



соответствует СанПиН и ХАССП

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Колледж: Питание

программа для организации питания обучающихся
в учреждениях начального и среднего профессионального
образования

Телефоны: 8 (8332) 47-31-47
8 (499) 600-600-0

Наш сайт: ПрограммныйЦентр.РФ
pbprog.ru

ОТДЕЛ ПРОДАЖ

e-mail: sales@pbprog.ru
телефон: 8-800-707-41-80 (звонок бесплатный)

ТЕХПОДДЕЖКА

e-mail: help@pbprog.ru
телефон: 8-800-100-58-90 (звонок бесплатный)



Содержание

ВВЕДЕНИЕ	6
Возможности программы:	7
Сборники рецептур	10
Процесс работы с программой.....	11
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ С ПРОГРАММОЙ.....	13
Технические требования.....	13
Получение программы.....	13
Установка программы.....	15
Компоненты программы.....	19
Запуск программы	20
Работа в демонстрационном режиме	21
Регистрация программы	23
Автоматическая регистрация программы	23
Регистрация программы вручную	25
Перенос лицензии на другой компьютер	28
Обновление программы. Получение обновлений программы	29
Автоматическое обновление программы	30
Обновление программы вручную.....	35
Сетевая версия программы.....	36
Установка и обновление сетевой версии программы	36
Наборы прав. Справочник «Пользователи»	37
Обновление данных в окнах	38
Монопольный режим	39
Техническая поддержка.....	39
Сеанс управления Вашим компьютером	41
ГЛАВНОЕ ОКНО ПРОГРАММЫ.....	44
Структура окна программы.....	45
Главное меню.....	46
Панель инструментов.....	51
Панель инструментов «Операции»	54
Работа с вложенными окнами.....	55
Порядок работы в программе.....	56
РАБОТА СО СПРАВОЧНИКАМИ	68
Работа со справочниками, документами	68
Выделение строк в таблицах	72
Поиск необходимой информации в справочниках	73

Порядок заполнения справочников	76
Заполнение справочников	78
Справочник «Организация»	78
Справочник «Валюты»	79
Справочник «Категории блюд»	80
Справочник «Виды кулинарной обработки»	81
Справочник «Типы меню»	83
Справочник «Типы довольствующихся»	83
Справочник «Приемы пищи»	85
Справочник «Единицы измерения»	86
Справочник «Витамины и минералы»	87
Справочник «Группы продуктов»	88
Справочник «Поставщики»	90
Справочник «Плановые дни»	91
Справочник «Склады»	92
Справочник «Продукты»	93
Справочник «Содержание витаминов и минералов»	96
Справочник «Замена»	97
Справочник «Нормы питания»	99
Справочник «Физиологические нормы»	101
Справочник «Суммарный объем блюд»	102
Справочник «Остатки на складе»	103
Справочник «Сборники рецептур»	107
Справочник «Блюда»	107
Справочник «Технологические карты»	111
Справочник «Выходы»	115
Справочник «Рецептуры»	118
Справочник «План-меню»	124
Справочник «Фиксированная плановая стоимость»	141
Справочник «Распределение энергетической ценности (калорийности)»	142
Справочник «Сезонные проценты потерь»	143
Печать справочников и документов	150
Работа с шаблонами в Excel	153
Импорт и экспорт	154
Импорт данных	154
Экспорт данных в универсальный формат XML	158
Импорт и экспорт технологических карт	160
РАСЧЕТ ПЛАНОВЫХ И ФАКТИЧЕСКИХ ЦЕН	172

ДОКУМЕНТЫ	182
Общие сведения о документах.....	182
Работа с журналами документов и документами	183
Списание продуктов питания	183
Заказ продуктов питания.....	188
Приход продуктов питания.....	193
Журнал меню на день	198
Журнал меню-требований.....	206
Расход продуктов питания	218
ОТЧЕТЫ.....	221
Бракераж готовой продукции, Бракераж пищевых продуктов	222
Накопительные ведомости	224
Анализ план-меню на повторение блюд в разрезе 3х дней	225
Анализ план-меню на соответствие нормам питания	227
Анализ распределения калорийности план-меню	229
Анализ отклонения фактической себестоимости человекодня от плана	231
Ведомости контроля за рационом питания	232
Отчет о химическом составе	234
Журнал витаминизации	235
Журнал учета движения товаров на складе.....	237
Книга учета материальных ценностей	239
Отчет по человекодням.....	240
Оборотно-сальдовая ведомость	242
Ведомость учета остатков продуктов и товаров на складе.....	243
Остатки продуктов на выбранную дату.....	244
Накладная на внутреннее перемещение, передачу товаров	247
Сличительная ведомость	249
Инвентаризационная ведомость	251
Карточка поставщика.....	254
ДОКУМЕНТЫ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ХАССП	255
РАБОТА С БАЗОЙ ДАННЫХ.....	264
Хранение информации в базе данных.....	264
Создать новую базу данных	264
Открыть базу данных.....	266
Сохранить базу данных в другом файле.....	266
Сжатие и восстановление базы данных	266
Архивирование и рекомендации по защите информации	267
Копирование базы данных на съемный диск	268

Восстановление базы данных со съемного диска.....	270
Переход на новую базу данных	272
Переход на действующий правовой акт	274
Проверить базу данных	276

Введение

Компьютерная программа [«Колледж: Питание»](#) предназначена для автоматизации работы сотрудников учреждений начального и среднего профессионального образования: диетсестры и заведующей столовой.

При анализе работы сотрудников учебных учреждений были выделены наиболее трудоемкие задачи: учет продуктов на складе, расчет остатков, заказ продуктов питания, калькуляция химического состава блюд, составление план-меню, меню на день, редактирование меню-требования. На основании вышесказанного была разработана программа [«Колледж: Питание»](#).

Программа [«Колледж: Питание»](#) была разработана в соответствии с:

- *СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».*

В программе имеется возможность настройки её под Вашу организацию, а именно возможности:

- выбора режима питания: в зависимости от времени пребывания;
- выбора рабочей недели: 5-дневной, 6-дневной или 7-дневной;
- ведения меню как по приемам пищи, так и по категориям блюд;
- исключения справочника «Нормы питания» и отчетов по ним;
- заполнения справочников «Нормы питания» и «План-меню» с учетом времени пребывания и режима питания;

Программа **проста** в освоении, так как наследует знакомые пользователю приемы и методы работы, стандартный вид окна и интерфейс.

Программа **надежна** в работе, так как в программе имеются механизмы надежного хранения и резервного копирования данных.

Программа **настраиваема** – Вы можете корректировать шаблоны документов в Excel, расширяя тем самым возможности программы.

Программа **документирована** – данное руководство пользователя содержит сведения не только по использованию готовых возможностей, но и описание технического характера.

Наши программы постоянно дорабатываются, поэтому, пожалуйста, присылайте свои предложения. Это позволит сделать программу более функциональной, удобной и максимально соответствующей Вашим ожиданиям и запросам, уважаемые коллеги.

Возможности программы:

1. Ведение технологических карт, возможность редактирования и добавления новых рецептов:

- расчет пищевой ценности и химического состава в блюдах с учетом потерь при тепловой кулинарной обработке и учетом процента несъедобной части;
- функция копирования всего блюда (название, рецептура, выход);
- автоматический перерасчет на 100 грамм при вводе ингредиентов на выход блюда;
- возможность добавления блюда в рецептурах в качестве ингредиента по технологии «блюдо в блюде»;
- распечатка калькуляционных карт по выходам или на 100 гр;
- распечатка отчета о химическом составе блюд по всем витаминам и микроэлементам.

2. *Уникальная возможность импорта и экспорта любых блюд* с сайта, а также обмен этими данными между любыми программами серии «Питание» (выгружаемая информация: данные рецептуры, пищевая ценность (в том числе, калорийность), химический состав, выход, тип довольствующихся).

3. **Сезонный расчет** необходимого количества продуктов (брутто).

4. Составление сбалансированного план-меню на любой период с использованием различных технологических карт и рецептов, его корректировка, анализ и печать с различными параметрами.

5. Составление меню на каждый день с использованием справочников приемов пищи отдельно для каждой типа довольствующихся: учащиеся 14-18 лет, общая и другие.

6. Возможность изменения порядка следования блюд в план-меню и в меню на день.

7. Составление и печать меню-требования:

- анализ продуктов по типам довольствующихся;
- проверка наличия продуктов на складе;
- замена продуктов: по рецептуре, по справочнику «Замена продуктов», по остаткам на складе, частичная замена;
- изменение выхода блюда в рамках данного меню-требования;
- изменение количества какого-либо продукта;
- проверка продуктов на испорченность (автоматическое списание) перед формированием меню-требования;
- расход продуктов со склада (нескольким складам);
- формирование печатного документа в зависимости от параметров печати и выбора шаблона.

8. Ведение учета продуктов по нескольким складам:

- автоматическое формирование заказов на поставку продуктов на определенный период в соответствии с план-меню;
- автоматический перерасчет документов, заполненных задним числом, после прихода;
- списание испорченных продуктов, в том числе, по истечении срока годности;
- подсчет остатков;
- формирование и печать отчетности;
- выгрузка данных складского учета **в универсальный формат XML** для дальнейшего импорта в любые бухгалтерские программы, в том числе в программу «1С».

9. Возможность выбора разных микроэлементов и витаминов для отражения их в калькуляции.

10. Формирование и печать отчетности:

- бракеражные журналы сырых пищевых продуктов, а также готовой продукции;
- отчет о химическом составе (брутто и нетто);

- накопительные ведомости прихода и расхода пищевых продуктов;
- накладная на внутреннее перемещение, передачу товаров;
- ведомость контроля за рационом питания (брутто и нетто);
- ведомость учета остатков продуктов и товаров на складе;
- остатки продуктов на выбранную дату (по продуктам, по приходам);
- журнал учета движения товаров на складе;
- оборотно-сальдовая ведомость;
- сличительная ведомость;
- инвентаризационная ведомость.

11. Анализ отклонения фактической себестоимости человекодня от плана.

12. Анализ план-меню на повтор блюд в разрезе 3х дней.

13. Анализ план-меню на соответствие нормам питания.

14. Анализ распределения калорийности.

15. Автоматическое формирование журнала витаминизации третьих и сладких блюд.

16. Отчет по человекодням.

17. Подготовка и ведение документации по принципам ХАССП.

18. Переход на новую базу данных. Данным режимом необходимо пользоваться время от времени для увеличения быстродействия программы в зависимости от объема учетной информации, например, 1 раз в 3 месяца.

19. Переход на действующий правовой акт. Действие позволяет пересчитать нормы питания и физиологические нормы от выбранного значения суммы долей суточной потребности.

20. Выбор сборника технологических карт при создании новой базы данных.

21. Проверка базы данных на дублирование записей при открытии (создании/заполнении).

22. Все справочники в программе редактируемые (можно изменять и добавлять данные), в том числе справочники «Валюта» и «Сборники рецептов».

23. Функция поиска необходимой информации (блюд в справочнике).

24. Две панели инструментов для быстрого доступа к часто используемым функциям.

25. Возможности автоматической отправки базы данных разработчику.

26. Возможность копирования базы данных на съемный носитель, восстановления со съемного носителя для резервного копирования или переноса информации на другой компьютер.

27. **Автоматическая регистрация и автоматическое обновление программы.**

28. **Уникальная возможность проверки базы данных на целостность.**

Сборники рецептов

В программу [Колледж: Питание](#) включены несколько сборников рецептов, что дает пользователям программы дополнительную возможность выбора наиболее подходящего сборника именно для своей образовательной организации.

1. «Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях: Методические указания города Москвы», 2007 г. Разработано: Конь И.Я. (ГУ НИИ питания РАМН); Мосов А.В. (Управление Роспотребнадзора по городу Москве, НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков ГУ НЦЗД РАМН); Тобис В.И., (Московский фонд содействия санитарно-эпидемиологическому благополучию населения); Цапенко М.М. (Департамент образования города Москвы) и др. **(178 блюд)**.

2. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», 2013. – 680 с.: ил. Составители: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. **(1461 блюдо)**.

3. Сборник технических нормативов – «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях», 2011 г. Автор: Под ред. М. П. Могильного и В.А. Тутельяна. **(774 блюда)**.

4. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных

учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации – /Под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. Уральский региональный центр питания – Пермь, 2013 г. – **691 блюд (Школа), Перевалов А.Я., Пермь.**

Примечание 1: также в программе предусмотрена уникальная возможность импорта (и экспорта) любых блюд (более 8444!) с сайта, а также обмен этими данными между любыми программами серии «Питание». Подробнее смотрите в данном руководстве пользователя: [«Импорт и экспорт»](#) или на сайте: [«Импорт и экспорт рецептов блюд в программах серии «Питание»](#).

Примечание 2: в демо-версию включен сборник рецептов на **178 блюд** (г. Москва). При подготовке данного сборника использовано официальное издание: **Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях: Методические указания города Москвы, 2007.**

Процесс работы с программой

Процесс работы с программой, представленный на рисунке «Схема «Процесс работы в программе «Колледж: Питание», состоит из 2 взаимосвязанных разделов:

1. **Организация питания** – это непосредственно работа с меню, а именно составление сбалансированного план-меню, формирование и печать меню на каждый день, корректирование и печать меню-требования, расход продуктов по составленному меню, а также технологический контроль рациона питания в виде составления отчетов.

2. **Учет продуктов на складе** – формирование заказов, приходных и расходных документов, актов о списании продуктов питания, составление различных отчетов и ведомостей учета движения продуктов на складе.

Далее в руководстве пользователя изложен порядок работы с программой в соответствии со схемой, представленной на данном рисунке.

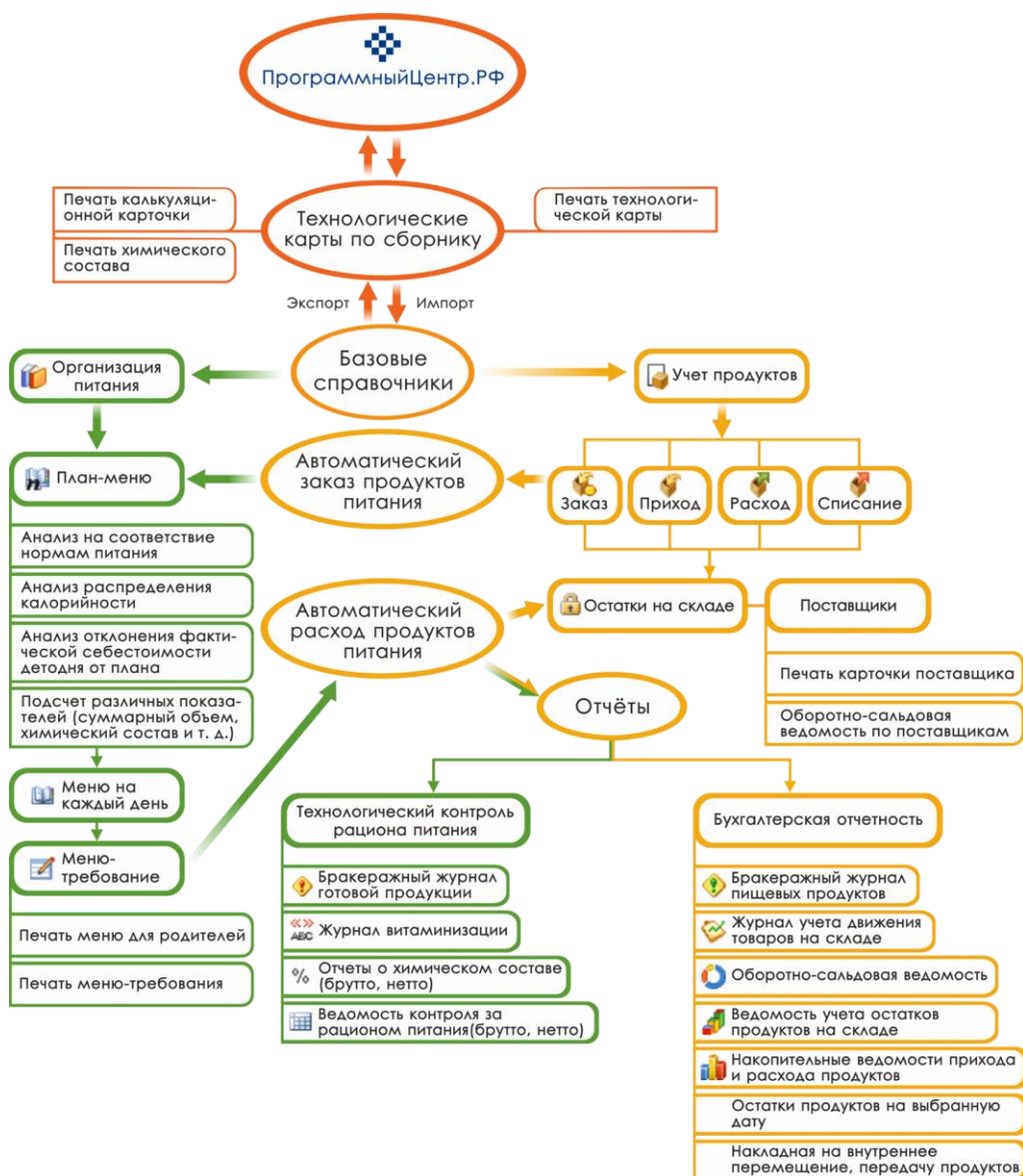


Схема «Процесс работы в программе «Колледж: Питание»

Уважаемые коллеги, наши программы постоянно дорабатываются, поэтому, пожалуйста, присылайте свои предложения. Это позволит сделать программу более функциональной, удобной и максимально соответствующей Вашим ожиданиям и запросам!

С уважением к Вам и надеждой на плодотворное сотрудничество, автор и разработчик программы [«Колледж: Питание»](#), П.С. Батищев.

Авторское право на программу зарегистрировано в Федеральной службе по интеллектуальной собственности, патентам и товарным знакам, подтверждено свидетельством о государственной регистрации программы для ЭВМ, автор и правообладатель: Батищев П.С.

Подготовка к работе с программой

Технические требования

1. **Microsoft Windows** XP(SP2)/7/8/8.1/10 (любая версия из перечисленных);
2. **Microsoft Office** 2000/XP/2003/2007/2010/2013 (любая версия из перечисленных, **!кроме версии 2010 Starter**), в том числе:
 - Microsoft Excel – распечатка справочников;
 - Microsoft Access – хранение информации.

Примечание 1: программы MS Excel и MS Access входят в комплект программ Microsoft Office и наиболее часто бывают установлены на компьютере.

Примечание 2: ОС Windows, программы MS Excel и MS Access в комплект поставки программы «[Колледж: Питание](#)» не входят.

Примечание 3: Microsoft Access (либо компонент DAO360.dll) – хранение информации; Microsoft Word, Excel – для формирования печатных документов.

Для работы автообновления необходимо скачать и установить программу [Microsoft .NET Framework 3.5](#) или выше.

Получение программы

Получить программу можно либо на компакт-диске, либо через Интернет:

1. **Компакт-диск** высылается Почтой России после оплаты, либо наложенным платежом.
2. Наиболее быстро можно получить программу через Интернет, для этого после оплаты Вам сразу предоставляется возможность **скачать программу** с сайта разработчика.

Примечание: как правило, предлагается скачать программу с сайта разработчика, а диск будет Вами получен позднее. Если Вы скачаете программу с сайта и установите на компьютер, то с диска повторно устанавливать программу не нужно, т.к. на диске содержится та же самая программа, а версия, скачиваемая с сайта, может оказаться даже новее, чем на диске.

Для приобретения программы:

- Зайдите на [сайт разработчика \(https://pbprog.ru\)](https://pbprog.ru) и зарегистрируйтесь;
- Перейдите на вкладку «**Купить**» и заполните *форму заказа*.

После заполнения формы Вы можете распечатать счет, квитанцию, либо оплатить заказ с помощью карты Visa, MasterCard или другим удобным для вас способом непосредственно на сайте.

Список сделанных заказов Вы сможете найти на вкладке «[Личный кабинет](#)» в разделе «[Список заказов](#)».

Как только оплата поступит, на Вашу электронную почту будет выслано письмо с информацией о том, как скачать программу.

Для скачивания программы:

- Зайдите на [сайт разработчика](#) с помощью Вашего логина и пароля (которые Вы указывали при регистрации на сайте);
- перейдите на вкладку «**Личный кабинет**»;
- перейдите в раздел «**Мои программы**»;
- нажмите ссылку «**Скачать**» напротив названия нужной программы:

Отдел продаж: 8-800-707-41-80
Техподдержка: 8-800-100-58-90
8 (499) 600-600-0
Компьютерные программы и материалы
15 лет с Вами!

ПРОГРАММНЫЙ ЦЕНТР
Помощь образованию!

Главная | Продукты | Купить | **Личный кабинет** | О компании | Форум

Личный кабинет
Настройки пользователя
Список заказов
Заявления в УЦ
Мои программы
Переход на Полигон Про
Учебный центр

Главная > Личный кабинет > Мои программы



Мои программы (лицензии)

№ заказа	Наименование программы	К-во	Дата заказа	Дата окончания сервиса	Скачать файл	Запрос кода
167936	Колледж: Питание	1	28.06.2018	27.06.2019	Скачать	Код

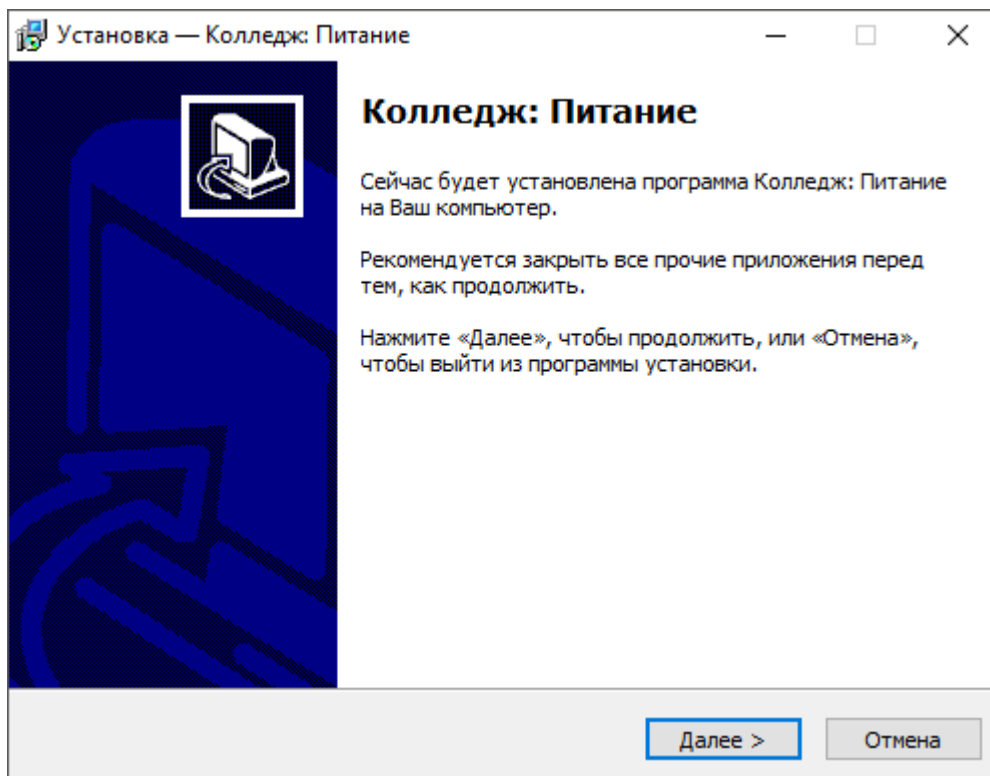
Установка программы

Программа «[Колледж: Питание](#)» нуждается в корректной установке. Простого копирования программы с одного диска на другой (при отсутствии некоторых компонентов в системе) будет недостаточно.

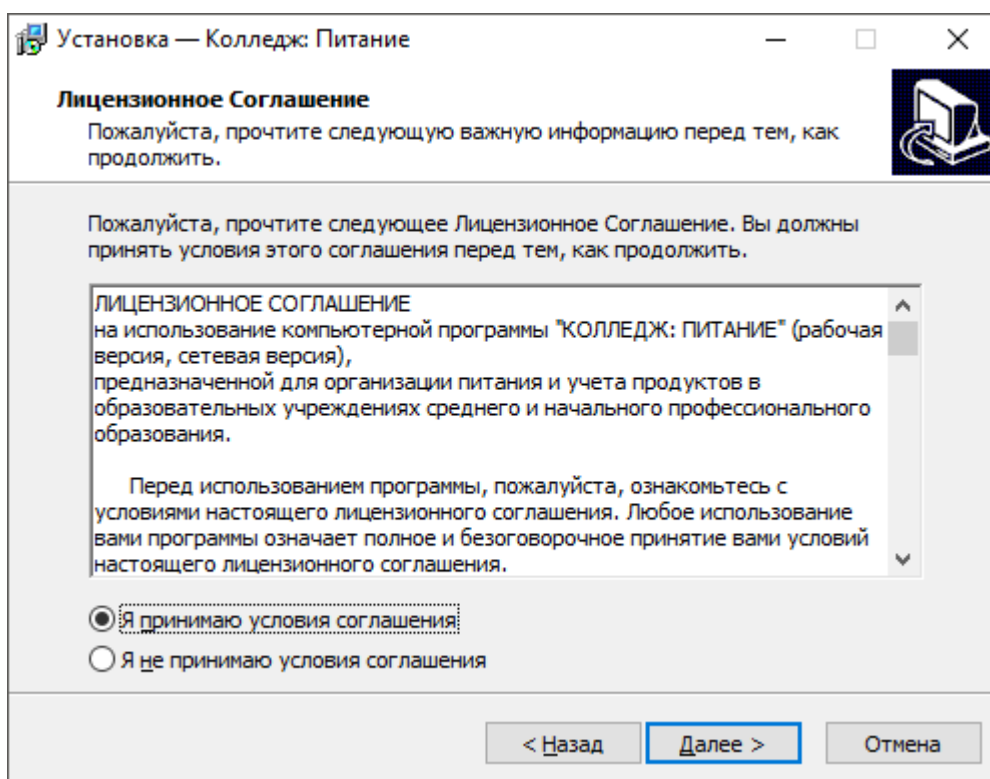
Запустите программу установки:

- если Вы скачали программу с сайта разработчика: дважды нажмите левой кнопкой мыши по полученному файлу  **kolp.exe**;
- если Вы получили компакт-диск: вставьте компакт-диск в дисковод, программа установки запустится автоматически. Если программа установки не запустилась, то откройте «Мой компьютер», компакт-диск и запустите файл:  **kolp.exe**.

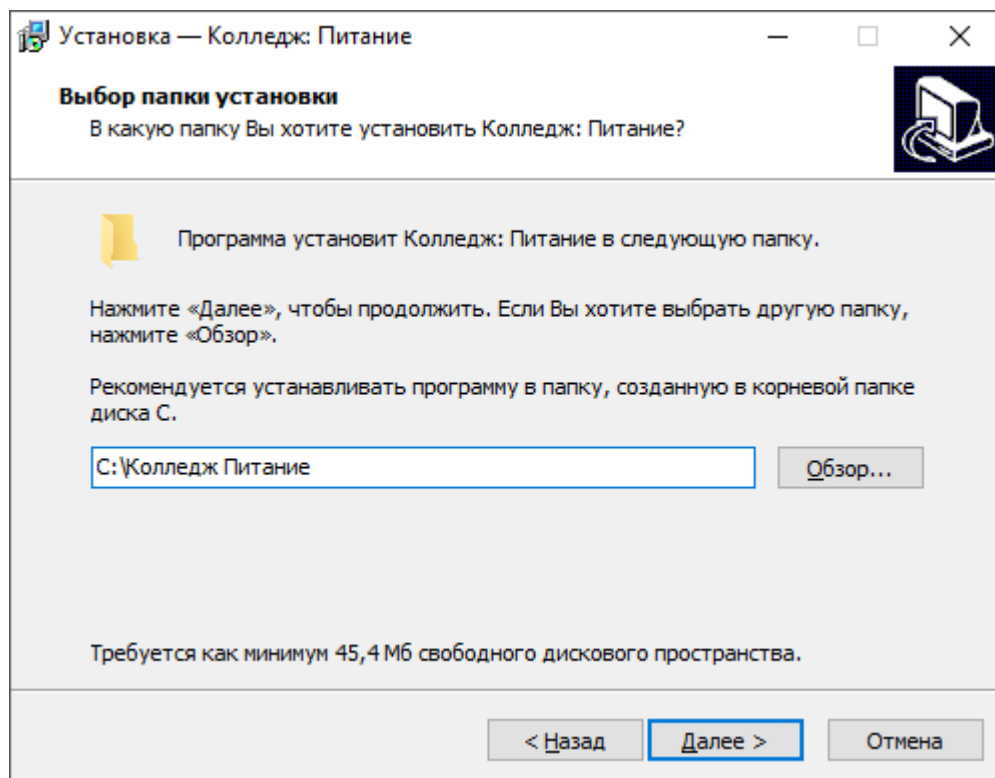
1. В появившемся окне с названием «Установка – Колледж: Питание» нажмите «Далее», чтобы продолжить установку программы, либо нажмите «Отмена» – для отмены установки.



2. В следующем окне прочитайте Лицензионное соглашение и если Вы согласны, то установите флажок **«Я принимаю условия соглашения»**, затем нажмите **«Далее»**.



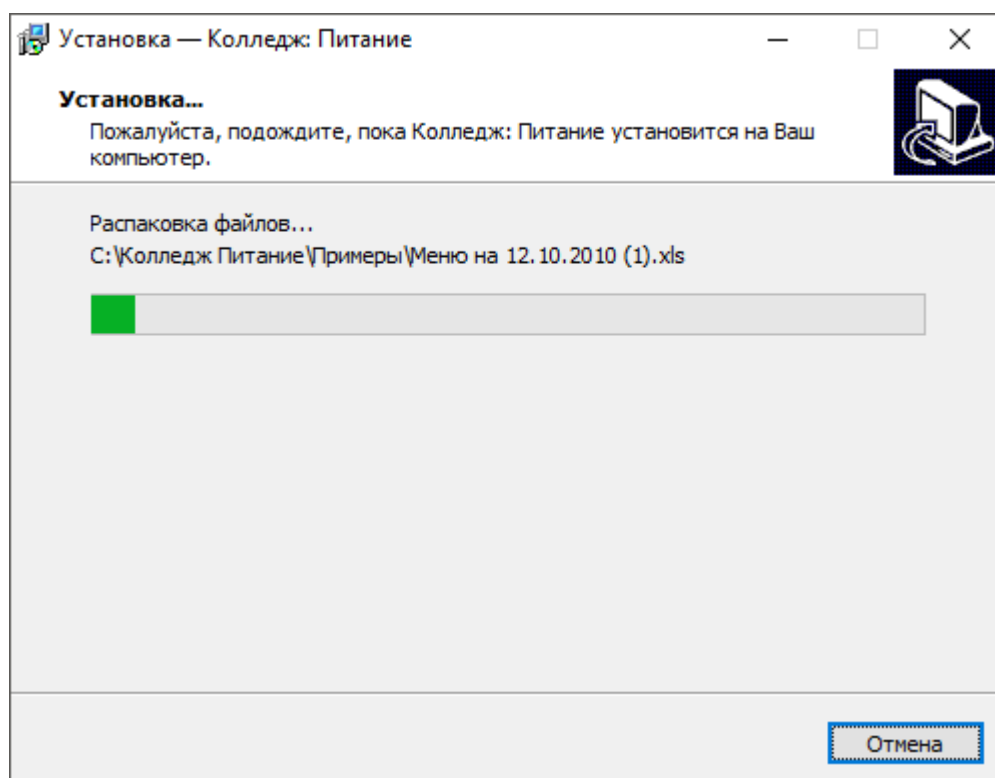
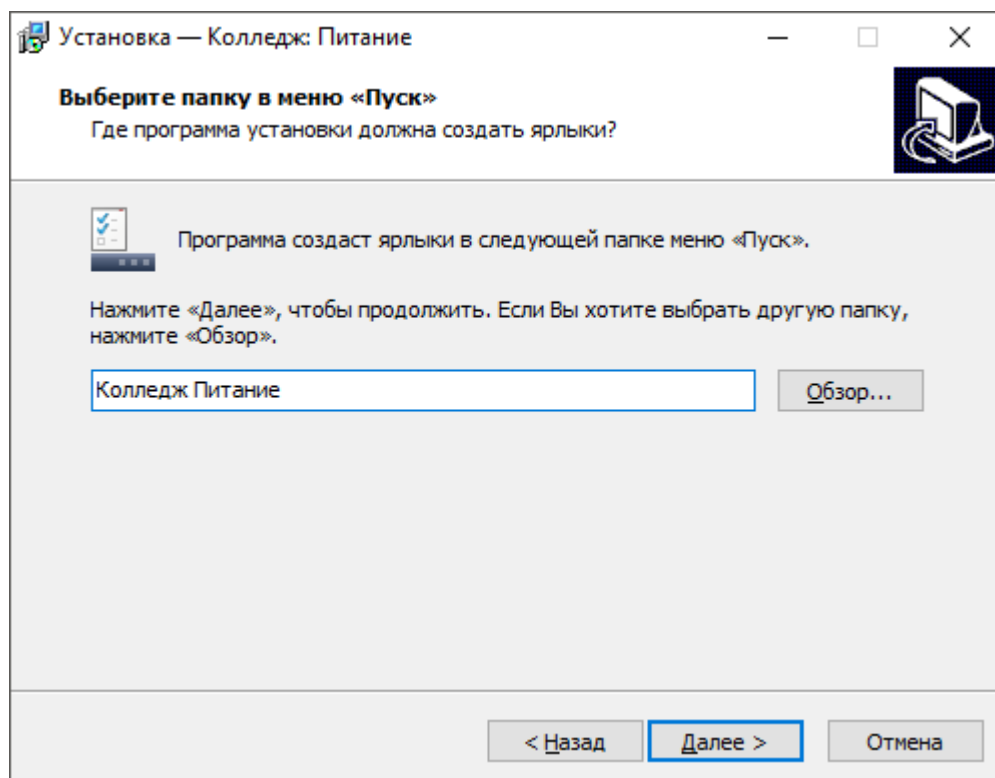
3. Выберите папку, в которую будет установлена программа, и нажмите «Далее».



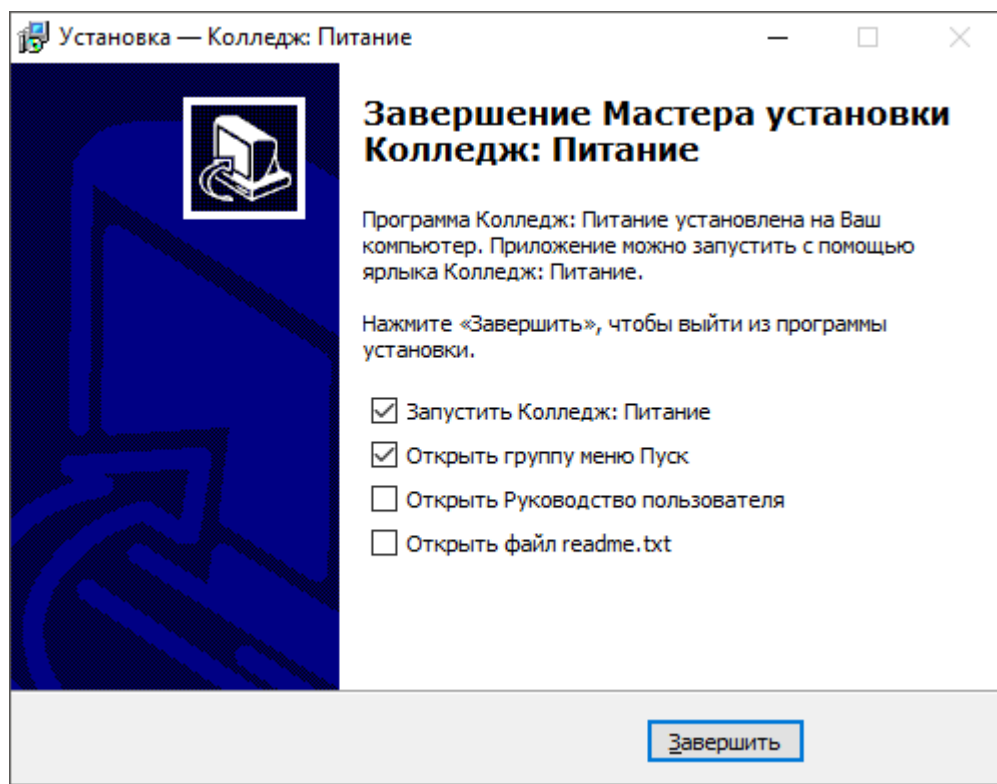
Внимание: программе нужен полный доступ в папку, где она будет установлена, поэтому рекомендуем установить программу в корне диска **C**, создав папку «Колледж Питание»: **C: \ Колледж Питание**.

Примечание: нельзя устанавливать программу на съемный диск (флеш-накопитель, съемный жесткий диск), т.к. система защиты программы анализирует параметры компьютера, и если компьютер будет другим, то программа не будет работать.

4. Выберите папку в меню «Пуск», где программа установки должна создать ярлыки, нажмите «Далее».



5. По окончании установки отметьте галочками действия, которые необходимо выполнить, и нажмите кнопку «**Завершить**».



Компоненты программы

При установке программа создает папки и устанавливает все необходимые файлы для ее корректной работы.

Папка для размещения программы выбирается при установке. Рекомендуем устанавливать программу в папку: **С:\Колледж Питание**.


В этой папке размещаются файлы:

- **kolp.exe** – программа;
- **kolp.mdb** – база данных (имена файлов могут быть любыми);
- **kolp_backup.mdb, kolp_compact.mdb** – копии базы данных;
- **LICENSE.txt** – текст лицензионного соглашения;
- **ReadMe.txt** – общие сведения о программе;
- **unins000.exe** – файл для удаления программы;
- **unins000.dat** – параметры конфигурации;
- **Update.exe** – файл для автоматического обновления программы;
- **Руководство пользователя.**

а также создаются **подпапки**:

- **Zip** – для размещения программы-архиватора;
- **CompactBD** – для размещения резервных и сжатых версий баз данных;
- **Архив** – для размещения архивных копий базы данных;
- **Документы** – для размещения созданных документов и отчетов;
- **Импорт** – для размещения импортируемых файлов;
- **Примеры** – демонстрационные распечатанные документы;
- **Шаблоны** – для размещения шаблонов печатных форм документов и отчетов;
- **Экспорт** – для размещения экспортируемых файлов;
- **Помощник** – содержит данные краткой инструкции «**Ваш помощник**».

Запуск программы

При правильной установке программы на рабочем столе появляется ярлык программы –  «Колледж: Питание» и в главном меню Windows (меню Пуск) программа установки создает папку «Колледж Питание» (**Пуск** → **Все программы** → **Колледж Питание**), в которой имеются файлы (см. «[Компоненты программы](#)») и ярлыки:

- **Колледж Питание – kolp.exe** – для запуска программы.
- **Руководство пользователя** – документ, содержащий подробное описание программы «Колледж: Питание».
- **Деинсталлировать Колледж Питание – unins000.exe** – ярлык для удаления программы «Колледж: Питание» с компьютера.
- **Сайт Колледж Питание в Интернете** – ссылка на страницу с программой «[Колледж: Питание](#)» в Интернете на сайте <http://ПрограммныйЦентр.РФ> (<https://pbprog.ru>).

Запуск программы:

Нажмите на ярлык на рабочем столе –  «Колледж: Питание».

Так же для запуска программы Вы можете выполнить команду: **Пуск** → **Программы** (Все программы) → **Колледж Питание** → **Колледж Питание**.

Открыть **Руководство пользователя**:

Пуск → **Программы** (Все программы) → **Колледж Питание** → **Руководство пользователя**.

Также можно для открытия руководства в главном окне программы в панели инструментов нажмите на кнопку **Справка** → **Руководство пользователя**, либо нажать на клавишу **F1** на клавиатуре.

Карточка товара:

Вы можете открыть страницу программы на сайте разработчика (при наличии соединения с Internet), где публикуется информация о выходе новых версий продукта: **Главная** → **СПО** → **Колледж Питание**.

Адрес страницы:

https://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=118&ELEMENT_ID=530

Работа в демонстрационном режиме

Незарегистрированная копия рабочей версии программы работает в **демонстрационном режиме**. Он включается нажатием кнопки **Демонстрационный режим** в окне «**Регистрация**».

Примечание: кроме рабочей версии имеется **демонстрационная версия** программы, которая служит для демонстрации возможностей программы. Демо-версию можно скачать с сайта разработчика по адресу:

https://pbprog.ru/upload/download/files/kolp_demo.exe



Программный центр

[Главная](#) ▾[Продукты](#) ▾[Купить](#) ▾[О компании](#) ▾[Форум](#)[8-800-707-41-80](#)[Главная](#) / [Продукты](#) / [Все продукты](#) / [Колледж: Питание](#)

Колледж: Питание

Программа для организации питания и учета продуктов в организациях начального и среднего профессионального образования (колледжах, техникумах, лицеях, училищах).

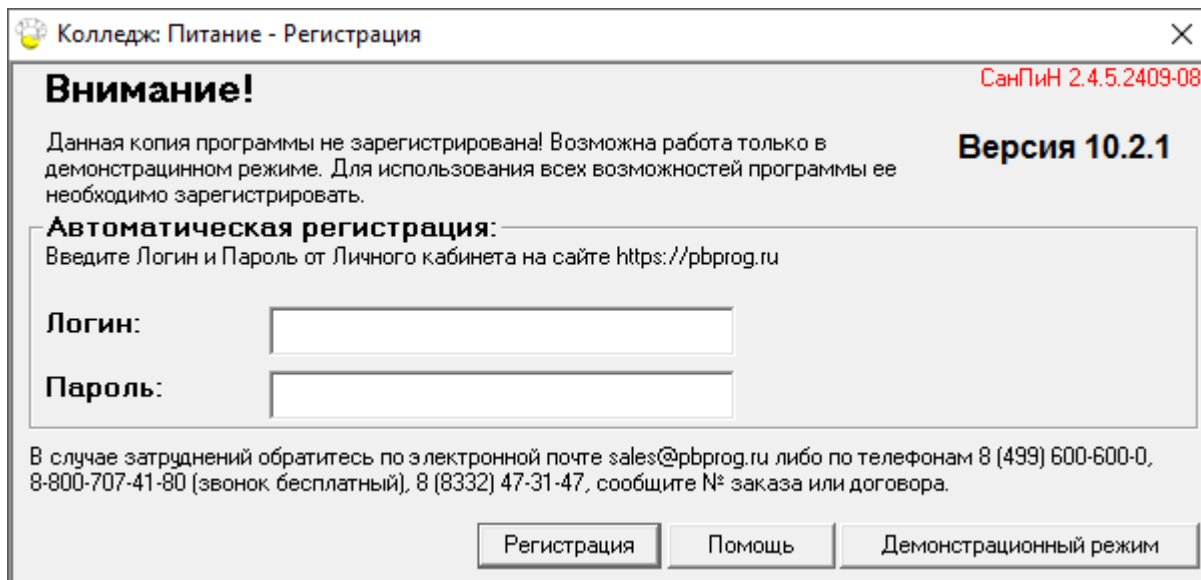
[Читая руководство](#) [Скачать демоверсию](#)**6 490 Р**[Купить](#)

Демонстрационный режим – это режим, в котором используются уже *заполненные справочники* (продукты, категории блюд, виды обработки, технологические карты, типы довольствующих, приемы пищи, нормы питания, группы продуктов, единицы измерения, витамины, продукты–заменители, поставщики, склады, физиологические нормы, остатки на складе и др.) и *документы* (план–меню, меню–требование, заказ, приход, расход, списание). Эти данные можно удалить и/или изменить. Вам доступны все возможности по вводу данных, кроме распечатки документов. Однако после закрытия программы, созданные Вами данные, **не будут сохранены**. В демонстрационном режиме также есть ограничения по количеству создаваемых строк в справочниках.

Вы можете, не регистрируя программу, ознакомиться со всеми ее возможностями.

Регистрация программы

При первом запуске программа выдает окно «Колледж: Питание – Регистрация»:



Окно «Колледж: Питание - Регистрация»

Регистрация программы может осуществляться двумя способами:

1 способ: автоматическая регистрация программы (подробнее см. [«Автоматическая регистрация программы»](#)).

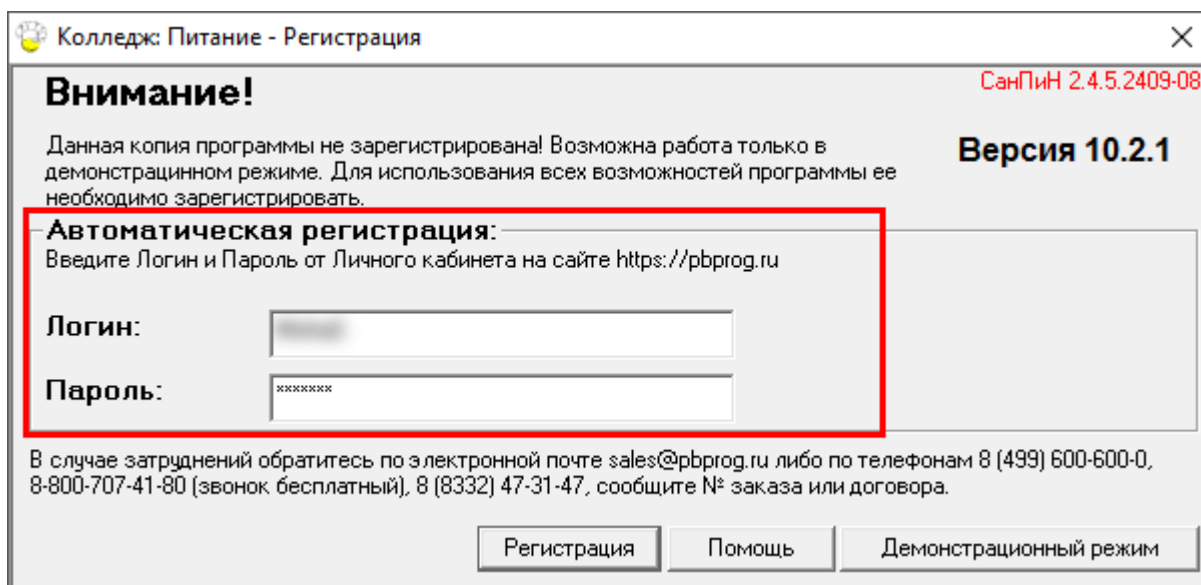
2 способ: ручная регистрация программы при отсутствии подключения к интернету – для получения ответного кода необходимо зайти на сайт <http://ПрограммныйЦентр.РФ> (<https://pbprog.ru>) в Личный кабинет или обратиться в отдел продаж по тел. 8-800-707-41-80 (подробнее см. [«Регистрация программы вручную»](#)).

Рассмотрим подробнее оба способа регистрации программы.

Автоматическая регистрация программы

Внимание! Для осуществления автоматической регистрации необходимо, чтобы Ваш компьютер, на котором установлена программа, был подключен к Интернету.

Для выполнения автоматической регистрации программы в окне регистрации введите **логин и пароль**, которые Вы используете для входа в Личный кабинет на сайте <http://ПрограммныйЦентр.РФ> (<https://pbprog.ru>), и нажмите кнопку «Регистрация»:



Колледж: Питание - Регистрация

Внимание! СанПиН 2.4.5.2409-08

Версия 10.2.1

Данная копия программы не зарегистрирована! Возможна работа только в демонстрационном режиме. Для использования всех возможностей программы ее необходимо зарегистрировать.

Автоматическая регистрация:
Введите Логин и Пароль от Личного кабинета на сайте <https://pbprog.ru>

Логин:

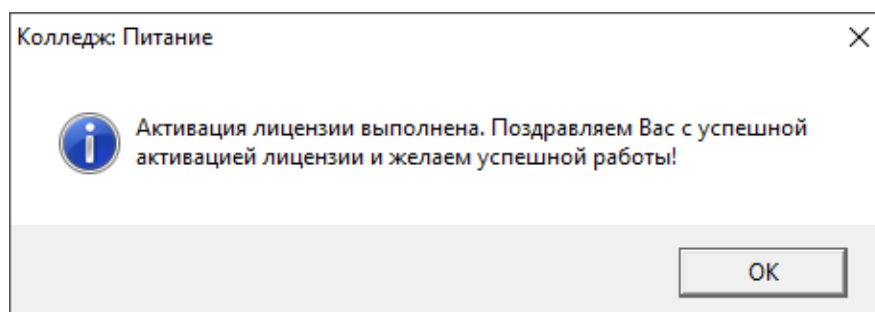
Пароль:

В случае затруднений обратитесь по электронной почте sales@pbprog.ru либо по телефонам 8 (499) 600-600-0, 8-800-707-41-80 (звонок бесплатный), 8 (8332) 47-31-47, сообщите № заказа или договора.

Регистрация Помощь Демонстрационный режим

Окно регистрации программы

Программа будет зарегистрирована автоматически.



Если у Вас возникли проблемы при авторегистрации программы, обратитесь в отдел продаж по электронной почте sales@pbprog.ru, либо по телефону 8-800-707-41-80. При обращении сообщите:

- наименование программы;
- номер заказа или договора (по которому приобреталась программа);
- причину регистрации – новая установка, переустановка программы после форматирования диска;
- опишите проблему.

Примечание 1: если сведения о номере заказа или договора неизвестны, то сообщите наименование организации или фамилию, имя, отчество частного лица – покупателя

программы. В этом случае Вас сложнее будет найти в базе данных пользователей, поэтому возможна задержка с ответом.

Примечание 2: при отсутствии подключения к Интернету более 30 дней, программа перейдет в демонстрационный режим. Для продолжения работы необходимо подключение к Интернету, после чего программа автоматически активируется и Вы сможете продолжить работу.

Регистрация программы вручную

Если подключение к интернету отсутствует, Вы можете зарегистрировать программу вручную.

Для этого введите логин и пароль, которые Вы используете для входа в Личный кабинет на сайте <http://ПрограммныйЦентр.РФ> (<https://pbprog.ru>), и нажмите кнопку «Регистрация»:

Колледж: Питание - Регистрация

Внимание! СанПиН 2.4.5.2409-08

Версия 10.2.1

Данная копия программы не зарегистрирована! Возможна работа только в демонстрационном режиме. Для использования всех возможностей программы ее необходимо зарегистрировать.

Автоматическая регистрация:
Введите Логин и Пароль от Личного кабинета на сайте <https://pbprog.ru>

Логин:

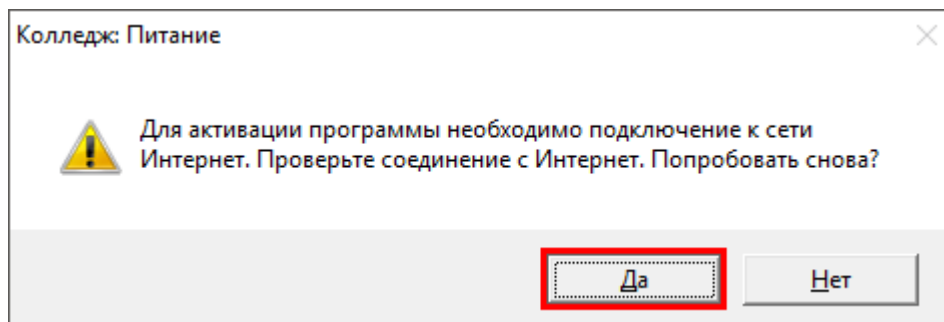
Пароль:

В случае затруднений обратитесь по электронной почте sales@pbprog.ru либо по телефонам 8 (499) 600-600-0, 8-800-707-41-80 (звонок бесплатный), 8 (8332) 47-31-47, сообщите № заказа или договора.

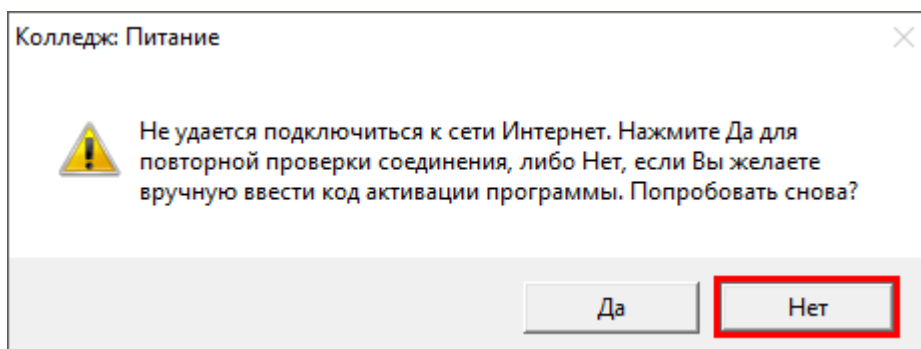
Регистрация Помощь Демонстрационный режим

Окно регистрации программы

После нажатия на кнопку «Регистрации» программа проверит наличие подключения к Интернету и при его отсутствии выдаст следующее сообщение. Дважды ответьте «Да»:



Для ручного ввода кода активации на следующий вопрос о проверке соединения ответьте «**Нет**»:



В окне регистрации появится исходный код:

Колледж: Питание - Регистрация

Внимание! СанПиН 2.4.5.2409-08

Данная копия программы не зарегистрирована! Возможна работа только в демонстрационном режиме. Для использования всех возможностей программы ее необходимо зарегистрировать. **Версия 10.2.1**

Автоматическая регистрация:
Введите Логин и Пароль от Личного кабинета на сайте <https://pbprog.ru>

Логин:

Пароль:

Для получения кода ответа обратитесь в отдел продаж по тел. 8-800-707-41-80. Сообщите № заказа или договора и исходный код, после чего Вам выдадут код ответа для регистрации программы.

Исходный код:

Код ответа:

В случае затруднений обратитесь по электронной почте sales@pbprog.ru либо по телефонам 8 (499) 600-600-0, 8-800-707-41-80 (звонок бесплатный), 8 (8332) 47-31-47, сообщите № заказа или договора.

Регистрация Помощь Демонстрационный режим

Обратитесь в отдел продаж по телефону: 8-800-707-41-80 (звонок бесплатный), при обращении сообщите:

- **наименование программы;**
- **номер заказа** или договора (по которому приобреталась программа);
- **исходный код** (15 цифр).

Примечание: если сведения о номере заказа или договора неизвестны, то сообщите наименование организации или фамилию, имя, отчество частного лица – покупателя программы. В этом случае Вас сложнее будет найти в базе данных пользователей, поэтому возможна задержка с ответом.

- Введите полученный код ответа в программу и нажмите кнопку «**Регистрация**». После ввода программа будет работать в обычном (рабочем) режиме:

Колледж: Питание - Регистрация

Внимание! СанПиН 2.4.5.2409-08

Версия 10.2.1

Данная копия программы не зарегистрирована! Возможна работа только в демонстрационном режиме. Для использования всех возможностей программы ее необходимо зарегистрировать.

Автоматическая регистрация:
Введите Логин и Пароль от Личного кабинета на сайте <https://pbprog.ru>

Логин:

Пароль:

Для получения кода ответа обратитесь в отдел продаж по тел. 8-800-707-41-80. Сообщите № заказа или договора и исходный код, после чего Вам выдадут код ответа для регистрации программы.

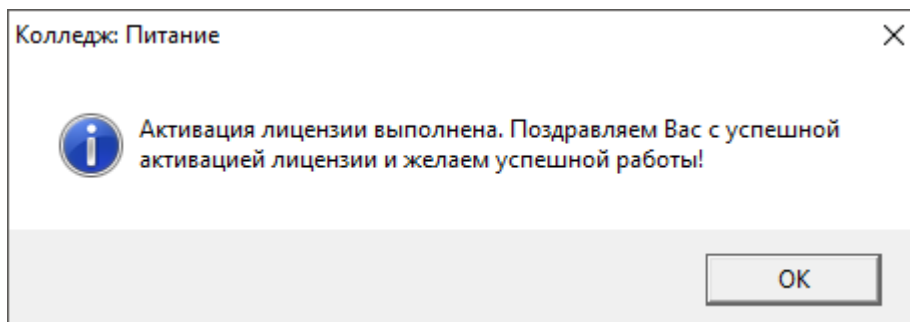
Исходный код: 533368053886866

Код ответа: 123456751248712

В случае затруднений обратитесь по электронной почте sales@pbprog.ru либо по телефонам 8 (499) 600-600-0, 8-800-707-41-80 (звонок бесплатный), 8 (8332) 47-31-47, сообщите № заказа или договора.

