



Компания БЭСТ совместно с НИИ Питания РАМН

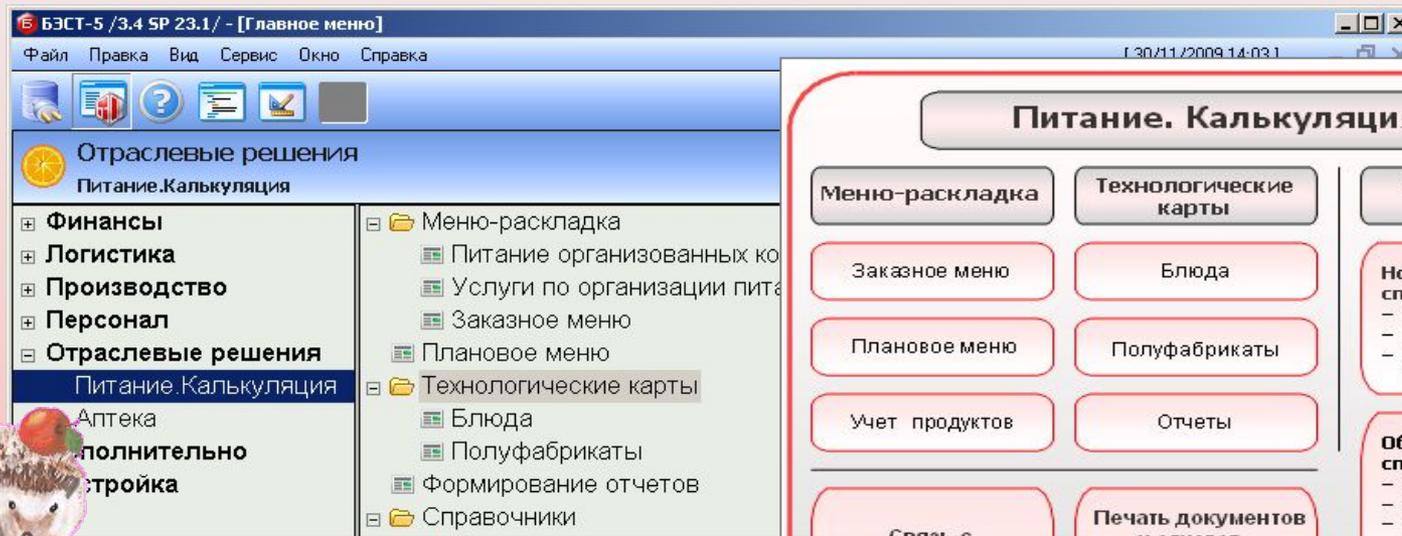
представляет

ОТРАСЛЕВОЕ РЕШЕНИЕ
компьютерная программа

БЭСТ - ПИТАНИЕ
для детских организованных
коллективов

2010

Учет питания в детских коллективах



... Питание всегда должно быть разнообразным. Очень многое зависит от директора школы. Если он понимает, что детям нужно хорошо питаться, то обязательно найдет для этого пути и средства. Ведь все упирается не только в медицинские и гигиенические аспекты, но и в финансирование, и в осознание того, что нужно и как нужно. Есть, конечно, общие нормы и рекомендации, но ведь можно дать 20 г. белка в виде вкусного блюда, а можно из того же самого количества белка со всеми витаминами приготовить такую гадость, которую дети не будут есть.

Самая сложная задача – сделать так, чтобы еда была вкусной, полезной и нравилась школьникам..., говорит доктор медицинских наук, профессор, заслуженный деятель науки РФ, руководитель отдела детского питания НИИ Питания РАМН Игорь Конь.



О нас говорят, едят, нам доверяют

... программа сделана очень грамотно с точки зрения пищевода-технолога, ... позволяет идеально наладить учет, документооборот.

