8653	1,525	0,0716
Каша рисовая молочная	3,815	4,945	37,51	209,875	0,0044	0,013	0,0007	0,031	2,4105	8,5703	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	0,112	3,548	6,6261	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	1,835	5,34	3,605	69,775	0,0016		0,003	0,0245	1,293	2,5202	0,274	0,035
Творожная запеканка												

Учет диетического питания



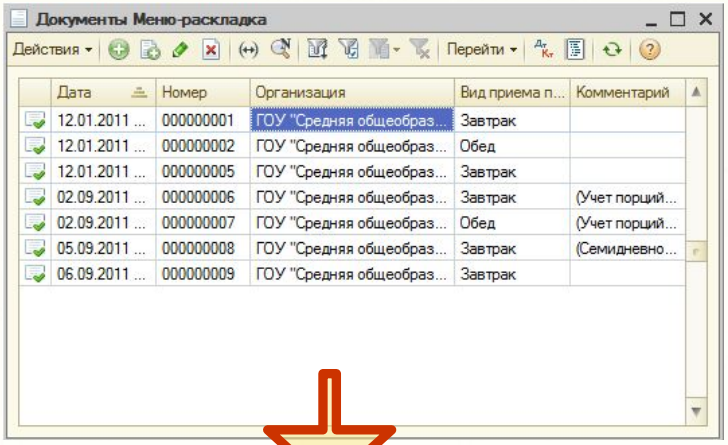


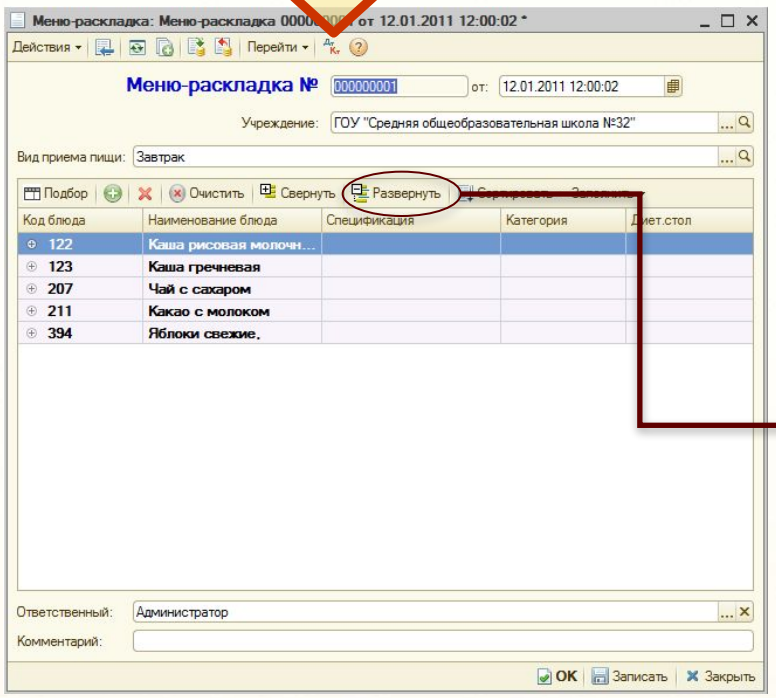
- Формирование порционника для регистрации количества порций и общего количества довольствующихся;
- Возможность регистрации количества порций:
  - с учетом диетических столов;
  - в разрезе видов приема пищи;
  - в разрезе отделений довольствующихся;
  - в разрезе категорий довольствующихся.



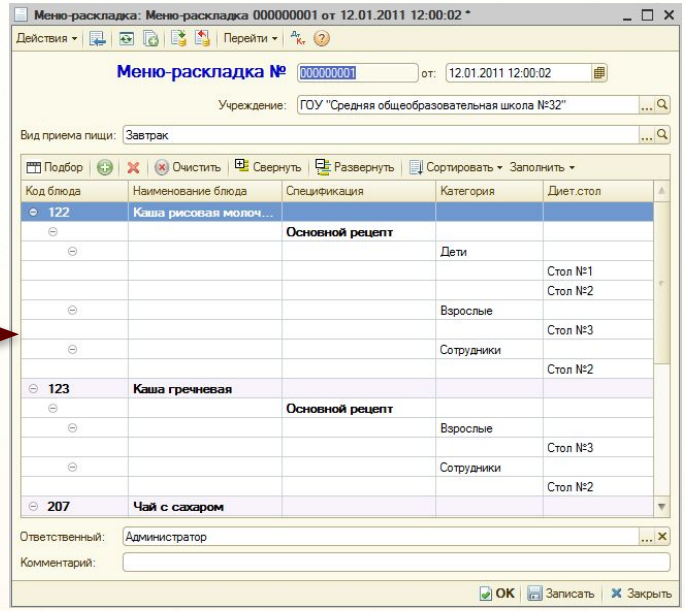
Возможность формирования порционника по ЦМО/ пищеблоку

Учет диетического питания





- 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.

