



информационно – аналитическая система  
**«Аверс: Расчет меню питания»**





## Назначение системы

**Система** предназначена для компьютеризации процесса планирования и организации питания в образовательных учреждениях различного типа.

**Работа с системой** позволяет:

- *Автоматизировать* рутинный труд по составлению меню текущего дня и меню-требования;
- *Организовать* мониторинг рациона питания по всем показателям пищевой ценности продуктов;
- *Планировать* поставки продуктов питания в учреждение.

**Система** информационно взаимодействует с программами бухгалтерской отчетности, таким образом она позволяет осуществлять отчет перед бухгалтерией как в печатном, так и в электронном виде.





**Использование ИАС «Аверс: Расчет меню питания»  
возможно:**

- на уровне Управления образования (сетевая версия)
- в отдельно взятой образовательной организации
- в комплексе образовательных организаций.

**Образовательная  
организация**

- Заведующий
- Медицинский работник
- Кладовщик
- Бухгалтер

**Управление  
образования**

- Руководитель
- Заместитель  
руководителя
- Специалисты

**Образовательный  
комплекс**

- Директор
- Руководитель структурного  
подразделения
- Медицинский работник
- Кладовщик
- Бухгалтер



## Орган управления образования

Школьная библиотека			
Здоровьесбережение	Наши партнеры		
Физическая культура и спорт			
Летняя оздоровительная кампания 2015			
Отдел социокультурной работы			
Профсоюз работников образования			
Общественный совет			
Финансово-хозяйственная деятельность			
Фотогалерея			
<b>Информатизация</b>	Интернет в ОУ		
	Информация по сайтам ОУ		
	Школьная карта		
	Система тестирования		
<b>Вход в систему</b>	Информационно-аналитические системы	АИАС "Заведующий ДОУ"	
Имя пользователя:	Мониторинг	ИАС « Расчет Меню Питания»	
Пароль:		КИАСУО	
Вход	Информационно-аналитическая система «Расчет Меню Питания»		
▶ Регистрация			
▶ Забыли пароль?			

- Централизованное хранение данных на сервере пользователя в органах управления образования;
- Доступ к базе данных в режиме он-лайн с любого компьютера, имеющего доступ к сети Интернет;
- Аналитическая обработка данных как в рамках одного учреждения, так и в рамках муниципалитета в целом.

## Орган управления образования

ИВЦ "Аверс" [www.iicavers.ru](http://www.iicavers.ru) ИАС "Аверс: Расчет меню питания"

Учреждение: Район №1, Ачинск (выбрано учреждений: 5)

Дата:  Пользователь: SYSDBA(Администратор)

Учреждения	Питание	Сервис			
Сведения об учреждениях					
Общие сведения	Кодировка и реквизиты	Схема питания			

[Добавить новое учреждение](#) [Удалить учреждение](#)

**Список учреждений**  
Кол-во: 5  
Стр. **1**

- [МБДОУ "Д/с № 1"](#)
- [МБДОУ "Детский сад № 14"](#)
- [МАДОУ "Д/с № 21"](#)
- [МБДОУ "Детский сад №44"](#)
- [МБДОУ "Детский сад №45"](#)

<a href="#">Поиск</a>	
Полное наименование, номер	муниципальное бюджетное дошкол
Краткое наименование	МБДОУ "Д/с № 1"
<a href="#">Центр, подчинение</a>	
<a href="#">Вышестоящий орган</a>	Комитет по образованию
<a href="#">Орган управления</a>	
<a href="#">Форма собственности</a>	
<a href="#">Регион</a>	
<a href="#">Орг.-правовая форма</a>	
<a href="#">Тип учреждения</a>	Дошкольное образовательное учре
<a href="#">Вид учреждения</a>	Детский сад
<a href="#">Заведующий</a>	
<a href="#">Адрес фактический</a>	
<a href="#">Адрес юридический</a>	
<a href="#">Телефон (заведующего)</a>	<input type="text"/> Тел.(приёмной)
<a href="#">Электронная почта</a>	<input type="text"/> Сайт <input type="text"/>
<a href="#">Адрес (КлАдр)</a>	Нас.пункт Ачинск Улица Дзержинского(ул)
<a href="#">Интервал воспитания с</a>	<input type="text"/> группы по <input type="text"/> групп

- Единый ресурс с возможностью организации доступа, формирования отчетов, характеризующих качество рациона питания воспитанников в различных типах и видах образовательных организациях муниципалитета;
- Формирование единой базы данных технологических карт приготовления блюд;
- Формирование единой системы типовых меню питания воспитанников;
- Электронный документооборот с поставщиками продуктов питания.



## Образовательный комплекс

Учреждение: Калуга (выбрано учреждений: 8) =8

Дата: \_\_\_\_\_ Пользователь: SYSDBA(Администратор) Версия: 2.9a (19226M)

Учреждения Питание Сервис

Выбор учреждений Выйти из системы

[Добавить новое учреждение](#) [Удалить учреждение](#) [Справка](#)

Фильтр по типу: Все

Фильтры

Выбрать все

- Калуга
- Район №1

Номер	Наименование учреждения	Вид	Тип	Кол-во сотрудников	Кол-во воспитанников	
3	<a href="#">СП Непоседы</a>	Детский сад	Дошкольное образовательное учреждение	Регион (техкарты, типовые меню. Чтобы выбрать несколько регионов, используйте клавиши Ctrl, Shift):  учреждения (будут отображаться тех.карты выбранных учреждений):	Кадеты Калуга Киров Киров 2013 Киров2 Курган старое Курск Москва	
4	<a href="#">СП Ладушки</a>	Детский сад	Дошкольное образовательное учреждение		ДОУ СП Антошка СП Василек СП Вишенка СП Ладушки СП Незабудка СП Непоседы СП Ручеек СП Чебурашка	
24	<a href="#">СП Ручеек</a>	Детский сад	Дошкольное образовательное учреждение		0	0
33	<a href="#">СП Незабудка</a>	Детский сад	Дошкольное образовательное учреждение		0	0
35	<a href="#">СП Антошка</a>	Детский сад	Дошкольное образовательное учреждение		0	0
47	<a href="#">СП Василек</a>	Детский сад	Дошкольное образовательное учреждение		0	0
71	<a href="#">СП Вишенка</a>	Детский сад	Дошкольное образовательное учреждение		0	0
78	<a href="#">СП Чебурашка</a>	Детский сад	Дошкольное образовательное учреждение	0	0	

- Централизованное хранение данных на сервере пользователя образовательного комплекса;
- Доступ к базе данных с любого компьютера в локальной сети и в режиме он-лайн с любого компьютера, имеющего доступ к сети Интернет;
- Аналитическая обработка данных как в рамках одной организации так и всего образовательного комплекса.



## Образовательный комплекс

**Учреждение:**

СП Непоседы (выбрано учреждений: 1)

**Дата:** 18.09.2015

**Пользователь:** SYSDBA(Администратор)

Учреждения

Питание

Сервис

**Учетная запись пользователя**
[Вернуться](#)
**Пользователь:** DS1

**Категория:** Диетсестра ДОУ

[Удалить пользователя](#)


Выбрано учреждений: 1

**Доступ к учреждениям региона**

Откройте ветку Вашего района, выберите Ваше учреждение и нажмите **Доступ к учреждениям региона**. Должно быть выбрано одно учреждение.