*С благодарностью к разработчикам,
ДАСО АУДИТ ИНФОРМ.
Директор - Николаев К. Г.*



... Меню за 5 минут, калорийность – пожалуйста! Накопительная ведомость – за любой период! Остатки на складе в любой момент! Всё можно настроить как нам надо – любые отчёты, сезонное меню забить и готово. ... Труд облегчился в одно мгновение..., говорит бухгалтер МДОУ 339 г. Самара - Баканова О.Ю.





Разработка и ведение технологических карт

БЭСТ-5 /3.4 SP 24/ - [Питание.Калькуляция-Блюда]

Файл Правка Вид Сервис Окно Справка | Дошкольное питание. Сборник рецептов Мск (бюджет... | [27/06/2010 14:07] Начало расчетного периода: 01/01/2008

Группа ГП:
Блюдо.....: Кнели рыбные отварные

Номер	Наименование блюда	Вес	Хим. состав
079	Запеканка творожная	100.0	Белки..... 0.84
080	Запеканка творожная с изюмом	100.0	Жиры..... 0.96
081	Пудинг творожный с изюмом запеченный	100.0	Углеводы.... 1.41
082	Суфле творожное	100.0	Алкоголь.... 0.00
083	Сырники творожные, запеченные	100.0	Зола..... 0.21
084	Изделие формованное из филе или фарша р	100.0	— Мин. вещества
085	Кнели рыбные отварные		Натрий..... 15.00
086	Котлеты рыбные любительские		

Норм. документ: Методические указания г.М
Список диет...:
Составитель...:

N	Н/номер	Наименование
0	П0000000000003	Судак
0	П0000000000001	Молоко
0	П0000000000007	Мука пшеничная
0	П0000000000023	Соль йодированная с п
0		Масса соуса
0	П0000000000001	Яйцо
0		Масса полуфабриката

ное меню | Питание.Калькуляция

admin | Msc. Плановое(C:\Program Files\BEST5\BEST5_34\Server\Data\m

Технологические карты ведутся на блюда и полуфабрикаты. Для каждого рецепта кроме сырьевого набора может быть указаны технология приготовления, показатели качества, калорийность и химический состав, включая витамины и микроэлементы. Технологические карты загружаются в составе поставляемых в программе различных сборников рецептур, утвержденных для детского питания, или составляются самостоятельно.





Разработка и ведение технологических карт

БЭСТ-5 /3.4 SP 24/ - [Предварительный просмотр - Технологическая карта (СанПиН 2.4.5.2409-08)]

Файл Правка Вид Сервис Окно Справка | Дошкольное питание. Сборник рецептов Мск (бюджет - материалы) [27/06/2010 14:05]

100% стр. 1/1

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №044

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп свекольный на мясном бульоне со сметаной
Номер рецептуры: 44
Наименование сборника рецептов: Департамент образования г.Москвы. Организация питания в дошкольных

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свекла	16,00	12,80	1,60	1,28
Картофель	15,00	11,20	1,50	1,12
Морковь	8,00	6,40	0,80	0,64
Лук репчатый	5,00	4,20	0,50	0,42
Фасоль	2,00	2,00	0,20	0,20
Томат-паста	1,00	1,00	0,10	0,10
Укроп (зелень)	1,00	0,74	0,10	0,07
Сметана	4,00	4,00	0,40	0,40
Бульон мясной	4,00	4,00		
Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0,20	0,20		
Бульон мясной	120,00	120,00		
Выход:		100		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,87	Ca (мг):	
Жиры (г):	0,85	Mg (мг):	
Углеводы (г):	5,09	Fe (мг):	
Эн.ценность (ккал):	36	C (мг):	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации
Фасоль перебрать, промыть, замочить в холодной воде в течение 5-6 час водой и варить до неполного разваривания (минут 25-30). Очищенную и вынашинковать. Сложить в кастрюлю, добавить бульон, томат-пасту и тушить.

Стр. 1/1

Главное меню | Питание.Калькуляция. | Предварительный прос

DENIS | admin | Msc. Плановое(C:\Program Files\BEST5\BEST5_34\Server\Data\msc_plan\)

Каждая Технологическая карта может быть напечатана. Предлагается несколько вариантов печатных форм в соответствии с требованиями нормативных документов.