Учет диетического питания

- Возможность удобного подбора при заполнении меню – раскладки.

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

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

Подбор

Код блюда	Наименование блюда	Спецификация	Категория	Диет.стол
122	Каша рисовая молочная			
		Основной рецепт		
			Дети	
				Стол №1
				Стол №2
			Взрослые	
				Стол №3
			Сотрудники	
				Стол №2
123	Каша гречневая			
		Основной рецепт		
			Взрослые	
				Стол №3
			Сотрудники	
				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.и...	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 молочн...	Основной рецепт
129	Каша ячневая молочная	Основной рецепт
13	Бульон мясной с фрик-...	Основной рецепт
130	Каша пшенная молочная	Основной рецепт

2. Выберите категорию

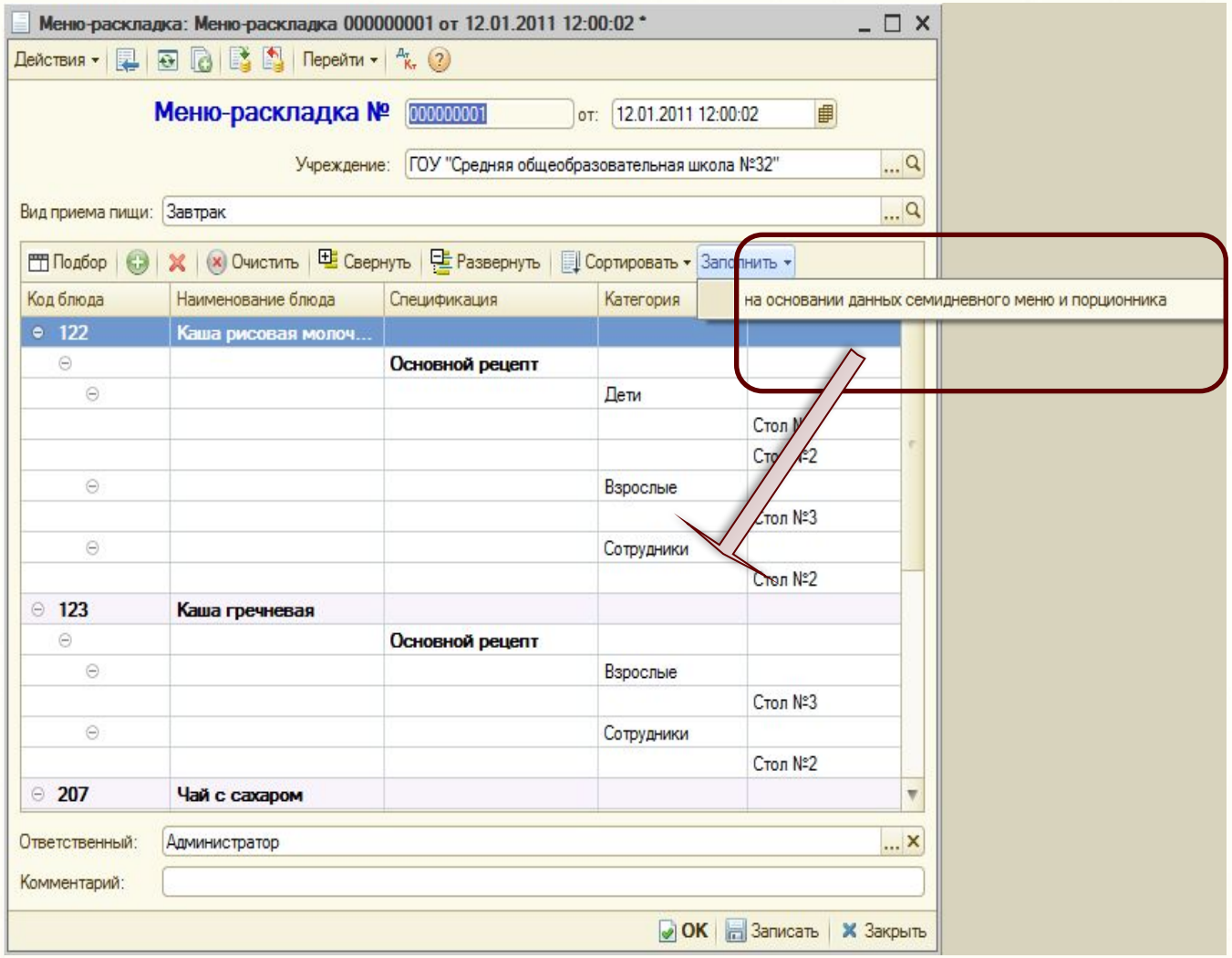
№	Категория
1	Дети
2	Взрослые
3	Сотрудники