[+] Калуга (1)

- Выбрать все учреждения в рег.группе
- Сброс всех учреждений из рег.группы
- СП Антошка №35
- СП Василек №47
- СП Вишенка №71
- СП Ладушки №4
- СП Незабудка №33
- СП Непоседы №3
- СП Ручеек №24
- СП Чебурашка №78

**Учреждение:**

СП Непоседы (выбрано учреждений: 1)

**Дата:** 18.09.2015

**Пользователь:**

Питание

Сервис

**Продукты**
**Таблица перерасчета**
**Технологические карты**
**Типовые меню**
**Меню текущего дня**
**Меню-требование**
**Бракеражная ведомость**
**Параметры**

ИАС «Аверс: Расчет меню питания» позволяет создавать пользователей для каждого структурного подразделения под разными ролями (Администратор, кладовщик, диетсестра)



ГРУППА КОМПАНИЙ

**АВЕРС**

ФинПромМаркет-XXI

Образовательная организация

Учреждение:

ДОУ (выбрано учреждений: 1)

Дата:

Пользователь: SYSDBA(Администратор)

Учреждения	Питание	Сервис	
Здравствуй, SYS	Продукты		
	Таблица перерасчета		
	Потери при термообработке		
	Технологические карты		
	Типовые меню		
	Меню текущего дня		
	Меню-требование		
	Бракеражная ведомость		
	Склад		
	Поставщики продуктов		
Параметры			

Работа ИАС «Аверс: Расчет меню питания» основывается на справочниках, которые открыты для редактирования и пополняемы:

- Продукты;
- Таблица перерасчета;
- Потери при термообработке;
- Технологические карты;
- Типовые меню.



## Справочники

**Группы продуктов**

Добавить | Изменить

Масло коровье сладкосливочное

- Бульон
- Вода
- Дрожжи хлебопекарные
- Какао-порошок
- Картофель
- Кисломолочные напитки и продукты
- Колбасные изделия
- Кондитерские изделия
- Кофейный напиток
- злаковый витаминизированный
- Крупы (злаки) и бобовые
- Макароны изделия группы А
- Масло коровье сладкосливочное

**Продукты**

Наименование:

Нормы питания			
Сад 12ч.	Сад 14/24ч.	Ясли 12ч.	Ясли 14/24ч.
21.00	<input type="text"/>	18.00	<input type="text"/>

Действия	Наименование	Отображать в программе <a href="#">Выбрать все</a> <a href="#">Убрать все</a>
	Маргарин сливочный	<input type="checkbox"/>
	Маргарин столовый	<input type="checkbox"/>
	Масло коровье сладкосливочное несоленое в порционной фасовке по 10 г.	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Масло сладко-сливочное несоленое	<input checked="" type="checkbox"/>
	Масло сливочное несоленое	<input checked="" type="checkbox"/>
	Масло топленое	<input type="checkbox"/>

В систему включен справочник продуктов питания, используемых для приготовления блюд. Пользователь может **добавлять** в справочник свои наименования продуктов, а так же **редактировать** данные о продукте.



## Справочники

Продукты - редактирование элемента

[Выйти из системы](#)

Вернуться

Сохранить

Наименование: Масло сливочное несоленое

Группа: Масло коровье сладкосливочное

Не включать в отчет:

Измерять в штуках:

Списывать целыми упаковками:

Код: 612001

Единица измерения: кг

Цифр после запятой: 2 (по умолчанию: 4)

ГОСТ: ГОСТ-Р 52969-2008

Номенклатурный номер:

Для каждого продукта внесена информация о его энергетической ценности, пищевых веществах.

Пищевые вещества г.		Минеральные вещества мг.		Витамины мг.	
Белки	0.50	Na (Натрий)	7.00	A	590.00
Жиры	82.50	K (Калий)	15.00	B1	0.00
Углеводы	0.80	Ca (Кальций)	12.00	B2	0.10
		Mg (Магний)	0.00	PP	0.00
		P (Фосфор)	19.00	C	
Энергетическая ценность (ккал)	748.00	Fe (Железо)	0.20	E	

### Нормы питания

Сад 12ч.	Сад 14/24ч.	Ясли 12ч.	Ясли 14/24ч.



## Справочники

Таблица перерасчета

[Выйти из системы](#)
[Справка](#)
**Группы продуктов**
 Показывать пустые группы

[Картофель \(10\)](#)
[Кисломолочные напитки и продукты \(3\)](#)
[Колбасные изделия \(5\)](#)
[Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2.5% \(2\)](#)
[Мясо \(бескостное/ на кости\) \(12\)](#)
[Овощи свежие, зелень \(53\)](#)
[Фрукты и ягоды свежие \(25\)](#)
[Фрукты и ягоды сухие, замороженные, консервированные \(3\)](#)
[Птица \(13\)](#)
[Рыба \(38\)](#)
[Субпродукты \(печень, язык, почки\) \(2\)](#)
[Сыр твердый \(6\)](#)
[Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5% \(1\)](#)

Продукт

Баклажаны

Вид обработки

х/о

Потери (%)

Период (для сезонных отходов)

с

по

**Таблица перерасчета**

Действия	Продукт	Вид обработки	Потери (%)	С	По
	Баклажаны	х/о	15.00	01.01	31.12
	Ботва свеклы молодой	х/о	20.00	01.01	31.12
	Брюква	х/о	22.00	01.01	31.12
	Горошек зеленый консервированный	т/о	5.00	01.01	31.12
	Горошек зеленый консервированный	х/о	35.00	01.01	31.12
	Кабачки	х/о	33.00	01.01	31.12
	Капуста белокочанная	х/о	20.00	01.01	31.12
	Капуста квашеная	х/о	30.00	01.01	31.12
	Капуста краснокочанная свежая	х/о	15.00	01.01	31.12
	Капуста савойская	х/о	22.00	01.01	31.12

**Таблица перерасчёта является справочником вида и количества (в %) потерь при обработке продуктов в зависимости от сезона.**



ГРУППА КОМПАНИЙ

**АВЕРС**

ФинПромМаркет-XXI

## Справочники

<b>Учреждение:</b> ДОУ (выбрано учреждений: 1)				=1
<b>Дата:</b> 20.08.2013		<b>Пользователь:</b> SYSDBA(Администратор)		<b>Версия:</b> 2.9a (13480)
<b>Учреждения</b>	<b>Питание</b>	<b>Сервис</b>		

[Выйти из системы](#)

Группы продуктов	Потери (%)																
<a href="#">Бульон</a> <a href="#">Вода</a> <a href="#">Дрожжи хлебопекарные</a> <a href="#">Какао-порошок</a> <span style="background-color: #e6f2ff;">Картофель</span> <a href="#">Кисломолочные напитки и продукты</a> <a href="#">Колбасные изделия</a> <a href="#">Кондитерские изделия</a> <a href="#">Кофейный напиток злаковый витаминизированный</a>	Термообработка: <span style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">Жарка</span> <span style="float: right;"><input type="button" value="Сохранить"/></span>																
Наименование	Вес	Энер. цен.	Б	Ж	У	Минеральные вещества						Витамины					
						Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	B1	B2	PP	C	E
Картофель	36	8	5	10	24	20	20	15	20	15	25		20	13	5	50	
Картофель молодой	36	8	5	10	24	20	20	15	20	15	25		20	13	5	50	
Картофель отварной																	
Картофель отварной протертый																	

В систему включен справочник **потери при термообработке**, который содержит сведения по *потерям БЖУ, веса, витаминов и минералов* при термической обработке продуктов питания.