Регистрация Помощь Демонстрационный режим

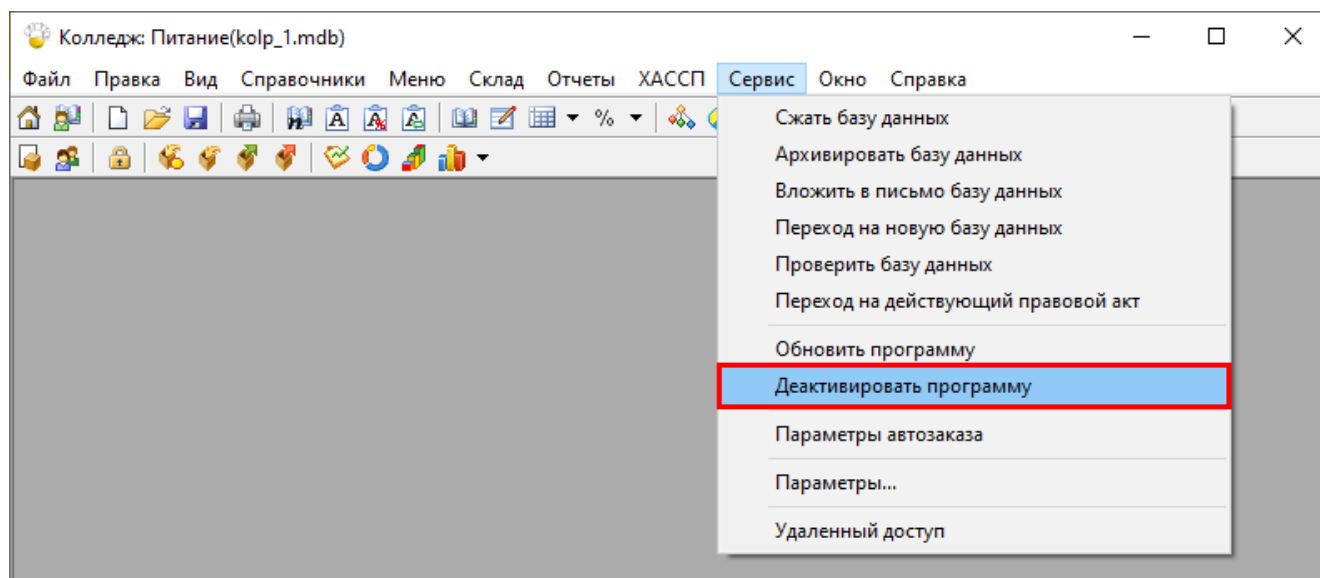
Окно регистрации программы



Примечание: при отсутствии подключения к Интернету более 30 дней, программа перейдет в демонстрационный режим. Для продолжения работы необходимо подключение к Интернету, после чего программа автоматически активируется и Вы сможете продолжить работу.

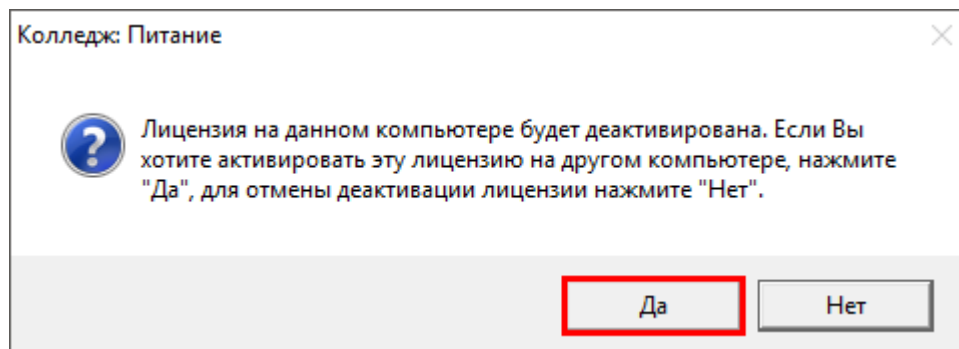
Перенос лицензии на другой компьютер

Если Вы хотите активировать лицензию программы на другом компьютере, в Меню «Сервис» нажмите «Деактивировать программу»:

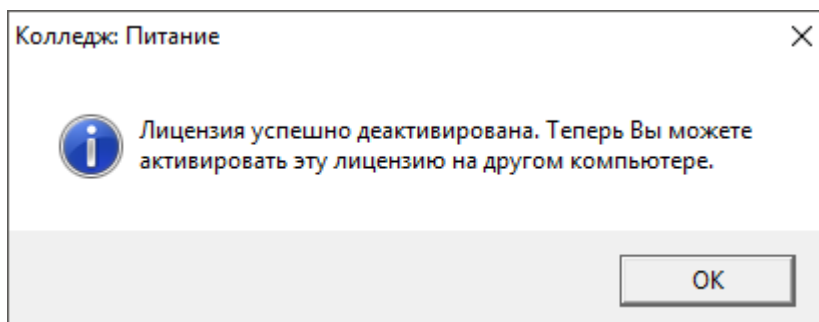


Меню «Сервис», деактивировать программу

Подтвердите деактивацию программы:



Появится сообщение об успешной деактивации. Нажмите «ОК».



Внимание! После деактивации программа перейдет в демонстрационный режим.

Теперь Вы можете активировать эту лицензию на другом компьютере (см. [«Регистрация программы»](#)).

Обновление программы. Получение обновлений программы

Программа отслеживает выпуск новых версий и настоятельно рекомендует Вам обновить программу. Данная проверка включается автоматически при запуске программы, либо при выборе команды **Сервис** → **Обновить программу**.

Также чтобы узнать, появилось ли обновление программы, Вы можете на сайте <http://ПрограммныйЦентр.РФ> (<https://pbprog.ru>) нажать на название программы «Колледж: Питание» в разделе «[Мои программы](#)» в «[Личном кабинете](#)» и перейти в карточку с описанием программы (либо откройте карточку любым другим способом). В верхней части страницы будет указана версия программы и дата последнего обновления, а ниже «**Новое в версии**» – указаны возможности, которые появились в каждой из выпускаемых версий.

Установить обновление программы можно двумя способами:

1 способ: настройте автоматическое обновление программы (см. [«Автоматическое обновление программы»](#));

2 способ: выполните обновление вручную – скачайте обновление в разделе [«Мои программы»](#) в [«Личном кабинете»](#) на нашем сайте, нажав на ссылку [«Скачать»](#) напротив наименования программы. С помощью этой ссылки всегда скачивается самая последняя версия программы (см. [«Обновление программы»](#)).

Отдел продаж: 8-800-707-41-80
Техподдержка: 8-800-100-58-90
8 (499) 600-600-0
Компьютерные программы и материалы
15 лет с Вами! G+

ПРОГРАММНЫЙ ЦЕНТР
Помощь образованию!

Главная | Продукты | Купить | **Личный кабинет** | О компании | Форум

Личный кабинет
Настройки пользователя
Список заказов
Заявления в УЦ
Мои программы
Переход на Полигон Про
Учебный центр

Главная > Личный кабинет > Мои программы

Мои программы (лицензии)

№ заказа	Наименование программы	К-во	Дата заказа	Дата окончания сервиса	Скачать файл	Запрос кода
167936	Колледж: Питание	1	28.06.2018	27.06.2019	Скачать	Код

Автоматическое обновление программы

Внимание: для выполнения автоматического обновления программы Вам потребуется:

1. в окне **Параметры** (выберите меню **Сервис** → **Параметры...**) установить настройки для выполнения автоматического обновления: введите **ЛОГИН** и **пароль**, которые Вы используете для входа в [«Личном кабинете»](#) на сайте <http://ПрограммныйЦентр.РФ> (<https://pbprog.ru>):

Параметры

Меню и нормы:

- План-меню и меню на день по приемам пищи
- Использовать справочник "Нормы питания"

Рабочая неделя:

5-дневная 6-дневная 7-дневная

Выберите шаблон меню-требования (МТ):

Меню-требование N*299-мех

- Выводить в печатной форме МТ количество продукта на 1 порцию

Настройки складского учета:

- Вести складской учет
- Отключение автоматического списания

Использовать сезонность:

- Использовать справочник "Сезонные проценты потерь"

Точность округления при расчетах:

Округлять до: 2 знаков

НДС:

- Использовать НДС

НДС, %

Ставка НДС начисляется на стоимость товара

Наценка:

- Использовать наценку

Наценка, %

Наценка начисляется на стоимость блюда

План-меню и технологические карты:

- Выводить выходы блюд
- Выводить доп. реквизиты (организация, директор, ст. медсестра) при печати ТК
- Использовать шаблон для печати план-меню по категориям блюд
- Запретить изменения в план-меню
- Использовать автоматический расчет химического состава и стоимости блюда
- Печатать каждую ТК на отдельной странице
- Выводить визы утверждения/согласования при печати плана-меню по СанПиН

Автоматическое обновление:

Сервер: https://pbprog.ru/webservices/update/

Таймаут: 150

Авторизация для сервиса автообновления (Логин Пароль заполняются обязательно):

Логин: _____

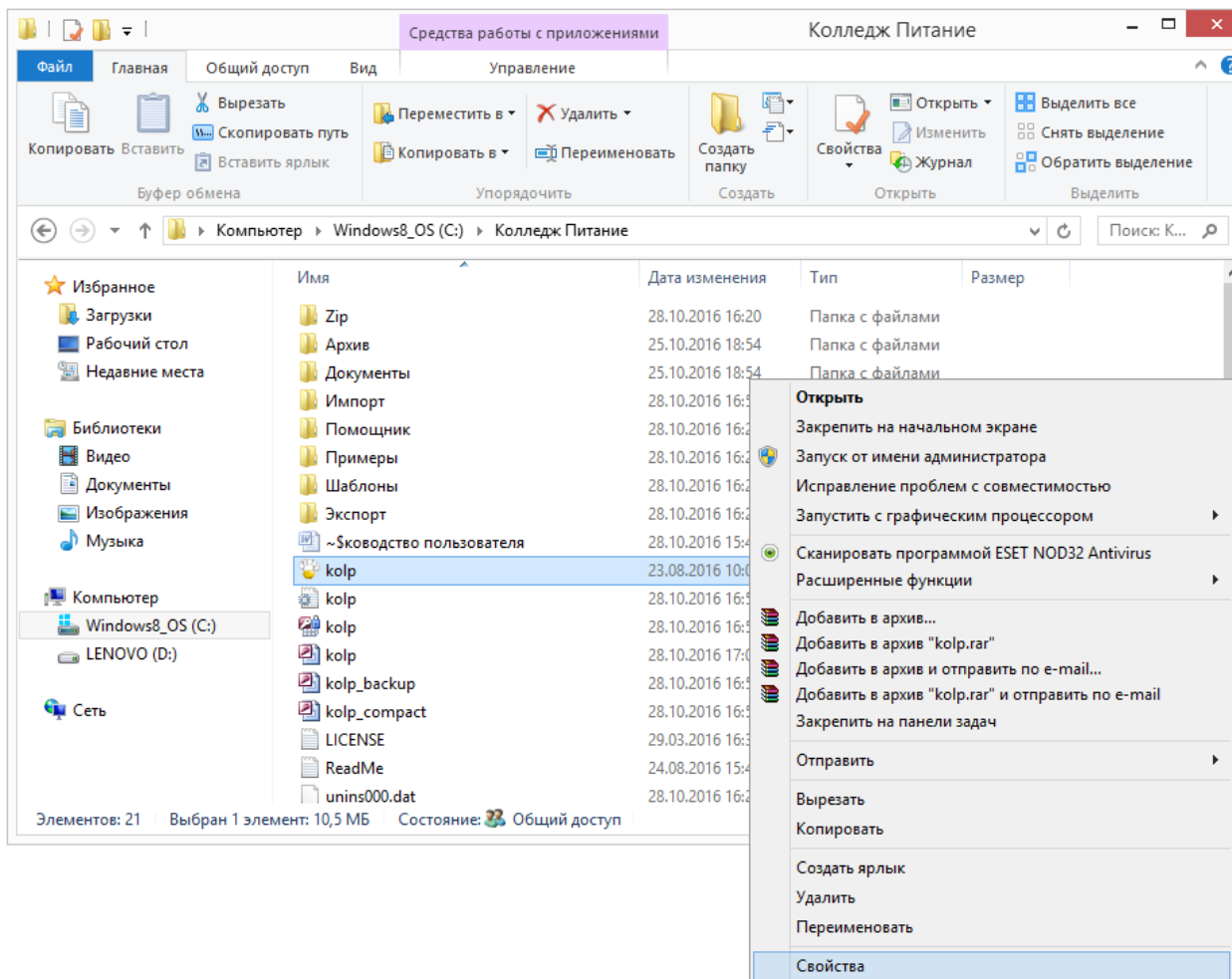
Пароль: xxxxxxxx

OK Отмена Помощь

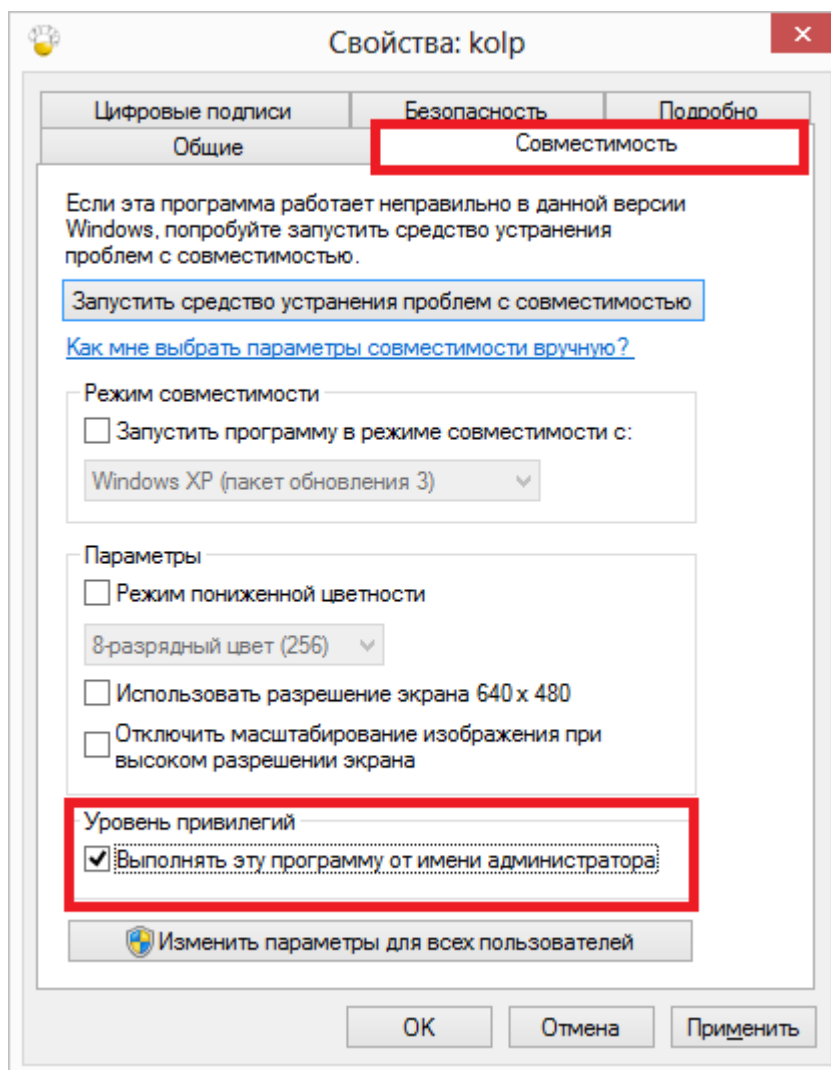
Окно «Параметры»

- программа «[Колледж: Питание](#)» обязательно должна быть запущена от имени администратора (для операционных систем Windows 7/8/8.1/10);

Примечание: для того чтобы программа «[Колледж: Питание](#)» всегда запускалась с правами администратора, выполните настройки. Для этого зайдите в папку, где установлена программа, нажмите правой кнопкой мыши на файл программы **kolp.exe** и выберите «Свойства»:

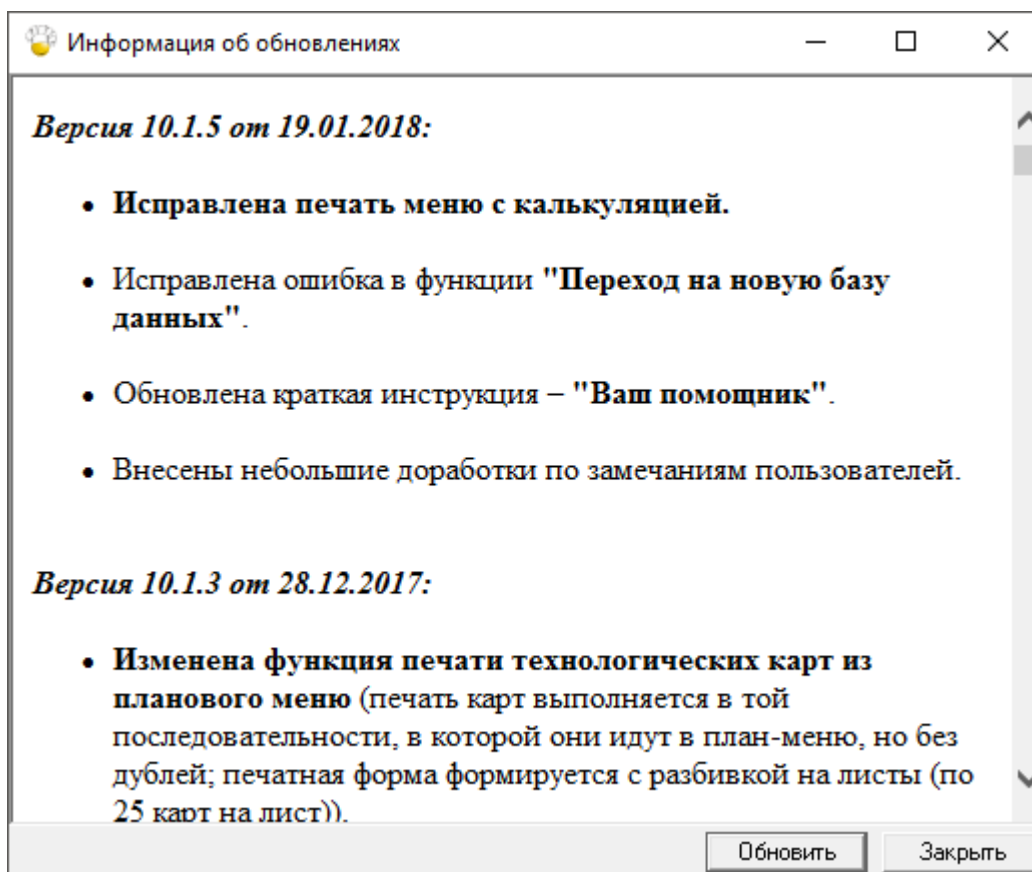


В открывшемся окне выберите вкладку «Совместимость», в пункте «Уровень привилегий (прав)» установите галочку «Выполнять эту программу от имени администратора» и нажмите «ОК».



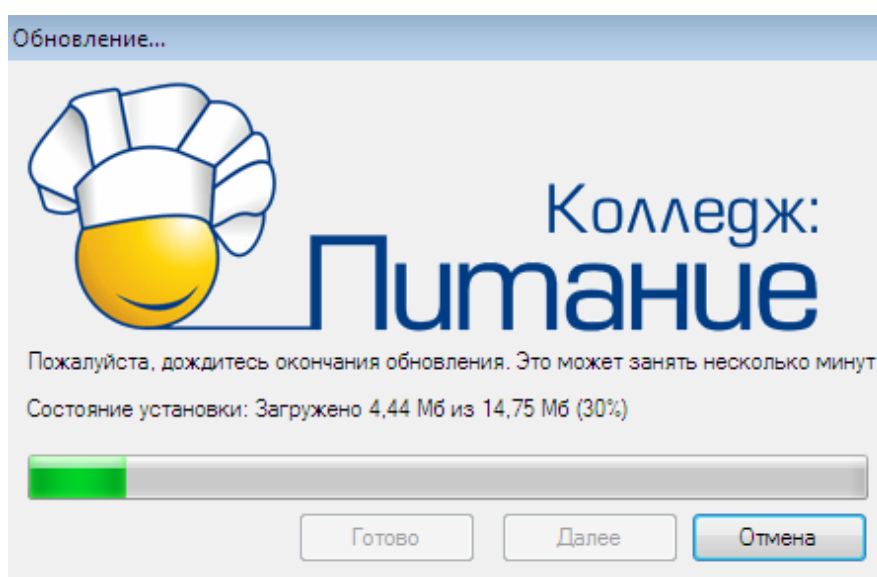
3. Ваш компьютер, на котором установлена программа, должен быть подключен к сети Интернет;
4. обязательно должна быть установлена программа **Framework версии 3.5** (скачать программу [Microsoft.NET Framework 3.5](#) или выше Вы можете из карточки товара «[Колледж: Питание](#)» или с официального сайта Microsoft);

При выполнении функции автообновления программа проверяет, есть ли на сайте новая версия программы, и выдает окно «**Информация об обновлениях**»:

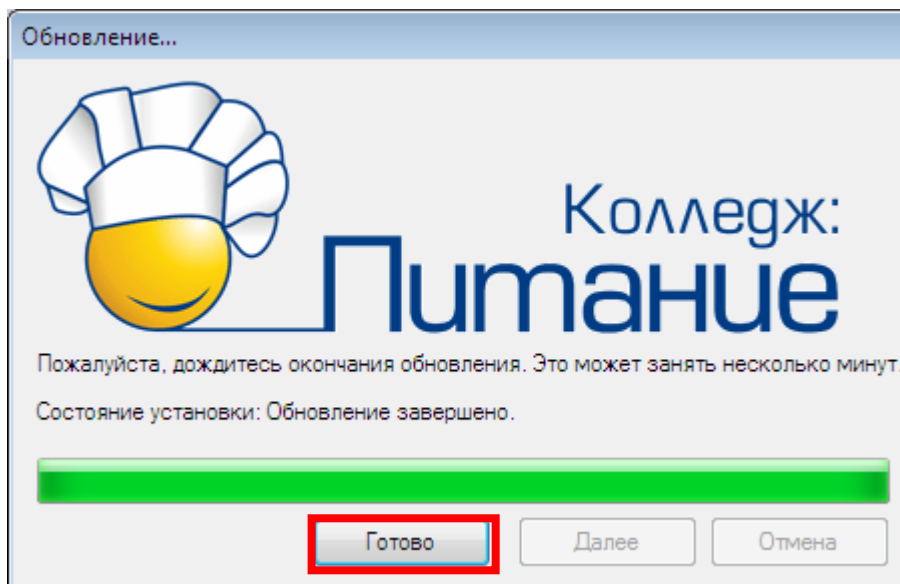


Внимание: данная проверка включается автоматически при запуске программы, либо при выборе команды **Сервис** → **Обновить программу**.

Для обновления программы нажмите кнопку «**Обновить**». Начнется скачивание новой версии программы и обновление:



После того как обновление программы будет выполнено в окне «Обновление...» нажмите на кнопку «Готово» и откроется новая актуальная версия программы «[Колледж: Питание](#)»:



Обновление программы вручную

В данном случае установка обновления программы полностью аналогична установке самой программы, т.к. при этом Вы просто повторно и полностью устанавливаете программу.

Получение обновления производится точно так, как и получение непосредственно самой программы – путем скачивания файла на сайте разработчика. Компакт-диск высылается только один раз, а последующие обновления передаются в электронном виде.

При обновлении программы:

- скачайте файл установки из Вашего «[Личного кабинета](#)» на нашем сайте и запустите его;

Примечание: в «[Личном кабинете](#)» всегда находится самая последняя версия программы.

- установленную *старую версию* программы **НЕ** удаляйте;
- устанавливайте программу точно, как в первый раз и **в ту же папку**;

- все ранее наработанные данные сохраняются;
- **код регистрации после установки обновления сохраняется, повторно вводить его не придется.**

Примечание: до обращения в службу технической поддержки убедитесь, что у Вас установлена самая новая версия программы.

Сетевая версия программы

Сетевая версия программы предусмотрена для работы с **одной базой данных на нескольких компьютерах**, связанных между собой по локальной сети.

Ознакомиться с **сетевой версией** программы Вы можете на нашем сайте:

https://pbprog.ru/products/programs.php?ELEMENT_ID=561

Установка и обновление сетевой версии программы

Установка сетевой версии программы «[Колледж: Питание](#)» выполняется следующим образом (установку однопользовательской версии см. «[Установка программы](#)»):

1. Программа устанавливается на каждый компьютер отдельно с одного файла установщика или одного компакт-диска (см. «[Установка программы](#)»).
2. Регистрация необходима для каждого компьютера **отдельно** (см. «[Регистрация программы](#)»). Исходный код будет различным для каждого компьютера.
3. На одном (главном) компьютере создается база данных: **Файл** → **Создать базу данных** (см. «[Работа с базой данных](#)»).
4. Необходимо установить общий доступ на папку с базой данных и предоставить права на изменение информации тем пользователям, которые будут работать с программой.

5. На других компьютерах база данных выбирается на каждом компьютере отдельно с помощью меню **Файл** → **Открыть базу данных** (см. [«Открыть базу данных»](#)). Нужно выбрать общий файл базы данных, находящийся на главном компьютере (или сервере) по сети (через Сетевое окружение).

Обновление сетевой версии программы осуществляется аналогично обновлению однопользовательской версии (см. [«Обновление программы. Получение обновлений программы»](#)). Но обновление необходимо выполнить на каждом компьютере, где установлена программа.

Наборы прав. Справочник «Пользователи»

Для обеспечения сохранности информации и разграничения прав доступа в программе предусмотрен справочник **«Пользователи»**. Чтобы открыть справочник, выполните: **Справочники** → **Пользователи**.

По умолчанию в справочнике создаются **3 пользователя**: *Администратор*, *Оператор*, *Пользователь* с 3-мя соответствующими одноименными ролями.

Роль определяет набор прав, то есть, какие возможности программы может использовать пользователь согласно своей роли. В данной версии наборы прав не могут быть изменены, они выбираются только с помощью выбора нужной роли. Список прав приведен в следующей таблице.

Наборы прав

<i>Возможность</i>	<i>Администратор</i>	<i>Оператор</i>	<i>Пользователь</i>
Печать отчетов	+	+	+
Создать, открыть, сохранить как базу данных	+	–	–
Скопировать базу данных на флеш-накопитель, восстановить базу данных	+	–	–
Сжать, архивировать, вложить в письмо базу данных	+	–	–
Редактирование справочников	+	+	–
Изменить параметры программы	+	+	–

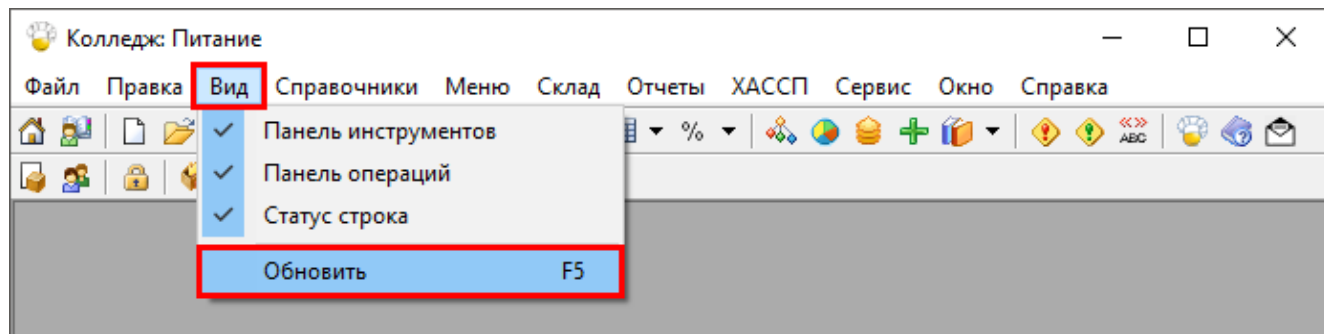
Создать нового пользователя, изменить имя пользователя, роль	+	–	–
Изменить свой пароль	+	+	–
Изменить пароль другого пользователя	+	–	–
Войти в программу в монопольном режиме	+	–	–

Как видно из таблицы, *Пользователь* может только просматривать информацию и производить печать отчетов. *Оператор* может вводить данные в программу, изменять их, производить печать отчетов. *Администратору* доступны все возможности.

Обновление данных в окнах

При работе в сетевой версии программы несколько пользователей одновременно работают с одной базой данных (актуально для «[Колледж: Питание – Сетевая версия](#)»). В этом случае возникает проблема одновременного отображения сделанных изменений в окне программы у всех пользователей.

Во избежание данной проблемы в программе предусмотрено **автоматическое обновление окон**, то есть считывание данных из базы данных и вывод на экран. При возникновении непредвиденных ситуаций можно использовать команду «**Обновить (F5)**» в меню «**Вид**», которая позволяет обновить любое активное **вложенное окно** программы, чтобы снова прочесть содержимое базы данных и вывести данные на экран.



Монопольный режим

Монопольный режим – это режим работы с базой данных одного пользователя. Если один пользователь загрузил программу в монопольном режиме, то другие уже не смогут загрузить программу ни в обычном, ни в монопольном режиме (при работе с той же базой данных).

Монопольный режим предназначен для выполнения операций, связанных с выбором и обслуживанием базы данных. Это создание, открытие, сохранение, сжатие, архивирование базы данных. Данные операции нельзя выполнить в обычном режиме, т.к. другие пользователи будут обращаться к базе данных, а это необходимо исключить.

Запуск программы **в монопольном режиме** выполняется с помощью ярлыка «Колледж Питание Монопольно». Монопольно могут работать **Администратор** или **Оператор**.

Техническая поддержка


Если у Вас появились вопросы по использованию программы, и Вам необходима консультация специалиста – Вы можете обратиться в нашу службу технической поддержки.

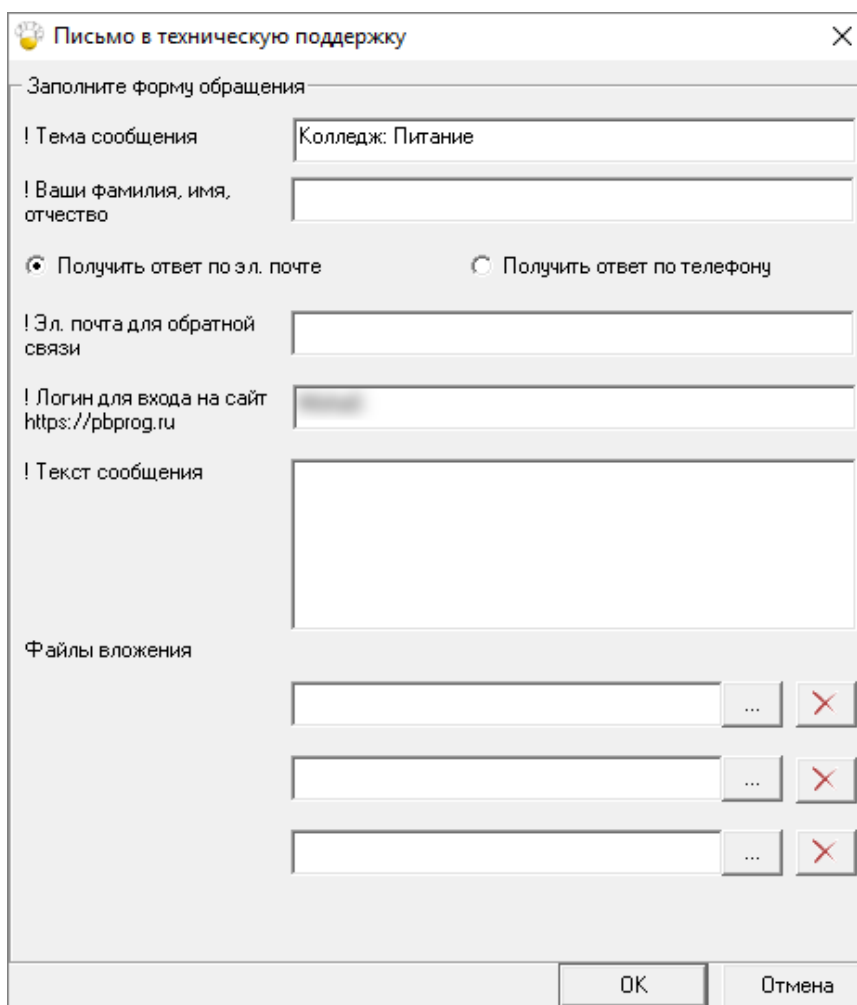
Для обращения в службу технической поддержки:

- убедитесь, что у Вас установлена **самая новая версия (!)**, так как возможно проблема, о которой пойдет речь, уже устранена;
- изучите материалы форума, размещенного на нашем сайте – <https://www.pbprog.ru/forum>, возможно, там имеется ответ на Ваш вопрос;
- если вопрос *требует рассмотрения информации*, которую Вы ввели в программу, то выбирайте способ обращения **по электронной почте**, если вопрос не требует такого рассмотрения, то можно его задать по телефону нашим специалистам;
- предложения по улучшению программы и жалобы присылайте в письменном виде – так они сразу будут рассмотрены.

При обращениях по электронной почте:

- присылайте сообщения на адрес help@pbprog.ru;
- укажите название программы, версию, номер заказа или договора;
- точно и полно опишите вопрос или возникшую проблему; укажите, где именно возникла проблема; в каком разделе, какой показатель или таблица, графа, строка и т.п., что на Ваш взгляд работает неверно или вызывает затруднения;
- приложите файл с Вашей базой данных для экспертизы;
- при ответе на письмо, при переписке с нашими специалистами сохраняйте историю переписки и все приложенные файлы (!).

Вы можете обратиться по электронной почте прямо из программы. Для этого перейдите на вкладку «Справка» и выберите пункт «**Письмо в техническую поддержку**» или нажмите кнопку  на панели инструментов. В открывшемся окне введите необходимые сведения и нажмите «ОК».



Письмо в техническую поддержку

Заполните форму обращения

! Тема сообщения

! Ваши фамилия, имя, отчество

Получить ответ по эл. почте Получить ответ по телефону

! Эл. почта для обратной связи

! Логин для входа на сайт <https://pbprog.ru>

! Текст сообщения

Файлы вложения

...

...

...

Способы получения технической поддержки и помощи:

Специалисты службы технической поддержки могут оказать Вам помощь указанными ниже способами. Вы можете выбрать любой способ, но рекомендуем Вам сначала выбирать первый способ, если он не дал результата, то переходить к следующему и т.д.:

- **по электронной почте**, в том числе:
 - пересылка по электронной почте скриншотов экрана;
 - запись видео с экрана и пересылка по электронной почте;
- звонок **по телефону**;
- сеанс управления Вашим компьютером с помощью программ [TeamViewer](#) (подробности опубликованы на нашем [форуме](#) и в данном руководстве пользователя);
- обучение пользователей по удаленному доступу с помощью программ [TeamViewer](#).

Что важно для Вас и для нас!

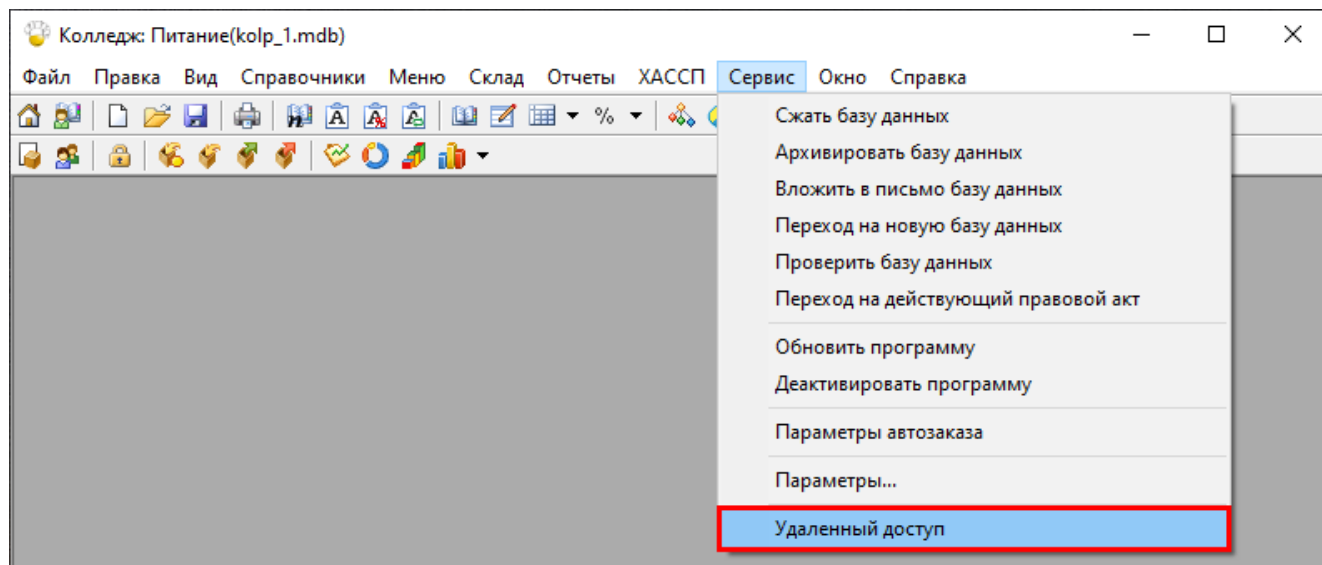
Очень важно сделать программу лучше, а для этого специалисты службы поддержки собирают информацию о наиболее часто возникающих затруднениях у пользователей, а также о неверной работе программ в конкретных ситуациях. **Поэтому Ваше обращение очень важно для нас!**

Подробнее о технической поддержке Вы можете прочитать на нашем сайте: <https://pbprog.ru/personal/tehpod.php>.

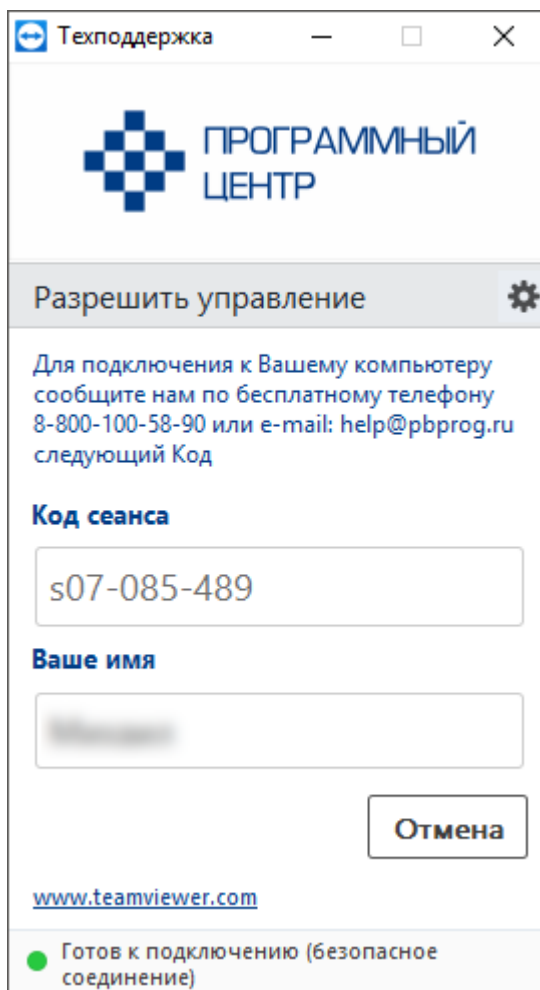
Сеанс управления Вашим компьютером

Сеанс управления Вашим компьютером является особым видом технической поддержки, который заслуживает отдельного внимания.

Для удаленного доступа в Меню «Сервис» выберите пункт «Удаленный доступ»:

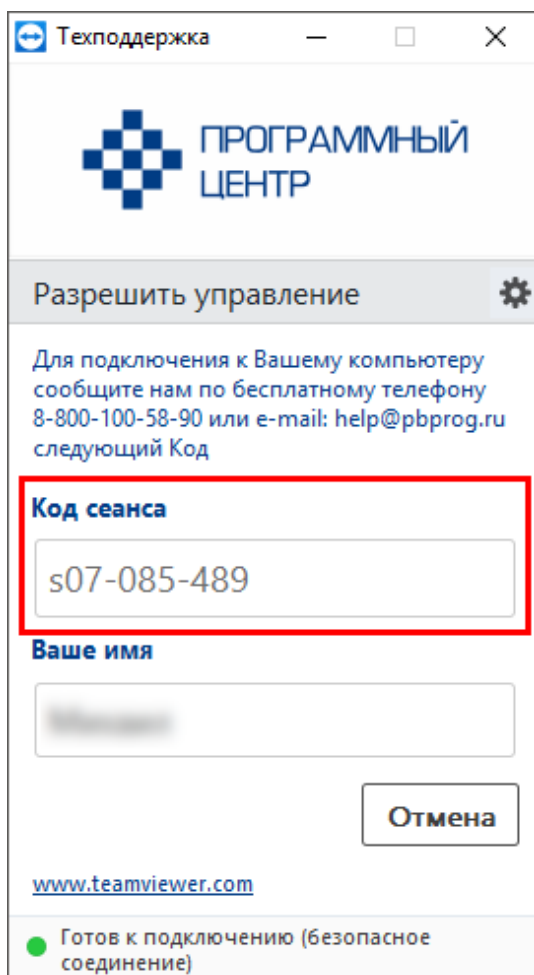


Запустится специальная программа:



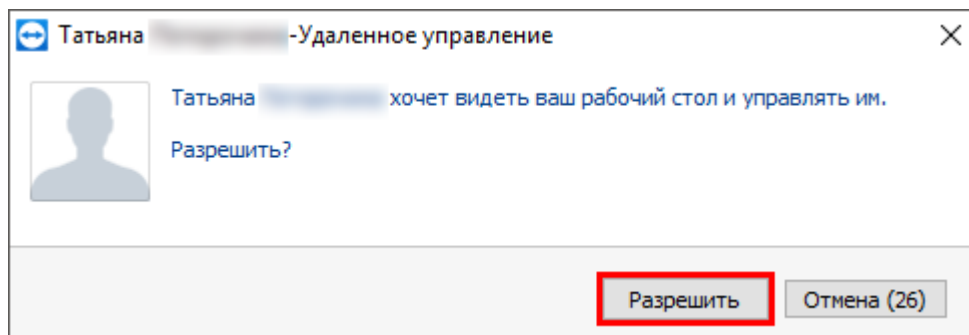
Окно программы для управления Вашим компьютером

Сообщите код сеанса, которые увидите на экране, специалисту по телефону **8-800-100-58-90** (звонок бесплатный) или по электронной почте help@pbprog.ru. Специалист подключится и сможет не только видеть действия, которые Вы выполняете в программе, но и управлять Вашим компьютером.



Ваш код сеанса

Когда специалист будет подключаться к Вам, разрешите доступ к вашему компьютеру. Нажмите кнопку «**Разрешить**».

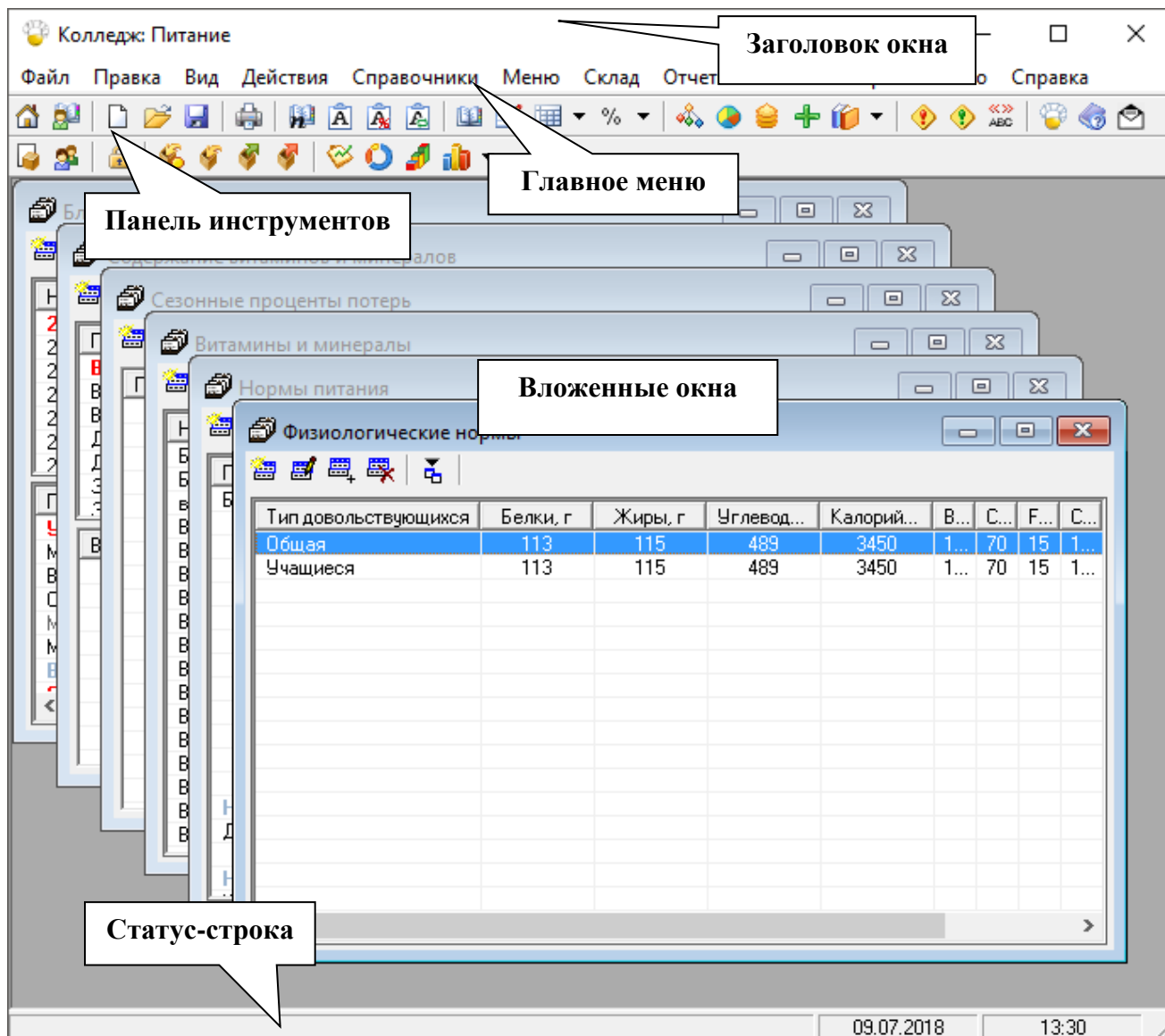


Внимание! Ввиду бесплатности услуги «Сеанс управления Вашим компьютером» установлены ограничения в обслуживании:

- бесплатный сеанс управления Вашим компьютером может быть предоставлен в течение 1 года с момента приобретения программы либо по завершении года, если лицензия на использование программы продлена;
- один **бесплатный сеанс не может длиться более 20 минут**, при необходимости дополнительного времени наши специалисты соединятся с Вами в другое время либо продлят сеанс для завершения начатого объяснения, но не более чем на 10 минут;
- при необходимости дополнительного времени поддержка может быть осуществлена платно.

Главное окно программы

После запуска программы на экране появляется главное окно программы:



Окно программы «Колледж: Питание»

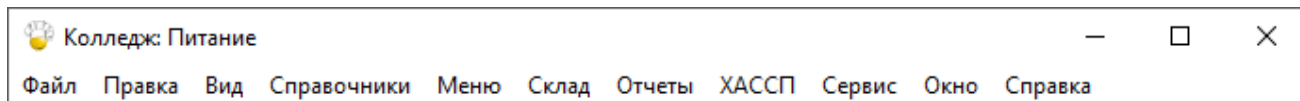
Структура окна программы

Для работы программы открывается **стандартное основное** окно Windows. Внутри этого окна могут открываться **вложенные окна**, в которых размещаются компоненты программы, такие как **справочники** и т.п.

1. **Заголовок окна**, в котором отображается наименование и версия программы;
2. **Главное меню** – служит для управления программой;
3. **Панель инструментов** – служит для управления программой;

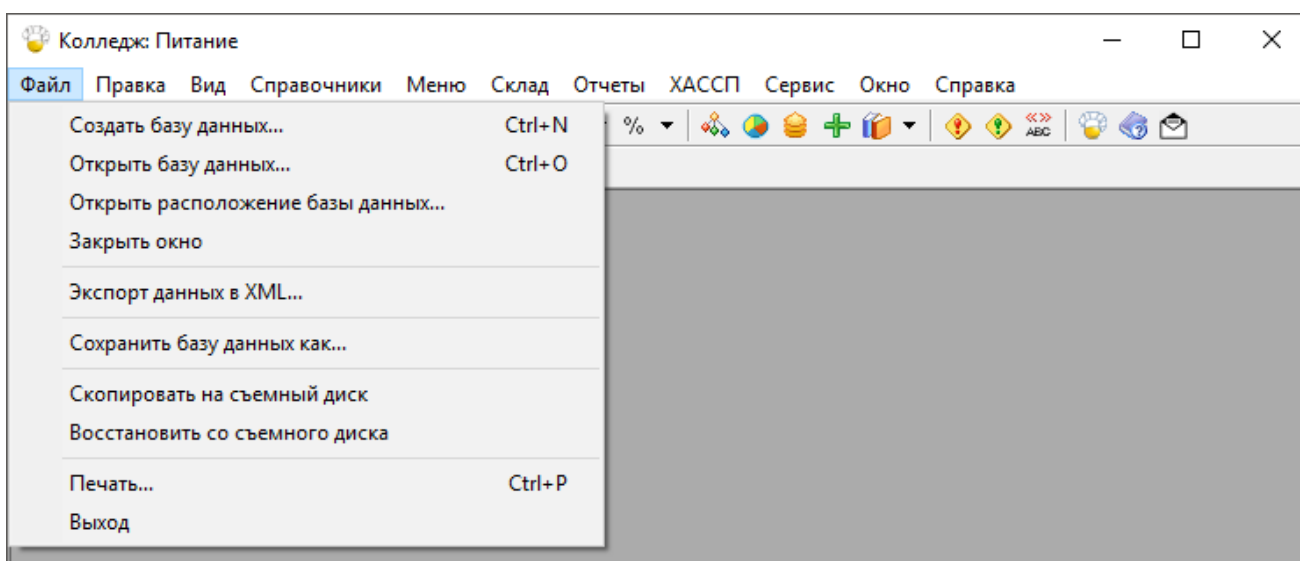
4. **Статус-строка** – показывает текущее действие, которое выполняет программа и результат его завершения.

Главное меню



Главное меню

Меню «**Файл**» главного меню программы включает следующие пункты:

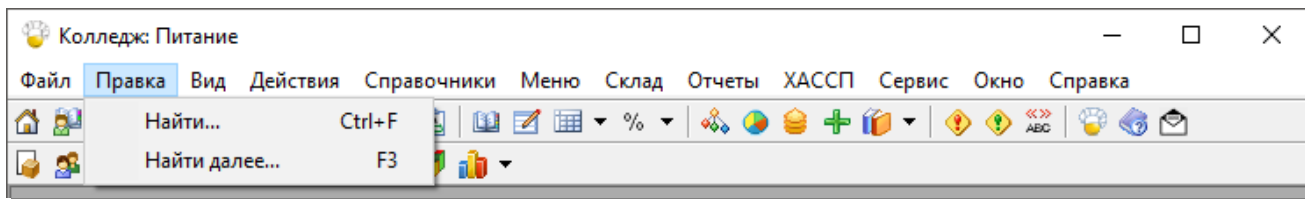


Меню «Файл»

- «**Создать базу данных...**» – **Ctrl+N** (см. «[Создать новую базу данных](#)»);
- «**Открыть базу данных...**» **Ctrl+O** (см. «[Открыть базу данных](#)»);
- «**Открыть расположение базы данных...**»;
- «**Закрывать окно**» – Закрывает активное окно программы;
- «**Экспорт данных в XML...**» - выгрузка данных складского учета в универсальный формат XML для последующего импорта в любую бухгалтерскую программу, в том числе, в программу «1С». (см. «[Экспорт данных в XML](#)»);
- «**Сохранить базу данных как...**» (см. «[Сохранить базу данных в другом файле](#)»);
- «**Скопировать на съемный диск**» (см. «[Копирование базы данных на съемный диск](#)»);
- «**Восстановить со съемного диска**» (см. «[Восстановление базы данных со съемного диска](#)»);

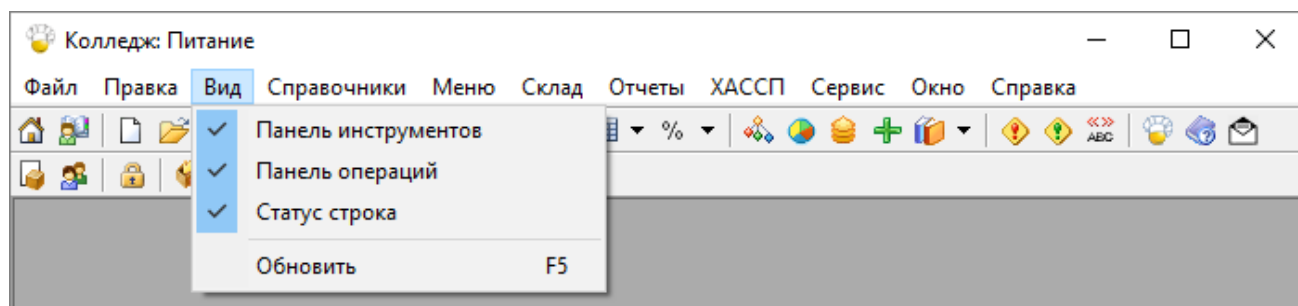
- «Печать...» – **Ctrl+P** (см. «[Печать справочников и документов](#)»);
- «Выход» – выход из программы.

Меню «Правка» включает команды поиска необходимой информации в программе (например, продукта или технологической карты): «Найти» (**Ctrl+F**) и «Найти далее...» (**F3**).



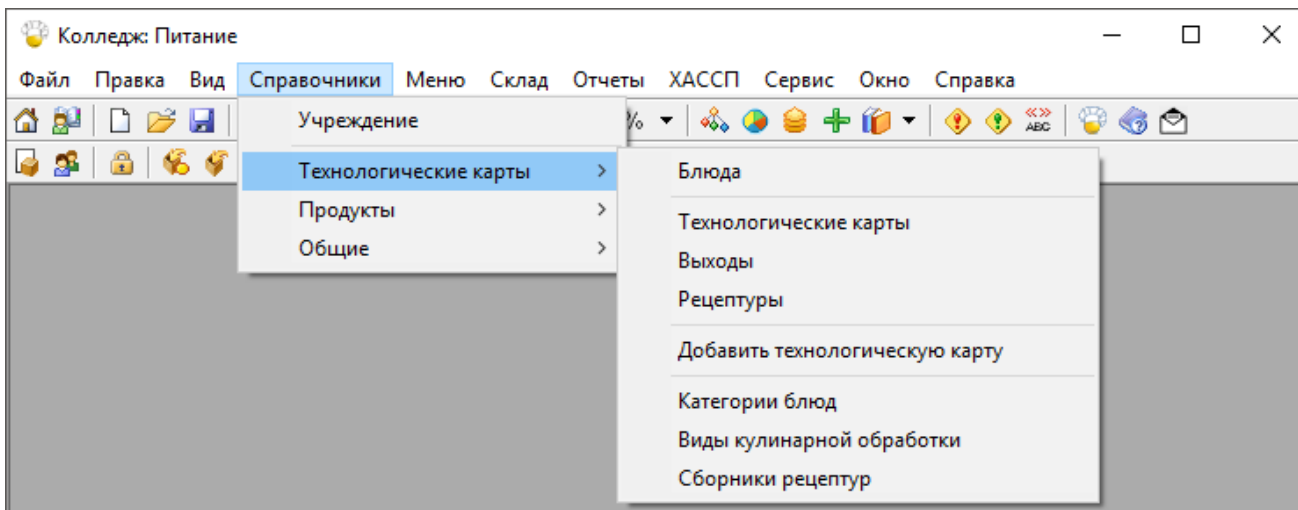
Меню «Правка»

Меню «Вид» позволяет настроить внешний вид окна программы «[Колледж: Питание](#)». Для этого в главном меню нажмите на кнопку «Вид».