3. Укажите диет.столы

√	Диет. стол
✔	Стол №1
✔	Стол №2

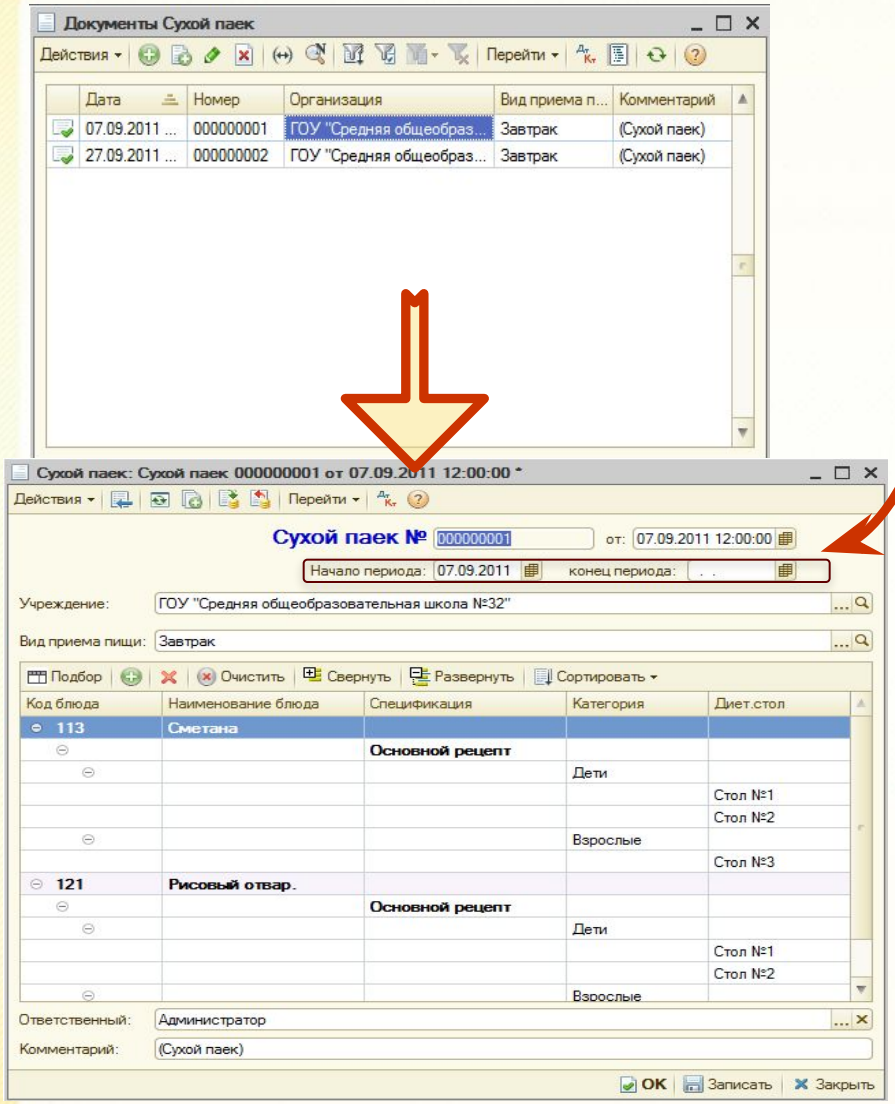
Закрыть

Учет диетического питания



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

Учет диетического питания



- 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.

Учет диетического питания

- Возможность удобного подбора при заполнении сухого пайка.

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

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

Подбор

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

Ответственный: Администратор

Комментарий: (Сухой паек)