## Справочники

Технологические карты
[Выйти из системы](#)
[Распечатать справочник технологических карт](#)
[Справка](#)

### Группы тех.карт

Добавить | Изменить

Гарниры, каши

Показывать пустые группы

[Показать все тех.карты](#)

- ✗ [Вода \(1\)](#)
- ✗ [Второе блюдо \(24\)](#)
- ✗ [Выпечка сытная, сладкая; десерты \(4\)](#)
- ✗ [Гарниры, каши \(28\)](#)
- ✗ [Гренки для супов \(2\)](#)
- ✗ [Закуски \(9\)](#)
- ✗ [Запеканки, омлеты, пудинги, вареники \(12\)](#)
- ✗ [Кисломолочные и молочные напитки \(14\)](#)
- ✗ [Компоты, кисели, отвары, соки \(11\)](#)
- ✗ [Кондитерские изделия промышленного производства \(10\)](#)
- ✗ [Магги сливочные \(1\)](#)

### Технологические карты в группе: Гарниры, каши

Добавить | Обзор... | Файл не выбран. | Импорт

Действия	Наименование	Номер	Регион	Учреждение
	Капуста тушеная	48	Москва	
	Капуста цветная отварная, запеченная в сухарях	49	Москва	
	Капуста цветная отварная с маслом	50	Москва	
	Картофель, запеченный в сметане	51	Москва	
	Картофель и овощи, тушеные в соусе	52	Москва	

В системе заложен справочник технологических карт приготовления блюд.

Для каждого блюда указан состав, способ приготовления, пищевые и минеральные вещества, витамины, энергетическая ценность.

Пользователь может добавлять свои блюда в программу, а так же редактировать данные в технологических картах.



## Справочники

Все технологические карты можно сохранить в электронном виде в формате Excel либо Calc, а так же распечатать.

Наименование: Сырники творожные, запеченные      Номер: 83      Литер:

Группа техкарт: Выпечка      Регион:       Сохранить

Наименование продукта	Расчет сезонных отходов (х/о)	Вес брутто, г	х/о %	т/о %	Вес нетто, г
Масло растительное рафинированное	<a href="#">инфо</a>	2			2
Масло сливочное несоленое	<a href="#">инфо</a>	3			3
Мука пшеничная в/с	<a href="#">инфо</a>	8			8
Мука пшеничная в/с	<a href="#">инфо</a>	4			4
Сахар-песок	<a href="#">инфо</a>	4			4
Творог 9%-ной жирности	<a href="#">инфо</a>	92.5			92
Яйцо куриное диетическое	<a href="#">инфо</a>	0.25			10

Вес готового блюда: 100

### Данное блюдо содержит

Пищевые вещества г.	Минеральные вещества мг.	Витамины мг.
Белки	Na (Натрий)	A
Жиры	K (Калий)	B1
Углеводы	Ca (Кальций)	B2
	Mg (Магний)	PP
	P (Фосфор)	C
Энергетическая ценность (ккал)	Fe (Железо)	E

### Способ приготовления:

Творог протирают, добавляют яйца (яйца предварительно обрабатываются согласно СанПин 2.3.6.1079-01), сахар, муку, тщательно перемешивают. Формируют круглые сырники толщиной 1,5 см, панируют их в муке, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в духовом шкафу при t 200-220 С 25-30 мин.

Способ приготовления сырников из полуфабрикатов промышленного производства, разрешенных для использования в питании детей и подростков:

Сырники из полуфабрикатов промышленного производства, разрешенных для использования в питании детей и подростков, не размораживают, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в духовом шкафу при t 200-220С 7-10 мин до образования румяной корочки. Не ставить противни с сырниками в неразогретый предварительно духовой шкаф.

Требования: поверхность сырников ровная, без трещин. Корочка золотистая. Консистенция однородная, рыхлая. Цвет на разрезе светлого-желтый. Вкус и запах, свойственные набору продуктов.

Наименование предприятия		ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 83				Код по ОКУД
Источник рецептуры		Сырники творожные, запеченные				N рецептуры
N пп	Наименование продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов				Технология приготовления и оформления блюда
		1 порция		100 порций		
		Вес брутто	Вес нетто г	Вес брутто	Вес нетто	
1	Масло растительное рафинированное	2	2	0,2	0,2	Творог протирают, добавляют яйца (яйца предварительно обрабатываются согласно СанПин 2.3.6.1079-01), сахар, муку, тщательно перемешивают. Формируют круглые сырники толщиной 1,5 см, панируют их в муке, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в духовом шкафу при t 200-220 С 25-30 мин. Способ приготовления сырников из полуфабрикатов промышленного производства, разрешенных для использования в питании детей и подростков: Сырники из полуфабрикатов промышленного производства, разрешенных для использования в питании детей и подростков, не размораживают, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в духовом шкафу при t 200-220С 7-10 мин до образования румяной корочки. Не ставить противни с сырниками в неразогретый предварительно духовой шкаф. Требования: поверхность сырников ровная, без трещин. Корочка золотистая. Консистенция однородная, рыхлая. Цвет на разрезе светлого-желтый. Вкус и запах, свойственные набору продуктов.
2	Масло сливочное несоленое	3	3	0,3	0,3	
3	Мука пшеничная в/с	8	8	0,8	0,8	
4	Мука пшеничная в/с	4	4	0,4	0,4	
5	Сахар-песок	4	4	0,4	0,4	
6	Творог 9%-ной жирности	92,5	92	9,25	9,2	
7	Яйцо куриное диетическое	0,25	10	0,03	1	
Вес итогового блюда		100				
Сведения о пищевой ценности бли		Энергетическая ценность (ккал) 249,91		Белки (г) 17,17		Жиры (г) 13,47
		Минеральные вещества (мг)				Углеводы (г) 13,06
		Витамины (мг)				
		Натрий	Калий	Кальций	Магний	Фосфор
						Железо
						A
						B1
						B2
						PP
						C
						E



ГРУППА КОМПАНИЙ

**АВЕРС**

ФинПромМаркет-XXI

## Справочники

Категория	
Сад	<input type="button" value="▼"/>
Дни	
<input type="button" value="Добавить"/>	<input type="button" value="Изменить"/>
День 6	
<a href="#">День 1</a>	
<a href="#">День 2</a>	
<a href="#">День 3</a>	
<a href="#">День 4</a>	
<a href="#">День 5</a>	
<a href="#">День 6</a>	
<a href="#">День 7</a>	
<a href="#">День 8</a>	
<a href="#">День 9</a>	
<a href="#">День 10</a>	
<a href="#">День 11</a>	
<a href="#">День 12</a>	
<a href="#">День 13</a>	
<a href="#">День 14</a>	
<a href="#">День 15</a>	
<a href="#">День 16</a>	
<a href="#">День 17</a>	
<a href="#">День 18</a>	
<a href="#">День 19</a>	
<a href="#">День 20</a>	
-	

  

<a href="#">Выбрать типовое меню</a>	
<input type="text"/>	<input type="button" value="Загрузить меню"/>
<hr/>	
<a href="#">Технологическая карта</a>	<input type="text"/>
<a href="#">Приём пищи</a>	<input type="text"/>
Выход	<input type="text"/>
<input type="button" value="Добавить"/>	
<hr/>	
Регион: <input type="text"/>	Категория: Сад <input type="text"/>
<input type="button" value="Сохранить"/>	
<hr/>	
№ п/п	<b>Завтрак 1</b>
<input type="text" value="1"/>	<a href="#">Яблоко</a> <input type="text" value="60.00"/>
<input type="text" value="2"/>	<a href="#">Завтрак зерновой витаминизированный с молоком</a> <input type="text" value="200.00"/>
<input type="text" value="3"/>	<a href="#">Какао-напиток витаминизированный на молоке</a> <input type="text" value="180.00"/>
<input type="text" value="4"/>	<a href="#">Сыр российский Российский</a> <input type="text" value="15.00"/>

В систему включено типовое меню для различных категорий довольствующихся (сад, ясли либо воспитанники, сироты, учащиеся и т.п.).