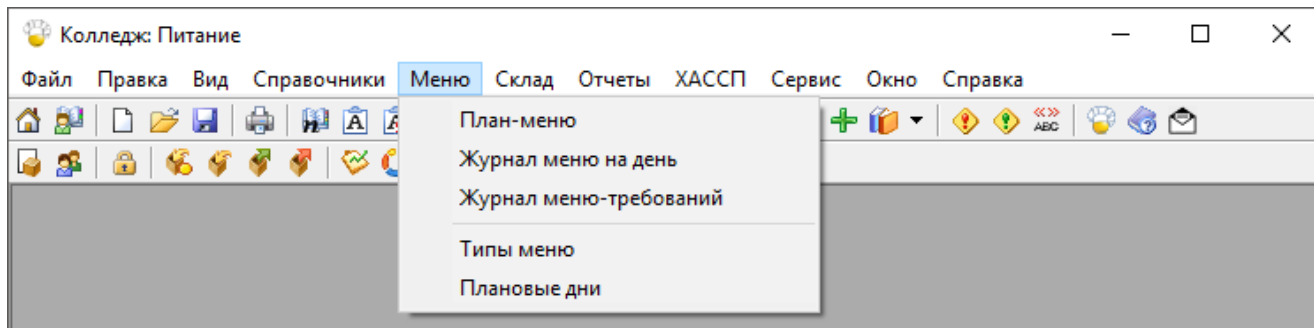
Меню «Вид»

Меню «Справочники» позволяет организовать работу со справочниками программы (подробнее см. «[Справочники](#)»):



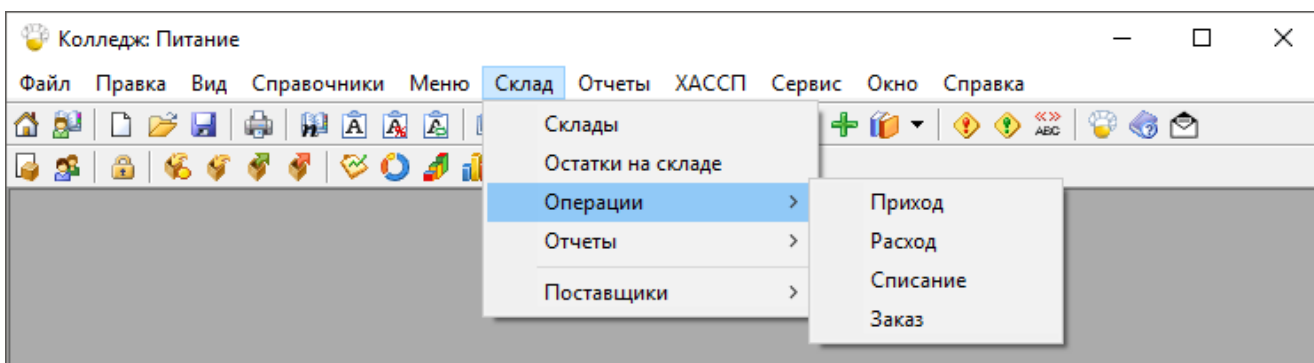
Меню «Справочники»

Меню «**Меню**» позволяет организовать работу с меню (план-меню, меню на день и меню-требование), а также открыть для работы справочники «**Типы меню**» и «**Плановые дни**»:



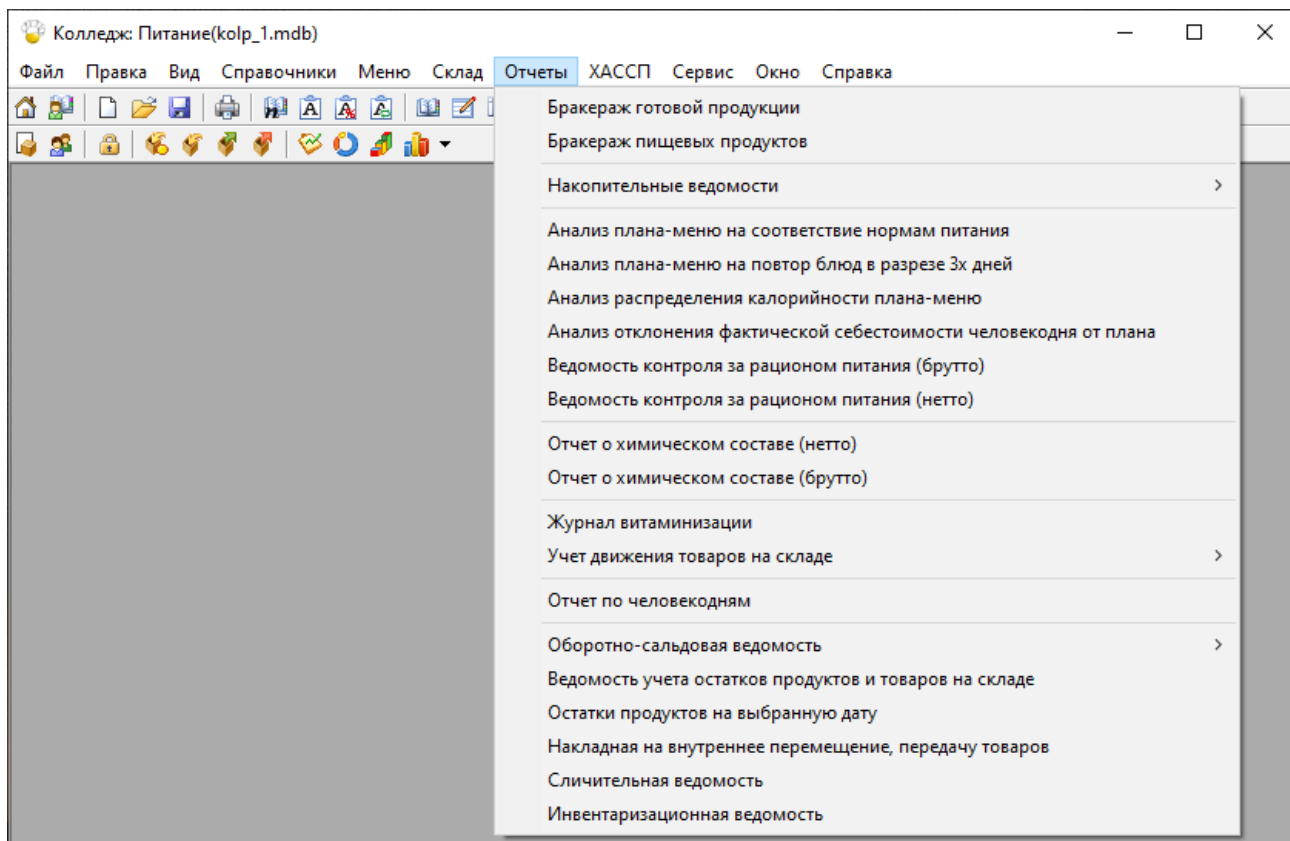
Меню «Меню»

Меню «**Склад**» позволяет организовать работу со складом (подробнее см. «[Склад](#)»):



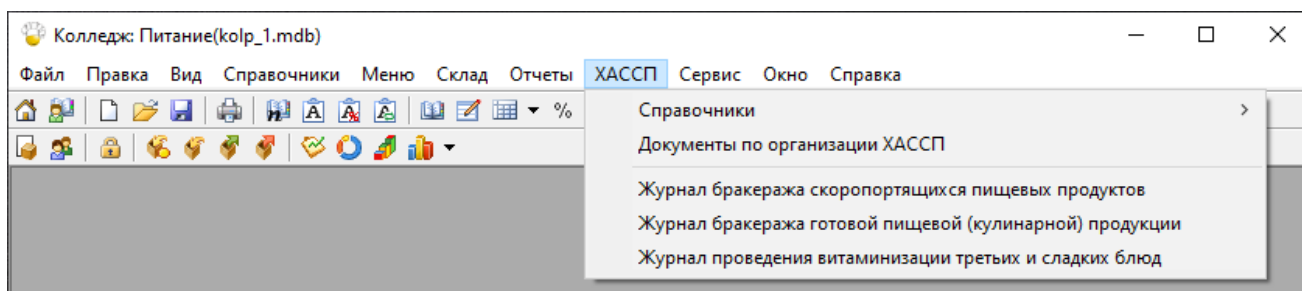
Меню «Склад»

Меню «**Отчеты**» позволяет открыть все отчёты, которые предусмотрены в программе для вывода их на печать (подробнее см. «[Отчеты](#)»):



Меню «Отчеты»

Меню «ХАССП» позволяет сформировать и вывести на печать документы и журналы по организации ХАССП (подробнее см. [«ХАССП»](#))

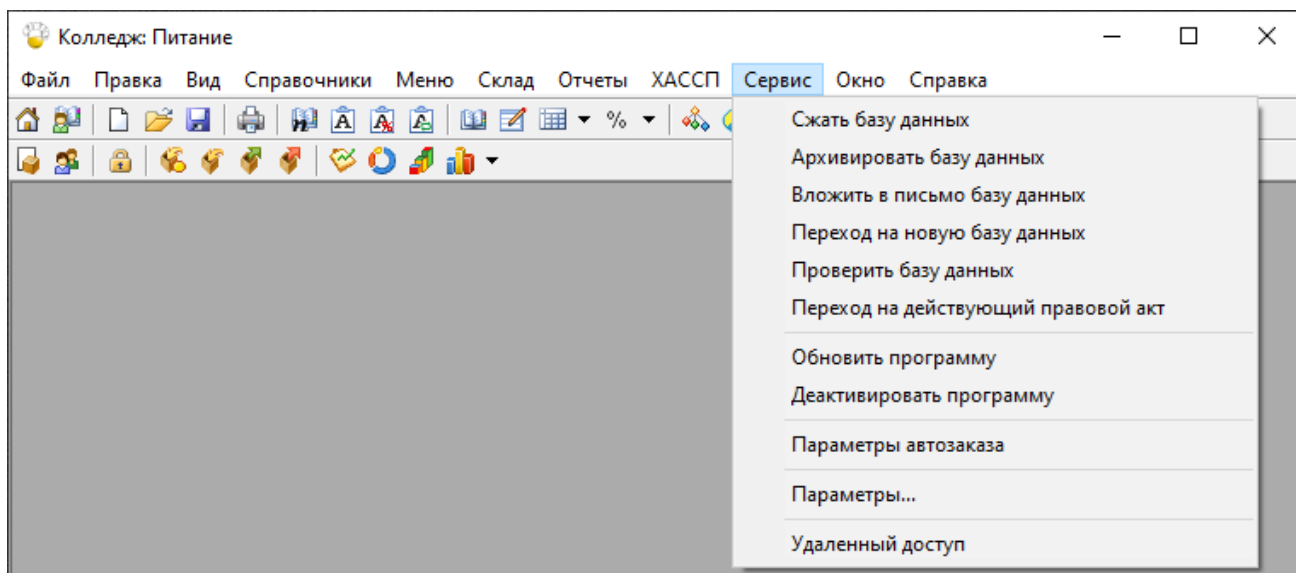


Меню «ХАССП»

Меню «Сервис» включает команды «Сжать базу данных» (см. [«Сжать базу данных»](#)), «Архивировать базу данных» (см. [«Архивировать базу данных»](#)), «Вложить в письмо базу данных», «Переход на новую базу данных» (см. [«Переход на новую базу данных»](#)), «Проверить базу данных» (см. [«Проверить](#)

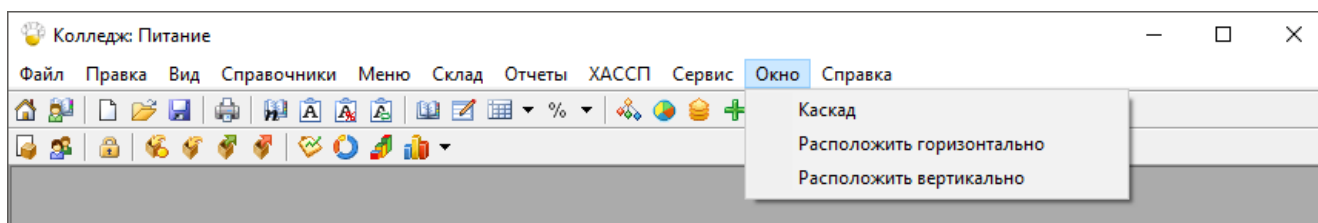
[базу данных»](#)), «Переход на действующий правовой акт» (см. «[Переход на действующий правовой акт»](#)).

Так же меню **Сервис** позволяет обновить программу, указать нужные параметры работы программы «**Параметры...**» и параметры автозаказа «**Параметры автозаказа**».



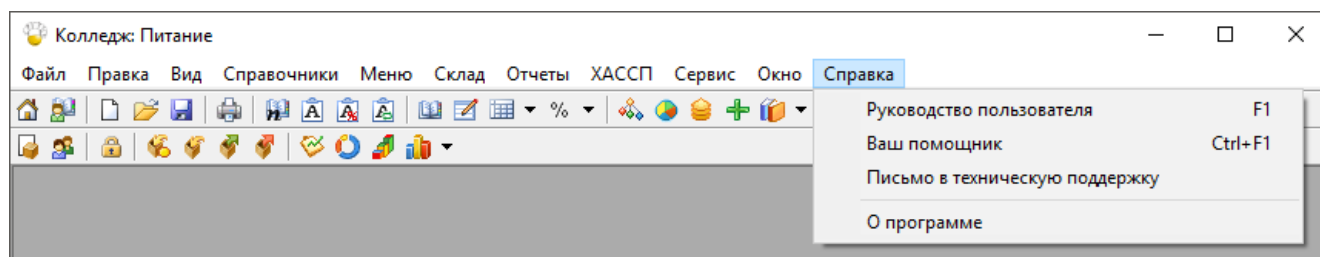
Меню «Сервис»

Меню «**Окно**» включает команды для упорядочивания окон: «**Каскад**», «**Расположить горизонтально**», «**Расположить вертикально**»:



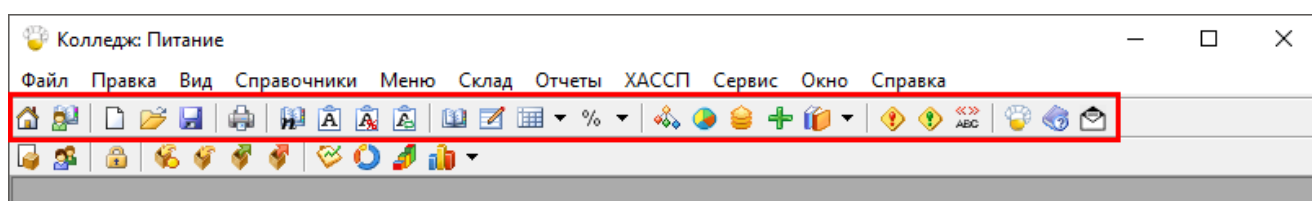
Меню «Окно»

Меню «**Справка**» содержит команды «**Руководство пользователя**», «**Ваш Помощник**», «**О программе**» – помощь пользователям в работе с программой «[Колледж: Питание](#)»:








Меню «Справка»









Панель инструментов





Панель инструментов «Стандартная»


1.  – «**Организация**» – открыть справочник «**Организация**». Это окно можно открыть с помощью меню **Справочники** → **Организация**.
2.  – «**Типы довольствующихся**» – открыть справочник «**Типы довольствующихся**». Это окно можно открыть в меню: **Справочники** → **Общие** → **Типы довольствующихся** (см. «[ТИПЫ ДОВОЛЬСТВУЮЩИХСЯ](#)»).
3.  – «**Создать базу данных**» – создать файл новой базы данных (см. «[Создать новую базу данных](#)»).
4.  – «**Открыть базу данных**» – открыть ранее созданный файл базы данных (см. «[Открыть базу данных](#)»).
5.  – «**Сохранить базу данных как**» – сохранить базу данных в другом файле (см. «[Сохранить базу данных в другом файле](#)»).
6.  – «**Печать справочника**» – получить печатную форму таблиц справочников/журналов (см. «[Печать справочников и документов](#)»).

Примечание: этой кнопкой осуществляется печать текущего справочника/журнала.


7.  – «План-меню» – открыть справочник «План-меню». Это окно можно открыть в меню: **Меню** → **План-меню** (см. «[План-меню](#)»).
8.  – «Анализ план-меню» – выполнить анализ план-меню на соответствие нормам питания. Это окно можно открыть в меню: **Отчеты** → **Анализ плана-меню на соответствие нормам питания** (см. «[Анализ план-меню на соответствие нормам питания](#)»).
9.  – «Анализ распределения калорийности» – выполнить анализ распределения калорийности. Это окно можно открыть в меню: **Отчеты** → **Анализ распределения калорийности** (см. «[Анализ распределения калорийности](#)»).
10.  – «Анализ план-меню на повторение блюд в разрезе 3х дней» - выполнить анализ план-меню на повторение в разрезе 3х дней. Это окно можно открыть в меню: **Отчеты** → **Анализ план-меню на повторение в разрезе 3х дней** (см. «[Анализ план-меню на повторение блюд в разрезе 3х дней](#)»).
11.  – «Журнал меню на день» – открыть журнал документов «Меню на день». Это окно можно открыть в меню: **Меню** → **Журнал меню на день** (см. «[Журнал меню на день](#)»).
12.  – «Журнал меню-требований» – открыть журнал документов меню-требований. Это окно можно открыть в меню: **Меню** → **Журнал меню-требований** (см. «[Журнал меню-требований](#)»).
13.  – «Ведомость контроля за рационом питания» – печать отчета «Ведомость контроля за рационом питания (брутто/нетто)» в MS Excel. Отчеты можно сформировать в меню: **Отчеты** → **Ведомость контроля за рационом питания (брутто/нетто)** (см. «[Ведомости контроля за рационом питания](#)»).
14.  – «Отчеты о химическом составе» – печать отчета «Отчет о химическом составе (брутто/нетто)». Отчеты можно сформировать в меню: **Отчеты** → **Отчет о химическом составе (брутто/нетто)** (см. «[Отчеты о химическом составе](#)»).


15.  – «**Продукты**» – открыть справочник «**Продукты**». Это окно можно открыть в меню: **Справочники** → **Продукты** → **Продукты** (см. «[Справочник «Продукты»](#)»).


16.  – «**Содержание витаминов и минералов**» – открыть справочник «**Содержание витаминов и минералов**». Это окно можно открыть в меню: **Справочники** → **Продукты** → **Содержание витаминов и минералов** (см. «[Содержание витаминов и минералов](#)»).


17.  – «**Нормы питания**» – открыть справочник «**Нормы питания**». Это окно можно открыть в меню: **Справочники** → **Общие** → **Нормы питания** (см. «[Нормы питания](#)»).


18.  – «**Добавить технологическую карту**» – позволяет быстро добавить блюдо.


19.  – «**Блюда**» – открыть справочник «**Блюда**», «**Технологические карты**», «**Выходы**», «**Рецептуры**». Это окно можно открыть в меню: **Справочники** → **Технологические карты** → ... (см. «[Блюда](#)», «[Технологические карты](#)», «[Выходы](#)», «[Рецептуры](#)»).


20.  – «**Бракераж готовой продукции**» – печать отчета «**Бракеражный журнал готовой продукции**». Печать можно выполнить в меню: **Отчеты** → **Бракераж готовой продукции** или **ХАССП** → **Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции** (см. «[Бракеражный журнал готовой продукции](#)»).

21.  – «**Бракераж пищевых продуктов**» – печать отчета «**Бракеражный журнал пищевых продуктов**». Печать можно выполнить в меню: **Отчеты** → **Бракераж пищевых продуктов** или **ХАССП** → **Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов** или **Склад** → **Отчеты** → **Бракераж пищевых продуктов** (см. «[Бракеражный журнал пищевых продуктов](#)»).

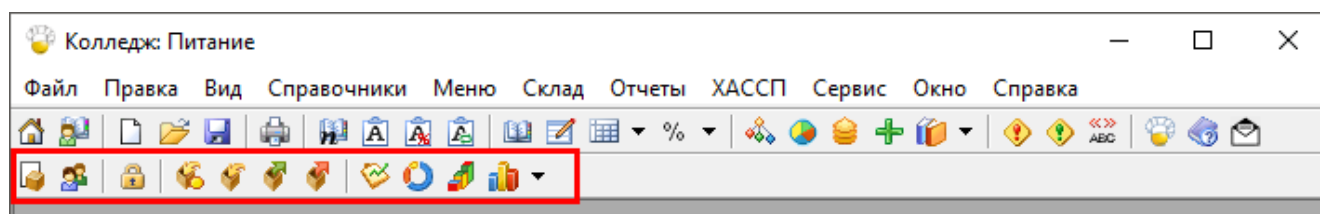
22.  – «**Журнал витаминизации**» – открыть журнал «**Журнал витаминизации**». Это окно можно открыть в меню: **Отчеты** → **Журнал витаминизации** или **ХАССП** → **Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд** (см. «[Журнал витаминизации](#)»).

23.  – «Помощник» – краткое руководство пользователя. Это окно можно открыть в меню: **Справка** → **Ваш помощник**.


24.  – «Руководство пользователя» – открывает руководство пользователя по программе «[Колледж: Питание](#)».


25.  – «Письмо в техническую поддержку» – написать письмо в техническую поддержку напрямую из программы.


Панель инструментов «Операции»





Панель инструментов «Операции»


1.  – «Склады» – открыть справочник «Склады». Это окно можно открыть в меню: **Склад** → **Склады** (см. «[Склады](#)»).


2.  – «Поставщики» – открыть справочник «Поставщики». Это окно можно открыть в меню: **Склад** → **Поставщики** (см. «[Поставщики](#)»).


3.  – «Остатки на складе» – открыть справочник «Остатки на складе». Это окно можно открыть в меню: **Склад** → **Остатки на складе** (см. «[Остатки на складе](#)»).


4.  – «Заказ» – открыть журнал документов «Заказ». Это окно можно открыть в меню: **Склад** → **Операции** → **Заказ** (см. «[Заказ продуктов питания](#)»).


5.  – «Приход» – открыть журнал документов «Приход». Это окно можно открыть в меню: **Склад** → **Операции** → **Приход** (см. «[Приход продуктов питания](#)»).



6.  – «Расход» – открыть журнал документов «Расход». Это окно можно открыть в меню: **Склад** → **Операции** → **Расход** (см. «[Расход продуктов питания](#)»).

7.  – «Списание» – открыть журнал документов «Списание». Это окно можно открыть в меню: **Склад** → **Операции** → **Списание** (см. «[Списание продуктов питания](#)»).

8.  – «Журнал учета движения товаров на складе» – печать отчета «Журнал учета движения товаров на складе». Отчет можно сформировать в меню: **Склад** → **Отчеты** → **Журнал учета движения товаров на складе** или **Отчеты** → **Журнал учета движения товаров на складе** (см. «[Журнал учета движения товаров на складе](#)»).

9.  – «Оборотно–сальдовая ведомость» – печать отчета «Оборотно–сальдовая ведомость». Отчет можно сформировать в меню: **Склад** → **Отчеты** → **Оборотно–сальдовая ведомость** или **Отчеты** → **Оборотно–сальдовая ведомость** (см. «[Оборотно-сальдовая ведомость](#)»).

10.  – «Ведомость учета остатков продуктов на складе» – печать отчета «Ведомость учета остатков продуктов на складе». Отчет можно сформировать в меню: **Склад** → **Отчеты** → **Ведомость учета остатков продуктов на складе** или **Отчеты** → **Ведомость учета остатков продуктов на складе** (см. «[Ведомость учета остатков продуктов и товаров на складе](#)»).

11.  – «Накопительные ведомости» – печать отчетов «Накопительная ведомость...». Отчеты можно сформировать в меню кнопки  или **Склад** → **Отчеты** → **Накопительная ведомость**, или **Отчеты** → **Накопительная ведомость** (см. «[Накопительные ведомости](#)»).

Работа с вложенными окнами

Программа «[Колледж: Питание](#)» является Windows-приложением, она содержит вложенные окна, в которых располагаются компоненты программы, например, справочники.

Для работы с вложенными окнами имеется пункт меню «**Окно**», в котором в последних строках перечислены открытые вложенные окна.

Для переключения в другое вложенное окно необходимо:

- выбрать строку с названием нужного окна в пункте меню «**Окно**»;
- щелкнуть по нужному окну (если оно видно);
- нажать **Ctrl+F6**.

Для упорядочивания окон в пункте меню «**Окно**» предусмотрены следующие команды:

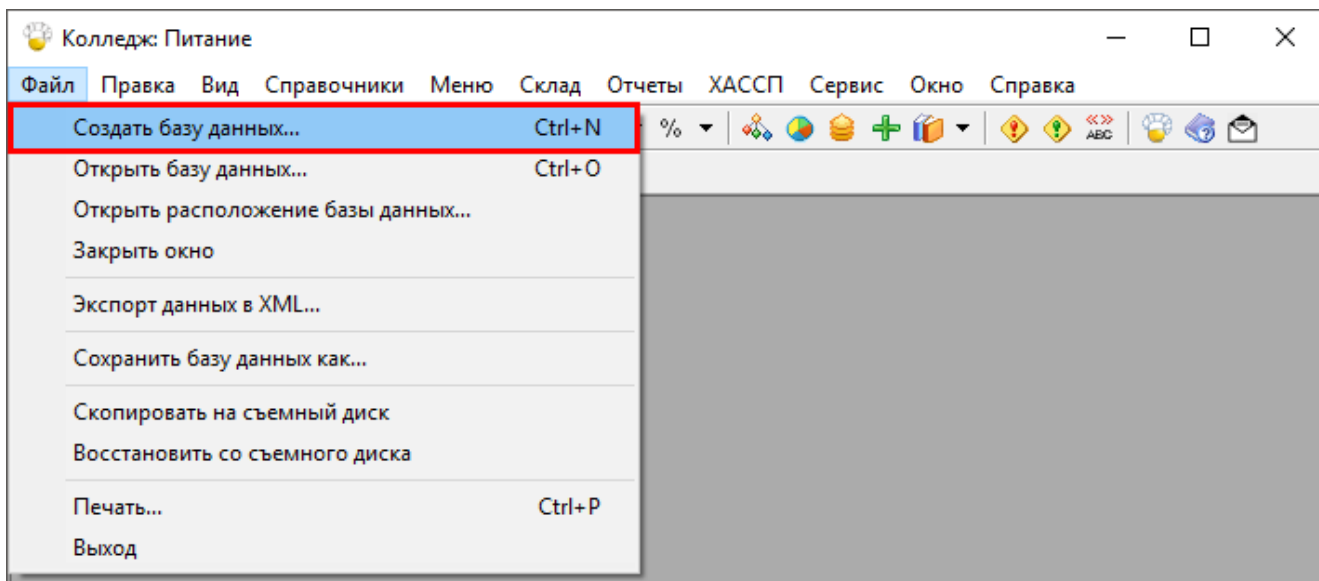
- Каскад;
- Расположить горизонтально;
- Расположить вертикально.


Порядок работы в программе

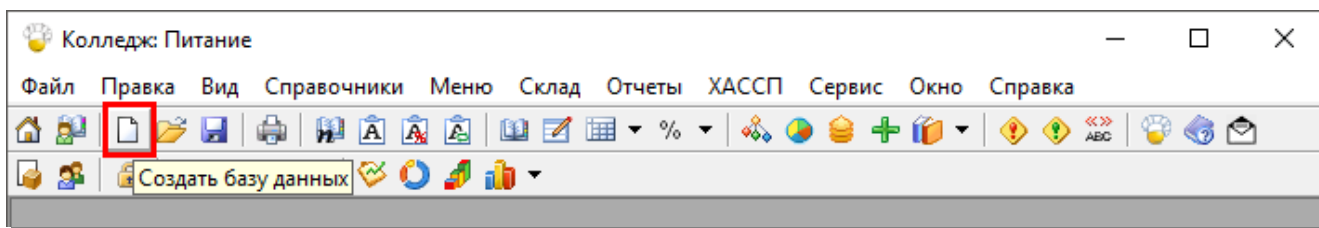
1. Создайте базу данных

Работа в программе «[Колледж: Питание](#)» начинается с создания базы данных, в которой хранится содержимое справочников и документов. Достаточно один раз создать базу, и затем при открытии программы база данных открывается автоматически.

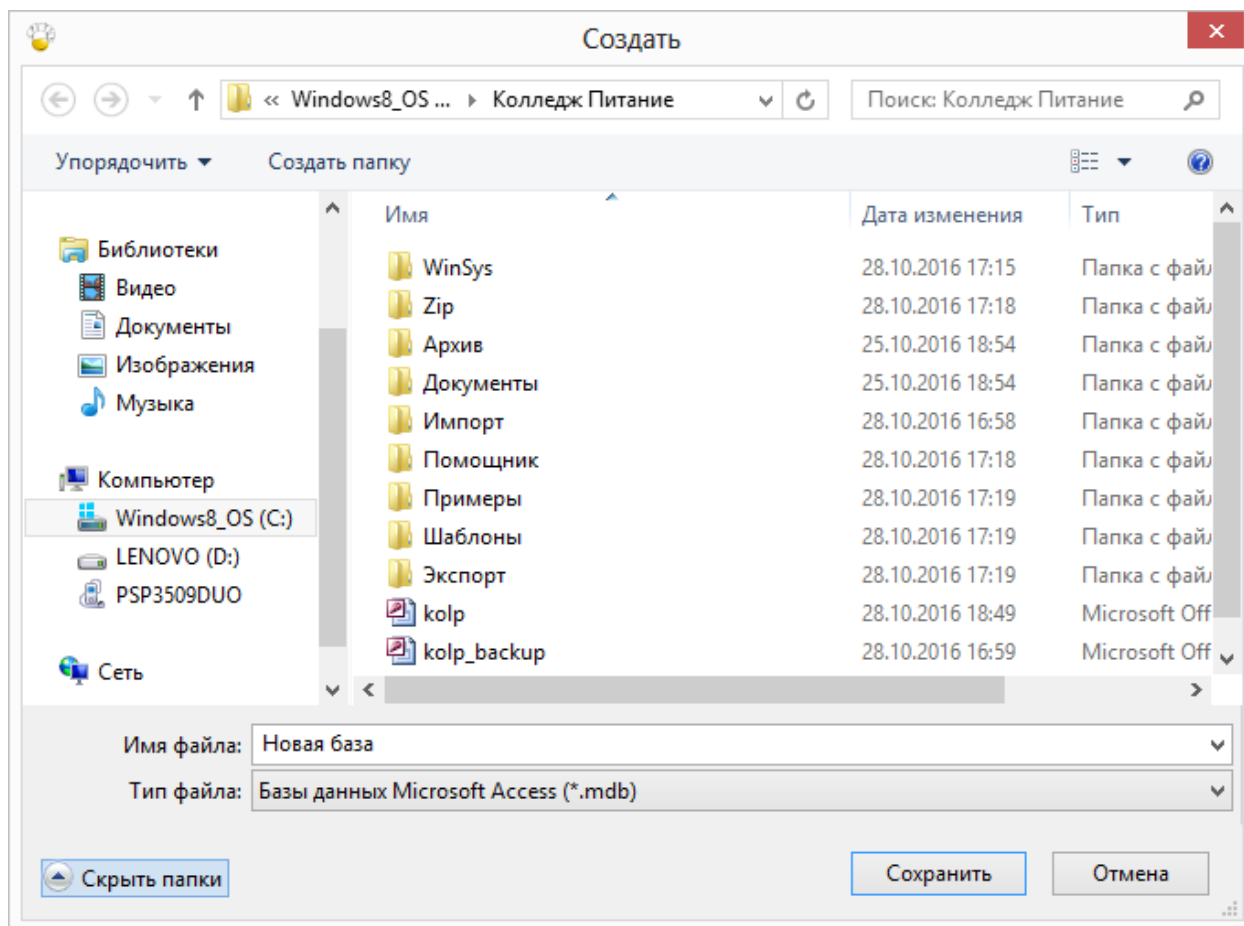
- Чтобы создать базу данных выберите: **Файл** → **Создать базу данных**:



Или нажмите на кнопку  – «Создать базу данных» на панели инструментов:

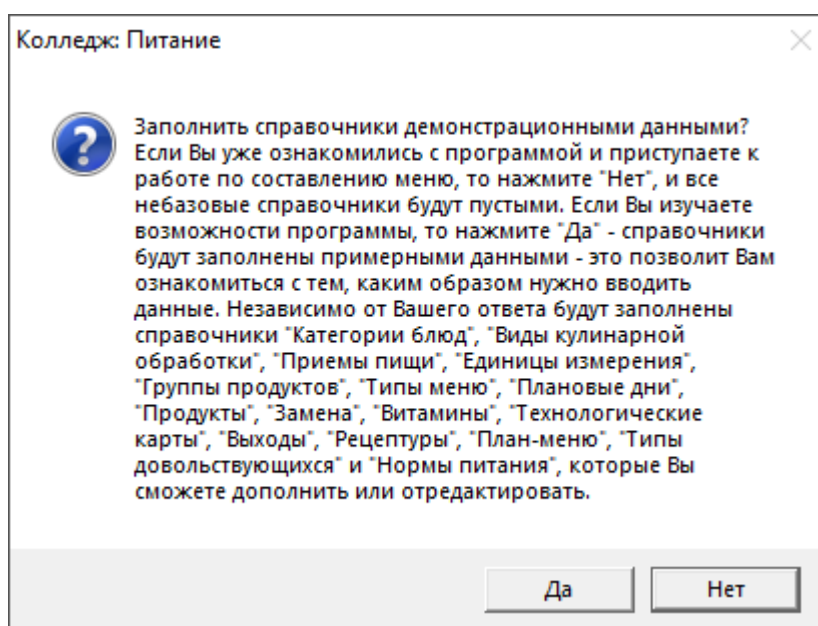


- Далее в открывшемся окне укажите имя Вашей создаваемой базы, например, «Новая база», и нажмите кнопку «Сохранить».



Ввод имени файла базы данных

- Программа задаст вопрос:



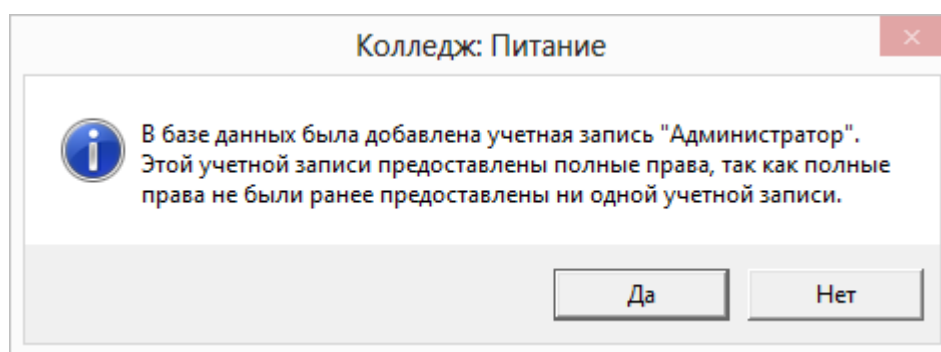
Для создания чистой базы данных нажмите «**Нет**».

Внимание! На этапе освоения программы рекомендуется работать с демонстрационной базой данных и исследовать на ее примере все этапы работы с программой. Это позволит Вам в дальнейшем лучше ориентироваться в программе, а также избежать ошибок ввода данных. Для создания базы с демонстрационными данными на вопрос «Заполнить справочники демонстрационными данными?..» ответьте «Да».

Примечание: после ознакомления с демонстрационной базой данных создайте **новую (чистую) базу данных** и ведете работу по тому алгоритму, который указан ниже.

Независимо от ответа будут заполнены справочники:

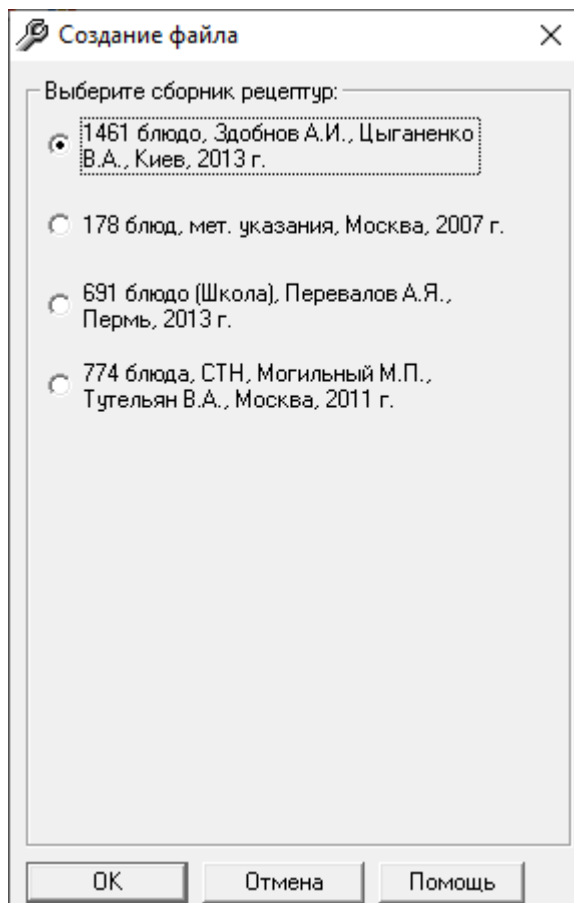
- «[Категории блюд](#)»
 - «[Виды кулинарной обработки](#)»
 - «[Приемы пищи](#)»
 - «[Единицы измерения](#)»
 - «[Группы продуктов](#)»
 - «[Типы меню](#)»
 - «[Плановые дни](#)»
 - «[Продукты](#)»
 - «[Замена](#)»
 - «[Витамины и минералы](#)»
 - «[Технологические карты](#)»
 - «[Выходы](#)»
 - «[Блюда](#)»
 - «[Рецептуры](#)»
 - «[План-меню](#)»
 - «[Типы довольствующихся](#)»
 - «[Нормы питания](#)»
- Далее программа выдаст сообщение:



Нажмите кнопку «ОК».

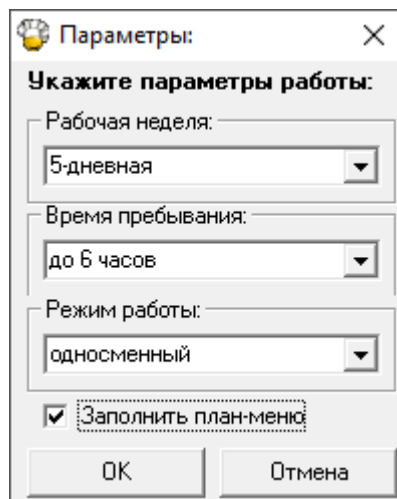
Примечание: сообщение появляется только в сетевой версии программы.

- Программа предложит окно «**Создание файла**», где необходимо выбрать сборник рецептов (см. «[Сборники рецептов](#)»), в соответствии с которым будут заполнены справочники «[Технологические карты](#)», «[Типы довольствующихся](#)», «[Сборники рецептов](#)» и «[План-меню](#)» (если план-меню предусмотрено сборником):

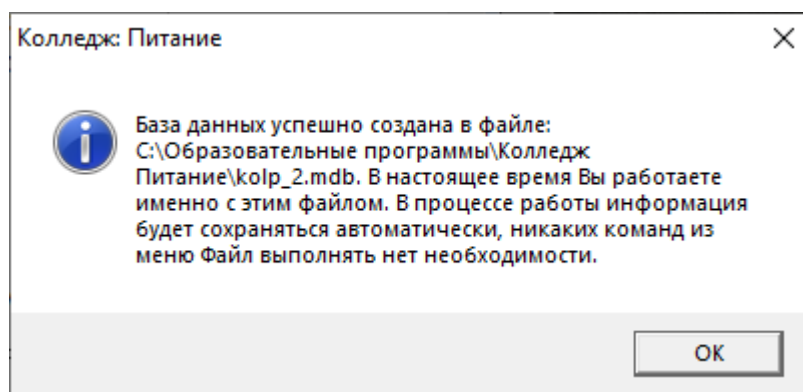
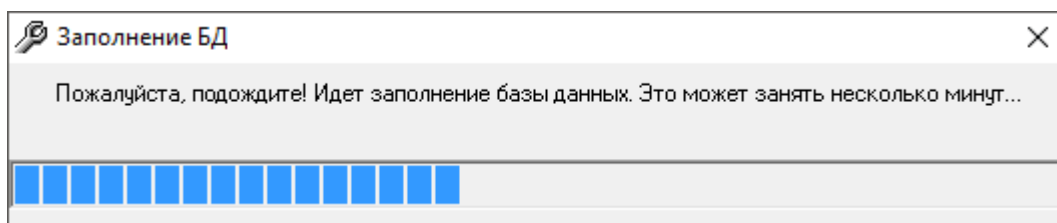


Форма выбора сборника рецептов «Создание файла»

- Далее программа задаст вопрос о времени пребывания и режиме работы Вашей организации.



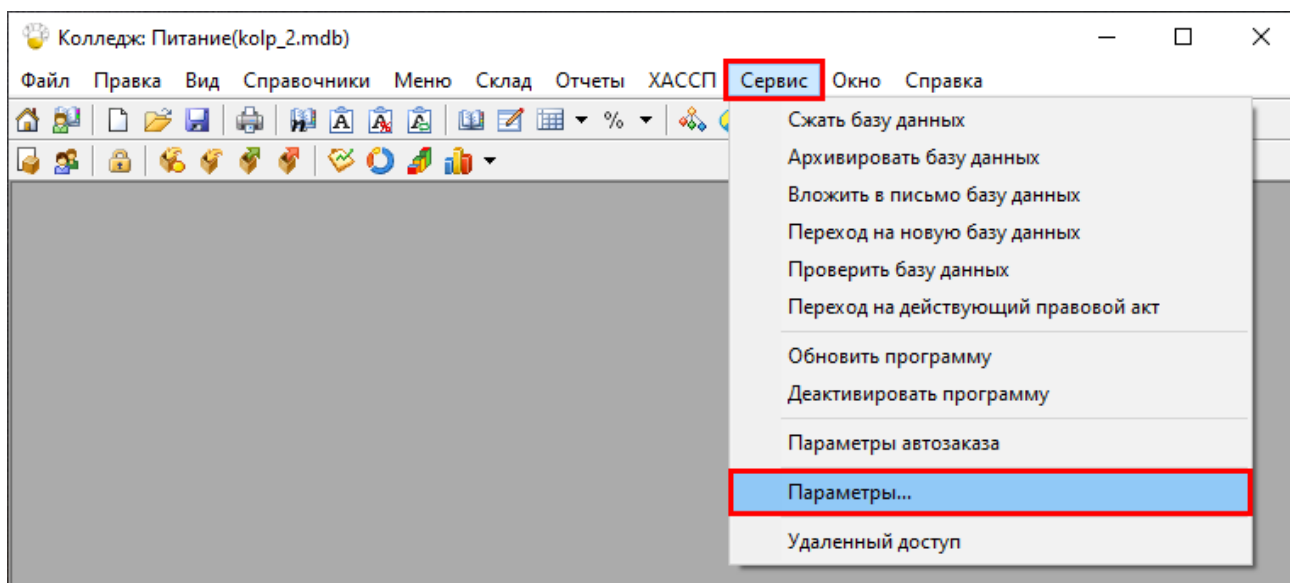
После выбора необходимых параметров программа создаст базу данных и автоматически заполнит необходимыми данными.



Более подробно работа с базой данных описана в разделе [«Работа с базой данных»](#).

2. Выполните настройку программы

Выполните настройки программы, открыв меню **Сервис** → **Параметры....**



В открывшемся окне «**Параметры**»:

- Для использования план-меню и меню на день установите галочку «**План-меню и меню на день по приемам пищи**»;
- Для использования справочника «**Нормы питания**» установите галочку в одноименном пункте;
- Выберите продолжительность рабочей недели;
- Выберите **шаблон меню-требования**;
- При ведении склада установите **настройки складского учета**;

Примечание 1: при отключении склада (галочка «**Вести складской учет**» отсутствует), не выполняются операции: заказ, приход, списание, расход, а также не формируются отчеты: Бракераж пищевых продуктов, Накопительные ведомости расхода и прихода, Журнал учета движения товаров на складе, Ведомость учета остатков продуктов и товаров на складе, Оборотно-сальдовая ведомость, Остатки продуктов на выбранную дату, Накладная на внутреннее перемещение, передачу товаров.

Примечание 2: если *стоит галочка «Отключение автоматического списания»*, продукты, у которых истек срок годности, не списываются со склада автоматически.

- Для использования сезонности установите галочку «**Использовать справочник «Сезонные проценты потерь**»»;
- Если необходимо рассчитать стоимость продуктов с НДС в документах прихода, установите галочку «**Использовать НДС**», а в поле «**НДС, %**» по умолчанию будет установлена ставка НДС – **20%**. При необходимости

процентную ставку НДС, начисляемую на стоимость товара можно изменить;

- Если необходимо использовать наценку на стоимость блюд, установите галочку **«Использовать наценку»**, а в поле **«Наценка, %»** установите нужное значение.

Примечание 1: если галочка установлена, а также в технологической карте указано значение наценки для блюда, то для расчетов будет использоваться значение из технологической карты;

Примечание 2: при выполнении операции расхода наценка не учитывается.

- Для того чтобы в окне **«План-меню»** отображались выходы блюд по типам довольствующихся в окне **«Параметры»** установите галочку **«Выводить выходы блюд»** (см. [«План-меню»](#));
- Чтобы при печати технологической карты выводить дополнительные реквизиты (наименование организации, утверждение директором и подпись старшей медсестры) установите галочку **«Выводить доп. реквизиты (организация, директор, ст. медсестра) при печати ТК»**;
- Для выполнения печати **«План-меню»** по категории блюд по иному шаблону установите галочку **«Использовать шаблон для печати план-меню по категориям блюд»** (см. [«План-меню»](#));
- Для того чтобы запретить вносить изменения в план-меню, в окне **«Параметры»** установите галочку **«Запретить изменения в план-меню»**;
- Чтобы использовать **автоматический расчет химического состава и стоимости блюда**, установите галочку в одноименном пункте;
- Для того чтобы печатать каждую технологическую карту на отдельной странице, установите галочку **«Печатать каждую ТК на отдельной странице»**;
- Чтобы выводить **визы утверждения/согласования при печати плана-меню по СанПиН**, установите галочку в одноименном пункте.

- Выберите **точность округления стоимости при расчетах**, указав число знаков в поле «**Округлять до:**»;
- В программе предусмотрена **функция автообновления**. Для того чтобы программа выполняла автоматическое обновление, введите в окне «**Параметры**» **логин** и **пароль**, которые Вы используете для входа в [Личный кабинет](https://pbprog.ru) на сайте [http://ПрограммныйЦентр.РФ \(https://pbprog.ru\)](https://pbprog.ru).

Функция проверки обновлений включается автоматически при запуске программы или при выборе меню: **Сервис** → **Обновить программу** (см. «[Автоматическое обновление программы](#)»).

Установите нужные параметры и нажмите кнопку «**ОК**».

Параметры

Меню и нормы:

- План-меню и меню на день по приемам пищи
- Использовать справочник "Нормы питания"

Рабочая неделя:

5-дневная 6-дневная 7-дневная

Выберите шаблон меню-требования (МТ):

Меню-требование №299-мех

- Выводить в печатной форме МТ количество продукта на 1 порцию

Настройки складского учета:

- Вести складской учет
- Отключение автоматического списания

Использовать сезонность:

- Использовать справочник "Сезонные проценты потерь"

Точность округления при расчетах:

Округлять до: 2 знаков

НДС:

- Использовать НДС

НДС, %

Ставка НДС начисляется на стоимость товара

Наценка:

- Использовать наценку

Наценка, %

Наценка начисляется на стоимость блюда

План-меню и технологические карты:

- Выводить выходы блюд
- Выводить доп. реквизиты (организация, директор, ст. медсестра) при печати ТК
- Использовать шаблон для печати план-меню по категориям блюд
- Запретить изменения в план-меню
- Использовать автоматический расчет химического состава и стоимости блюда
- Печатать каждую ТК на отдельной странице
- Выводить визы утверждения/согласования при печати плана-меню по СанПиН

Автоматическое обновление:

Сервер:

Таймаут:

Авторизация для сервиса автообновления (Логин Пароль заполняются обязательно):

Логин:

Пароль:

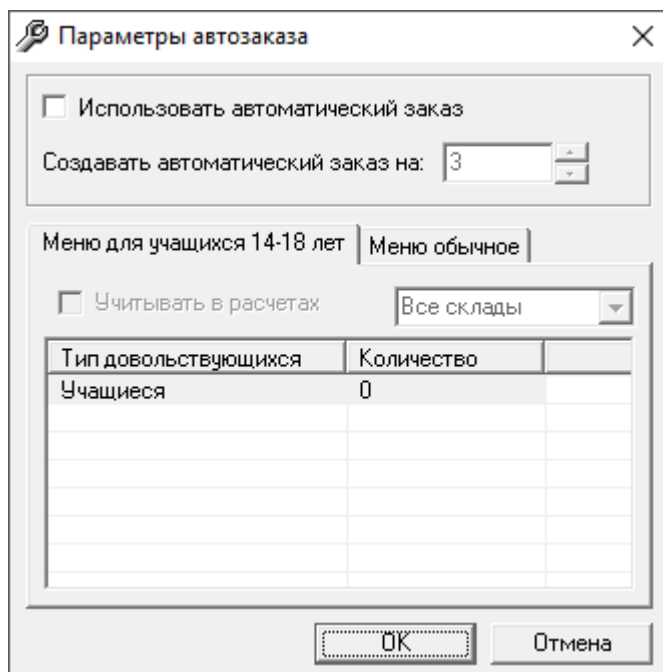
OK Отмена Помощь

Окно «Параметры»

3. Установите параметры автозаказа

При ведении складского учета в программе Вы можете установить **параметры автозаказа**. Использование функции «Автозаказ» позволяет автоматически формировать документы заказа продуктов на определенный период времени в соответствии с план-меню.

Для того чтобы установить параметры автозаказа, на панели инструментов откройте меню **Сервис** → **Параметры автозаказа**:



Тип довольствующихся	Количество
Учащиеся	0


Окно «Параметры автозаказа»

Установите галочку «**Использовать автоматический заказ**» и укажите количество дней, на которые необходимо создавать автоматический заказ.

Также установите галочку «**Учитывать в расчетах**», выберите склад из выпадающего списка и укажите количество довольствующихся по типам. Нажмите «**ОК**».

4. Заполните данные об организации

Укажите необходимую информацию о Вашей организации (см. [«Учреждение»](#)), для этого:

- нажмите кнопку  – «Учреждение» на панели инструментов или выполните команду **Справочники** → **Учреждение**;
- в открывшемся окне введите необходимые данные и нажмите «**ОК**»:

Организация: Колледж

Наименование и местонахождение организации:
Колледж

Структурное подразделение
ОКПО

Время пребывания/режим питания:
до 6 часов/Режим работы: односменный

Руководитель:
Фамилия: Барикина
Имя: Наталья
Отчество: Ивановна

Ответственный исполнитель:
Фамилия
Имя
Отчество

Бухгалтер:
Фамилия
Имя
Отчество

Мед.сестра:
Фамилия
Имя
Отчество

Кладовщик:
Фамилия
Имя
Отчество

Повар:
Фамилия
Имя
Отчество

ОК Отмена Помощь

Окно «Учреждение»

5. Выполните работу со справочниками

Проверьте наличие и актуальность информации в справочниках, при необходимости отредактируйте данные либо внесите недостающую информацию (подробнее см. [«Справочники»](#)).

При необходимости Вы можете вывести справочники на печать см. [«Печать справочников и документов»](#)

6. Составьте и сбалансируйте план-меню

Составьте план-меню (подробнее см. [«План-меню»](#)). В случае, если в выбранном Вами сборнике рецептов предусмотрено примерное плановой меню, Вы можете использовать данное план-меню.

Проверьте и, при необходимости, сбалансируйте **составленное план-меню**. Для этого выполните анализ планового меню на соответствие нормам питания (см. [«Анализ план-меню на соответствие нормам питания»](#)), анализ на распределения калорийности (см. [«Анализ распределения калорийности план-](#)

[меню»](#)) и анализ план-меню на повтор блюд в разрезе 3х дней (см. [Анализ план-меню на повтор блюд в разрезе 3х дней](#)).

7. Организуйте ведение складского учета

Примечание: в случае ведения складского учета в программе – заполните склады остатками на начало периода работы продуктами либо через справочник [«Остатки на складе»](#) и/или заполните документы [«Заказ продуктов питания»](#) и [«Приход продуктов питания»](#) (подробнее см. [«Документы»](#)).

8. Составьте «Меню на день»

На основе сбалансированного меню составьте меню на день (подробнее см. [«Журнал меню на день»](#)).

9. Сформируйте «Меню-требования»

На основе составленного меню на день сформируйте меню-требования (подробнее см. [«Журнал меню-требований»](#)).

10. Выполните печать меню

Из [«Журнала меню-требований»](#) выполните печать меню на основе меню на день. В программе предусмотрена **печать меню с калькуляцией**, так и **печать меню без калькуляции**. Также Вы можете выполнить **печать меню-требования** (подробнее см. [«Журнал меню-требований»](#)).

11. Выполните расход

Примечание: при ведении складского учета после формирования меню-требования выполните расход продуктов на складе (подробнее см. [«Расход продуктов питания»](#)).

12. Сформируйте и распечатайте отчеты

В программе предусмотрен целый ряд отчетов по организации питания в организации и ведению складского учета, которые формируются автоматически. При необходимости распечатайте необходимые для Вас отчеты прямо из программы (подробнее см. [«Отчеты»](#)).

13. Сформируйте и распечатайте документы по организации ХАССП

В программе предусмотрена работа с документами по организации **системы оценки качества, основанной на принципах ХАССП** (подробнее см. [«ХАССП»](#)).

14. Работа с базой данных

В программе предусмотрен ряд операций для работы с базой данных, например, создание архивных копий базы, проверка базы данных, переход на новую базу данных и др. (см. [«Работа с базой данных»](#)).


Работа со справочниками


Работа со справочниками, документами


Данный раздел содержит сведения о том, как выполнить действия с элементами справочника. Здесь рассматривается, как *добавить*, *изменить*, *скопировать*, *удалить строку* справочника.

Все действия со справочниками выполняются с помощью панели инструментов окна справочника .

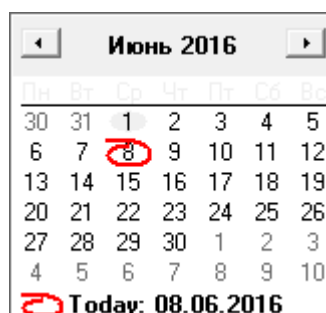
1. Добавить строку:

- щелкните по кнопке  – «Новая строка» (либо **Insert**);
- откроется окно диалога, в котором необходимо заполнить все имеющиеся поля. В данном окне могут быть поля следующих типов:

–  – текстовое поле: в это поле необходимо ввести текст или число с клавиатуры, щелкните внутрь поля и введите текст. Если поле больше по высоте, то оно многострочное, переход на следующую строку **Enter**.

Примечание: для заполнения **многострочного** поля «Технология приготовления» (в справочниках [«Блюда»](#), [«Технологические карты»](#)) поставьте курсор в поле и выполните двойной щелчок левой кнопкой мыши либо нажмите на кнопку  – «Изменить», и откроется окно для заполнения/редактирования данного поля.

- – поле со списком: содержимое этого поля выбирается из списка. Для открытия списка необходимо нажать кнопку: , в раскрывшемся списке щелкнуть по нужной строке;
- – дата: может быть введена с помощью цифр на клавиатуре, либо выбрана из календаря. Для открытия календаря щелкните по кнопке , в открывшемся календаре выберите нужную дату;



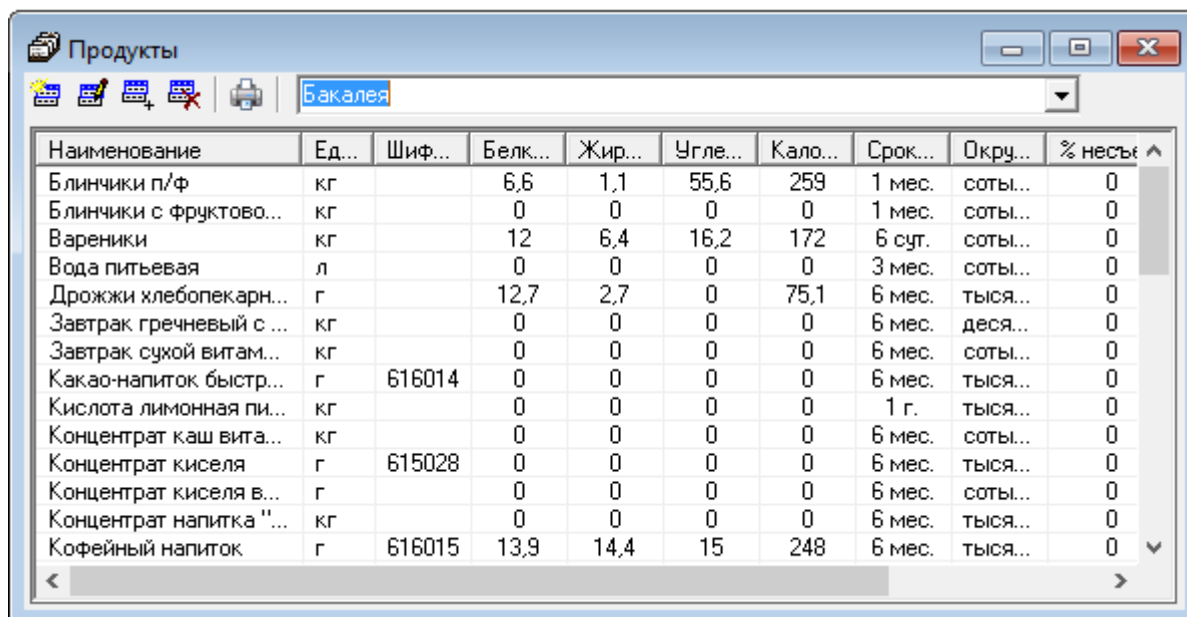
- – флажок. Установленный флажок – это «Да» или «Истина», нет флажка – «Нет» или «Ложь»;
- для сохранения результатов нажмите «ОК».