OK | Записать | Закрыть

Обработка Подбор блюд

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

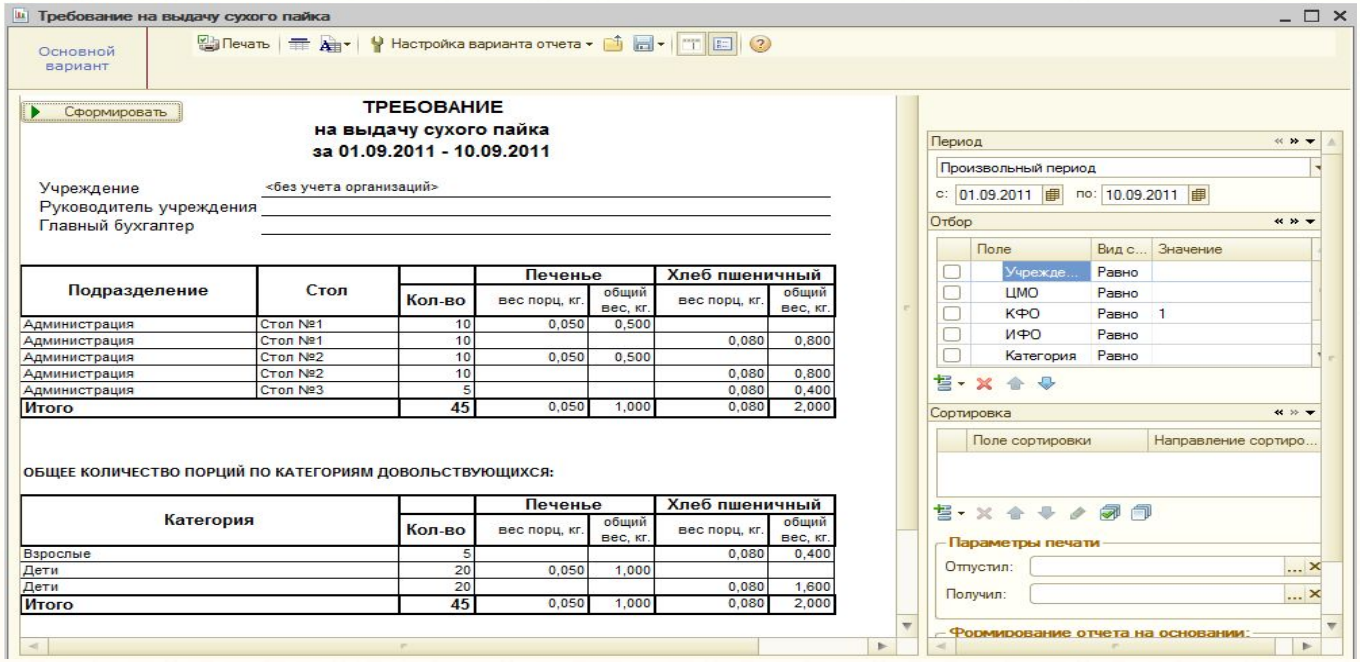
3. Укажите диет.столы

√	Диет. стол
✔	Стол №1
✔	Стол №2

Закрыть

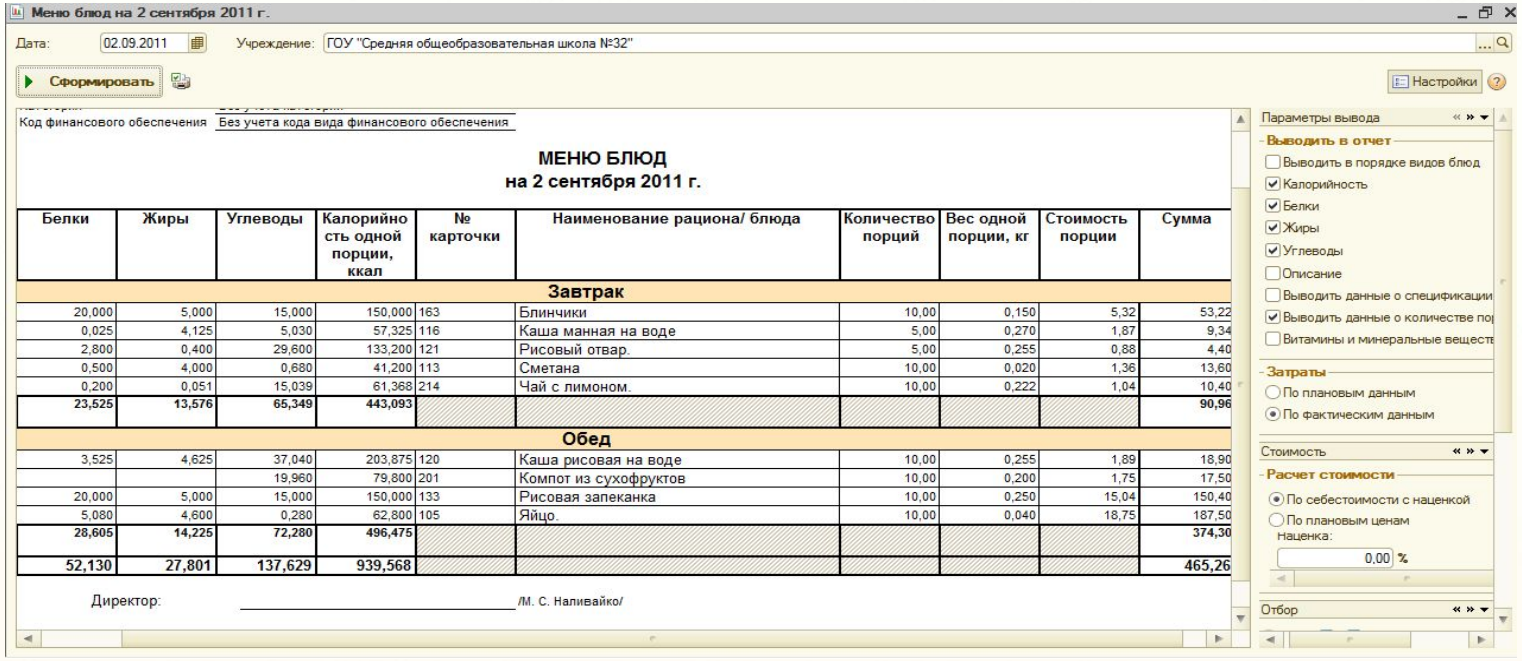
Учет диетического питания

- 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.