Пользователь может **создавать** свое типовое меню либо **редактировать** имеющееся.



## Параметры

**Параметры**
[Выйти из системы](#)

Версия РМП: 2.9a

**Схема питания довольствующихся**

Категория	Типовое меню	Меню текущего дня	Плановая стоимость одного дня	Завтрак 1	Завтрак 2
Ясли	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Сад	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Персонал	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3-7л.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Отчет "Меню-требование" (Форма №229)**
*Параметры загрузки*

- Сут.проба в отдельной колонке:
- Выводить колонку "На дов-ся": (ТМ:Сад)
- Выводить отдельной колонкой итог по категории:
- Округлять кол-во штучных продуктов:

*Параметры отображения*

- Учреждение:
- Руководитель учреждения:
- Материально-ответственное лицо:
- Врач (диетестра):
- Повар:
- Кладовщик:
- По рацииону:
- Не показывать общий расход продуктов:
- Отображать контрольную сумму:
- Колонка "Код продукта" после наименования продукта:
- Максимум 3 знака после запятой в итогах (для 4 знаков округление):
- Общий вес продукта в блюде отдельно: (ТМ:Сад):
- Отображать итоговую стоимость продукта:
- Отображать колонку "Довольствующиеся и проба":
- Отображать колонку "x/o":

**Отчет - Меню для родителей**

**Общие**

Утверждаю - Должность:

Утверждаю - Фамилия И.О.:

Исполнитель - Должность:

Исполнитель - Фамилия И.О.:

Шеф-повар - Фамилия И.О.:

Количество цифр после запятой (вес продуктов):

Наименование предприятия:

Источник рецептуры:

Кодировка для выгрузки \*.dbf:

Регион (техкарты, типовые меню. Чтобы выбрать несколько регионов, используйте клавиши Ctrl, Shift):

- Москва 2012r
- Нижний Новгород
- Раненское
- Рыбное
- Сбор
- Сборник технических нормативов под ред. М.П.М
- Смоленск
- Смоленск 59 РЖД
- Удомля
- Урай

Учреждения (будут отображаться тех.карты выбранных учреждений):

- ДОУ
- МБДОУ д/с № 369
- МБДОУ детский сад №2

Рассчитывать автоматически БЖУ и вес готового блюда в ТК:

Закрывать справочники (ТК, ТМ) для редактирования:

В системе предусмотрены различные настройки, позволяющие адаптировать ее для более комфортного использования.



## Меню текущего дня

Меню текущего дня

[Выйти из системы](#)

 Отчеты:  [Построить](#)
[Справка](#)

Категория	<a href="#">Выбрать типовое меню</a> <a href="#">Выбрать меню текущего дня</a>	
<input type="text" value="Сад"/>	<input type="text"/> <input type="button" value="Загрузить меню"/>	
Март <input type="text" value="2015"/> <input type="button" value="Добавить день"/> 13.05.2015 	<a href="#">Технологическая карта</a> <input type="text"/> <a href="#">Приём пищи</a> <input type="text"/> Выход <input type="text"/> № пп <input type="text"/> <input type="button" value="Добавить"/>	
<input type="text" value="Основное меню"/> Основное меню Дополнительное меню Возвратное меню ✘ 04.03.2015 ✘ 05.03.2015	<input type="button" value="Очистить меню"/>	Загружено из типового меню: '0 1 день ПОНЕДЕЛЬНИК (Сад)' <input type="button" value="Сохранить"/> № п/п <b>Завтрак 1</b> - Кол-во дов-ся: <input type="text" value="80"/> Выход порции    Кол-во

Система позволяет формировать **меню текущего дня** на основе *типового меню* либо с использованием *справочника технологических карт*. В меню текущего дня указана **схема питания, количество довольствующихся**, которое можно указать как *для приема пищи*, так и *для отдельного блюда*. На основании меню текущего дня можно осуществлять **списание продуктов** со склада.

Система позволяет формировать **основное, дополнительное и возвратное меню**.

## Меню - требование

Меню-требование на выдачу продуктов питания

[Выйти из системы](#)[Справка](#)

Апрель ▾ 2015 ▾ Добавить день 13.05.2015 	<a href="#">Выбрать меню текущего дня №1</a> <a href="#">Выбрать меню текущего дня №2</a> <a href="#">Выбрать меню текущего дня №3</a> <a href="#">Выбрать меню текущего дня №4</a> <a href="#">Выбрать меню текущего дня №5</a> <a href="#">Выбрать меню текущего дня №6</a> Сут.проба: <input type="checkbox"/> <input type="button" value="Загрузить меню"/>	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
Основное меню ▾  <a href="#">01.04.2015</a>  <a href="#">02.04.2015</a>  <a href="#">03.04.2015</a>	<input type="button" value="Редактировать"/> <input type="button" value="Отчетная форма"/>	
Меню-требование загружено Меню текущего дня: 03.04.2015(Сад,Осн.)		

*На основе меню текущего дня система позволяет формировать меню – требование .*

В меню-требование можно загружать до 6 меню текущего дня и учитывать суточную пробу.

**Расчет расхода** продуктов питания происходит **автоматически**, исходя из загруженных меню текущего дня.

## Меню - требование

Наименование	Завтрак 1	Завтрак 2	Обед	Полдник	Сад	Расход продуктов питания	Текущий остаток на складе	Расход (склад): Стоимость
Код категории					(1)			
Грудка куриная				4.5	4.5	4.5	4.5 (4.5)	4.5=4.5: 1182.15
Рыба разная (филе)			6.8		6.8	6.8	6.8 (6.8)	6.8=6.8: 2807.58
Масло сливочное несоленое	1.17		0.54		1.71 кг:1.71;	1.71 кг:1.71;	9.91 (9.91)	1.71=1.71: 546.53
Масло растительное			0.625		0.625 кг:0.625;	0.625 кг:0.625;	15.695 (15.6988; 0*0.9=-0.0038)	0.625=0.625: 56.74
Молоко 3.2%-ной жирности	17.53		5.07	4.17	26.77	26.77	26.77 (26.77)	26.77=17.77+9: 1026.9
Сметана			0.91		0.91	0.91	1.41 (1.41)	0.91=0.41+0.5: 139.89
Яйцо куриное диетическое								
Мука пшеничная								
Крупа рисовая	2.4							
Сахар-песок	1.17							
Смесь сухофруктов								
Сок фруктовый								
Яблоко		9.35						

Система позволяет редактировать **меню – требование** с учетом продуктов, имеющих на складе.

При редактировании отображается необходимое количество продуктов для составленного меню и текущий остаток на складе.