Переход от заполнения одного реквизита к заполнению другого осуществляется нажатием клавиши **Enter**. Исключение составляют многострочные текстовые поля, для перехода нажмите **Tab**.

Примечание 1: если Вы отказываетесь от добавления строки – закройте окно или щелкните по кнопке «Отмена», на вопрос «Сохранить изменения?» выберите ответ: «Нет».

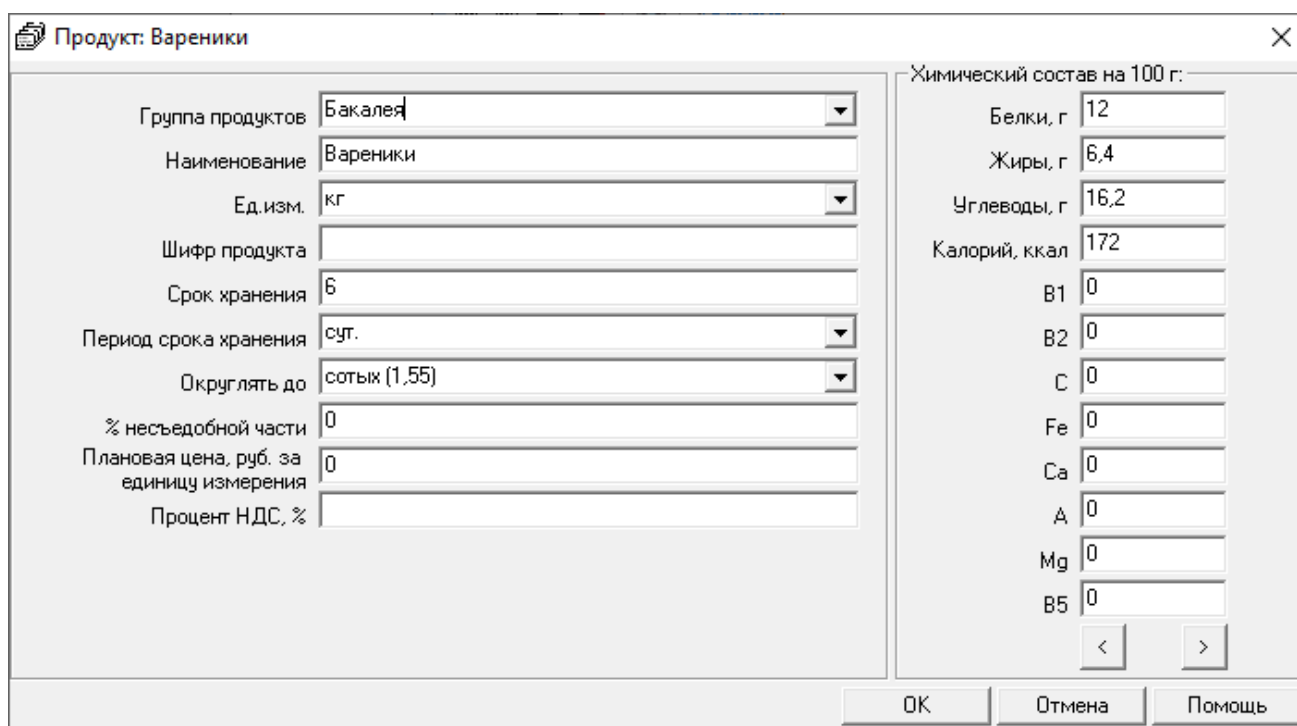
Примечание 2: если Вы не заполните реквизиты в окне, которые являются обязательными, либо ввели некорректные данные, программа сообщит Вам об этом и не позволит добавить строку без этих реквизитов.

Примечание 3: если Вы пытаетесь добавить строку, а содержимое ключевого реквизита совпадает с содержимым уже имеющейся строки, то программа не позволит сохранить новую строку. Например, если Вы пытаетесь добавить продукт с таким же наименованием.



Наименование	Ед...	Шиф...	Белк...	Жир...	Угле...	Кало...	Срок...	Окру...	% несъе...
Блинчики п/ф	кг		6,6	1,1	55,6	259	1 мес.	соты...	0
Блинчики с фруктово...	кг		0	0	0	0	1 мес.	соты...	0
Вареники	кг		12	6,4	16,2	172	6 сут.	соты...	0
Вода питьевая	л		0	0	0	0	3 мес.	соты...	0
Дрожжи хлебопекарн...	г		12,7	2,7	0	75,1	6 мес.	тыся...	0
Завтрак гречневый с ...	кг		0	0	0	0	6 мес.	деся...	0
Завтрак сухой витам...	кг		0	0	0	0	6 мес.	соты...	0
Какао-напиток быстр...	г	616014	0	0	0	0	6 мес.	тыся...	0
Кислота лимонная пи...	кг		0	0	0	0	1 г.	тыся...	0
Концентрат каш вита...	кг		0	0	0	0	6 мес.	соты...	0
Концентрат киселя	г	615028	0	0	0	0	6 мес.	тыся...	0
Концентрат киселя в...	г		0	0	0	0	6 мес.	соты...	0
Концентрат напитка "...	кг		0	0	0	0	6 мес.	тыся...	0
Кофейный напиток	г	616015	13,9	14,4	15	248	6 мес.	тыся...	0

Окно справочника «Продукты»



Продукт: Вареники

Группа продуктов: Бакалея

Наименование: Вареники

Ед.изм.: кг

Шифр продукта:

Срок хранения: 6

Период срока хранения: сут.

Округлять до: сотых (1,55)

% несъедобной части: 0

Плановая цена, руб. за единицу измерения: 0

Процент НДС, %:

Химический состав на 100 г:

Белки, г: 12

Жиры, г: 6,4

Углеводы, г: 16,2

Калорий, ккал: 172

B1: 0

B2: 0

C: 0

Fe: 0

Ca: 0

A: 0


Mg: 0

B5: 0

OK Отмена Помощь

Пример добавления строки


2. Изменить строку:

- выделите нужную строку с помощью щелчка мыши или с помощью клавиатуры (клавиш со стрелками);
- выполните двойной щелчок по нужной строке или нажмите **Enter** (или кнопку  – «Изменить»);


- в появившемся окне измените нужные поля;
- щелкните **«ОК»** для сохранения изменений или **«Отмена»** для того, чтобы оставить строку без изменений.

Примечание: пользователю запрещено изменять наименования основных единиц измерения в справочнике **«Единицы измерения»**, а именно **«кг»**, **«л»**, **«г»**, **«шт.»**, **«шт. (яйца)»**.

3. Скопировать строку:

- выделите строку, которую необходимо скопировать с помощью щелчка мыши или с помощью клавиш на клавиатуре;
- щелкните по кнопке  – **«Копировать строку»** или нажмите **F9**;
- в появившемся окне проверьте или измените реквизиты;
- щелкните **«ОК»** для сохранения новой строки или **«Отмена»** для того, чтобы отказаться от добавления новой строки.

4. Удалить строку:

- выделите строку, которую необходимо удалить с помощью щелчка мыши или с помощью клавиатуры;
- щелкните по кнопке  – **«Удалить строку»** или нажмите **Delete**,
- выберите **«Да»**.

Примечание 1: если Вы отказываетесь от удаления строки, выберите **«Нет»**.

Примечание 2: если Вы пытаетесь удалить строку, содержимое которой используется в других справочниках, то программа не позволит вам этого сделать. Вы можете только изменить ее содержимое.

Примечание 3: можно удалить сразу несколько строк, для этого сначала необходимо выделить нужные строки (см. [«Выделение строк в таблицах»](#)).

Примечание 4: отмена последних действий при работе со справочниками не предусмотрена. Будьте осторожны при удалении строк. Вернуть их невозможно. Можно только создать заново.

В справочниках можно выделять некоторые строки, например, для вывода их на печать (см. [«Выделение строк в таблицах»](#)).

Имеется возможность сортировать справочник по содержимому любой графы, щелкая мышью по заголовкам граф.

Выделение строк в таблицах

Таблицы в программе используются для отображения содержимого справочников.

Некоторые операции в списках можно выполнять сразу с несколькими строками, например, удаление, печать. Для этого нужные строки необходимо выделить.

1. Выделить одну строку:

- **1 вариант:** выберите строку с помощью мышки;
- **2 вариант:** с помощью клавиш-стрелок на клавиатуре выберите нужную строку.

Выделенная строка будет обозначена более интенсивным цветом, чем другие.

2. Выделить несколько последовательных строк:

- **1 вариант:** щелкните мышью по первой необходимой строке, удерживая **Shift**, щелкните по последней строке;
- **2 вариант:** выберите первую нужную строку, удерживая **Shift**, нажимайте клавиши-стрелки на клавиатуре.

Примечание: в справочниках «[Блюда](#)», «[Рецептуры](#)», «[Выходы](#)», «[Содержание витаминов и минералов](#)», «[Замена](#)» имеются две таблицы, в обоих случаях выделение нескольких строк возможно только во второй таблице.

3. Выделить несколько непоследовательных строк:

- **1 вариант:** щелкните мышью по первой необходимой строке, удерживая **Ctrl**, щелкайте по другим необходимым строкам;
- **2 вариант:** выберите первую нужную строку, удерживая **Ctrl**, клавишами-стрелками вверх или вниз выберите следующую строку и нажмите **Пробел** и так далее.

Примечание: в справочниках «[Блюда](#)», «[Рецептуры](#)», «[Замена](#)» имеются две таблицы, в обоих случаях выделение нескольких непоследовательных строк возможно только во второй таблице.

Поиск необходимой информации в справочниках

Для удобного и быстрого поиска необходимой информации в справочниках предусмотрена функция поиска.

Таблица – Соответствие таблиц и полей для поиска

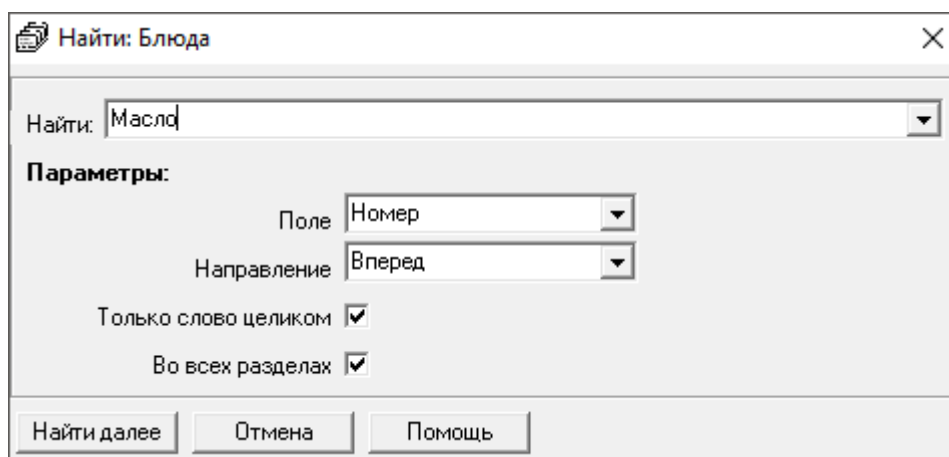
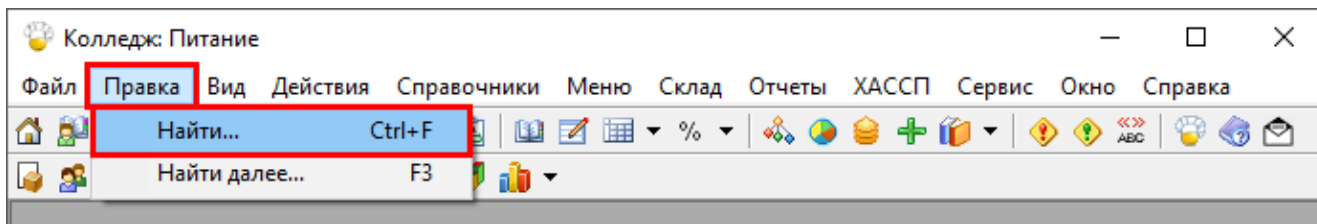
Наименование справочника	Поля для поиска
Категории блюд	Наименование категории блюд
Виды обработки	Наименование вида обработки
Блюда	Номер блюда Наименование блюда Описание блюда Номер рецептуры Наименование рецептуры
Типы довольствующихся	Полное наименование Краткое наименование
Рецептуры	Номер блюда Наименование блюда Описание блюда

Приемы пищи	Наименование приема пищи
Нормы питания	Группа продуктов Продукт
Группы продуктов	Наименование группы продуктов
Продукты	Наименование продукта Шифр продукта
Витамины и минералы	Полное наименование витамина или минерала Краткое наименование витамина или минерала
Содержание витаминов и минералов	Наименование продукта
Замена	Наименование продукта
Журнал витаминизации	Наименование витамина Наименование блюда
Остатки на складе	Наименование продукта
Расход	Номер документа
Приход	Номер документа Наименование поставщика
Списание	Номер документа
Заказ	Номер документа Наименование поставщика
Поставщики	Наименование Контактное лицо Телефон Адрес Директор
Единицы измерения	Наименование единицы измерения
Технологические карты	Номер блюда Наименование блюда Описание блюда
Типы меню	Наименование типа меню
Пользователи	Пользователь
Склады	Наименование склада

Чтобы воспользоваться поиском необходимо:

1. Открыть любой справочник, представленный в таблице;

2. Выберите пункт меню **Правка** → **Найти...** либо нажать **Ctrl+F**;



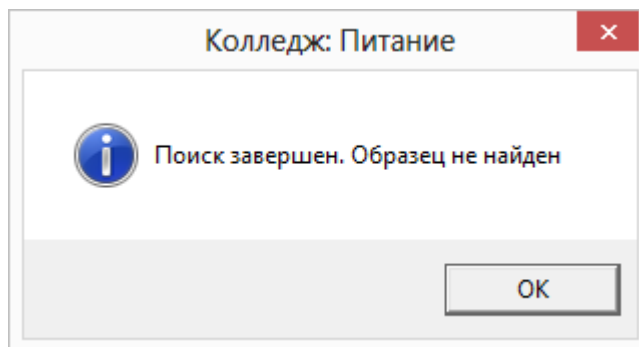
Окно поиска

3. Введите в поле «**Найти**» текст для поиска, при необходимости измените параметры поиска:

- выберите из списка «**Поле**», по которому Вы собираетесь искать информацию, например, «*Наименование*»;
- **направление поиска «Вперед»** означает, что поиск будет проводиться вниз по справочнику, «*Назад*» – вверх. По умолчанию выбрано направление «*Вперед*»;
- если необходимо найти точное совпадение с Вашим поисковым запросом, то поставьте галку «**Только слово целиком**»;
- при необходимости поиска по всем разделам справочника поставьте галку «**Во всех разделах**».

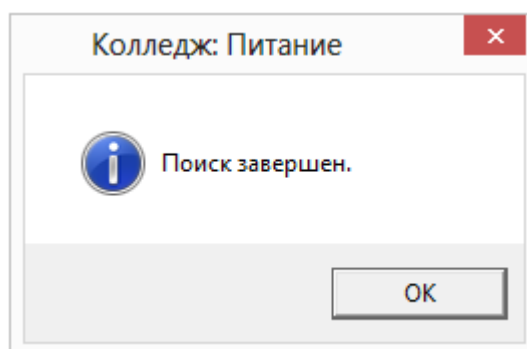
4. После указания необходимых параметров поиска нажмите кнопку «**Найти далее**» (либо **F3**);

5. Если в справочнике нет искомых данных, то программа выдаст сообщение:



6. При совпадении с искомым текстом программа выделит строку в справочнике. Если результаты поиска не удовлетворяют Вас, продолжайте поиск (**F3**);

7. Пройдя по всем найденным в справочнике совпадениям, программа выдаст сообщение:




8. После нажатия кнопки «**ОК**» откроется окно поиска, в котором Вы можете продолжить поиск или изменить параметры поиска при необходимости.

Порядок заполнения справочников

Справочники содержат информацию об однородных объектах, используемых программой «[Колледж: Питание](#)». Для правильной работы программы необходимо полно и тщательно заполнить все имеющиеся справочники.

Справочники рекомендуется заполнять в определенной последовательности: раньше заполняются те справочники, информация которых используется при заполнении других справочников.

- **Сначала вводятся данные об организации**, т.е. необходимо заполнить справочник «Учреждение». Для открытия данного справочника нажмите кнопку на панели инструментов  – «Организация» или выполните команду **Справочники → Организация** (подробнее см. «[Справочник «Организация»](#)»).

- **Далее заполняются базовые справочники.** Базовые справочники при создании базы данных заполняются автоматически (кроме справочника «Поставщики»), при необходимости Вы можете их отредактировать:

1. Справочник «**Валюты**» (подробнее см. «[Валюты](#)»);
2. Справочник «**Категории блюд**» (подробнее см. «[Категории блюд](#)»);
3. Справочник «**Виды кулинарной обработки**» (подробнее см. «[Виды кулинарной обработки](#)»);
4. Справочник «**Типы довольствующихся**» (подробнее см. «[Типы довольствующихся](#)»);
5. Справочник «**Приемы пищи**» (подробнее см. «[Приемы пищи](#)»);
6. Справочник «**Единицы измерения**» (подробнее см. «[Единицы измерения](#)»);
7. Справочник «**Витамины и минералы**» (подробнее см. «[Витамины и минералы](#)»);
8. Справочник «**Группы продуктов**» (подробнее см. «[Группы продуктов](#)»);
9. Справочник «**Поставщики**» (подробнее см. «[Поставщики](#)»);
10. Справочник «**Типы меню**» (подробнее см. «[Типы меню](#)»);
11. Справочник «**Плановые дни**» (подробнее см. «[Плановые дни](#)»);
12. Справочник «**Склады**» (подробнее см. «[Склады](#)»).

- **Затем заполняются справочники:**

1. Справочник «**Физиологические нормы**» (подробнее см. «[Физиологические нормы](#)»);

2. Справочник «**Нормы питания**» (подробнее см. [«Нормы питания»](#));
3. Справочник «**Продукты**» (подробнее см. [«Продукты»](#));
4. Справочник «**Содержание витаминов и минералов**» (подробнее см. [«Содержание витаминов и минералов»](#));
5. Справочник «**Распределение энергетической ценности (калорийности)**» (подробнее см. [«Распределение энергетической ценности \(калорийности\)»](#));
6. Справочник «**Замена**» (подробнее см. [«Замена»](#));
7. Справочник «**Остатки на складе**» (добавление продуктов без прихода) – данный справочник заполняется в том случае, если Вы ведете склад (подробнее см. [«Остатки на складе»](#)).

• **И далее в строгом порядке заполняются справочники:**

1. Справочник «**Сборники рецептов**» (подробнее см. [«Сборники рецептов»](#)).
2. Справочник «**Блюда**» (подробнее см. [«Блюда»](#)).


Внимание! Справочник «[Блюда](#)» объединяет в себе три справочника [«Технологические карты»](#) [«Выходы»](#) [«Рецептуры»](#). Рекомендуем вести работу именно со справочником [«Блюда»](#).

3. Справочник «**План-меню**» (подробнее см. [«План-меню»](#)).

Заполнение справочников

Справочник «Организация»

Укажите необходимую информацию о Вашей организации, для этого:

- нажмите кнопку  – «Организация» на панели инструментов или выберите пункт: **Справочники** → **Организация**;

- в открывшемся окне введите необходимые данные и нажмите «ОК»:

Организация: Колледж

Наименование и местонахождение организации:
Колледж
Структурное подразделение
ОКПО

Мед. сестра:
Фамилия
Имя
Отчество

Кладовщик:
Фамилия
Имя
Отчество

Руководитель:
Фамилия Баркина
Имя Наталья
Отчество Ивановна

Ответственный исполнитель:
Фамилия
Имя
Отчество

Бухгалтер:
Фамилия
Имя
Отчество

Повар:
Фамилия
Имя
Отчество

ОК Отмена Помощь

Окно «Организация»

Примечание: для того чтобы при печати технологических карт выводились дополнительные реквизиты (организация, руководитель, старшая медсестра), в окне «**Параметры**» (**Сервис** → **Параметры...**) установите галочку «**Выводить доп. реквизиты (организация, директор, ст. медсестра) при печати ТК**» (см. [«Выполните настройки программы»](#)).

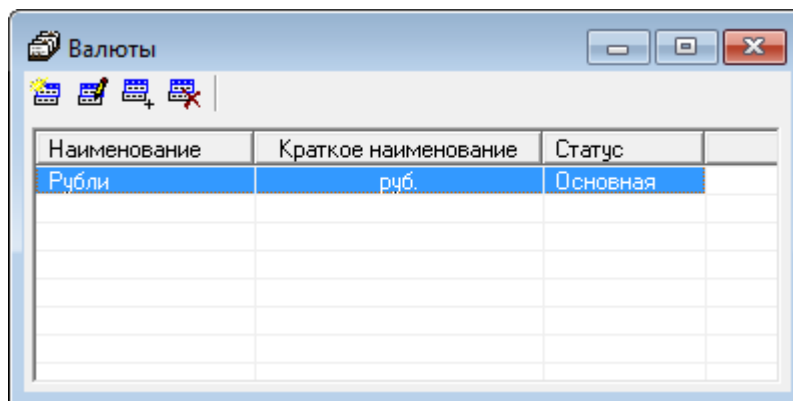
Справочник «Валюты»

Выберите пункт меню: **Справочник** → **Общие** → **Валюты**.

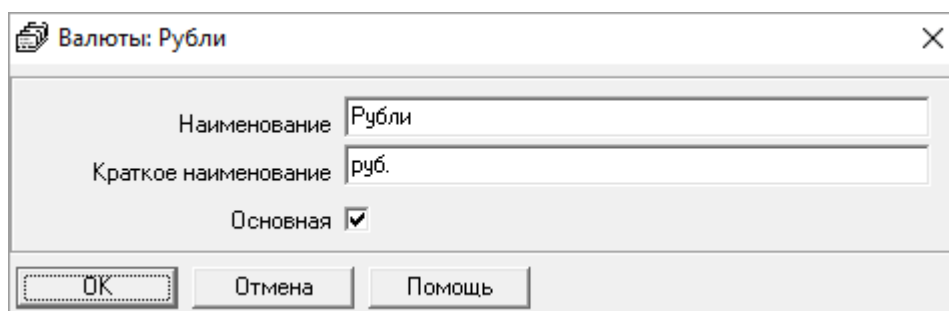
Данный справочник является базовым.

В справочнике указываются наименования валют, и выбирается основная. Базовой является «Российский рубль», но при необходимости Вы можете добавить и сделать основной любую другую валюту.

В программе можно использовать только одну основную валюту. Например, если в справочнике валют имеются строки «Рубли» и «Евро», то Вы не можете использовать одновременно обе валюты.



Окно справочника «Валюты»



Добавление/редактирование записи

Выполнение основных действий со справочником см. [«Работа со справочниками, документами»](#).

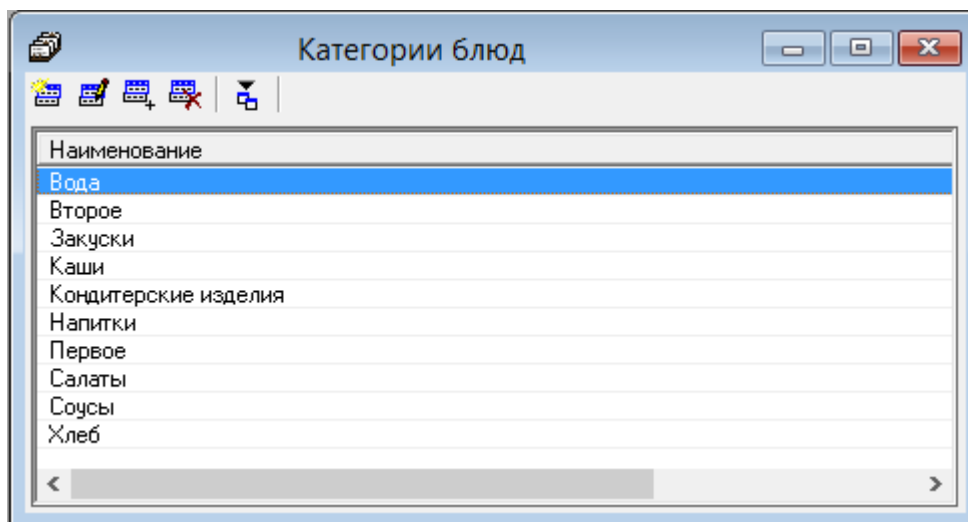
Справочник «Категории блюд»

Выберите пункт меню: **Справочник** → **Технологические карты** → **Категории блюд**.

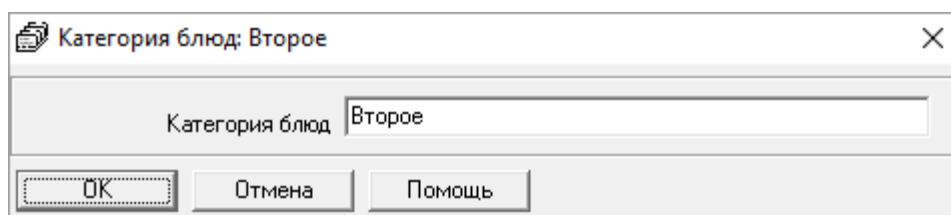
Данный справочник является базовым.

В справочнике указываются категории блюд для быстрого поиска технологических карт. Этот справочник необходим для того, чтобы при вводе данных Вы каждый раз не вписывали слово, например, «Первое», а просто выбирали его из списка. Данный справочник необходим для дальнейшего заполнения технологических карт. При создании новой базы данных справочник

заполнится данными автоматически в соответствии с выбранным сборником рецептов, при необходимости Вы можете отредактировать его.




Окно справочника «Категории блюд»



Добавление/редактирование записи

Выполнение основных действий со справочником см. [«Работа со справочниками, документами»](#).

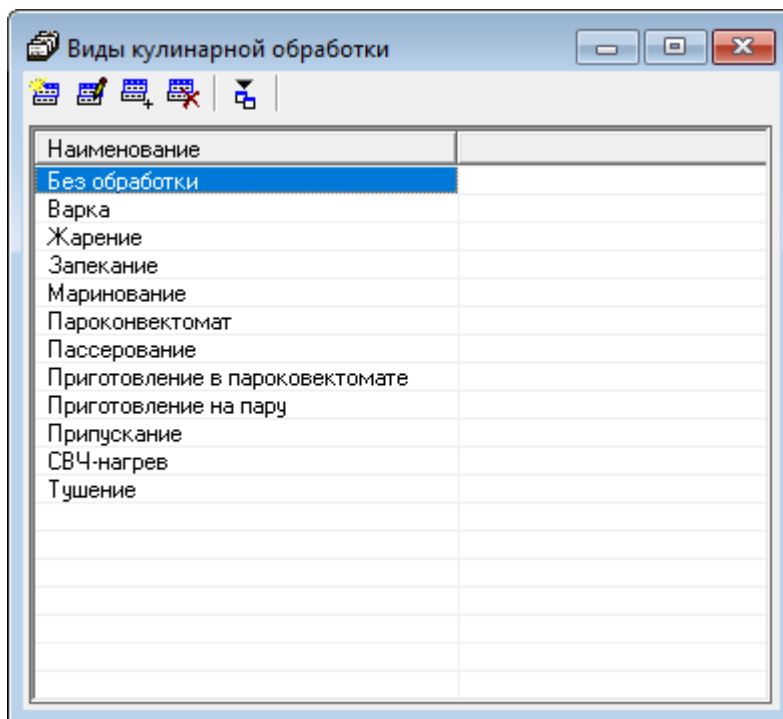
В справочнике «**Категории блюд**» предусмотрена функция импорта для быстрого заполнения данного справочника. Чтобы воспользоваться импортом, нажмите на панели инструментов справочника кнопку  – «**Импорт**» (подробнее см. [«Импорт данных»](#)).

Справочник «Виды кулинарной обработки»

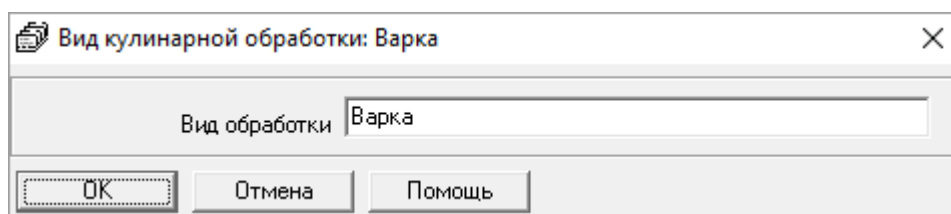
Выберите пункт меню: **Справочники** → **Технологические карты** → **Виды кулинарной обработки**.

Данный справочник является базовым и необходим для заполнения других справочников (см. [«Технологические карты»](#)).

В справочнике указываются виды обработок блюд для быстрого поиска технологических карт. Этот справочник необходим для того, чтобы при вводе данных Вы каждый раз не вписывали слово, например, «**Варка**», а просто выбирали его из списка. При создании новой базы данных справочник заполнится данными автоматически, при необходимости Вы можете отредактировать его.




Окно справочника «Виды кулинарной обработки»



Добавление/редактирование записи

Выполнение основных действий со справочником см. [«Работа со справочниками, документами»](#).

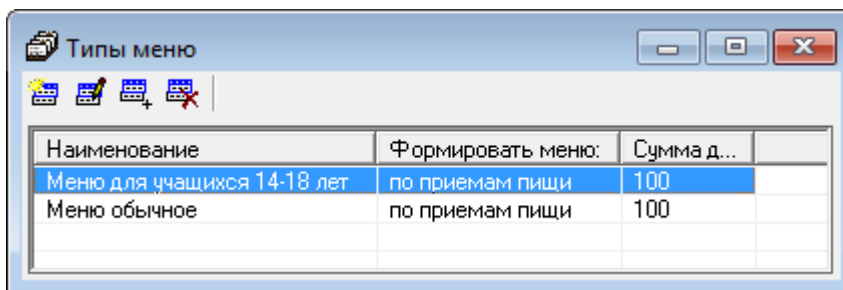
В справочнике «**Виды кулинарной обработки**» предусмотрена функция импорта для быстрого заполнения данного справочника. Чтобы воспользоваться импортом, нажмите на панели инструментов справочника кнопку  – «Импорт» (подробнее см. [«Импорт данных»](#)).

Справочник «Типы меню»

Выберите пункт меню: **Меню** → **Типы меню**.

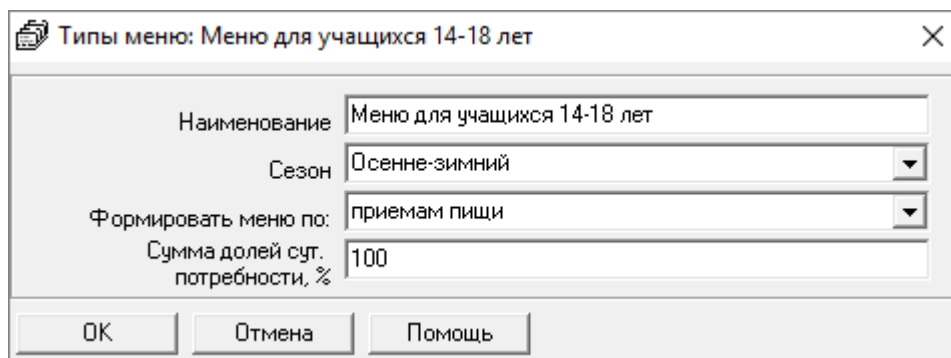
Данный справочник является базовым и необходим для заполнения других справочников.

При создании новой базы данных справочник заполнится данными автоматически, при необходимости Вы можете отредактировать его. В справочнике содержится **наименование типа меню** (например, Бесплатное питание), **сезон** и **тип создания меню**: по приемам пищи (завтрак, обед и т.д.) или по категориям блюд (первое, второе и т.д.).



Наименование	Формировать меню:	Сумма д...
Меню для учащихся 14-18 лет	по приемам пищи	100
Меню обычное	по приемам пищи	100

Окно справочника «Типы меню»



Наименование: Меню для учащихся 14-18 лет

Сезон: Осенне-зимний

Формировать меню по: приемам пищи


Сумма долей сут. потребности, %: 100

OK Отмена Помощь

Добавление/редактирование записи

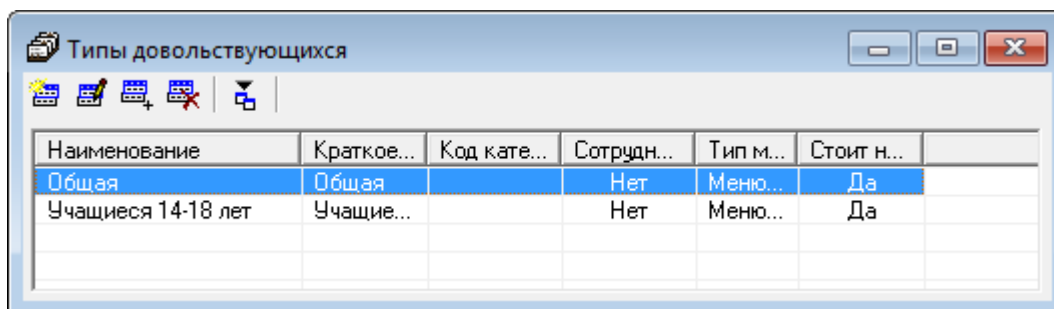
Выполнение основных действий со справочником см. [«Работа со справочниками, документами»](#).

Справочник «Типы довольствующихся»

Выберите пункт меню: **Справочники** → **Общие** → **Типы довольствующихся** либо на панели инструментов нажмите на кнопку  – «Типы довольствующихся».

Данный справочник является базовым, необходим для заполнения других справочников и создания документов («[Нормы питания](#)», «[Физиологические нормы](#)», «[Выходы](#)», «[Меню на день](#)»).

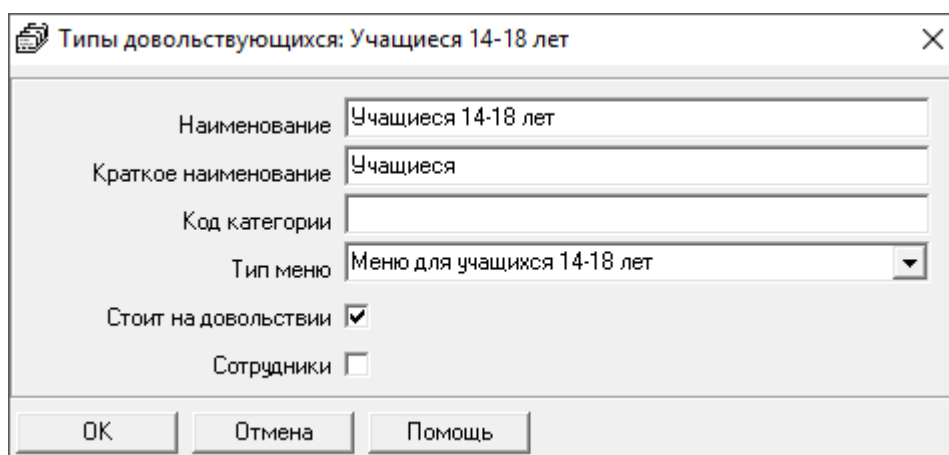
При создании новой базы данных справочник заполнится данными автоматически, при необходимости Вы можете отредактировать его. В справочнике содержится полное и краткое наименование типов довольствующихся, их статус (если галочка стоит, то тип поставлен на довольствие), тип меню, к которому данный тип довольствующихся относится.



Наименование	Краткое...	Код кате...	Сотрудн...	Тип м...	Стоит н...
Общая	Общая		Нет	Меню...	Да
Учащиеся 14-18 лет	Учащие...		Нет	Меню...	Да

Справочник «Типы довольствующихся»

Например, в Вашей организации на довольствии стоит тип «**Учащиеся 14-18 лет**», а в справочнике имеются 2 строки: «**Общая**» и «**Учащиеся**». В этом случае Вам необходимо только снять галочку в справочнике «**Типы довольствующихся**» для типа «**Общая**».



Наименование: Учащиеся 14-18 лет

Краткое наименование: Учащиеся

Код категории:

Тип меню: Меню для учащихся 14-18 лет

Стоит на довольствии:


Сотрудники:

OK Отмена Помощь

Справочник «Типы довольствующихся»

Выполнение основных действий со справочником см. «[Работа со справочниками, документами](#)».

В справочнике «**Типы довольствующихся**» предусмотрена функция импорта для быстрого заполнения данного справочника. Чтобы воспользоваться

импортом, нажмите на панели инструментов справочника кнопку  – «Импорт» (подробнее см. «[Импорт данных](#)»).

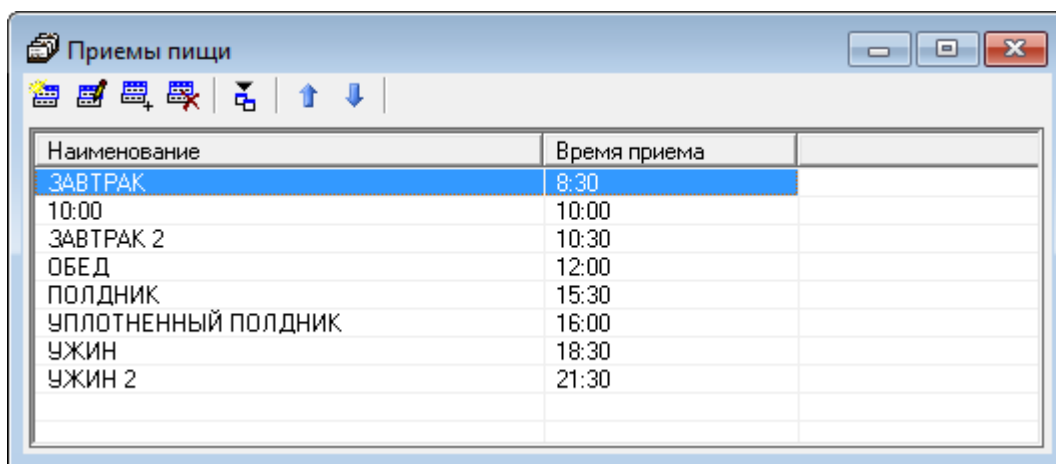
Справочник «Приемы пищи»

Выберите пункт меню: **Справочники** → **Общие** → **Приемы пищи**.

Данный справочник является базовым и необходим для заполнения других справочников. При создании новой базы данных справочник заполнится данными автоматически, при необходимости Вы можете отредактировать его.

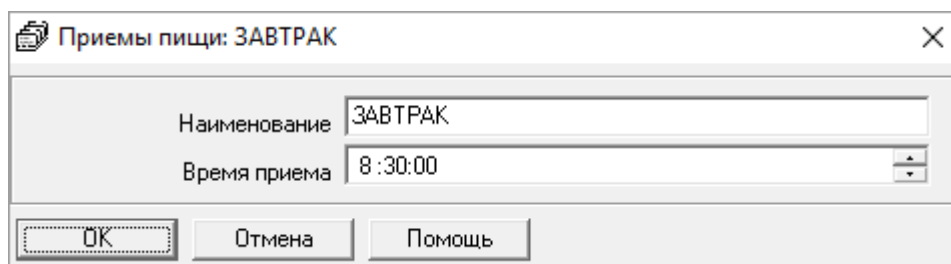
Данный справочник содержит перечень приемов пищи. Этот перечень будет впоследствии служить шаблоном для работы с **план-меню** и **меню на день**. Вам необходимо будет только выбрать прием пищи и блюда из технологических карт.

Внимание: приемы пищи заполняются в зависимости от выбранного Вами типа организации (часовое пребывание детей) в соответствии с *СанПиН*.



Наименование	Время приема
ЗАВТРАК	8:30
10:00	10:00
ЗАВТРАК 2	10:30
ОБЕД	12:00
ПОЛДНИК	15:30
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК	16:00
УЖИН	18:30
УЖИН 2	21:30

Окно справочника «Приемы пищи»



Приемы пищи: ЗАВТРАК



Наименование: ЗАВТРАК


Время приема: 8:30:00

OK Отмена Помощь

Добавление/редактирование записи

Выполнение основных действий со справочником см. [«Работа со справочниками, документами»](#).

Кнопки  – «Переместить строку вверх» /  – «Переместить строку вниз» на панели инструментов справочника нужны, если необходимо изменить порядок строк справочника.

В справочнике «**Приемы пищи**» предусмотрена функция импорта для быстрого заполнения данного справочника. Чтобы воспользоваться импортом, нажмите на панели инструментов справочника кнопку  – «Импорт» (подробнее см. [«Импорт данных»](#)).

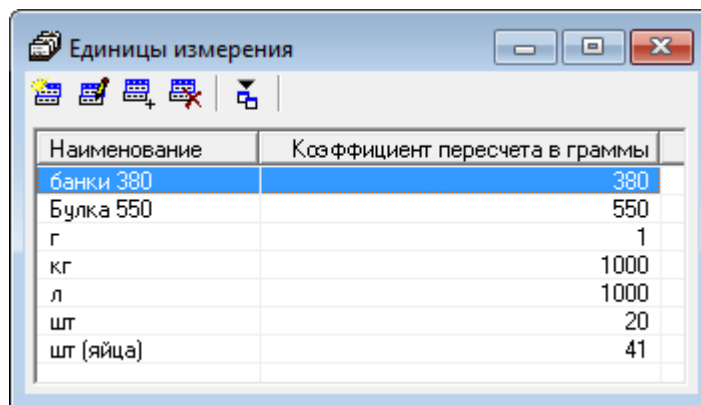
Справочник «Единицы измерения»

Выберите пункт меню: **Справочники** → **Продукты** → **Единицы измерения**.

Данный справочник является базовым и необходим для заполнения других справочников. При создании новой базы данных справочник заполнится данными автоматически, при необходимости Вы можете отредактировать его.

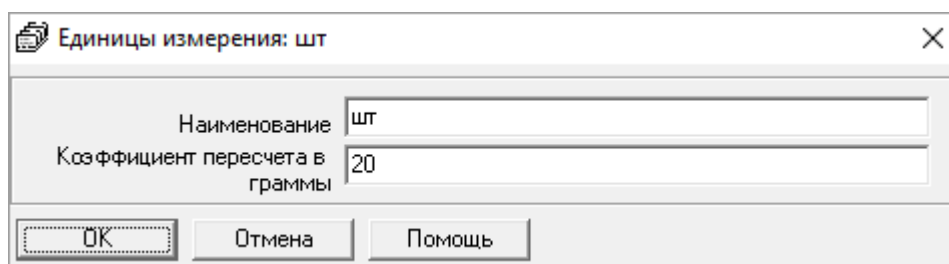
В справочнике содержится информация об используемых единицах измерения и коэффициентах пересчета каждой единицы в граммы (например, 1кг – 1000 г, булка 550 – 550 г). Данные справочника необходимы при работе со справочниками [«Продукты»](#), [«Остатки на складе»](#) и документами [«Списание»](#), [«Заказ»](#), [«Приход»](#), [«Расход»](#), а также с [«Журналом меню-требований»](#).

Выполнение основных действий со справочником см. [«Работа со справочниками, документами»](#).




Наименование	Коэффициент пересчета в граммы
банки 380	380
Булка 550	550
г	1
кг	1000
л	1000
шт	20
шт (яйца)	41

Окно справочника «Единицы измерения»



Добавление/редактирование записи

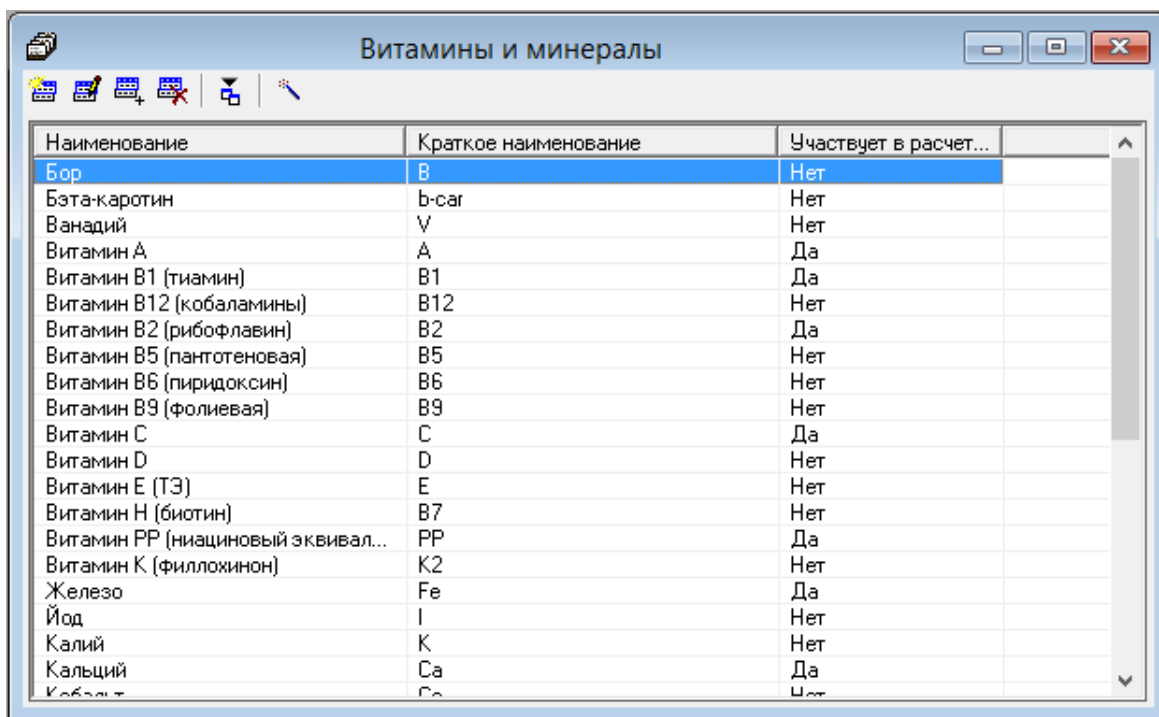
В справочнике «Единицы измерения» предусмотрена функция импорта для быстрого заполнения данного справочника. Чтобы воспользоваться импортом, нажмите на панели инструментов справочника кнопку  – «Импорт» (подробнее см. «[Импорт данных](#)»).

Справочник «Витамины и минералы»

Выберите пункт меню: **Справочники** → **Продукты** → **Витамины и минералы**.

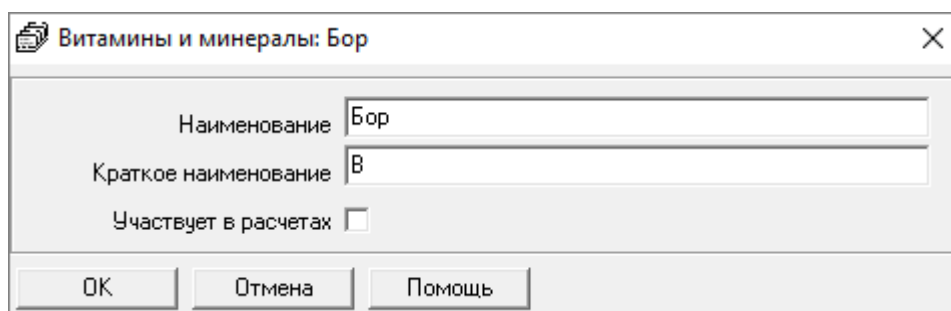
Данный справочник является базовым, необходим для работы со справочниками «[Блюда](#)», «[Продукты](#)», «[Содержание витаминов и минералов](#)» и с журналом «[Журнал витаминизации](#)».

Данный справочник заполнится автоматически программой и будет содержать перечень кратких и полных наименований витаминов и минералов.



Наименование	Краткое наименование	Участвует в расчет...
Бор	B	Нет
Бета-каротин	b-car	Нет
Ванадий	V	Нет
Витамин А	A	Да
Витамин В1 (тиамин)	B1	Да
Витамин В12 (кобаламины)	B12	Нет
Витамин В2 (рибофлавин)	B2	Да
Витамин В5 (пантотеновая)	B5	Нет
Витамин В6 (пиридоксин)	B6	Нет
Витамин В9 (фолиевая)	B9	Нет
Витамин С	C	Да
Витамин D	D	Нет
Витамин Е (ТЭ)	E	Нет
Витамин Н (биотин)	B7	Нет
Витамин РР (ниациновый эквивал...	PP	Да
Витамин К (филлохинон)	K2	Нет
Железо	Fe	Да
Йод	I	Нет
Калий	K	Нет
Кальций	Ca	Да
Кобальт	Co	Нет

Окно справочника «Витамины и минералы»



Витамины и минералы: Бор

Наименование: Бор


Краткое наименование: B

Участвует в расчетах:

OK Отмена Помощь

Добавление/редактирование записи

Выполнение основных действий со справочником см. [«Работа со справочниками, документами»](#).

В справочнике «Витамины и минералы» предусмотрена функция импорта для быстрого заполнения данного справочника. Чтобы воспользоваться импортом, нажмите на панели инструментов справочника кнопку  – «Импорт» (подробнее см. [«Импорт данных»](#)).


Справочник «Группы продуктов»

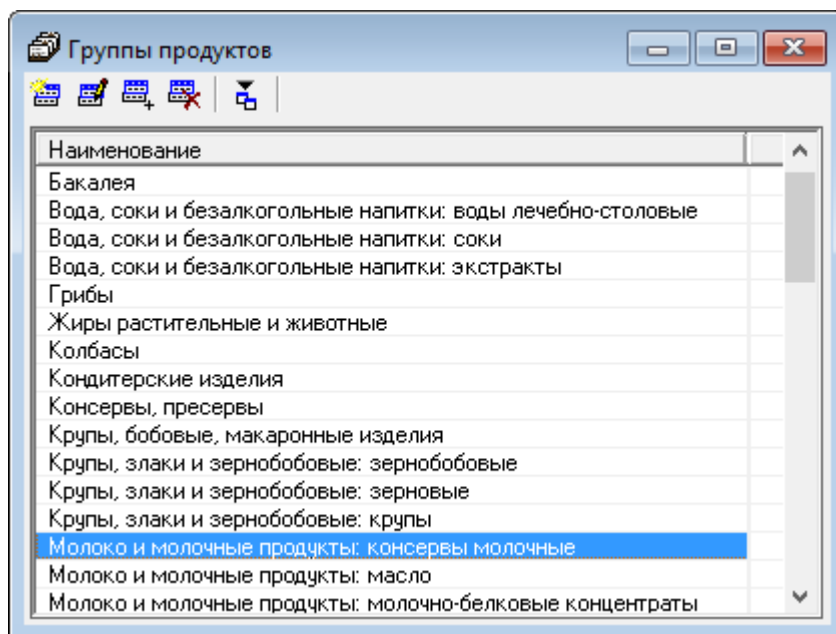
Выберите пункт меню: **Справочники** → **Продукты** → **Группы продуктов**.

Справочник является базовым и необходим для заполнения других справочников.

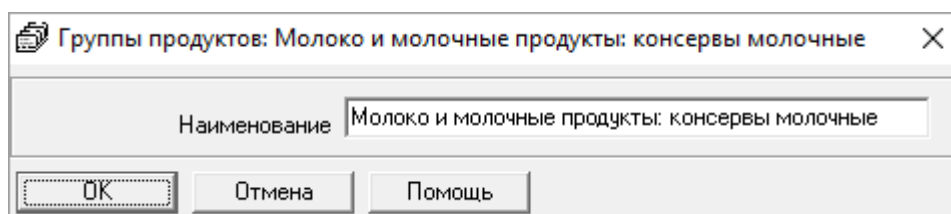
Данный справочник содержит наименование группы продуктов и необходим для быстрого поиска продуктов в справочнике «[Продукты](#)». При создании новой базы данных справочник заполнится данными автоматически, при необходимости Вы можете отредактировать его.

Выполнение основных действий со справочником см. «[Работа со справочниками, документами](#)».

В справочнике «**Группы продуктов**» предусмотрена функция импорта для быстрого заполнения данного справочника. Чтобы воспользоваться импортом, нажмите на панели инструментов справочника кнопку  – «**Импорт**» (подробнее см. «[Импорт данных](#)»).




Окно справочника «Группы продуктов»




Добавление/редактирование записи

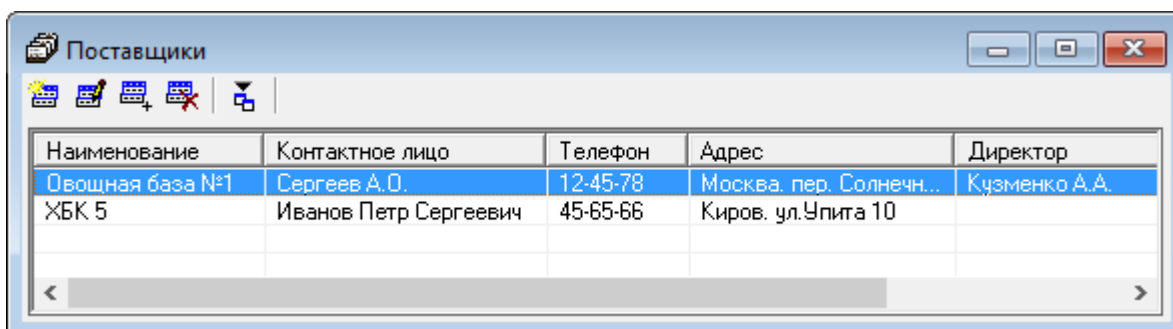
Справочник «Поставщики»

Выберите пункт меню: **Склад** → **Поставщики** либо на панели инструментов нажмите на кнопку  – «**Поставщики**».

Справочник поставщиков, с которыми работает Ваша организация, и их реквизитов необходим для дальнейшей работы с документами «[Заказ](#)» и «[Приход](#)».

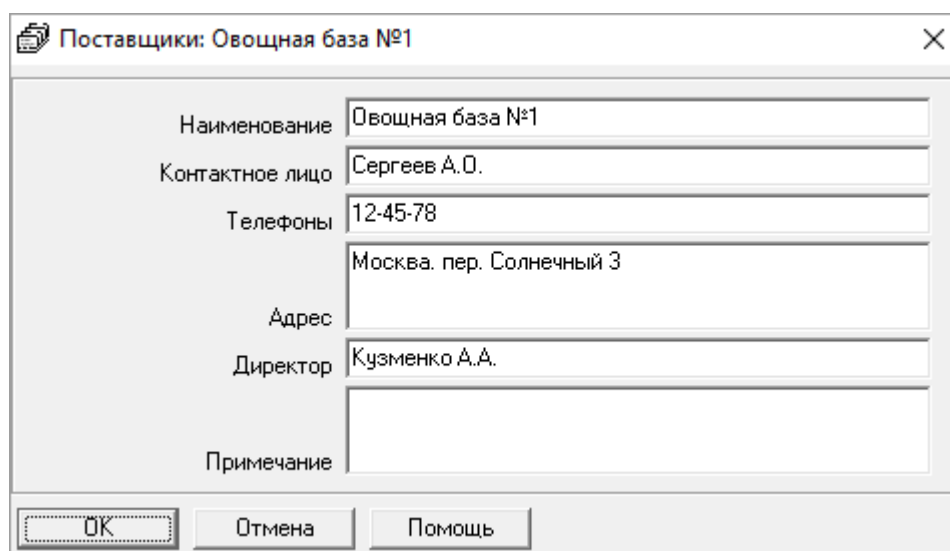
Выполнение основных действий со справочником см. «[Работа со справочниками, документами](#)».

В справочнике «**Поставщики**» предусмотрена функция импорта для быстрого заполнения данного справочника. Чтобы воспользоваться импортом, нажмите на панели инструментов справочника кнопку  – «**Импорт**» (подробнее см. «[Импорт данных](#)»).



Наименование	Контактное лицо	Телефон	Адрес	Директор
Овощная база №1	Сергеев А.О.	12-45-78	Москва, пер. Солнечн...	Кузменко А.А.
ХБК 5	Иванов Петр Сергеевич	45-65-66	Киров. ул.Упита 10	

Окно справочника «Поставщики»



Наименование	Овощная база №1
Контактное лицо	Сергеев А.О.
Телефоны	12-45-78
Адрес	Москва, пер. Солнечный 3
Директор	Кузменко А.А.
Примечание	

OK Отмена Помощь

Добавление/редактирование записи

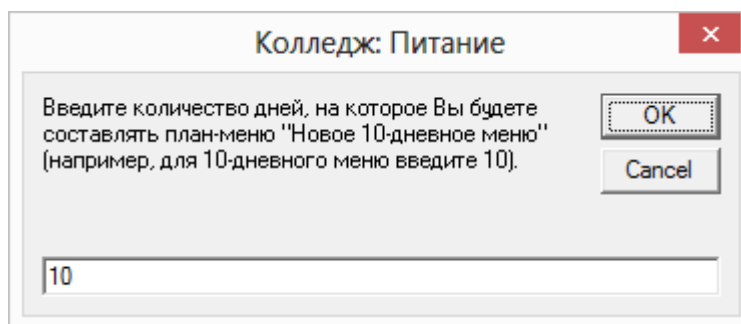
Справочник «Плановые дни»

Выберите пункт меню: **Меню** → **Плановые дни**.