Составление и ведение типового меню

БЭСТ-5 /3.4 SP 24/ - [Питание.Калькуляция-Плановое меню]

Файл Правка Вид Сервис Окно Справка | Дошкольное питание. Сборник рецептов Мск (бюджет - мат... |

СТОЛОВАЯ РЕЕСТР ПЛАНИРУЕМЫХ МЕНЮ

Сезон	День	Время	Дети
Осенний	1 нед. Среда	Ужин	3
Осенний	1 нед. Среда	Хлеб на день	3
Осенний	1 нед. Среда	Вода на день	3
Осенний	1 нед. Четверг	Завтрак	1,
Осенний	1 нед. Четверг	Расчет калорийности	
Осенний	1 нед. Четверг	Дети 3 - 7	
Осенний	1 нед. Четверг	1 нед. Четверг	
Осенний	1 нед. Четверг	Прием	кКал Белки Жиры Углеводы
Осенний	1 нед. Четверг	Завтрак.....	512 31.83 30.02 45.10
Осенний	1 нед. Четверг	2-ой завтрак..	46 0 50 0 10 10 10
		Обед.....	470
		Полдник.....	400
		Ужин.....	341
		Итого за день:	2052
		Норма - min:	1970
		- max:	1970

№ Код Наиме

- * 1 140/3 Апельсины св
- * 2 080 Запеканка тв
- * 3 Паста Паста шокола
- * 4 132 Чай сладкий
- * 5 Масло Масло

Питание.Калькуляция-
admin Msc. Плановое(C:\Program Files\BEST5\BEST5_34\Server\Data\msc_plan\)

Поддерживается несколько видов типового меню: ежедневное, недельное, двух- и четырех-недельное. Можно вести одновременно несколько разных типовых меню.

Для составленного меню контролируется энергетическая ценность, химический состав питания, выполнение среднесуточного набора продуктов, плановая стоимость питания.



Составление и ведение типового меню

БЭСТ-5 /3.4 SP 23.1/ - [Предварительный просмотр - Примерное меню (СанПиН 2.4.5.2409-08)]

Файл Правка Вид Сервис Окно Справка | ОН.Школьное питание. Сборник рецептов



ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ
ПРИГОТОВ:

Сезон: зимне-весенний
Меню: 4-х недельное на 2 неделю понедельника
Категория: Школьники 7-11 лет
Диета:

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда
1	2
Завтрак	
КАШ0175	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом
0000685	Чай с сахаром
ПОРЦ004	Хлеб пшеничный
ПЛОД338	банан
Всего в Завтрак	
Обед	
0000123	Щи
0000388	Котлеты или биточки рыбные (треска)
0000518	Картофель отварной
НАП0388	Напиток из плодов шиповника
ПЛОД338	Яблоки свежие
ПОРЦ004	Хлеб ржано-пшеничный
ПОРЦ004	Хлеб пшеничный
САЛ0054	Салат из свеклы
Всего в Обед	
Всего в 2 неделю понедельника	

Стр. 1/5

Главное меню | Питание.Калькуляция: | П
PROGRAMMIST | admin | Шко



Разработанное типовое меню печатается с разной группировкой данных: с энергетической ценностью, с витаминами, микроэлементами. Плановые данные сравниваются с нормативными значениями.

БЭСТ-5 /3.4 SP 24/ - [Предварительный просмотр - Среднесуточный набор продуктов]

Файл Правка Вид Сервис Окно Справка | Школьное питание. Сборник рецептов (бюджет - материалы)

[27/06/2010 16:23]



ВЕДОМОСТЬ КОНТРОЛЯ ЗА РАЦИОНОМ ПИТАНИЯ.