При изменении расчетного количества продуктов система автоматически производит пересчет выхода порций.







# Отчеты

## Меню текущего дня

Отчеты: Ведомость анализа используемого набора продуктов Построить

Ведомость анализа используемого набора продуктов  
Меню для родителей  
Меню для родителей (Сад + Ясли)  
Меню для родителей (выбор категорий)  
План-меню  
Справка о выполнении натуральных норм питания  
Ведомость контроля за рационом питания

Сад Загр...

Май

На основе меню текущего дня система позволяет строить следующие отчеты:

1. Ведомость анализа используемого набора продуктов;
2. Меню для родителей отдельно для каждой категории довольствующихся;
3. Меню для родителей общее;

Ведомость анализа используемого набора продуктов (с 31.03.2015 по 31.03.2015)

Наименование продукта	1	2	3	4	5	6	7	8	9
31.03.2015									
Типовое меню "0 7 день ВТОРНИК" Кол-во детей: 88	2	178	44	27,5	9,76	389,8	31,59	177,4	25,06
<b>Продукт набор, г</b>	<b>2</b>	<b>178</b>	<b>44</b>	<b>27,5</b>	<b>9,76</b>	<b>389,8</b>	<b>31,59</b>	<b>177,4</b>	<b>25,06</b>
<b>Среднее значение, г</b>	<b>2</b>	<b>178</b>	<b>44</b>	<b>27,5</b>	<b>9,76</b>	<b>389,8</b>	<b>31,59</b>	<b>177,4</b>	<b>25,06</b>
<b>Норма, г</b>	<b>0,6</b>	<b>140</b>	<b>43</b>	<b>21</b>	<b>11</b>	<b>270</b>	<b>55</b>	<b>260</b>	<b>100</b>
<b>Отклонение, г</b>	<b>1,4</b>	<b>38</b>	<b>1</b>	<b>6,5</b>	<b>1,2</b>	<b>119,8</b>	<b>23,4</b>	<b>82,6</b>	<b>74,9</b>
Эн. ценность	5,78	137,1	140,5	216,7	87,74	514,1	168,86	84,18	24,16
Белки	0,49	3,56	5,06	0,14	12,69	5,00	2,72	0,30	
Жиры	0,3	0,71	1,45	22,69	9,75	14,05	0,19	0,13	
Углеводы	0,2	29,01	29,26	0,22	33,62	5,05	12,56	5,26	

Меню на 31.03.2015 (Сад)

Блюдо	Выход, г	Эн.ценность (ккал.)
<b>Завтрак 1</b>		
Каша пшеничная вязкая с морковью	200	256
Бутерброд с маслом	40	
Какао с молоком	180	
<b>Завтрак 2</b>		
Сок фруктовый	174	
<b>Обед</b>		
Салат из свеклы с курагой и изюмом	80	
Щи из свежей капусты с картофелем на мясном бульоне с сметаной	260	
Картофельная запеканка с мясом	159	
Компот из сухофруктов	180	
Хлеб ржаной	48	
<b>Полдник</b>		
Пудинг творожно-банановый	117	
Молоко сгущенное	30	
Молоко кипяченое	180	
Хлеб пшеничный	23	
<b>Ужин 1</b>		
<b>Рекомендованный</b>		
Исполнитель: _____		
Шеф-повар: _____		

Наименование блюда	Выход		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энц. ккал	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад	Ясли	Сад
<b>Завтрак 1</b>										
Каша пшеничная вязкая с морковью	0	200	0	7,48	0	7,67	0	39,3	0	256
Бутерброд с маслом	0	40	0	2,45	0	7,55	0	14,62	0	136
Какао с молоком	0	180	0	3,67	0	3,19	0	15,82	0	107
<b>Завтрак 2</b>										
Сок фруктовый	0	174	0	0,87	0	0	0	17,57	0	74,24
<b>Обед</b>										
Салат из свеклы с курагой и изюмом	0	80	0	1,25	0	4,89	0	10,83	0	92,32
Щи из свежей капусты с картофелем на мясном бульоне с сметаной	0	260	0	1,74	0	4,89	0	8,48	0	85
Картофельная запеканка с мясом	0	159	0	12,05	0	9,44	0	25,54	0	235,5
Компот из сухофруктов	0	180	0	0,4	0	0,02	0	24,99	0	102
Хлеб ржаной	0	48	0	3,17	0	0,58	0	16,42	0	86,88
<b>Полдник</b>										
Пудинг творожно-банановый	0	117	0	18,14	0	14,97	0	36,37	0	353,9
Молоко сгущенное	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0
Молоко кипяченое	0	180	0	5,5	0	4,9	0	9,1	0	102
Хлеб пшеничный	0	23	0	1,77	0	0,69	0	11,45	0	60,26
<b>Ужин 1</b>										
<b>Рекомендованный ужин 2</b>										
Исполнитель: _____										

ОтчетыСОГЛАСОВАНО  
Территориальный отдел  
Управления Роспотребнадзора

УТВЕРЖДАЮ

должность

подпись расшифровка подписи

ПЛАН-МЕНЮ

Категория довольствующихся: Сад

Справка о выполнении натуральных норм питания  
с 01.03.2015 по 31.03.2015

N рецепта	Блюдо и гарнир		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витам		Наименование продукта	Норма на 1 чел. в день (г)	Норма по плану (г)	Фактический расход продуктов (г)	% выполнения	Передано в %	Недодано в %		
	Наименование и краткая характеристика	Выход одного блюда, г.	Белки	Жиры	Углеводы		B1	C									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	Дрожжи хлебопекарные	0,5	10,5	2,95	28,08	71,92		
1	Бутерброд с маслом	40	2,45	7,55	14,62	136	0,05		2	Какао-порошок	0,6	12,6	10	79,37	20,63		
2	Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107	0,04	1,43	3	Картофель	140	2940	2691,45	91,55	8,45		
3	Картофельная запеканка с мясом	159	12,05	9,44	25,54	235,52	0,15	3,78	4	Кисломолочные напитки и продукты	180	3780	1257,76	33,27	66,73		
4	Каша пшеничная вязкая с морковью	200	7,48	7,67	39,3	256	0,26	1,36	5	Колбасные изделия		95,73					
5	Компот из сухофруктов	180	0,4	0,02	24,99	102		0,36	6	Кондитерские изделия	20	420	60	14,29	85,71		
6	Молоко кипяченое	180	5,5	4,9	9,1	102	0,05	2,46	7	Кофейный напиток злаковый витаминизированный	1,2	25,2	29	115,08	15,08		
7	Молоко сгущенное	30															
8	Пудинг творожно-банановый	117	18,14	14,97	36,37	353,93	0,06	1,7									
9	Салат из свеклы с курагой и изюмом	80	1,25	4,89	10,83	92,32	0,02	6,18									
10	Сок фруктовый									43	903	934	103,43	3,43			
11	Хлеб пшеничный									12	252	322,6	128,02	28,02			
12	Хлеб ржаной									21	441	430,7	97,66		2,34		
13	Щи из свеклы на мясе									11	231	221,61	95,94		4,06		
										270	5670	4889,06	86,23		13,77		
										29	609	352,2	57,83		42,17		
										55	1155	609,39	52,76		47,24		
										260	5460	3278,98	60,05		39,95		
										100	2100	1134,42	54,02		45,98		
	Заведующий									6	Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	270	389,76	270	389,76	144,36	44,36
										7	Мясо (бескостное/на кости)	55	31,59	55	31,59	57,43	
										8	Овощи свежие, зелень	260	177,38	260	177,38	68,22	
										9	Фрукты и ягоды свежие	100	25,06	100	25,06	25,06	
										10	Фрукты и ягоды сушеные, замороженные, консервированные	11	27,3	11	27,3	248,18	14,27
										11	Прочее		0,01		0,01		
										12	Сахар	47	38	47	80,85		
										13	Сметана с м.д.ж. не более 15%	11	14,5	11	14,5	131,82	31,82
										14	Соки фруктовые (овощные) витаминиз. или пр. отж.	100	174,4	100	174,4	174,4	74,4
										15	Соль йодированная пищевая с пониженным содержанием натрия	6	6	6	6	100	
										16	Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	40	79,34	40	79,34	198,35	98,35
										17	Хлеб пшеничный витаминизированный	80	60,5	80	60,5	75,63	24,37
										18	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) витаминизированный	50	48,1	50	48,1	96,2	3,8
										19	Яйцо куриное диетическое	0,6	0,33	0,6	0,33	55	45