Учет диетического питания

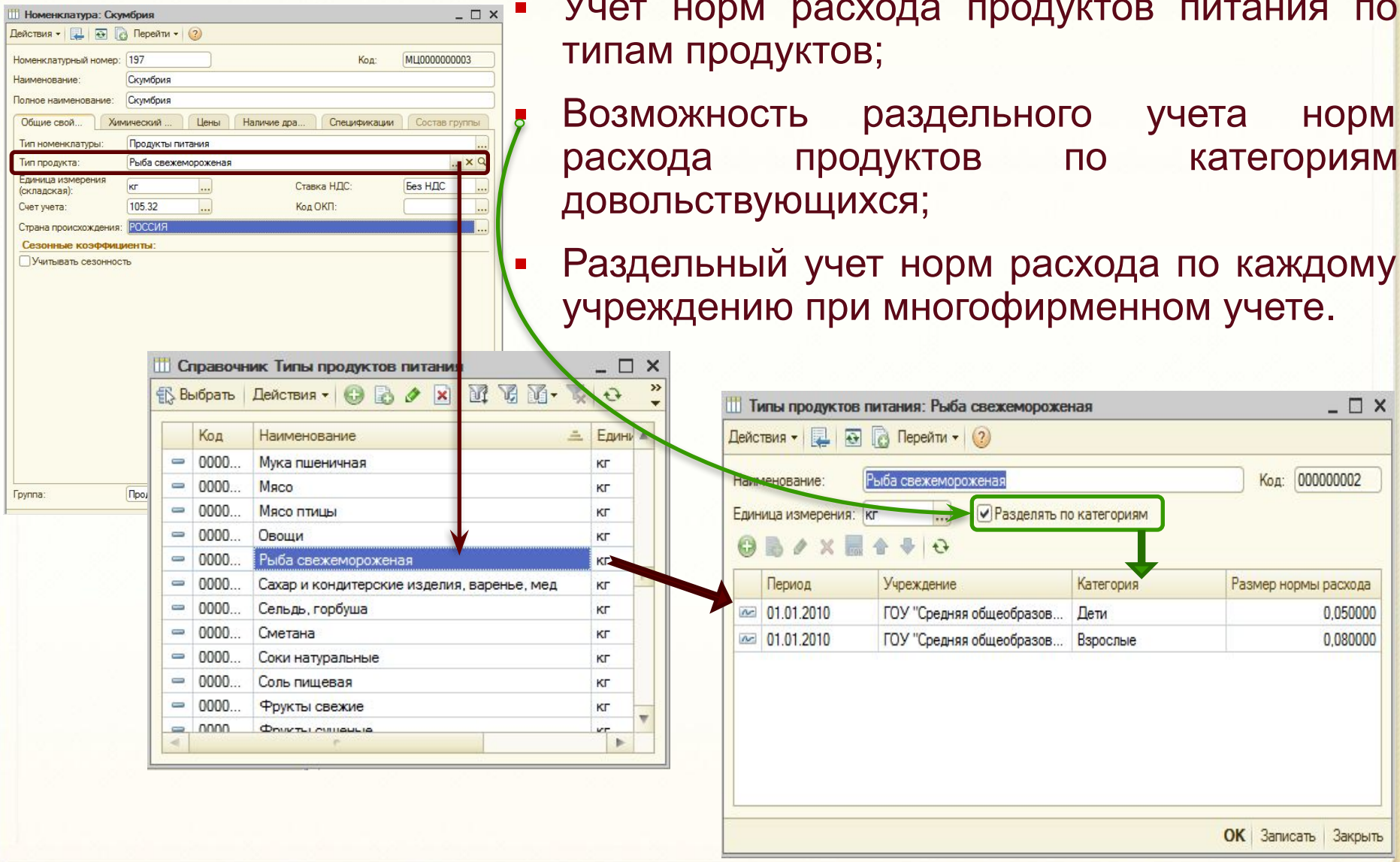
- Возможность формирования меню блюд на день с информацией об энергетической ценности блюд, с возможностью детализации по количеству порций и общей стоимости;
- Возможность гибкой настройки отчета под нужды учреждения:
  - настройка вывода данных;
  - выбор основания формирования отчета: плановые или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



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**	**65,349**	**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**

Учет диетического питания

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



Учет диетического питания

- 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 *

Сформировать | Печать | Настройка варианта отчета

Анализ расхода продуктов питания

за 2011 г.

Государственное образовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа №32"

Дети

нансового обеспечения: Без учета кода вида финансового обеспечения

	КОДЫ
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	660		13,6	-75,56

Период: Этот год; 01.01.2011 – 31.12.2011

Параметры

Реквизиты печатной формы

Учреждение: ГОУ "Средняя общеобразоз

Ещё...