Столовая
младшие дети 7-10лет

№ п/п	Наименование группы продуктов	Норма* продукта в граммах (нетто)	Фактический расход продуктов по дням (всего), г на одного человека												В среднем за период	+/- % от нормы
			1н пн	1н вт	1н ср	1н чт	1н пт	1н сб	2н пн	2н вт	2н ср	2н чт	2н пт	2н сб		
1	Хлеб пшеничный	150,0	166,0	150,0	150,0	150,0	167,0	100,0	167,0	150,0	167,0	167,0	150,0	100,0	148,7	-1
2	Хлеб ржаной	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	0
3	Мука пшеничная	30,0	9,5	67,6	0,8	34,7	47,6		48,1	65,5	41,2	5,0	39,8	3,0	30,2	1
4	Мука картофельная	3,0														-100
5	Крупа, бобовые, макаронные изделия	60,0	103,2	18,5	71,0	37,5	21,0	94,5	84,0	65,0	60,0	81,8	72,5	20,0	60,8	1
6	Картофель	300,0	218,0	345,3	226,0	186,0	219,8	135,0	204,0	225,0	258,0	310,0	195,0	198,0	226,7	-24
7	Овощи разные	400,0	217,0	339,8	350,4	465,0	490,1	221,5	331,0	333,4	397,5	190,9	328,3	145,7	317,5	-21
8	Фрукты свежие	250,0	250,0	250,0	250,0	200,0	254,5	250,0	230,0	250,0	250,0	250,0	230,0	250,0	242,9	-3
9	Фрукты сухие	15,0	25,0		25,0		40,0			40,0			25,0	25,0	15,0	0
10	Кондитерские изделия	25,0	90,0		90,0	30,0							90,0		25,0	0
11	Сахар	60,0	48,9	92,0	49,5	72,3	65,9	41,3	55,9	84,5	52,8	51,8	69,8	32,5	59,8	0
12	Масло сливочное	45,0	45,9	73,0	29,0	37,6	51,0	20,0	51,8	39,3	47,5	55,8	46,1	30,5	43,9	-2
13	Масло растительное	12,0	21,0													
14	Яйцо	40,0	65,0													
15	Молоко, кисломолочные продукты	500,0	540,0													
16	Теорог	60,0														
17	Мясо	100,0	100,0													
18	Рыба	80,0	96,0													
19	Сметана	10,0														
20	Сыр	10,0														
21	Чай	2,0	2,0													
22	Кофе злаковый	2,0	2,0													
23	Соль	6,0	6,0													
24	Дрожжи	0,2					1,3		1,3	1,3	0,9		1,4		0,6	200
25	Соки	200,0	200,0	200,0	200,0	200,0	200,0	200,0	200,0	200,0	200,0	200,0	200,0	200,0	200,0	0
26	Уры	40,0	40,0	200,0		50,0	40,0		40,0		40,0					0
27	Уксус	2,0		5,0		5,0			5,0		5,0					-6

Для контроля выполнения среднесуточного набора продуктов печатается ведомость контроля за рационом питания.



БЭСТ-Питание



Расчет меню-раскладки

БЭСТ-5 /3.4 SP 24/ - [Питание.Калькуляция-Питание организованных коллективов

Файл Правка Вид Сервис Окно Справка | Школьное питание. Сборник рецептов... |

Столовая

РЕЕСТР МЕНЮ-РАСКЛАДКИ

Дата	Прием	Категория
25/02/09	Дополнительно	Обсл
26/02/09	Завтрак	Ясли
26/02/09	Обед	Ясли
26/02/09	Полдник	Ясли
26/02/09	Ужин	Ясли
26/02/09	Дополнительно	Ясли
26/02/09	Завтрак	Сад
26/02/09	Обед	Сад

Требование: сформировано

№	Код	Наименование
*	1 СУП0103	Суп картофельный с
*	2 МЯС0001	Куры отварные
*	3 лук0001	Лук зеленый

Меню-раскладка может формироваться на основании типового меню или «вручную». Возможно копирование ранее разработанного меню. При расчете меню-раскладки контролируется достаточное количество продуктов для данного меню, выводится список недостающих компонентов, может быть выполнена замена недостающего продукта на аналогичный, из числа разрешенных.

Контроль разработанного меню осуществляется по стоимости питания, по энергетическим показателям и химическому составу, по выполнению среднесуточного набора продуктов.