4. План меню;
5. Справка о выполнении натуральных норм питания;
6. Ведомость контроля за рационом питания.



## Бракеражная ведомость

Учреждения	Питание	Сервис					
------------	---------	--------	--	--	--	--	--

**Бракеражная ведомость**

**Журнал бракеража готовой кулинарной продукции**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракер.ком.иссии	Прим
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак 1						
		Запеканка из творога с повидлом	отл.			
		Кофейный напиток с молоком	отл.			
		Хлеб пшеничный	отл.			
Завтрак 2						
		Молоко кипячёное	отл.			
Обед						
		Суп картофельный с рыбными	отл.			

**Бракеражная ведомость на 02.04.2015 (84+1)**

Наименование	Выход	Органо-оценка	Кулинарная обработка	Продукты	Вес	Кач-во продукта
Завтрак 1						
Проба оставлена. Раздачу разрешаю						
Запеканка из творога с повидлом	132	отл.	правильно	Крупа манная Масло сливочное несоленое Повидло Сахар-песок Сметана Сухари панировочные Творог Яйцо куриное диетическое		
Кофейный напиток с молоком	180	отл.	правильно	Кофейный напиток Молоко 3.2%-ной жирности Сахар-песок		
Хлеб пшеничный	20	отл.	правильно	Хлеб пшеничный		
Завтрак 2						
Проба оставлена. Раздачу разрешаю						
Молоко кипячёное	200	отл.	правильно	Молоко 3.2%-ной жирности		
Обед						
Проба оставлена. Раздачу разрешаю						
Суп картофельный с рыбными фрикадельками	275	отл.	правильно	Картофель Лук репчатый Масло растительное Морковь красная Рыба разная (филе) Соль йодированная Томат-пюре Яйцо куриное диетическое		

Наименование блюд, кулинарных изделий, готовых продуктов промышленного производства, в соответствии с типовым рационом питания	Фактические конкретные наименования пищевых продуктов промышленного производства (с указанием массы нетто) и сведения о значках или корректировках рациона питания	Отклонение фактического количества продуктов от планируемого (указать группу продуктов и отклонение в граммах на одного ребенка со знаком + или -)	Отметка о доброкачественности сырья, полуфабрикатов (набора продуктов) при закладке	Время окончания приготовления (для блюд и кулинарных изделий)	Время проведения органолептической оценки (бракеража) готового блюда (изделия)	Оценка									
						Выполнения меню			Качественности (органолептическая оценка по 5-балльной шкале)	Правильность кулинарной обработки (в т.ч. достаточность тепловой обработки)					
1	2	3	4	5	6	7	8	9		10	11	12	13	14	15
Завтрак 1															
<input checked="" type="checkbox"/>	Яблоко	Яблоко	0.24	+0.24	доброкачественное				отл.	отл.	отл.	отл.	правильно	70	70
<input checked="" type="checkbox"/>	Суп молочный с макаронными изделиями	Вермишель	0.045	+0.045	доброкачественное				отл.	отл.	отл.	отл.	правильно	150	150
<input checked="" type="checkbox"/>		Масло сливочное несоленое	0.009	+0.009	доброкачественное										
<input checked="" type="checkbox"/>		Молоко стерилизованное 3,2% жирности	0.33	+0.33	доброкачественное										
<input checked="" type="checkbox"/>		Сахар-песок	0.009	+0.009	доброкачественное										
		Соль йодированная			доброкачественное										
Завтрак 2															
					доброкачественное				отл.	отл.	отл.	отл.	правильно	125	125
					доброкачественное				отл.	отл.	отл.	отл.	правильно	150	150

**На основе меню требования – формируется бракеражная ведомость.**



## Склад

Склад - поступление продуктов Выйти из системы

Текущий остаток	Поступление	Расход	Списание	Возврат	Заказ продуктов	Возврат поставщику
-----------------	-------------	--------	----------	---------	-----------------	--------------------

Накопительная ведомость [Справка](#)

Апрель 2015

Добавить день

12.05.2015

- ✘ 01.04.2015
- ✘ 01.04.2015 (1)
- ✘ 02.04.2015
- ✘ 02.04.2015 (1)
- ✘ 02.04.2015 (2)
- ✘ 03.04.2015

Продукт

Вес упаковки, кг:  Количество упаковок:  Вес итоговый, кг (шт.):

Цена за упаковку:  Стоимость итоговая:

Выбрать заказ продуктов

Выбрать поставщика

Номер накладной

-	Наименование	Вес упаковки	Кол-во упаковок	Вес итоговый	Годен до	Цена за упаковку	Стоимость итоговая
<a href="#">инфо.</a>	Грудка куриная			4,5	07.04.2015		1182.15
<span style="color: red;">✘</span>	Изюм	<input type="text"/>	<input type="text"/>	5	13.07.2015	<input type="text"/>	691.60
<span style="color: red;">✘</span>				5	15.03.2016	<input type="text"/>	1110.05
				75	01.03.2016		1069.05
					05.05.2015	<input type="text"/>	1598.25
					09.04.2015		345.24
					03.03.2016	<input type="text"/>	2062.80

В системе имеется возможность ведения учета поступления продуктов питания на склад организации.

При поступлении можно указывать поставщика и номер накладной.





# Склад

Склад - текущий остаток продуктов

[Выйти из системы](#)

Текущий остаток	Поступление	Расход	Списание	Возврат	Заказ продуктов	Возврат поставщику
-----------------	-------------	--------	----------	---------	-----------------	--------------------

[Остаток](#)  
 [Остаток \(все продукты\)](#)  
 [Оборотная ведомость \(по всем продуктам\)](#)  
 [Оборотная ведомость \(по всем продуктам\)](#)  
 [Оборотная ведомость \(по одному продукту\)](#)

**Текущий остаток – позволяет посмотреть остаток продуктов на текущую дату.**

Группы продуктов	Наименование	Код	Вес
Бульон			
Вода			
Дрожжи			
Каксо-по			
Картофе			
Кисломо			
продукт			
Колбасн			
Кондите			
Кофейн			

Остаток на 12.05.2015

N п/п	Наименование	Вес	N п/п	Наименование	Вес
1	Рыбные консервы "Сайра"	13,25	23	Смесь сухофруктов	5,24
2	Масло сливочное несоленое	8,2	24	Сок фруктовый	7,6
3	Масло растительное	15,07	25	Изюм	5,98
4	Молоко сгущенное	18,62			
5	Сметана	0,5			
6	Сыр	1,05			
7	Яйцо куриное диетическое	1,22			
8	Молоко сухое 25%	0,4			
9	Мука пшеничная	12,1			
10	Крупа гречневая (ядрица)	19,18			
11	Крупа манная	11,35			

Оборотная ведомость за апрель 2015 года.