Отбор

Поле	Тип с...	Значение
Учреждение	Равно	ГОУ "Средняя общеобр
Категория	Равно	Дети
КФО	Равно	

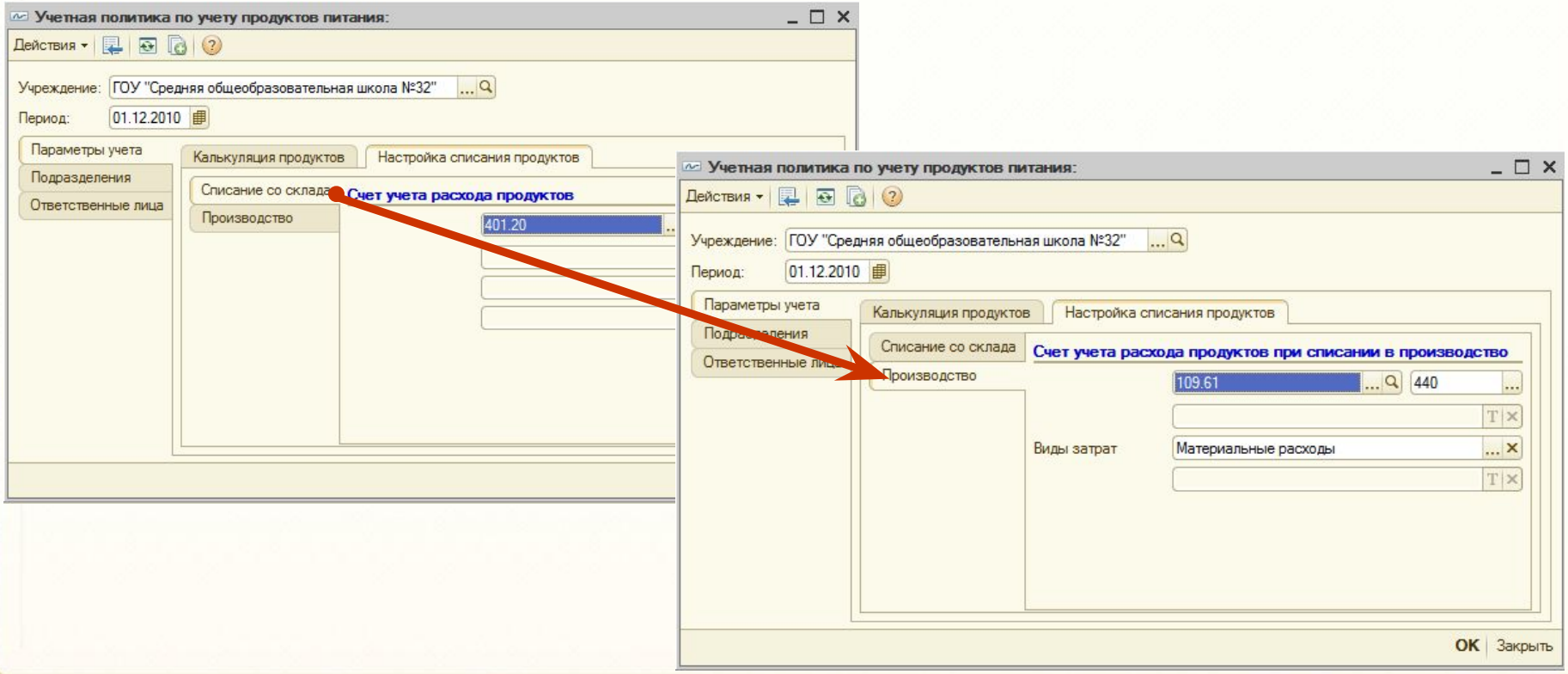
Ещё...