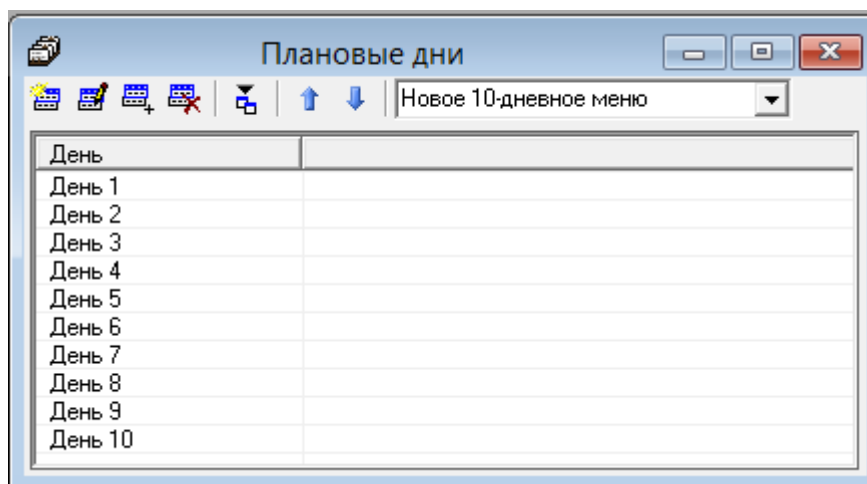
Справочник является базовым и необходим для заполнения других справочников. При создании новой базы данных справочник заполнится данными автоматически, при необходимости Вы можете отредактировать его.

В данном справочнике содержится наименования дней периода, на который создается **план-меню** и наименование **типа меню**, к которому данные дни относятся.

Примечание: при нажатии **Меню** → **Плановые дни** или при создании нового дня производится проверка справочника на заполнение. Если справочник пустой, то появится диалоговое окно для ввода количества плановых дней.






Введите необходимое число дней и нажмите кнопку «**ОК**». После этого справочник автоматически заполнится, при необходимости отредактируйте его.




Окно справочника «Плановые дни»

Выполнение основных действий со справочником см. [«Работа со справочниками, документами»](#).

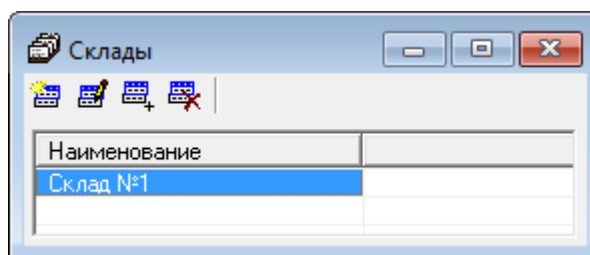
Кнопки  – **Переместить строку вверх** /  – **Переместить строку вниз** на панели инструментов справочника необходимы для изменения порядка строк справочника. Это важно при печати план-меню.

В справочнике **«Плановые дни»** предусмотрена функция импорта для быстрого заполнения данного справочника. Чтобы воспользоваться импортом, нажмите на панели инструментов справочника кнопку  – **«Импорт»** (подробнее см. [«Импорт данных»](#)).

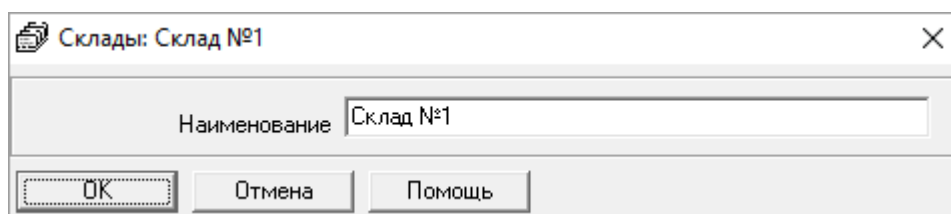
Справочник «Склады»

Выберите пункт меню: **Склад** → **Склады** либо на панели инструментов нажмите на кнопку  – **«Склады»**. Справочник является базовым и необходим для заполнения других справочников. При создании новой базы данных справочник заполнится данными автоматически, при необходимости Вы можете отредактировать его.

В данном справочнике содержится наименования складов, на которые распределяются продукты питания.



Окно справочника «Склады»



Добавление/редактирование записи

Выполнение основных действий со справочником см. [«Работа со справочниками, документами»](#).

Справочник «Продукты»

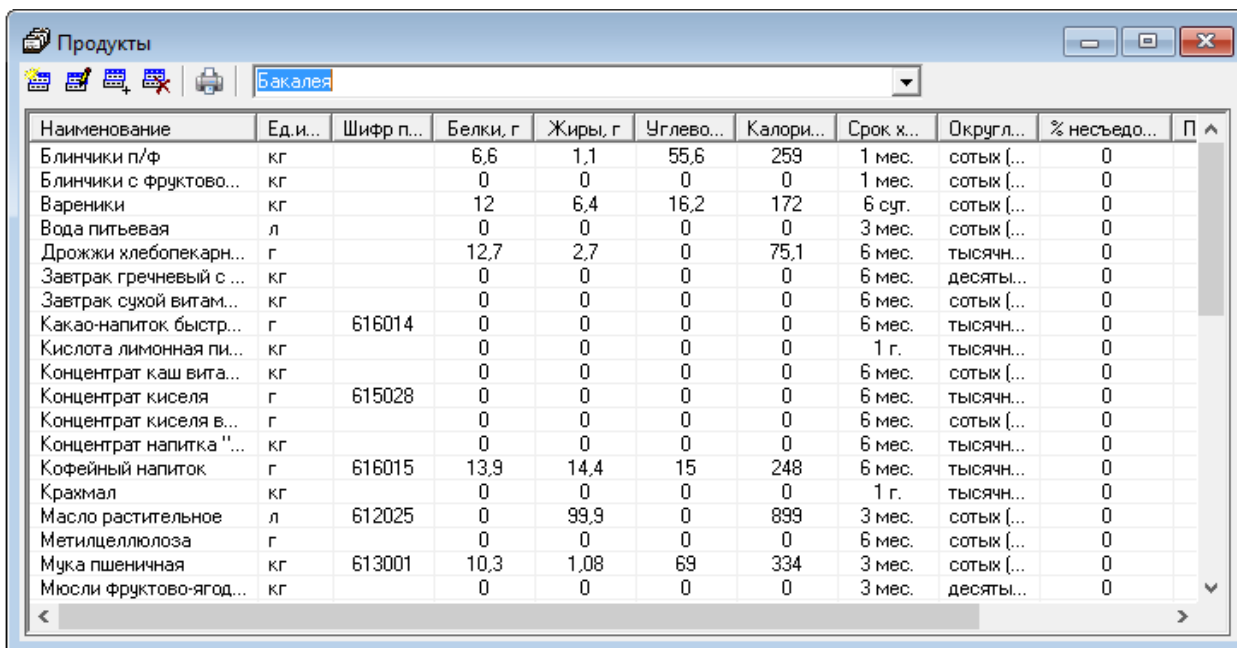
Выберите пункт меню: **Справочники** → **Продукты** → **Продукты** либо на панели инструментов нажмите на кнопку  – «Продукты».

Перед работой со справочником «Продукты» необходимо заполнить следующие справочники:

- [«Единицы измерения»](#),
- [«Группы продуктов»](#).

Программа сама проверяет, заполнены ли данные справочник и если нет, то выдает соответствующее сообщение.

При создании новой базы данных справочник заполнится данными автоматически, при необходимости Вы можете отредактировать его.



Наименование	Ед.и...	Шифр п...	Белки, г	Жиры, г	Углево...	Калори...	Срок х...	Округл...	% несъедо...	П
Блинчики п/ф	кг		6,6	1,1	55,6	259	1 мес.	сотых (...)	0	
Блинчики с фруктово...	кг		0	0	0	0	1 мес.	сотых (...)	0	
Вареники	кг		12	6,4	16,2	172	6 сут.	сотых (...)	0	
Вода питьевая	л		0	0	0	0	3 мес.	сотых (...)	0	
Дрожжи хлебопекарн...	г		12,7	2,7	0	75,1	6 мес.	тысячн...	0	
Завтрак гречневый с ...	кг		0	0	0	0	6 мес.	десяты...	0	
Завтрак сухой витам...	кг		0	0	0	0	6 мес.	сотых (...)	0	
Какао-напиток быстр...	г	616014	0	0	0	0	6 мес.	тысячн...	0	
Кислота лимонная пи...	кг		0	0	0	0	1 г.	тысячн...	0	
Концентрат каш вита...	кг		0	0	0	0	6 мес.	сотых (...)	0	
Концентрат киселя	г	615028	0	0	0	0	6 мес.	тысячн...	0	
Концентрат киселя в...	г		0	0	0	0	6 мес.	сотых (...)	0	
Концентрат напитка "...	кг		0	0	0	0	6 мес.	тысячн...	0	
Кофейный напиток	г	616015	13,9	14,4	15	248	6 мес.	тысячн...	0	
Крахмал	кг		0	0	0	0	1 г.	тысячн...	0	
Масло растительное	л	612025	0	99,9	0	899	3 мес.	сотых (...)	0	
Метилцеллюлоза	г		0	0	0	0	6 мес.	сотых (...)	0	
Мука пшеничная	кг	613001	10,3	1,08	69	334	3 мес.	сотых (...)	0	
Мюсли фруктово-ягод...	кг		0	0	0	0	3 мес.	десяты...	0	

Окно справочника «Продукты»

Справочник содержит следующие столбцы:

- «Группы продуктов» – выбирается из выпадающего списка.
- «Наименование» – указывается наименование продукта питания.
- «Единицы измерения» – выбирается из справочника [«Единицы измерения»](#).

- **«Шифр продукта»** – указывается шифр для данного продукта.
- **«Белки, г»; «Жиры, г»; «Углеводы, г»; «Калорийность, ккал»; витамины, у которых стоит статус «Участвовать в расчетах»** – химический состав продукта, указывается в расчете на 100 г. продукта.
- **«Срок хранения»** – период срока хранения указывается в часах, сутках, неделях, месяцах или годах.
- **«Округлять до»** – правила округления для корректной печати меню– требования и автоматического расхода продуктов питания по меню на каждый день.
- **«% несъедобной части»** – необходим для автоматического расчета химического состава блюд по ингредиентам.
- **«Плановая цена»** – указывается плановая цена продукта, которая автоматически будет проставляться в документах заказа и прихода, а также использоваться при расчете плановой стоимости план-меню.
- **«Процент НДС, %»** – заполняется в том случае, если необходимо использовать индивидуальную ставку НДС для определенного продукта. При этом в окне **«Параметры»** должна быть установлена галочка **«Использовать НДС»** (подробнее см. [«Порядок работы с программой»](#)).

Примечание: если в справочнике **«Продукты»** поле **«Процент НДС, %»** – не заполнено, а в окне **«Параметры»** установлена галочка **«Использовать НДС»**, то используется ставка НДС, которая указана в поле **«НДС, %»** в окне **«Параметры»** (по умолчанию – **20%**).

Продукт: Витаминно-минеральная смесь Валетек-8

Группа продуктов: Бакалея

Наименование: Витаминно-минеральная смесь Валетек-8

Ед.изм.: г

Шифр продукта:

Срок хранения: 6

Период срока хранения: мес.

Округлять до: сотых (1,55)

% несъедобной части: 0

Плановая цена, руб. за единицу измерения: 0

Процент НДС, %:

Химический состав на 100 г:

Белки, г: 0

Жиры, г: 0

Углеводы, г: 0

Калорий, ккал: 0

В1: 0

В2: 0

С: 0

Fe: 0

Ca: 0

А: 0

Mg: 0

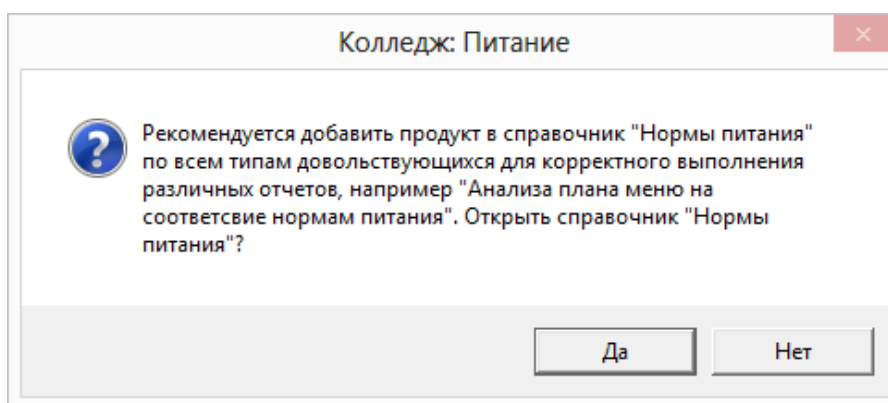
В5: 0

OK Отмена Помощь


Окно ввода/редактирования продукта

Выполнение основных действий со справочником см. [«Работа со справочниками, документами»](#).


Примечание: при добавлении/редактировании продукта в справочник **«Продукты»** программа проверяет, указан ли данный продукт в справочнике **«Нормы питания»** и задаёт вопрос:



Для корректного составления отчетов необходимо ввести данные в справочнике **«Нормы питания»** после каждого добавления нового продукта.

В справочнике **«Продукты»** предусмотрена функция импорта для быстрого заполнения данного справочника. Чтобы воспользоваться импортом, нажмите на панели инструментов справочника кнопку  – **«Импорт»** (подробнее см. [«Импорт данных»](#)).

Справочник «Содержание витаминов и минералов»

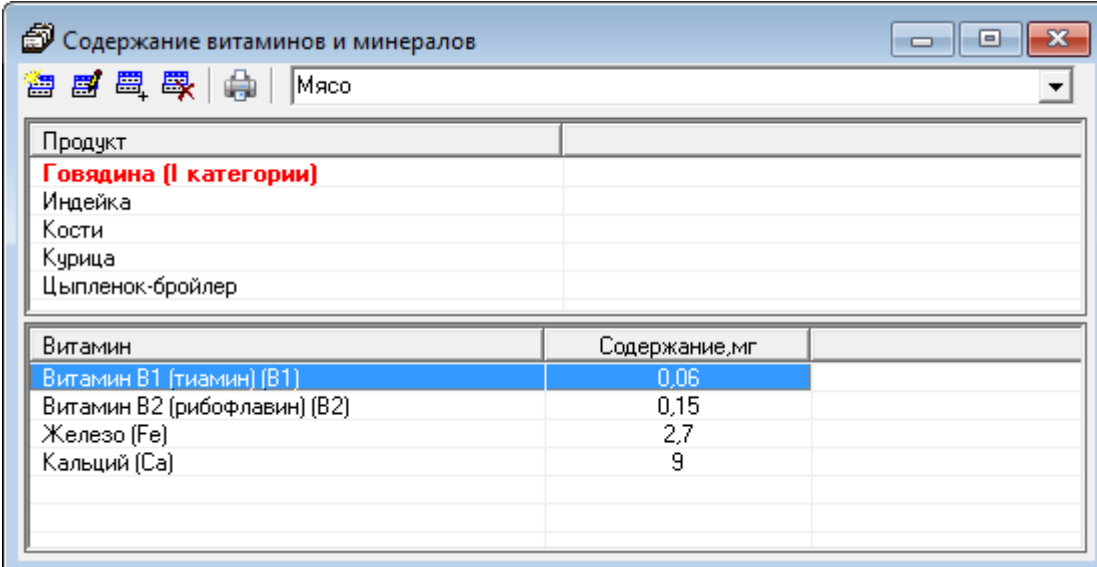
Выберите пункт меню: **Справочники** → **Продукты** → **Содержание витаминов и минералов** либо на панели инструментов нажмите на кнопку  – «Содержание витаминов и минералов».

Перед работой с данным справочником необходимо заполнить справочники:

- [«Продукты»](#);
- [«Витамины и минералы»](#).

Справочник «Содержание витаминов и минералов» состоит из двух частей. При добавлении/редактировании новой записи Вы работаете и выполняете все операции для второй части справочника. Кнопки панели инструментов управляют только нижней частью справочника, то есть можно, например, добавить витамин и его содержание в данном продукте, но нельзя добавить продукт (продукт добавляется в справочнике [«Продукты»](#)).

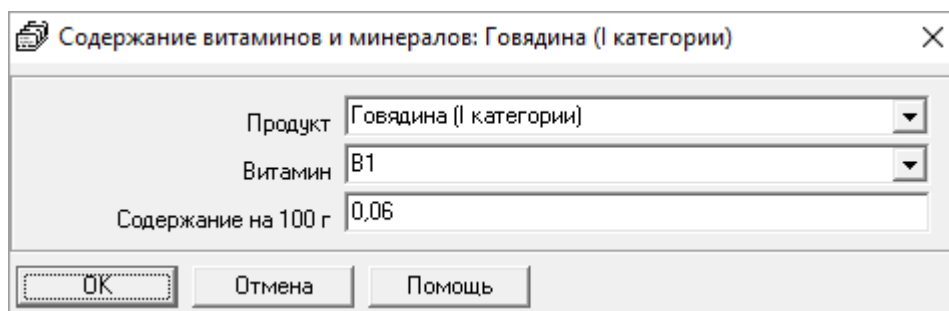
Выполнение основных действий со справочником см. [«Работа со справочниками, документами»](#).



Продукт	
Говядина (I категории)	
Индейка	
Кости	
Курица	
Цыпленок-бройлер	

Витамин	Содержание,мг	
Витамин В1 (тиамин) (В1)	0,06	
Витамин В2 (рибофлавин) (В2)	0,15	
Железо (Fe)	2,7	
Кальций (Ca)	9	

Окно справочника «Содержание витаминов и минералов»



Добавление/редактирование записи

Справочник «Замена»

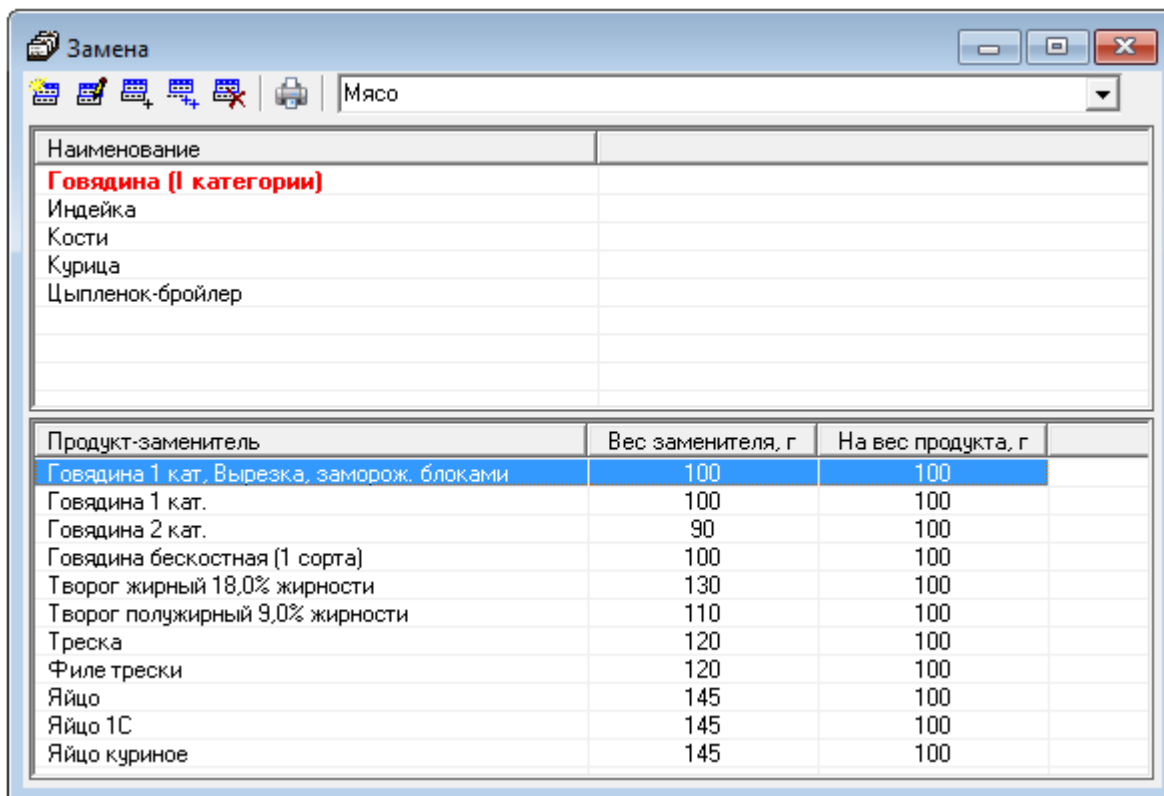
Выберите пункт меню: **Справочники** → **Продукты** → **Замена**.

При создании новой базы данных справочник заполнится данными автоматически, при необходимости Вы можете отредактировать его.

Перед работой с данным справочником необходимо заполнить справочник [«Продукты»](#).

Справочник «Замена» состоит из 2х частей, Вы работаете и выполняете все операции для **второй части** справочника. Кнопки панели инструментов управляют только нижней частью справочника, то есть можно, например, добавить продукт-заменитель, но нельзя добавить продукт (продукт добавляется в справочнике [«Продукты»](#)).


В поле со списком на панели инструментов справочника выбираете группу продуктов, затем в верхней части справочника выбирается продукт, а в нижней части отображаются **продукты-заменители** для выбранного продукта. Например, Вам необходима замена для продукта «**Говядина (I категория)**». В поле со списком выбираете группу «**Мясо**», далее в первой части справочника отображаются продукты данной группы, выбираете «**Говядина (I категория)**» (выделяете строку). После чего во второй части справочника появляются продукты-заменители, на которые Вы можете заменить «**Говядина (I категория)**».

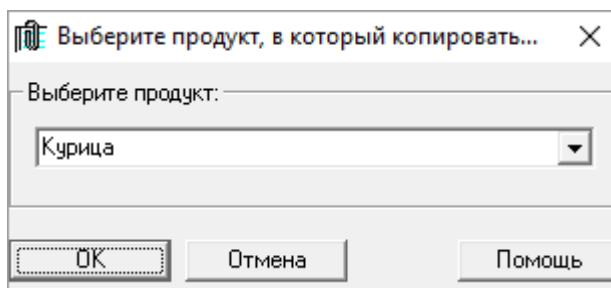


Продукт-заменитель	Вес заменителя, г	На вес продукта, г
Говядина 1 кат. Вырезка, заморож. блоками	100	100
Говядина 1 кат.	100	100
Говядина 2 кат.	90	100
Говядина бескостная (1 сорта)	100	100
Творог жирный 18,0% жирности	130	100
Творог полужирный 9,0% жирности	110	100
Треска	120	100
Филе трески	120	100
Яйцо	145	100
Яйцо 1С	145	100
Яйцо куриное	145	100

Окно справочника «Замена»


Выполнение основных действий со справочником см. [«Работа со справочниками, документами»](#).

Также в справочнике предусмотрена возможность копировать все продукты-заменители для другого продукта с помощью кнопки  – **«Копировать все продукты-заменители»**. В открывшемся окне из выпадающего списка выберите продукт, в которого необходимо выполнить копирование продуктов-заменителей и нажмите **«ОК»**:



Окно выбора продукта для копирования продуктов-заменителей

Справочник «Нормы питания»

Выберите пункт меню: **Справочники** → **Общие** → **Нормы питания** либо на панели инструментов нажмите на кнопку  – «**Нормы питания**».

Перед тем, как начать работу с данным справочником, необходимо заполнить данными справочники:

- [«Типы довольствующихся»](#);
- [«Продукты»](#).

При создании новой базы данных справочник заполнится данными автоматически в соответствии с требованиями *СанПиН*, причем данные будут зависеть от выбранного Вами типа организации.

Для простоты использования на панели инструментов справочника предусмотрено поле со списком, в котором необходимо выбрать тип довольствующихся. Например, Вам необходимо посмотреть нормы питания для Учащиеся. Ваши действия:



- открываете справочник;
- выбираете в поле со списком тип «**Учащиеся**»;
- далее работаете с нормами питания для Учащихся.

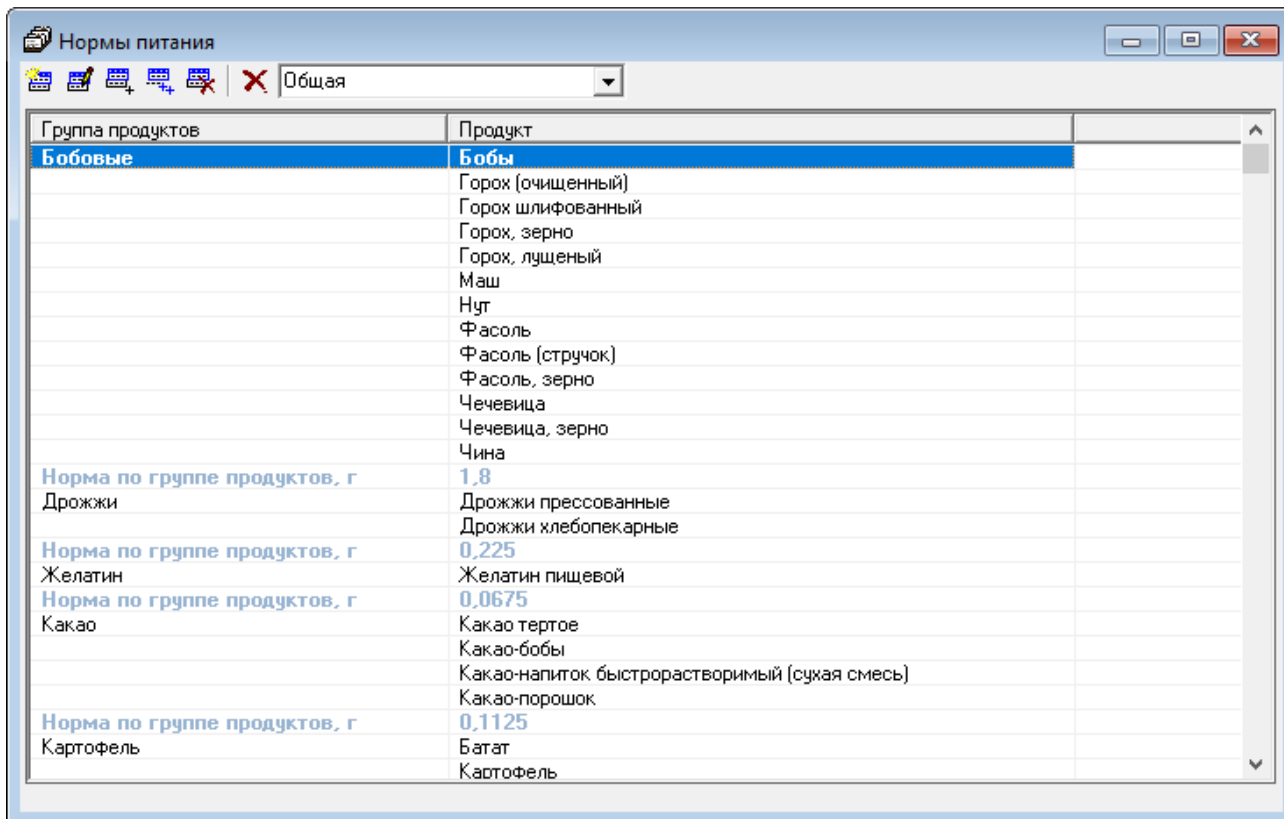
В таблице имеются следующие столбцы:

- **Группа продуктов** – в данной графе указывается наименование группы продуктов (Крупа, бобовые и макаронные изделия);
- **Продукт** – наименование продукта, входящего в группу продуктов.

Синим цветом выделена строка с нормой питания по группе продуктов.


Вернемся к нашему примеру с нормами питания для «Учащиеся». В группу продуктов «**Кондитерские изделия**» входят следующие продукты: вафли, зефир, мед, пастила. После списка продуктов синим цветом выделена норма по группе продуктов – 6,65 г. Это означает, что в день ребенку 9 г. вафель, зефира, меда и/или пастилы в сумме.

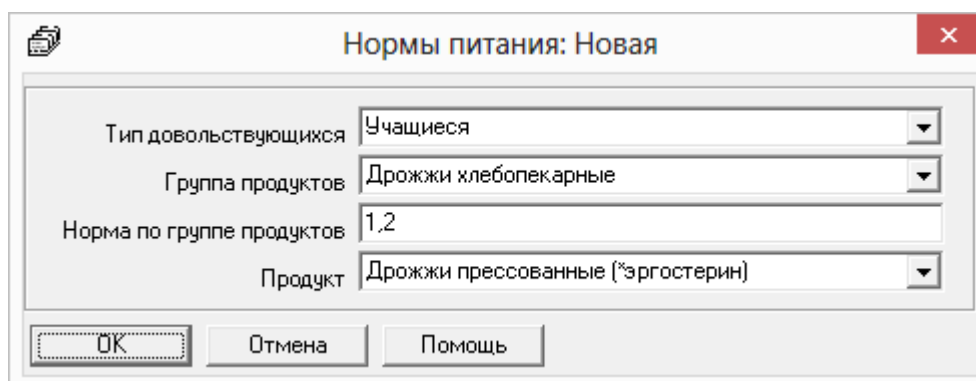
Для пользователя предусмотрена функция удаления строк (нажмите  – «Удалить») и функция удаления норм питания для выбранного типа довольствующихся (нажмите  – «Удалить нормы полностью»).



Группа продуктов	Продукт	
Бобовые	Бобы	
	Горох (очищенный)	
	Горох шлифованный	
	Горох, зерно	
	Горох, лущеный	
	Маш	
	Нут	
	Фасоль	
	Фасоль (стручок)	
	Фасоль, зерно	
	Чечевица	
	Чечевица, зерно	
	Чина	
Норма по группе продуктов, г	1,8	
Дрожжи	Дрожжи прессованные	
	Дрожжи хлебопекарные	
Норма по группе продуктов, г	0,225	
Желатин	Желатин пищевой	
Норма по группе продуктов, г	0,0675	
Какао	Какао тертое	
	Какао-бобы	
	Какао-напиток быстрорастворимый (сухая смесь)	
	Какао-порошок	
Норма по группе продуктов, г	0,1125	
Картофель	Батат	
	Картофель	

Окно справочника «Нормы питания»

Примечание: в справочнике «[Нормы питания](#)» предусмотрена функция копирования всех строк норм питания. Для того чтобы скопировать все строки нажмите на кнопку  – «Копировать все строки норм». В открывшемся окне выберите из выпадающего списка тип довольствующихся, для которого необходимо скопировать нормы питания и нажмите «ОК»:



Нормы питания: Новая

Тип довольствующихся: Учащиеся

Группа продуктов: Дрожжи хлебопекарные

Норма по группе продуктов: 1,2

Продукт: Дрожжи прессованные (%эргостерин)

ОК Отмена Помощь

Окно выбора типа довольствующихся для копирования норм питания

Справочник «Физиологические нормы»

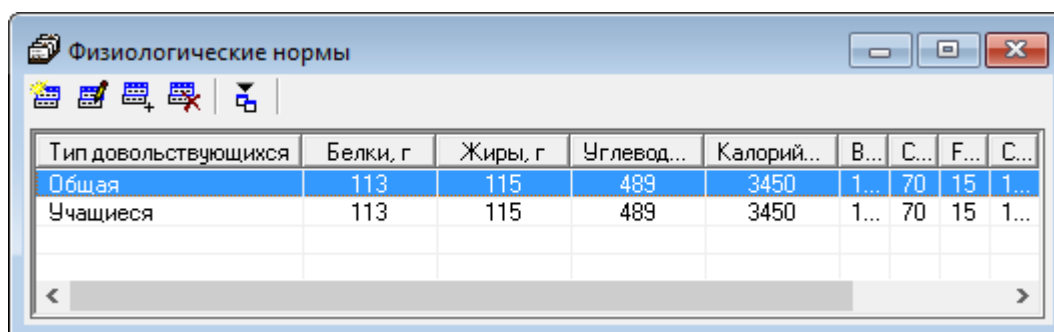
Выберите пункт меню: **Справочники** → **Общие** → **Физиологические нормы**.

Перед началом работы со справочником, необходимо заполнить справочник «[Типы довольствующихся](#)».

При создании новой базы данных справочник заполнится данными автоматически в соответствии с требованиями *СанПиН*. При необходимости Вы можете отредактировать данные.

В таблице имеются следующие столбцы:

- **«Тип довольствующихся»** – в данной графе указывается наименование типа довольствующегося, для которого вводятся физиологические нормы потребности в пищевых веществах, энергии и микроэлементах;
- **«Белки, жиры, углеводы, калорийность»** – значение суточной нормы в пищевых веществах и энергии;
- **«Значение суточной нормы витаминов и минеральных веществ»**.



Тип довольствующихся	Белки, г	Жиры, г	Углевод...	Калорий...	В...	С...	F...	С...
Общая	113	115	489	3450	1...	70	15	1...
Учащиеся	113	115	489	3450	1...	70	15	1...


Окно справочника «Физиологические нормы»

Пищевая ценность:	
Белки, г	113
Жиры, г	115
Углеводы, г	489
Калорийность, ккал	3450

Витамины и минералы:	
B1	1,5
C	70
Fe	15
Ca	1200
A	1
Mg	300
E	15
P	1800

Добавление/редактирование записи

Выполнение основных действий со справочником см. [«Работа со справочниками, документами»](#).

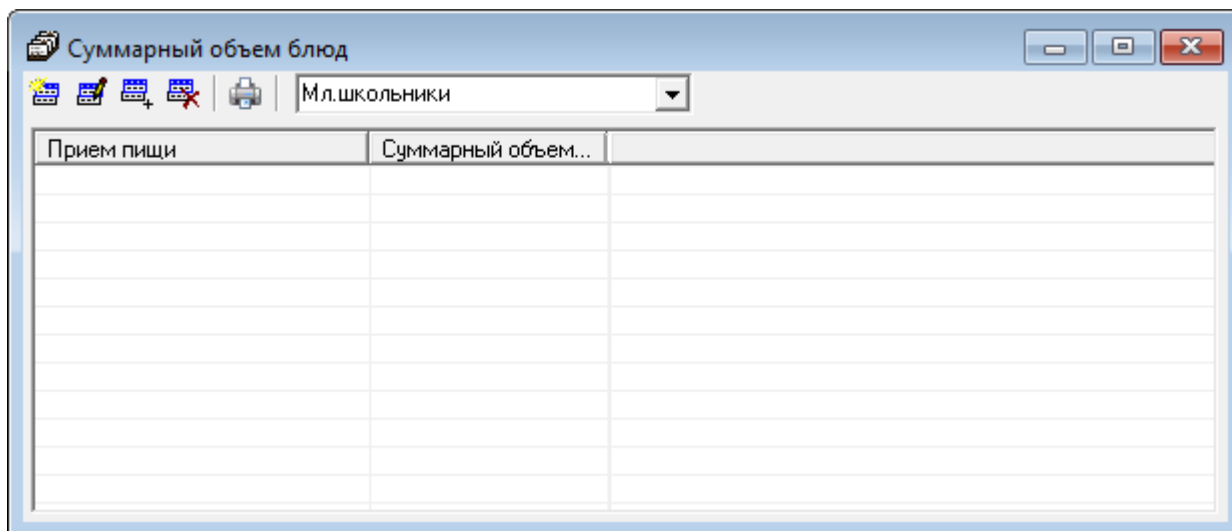
В справочнике «**Физиологические нормы**» предусмотрена функция импорта для быстрого заполнения данного справочника. Чтобы воспользоваться импортом, нажмите на панели инструментов справочника кнопку  – «Импорт» (подробнее см. [«Импорт данных»](#)).

Справочник «Суммарный объем блюд»

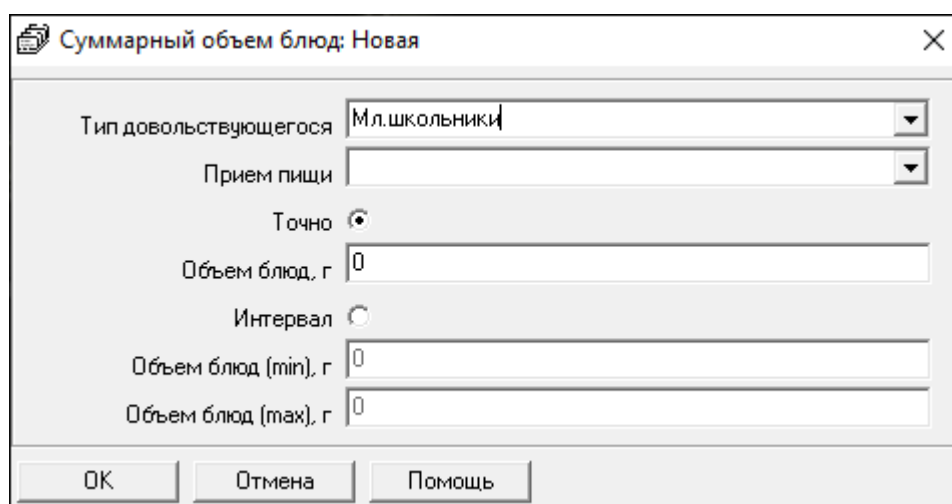
Откройте пункт меню: **Справочники** → **Общие** → **Суммарные объемы блюд по приемам пищи**.

Данный справочник является базовым.

В справочнике указываются объемы блюд по приемам пищи.




Окно справочника «Валюты»



Добавление/редактирование записи

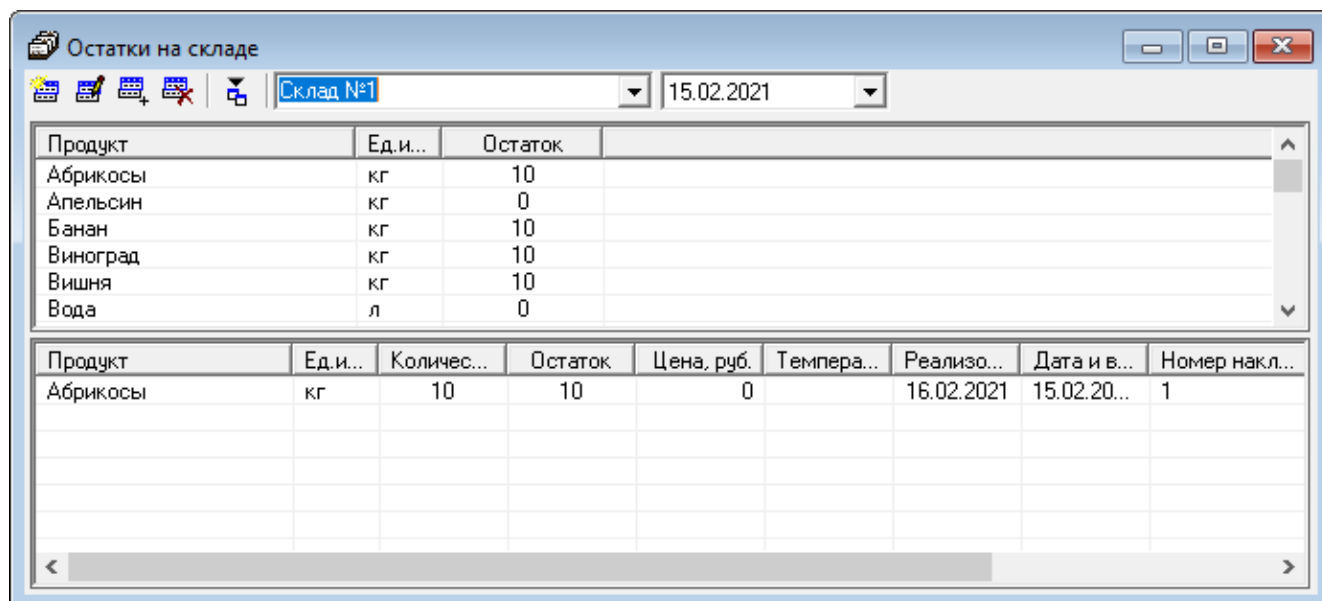
Выполнение основных действий со справочником см. [«Работа со справочниками, документами»](#).

Справочник «Остатки на складе»

Выберите пункт меню: **Склад** → **Остатки на складе**, либо на панели инструментов «Операции» нажмите на кнопку  – «Остатки на складе».

Для работы со складом необходимы заполненные справочники:

- [«Продукты»](#);
- [«Склады»](#).



Остатки на складе

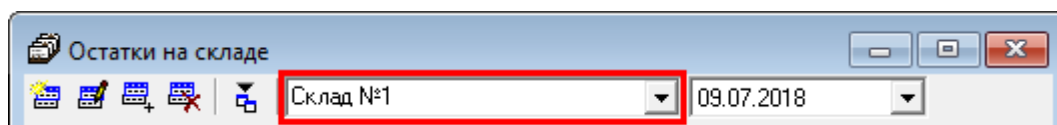
Склад №1 15.02.2021

Продукт	Ед.и...	Остаток
Абрикосы	кг	10
Апельсин	кг	0
Банан	кг	10
Виноград	кг	10
Вишня	кг	10
Вода	л	0

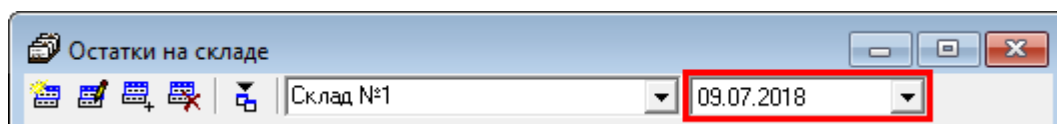
Продукт	Ед.и...	Количес...	Остаток	Цена, руб.	Темпера...	Реализо...	Дата и в...	Номер накл...
Абрикосы	кг	10	10	0		16.02.2021	15.02.20...	1

Окно справочника «Остатки на складки»

Для простоты использования на панели инструментов справочника предусмотрено поле со списком, в котором необходимо выбрать склад, с которым Вы будете работать:



А так же поле, в котором Вы указываете нужную дату, на которую необходимо вывести остатки по складу:



Внимание: справочник состоит из двух частей, Вы работаете и выполняете все операции для второй части справочника. Кнопки панели инструментов управляют только нижней частью справочника. В первой части справочника группируются и отображаются продукты, имеющиеся в наличии на выбранном складе, в конкретных единицах измерения. Во второй части справочника для этих продуктов выведены их приходы: номер документа, общее количество поступившего продукта и остаток с данного прихода.

Во второй части справочника имеются следующие столбцы:

- «**Продукт**» – наименование продукта питания;
- «**Ед.изм.**» – единицы измерения для данного продукта;

- **«Количество»** – количество продукта питания при приходе;
- **«Остаток»** – остатки на складе данного продукта;
- **«Цена, руб.»** – цена закупки продукта за 1 единицу;
- **«Температура хранения, °С»** – температура хранения продукта;
- **«Реализовать до»** – дата, до которой необходимо реализовать продукт;
- **«Дата и время поставки»** – дата и время поступления (прихода) продукта, по умолчанию стоит текущая дата;
- **«Номер накладной»** (необязательное для заполнения поле) – номер документа на приход. Не заполняется в том случае, если продукты вносятся вручную с помощью панели инструментов справочника «Остатки на складе», а не с помощью документа прихода;
- **«Дата выработки»** – дата выработки продукта;
- **«Изготовитель»** – наименование изготовителя;
- **«Номер документа о безопасности»** – номер документа о безопасности продукта.

Продукт	Абрикосы
Ед.изм.	кг
Количество	10
Цена, руб.	0
Сумма, руб.	0
Сумма с НДС, руб.	
Температура хранения, °С	
Дата выработки	15.02.2021
Реализовать до	16.02.2021
Изготовитель	
Номер документа о безопасности	
Склад	Склад №1

Окно «Остатки на складе»


- Так же имеется поле **«Сумма с НДС, руб.»** – данное поле рассчитывается, если в окне «**Параметры**» установлена галочка «**Использовать НДС**». Значение данного поля зависит от процентной ставки НДС, которая указана в справочнике «**Продукты**» у данного продукта. Если в справочнике «**Продукты**» поле «**Процент НДС, %**» пустое, тогда для расчета используется

процентная ставка НДС, которая указана в поле «НДС, %» в окне «**Параметры**» (по умолчанию 20%).

- «**Склад**» – указывается склад (выбирается из выпадающего списка), на котором находится данный продукт.


Данные в справочник «**Остатки на складе**» добавляются автоматически, если был произведен приход продуктов питания. Остатки на складе считаются автоматически по формуле: «*Остатки на складе = Приход – Расход – Списание*».

Предусмотрена функция добавления продуктов питания на склад без прихода. Для этого:

- нажмите на панели инструментов справочника на кнопку  – «**Новая запись**»;
- в диалоговом окне выберите «**Продукт**» в поле со списком, единицу измерения, введите количество, цену, при этом сумма посчитается автоматически (Количество*Цена), и установите дату реализации. Для даты реализации автоматически рассчитывается значение по умолчанию: *Текущая дата + Срок хранения*, взятый из справочника «**Продукты**». Значение поля «**Сумма с НДС, руб.**» рассчитается автоматически, если в окне «**Параметры**» установлена галочка «**Использовать НДС**»;

Примечание: Значение поля «**Сумма с НДС, руб.**» зависит от процентной ставки НДС, которая указана в справочнике «**Продукты**» у данного продукта. Если в справочнике «**Продукты**» поле «**Процент НДС, %**» пустое, тогда для расчета суммы с НДС используется процентная ставка НДС, которая указана в поле «НДС, %» в окне «**Параметры**» (по умолчанию 20%).

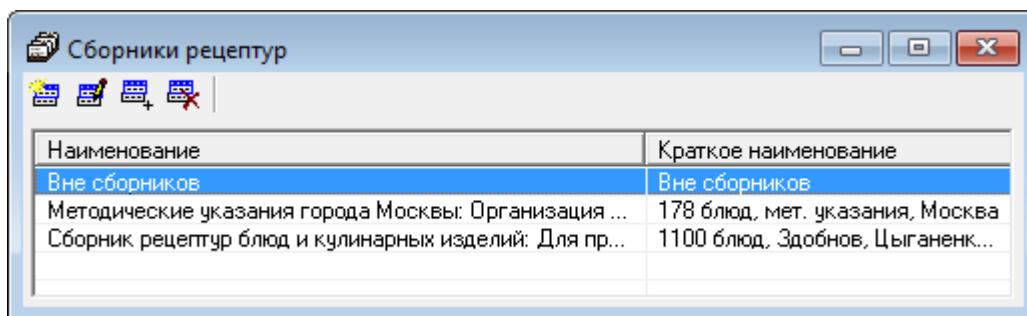
- нажмите кнопку «**ОК**»;
- продукт добавлен. При необходимости повторите шаги.

В справочнике «**Остатки на складе**» предусмотрена функция импорта для быстрого заполнения данного справочника. Чтобы воспользоваться импортом, нажмите на панели инструментов справочника кнопку  – «**Импорт**» (подробнее см. «[Импорт данных](#)»).

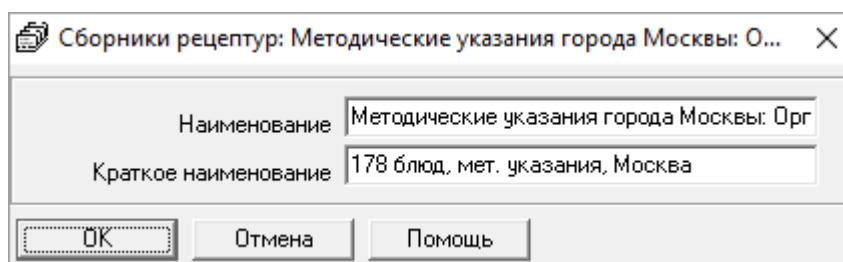
Справочник «Сборники рецептур»

Выберите пункт меню: **Справочники** → **Технологические карты** → **Сборники рецептур**.

Данный справочник при создании базы данных заполняется данными по умолчанию (в зависимости от выбранного Вами сборника рецептур). Данные при необходимости можно отредактировать.





Окно справочника «Сборники рецептур»



Окно добавления/редактирования записи

Выполнение основных действий со справочником см. [«Работа со справочниками, документами»](#).

Справочник «Блюда»

Выберите пункт меню: **Справочники** → **Технологические карты** → **Блюда**, либо на панели инструментов нажмите на кнопку  – «Блюда», либо на панели инструментов на треугольник рядом с кнопкой  – «Блюда» и выберите пункт меню «Блюда».

Внимание! Справочник «Блюда» – это обобщенный справочник, который содержит в себе справочники:

- [«Технологические карты»](#);
- [«Выходы»](#);
- [«Рецептуры»](#).

Поэтому данный справочник будет формироваться автоматически при заполнении вышеперечисленных базовых справочников.

Но! Рекомендуем работать именно со справочником **«Блюда»**.

Справочник **«Блюда»** предназначен для ввода данных (технологических карт, рецептов, выходов), просмотра данных, а также вывода их на печать. В данном справочнике доступны все операции по добавлению, редактированию, копированию и удалению данных (см. [«Работа со справочниками, документами»](#)).

Внимание: операции добавления, редактирования, копирования, удаления технологических карт, рецептов и выходов **рекомендуется выполнять** именно в справочнике **«Блюда»**, а не в соответствующих базовых справочниках.

На панели инструментов справочника **«Блюда»** для удобного поиска технологических карт имеется поле со списком, в котором необходимо выбрать категорию блюд (например, **«Второе»**).

Сам справочник **«Блюда»** состоит из двух частей. В первой части отображаются данные по **технологическим картам**, во второй – по **выходам и рецептурам**. Причем данные пересчитываются программой автоматически в зависимости от введенных Вами выходов. Рецептуры для различных типов довольствующихся разделяются пометкой красного цвета с кратким наименованием типа довольствующихся (например, **«Учащиеся»**). После каждой рецептуры синим цветом выделен выход блюда для данного типа довольствующихся и его химический состав.

Номер	Номер р...	Наименование	Вид обработки	Плановая стоим...	Сборник рецептов
91		Бефстроганов из от...	Тушение	100	178 блюд, мет...
75		Вермишель с маслом	Варка	0	178 блюд, мет. у...
92		Голубцы ленивые с отв...	Тушение	0	178 блюд, мет. у...
93		Гуляш из отварного мя...	Тушение	0	178 блюд, мет. у...
94		Жаркое подомашнему	Тушение	0	178 блюд, мет. у...
95		Запеканка картофельн...	Запекание	0	178 блюд, мет. у...
63		Запеканка рисовая с и...	Запекание	0	178 блюд, мет. у...
79		Запеканка творожная	Запекание	0	178 блюд, мет. у...
80		Запеканка творожная с...	Запекание	0	178 блюд, мет. у...
84		Изделие формованное ...	Запекание	0	178 блюд, мет. у...
48		Капуста тушеная	Тушение	0	178 блюд, мет. у...
50		Капуста цветная отвар...	Варка	0	178 блюд, мет. у...
49		Капуста цветная отвар...	Запекание	0	178 блюд, мет. у...
52		Картофель и овощи, ту...	Тушение	0	178 блюд, мет. у...
54		К...	В...	0	178...

Продукт	Вес-брутто, г	Вес-нетто, г	Бел...	Жи...	Углев...	Калорийность, к...	Факт. стоимост...	Факт. сто...	В1, ...	С, мг	Ft
Учащиеся											
Говядина 1 кат.	96,75	88,02	16,37	14,08	0	191,88		20,32	0,005	0	0
Лук	9	7,56	0,11	0,02	0,62	3,1		0,18	0	0	0
Морковь, красная	22,5	18	0,23	0,02	1,24	6,3		0,9	0,001	0,09	0
Масса отварной морк...	0	16,56	-	-	-	-		0	-	-	-
Сметана	9	9	0,24	0,9	0,35	10,71		0	0	0,004	0
Масло растительное	2,7	2,7	0	2,7	0	24,27		0	0	0	0
Мука пшеничная	2,7	2,7	0,28	0,03	1,86	9,02		0	0,001	0,002	0
Молоко	9	9	0,26	0,29	0,42	5,4		0	0	0,012	0
Вода	9	9	0	0	0	0		0	0	0	0
Соль пищевая йодиро...	1,08	1,08	0	0	0	0		0	0	0	0
Масса отварного мяса	0	54,54	-	-	-	-		0	-	-	-
Масса соуса	0	46,8	-	-	-	-		0	-	-	-
Масса полуфабриката	0	101,7	-	-	-	-		0	-	-	-
Выход блюда, г		90	15...	14,2	3,82	203,24	22,43	21,36	0,0...	0,4...	2
Общая											
Говядина 1 кат.	107,5	97,8	18,19	15,65	0	213,2		22,58	0,006	0	0
Лук	10	8,4	0,12	0,02	0,69	3,44		0,2	0	0	0
Морковь, красная	25	20	0,26	0,02	1,38	7		1	0,001	0,1	0

Окно справочника «Блюда»

Технологическая карта: Суп картофельный на мясном бульоне со сметаной

Сохранить карту

Химический состав на: 100

Химический состав на 100 г:

Потери при тепловой обработке, %:

Общая информация:

Категория блюда: Первое

Номер: 36

Номер рецептуры:

Наименование: Суп картофельный на мясном бульоне со сметаной

Технология приготовления: Очищенный картофель нарезать кубиками или брусочками. Морковь и репчатый лук мелко нашинковать. В кипящий бульон положить нарезанный

Вид обработки: Варка

Сборник рецептов: 178 блюд, мет. указания, Москва

План. стоимость, руб.: 0

Наценка, %:

Органолептическая оценка:

Форма нарезки овощей, часть картофеля может быть разварена. Жидкая часть прозрачная или с бесцветной мутью, вкус и запах свойственные отварному

Ингредиент	Вес-брутто, г	Вес-нетто, г
Картофель	75	52,5
или Картофель быстрозамороженный	52,5	52,5
Морковь, красная	8	6,4
или Морковь красная быстрозамороженная	6,4	6,4
Лук	5	4,2
или Лук репчатый быстрозамороженный	4,2	4,2
Укроп	1	0,74
Сметана	4	4
Бульон МБ7		120

Тип довольствующихся	Выход блюда, г
Меню для учащихся 14-18 лет	
Учащиеся	200
Меню обычное	
Общая	250

Химический состав на 100 г:

Белки, г: 1,89

Жиры, г: 1

Углеводы, г: 7,75

Калорий, ккал: 56,26

В1, мг: 0,07

С, мг: 5,86

Fe, мг: 0,57

Ca, мг: 21,04

А, мг: 0

Mg, мг: 17,17

Е, мг: 0

Р, мг: 79,21

Потери при тепловой обработке, %:

Белки: 0

Жиры: 0

Углеводы: 0

Калорий: 0

В1: 0

С: 0

Fe: 0

Ca: 0


А: 0

Mg: 0

Е: 0


Р: 0

Окно добавления/редактирования блюда (в т. ч., технологической карты, рецептуры, выходов)

Примечание: в справочнике «Блюда» (как и в справочнике «[Технологические карты](#)») предусмотрен расчет стоимости блюд с помощью кнопки  – «**Расчитать стоимости блюд**», если вносится плановая стоимость блюд.

Нажмите кнопку , программа задаст вопрос:

Колледж: Питание


 Пересчитать стоимость технологических карт категории "Второе"?
 "Да" - пересчет стоимости карт только выбранной категории, "Нет"
 - пересчет стоимости всех технологических карт, "Отмена" - не пересчитывать.