Наименование учреждения: ДОУ №1

Структурное подразделение: \_\_\_\_\_

Материально ответственное лицо: \_\_\_\_\_

Единица измерения: руб.

Форма по ОКУД: 0504035  
Дата: 12.05.2015  
по ОКПО: \_\_\_\_\_  
Номер счета по ОКЕИ: 10532000

Оборотная ведомость - Масло растительное Март 2015

Дата	Поступление	Расход	Возврат	Списание	Возврат поставщику	Остаток
02.03.2015		0,6				11,34
03.03.2015		0,84				10,5
04.03.2015		1,12				9,38
05.03.2015		0,66				8,72
06.03.2015		0,62				8,1
10.03.2015		1,57				6,53
11.03.2015		1,05				5,48
12.03.2015		0,79				4,69
13.03.2015		0,77				3,92
16.03.2015		0,44				3,48
17.03.2015	11,775	0,79				14,465
18.03.2015		1,26				13,205
19.03.2015		0,605				12,6
20.03.2015		0,72				11,88
23.03.2015		1,28				10,6
24.03.2015		0,77				9,83
25.03.2015		1,01				8,82
26.03.2015		0,48				8,34
27.03.2015		0,8				7,54
30.03.2015		1,52				6,02
31.03.2015		0,84				5,18

Оборот за апрель 2015 года.

Цена средняя	Остаток на 01.4.2015		Дебет		Кредит (количество)						Кредит (сумма)		Остаток на 30.4.			
	Колм.	Сумма	Колм.	Сумма	Дети	Персонал	Школьные	Прочие	Всего	Дети	Персонал	Школьные	Прочие	Всего	Колм.	Сум
95.32	13	1239.16			13				13	1239.16				1239.16		
148.79	9	1339.11			9				9	1339.11				1339.11		
1100.00	0.042	46.20													0.042	46.20
0.00	5.34														5.34	
77.27	6.9	525.47							4.5	1182.15				1182.15	6.9	525.47
262.70			4.5	1182.15	4.5				4.5	1182.15				1182.15		
0.00	0.45														0.45	
0.00	0.143							0.033	0.033						0.11	
140.42	0.98	148.09	5	691.60											5.98	839
481.26	1.766	849.90			0.156				0.156	75.08				75.08	1.61	774
79.62	1.68	133.76													1.68	133
47.68	23.62	1128.85	20	953.20	24.69				24.69	1177.17				1177.17	18.93	902
37.52	105.16	3945.39			45				45	1688.31				1688.31	60.16	2257
295.25																
230.74			4	922.96	4				4	922.96				922.96		
121.19	3.164	383.45			0.252				0.252	30.54				30.54	2.912	352
43.17	25	1079.15			5.82				5.82	251.23				251.23	19.18	827
37.20	11.85	440.82			0.5				0.5	18.60				18.60	11.35	422
26.52	19.96	513.39													19.96	513
63.21	16.18	1022.71			6.94				6.94	438.66				438.66	9.24	584

## Склад

[Выйти из системы](#)

**Склад - расход продуктов**

Текущий остаток	Поступление	Расход	Списание	Возврат	Заказ продуктов	Возврат поставщику
-----------------	-------------	--------	----------	---------	-----------------	--------------------

Отчеты: Бракеражная ведомость сырых (скоропортящихся) продуктов [Построить](#)

Бракеражная ведомость сырых (скоропортящихся) продуктов [Справка](#)

Накопительная ведомость

Апрель Журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Добавить день

12.05.2015

Загрузить список продуктов

Список продуктов из меню-требования: 03.04.2015

Наименование	Вес, кг	
	Меню-требование	Склад
Грудка куриная	4,5	4,5=4,5
Какао-порошок	0,156	0,156=0,156
Капуста свежая	2,07	2,07=2,07
Картофель	17,29	17,29=17,29
Крупа рисовая	2,4	2,4=2,4
Лук репчатый	0,94	0,94=0,94
Масло растительное	0,625	0,625=0,625
Масло сливочное несоленое	1,71	1,71=1,71
Молоко 3,2%-ной жирности	26,77	26,77=26,77

Основное меню

- ✘ [01.04.2015](#)
- ✘ [02.04.2015](#)
- ✘ [03.04.2015](#)

**Расход** – позволяет осуществлять расход продуктов питания на основании ранее составленного меню – требования.

## Склад: отчетные формы

Бракеражная ведомость сырой (скоропортящейся) продукции, поступившей в период с 30.03.2015 по 31.03.2015								
Дата поступления продукции	Наименование продукта с указанием изготовителя, поставщика, номера партии и других реквизитов товара	Соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям, наличие и правильность оформления товарно-сопроводительной документации	Результаты органолептической оценки доброкачественности	Лабораторные исследования (отметка об отборе проб для исследований и их результаты)	Предельный срок реализации или использования в производстве (дата, час)	Фактическая реализация продукта (по дням)	Примечания	Подписи лиц, ответственных за приемку и входной контроль
30.03.2015	Банан (Единый центр муниципального заказа, N53241, вес итог. 3.9 кг)				09.04.2015	31.03.2015 (3.9кг)		
30.03.2015	Ванилин (Единый центр муниципального заказа, N53241, вес итог. 0.045 кг)				06.12.2015	30.03.2015 (0.0015кг) 31.03.2015 (0.0015кг)		
30.03.2015	Молоко 3.2%-ной жирности (Единый центр муниципального заказа, N53241, вес итог. 26 л)				06.04.2015	31.03.2015 (26л)		
30.03.2015	Мясо говядина (1ый сорт) (Единый центр муниципального заказа, N53241, вес итог. 4.6 кг)				01.04.2015	31.03.2015 (4.6кг)		

При ведении складского учета в системе можно автоматически формировать бракеражную ведомость сырых (скоропортящихся) продуктов питания с указанием даты поступления продукта и предельного срока его реализации в производстве.

## Склад: отчетные формы

Накопительная ведомость за период с 30.03.2015 по 31.03.2015 (расход)						
Номенклатурный номер	Наименование продуктов питания	Ед.изм.	Числа месяца			30.03.2015
			Число довольствующихся (питающихся)			80
			израсходовано	цена за ед.	сумма, руб.	
6100034	Мясо говядина (1ый сорт)	кг	4,6	459,15	2112,09	
611012	Рыбные консервы "Сайра"	кг	3,25	282,92	919,49	3,25
612001	Масло сливочное несоленое	кг	4,86	319,65	1553,499	2,49
612025	Масло растительное	кг	2,36	88,102	207,921	1,52
612036	Молоко 3.2%-ной жирности	л	52	38,36	1994,72	20,24
612044	Молоко сгущенное	кг	2,66	117,684	313,04	
612060	Сметана	кг	2,05	151,1	309,755	0,8
612067	Творог	кг	7	221,8	1552,6	
612084	Яйцо куриное диетическое	шт	29	6,28	182,12	
613001	Мука пшеничная	кг	0,67	27,9	18,693	0,67
613029	Крупа гречневая (ядрица)	кг	3,26	63,93	208,412	3,26
613030	Крупа манная	кг	1,44	37,2	53,568	1,44
613041	Крупа рисовая	кг	0,4	65,09	26,036	0,4
613045	Крупа пшенная	кг	3,78	31,97	120,847	
613052	Макаронные изделия	кг	4,08	51,91	212,597	4,08
614002	Сахар-песок	кг	5,77	52,08	300,502	2,51
614003	Ванилин	кг	0,002	1100	3,3	0,001
614080	Сухари панировочные	кг	1,61	131,25	211,313	0,96
615027	Смесь сухофруктов	кг				
615029	Сок фруктовый	кг				
615034	Изюм	кг				
615036	Апельсин	кг				
615037	Банан	кг				
615039	Лимон	кг				
615042	Курага	кг				
615078	Картофель	кг				

За любой период времени можно сформировать накопительную ведомость поступления продуктов питания на склад организации.