Калькуляция и списание продуктов питания

Автоматизация служб питания государственных учреждений

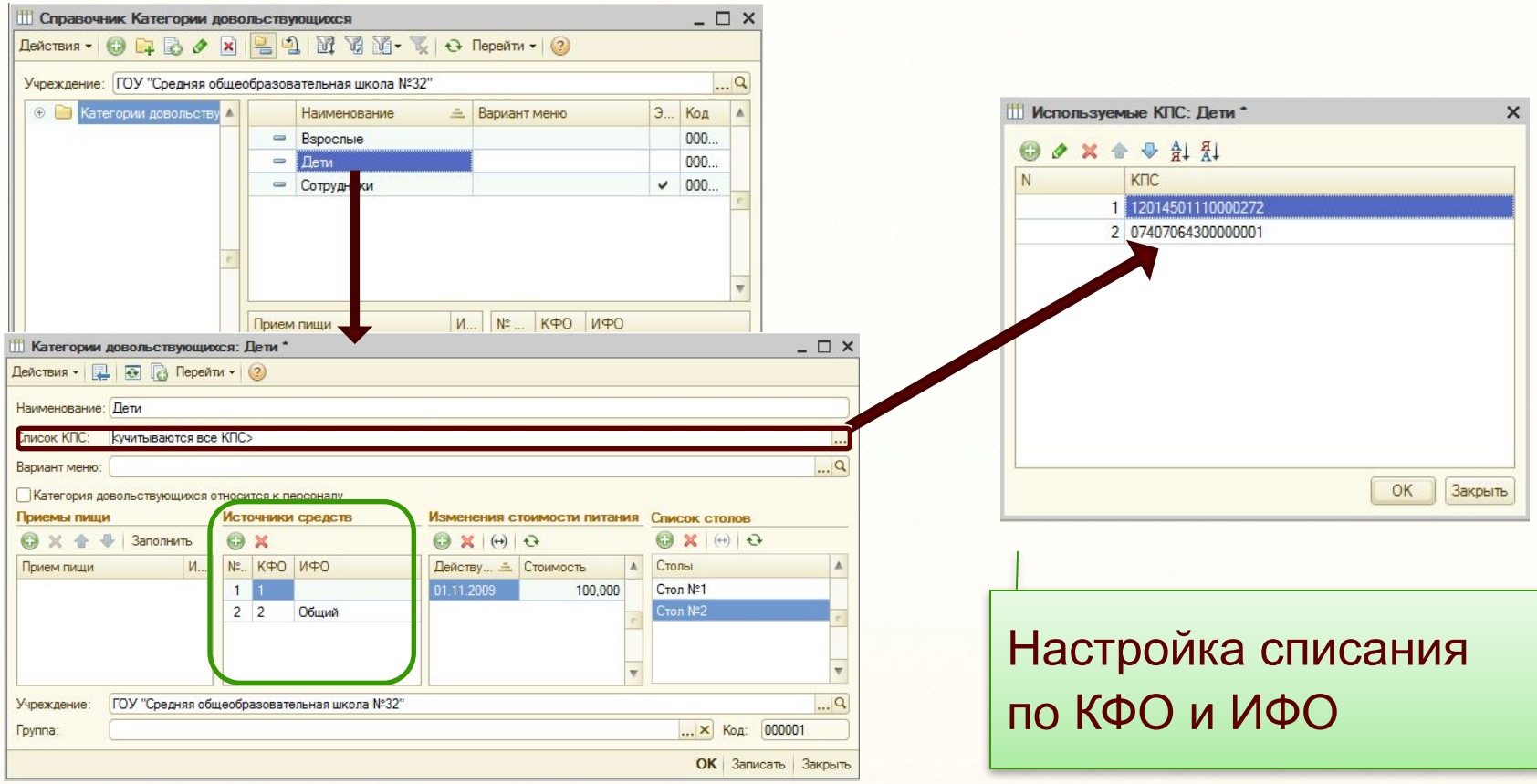
Калькуляция и списание продуктов питания

- 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.



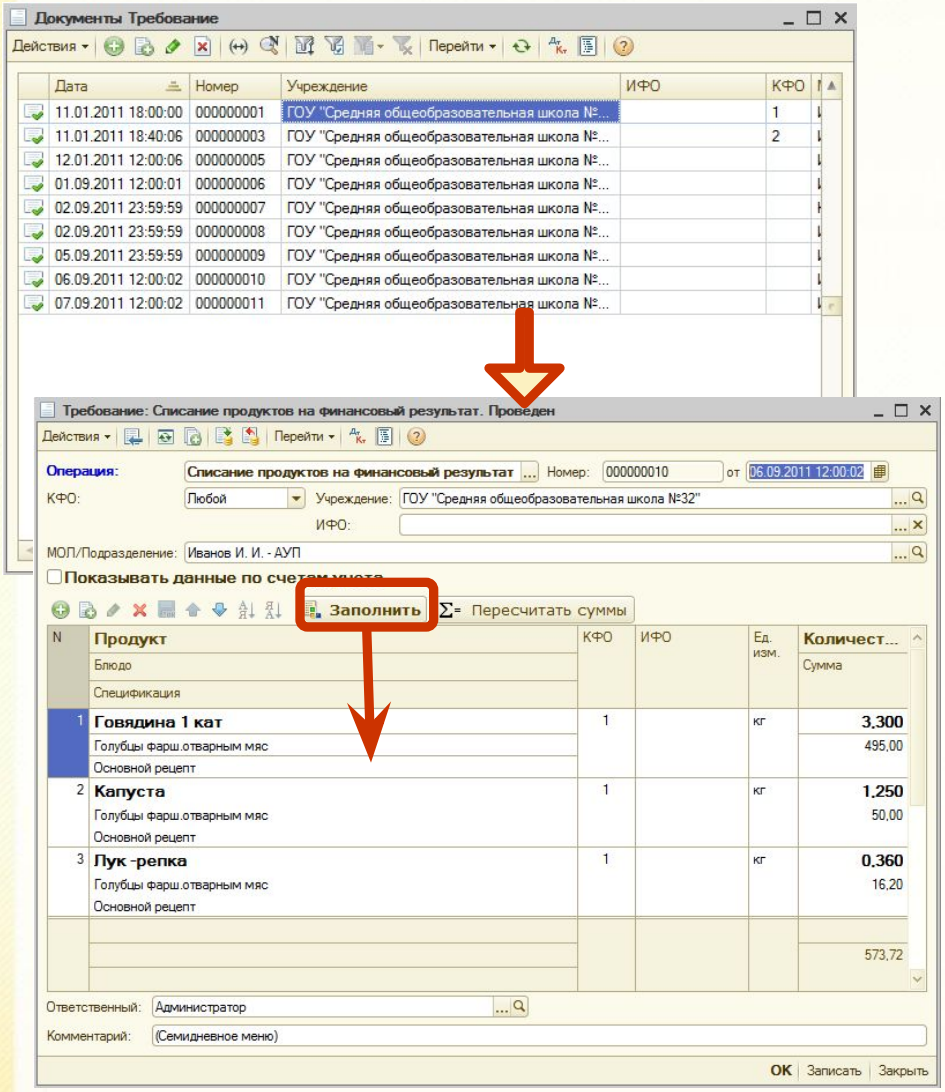
Калькуляция и списание продуктов питания