Расчет калорийности на 26/02/09
Ясли с 2 до 3 (без диеты)

Прием	ККал	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак.....	356	6.88	13.84	50.88
Обед.....	588	23.55	21.85	73.14
Полдник.....	567	13.51	19.98	83.36
Ужин.....	269	5.06	6.94	46.30
Дополнительно.	0	0.00	0.00	0.00
Итого за день:	1780	49.00	62.61	253.68
Норма - min:	1535	51.00	51.00	210.00
- max:	1545	54.00	54.00	213.00

с 0.0
1.8
1.8
0.0
0.0
0.0
0.0
0.0
14 30.0



Расчет меню-раскладки

БЭСТ-5 /3.4 SP 24/ - [Питание.Калькуляция-Питание организованных коллективов]

Файл Правка Вид Сервис Окно Справка | Школьное питание. Сборник рецептов... | [28]

Столовая РЕЕСТР МЕНЮ-РАСКЛАДКИ

Дата	Прием	Категория
26/02/09	Обед	Ясли с 2 до 3
26/02/09	Полдник	Ясли с 2 до 3
26/02	формирование требований	
26/02	Дата требования.....	26/02/09
26/02	За период.....	25/02/09 - 25/02/09

На основании сформированных меню-раскладок формируются требования на склад продуктов, акт списания продуктов. Списание может быть сформировано как в целом за период, так и по каждой категории питающихся в отдельности.

Требование: сформировано

№	Код	Наименование
*	1 СУП0103	Суп картофельный
*	2 МЯС0001	Куры отварные
*	3 лук0001	Лук зеленый
*	4 ГАР0312	Пюре картофельное
*	5 мясо002	Куры порционные
*	6 сал0002	Салат из белокочанной капусты
*	7 ком001	Компот из фруктов
*	8 ПОРЦ004	Хлеб ржано-пшеничный

БЭСТ-5 /3.4 SP 24/ - [Предварительный просмотр - Требование (форма № 45-МЗ)]

Файл Правка Вид Сервис Окно Справка | Школьное питание. Сборник рецептов (бюджет - материалы) | [28/06/2010 14:15]

наименование учреждения: МДОУ №223

Руководитель учреждения: _____

Главный бухгалтер: _____

ТРЕБОВАНИЕ № 57

на выдачу продуктов питания со склада (кладовой) Склад продуктов

на 26 февраля 2009 г.

Плановая стоимость на одного довольствующегося	Количество довольствующихся	Раздел	Источники финансирования	Шифр, код операции	Шифр, код	
					наименование	код по ОКЕИ
	81					
Плановая стоимость на всех довольствующихся						

Наименование продуктов	Ед. изм.	Шифр < * > продуктов	Количество	
			Затребовано	Отпущено
1	2	3	5	6
картофель	кг	00000000000007		8,6
морбуша потрошенная с головой св/м	шт.	00000000000005		1
яйцо	шт.	00000000000001		9
молоко	шт.	00000000000001		1
молоко	шт.	00000000000001		1
масло растительное	кг	00000000000001		1
Масло сливочное	кг	00000000000002		1
Масло сливочное	кг	00000000000002		1,07
Мука пшеничная	кг	00000000000002		1



Расчет меню-раскладки

Если продукта нет на складе в достаточном количестве, то может быть выполнена замена на аналогичный продукт из числа разрешенных для данного блюда.

БЭСТ-5 /3.4 SP 24/ - [Питание.Калькуляция-Питание организованных коллективов]

Кухня

Дата	Прием	РЕЕСТР	МЕНЮ-РАСК
10/12/09	Завтрак	Ясли	
10/12/09	2-ой завтрак	Ясли	
10/12/09	Обед	Ясли	
10/12/09	Полдник	Ясли	
10/12/09	Ужин	Ясли	
10/12/09	Завтрак	Сад	
10/12/0	формирование дозаказа/возв	Ясли	
10/12/0			