## Склад: отчетные формы

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, поступившей в период с 31.03.2015 по 31.03.2015

Нумерация граф в таблице дана в соответствии с официальным текстом документа.

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Прим
1	2	3	4	5	6	7	8
31.03.2015	Апельсин	13	53766	10.04.2015	01.04.2015		
31.03.2015	Бройлер-цыпленок	9	53766	05.04.2015	01.04.2015		
31.03.2015	Капуста свежая	15	54757	14.04.2015	02.04.2015 03.04.2015		
31.03.2015	Картофель	50	54757	14.04.2015			
31.03.2015	Крупа гречневая (ядрица)	25	53766	08.08.2016	02.04.2015		
31.03.2015	Крупа манная	10	53766	18.10.2015			
31.03.2015	Лук репчатый	10	54757	14.04.2015	02.04.2015 03.04.2015		
31.03.2015	Масло сливочное несоленое	6,48					
31.03.2015	Молоко 3.2%-ной жирности	16					
31.03.2015	Морковь красная	15					

**За любой период времени можно сформировать журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.**

## Склад

[Выйти из системы](#)
**Склад - списание продуктов**

Текущий остаток	Поступление	Расход	Списание	Возврат	Заказ продуктов	Возврат поставщику
-----------------	-------------	--------	----------	---------	-----------------	--------------------

Февраль 2015  
 Добавить день  
 12.05.2015

**Продукт**  
 Текущий остаток:  
**Наличие на складе**  
 Кол-во упаковок:  
 Вес:  
 Добавить

**Склад - возврат продуктов**

Текущий остаток	Поступление	Расход	Списание	Возврат
-----------------	-------------	--------	----------	---------

Февраль 2015  
 Добавить день  
 12.05.2015

**Расход** 12.02.2015 Сохранить  
[Выбрать меню-требование](#)  
 Загрузить список продуктов

✘ 12.02.2015

Список продуктов из меню-требования: 12.02.2015(Возв.)

Наименование	Вес, кг	
	Меню-требование	Склад
Яблоко	0.41	0.41=0.41

**Списание** – позволяет осуществить списание продуктов питания со склада (порча, корректировка)

**Возврат** – используется в случае возврата продуктов с пищеблока по причине неявки детей, на основе ранее составленного возвратного меню требования.

## Склад

Склад - заказ продуктов

Текущий остаток	Поступление	Расход	Списание	Возврат	Заказ продуктов	Возврат поставщику
-----------------	-------------	--------	----------	---------	-----------------	--------------------

Сентябрь

Добавить день



[Выбрать типовое меню №1](#)

[Выбрать типовое меню №2](#)

[Выбрать типовое меню №3](#)
[Выбрать меню текущего дня №1](#)
[Выбрать меню текущего дня №2](#)
[Выбрать меню текущего дня №3](#)

Меню	Завтрак	
	Типовое меню №1	<input type="text" value="12"/>
Типовое меню №2	<input type="text" value="50"/>	<input type="text" value="50"/>

[Отчетная форма](#)

-	Наименование	Ед.изм.	Вес упаковки	Требуемое кол-во	Вес итоговый	Остаток
	Говядина	кг	<input type="text"/>	<input type="text"/>	4.683	0
	Какао-порошок	кг	<input type="text"/>	<input type="text"/>	0.1211	0
	Капуста белокачанная	кг	<input type="text"/>	<input type="text"/>	3.613	0
	Картофель	кг	<input type="text"/>	<input type="text"/>	2.312	0
	Кислота лимонная пищевая	кг	<input type="text"/>	<input type="text"/>	0.011	0
	Крупа манная	кг	<input type="text"/>	<input type="text"/>	0.37	0
	Крупа рисовая	кг	<input type="text"/>	<input type="text"/>	2.604	0
	Лук репчатый	кг	<input type="text"/>	<input type="text"/>	1.366	0
	Масло растительное	л	<input type="text"/>	<input type="text"/>	0.587	0
	Масло сливочное несоленое	кг	<input type="text"/>	<input type="text"/>	0.683	0
	Молоко	кг	<input type="text"/>	<input type="text"/>	22.263	0
	Морковь красная	кг	<input type="text"/>	<input type="text"/>	3.294	0
	Мука	кг	<input type="text"/>	<input type="text"/>	0.486	0
	Овсяные хлопья Геркулес	кг	<input type="text"/>	<input type="text"/>	0.543	0
	Сахар	кг	<input type="text"/>	<input type="text"/>	3.601	0

**Заказ продуктов** – позволяет осуществлять предварительный расчет потребности в продуктах питания исходя из указанного количества довольствующихся по указанным типовым меню.





### Склад

Склад - возврат поставщику

[Выйти из системы](#)

Текущий остаток

Поступление

Расход

Списание

Возврат

Заказ продуктов

Возврат поставщику

[Справка](#)

Январь 2015

Добавить день

12.05.2015

Продукт

Картофель

Текущий остаток:

60,16

Наличие на складе

Кол-во упаковок:

Вес:

Выберите строку - Mozilla Firefox

127.0.0.1:8081/region\_menu/region.cgi/menu\_rashod?select\_income=1&product.

Поступление	Вес упаковки	Срок годности	Поступило		Осталось		-
			Кол-во упаковок	Вес итоговый	Кол-во упаковок	Вес итоговый	
26.03.2015 (2)		09.04.2015		30		10,16	<a href="#">Выбрать</a>
31.03.2015 (2)		14.04.2015		50		50	<a href="#">Выбрать</a>

Возврат поставщику – позволяет осуществить возврат продуктов поставщику.





## Экспорт файла DBF

Экспорт файла DBF

[Выйти из системы](#)

Код учреждения:

Материально-ответственное лицо:

Начало периода:

01.06.2010



Конец периода:

01.06.2010



Код пробы:

Коды категорий:

Сад

Ясли

Персонал

сироты

воспитанники

учащиеся

Коды МОЛ:

Сад

Ясли

Персонал

сироты

воспитанники

учащиеся

Система позволяет **выгружать данные**, полученные при формировании меню-требования в ИАС «Аверс: Бухгалтерия».



+7 (495) 909-03-60

+7 (916) 614 73 48

avers-evgenia@mail.ru

[h-line@iicavers.ru](mailto:h-line@iicavers.ru)

[www.iicavers.ru](http://www.iicavers.ru)

Москва, ул.Русаковская,13