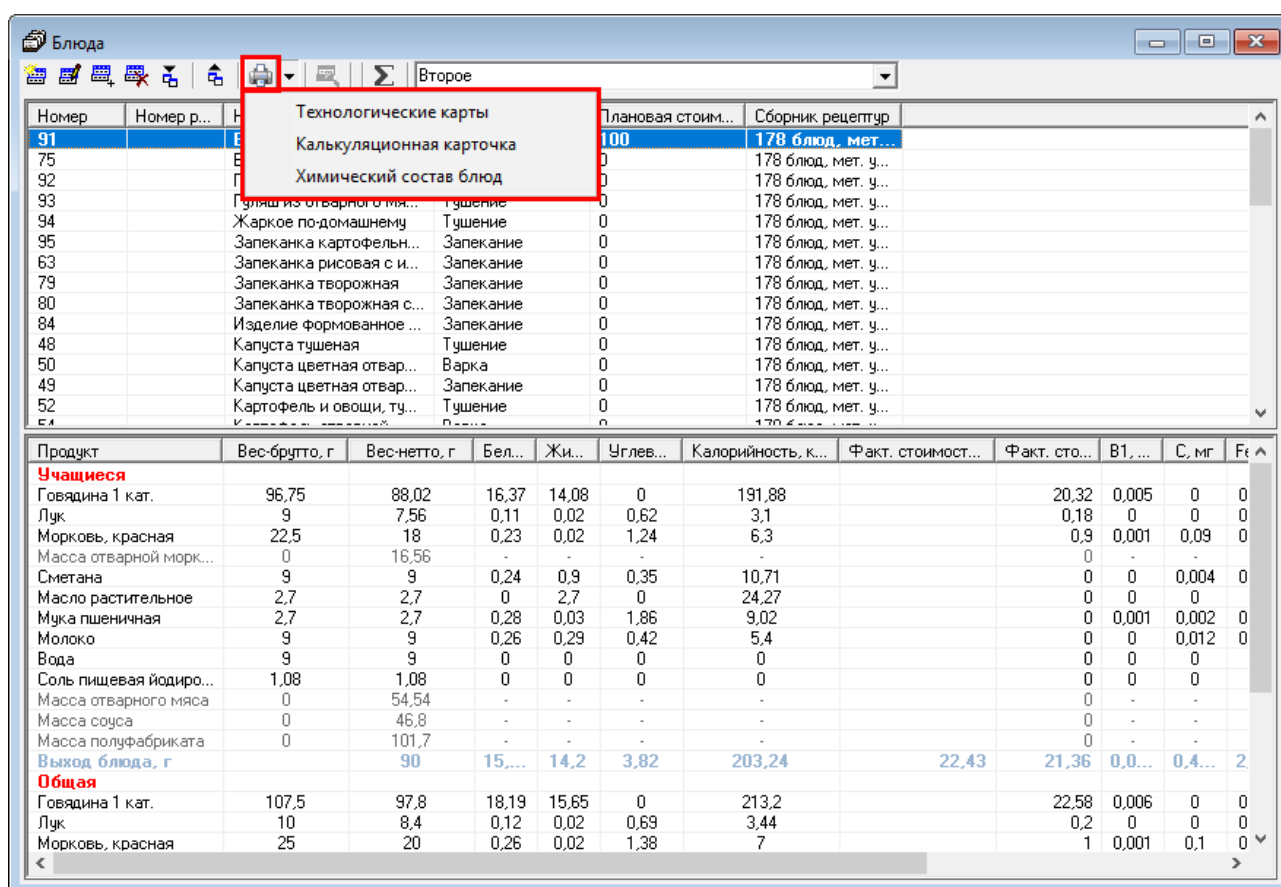
Да Нет Отмена

Для пересчета выбранной категории технологических карт нажмите «**Да**», для пересчета всех технологических карт нажмите «**Нет**», либо нажмите «**Отмена**» – если перерасчет выполнять не нужно.

В справочнике «Блюда» предусмотрена печать:


- **технологических карт** как в расчете на 100 г, так и в пересчете на соответствующие выходы;
- **калькуляционной карточки** как в расчете на 100 г, так и по выходам типов довольствующихся;
- **химический состав блюд** выбранных технологических карт, карт выбранной категории блюд, либо всех технологических карт.

Для печати нажмите на треугольник рядом с кнопкой  – «Печать» и выберите нужную строку:



Окно справочника «Блюда», меню кнопки «Печать»

Справочник «Технологические карты»


Выберите пункт меню: **Справочники** → **Технологические карты** → **Технологические карты** на панели инструментов нажмите на треугольник рядом с кнопкой  и выберите пункт меню «Технологические карты».

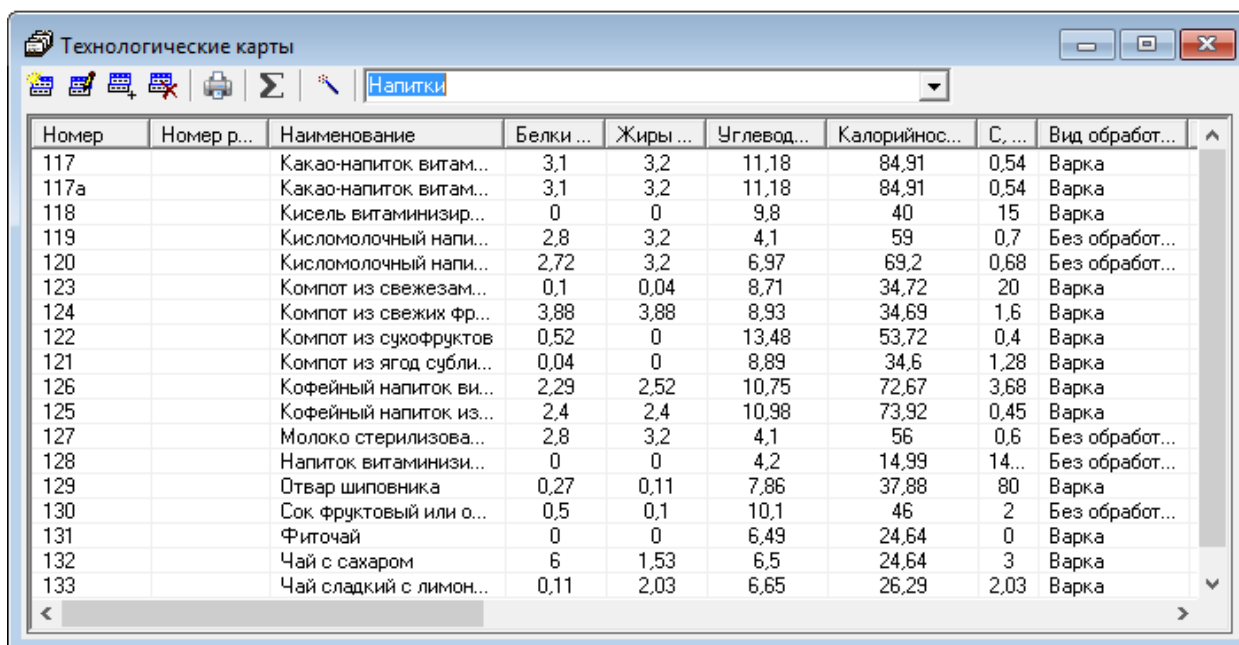
Перед тем, как начать работу с данным справочником, необходимо заполнить данными справочники:

- «[Категории блюд](#)»;
- «[Виды кулинарной обработки](#)»;
- «[Сборники рецептур](#)».

При создании новой базы данных справочник заполнится данными автоматически, при необходимости Вы можете отредактировать его.



Для удобного поиска технологических карт на панели инструментов справочника имеется поле со списком, в котором необходимо выбрать категорию блюд (например, «*Напитки*»).

При необходимости пересчета химического состава блюд на панели инструментов нажмите  – «**Расчет химического состава блюд**». Возможно, пересчитать все блюда, либо только выделенное блюдо в справочнике.



Номер	Номер р...	Наименование	Белки ...	Жиры ...	Углевод...	Калорийнос...	С, ...	Вид обработ...
117		Какао-напиток витам...	3,1	3,2	11,18	84,91	0,54	Варка
117а		Какао-напиток витам...	3,1	3,2	11,18	84,91	0,54	Варка
118		Кисель витаминизир...	0	0	9,8	40	15	Варка
119		Кисломолочный напи...	2,8	3,2	4,1	59	0,7	Без обработ...
120		Кисломолочный напи...	2,72	3,2	6,97	69,2	0,68	Без обработ...
123		Компот из свежих зам...	0,1	0,04	8,71	34,72	2,0	Варка
124		Компот из свежих фр...	3,88	3,88	8,93	34,69	1,6	Варка
122		Компот из сухофруктов	0,52	0	13,48	53,72	0,4	Варка
121		Компот из ягод субли...	0,04	0	8,89	34,6	1,28	Варка
126		Кофейный напиток ви...	2,29	2,52	10,75	72,67	3,68	Варка
125		Кофейный напиток из...	2,4	2,4	10,98	73,92	0,45	Варка
127		Молоко стерилизова...	2,8	3,2	4,1	56	0,6	Без обработ...
128		Напиток витаминизи...	0	0	4,2	14,99	14...	Без обработ...
129		Отвар шиповника	0,27	0,11	7,86	37,88	80	Варка
130		Сок фруктовый или о...	0,5	0,1	10,1	46	2	Без обработ...
131		Фиточай	0	0	6,49	24,64	0	Варка
132		Чай с сахаром	6	1,53	6,5	24,64	3	Варка
133		Чай сладкий с лимон...	0,11	2,03	6,65	26,29	2,03	Варка

Окно справочника «Технологические карты»

Для того чтобы добавить новое блюдо нажмите на панели инструментов на кнопку  – «**Новая запись**», либо на панели инструментов  – «**Добавить технологическую карту**». Откроется окно добавления/редактирования технологической карты, рецептуры и выходов.

Технологическая карта: Бефстроганов из отварной говядины в молочно-сметанном соусе

Сохранить карту

Химический состав на: 100

Химический состав на 100 г:

Потери при тепловой обработке, %:

Общая информация:

Категория блюда: Второе

Номер: 91

Номер рецептуры:

Наименование: Бефстроганов из отварной говядины в молочно-сметанном соусе

Технология приготовления: Подготовленное мясо заливают холодной водой (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) так, чтобы куски мяса были полностью покрыты, быстро доводят до кипения.

Вид обработки: Тушение

Сборник рецептов: 178 блюд, мет. указания, Москва

План. стоимость, руб.: 0

Наценка, %:

Органолептическая оценка:

Цвет мяса - светло-коричневый; соуса кремовый.
Консистенция мяса - сочная мягкая, соуса однородная.
Вкус и запах соответствуют отварному мясу и соусу.


Ингредиент	Вес-брутто, г	Вес-нетто, г
Говядина 1 кат.	107,5	97,8
Лук	10	8,4
Морковь, красная	25	20
Ко... Масса отварной моркови	0	18,4
Сметана	10	10
Масло растительное	3	3
Мука пшеничная	3	3
Молоко	10	10
Вода	10	10

Тип довольствующихся	Выход блюда, г
Меню для учащихся 14-18 лет	90
Учащиеся	
Меню обычное	100
Общая	

Окно для добавления новой технологической карты

Примечание 1: если в параметрах программы галочка «Использовать наценку» отсутствует, поле «Наценка, %» заблокировано.

Примечание 2: если наценка используется, то ее значение учитывается при расчете плановой стоимости.

В данном справочнике имеется возможность распечатки **калькуляционной карточки по выходам** или **на 100 г**. При нажатии  – «Печать» программа выдаст сообщение вида:

Колледж: Питание


Печатать Калькуляционную карточку в Excel? "Да" - на 100 г, "Нет" - по выходам категорий довольствующихся, "Отмена" - не печатать.

Да Нет Отмена

После выбора формы печати распечатается калькуляционная карта.

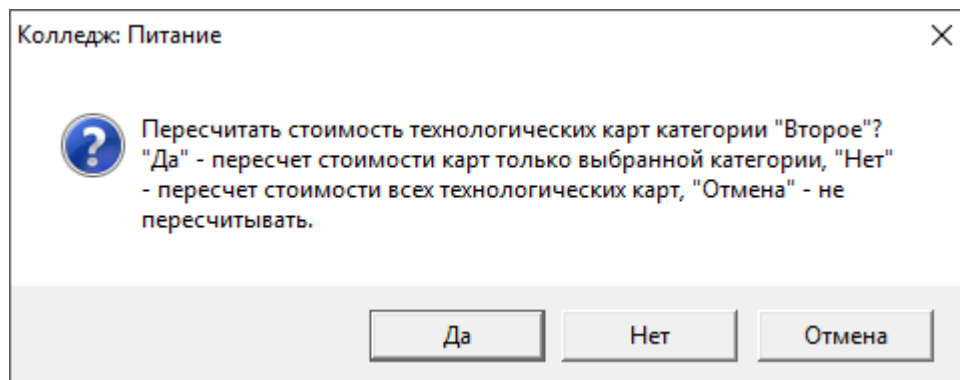
Унифицированная форма № ОП-1 Утверждена постановлением Госкомстата России от 25.12.1998 № 132																				
организация												Форма по ОКУД по ОКПО			Код 330501					
структурное подразделение												Вид деятельности по ОКДП			91					
Бефстроганов из отварной говядины в молочно-сметанном соусе												Номер блюда по сборнику рецептов, ТТК, СТП			91					
наименование блюда												Вид операции								
КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА																				
Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от 28 ноября 2019			№ 2 от «__» _____ г.			№ 3 от «__» _____ г.			№ 4 от «__» _____ г.			№ 5 от «__» _____ г.			№ 6 от «__» _____ г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.			
	наименование	код																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	Вода		0,01	0	0,00															
2	Говядина 1 кат.	610001	0,108	210	22,68															
3	Лук	615082	0,01	16	0,16															
4	Масло растительное	612025	0,003	0	0,00															
5	Молоко	612036	0,01	0	0,00															
6	Морковь, красная	615084	0,025	40	1,00															
7	Мука пшеничная	613001	0,003	0	0,00															
8	Сметана	612060	0,01	0	0,00															
9	Соль пищевая йодированная		0,001	0	0,00															
Общая стоимость сырьевого набора на одно блюдо			23,84																	
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд			2384,00																	
Наценка 5%, руб.			1,19																	
Плановая цена продажи блюда, руб. коп.			25,03																	
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			100																	
Заведующий производством			Подпись																	
Калькуляцию составил																				
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации																				

Печатная форма «Калькуляционной карточки»

Примечание: в справочнике «Технологические карты» (как и в справочнике «Блюда») предусмотрен расчет стоимости блюд с помощью кнопки  – «Рассчитать стоимость блюд», если вносится плановая стоимость блюд.


Примечание 2: если в параметрах программы галочка «Использовать наценку» отсутствует, в печатной форме калькуляционной карточки значение в поле «Наценка» рассчитывается в зависимости от общей стоимости сырьевого набора и плановой стоимости.

Нажмите кнопку , программа задаст вопрос:



Для пересчета выбранной категории технологических карт нажмите «**Да**», для пересчета всех технологических карт нажмите «**Нет**», либо нажмите «**Отмена**» – если перерасчет выполнять не нужно.

Справочник «**Выходы**»

Выберите пункт меню: **Справочники** → **Технологические карты** → **Выходы** либо на панели инструментов нажмите на треугольник рядом с кнопкой  и выберите пункт меню «**Выходы**».

Перед тем, как начать работу с данным справочником, необходимо заполнить данными справочники:

- [«Технологические карты»](#);
- [«Типы довольствующихся»](#).

При создании новой базы данных справочник заполнится данными автоматически, при необходимости Вы можете отредактировать его.

Номер	Номер р...	Наименование	Сборник ...
48		Капуста тушеная	178 бл...
49		Капуста цветная отва...	178 блю...
50		Капуста цветная отва...	178 блю...
51		Картофель, запеченн...	178 блю...
52		Картофель и овощи, т...	178 блю...
53		Картофель отварной, ...	178 блю...
54		Картофель отварной	178 блю...

Тип довольству...	Выход...
Меню для уч...	
Учащиеся	130
Меню обычное	
Общая	140

Окно справочника «Выходы блюд»

Блюдо: Капуста цветная отварная с маслом 50

Типы довольствующихся: Общая

Выход основного блюда, г: 100

Выход1 доп. блюда, г: 0


Выход2 доп. блюда, г: 0

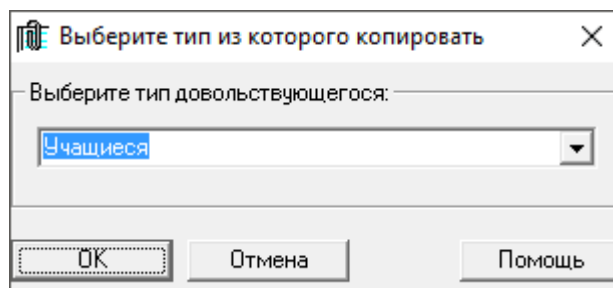
ОК Отмена Помощь

Окно добавления/редактирования записи

Выполнение основных действий со справочником см. [«Работа со справочниками, документами»](#).

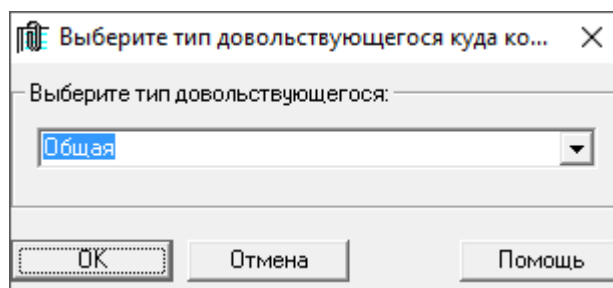
Внимание: удаление выходов для активных типов довольствующихся нарушит работу программы. Отменить удаление будет невозможно, и в случае необходимости Вам придется вводить данные заново.

Примечание: в справочнике «Выходы блюд» предусмотрена функция копирования всех выходов из одного типа довольствующихся в другой. Для того чтобы скопировать все строки нажмите на кнопку  – «Копировать все строки выходов». В открывшемся окне выберите из выпадающего списка тип довольствующихся, из которого необходимо выполнить копирование и нажмите «ОК»:




Окно выбора типа довольствующихся, из которого копирования выходы

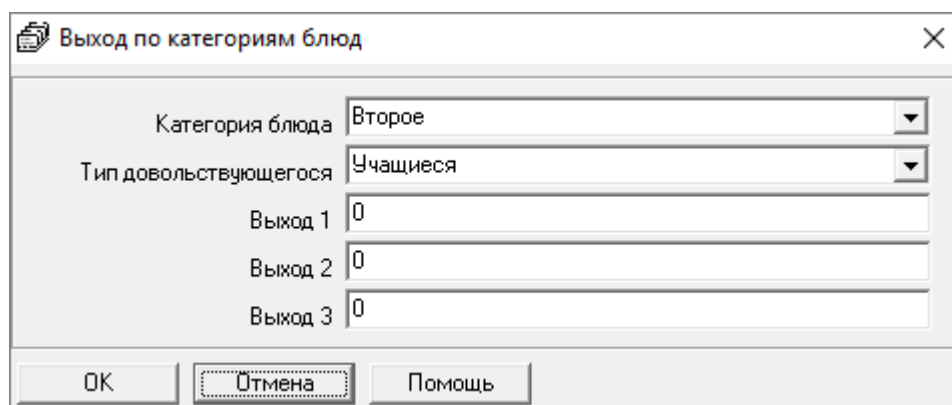
Далее из выпадающего списка выберите тип довольствующихся, для которого необходимо скопировать выходы питания и нажмите «**ОК**»:



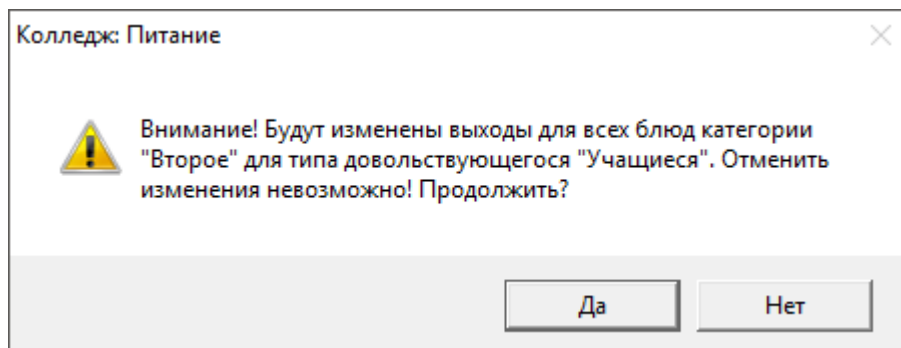
Окно выбора типа довольствующихся, куда необходимо копирования выходы.

Для более быстрого и удобного ввода необходимых выходов для всех блюд выбранной категории нажмите на панели инструментов справочника  – «**Выход для категории блюд**».


В окне редактирования/добавления выберите категорию блюд (по умолчанию выбрана та категория, к которой относится выбранное блюдо в поле со списком справочника «**Выходы блюд**»), выберите тип довольствующегося из поля со списком, укажите размер выхода блюд и нажмите «**ОК**».



Программа выдаст предупреждение о том, что обратит изменения будет невозможно. После нажатия «Да» автоматически отредактируются либо добавятся данные по выходам всех блюд выбранной категории.



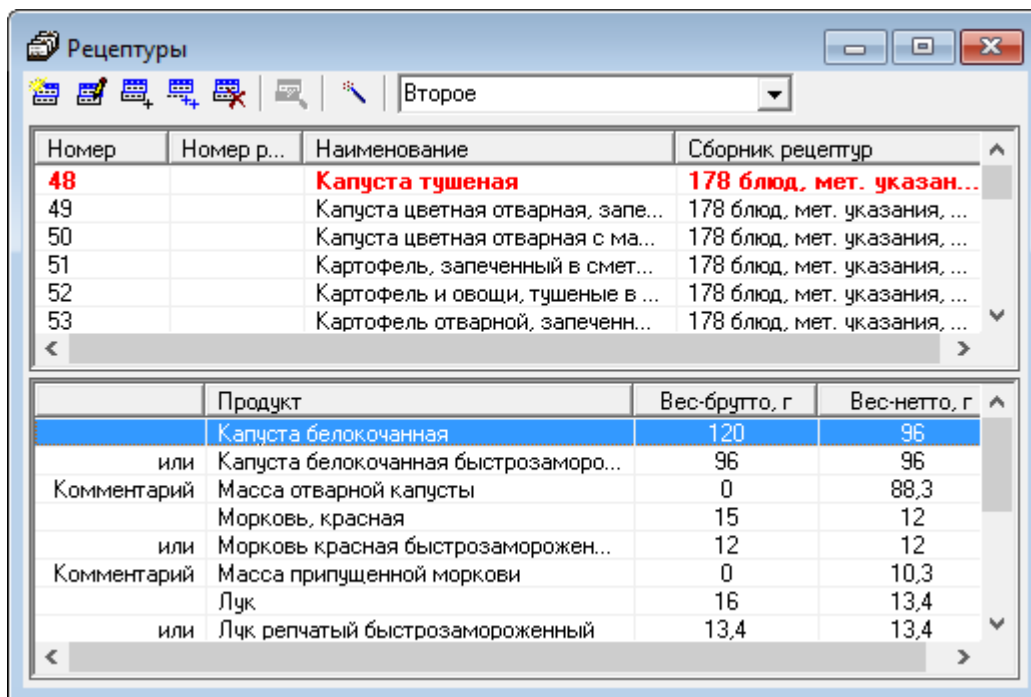
Справочник «Рецептуры»

Выберите пункт меню: **Справочники** → **Технологические карты** → **Рецептуры** либо на панели инструментов нажмите на треугольник рядом с кнопкой  и выберите пункт меню «Рецептуры».

Перед тем, как начать работу с данным справочником, необходимо заполнить данными справочники:

- [«Выходы»](#);
- [«Продукты»](#).

При создании новой базы данных справочник заполнится данными автоматически, при необходимости Вы можете отредактировать его.



The screenshot shows a window titled 'Рецептуры' (Recipes) with a menu bar containing 'Второе' (Second course). Below the menu bar is a table of recipes and a detailed view of ingredients for recipe 48.

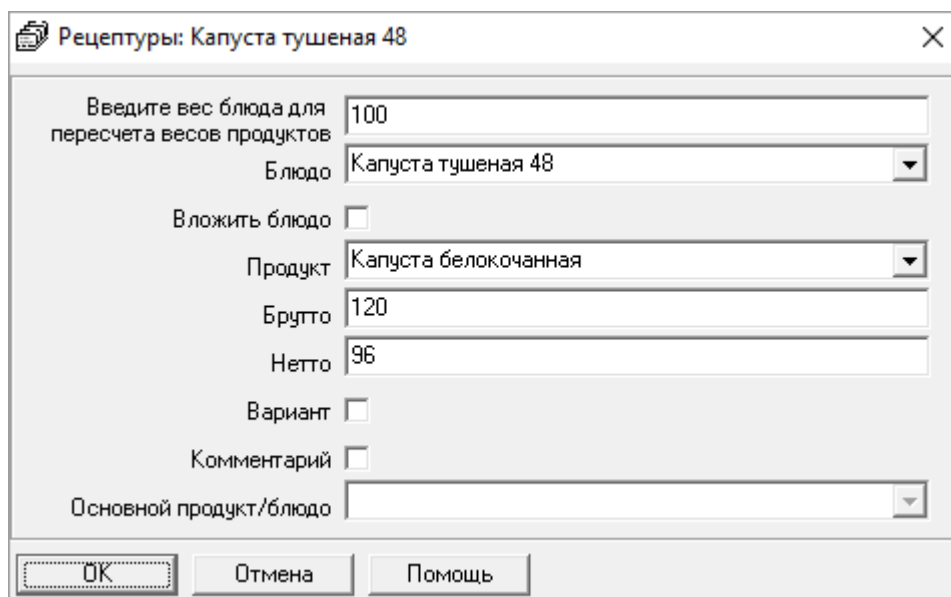
Номер	Номер р...	Наименование	Сборник рецептов
48		Капуста тушеная	178 блюд, мет. указан...
49		Капуста цветная отварная, запе...	178 блюд, мет. указания, ...
50		Капуста цветная отварная с ма...	178 блюд, мет. указания, ...
51		Картофель, запеченный в смет...	178 блюд, мет. указания, ...
52		Картофель и овощи, тушеные в ...	178 блюд, мет. указания, ...
53		Картофель отварной, запеченн...	178 блюд, мет. чказания, ...

	Продукт	Вес-брутто, г	Вес-нетто, г
	Капуста белокочанная	120	96
или	Капуста белокочанная быстрозаморо...	96	96
Комментарий	Масса отварной капусты	0	88,3
	Морковь, красная	15	12
или	Морковь красная быстрозаморожен...	12	12
Комментарий	Масса припущенной моркови	0	10,3
	Лук	16	13,4
или	Лук репчатый быстрозамороженный	13,4	13,4

Окно справочника «Рецептуры»

Справочник состоит из двух частей:

1. **Технологические карты.** Содержит графы: Номер, Номер рецептуры, Наименование, Сборник рецептов.
2. **Рецептуры.** Содержит графы: Пустое поле, Продукт, Вес-брутто (г), Вес-нетто (г).



The screenshot shows a window titled 'Рецептуры: Капуста тушеная 48' with the following fields and controls:

- Введите вес блюда для пересчета весов продуктов: 100
- Блюдо: Капуста тушеная 48
- Вложить блюдо:
- Продукт: Капуста белокочанная
- Брутто: 120
- Нетто: 96
- Вариант:
- Комментарий:
- Основной продукт/блюдо: [Empty field]

Buttons: ОК, Отмена, Помощь

Окно редактирования/добавления рецептов

Далее рассмотрим графы второй части справочника в отдельности, а именно уделим внимание графе «**Пустое поле**». В данном столбце Вы можете увидеть такие данные как: «**ИЛИ**» и «**Комментарий**».

«**ИЛИ**» в строке означает, что продукт является заменой для вышерасположенного продукта.

The screenshot shows a window titled "Рецептуры" (Recipes) with a search bar containing "Первое". Below the search bar is a table of recipes. The selected recipe (number 8) is "Бульон из кур или индейки" (Chicken or turkey broth). Below this, a detailed table lists the ingredients for this recipe, including "Курица" (Chicken), "Масса вареной птицы" (Cooked poultry mass), "Кости кур, индейки" (Chicken/turkey bones), "Индейка" (Turkey), "Яйцо" (Egg), "Морковь" (Carrot), "Петрушка (корень)" (Parsley root), "Сельдерей (корень)" (Celery root), "Лук" (Onion), and "Вода" (Water). Each ingredient has a weight listed in both gross and net terms.

Номер	Номер р...	Наименование	Сборник ...
7		Бульон мясной прозр...	Вне сбор...
8		Бульон из кур или...	Вне сб...
8		Бульон из кур или ин...	Вне сбор...
9		Бульон рыбный	Вне сбор...
28		Борщ на мясном буль...	178 блю...
29		Борщ с фасолью со с...	178 блю...
30		Щи со сметаной	178 блю...
31		Щи из шпината со см...	178 блю...
32		Рассольник на мясно...	178 блю...
33		Суп молочный с мака...	178 блю...
34		Суп картофельный с	178 блю...

	Продукт	Вес-брутто, г	Вес-нетто, г
	Курица	26	17,9
Комментарий	Масса вареной птицы	0	12,5
Комментарий	Кости кур, индейки	62,5	62,5
или	Индейка	23,4	17,2
	Яйцо	1,3	1,3
	Морковь	1,3	1
	Петрушка (корень)	1,1	0,8
или	Сельдерей (корень)	1,2	0,8
	Лук	1	0,8
	Вода	130	130

Чтобы создать вариант ингредиента необходимо установить галку «**Вариант**» и выбрать наименование продукта в поле «**Продукт**», далее выбрать «**Основной продукт**». Чтобы поменять местами вариант ингредиента с основным продуктом, снимите галку с поля «**Вариант**» и ответьте на вопрос программы.

The screenshot shows a dialog box titled "Рецептуры: Капуста тушеная 48 *". It contains the following fields and controls:

- Введите вес блюда для пересчета весов продуктов: 100
- Блюдо: Капуста тушеная 48
- Вложить блюдо:
- Продукт: Капуста белокочанная (highlighted with a red box)
- Брутто: 120
- Нетто: 96
- Вариант: (highlighted with a red box)
- Комментарий:
- Основной продукт/блюдо: [empty]

Buttons at the bottom: ОК, Отмена, Помощь.

Окно редактирования/добавления рецептов

«**Комментарий**» в строке содержит справочную информацию и не учитывается в расчетах.

Чтобы создать/удалить «**Комментарий**» необходимо установить/снять галку «**Комментарий**» и ввести информацию в поле «**Комментарий**».

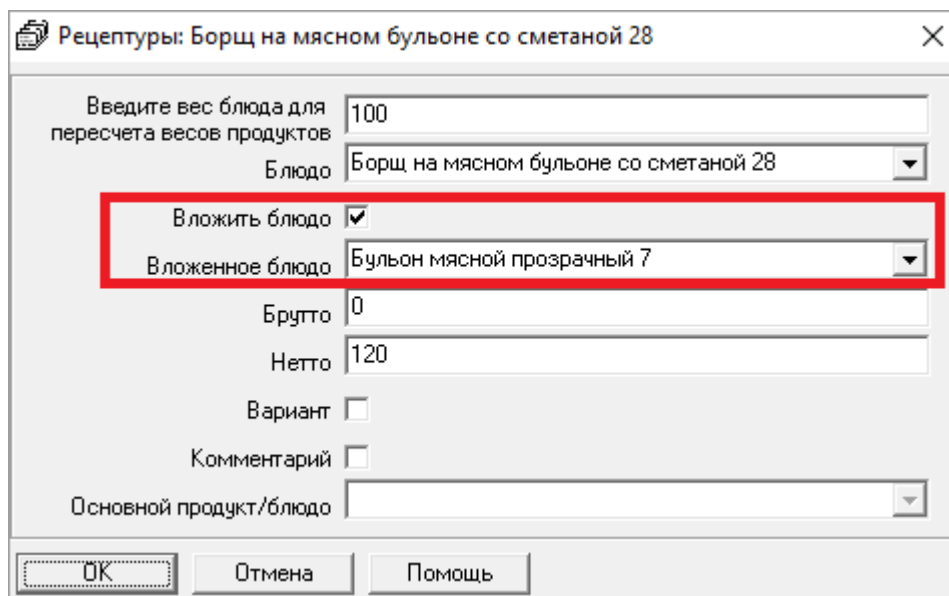
The screenshot shows a dialog box titled "Рецептуры: Капуста цветная отварная, запеченная в соусе сухар 49 *". It contains the following fields and controls:

- Введите вес блюда для пересчета весов продуктов: 100
- Блюдо: Капуста цветная отварная, запеченная в соусе сухар
- Вложить блюдо:
- Комментарий: [empty] (highlighted with a red box)
- Брутто: 95
- Нетто: 95
- Вариант:
- Комментарий: (highlighted with a red box)
- Комментарий к: [empty]

Buttons at the bottom: ОК, Отмена, Помощь.

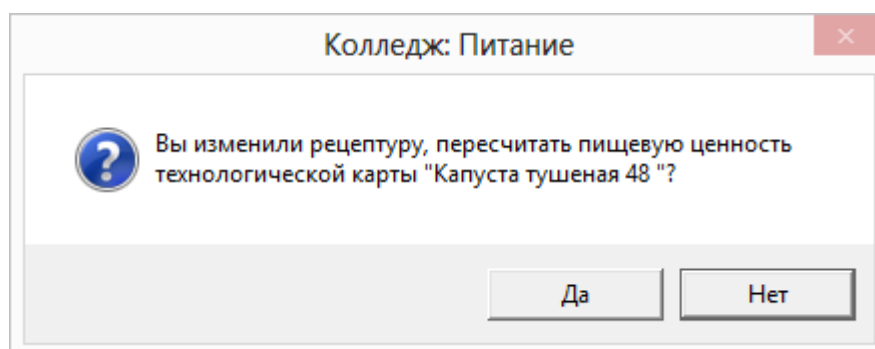
Окно редактирования/добавления рецептов

Предусмотрена возможность вложения блюд в другое блюдо в качестве ингредиентов. Для этого в окне редактирования/добавления установите галку «**Вложить блюдо**» и выберите блюдо в поле со списком. После нажатия «**ОК**» в окне справочника вложенное блюдо будет выделено жирным шрифтом, а его ингредиенты будут обозначены знаком «>».




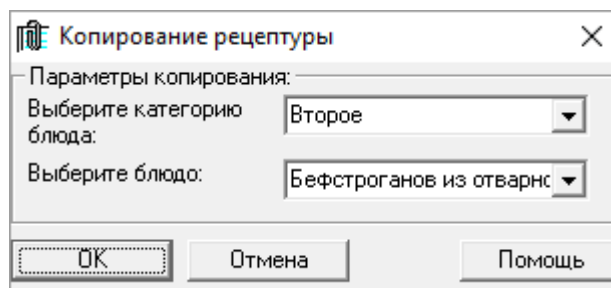
Окно редактирования/добавления рецептов

При изменении рецептуры блюда программа предложит пересчитать химический состав блюда:




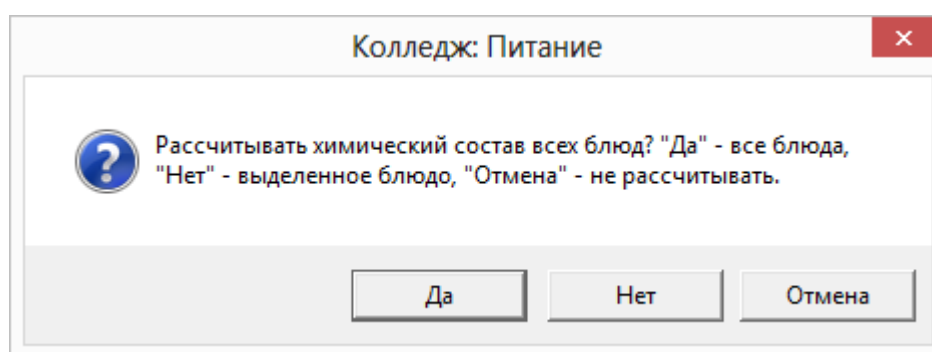
После нажатия кнопки «Да» будет выполнен пересчет химического состава блюда, по продуктам с учетом процентов потерь и процентов несъедобной части продуктов.

Примечание: Вы можете скопировать рецептуру полностью в другую технологическую карту. Для этого нажмите на панели инструментов справочника  – «Копировать рецептуру» и следуйте подсказкам программы.



Параметры копирования

Также предусмотрена возможность расчета химического состава блюд с учетом потерь при тепловой обработке. Для этого на панели инструментов нажмите  – «**Расчет химического состава блюд**». Программа выдаст сообщение вида:




После выбора параметров расчета программа рассчитает химический состав, который можно посмотреть в справочнике «**Технологические карты**».

Внимание: Вы работаете и выполняете все операции для второй части справочника. Кнопки панели инструментов управляют только нижней частью справочника.

Внимание: Все рецепты вводятся из расчета на 100 г блюда, пересчет для выходов из справочника «**Выходы**» осуществляется автоматически.

Внимание: не удаляйте рецепты, если Вы собираетесь в дальнейшем использовать Технологические карты. Это нарушит работу программы. Отменить удаление будет невозможно, и в случае необходимости Вам придется вводить данные заново.

Справочник «План-меню»

Выберите пункт меню: **Меню** → **План-меню** либо на панели инструментов нажмите на кнопку  – «План-меню».

Прежде чем начать работать со справочником «План-меню», необходимо заполнить следующие справочники:



- [«Приемы пищи»](#)
- [«Плановые дни»](#)
- [«Блюда»](#)
- [«Типы меню»](#)

Внимание: для корректной работы программы проверьте, чтобы для всех технологических карт были заполнены выходы и рецептуры (справочник [«Блюда»](#)) для всех типов довольствующихся (стоящих на довольствии).

Справочник «План-меню» будет заполнен автоматически *примерным плановым меню*, в случае если план-меню предусмотрено выбранным Вами сборником рецептов.

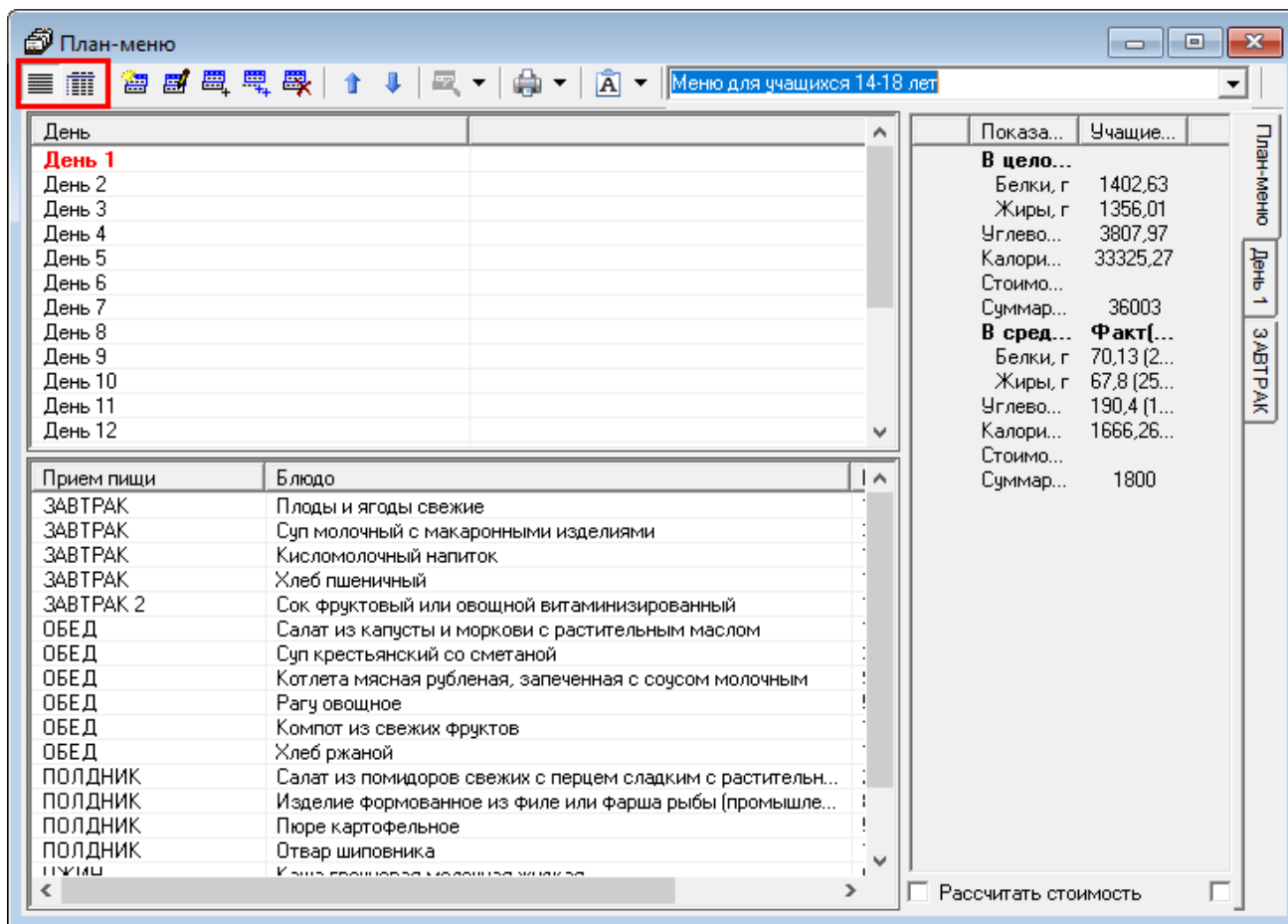
Заполненное примерное плановое меню Вы можете отредактировать. Если в выбранном Вами сборнике рецептов плановое меню не предусмотрено, сформируйте его самостоятельно, заполнив справочник «План-меню».

Работу со справочником «План-меню» можно осуществлять в двух режимах:

- режим **таблицы** – ;
- режим **планшета** – .

При открытии справочника активен режим таблицы.

Для переключения режима используйте соответствующие кнопки:



Окно справочника «План-меню», режим таблицы



Примечание: режим планшета доступен для меню, сформированного по приёмам пищи; если выбрано меню, сформированное по категориям блюд, кнопка заблокирована.


Режим таблицы

Справочник «План-меню» в режиме **таблицы** состоит из двух частей. В первой отображаются плановые дни типа меню, выбранного в поле со списком, во второй – блюда.

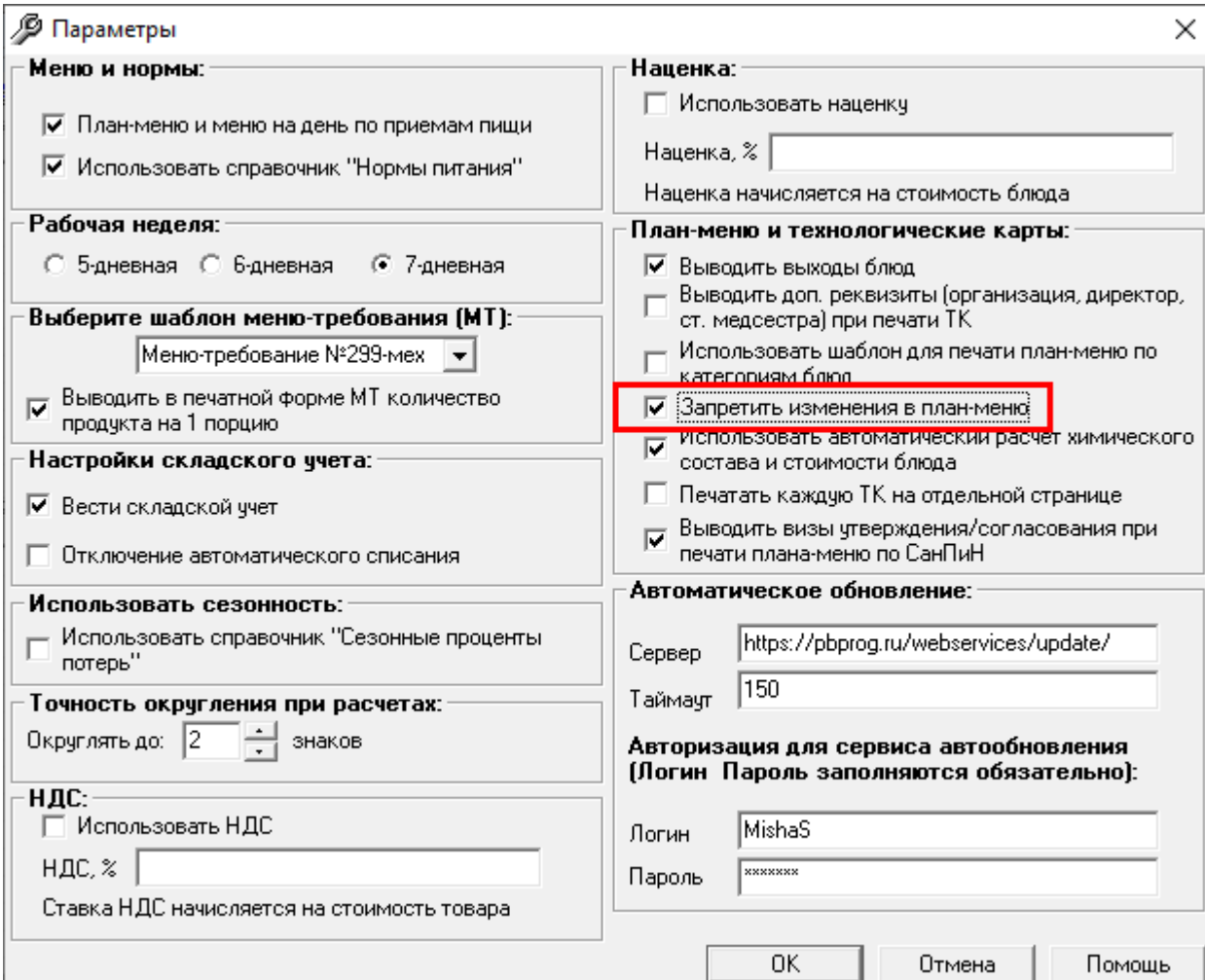
Вы работаете и выполняете все операции для второй части справочника. Кнопки панели инструментов управляют только нижней частью справочника.

Выполнение основных действий со справочником см. [«Работа со справочниками, документами»](#).

Кнопки  – «Переместить блюдо вверх в пределах текущего приема» /  – «Переместить блюдо вниз в пределах текущего приема» на панели инструментов справочника необходимы для изменения порядка строк справочника. Это важно при печати план-меню.

Внимание! При нажатии на кнопку  – «Удалить план-меню» данное плановое будет меню удалено! **Отменить удаление будет невозможно**, все данные придётся вводить заново!

Примечание: Чтобы избежать случайного удаления план-меню, в параметрах (Сервис - Параметры) необходимо поставить галочку «Запретить изменения в план-меню».



Параметры

Меню и нормы:

- План-меню и меню на день по приемам пищи
- Использовать справочник "Нормы питания"

Рабочая неделя:

5-дневная 6-дневная 7-дневная

Выберите шаблон меню-требования (МТ):

Меню-требование №299-мех

- Выводить в печатной форме МТ количество продукта на 1 порцию

Настройки складского учета:

- Вести складской учет
- Отключение автоматического списания

Использовать сезонность:

- Использовать справочник "Сезонные проценты потерь"

Точность округления при расчетах:

Округлять до: 2 знаков

НДС:

- Использовать НДС

НДС, %

Ставка НДС начисляется на стоимость товара

Наценка:

- Использовать наценку

Наценка, %

Наценка начисляется на стоимость блюда

План-меню и технологические карты:

- Выводить выходы блюд
- Выводить доп. реквизиты (организация, директор, ст. медсестра) при печати ТК
- Использовать шаблон для печати план-меню по категориям блюд
- Запретить изменения в план-меню**
- Использовать автоматический расчет химического состава и стоимости блюда
- Печатать каждую ТК на отдельной странице
- Выводить визы утверждения/согласования при печати плана-меню по СанПиН

Автоматическое обновление:

Сервер:


Таймаут:

Авторизация для сервиса автообновления (Логин Пароль заполняются обязательно):

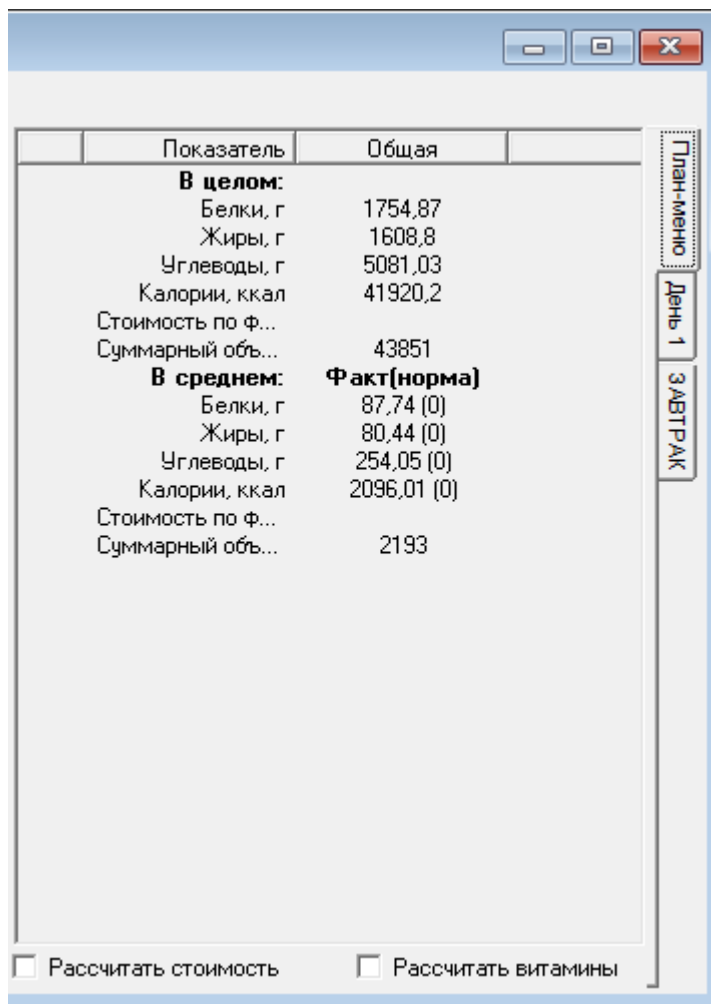
Логин:

Пароль:

OK Отмена Помощь

Также Вы можете скопировать блюда из одного планового дня в другой. Для этого на панели инструментов справочника предусмотрена кнопка  – «Копировать день», нажмите на неё и следуйте подсказкам программы.

Для удобного составления план-меню программа автоматически подсчитывает стоимость (причем стоимость рассчитывается по фактическим ценам исходя из последнего прихода продуктов, а также по плановым ценам, указанным в справочнике «**Продукты**»), энергетическую ценность, содержание витаминов, пищевых и минеральных веществ: во всех блюдах составленного план-меню, во всех блюдах план-меню за выбранный день, а также во всех блюдах выбранного приема пищи (категории блюд). Данные группируются и отображаются в панели справа от справочников.

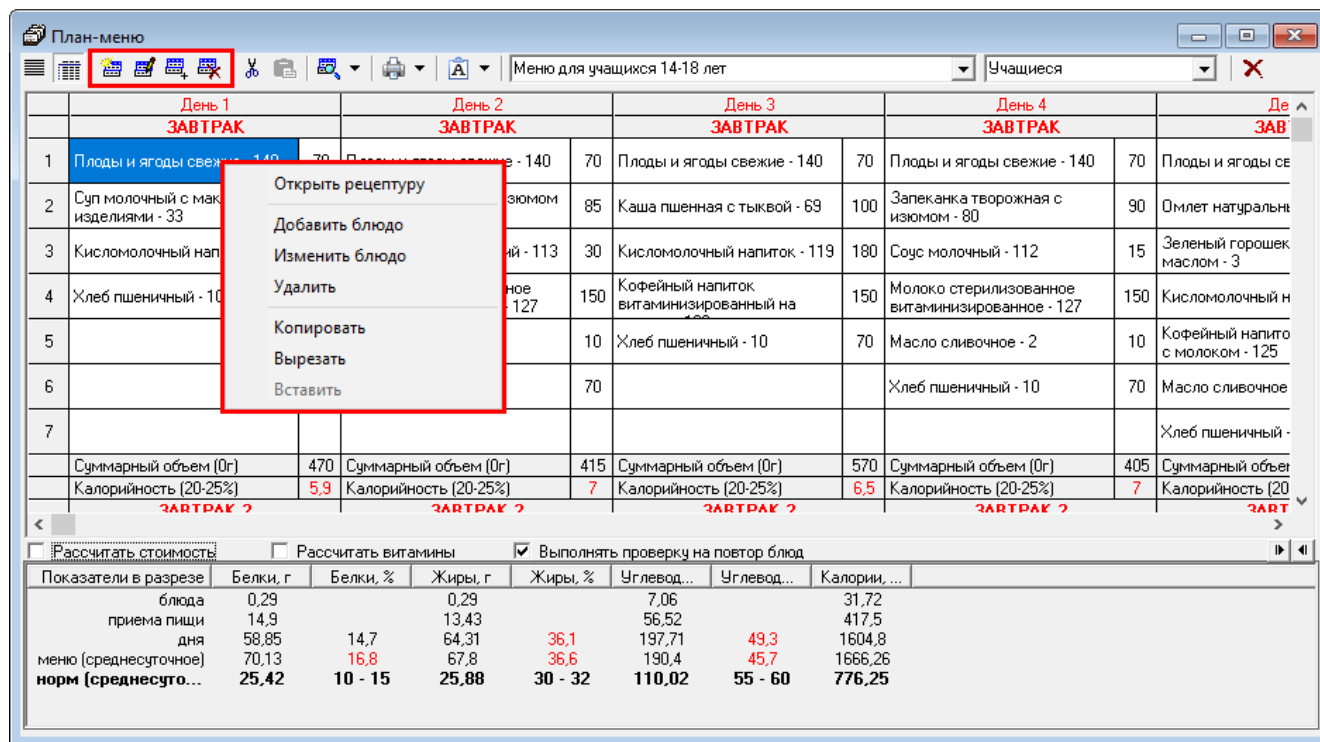


Показатель	Общая	
В целом:		
Белки, г	1754,87	
Жиры, г	1608,8	
Углеводы, г	5081,03	
Калории, ккал	41920,2	
Стоимость по ф...		
Суммарный объ...	43851	
В среднем:	Факт(норма)	
Белки, г	87,74 (0)	
Жиры, г	80,44 (0)	
Углеводы, г	254,05 (0)	
Калории, ккал	2096,01 (0)	
Стоимость по ф...		
Суммарный объ...	2193	

Рассчитать стоимость Рассчитать витамины

Режим планшета

Справочник «План-меню» в режиме планшета представляет собой целостное отображение составленного план-меню и химического состава блюд, а также содержит действия, аналогичные действиям из режима таблицы:



Примечание: при наведении курсора мыши на любое блюдо из планшета выводится его состав:

День 1		Д
ЗАВТРАК		ЗАВ
1	Кисломолочный напиток - 119	180
2	Хлеб пшеничный - 10	70
3	Пудинг творожный с изюмом запеченный - 81	
4	Ингредиенты: Творог - 54,4 г Сахарный песок - 3,4 г Крупа манная - 5,95 г Молоко - 29,75 г Яйцо - 4,25 г Изюм - 4,25 г Масло сливочное - 1,7 г	
5		
6		
7		

Для удобного составления план-меню программа автоматически подсчитывает и выводит содержание пищевых и минеральных веществ во всех

блюдах план-меню за выбранный день, во всех блюдах выбранного приема пищи, а также в отдельно выбранном блюде. Данные группируются и отображаются в панели в нижней части окна.

Также при необходимости можно включить отображение расчёта витаминов и стоимости блюд, а также выключить проверку на повтор блюд:

	День 1	День 2	День 3	День 4	Де
	ЗАВТРАК	ЗАВТРАК	ЗАВТРАК	ЗАВТРАК	ЗАВ
1	Плоды и ягоды свежие - 140	Плоды и ягоды свежие - 140	Плоды и ягоды свежие - 140	Плоды и ягоды свежие - 140	Плоды и ягоды се
2	Суп молочный с макаронными изделиями - 33	Пудинг творожный с изюмом запеченный - 81	Каша пшеничная с тыквой - 69	Запеканка творожная с изюмом - 80	Омлет натуральн
3	Кисломолочный напиток - 119	Соус молочный сладкий - 113	Кисломолочный напиток - 119	Соус молочный - 112	Зеленый горошек маслом - 3
4	Хлеб пшеничный - 10	Молоко стерилизованное витаминизированное - 127	Кофейный напиток витаминизированный на кофе - 150	Молоко стерилизованное витаминизированное - 127	Кисломолочный н
5		Масло сливочное - 2	Хлеб пшеничный - 10	Масло сливочное - 2	Кофейный напиток с молоком - 125
6		Хлеб пшеничный - 10		Хлеб пшеничный - 10	Масло сливочное
7					Хлеб пшеничный -
	Суммарный объем (0г)	Суммарный объем (0г)	Суммарный объем (0г)	Суммарный объем (0г)	Суммарный объем
	Калорийность (20-25%)	Калорийность (20-25%)	Калорийность (20-25%)	Калорийность (20-25%)	Калорийность (20-25%)
	5,9	7	6,5	7	


Показатели в разрезе	Белки, г	Белки, %	Жиры, г	Жиры, %	Углевод...	Калории, ...
блюда	0,29		0,29		7,06	31,72
приема пищи	14,9		13,43		56,52	417,5
дня	58,85	14,7	64,31	36,1	197,71	1604,8
меню (среднесуточное)	70,13	16,8	67,8	36,6	190,4	1666,26
норм (среднесуто...	25,42	10 - 15	25,88	30 - 32	110,02	776,25

Примечание: показатели, не укладывающиеся в среднесуточную норму выделяются красным цветом.

Действия в режиме планшета

1. Добавление нового блюда

Чтобы **добавить** новое блюдо в меню, выделите **пустую** ячейку, в которую нужно добавить блюдо, и выполните одно из действий:

- нажмите кнопку  – «Добавить блюдо» на панели инструментов;
- щёлкните по ней правой кнопкой мыши. В открывшемся контекстном меню выберите команду «Добавить блюдо»;
- нажмите клавишу **Enter** на клавиатуре;

- дважды кликните по ячейке.