Взаимозаменяемость продукта
 Блюдо: Гуляш из курицы
 Продукт: Курица

Группа	Номенклатура	Наименование	Кэф.	Брутто	Нетто
00001	00000000000003	Говядина	0.794	85.000	77.000
00001	00000000000008	Куриные окорочка	1.000	105.000	97.000

Требован

№	К	Возв
1	СУП	За
2	КАШ	2-
2		✓ Об
		✓ По
		✓ Уж

Дозаказ/возврат формируется только

N	Н/номер	Наименование	Брутто	Нетто	Витамины
0	00000000000007	Курица	110.000	97.000	A..... 0.00
1	00000000000003	Лук репчатый	14.286	12.000	B1..... 0.00
2	00000000000001	Морковь	15.000	12.000	B2..... 0.00
3	00000000000001	Масло растительное	5.000	5.000	B6..... 0.00
4	00000000000007	Мука пшеничная	3.000	3.000	PP..... 0.00
5	00000000000001	Томатное пюре	3.000	3.000	C..... 0.00
					E..... 0.00

Для рассчитанного меню в случае необходимости формирования дополнительного требования возврата продуктов если количество детей оказалось планируемого или дозаказ при если детей пришло планируемого.





Учет продуктов, справочник продуктов

БЭСТ-5 /3.4 SP 24/ - [Питание.Калькуляция-Справочник продуктов]

Файл Правка Вид Сервис Окно Справка [09/07]

СПРАВОЧНИК ПРОДУКТОВ

Группа: П0007 Овощи

Группа	Номенклатура	Наименование
П0004	П0000000000008	Сырок творожный
П0004	П0000000000019	Творог обезжиренный
П0004	П0000000000020	Йогурт
П0004	П0000000000021	Молоко сухое
П0004	П0000000000022	Ацидофилин
П0005	П0000000000001	Масло растительное
П0005	П0000000000002	Масло сливочное
П0005	П0000000000003	Маргарин столовый
П0005	П0000000000004	Внутренний жир
П0005	П0000000000005	Майонез
П0005	П0000000000006	Масло топленое
П0005	П0000000000007	Шпик свиной
П0006	П0000000000001	Мед
П0006	П0000000000003	Повидло
П0006	П0000000000004	Джем
П0006	П0000000000006	Зефир

Для всех продуктов ведется химический состав, энергетическая ценность, процент отходности на холодную обработку с учетом сезонности.

Количественные остатки продуктов учитываются на карточке продукта. Учет ведется по партиям. Для каждой партии учитывается дата поступления, срок годности, поставщик, сертификат и пр. Имеется возможность ведения остатков «в красные»

Сосиски

Группа: П0001 Мясо и мясопродукты
Учет...: Номенкл.номер
Сосиски

Н/номер	Партия	Наименование	ТМЦ	Аналитика	ЕИ	Остаток
П0001 Мясо и мясопродукты						
П0000000000001	00003	Сосиски			кг	100.0000
П0000000000007	00001	Курица			кг	100.0000
П0003 Яйца куриные						
П0000000000001	00001	Яйцо			кг	9.9250
П0004 Молоко и молочные продукты						
П0000000000001	00001	Молоко			кг	8.8060
П0000000000005	00001	Сметана			кг	20.0000
П0005 Пищевые жиры						
П0000000000001	00001	Масло растительное			кг	30.0000
П0000000000002	00001	Масло сливочное			кг	29.9160
П0007 Овощи						
		Морковь			кг	197.8933
		Картофель			кг	100.0000
Текущий остаток						
00.0000	000002	накл.	Количество:			100.0000
00.00		Поступило: 10/01/10	Цена.....:			199.30
00.00		Годно до: / /	Сумма.....:			19930.35
		ГТД.....:				





Мы постарались сделать удобный и понятный инструмент, который поможет облегчить Ваш труд и сделать питание наших детей здоровым и вкусным.

**С уважением,
Компания БЭСТ,
НИИ Питания РАМН**

Официальный партнер в Екатеринбурге: ООО «НПП «АИС-ТЕХНО»

Звоните нам: 8 922-122-7408

ICQ: 382-632-319

Пишите нам: ais-techno@rambler.ru