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

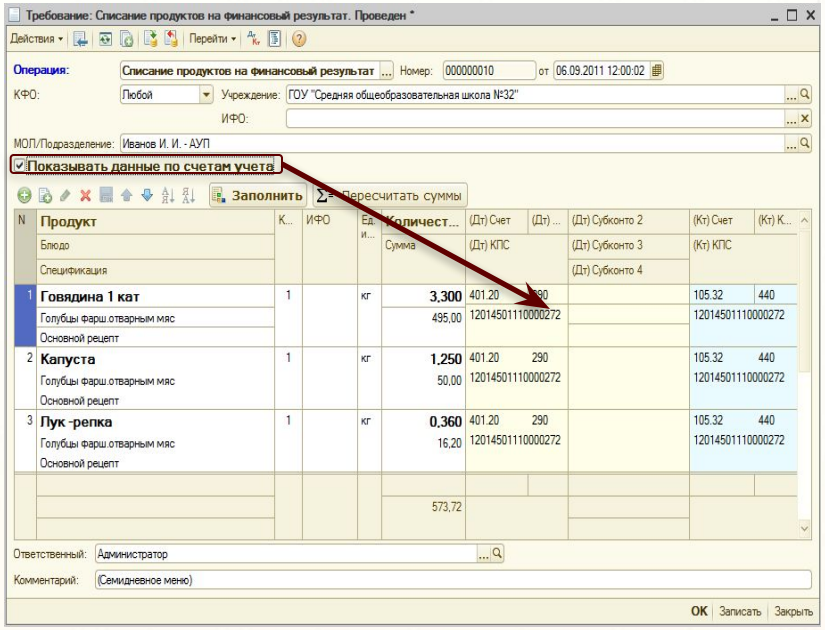


Настройка списания по КФО и ИФО

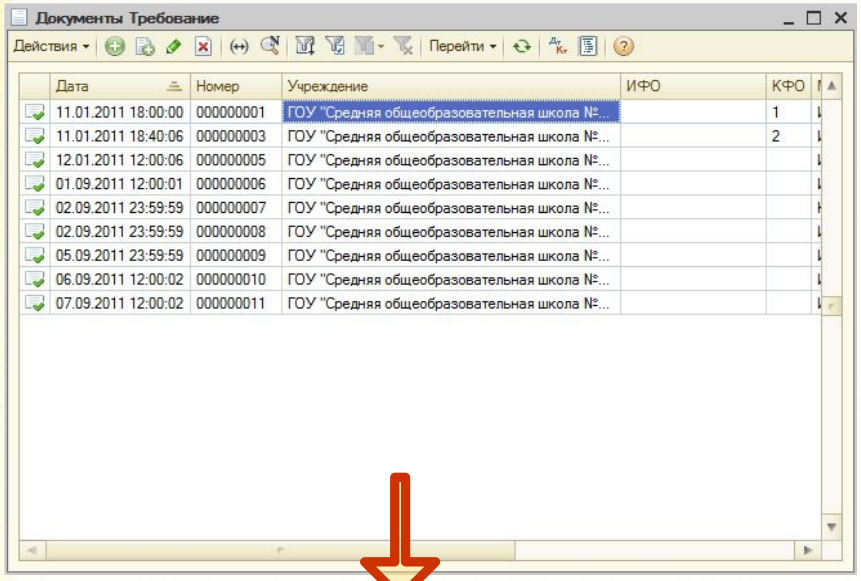
Калькуляция и списание продуктов питания



- 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.



Калькуляция и списание продуктов питания


Документы Требование
Действия
Перейти
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 "

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, vdgb_partner**
- ICQ: **582996416**
- twitter: **https://twitter.com/vdgb_soft**
- YouTube: **http://www.youtube.com/user/VDGBSOFT**

Компания «1С:ВДГБ», 2011 г.