В открывшемся окне воспользуйтесь **поиском** для нахождения блюда:

Меню обычное

Тип довольствующихся: **Общая**

День: **День 1** Прием пищи: **ЗАВТРАК**

Выбранное блюдо:

Блюдо	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калории, ккал	Выход, г

Выход выбранного блюда, г: **Изменить**

Поиск блюда:

Введите наименование

Блюдо	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калории, ккал	Выход, г
Батончик фруктово-ореховый - 20	0,82	7,62	15,7	130,8	25
Бефстроганов из отварной говядины в мо...	16,73	15,78	4,25	225,82	100
Блинчики с фруктовой начинкой (промыш...	8,29	8,62	46,51	287,15	140
Борщ на мясном бульоне со сметаной - 28	3,85	2,18	6,78	81,23	250
Борщ с фасолью со сметаной - 29	4,07	1,8	9,35	96,82	250
Бульон из кур или индеек прозрачный - 8	2,16	2,14	0,2	28,96	100
Бульон костный - 6	1,9	0,62	0,14	13,84	100
Бульон мясной прозрачный - 7	3,68	1,54	0,15	29,14	100
Бульон рыбный - 9	8,78	1	0,2	44,89	100
Бутерброд с сыром - 1	6,98	14,84	16,06	228,7	60
Варенье - 21	0,07	0	12,4	53	20
Ватрушка с творогом - 136	12,05	12,53	38,08	330,39	115
Вафли - 5	0	0	0	0	24
Вермишель с маслом - 75	5,07	5,33	27,09	179,72	130
Винегрет с растительным маслом - 2	1,61	5,19	8,4	91,51	100

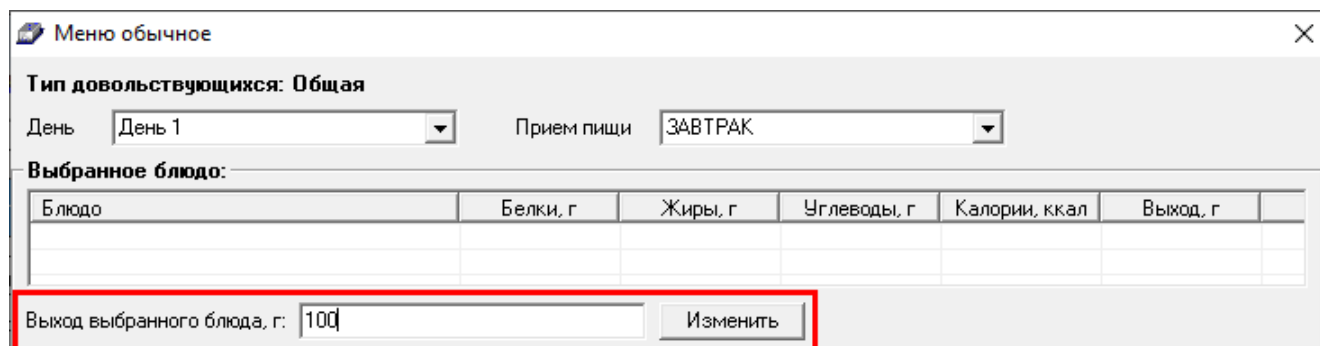
Выбрать

ОК Отмена Помощь

Чтобы **добавить** блюдо в меню, выполните одно из действий:

- дважды щёлкните по нему;
- выберите его и нажмите клавишу **Enter** на клавиатуре;
- выберите его и нажмите кнопку **«Выбрать»**.

После выбора блюда, Вы можете изменить его выход. Для этого введите необходимое значение в поле и нажмите кнопку **«Изменить»**:



Обычное меню

Тип довольствующихся: **Общая**

День: **День 1** Прием пищи: **ЗАВТРАК**

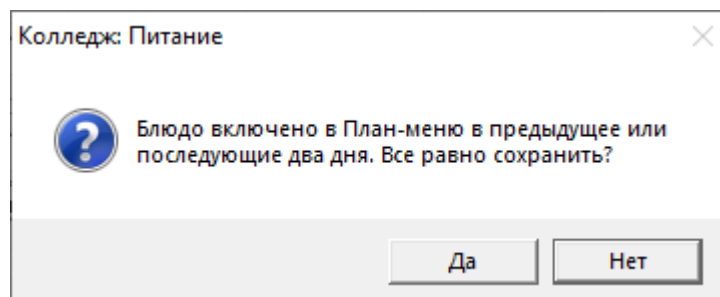
Выбранное блюдо:

Блюдо	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калории, ккал	Выход, г

Выход выбранного блюда, г: **100** **Изменить**

Нажмите кнопку **«ОК»**, чтобы добавить блюдо и закрыть окно.

При добавлении нового блюда в меню программа проверяет его на повтор в течение 3х дней. Если блюдо повторяется, выводится сообщение




При нажатии на кнопку **«Нет»** происходит возврат на окно добавления нового блюда.

При нажатии на кнопку **«Да»** производится добавление блюда в план-меню.

Внимание! Команда **«Добавить блюдо»** не удаляет информацию из уже заполненных ячеек. Если выделенная ячейка заполнена, новое значение добавится в незаполненную ячейку.

2. Редактирование выбранного блюда

Чтобы **изменить** блюдо в меню, выделите ячейку, содержимое которой нужно заменить, и выполните одно из действий:

- нажмите кнопку  – **«Изменить блюдо»** на панели инструментов;
- щёлкните по ней правой кнопкой мыши. В открывшемся контекстном меню выберите команду **«Изменить блюдо»**;
- нажмите клавишу **Enter** на клавиатуре;
- дважды кликните по ячейке.

В открывшемся окне в поле «**Выбранное блюдо**» отображается заменяемое блюдо. Чтобы заменить его, воспользуйтесь **поиском** для нахождения другого блюда:

Меню обычное

Тип довольствующихся: **Общая**

День: **День 3** Прием пищи: **ЗАВТРАК**

Выбранное блюдо:

Блюдо	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калории, ккал	Выход, г
Пудинг творожный с изюмом запеченный ...	16,59	11,56	17,97	249,28	130

Выход выбранного блюда, г: **130**

Поиск блюда:

Введите наименование

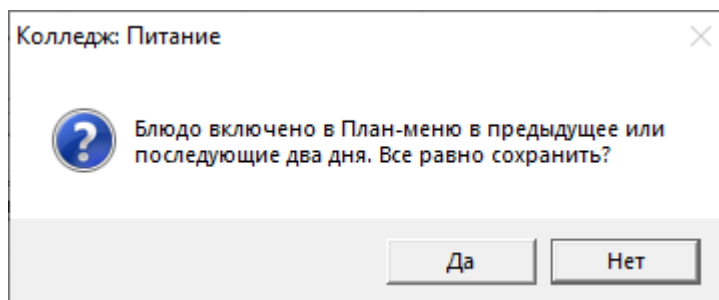
Блюдо	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калории, ккал	Выход, г
Батончик фруктово-ореховый - 20	0,82	7,62	15,7	130,8	25
Бефстроганов из отварной говядины в мо...	16,73	15,78	4,25	225,82	100
Блинчики с фруктовой начинкой (промыш...	8,29	8,62	46,51	287,15	140
Борщ на мясном бульоне со сметаной - 28	3,85	2,18	6,78	81,23	250
Борщ с фасолью со сметаной - 29	4,07	1,8	9,35	96,82	250
Бульон из кур или индеек прозрачный - 8	2,16	2,14	0,2	28,96	100
Бульон костный - 6	1,9	0,62	0,14	13,84	100
Бульон мясной прозрачный - 7	3,68	1,54	0,15	29,14	100
Бульон рыбный - 9	8,78	1	0,2	44,89	100
Бутерброд с сыром - 1	6,98	14,84	16,06	228,7	60
Варенье - 21	0,07	0	12,4	53	20
Ватрушка с творогом - 136	12,05	12,53	38,08	330,39	115
Вафли - 5	0	0	0	0	24
Вермишель с маслом - 75	5,07	5,33	27,09	179,72	130
Винегрет с растительным маслом - 2	1,61	5,19	8,4	91,51	100

Чтобы **заменить** блюдо в меню, выполните одно из действий:

- дважды щёлкните по нему;
- выберите его и нажмите клавишу **Enter** на клавиатуре;
- выберите его и нажмите кнопку «**Выбрать**».

Нажмите кнопку «**OK**», чтобы заменить блюдо и закрыть окно.

При изменении блюда в меню программа проверяет его на повтор в течение 3х дней. Если блюдо повторяется, выводится сообщение:




При нажатии на кнопку «**Нет**» происходит возврат на окно изменения блюда.

При нажатии на кнопку «**Да**» производится замена блюда в план-меню.


3. Копирование значений

Скопировать можно **блюдо**, **приём пищи** или **весь день**. Для этого выделите соответствующую ячейку и выполните одно из действий:

- нажмите кнопку  – «**Копировать**» на панели инструментов;
- щёлкните по ней правой кнопкой мыши. В открывшемся контекстном меню выберите команду «**Копировать**»;
- нажмите сочетание клавиш **Ctrl+C** на клавиатуре.

Внимание! При копировании приёма пищи и/или дня не происходит проверка на повтор в течение 3х дней!

Чтобы **вставить** скопированную область, выделите **аналогичную** ячейку и выполните одно из действий:

- нажмите кнопку  – «**Вставить**» на панели инструментов;
- щёлкните по ней правой кнопкой мыши. В открывшемся контекстном меню выберите команду «**Вставить**»;
- нажмите сочетание клавиш **Ctrl+V** на клавиатуре.


Внимание! Команда «**Вставить**» не удаляет информацию из уже заполненных ячеек. Если выделенная ячейка заполнена, скопированные значения добавятся в незаполненные ячейки.

4. Перемещение блюда


Переместить блюдо можно тремя способами:

1 способ

Выделите ячейку с блюдом и выполните одно из действий:


- нажмите кнопку  – «**Вырезать**» на панели инструментов;
- щёлкните по ней правой кнопкой мыши. В открывшемся контекстном меню выберите команду «**Вырезать**»;
- нажмите сочетание клавиш **Ctrl+X** на клавиатуре.

Чтобы **вставить** вырезанную блюдо, выделите **аналогичную** ячейку и выполните одно из действий:

- нажмите кнопку  – «**Вставить**» на панели инструментов;
 - щёлкните по ней правой кнопкой мыши. В открывшемся контекстном меню выберите команду «**Вставить**»;
- нажмите сочетание клавиш **Ctrl+V** на клавиатуре.

2 способ

Выделите ячейку с блюдом и выполните одно из действий:

- нажмите кнопку  – «**Изменить блюдо**» на панели инструментов;
- щёлкните по ней правой кнопкой мыши. В открывшемся контекстном меню выберите команду «**Изменить блюдо**»;
- нажмите клавишу **Enter** на клавиатуре;
- дважды кликните по ячейке.

В открывшемся окне измените значения в поле «**День**» и/или «**Приём пищи**»:

Блюдо	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калории, ккал	Выход, г
Пудинг творожный с изюмом запеченный ...	16,59	11,56	17,97	249,28	130

Нажмите кнопку «ОК».


3 способ


Выделите нужную ячейку с блюдом, которое хотите перенести, и, зажав левую кнопку мыши, перетащите курсор на ячейку, в которую хотите вставить блюдо.

При перемещении блюда программа очищает исходную область и заполняет конечную вырезанной информацией.

5. Удаление значений

Удалить можно блюдо, приём пищи или весь день. Для этого выделите соответствующую ячейку и:

- нажмите кнопку  – «Удалить» на панели инструментов;
- или щёлкните по ней правой кнопкой мыши. В открывшемся контекстном меню выберите команду «Удалить»;
- или нажмите клавишу **Delete** на клавиатуре.




Внимание! При нажатии на кнопку  – «Удалить план-меню» данное плановое меню будет полностью удалено! Отменить удаление будет невозможно.

Примечание: чтобы избежать случайного удаления план-меню, в параметрах (Сервис → Параметры) необходимо поставить галочку «Запретить изменения в план-меню».

Анализ план-меню

После составления план-меню (или редактирования примерного планового меню) сбалансируйте его, выполнив анализ план-меню на соответствие нормам питания и анализ распределения калорийности.

Для этого выберите:


- **Отчеты** → **Анализ план-меню на соответствие нормам питания** или нажмите  – «Анализ план-меню на соответствие нормам» (см. «[Анализ плана-меню на соответствие нормам питания](#)»);
- **Отчеты** → **Анализ распределения калорийности план-меню** или нажмите  – «Анализ распределения калорийности план-меню» (см. «[Анализ распределения калорийности плана-меню](#)»);
- **Отчеты** → **Анализ план-меню на повторение блюд в разрезе 3х дней** или нажмите  «Анализ план-меню на повторение блюд в разрезе 3х дней» (см. «[Анализ распределения калорийности плана-меню](#)»).

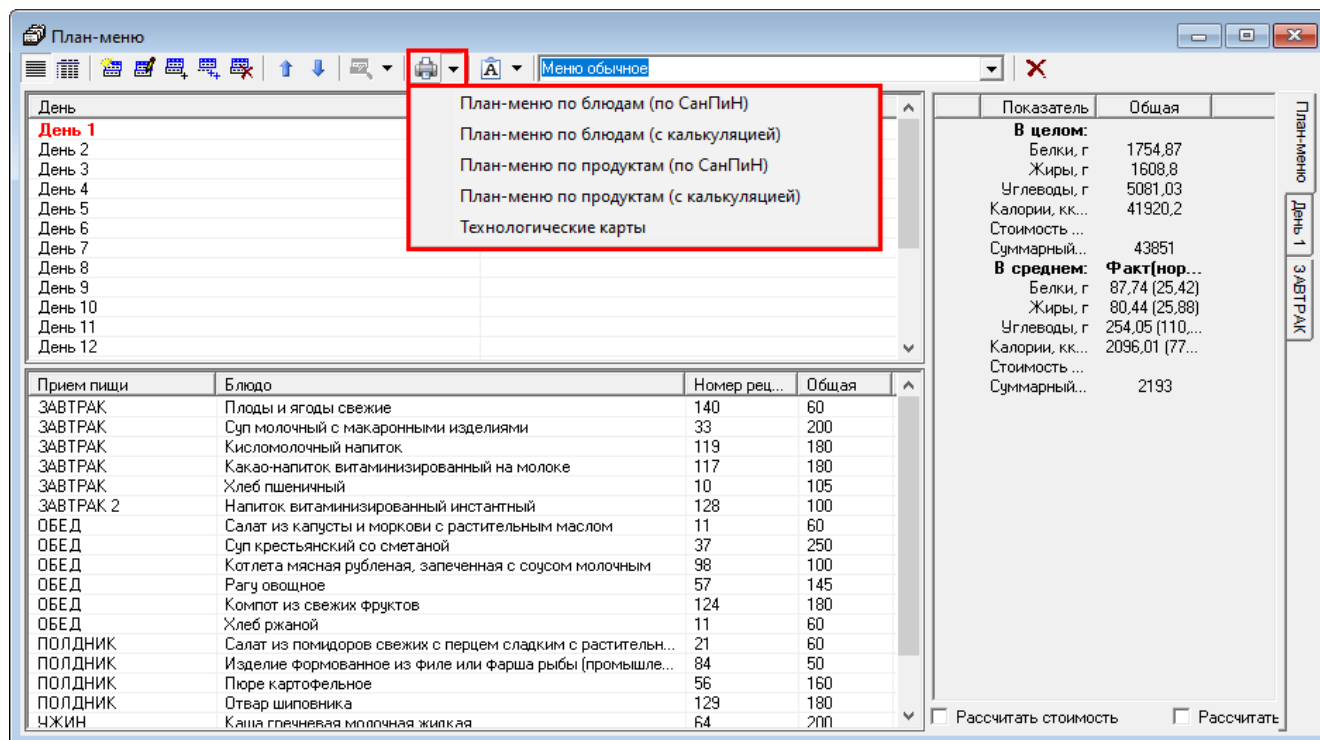
Печать план-меню в справочнике «План-меню» осуществляется несколькими способами:

1. По блюдам по СанПиН;
2. По блюдам с калькуляцией;
3. По продуктам по СанПиН;
4. По продуктам с калькуляцией;

При необходимости печати план-меню на один или несколько дней выделите дни левой кнопкой мыши при нажатой кнопке **Ctrl** и нажмите печать. Далее выберите способ и период печати.

При печати план-меню по продуктам программа автоматически рассчитывает расход продуктов за каждые три дня, а также за весь период и среднюю энергетическую ценность за период.

Чтобы выбрать необходимый способ печати, нажмите на треугольник около кнопки  – «Печать»:



Окно справочника «План-меню»

		СОГЛАСОВАНО				УТВЕРЖДАЮ	
		(должность)				(должность)	
		(ФИО)				(ФИО)	
		(дата)				(дата)	
Меню приготавливаемых блюд							
Возрастная категория:	Общая						
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
День 1							
ЗАВТРАК	Фрукты и ягоды свежие	60	0,25	0,25	6,05	27,19	140
	Суп молочный с макаронными изделиями	200	6,60	9,00	20,64	187,04	33
	Кисломолочный напиток	180	5,04	5,76	7,38	106,2	119
	Какао-напиток витаминизированный на молоке	180	5,58	5,76	20,12	152,84	117
	Хлеб пшеничный	105	6,93	0,94	39,90	208,95	10
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		725	24,40	21,71	94,09	682,22	
ЗАВТРАК 2	Напиток витаминизированный инстантный	100	0,00	0,00	4,20	14,99	128
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК 2		100	0,00	0,00	4,20	14,99	
ОБЕД	Салат из капусты и моркови с растительным маслом	60	0,99	4,25	2,95	54,46	11
	Суп крестьянский со сметаной	250	3,03	2,03	16,50	115,1	37
	Котлета мясная рубленая, запеченная с соусом молочным	100	11,44	12,42	8,11	194,51	98
	Рагу овощное	145	3,62	4,92	13,96	122,1	57
	Компот из свежих фруктов	180	6,98	6,98	16,07	62,44	124
	Хлеб ржаной	60	2,16	0,54	18,72	89,1	11
ИТОГО ЗА ОБЕД		795	28,22	31,14	76,31	637,71	
ПОЛДНИК	Салат из помидоров свежих с перцем сладким с растительным маслом	60	1,97	12,82	7,85	157,59	21

Печатная форма «План-меню по блюдам (по СанПиН)»

Форма не утверждена СанПиН									
Категория: Общая									
№ рецептуры	Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	С, мг.	Пл. цена, руб.
				Б	Ж	У			
День 1									
140	ЗАВТРАК	Фрукты и ягоды свежие	60	0,25	0,25	6,05	27,19	10,014	0,00
33	ЗАВТРАК	Суп молочный с макаронными изделиями	200	6,60	9,00	20,64	187,04	0,9	0,00
119	ЗАВТРАК	Кисломолочный напиток	180	5,04	5,76	7,38	106,20	1,26	0,00
117	ЗАВТРАК	Какао-напиток витаминизированный на молоке	180	5,58	5,76	20,12	152,84	0,972	0,00
10	ЗАВТРАК	Хлеб пшеничный	105	6,93	0,94	39,90	208,95	0	0,00
ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:			725	24,4	21,71	94,09	682,22	13,146	0,00
128	ЗАВТРАК 2	Напиток витаминизированный инстантный	100	0,00	0,00	4,20	14,99	14,99	0,00
ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:			100	0	0	4,2	14,99	14,99	0,00
11	ОБЕД	Салат из капусты и моркови с растительным маслом	60	0,99	4,25	2,95	54,46	15,456	0,00
37	ОБЕД	Суп крестьянский со сметаной	250	3,03	2,03	16,50	115,10	8,85	0,00
98	ОБЕД	Котлета мясная рубленая, запеченная с соусом молочным	100	11,44	12,42	8,11	194,51	0,22	0,00
57	ОБЕД	Рагу овощное	145	3,62	4,92	13,96	122,10	8,149	0,00
124	ОБЕД	Компот из свежих фруктов	180	6,98	6,98	16,07	62,44	2,88	0,00
11	ОБЕД	Хлеб ржаной	60	2,16	0,54	18,72	89,10	0	0,00
ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:			795	28,22	31,14	76,31	637,71	35,555	0,00

Печатная форма «План-меню по блюдам с калькуляцией»

Меню приготавливаемых блюд							
Возрастная категория:	Общая						
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
День 1							
ЗАВТРАК	Фрукты и ягоды свежие	60	0,25	0,25	6,05	27,19	140
	Апельсин	85,74/60	0,54	0,12	4,86	25,8	
	Суп молочный с макаронными изделиями	200	6,6	9	20,64	187,04	33
	Масло сливочное	5/5	0,06	3,08	0,08	28,3	
	Сахарный песок	4/4	0	0	3,99	15,16	
	Соль пищевая йодированная	0,5/0,5	0	0	0	0	
	Макаронные изделия	20/20	2,26	0,42	13,92	68,4	
	Вода	120/120	0	0	0	0	
	Молоко	150/150	4,35	4,8	7,05	90	
	Кисломолочный напиток	180	5,04	5,76	7,38	106,2	119
	Кефир	186,48/180	5,4	1,8	7,2	72	
	Какао-напиток витаминизированный на молоке	180	5,58	5,76	20,12	152,84	117
	Какао-напиток быстрорастворимый (сухая смесь)	12,6/12,6	0	0	0	0	
	Вода	27/27	0	0	0	0	
	Молоко	162/162	4,7	5,18	7,61	97,2	
Хлеб пшеничный	105	6,93	0,94	39,9	208,95	10	
Хлеб пшеничный витаминизированный	105/105	6,93	0,94	39,9	208,95		
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		725	24,4	21,71	94,09	682,22	

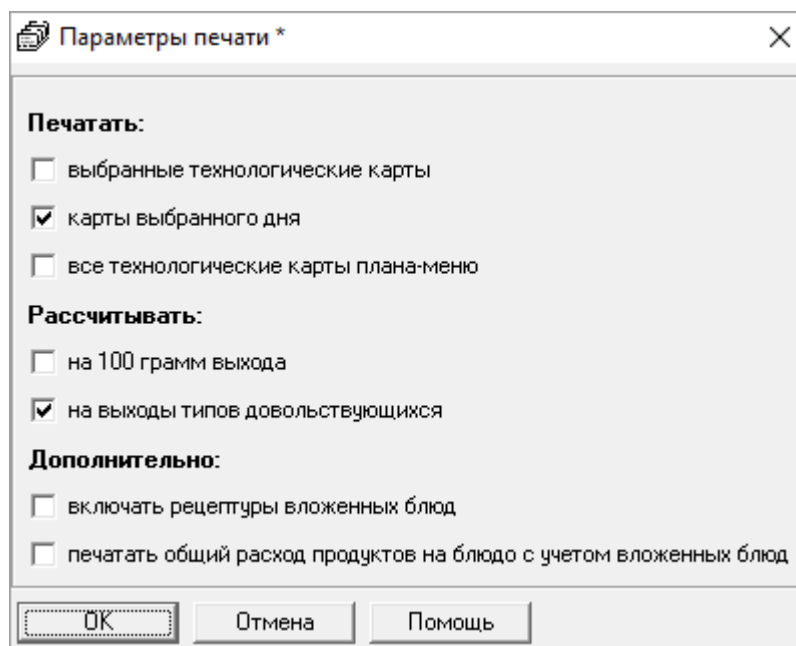
Печатная форма «План-меню по продуктам (по СанПиН)»

Форма не утверждена СанПиН									
Категория: Общая									
№ рецептуры	Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	С, мг.	Пл. цена, руб.
				Б	Ж	У			
День 1									
140	ЗАВТРАК	Флоды и ягоды свежие	60	0,25	0,25	6,05	27,19	10,01	0,00
		Апельсин	85,74/60	0,54	0,12	4,86	25,80	36,00	0,00
33	ЗАВТРАК	Суп молочный с макаронными изделиями	200	6,60	9,00	20,64	187,04	0,90	0,00
		Масло сливочное	5/5	0,06	3,08	0,08	28,30	0,00	1,25
		Сахарный песок	4/4	0,00	0,00	3,99	15,16	0,00	0,20
		Соль пищевая йодированная	0,5/0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		Макаронные изделия	20/20	2,26	0,42	13,92	68,40	0,00	0,00
		Вода	120/120	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		Молоко	150/150	4,35	4,80	7,05	90,00	1,95	0,00
119	ЗАВТРАК	Кисломолочный напиток	180	5,04	5,76	7,38	106,20	1,26	0,00
		Кефир	186,48/180	5,40	1,80	7,20	72,00	1,26	0,00
117	ЗАВТРАК	Какао-напиток витаминизированный на молоке	180	5,58	5,76	20,12	152,84	0,97	0,00
		Какао-напиток быстрорастворимый (сухая смесь)	12,6/12,6	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		Вода	27/27	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		Молоко	162/162	4,70	5,18	7,61	97,20	2,11	0,00
10	ЗАВТРАК	Хлеб пшеничный	105	6,93	0,94	39,90	208,95	0,00	0,00
		Хлеб пшеничный витаминизированный	105/105	6,93	0,94	39,90	208,95	0,00	0,00
ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:			725	24,4	21,71	94,09	682,22	13,146	0,00

Печатная форма «План-меню по продуктам с калькуляцией»

Кроме того, имеется возможность печати технологических карт, входящих в выбранный план-меню, в пересчете на выходы блюд: за весь плановый период, за выбранные плановые дни, только выбранные блюда. Для печати нажмите на треугольник около кнопки «Печать» и выберите пункт «Технологические карты».

Выберите необходимый вариант для печати. Далее программа откроет окно «Параметры печати», в котором укажите необходимые параметры для печати технологических карт и нажмите «ОК»:



Окно «Параметры печати»

Далее будет выполнена печать технологических карт в программе **MS Excel**:

Технологическая карта № 33												
Наименование изделия: Суп молочный с макаронными изделиями												
Номер рецептуры: 33												
Наименование сборника рецептов: Методические указания города Москвы: Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. 2007.												
1. Рецепттура												
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов											
	1 порция				100 порций							
	брутто, г		нетто, г		брутто, кг		нетто, кг					
Макаронные изделия	10	10	1	1	60	60	6	6	75	75	7,5	7,5
Вода	2	2	0,2	0,2	2,5	2,5	0,25	0,25	0,25	0,25	0,025	0,025
Молоко	0	26,5	0	2,65	Выход:		100,00	10,00	Стоимость:		0,72	72,00
Сахарный песок	Наценка:				Плановая цена:							
Масло сливочное												
Соль пищевая йодированная												
Масса отварных изделий												
2. Химический состав данного блюда (на 1 порцию)												
Пищевые вещества												
Белки, г			Жиры, г			Углеводы, г			Энерг. ценность, ккал			
3,30			4,50			10,32			93,52			
Витамины (мг)						Минералы (мг)						
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,45	0,02		0,13		53,00	60,39	11,63	0,23				
3. Технология приготовления												
Вермишель (или лапшу) засыпать, помешивая, в кипящую подсоленную воду и отварить до готовности в												

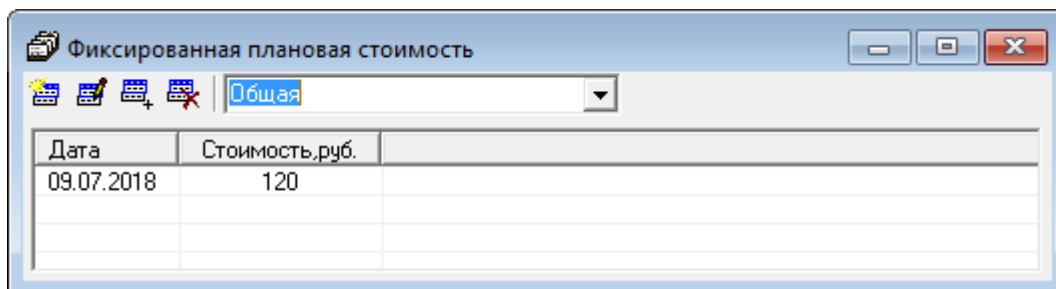
Печатная форма технологических карт

Справочник «Фиксированная плановая стоимость»

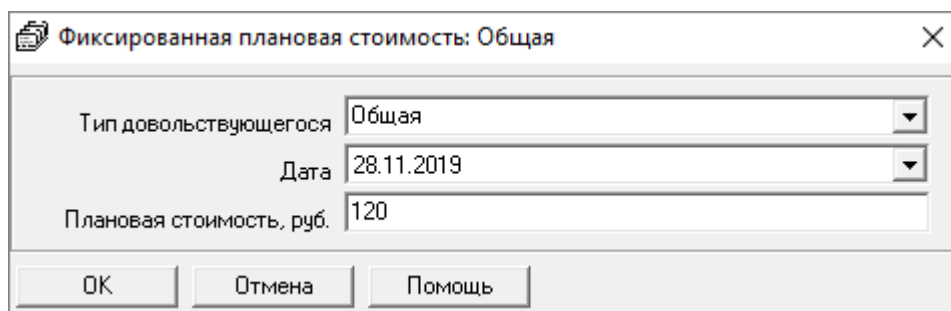
Выберите пункт меню: **Справочники** → **Общие** → **Фиксированная плановая стоимость**.

Данные справочника **«Фиксированная плановая стоимость»** используются для того, чтобы сравнить отклонение плановой стоимости от фактической стоимости меню-требований.

Выполнение основных действий со справочником см. [«Работа со справочниками, документами»](#).



Окно справочника «Фиксированная плановая стоимость»



Окно добавления/редактирования записи

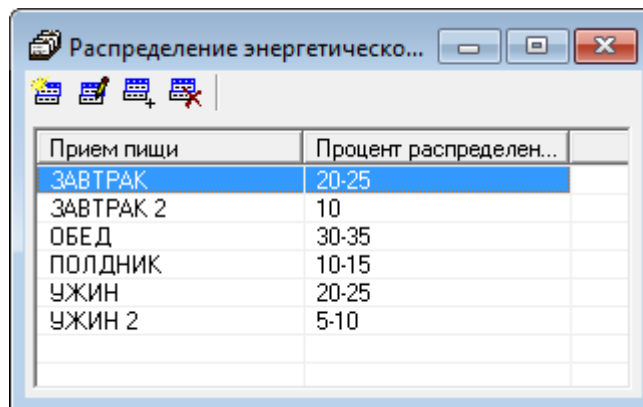
Справочник «Распределение энергетической ценности (калорийности)»

Выберите пункт меню: **Справочники** → **Общие** → **Распределение энергетической ценности (калорийности)**.

Данные из справочника необходимы для выполнения анализа распределения калорийности план-меню.

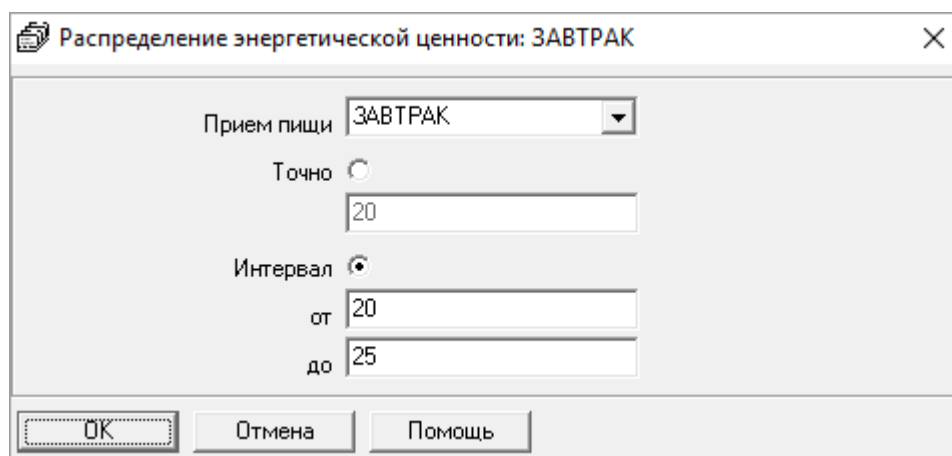
Справочник **«Распределение энергетической ценности (калорийности)»** заполняется **автоматически** при создании новой базы данных, при необходимости его можно редактировать.

Выполнение основных действий со справочником см. [«Работа со справочниками, документами»](#).



Прием пищи	Процент распределен...
ЗАВТРАК	20-25
ЗАВТРАК 2	10
ОБЕД	30-35
ПОЛДНИК	10-15
УЖИН	20-25
УЖИН 2	5-10

Окно справочника «Распределение энергетической ценности (калорийности)»



Прием пищи: ЗАВТРАК

Точно

Интервал

от: 20

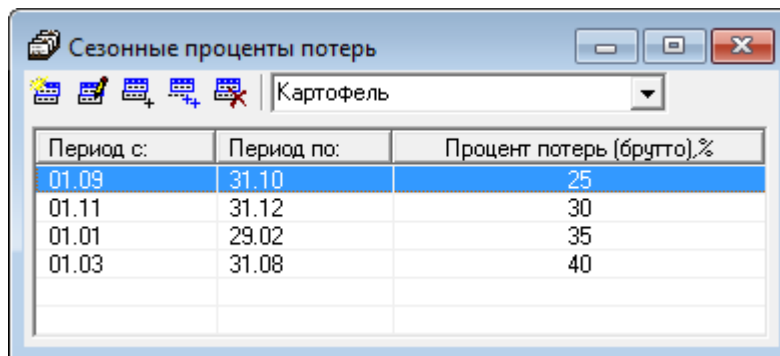
до: 25

OK Отмена Помощь

Окно добавления/редактирования записи

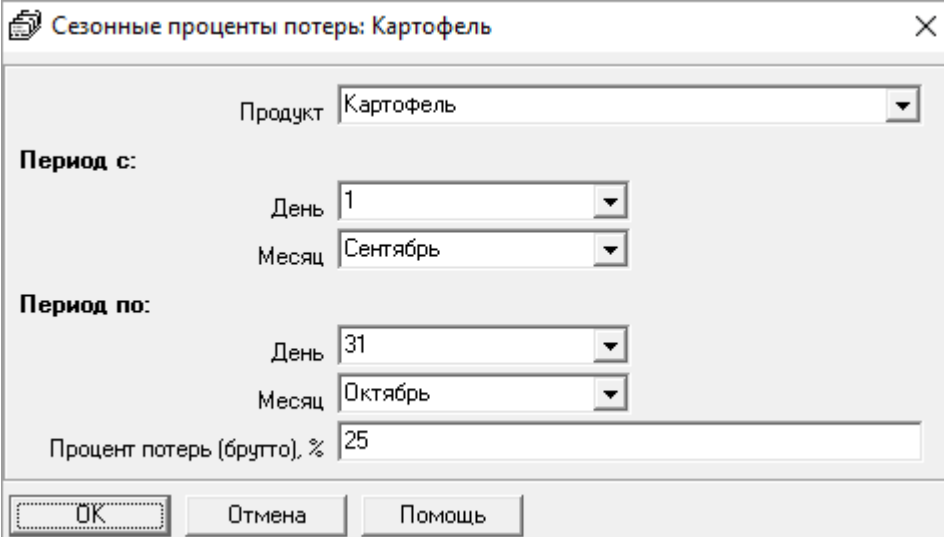
Справочник «Сезонные проценты потерь»

Выберите пункт меню: **Справочники** → **Продукты** → **Сезонные проценты потерь**.



Период с:	Период по:	Процент потерь (брутто),%
01.09	31.10	25
01.11	31.12	30
01.01	29.02	35
01.03	31.08	40

Окно справочника «Сезонные проценты потерь»



Сезонные проценты потерь: Картофель

Продукт: Картофель

Период с:

День: 1

Месяц: Сентябрь

Период по:

День: 31

Месяц: Октябрь

Процент потерь (брутто), %: 25

OK Отмена Помощь

Окно добавления/редактирования записи

Справочник «**Сезонные проценты потерь**» заполняется автоматически при создании новой базы данных.

Для того чтобы использовать данные справочника «**Сезонные проценты потерь**» в окне «**Параметры**» (**Сервис** → **Параметры...**), поставьте галочку «**Использовать справочник «Сезонные проценты потерь»**»:

Параметры

Меню и нормы:

- План-меню и меню на день по приемам пищи
- Использовать справочник "Нормы питания"

Рабочая неделя:

5-дневная 6-дневная 7-дневная

Выберите шаблон меню-требования (МТ):

Меню-требование N#299-мех

- Выводить в печатной форме МТ количество продукта на 1 порцию

Настройки складского учета:

- Вести складской учет
- Отключение автоматического списания

Использовать сезонность:

- Использовать справочник "Сезонные проценты потерь"

Точность округления при расчетах:

Округлять до: 2 знаков

НДС:

- Использовать НДС

НДС, %

Ставка НДС начисляется на стоимость товара

Наценка:

- Использовать наценку

Наценка, %

Наценка начисляется на стоимость блюда

План-меню и технологические карты:

- Выводить выходы блюд
- Выводить доп. реквизиты (организация, директор, ст. медсестра) при печати ТК
- Использовать шаблон для печати план-меню по категориям блюд
- Запретить изменения в план-меню
- Использовать автоматический расчет химического состава и стоимости блюда
- Печатать каждую ТК на отдельной странице
- Выводить визы утверждения/согласования при печати плана-меню по СанПиН

Автоматическое обновление:

Сервер:

Таймаут:

Авторизация для сервиса автообновления (Логин Пароль заполняются обязательно):

Логин:

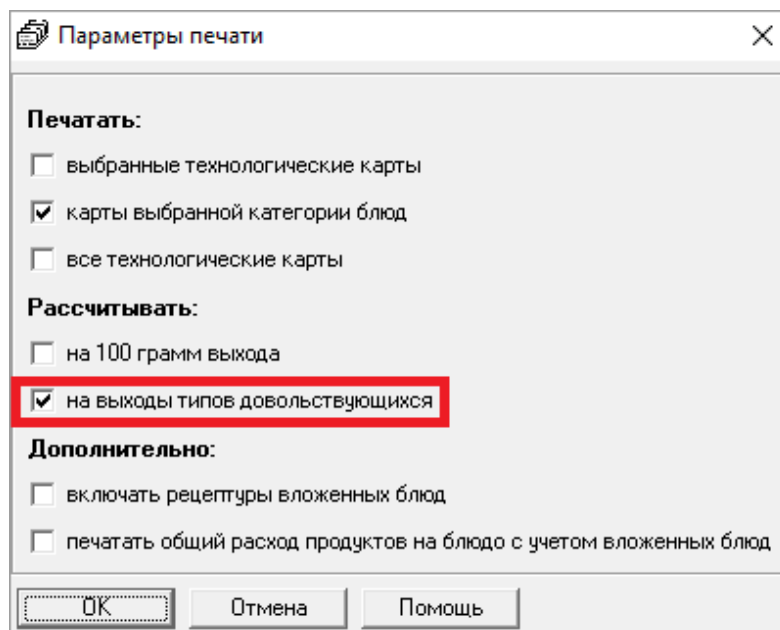
Пароль:

OK Отмена Помощь

Окно «Параметры»

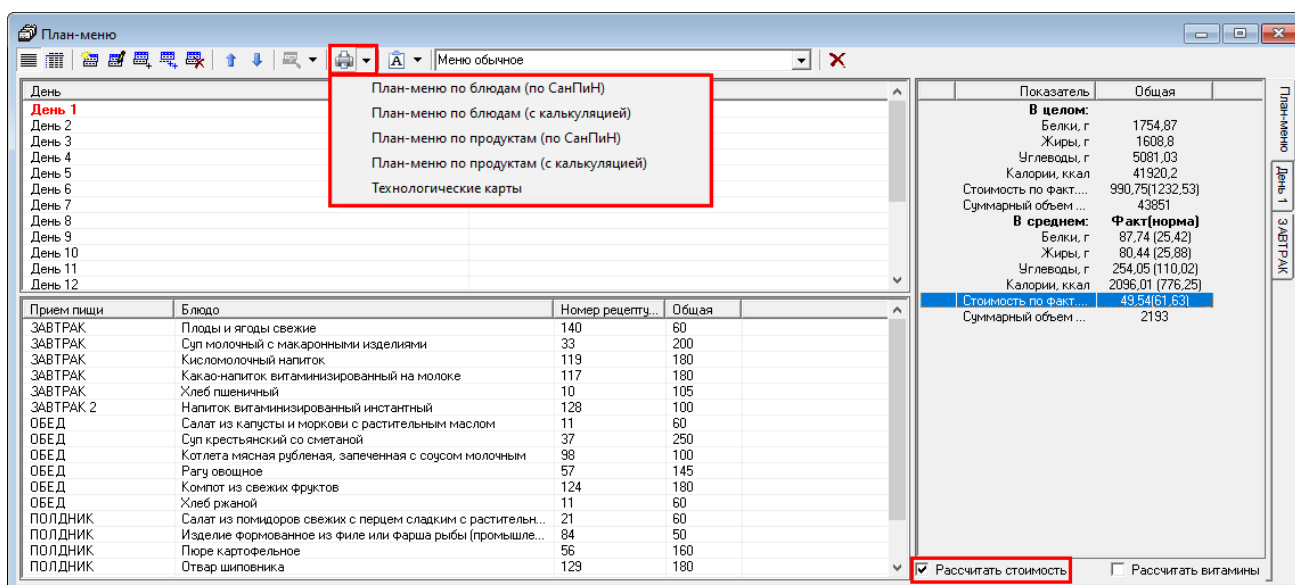
Данные справочника «Сезонные проценты потерь» учитываются в справочнике «[Блюда](#)» (нижняя часть справочника в графах «**Вес-брутто, г**» и «**Фактическая стоимость**»), в «[План-меню](#)» (подсчет стоимости, если стоит галочка «**Рассчитать стоимость**»), а также при печати следующих документов:

- технологические карты по выходам типов довольствующихся (в окне «Параметры печати» стоит галочка «**Рассчитывать на выходы типов довольствующихся**»);



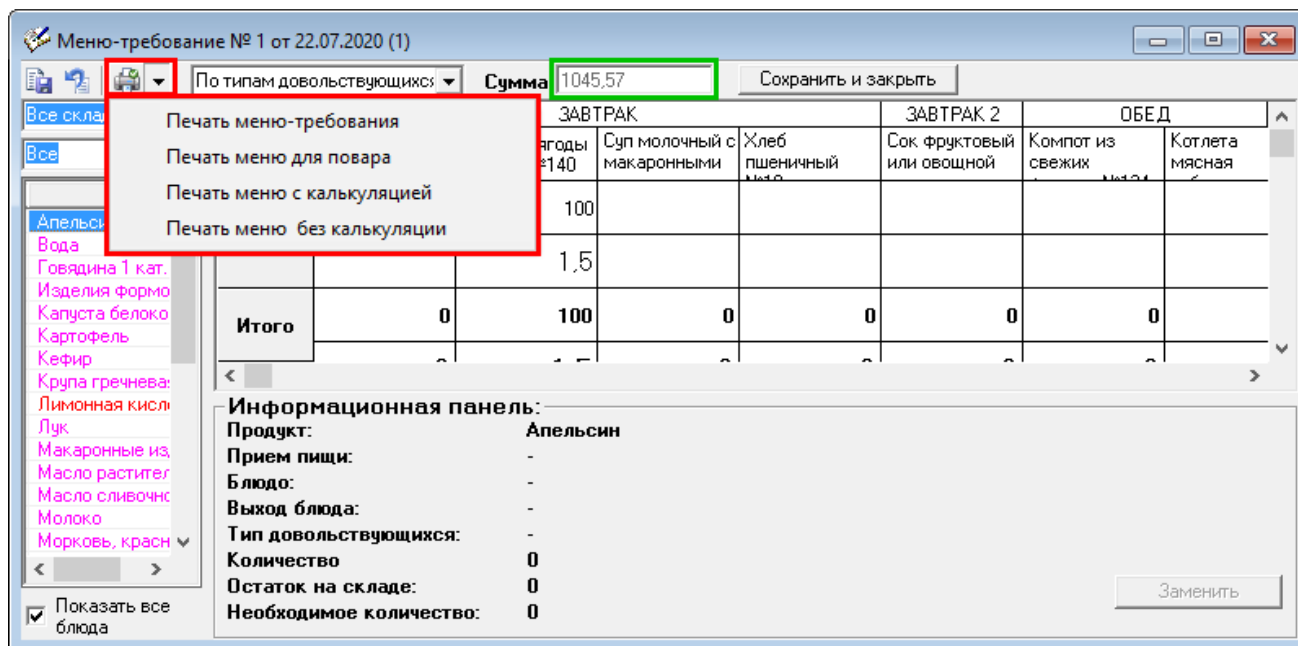
Окно «Параметры печати»

- **план-меню по продуктам:**



Окно «План-меню»

- **меню-требование и меню с калькуляцией:**



Окно «Меню-требование»

- **Ведомость контроля за рационом питания (брутто)** (см. [«Ведомость контроля за рационом питания»](#));
- **Отчет о химическом составе (брутто)** (см. [«Отчеты о химическом составе»](#)).

А также данные справочника **«Сезонные проценты потерь»** учитываются при автозаказе продуктов.

Методика расчета расхода по массе брутто на определенный сезон

(Использован «Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях: методические рекомендации и технические документы»

Д.В. Гращенков, Л.И. Николаева, г. Екатеринбург 2011г., часть 1)

В технических документах расход продуктов массой брутто в рецептурах рассчитывается на стандартное сырье определенных кондиций (СТН¹).

Брутто – величина непостоянная, зависящая от вида и качества исходного продукта. **Нетто** – показатель стабильный.

В некоторых рецептурах блюд расход продуктов по массе брутто принят на определенный сезон (в основном это касается рецептур блюд овощей/ или с овощами). Эквивалентное количество в другой сезон рассчитывается по формуле:

$$B_2 = \frac{B_1 \times (100\% - X_1)}{100\% - X_2}$$

где B_2 , B_1 – масса сырья брутто соответственно для данного расчетного сезона (г); B_1 – берется из справочника «[Блюда](#)» (справочник «[Рецептуры](#)») в поле «**Вес-брутто, г**»:

¹ СТН – Сборник технических нормативов – основной руководящий документ в установлении размеров и порядка применения норм отходов при механической и тепловой обработке продуктов, расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий, кулинарного назначения мясных полуфабрикатов. СТН служит практическим пособием для специалистов всех типов, предприятий питания.

Номер	Номер р...	Наименование	Вид обработки	Плановая ст...	Сборник рец...
6		Бульон костный	Варка	0	Вне сборников
7		Бульон мясной прозр...	Варка	0	Вне сборников
8		Бульон из кур или ин...	Варка	0	Вне сборников
9		Бульон рыбный	Варка	0	Вне сборников
28		Борщ на мясном б...	Варка	0	178 блюд, ...
29		Борщ с фасолью со с...	Варка	0	178 блюд, ме...
30		Щи со сметаной	Варка	0	178 блюд, ме...
31		Щи из шпината со см...	Варка	0	178 блюд, ме...
32		Рассольник на мясно...	Варка	0	178 блюд, ме...
33		Гип молочный с мака...	Варка	0	178 блюд, ме...

Продукт	Вес-брутто...	Вес-нетто...	Бе...	Ж...	Угле...	Калорийност...	Факт. ...	В1...	В2...	С...	Fe...	
Учащиеся												
Свекла	28	22,4	0,34	0,02	1,97	9,41		0	0,0...	0,2...	0,0...	
или Свекла быстро...	22,4	22,4	0,34	0,02	1,97	9,41		0	0	0	0	
Картофель	29,87	19,6	0,39	0,08	3,19	15,09	0	0,0...	0,0...	0,3...	0,0...	
или Картофель быс...	20,91	19,6	0,39	0,08	3,19	15,09		0	0	0	0	
Капуста белокочанная	40	32	0,58	0,03	1,5	8,96		0	0,0...	0,0...	1,44	0,0...
Морковь, красная	12	9,6	0,12	0,01	0,66	3,36	0	0,0...	0,0...	0,0...	0,0...	
или Морковь красн...	9,6	9,6	0,12	0,01	0,66	3,36		0	0	0	0	
Лук	8	6,4	0,09	0,01	0,52	2,62	0,16	0	0	0	0,0...	
или Лук репчатый б...	6,4	6,4	0,09	0,01	0,52	2,62		0	0	0	0	
Кислота лимонная пи...	0,1	0,1	0	0	0	0		0	0	0	0	
Соль пищевая йодиро...	0,4	0,4	0	0	0	0		0	0	0	0	

Справочник «Блюда» (Вес-брутто без учета сезонности)

X_1 – минимальный процент потерь (брутто);

X_2 – проценты потерь (брутто), установленный соответственно для данного расчетного сезона.

Проценты потерь (брутто, %) указаны в справочнике «[Сезонные проценты потерь](#)» для каждого периода:

Период с:	Период по:	Процент потерь (брутто),%
01.09	31.10	25
01.11	31.12	30
01.01	29.02	35
01.03	31.08	40

Например, в рецептуре «Борщ на мясном бульоне со сметаной» расход картофеля по массе брутто на сезон с 01.03 по 31.08 будет составлять:

$$B_2 = \frac{28 \times (100\% - 25\%)}{100\% - 40\%} = 35 \text{ г}$$

Номер	Номер р...	Наименование	Вид обработки	Плановая ст...	Сборник рец...
6		Бульон костный	Варка	0	Вне сборников
7		Бульон мясной прозр...	Варка	0	Вне сборников
8		Бульон из кур или ин...	Варка	0	Вне сборников
9		Бульон рыбный	Варка	0	Вне сборников
28		Борщ на мясном б...	Варка	0	178 блюд, ...
29		Борщ с фасолью со с...	Варка	0	178 блюд, ме...
30		Щи со сметаной	Варка	0	178 блюд, ме...
31		Щи из шпината со см...	Варка	0	178 блюд, ме...
32		Рассольник на мясно...	Варка	0	178 блюд, ме...
33		Суп молочный с мака	Варка	0	178 блюд, ме...

Продукт	Вес-брутто...	Вес-нетто...	Бе...	Ж...	Угле...	Калорийност...	Факт. ...	V1...	V2...	C...	Fe...	
Учащиеся												
Свекла	28	22,4	0,34	0,02	1,97	9,41		0	0,0...	0,2...	0,0...	
или Свекла быстро	22,4	22,4	0,34	0,02	1,97	9,41		0	0	0	0	
Картофель	29,87	19,6	0,39	0,08	3,19	15,09	0	0,0...	0,0...	0,3...	0,0...	
или Картофель быс...	20,91	19,6	0,39	0,08	3,19	15,09		0	0	0	0	
Капуста белокочанная	40	32	0,58	0,03	1,5	8,96		0	0,0...	0,0...	1,44	0,0...
Морковь, красная	12	9,6	0,12	0,01	0,66	3,36		0	0,0...	0,0...	0,0...	0,0...
или Морковь красн...	9,6	9,6	0,12	0,01	0,66	3,36		0	0	0	0	
Лук	8	6,4	0,09	0,01	0,52	2,62	0,16	0	0	0	0,0...	
или Лук репчатый б...	6,4	6,4	0,09	0,01	0,01	2,62		0	0	0	0	
Кислота лимонная пи...	0,1	0,1	0	0	0	0		0	0	0	0	
Соль пищевая йодиро...	0,4	0,4	0	0	0	0		0	0	0	0	


Справочник «Блюда» (Вес-брутто с учетом сезонности)

Печать справочников и документов

Печатная форма справочников и отчетов выполняется с помощью программы MS Excel. То есть информация из программы «[Колледж: Питание](#)» передается в программу MS Excel, и далее пользователь может использовать все возможности последней программы для форматирования (редактирования и оформления) печатной формы.

Функция печати предусмотрена во всех справочниках, журналах, документах и отчетах данной программы.

Для печати справочника необходимо:

- откройте необходимый справочник;
- на панели инструментов «Стандартная» нажмите на кнопку  – «Печать справочника» или выполните команду: **Файл** → **Печать...**;

• далее открывается программа **MS Excel**, в которой автоматически открывается нужный шаблон и формируется печатная форма.

По завершении процесса на экран выводится сообщение «*Печатная форма выполнена и сохранена в файле (имя файла)*», нажмите «**ОК**» и активным станет окно программы MS Excel, в котором Вы можете редактировать рабочую книгу и распечатать на бумаге.

Группа продуктов: Бакалея																						
№	Наименование	Ед.изм.	Шифр	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Срок хранения	Округлять до	% несъедобной части	Плановая стоимость, руб	Обогащен витаминами	Обогащен лакто и бифидобактериями	B1, мг	C, мг	Fe, мг	Ca, мг	A, мг	Mg, мг	E, мг	P, мг	
1	Вареники	кг		12,00	6,4	16,2	172,00	6 сут.	сотых (1,55)	0	0	Нет	Нет	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2	Витамин С	г		0,00	0,00	0,00	0,00	6 мес.	десятих (1,5)	0	0	Нет	Нет	0	100	0	0	0	0	0	0	0
3	Витаминно-минеральная смесь Валетек-8	г		0,00	0,00	0,00	0,00	6 мес.	сотых (1,55)	0	0	Нет	Нет	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4	Дрожжи прессованные	г		12,7	2,7	8,5	109,00	6 мес.	тысячных (1,555)	0	0,2	Нет	Нет	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5	Дрожжи хлебопекарные	г		12,7	2,7	0,00	75,1	6 мес.	тысячных (1,555)	0	0	Нет	Нет	11,4	0	3,2	400	0	0	0	0	0
6	Завтрак гречневый с Цыгаланом	кг		0,00	0,00	0,00	0,00	6 мес.	десятих (1,5)	0	0	Нет	Нет	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7	Завтрак сухой витаминизированный	кг		0,00	0,00	0,00	0,00	6 мес.	сотых (1,55)	0	0	Нет	Нет	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8	Концентрат "Золотой шар" Классные Витамины + Прибиотик	кг		0,00	0,00	0,00	0,00	6 мес.	десятих (1,5)	0	0	Нет	Нет	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9	Концентрат каш витаминизированный быстрого приготовления	кг		0,00	0,00	0,00	0,00	6 мес.	сотых (1,55)	0	0	Нет	Нет	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10	Лед пищевой	кг		0,00	0,00	0,00	0,00	6 мес.	сотых (1,55)	0	0	Нет	Нет	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11	Метилцеллюлоза	г		0,00	0,00	0,00	0,00	6 мес.	сотых (1,55)	0	0	Нет	Нет	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12	Мюсли фруктово-ягодные	кг		0,00	0,00	0,00	0,00	3 мес.	десятих (1,5)	0	0	Нет	Нет	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Пример печатной формы справочника «Продукты»

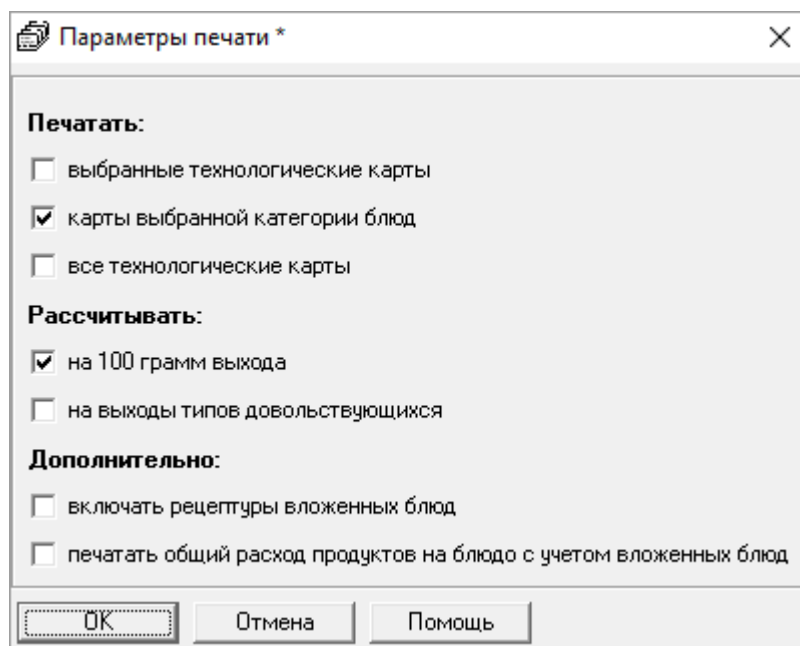
Печатная форма автоматически сохраняется. Сохраненные файлы располагаются в подпапке «**Документы**», находящейся в папке программы (C:\Колледж Питание\Документы).

Тип всех файлов – рабочая книга MS Excel (расширение файла ***.xls**).

Разным типам отчетов имена файлов присваиваются разные, но постоянные, их можно изменить, только пересохранив файл вручную. Если один и тот же справочник был распечатан дважды (или более), то каждая копия сохраняется в своем файле, для этого после названия файла в скобках подставляется цифра. Например, Бракеражный журнал готовой продукции (1).xls.

Программа не позволяет распечатать справочники «*Технологические карты*» и «*Выходы*». Функция печати технологических карт доступна в справочниках:

- «[Блюда](#)» (печатаются либо все технологические карты для выбранной категории блюд, либо выбранные карты);
- «[Рецептуры](#)» (печатается выбранная карта);
- «[План-меню](#)».



Окно «Параметры печати технологических карт»

Программа автоматически запоминает выбранные Вами параметры печати.

Технологическая карта № 33												
Наименование изделия: Суп молочный с макаронными изделиями												
Номер рецептуры: 33												
Наименование сборника рецептов: Методические указания города Москвы: Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. 2007.												
1. Рецепттура												
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов											
	1 порция				100 порций							
	брутто, г		нетто, г		брутто, кг		нетто, кг					
Макаронные изделия	10		10		1		1					
Вода	60		60		6		6					
Молоко	75		75		7,5		7,5					
Сахарный песок	2		2		0,2		0,2					
Масло сливочное	2,5		2,5		0,25		0,25					
Соль пищевая йодированная	0,25		0,25		0,025		0,025					
Масса отварных изделий	0		26,5		0		2,65					
Выход:			100,00				10,00					
Стоимость:			0,72				72,00					
Наценка:							-					
Плановая цена:							-					
2. Химический состав данного блюда (на 1 порцию)												
Пищевые вещества												
Белки, г			Жиры, г			Углеводы, г			Энерг. ценность, ккал			
3,30			4,50			10,32			93,52			
Витамины (мг)						Минералы (мг)						
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0,45	0,02		0,13		53,00	60,39	11,63	0,23				
3. Технология приготовления												
Вермишель (или лапшу) засыпать, помешивая, в кипящую подсоленную воду и отварить до готовности в												

Печатная форма технологической карты

Работа с шаблонами в Excel

При формировании печатных форм используются шаблоны MS Excel (расширение файлов **.xlt**), которые находятся в подпапке «Шаблоны», находящейся в папке программы. Пользователь может менять формы шаблонов

по своему усмотрению – тогда и печатные формы будут выглядеть точно так же. Однако при внесении изменений в шаблоны нельзя забывать, что программа «[Колледж: Питание](#)» при выведении информации в таблицу MS Excel ориентируется на **ячейки** с определенными *адресами*, поэтому структура шаблона должна оставаться неизменной, а можно менять только формат ячеек.

Для редактирования шаблона откройте **С:\Колледж Питание\Шаблоны**, выберите нужный шаблон и щелкните по нему правой кнопкой мыши, выберите команду «**Открыть**». После редактирования сохраните шаблон, проверьте печать отчета.

Если при формировании отчета шаблон по каким-либо причинам отсутствует, то печать может быть выполнена без шаблона, но тогда в полученном документе не будет необходимых элементов оформления, а также не будет постоянного текста, например, заголовков граф справочника.

Импорт и экспорт

Импорт данных

В программе «[Колледж: Питание](#)» предусмотрена возможность автоматического импорта информации в справочники из таблиц MS Excel (формата ***.xls**).

Импортировать данные программа позволяет в справочники:

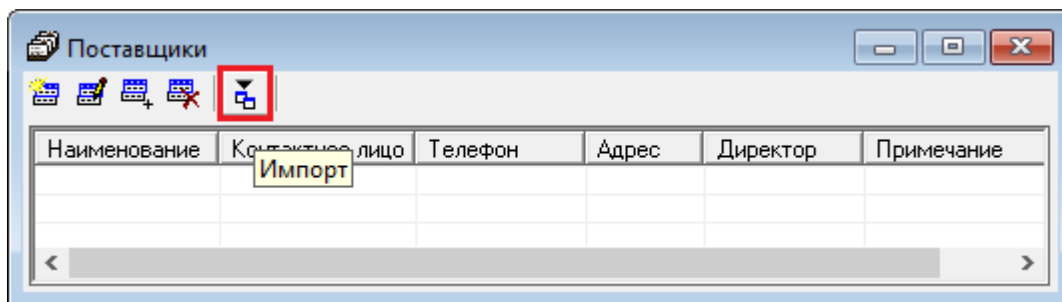
- «[Категории блюд](#)»;
- «[Типы довольствующихся](#)»;
- «[Виды кулинарной обработки](#)»;
- «[Физиологические нормы](#)»;
- «[Группы продуктов](#)»;
- «[Плановые дни](#)»;
- «[Единицы измерения](#)»;
- «[Остатки на складе](#)»;
- «[Витамины и минералы](#)»;
- «[Поставщики](#)».
- «[Приемы пищи](#)»;

При импорте всей информации необходимо соблюдать последовательность заполнения справочников (порядок такой же, как и при вводе вручную):

Для импорта выполните следующее:

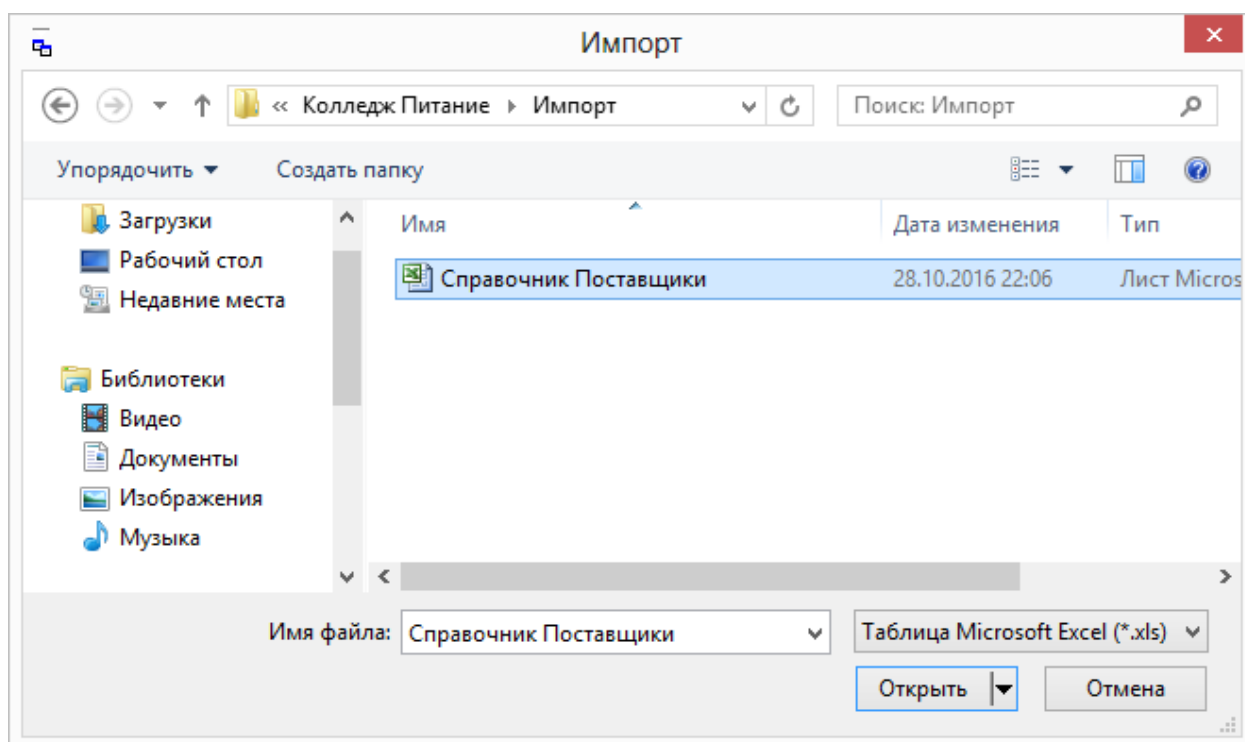
- откройте нужный справочник, например, «[Поставщики](#)»;

- нажмите на панели справочника кнопку  – «Импорт»:



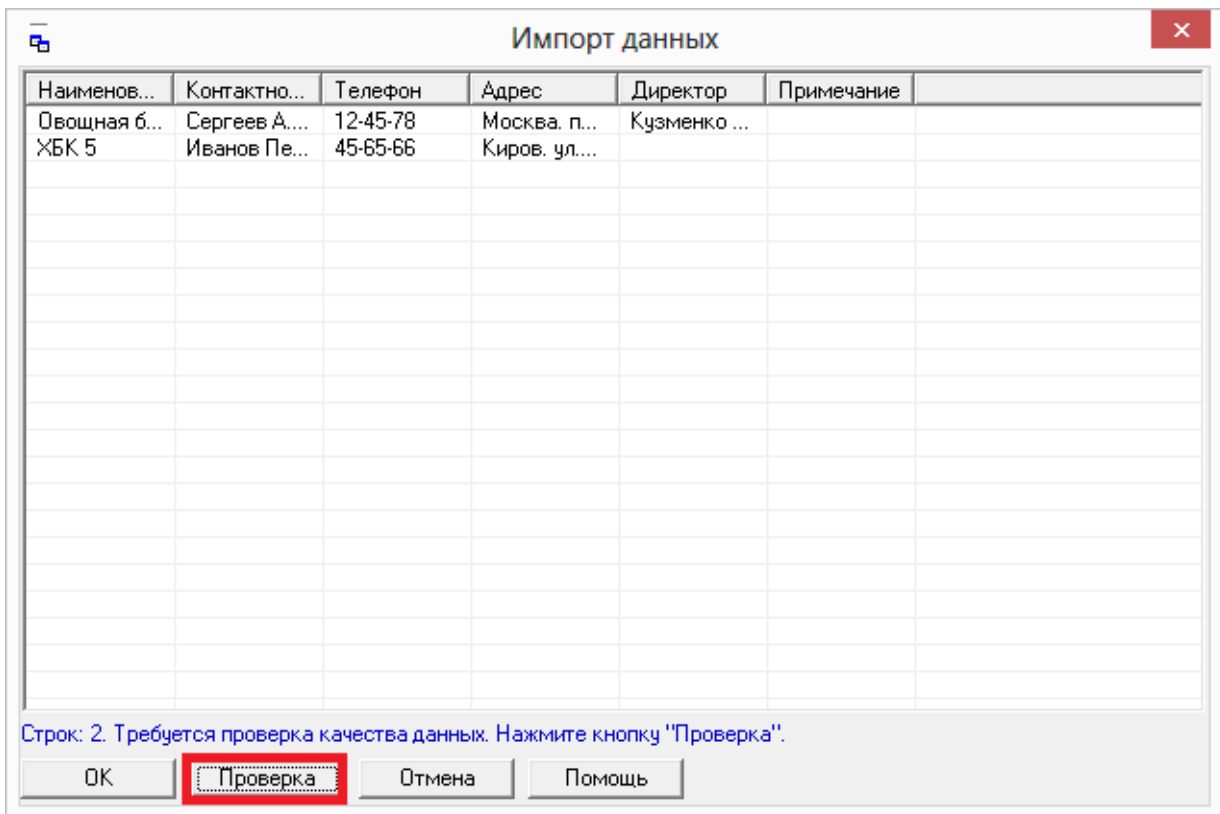
Окно справочника «Поставщики», кнопка «Импорт»

в открывшемся окне «Импорт» выберите нужный файл, из которого будет взята информация, и нажмите кнопку «Открыть»:



Окно «Импорт»

в появившемся окне «Импорт данных» проверьте, насколько полно информация была взята из файла. Здесь же указано количество найденных строк:



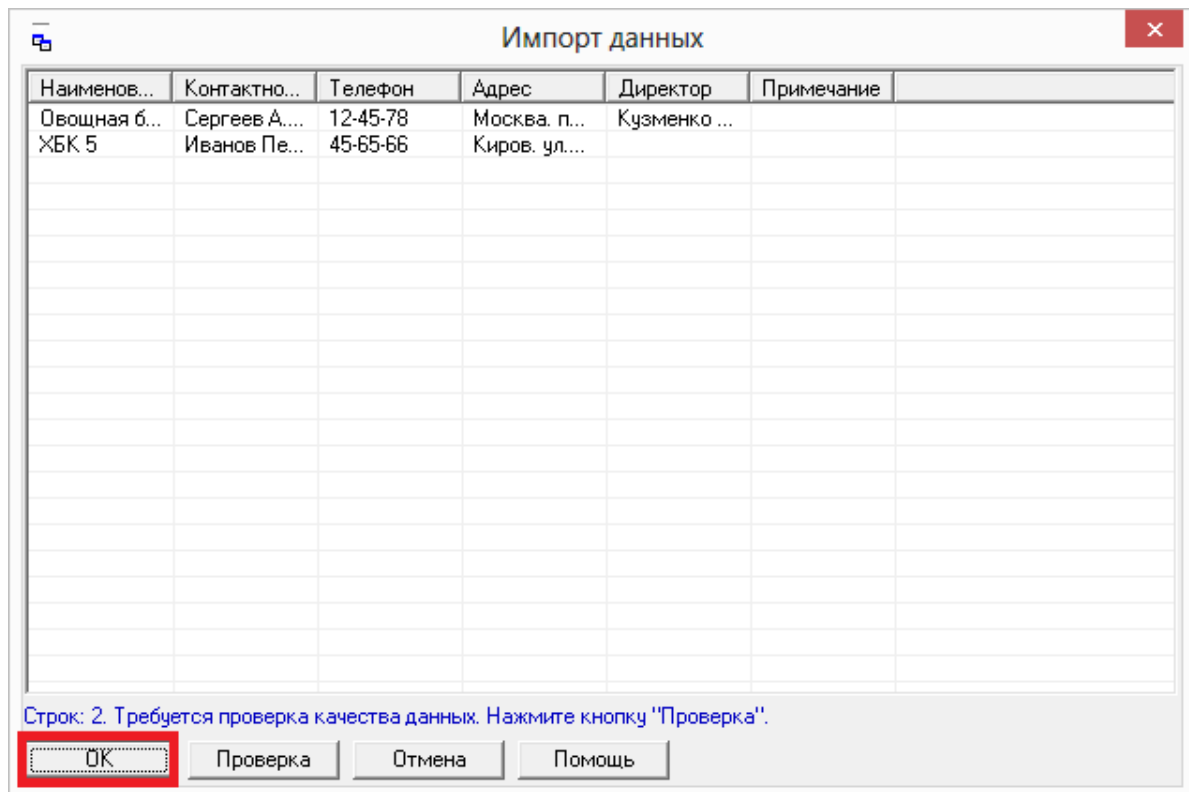
Наименов...	Контактно...	Телефон	Адрес	Директор	Примечание
Овощная б...	Сергеев А....	12-45-78	Москва. п...	Кузменко ...	
ХБК 5	Иванов Пе...	45-65-66	Киров. ул...		

Строк: 2. Требуется проверка качества данных. Нажмите кнопку "Проверка".

OK **Проверка** Отмена Помощь

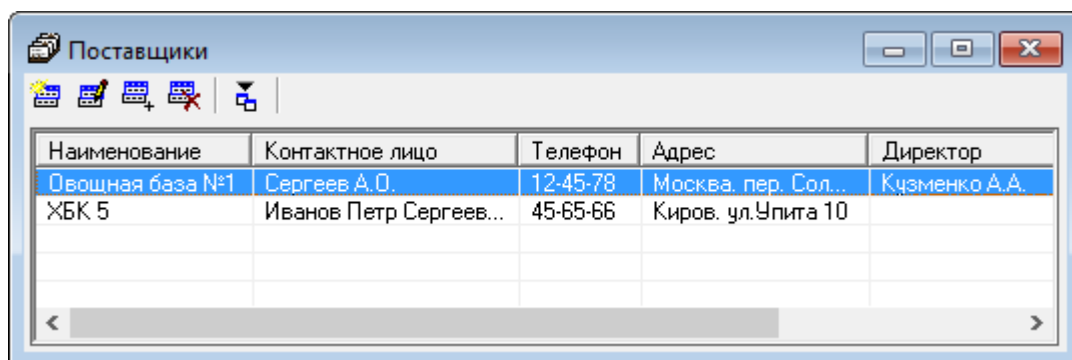
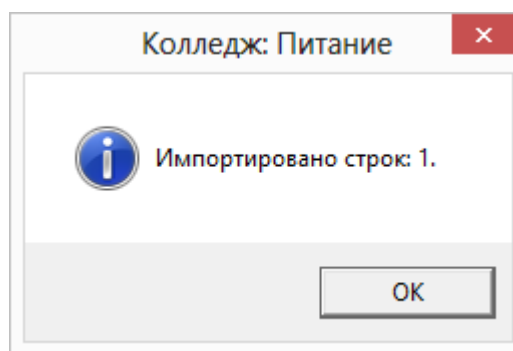
Окно «Импорт данных»

- нажмите кнопку «**Проверка**», при этом будут исключены строки, в обязательных графах которых информации не представлено, либо она не уникальна:



Окно «Импорт данных»

- нажмите «ОК» – информация будет записана в справочник.



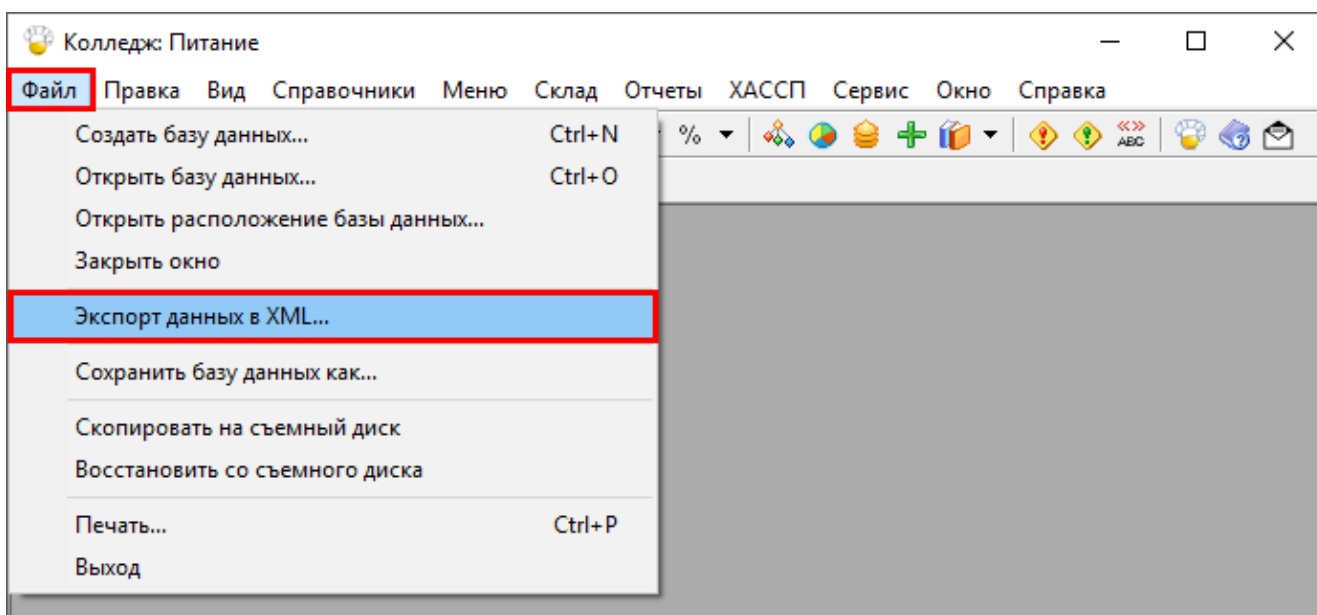
Окно справочника «Поставщики»

При импорте из рабочей книги **MS Excel** программа «[Колледж: Питание](#)» ищет названия граф справочника, которые должны обязательно содержаться в таблице **MS Excel** в шапке таблицы. Импорт данных начинается со следующей строки после строки заголовков граф (заголовки должны располагаться на одной строке). Названия столбцов должны быть теми же, что и при распечатке содержимого справочников. Иными словами, если распечатать все справочники, удалить в них всю информацию, то затем ее можно в полном объеме перенести в другую базу из распечатанных ранее файлов.

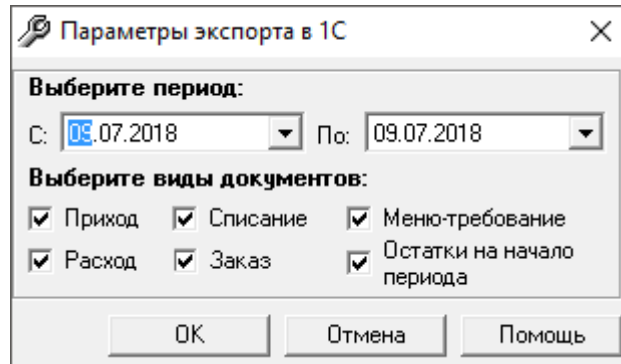
Экспорт данных в универсальный формат XML

В программе «[Колледж: Питание](#)» предусмотрена уникальная возможность выгрузки данных складского учета в универсальный формат XML для дальнейшего импорта в любую бухгалтерскую программу, в том числе в программу «1С».

Для этого выполните команду: **Файл** → **Экспорт данных в XML...**

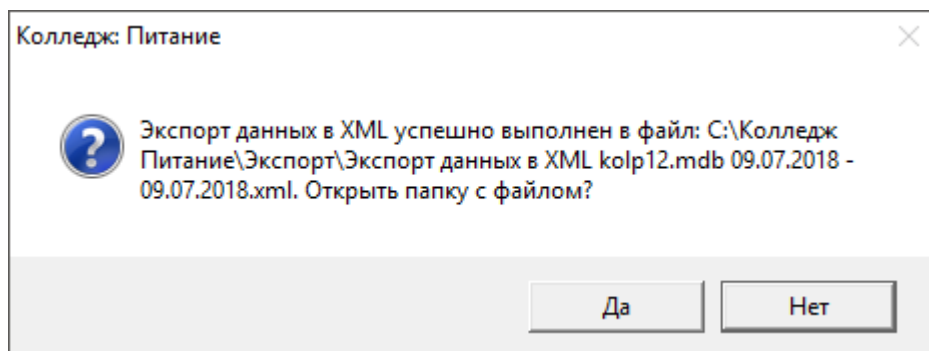


В окне «**Параметры экспорта в 1С**» необходимо указать период и документы, данные из которых необходимо выгрузить в XML:

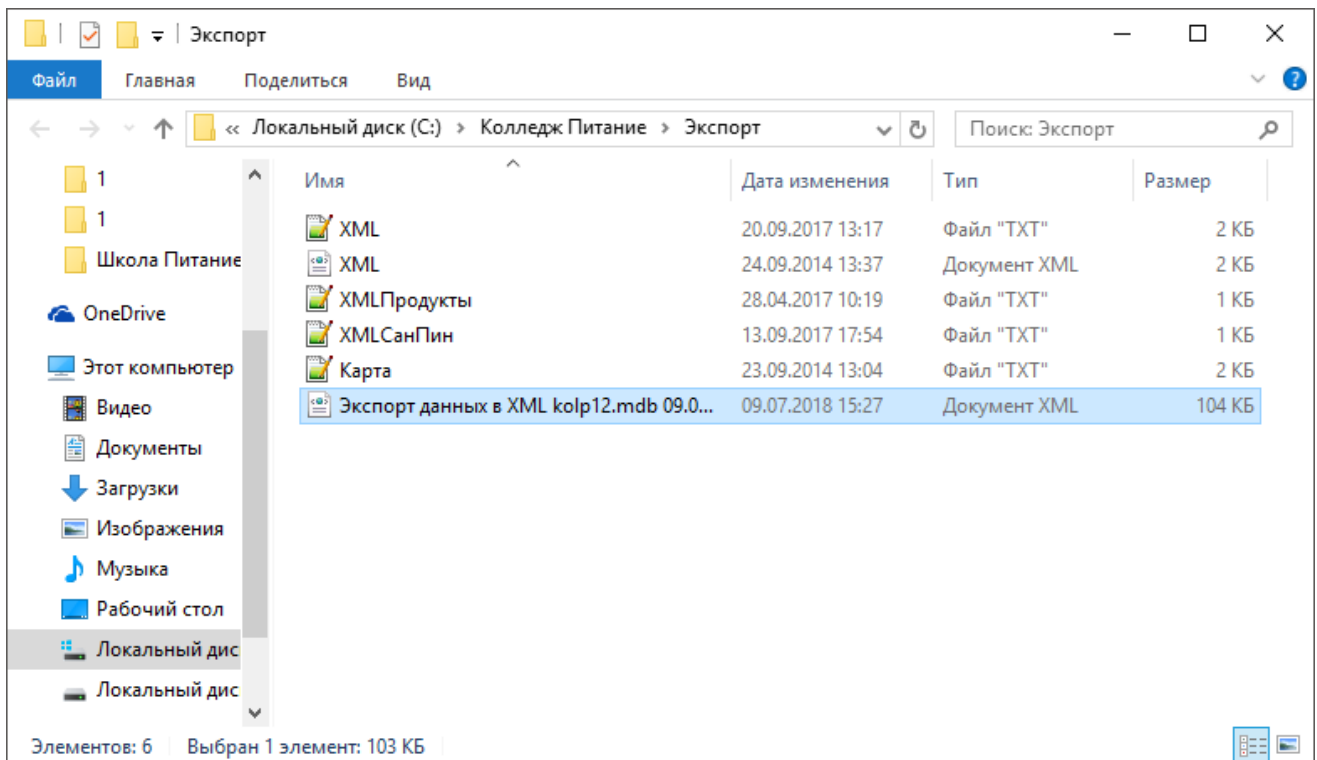


Окно «Параметры экспорта в 1С»

После выбора нужных параметров нажмите «ОК».



Сформированный файл будет автоматически сохранен в подпапке «Экспорт», которая расположена в папке программы «[Колледж: Питание](#)»:



Папка «Экспорт»

Далее полученный файл в формате универсальном формате XML Вы можете импортировать в любую бухгалтерскую программу, в том числе в программу «1С» (в случае, если в данных программах предусмотрена функция импорта данных из файлов XML-формата).

Импорт и экспорт технологических карт

В программе «[Колледж: Питание](#)» предусмотрена возможность импорта любых технологических карт с нашего сайта <http://ПрограммныйЦентр.РФ>.

Примечание: также доступен обмен рецептурами между любыми программами серии «[Питание](#)».

- **Экспорт технологических карт с сайта:**

1. Зайдите в раздел «[Новые техкарты блюд](#)».

The screenshot shows the website interface for 'ПОЛИГОН ПРО'. At the top, there is a header with contact information: 'Отдел продаж: 8-800-707-41-80', 'Техподдержка: 8-800-100-58-90', and '8 (499) 600-600-0'. The logo 'ПОЛИГОН ПРО' is accompanied by the tagline 'Помощь образованию!' and the text 'Компьютерные программы и материалы' and '16 лет с Вами!'. A navigation bar includes 'Главная', 'Продукты', 'Купить', 'Личный кабинет', 'О компании', and 'Форум'. A sidebar menu on the left lists various resources, with 'Новые техкарты блюд' highlighted in red. The main content area features a banner for 'Полигон Про: Карта план' with a gift icon, stating 'в подарок' and 'Практический курс «Карта план: От теории к практике»'. A 'Подробнее' button is visible, and a note at the bottom of the banner indicates the promotion runs from August 1st to August 31st, 2019.

2. Выберите нужный сборник, например, [«Технологические карты приготовления 788 блюд в детском саду, г. Москва»](#).

The screenshot shows the website interface for 'Technological maps of dishes and nutrition'. At the top left is the logo of the 'Program Center' (Программный центр). At the top right is the phone number 8-800-707-41-80. Below the header, there are navigation links for 'Home / Technological maps' and a 'Return to site' button. The main heading is 'Technological maps of dishes and nutrition'. Below this is a search bar with the placeholder text 'Enter a word from the name of the dish, for example, soup...'. To the right of the search bar is a 'My dishes' button with a shopping cart icon. Below the search bar, there is a section for 'Collections of dishes for kindergartens and kindergartens, schools and internates, universities and enterprises of nutrition, dietetic and anti-allergic dishes for hospitals and health care institutions.' This section includes a 'Buy points' button and a display showing '00010' points, with a 'BUY POINTS' button below it. Below this, there is a section for 'Collections of dishes:' followed by a grid of six cards. Each card displays a number of dishes and the location: 788 (Moscow), 280 (Yekaterinburg), 700 (Perm), 213 (Ufa), 497 (Ufa), and 178 (Moscow). The card with 788 dishes is highlighted with a red border.

Программный центр

8-800-707-41-80

Главная / Технологические карты

Вернуться на сайт →

Технологические карты блюд и питательность

Введите слово из названия блюда, например, суп...

Мои блюда

Сборники блюд для детских садов и яслей, школ и интернатов, вузов и предприятий питания, диетические и противоаллергические блюда для больниц и оздоровительных учреждений.

Приобретите баллы, просматривайте сборники и открывайте понравившиеся блюда, используя по 1 баллу за 1 блюдо.

Сборники блюд:

788	Блюда для ДОУ, Москва	280	Блюда для ДОУ, Екатеринбург	700	Блюда для ДОУ, Пермь
213	Блюда для ДОУ, Уфа (избранное)	497	Блюда для ДОУ, Уфа	178	Блюда для ДОУ, Москва

3. Выберите категорию блюд, например, «Блюда из макаронных изделий».

Программный центр МС 8-800-707-41-80

Главная / Технологические карты / 788 Блюдов для ДОУ, Москва Вернуться на сайт →

Технологические карты приготовления 788 блюд в детском саду, г.Москва

Введите слово из названия блюда, например, гарнир...









Мои блюда

0 0 0 1 0

КУПИТЬ БАЛЛЫ

Технологические карты приготовления блюд для детского сада (ДОУ) по новому СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изм. от 04.04.2014) "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", пищевая ценность блюд, витамины, разрешенные блюда.

[Развернуть подробности ▾](#)

 БЛЮДА ИЗ ВАРЕННЫХ ЯИЦ 2	 БЛЮДА ИЗ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ 9	 БЛЮДА ИЗ МЯСА 27	 БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ 4
 БЛЮДА ИЗ РЫБЫ 31	 БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ 13	 БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА 13	 БЛЮДА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЗЛАКОВ 36

Примечание: Вы можете воспользоваться строкой поиска, чтобы найти нужное блюдо.

Программный центр МС 8-800-707-41-80

Главная / Технологические карты / 788 Блюдов для ДОУ, Москва Вернуться на сайт →

Технологические карты приготовления 788 блюд в детском саду, г.Москва

Введите слово из названия блюда, например, гарнир...

Мои блюда

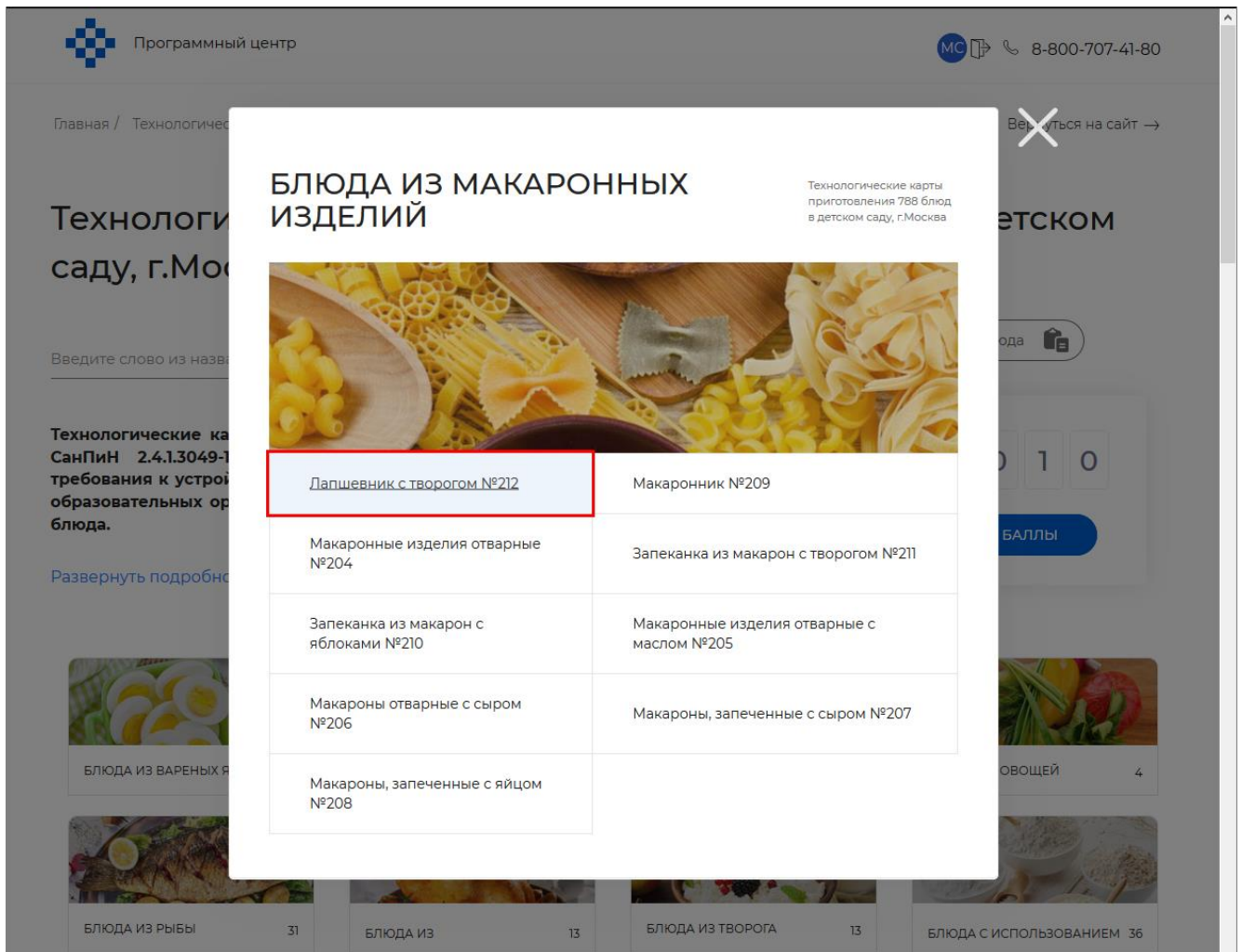
0 0 0 1 0

КУПИТЬ БАЛЛЫ

Технологические карты приготовления блюд для детского сада (ДОУ) по новому СанПиН 2.4.1.3049-13 (с изм. от 04.04.2014) "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", пищевая ценность блюд, витамины, разрешенные блюда.

[Развернуть подробности ▾](#)

4. Выберите нужную рецептуру.




Программный центр

8-800-707-41-80

Вернуться на сайт →

БЛЮДА ИЗ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Технологические карты приготовления 788 блюд в детском саду, г.Москва



Лапшевник с творогом №212	Макаронник №209
Макаронные изделия отварные №204	Запеканка из макарон с творогом №211
Запеканка из макарон с яблоками №210	Макаронные изделия отварные с маслом №205
Макароны отварные с сыром №206	Макароны, запеченные с сыром №207
Макароны, запеченные с яйцом №208	

БЛЮДА ИЗ ВАРЕННЫХ ЯИЦ 4

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ 31


БЛЮДА ИЗ ПЛОДОВЫХ САДОВ 13

БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА 13

БЛЮДА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ 36

Откроется новая вкладка с выбранной рецептурой.

< ПРЕДЫДУЩЕЕ БЛЮДО СКАЧАТЬ ИНСТРУКЦИЯ СЛЕДУЮЩЕЕ БЛЮДО >




Лапшевник с творогом №212

Вид обработки: Вес блюда: 100 г [ПЕРЕСЧИТАТЬ](#)

РЕЦЕПТУРА (РАСКЛАДКА ПРОДУКТОВ) НА 100 ГРАММ НЕТТО БЛЮДА

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Лапша		
<i>или Вермишель</i>		
Вода		
Творог		
Яйцо		
Сахарный песок		
Масло подсолнечное		
Сметана 10,0% жирности		
Сухари панировочные		
<i>- Масса полуфабриката</i>		
<i>- для смазки противня</i>		



Для просмотра технологической карты,
ее необходимо приобрести

[Открыть блюдо](#)

1 балл = 1 блюдо

5. Чтобы скачать технологическую карту нажмите кнопку «Скачать»:

Программный центр MC 8-800-707-41-80

Главная / Технологические карты / 788 Блюда для ДОУ, Москва / Лапшевник с творогом №212 Вернуться на сайт →

0 0 0 1 0 Купить баллы Мои блюда

[← ПРЕДЫДУЩЕЕ БЛЮДО](#) СКАЧАТЬ [ИНСТРУКЦИЯ](#) [СЛЕДУЮЩЕЕ БЛЮДО >](#)

Лапшевник с творогом №212

Вид обработки: Вес блюда: 100 г ПЕРЕСЧИТАТЬ

РЕЦЕПТУРА (РАСКЛАДКА ПРОДУКТОВ) НА 100 ГРАММ НЕТТО БЛЮДА

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Лапша		
или Вермишель		

6. Сохраните выбранную рецептуру в файле:

Программный центр

8-800-707-41-80

Главная / Технологические карты / 788 Блюда для ДОУ, Москва / Лапшевник с творогом №212

Вернуться на сайт →

0 0 0 0 9

Купить баллы

Мои блюда

Открытие «doup.xml»

Вы собираетесь открыть:

doup.xml
являющийся: XML Document (12,1 КБ)
из https://pbprog.ru

Как Firefox следует обработать этот файл?

Открыть в Office XML Handler (по умолчанию)

Сохранить файл

Выполнять автоматически для всех файлов данного типа.

OK Отмена

Вид обработки: Вес блюда: 100 г

ПЕРЕСЧИТАТЬ

РЕЦЕПТУРА (РАСКЛАДКА ПРОДУКТОВ) НА 100 ГРАММ НЕТТО БЛЮДА

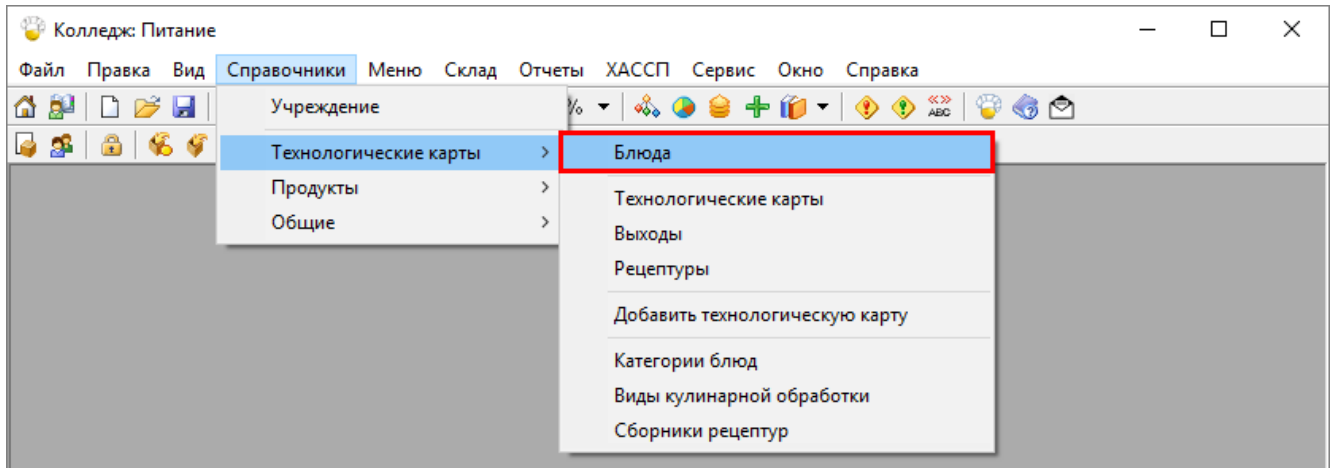
Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Лапша	23.41	23.41
или Вермишель	23.41	23.41

Примечание: для удобства последующей загрузки рецептуры в программу рекомендуется (но не обязательно) сохранить XML-файл в папку Импорт, которая находится внутри папки, где установлена программы серии Питание.

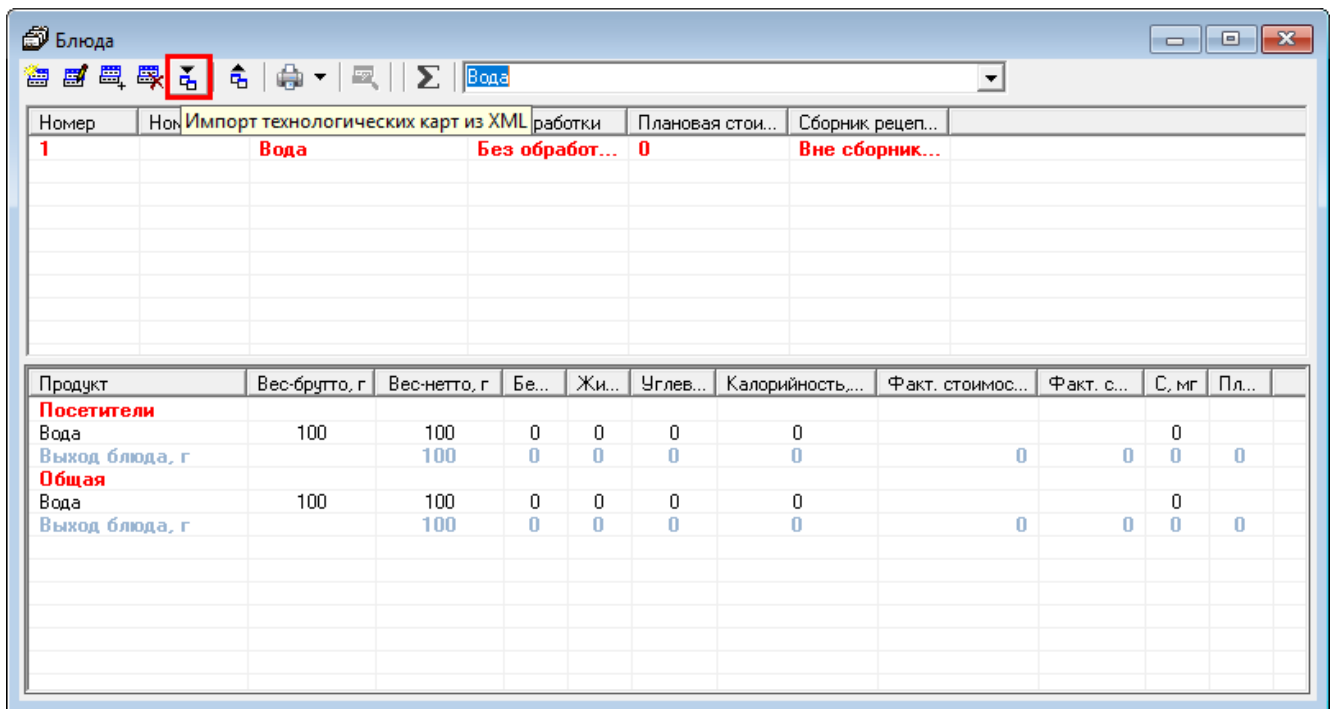
- **Импорт рецептов в программу:**

Чтобы загрузить рецептуру в программу:

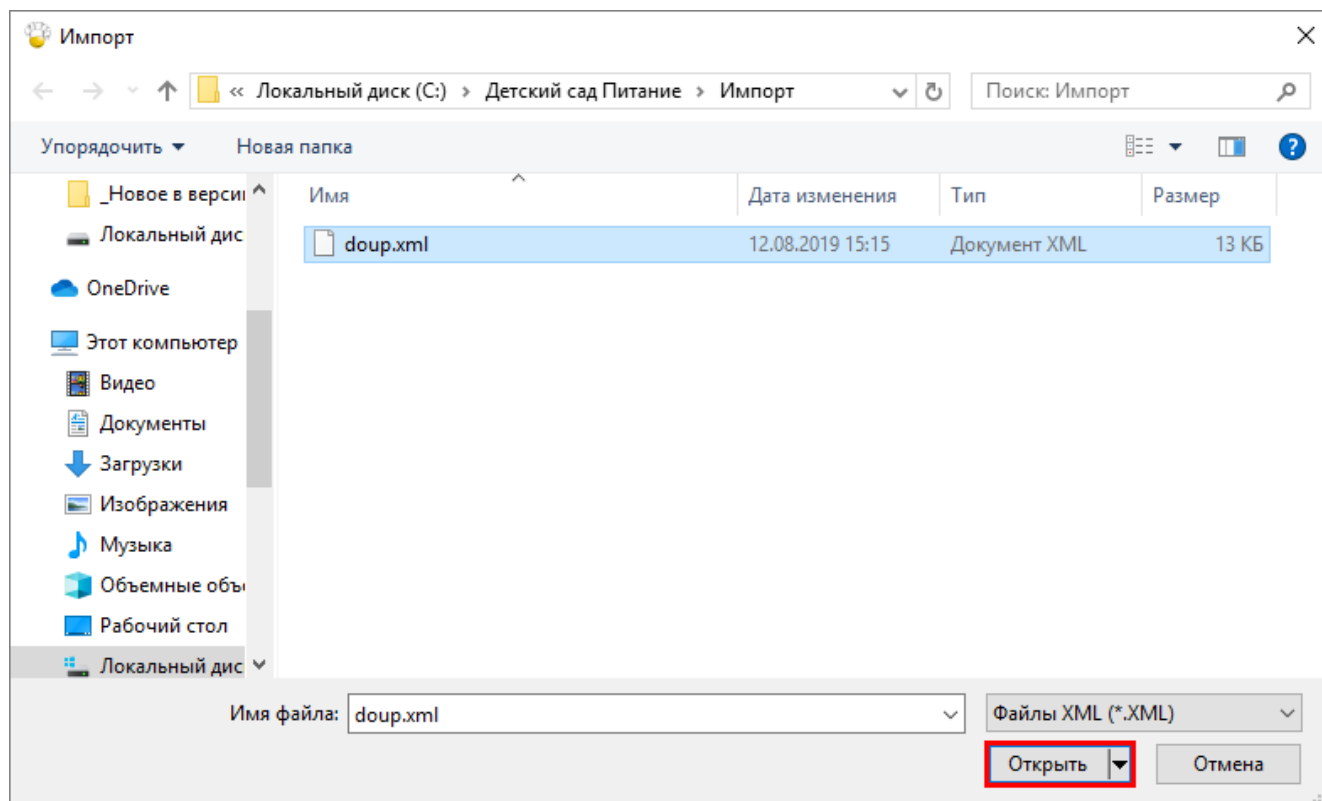
1. Откройте справочник «Блюда».



2. Нажмите кнопку – «Импорт технологических карт из XML».



3. Выберите файл, в котором была сохранена рецептура (возможно он в папке Импорт) и нажмите кнопку «Открыть».



4. В окне «**Параметры импорта**» проверьте параметры (особенно проверьте соответствие типов довольствующихся) и при необходимости измените. Нажмите «**ОК**», и данная рецептура появится в списке блюд.

Параметры импорта

Название технологической карты: Вода

Номер карты: 1

Номер рецептуры:

Сборник рецептов: Вне сборников

Категория блюд: Вода

Вид обработки: Без обработки

Посетители | Общая

Тип довольствующегося из XML: Посетители

Выход1 блюда из XML: 100

Выход2 блюда из XML: 0

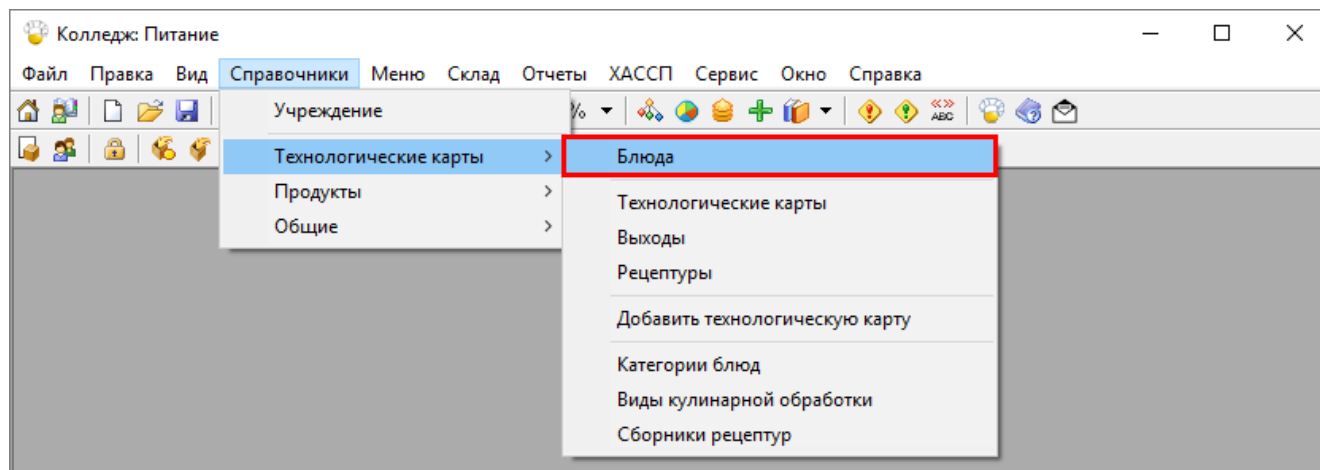
Выход3 блюда из XML: 0

ОК Отмена

- **Экспорт рецептов из программы:**

Также Вы можете экспортировать любую технологическую карту. Для этого в любой программе серии «Питание»:

1. Откройте справочник «Блюда».

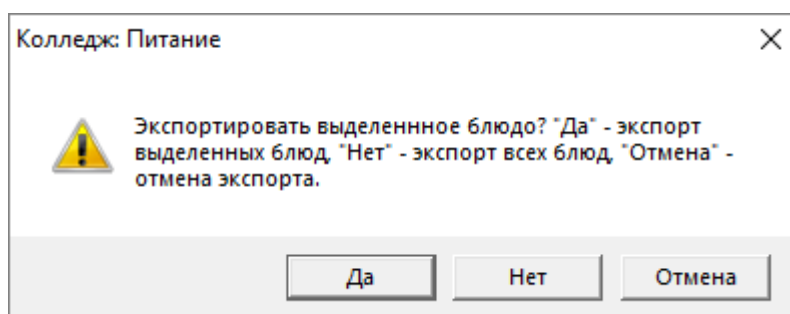


2. Нажмите кнопку – «Экспорт».

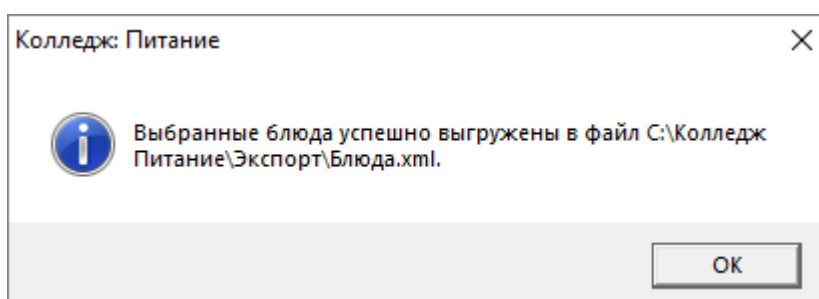
Номер	Номер р...	Экспорт технологических карт	работки	Плановая стои...	Сборник рецеп...
48		Капуста тушеная	Тушение	0	178 блюд, мет. ...
49		Капуста цветная о...	Запекание	0	178 блюд, м...
50		Капуста цветная отва...	Варка	0	178 блюд, мет. ...
51		Картофель, запеченн...	Запекание	0	178 блюд, мет. ...
52		Картофель и овощи, т...	Тушение	0	178 блюд, мет. ...
53		Картофель отварной, ...	Запекание	0	178 блюд, мет. ...
54		Картофель отварной	Варка	0	178 блюд, мет. ...
55		Картофель отварной, ...	Запекание	0	178 блюд, мет. ...
56		Пюре картофельное	Варка	0	178 блюд, мет. ...
57		Рагч овощное	Тушение	0	178 блюд, мет. ...

Продукт	Вес-брутто, г	Вес-нетто, г	Бе...	Жи...	Углев...	Калорийность, ...	Факт. ст...	С, мг	Пл...
Если									
Капуста цветная быс...	137,75	137,75	3,44	0,41	5,79	41,32		0	
или Капуста цветна...	264,91	137,75	3,44	0,41	5,79	41,32		9,642	
Соль пищевая йодиро...	0,36	0,36	0	0	0	0		0	
Соус:	0	0	-	-	-	-		-	
Масса соуса	0	50,75	-	-	-	-		-	
Масса полуфабриката	0	174,72	-	-	-	-		-	
Масса отварной капу...	0	123,98	-	-	-	-		-	
Молоко	24,65	24,65	0,71	0,79	1,16	14,79		0,032	
Масло сливочное	13,78	13,78	0,18	8,47	0,23	77,97		0	
для смазывания прот...	0	0	-	-	-	-		-	
Сухари панировочные	12,47	12,47	0	0	0	0		0	
Соль пищевая йодиро...	0,36	0,36	0	0	0	0		0	

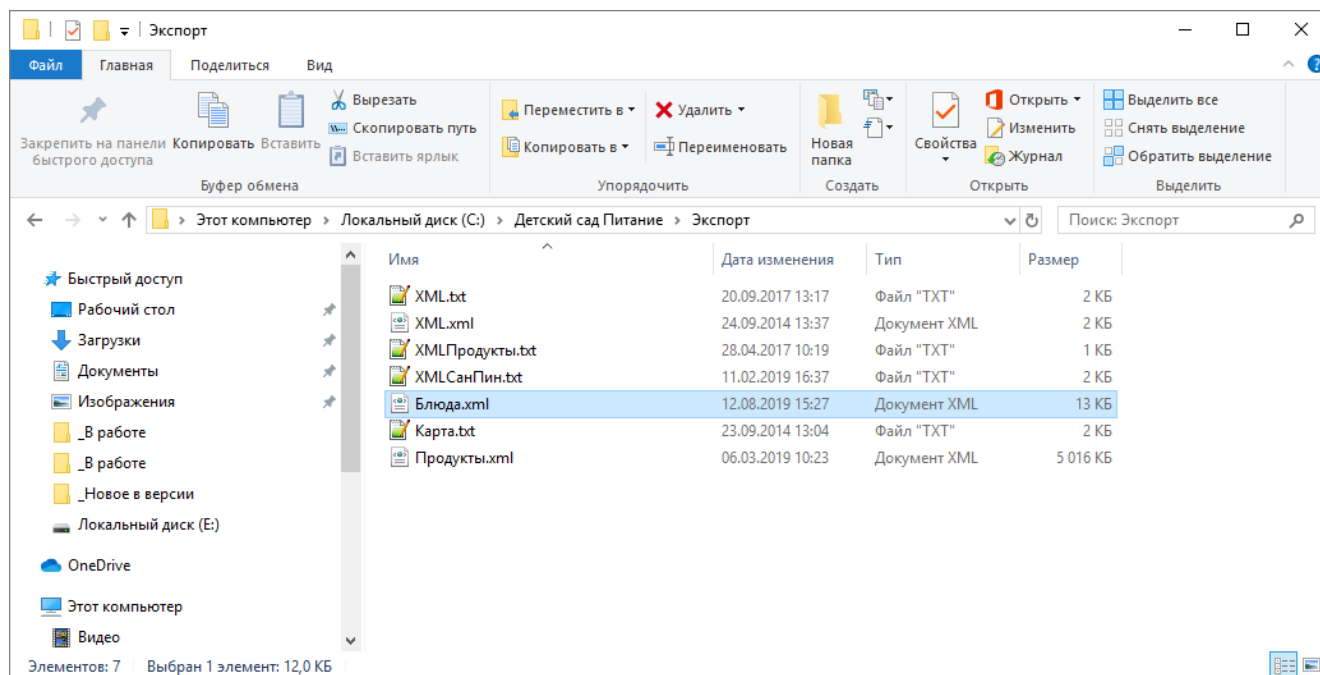
3. В открывшемся окне выберите «Да», если необходимо выполнить экспорт выделенного блюда или «Нет» – для экспорта всех блюд.



Далее программа сообщит о том, что выбранные блюда были успешно экспортированы:



Выгруженные файлы сохраняются в папке «Экспорт»:



Расчет плановых и фактических цен

Перед тем как перейти к рассмотрению сведений о документах и отчетах в данном разделе руководства пользователя разберем, как происходит расчет плановых и фактических цен, а также – расчет стоимости в меню на день, в меню–требовании и в документе расхода.

Часто у пользователей программы «[Колледж: Питание](#)» возникает вопрос почему, например, итоговая сумма меню–требования отличается от суммы меню на день, в соответствии с которым и было сформировано данное меню–требование. Далее рассмотрим причины возникающих различий.

В программе используются два вида цен: плановая и фактическая цена продукта (и блюда):



Плановая и фактическая цена

Внимание! Если в параметрах программы галочка «Использовать наценку» установлена, ее значение учитывается при расчете всех плановых и фактических цен.

Цена продукта:

- 1** – Плановая цена (справочник «Продукты») – цена, которая указывается в справочнике «[Продукты](#)»;
- 2** – Цена по последней поставке продукта;
- 3** – Цена по складскому учету (по партиям).

Цена блюда:

4 – Плановая цена блюда, рассчитанная по ценам, которые указываются в справочнике «[Блюда](#)».

5 – Плановая цена блюда, рассчитанная по ценам, указанным в справочнике «[Продукты](#)» по формуле: $\sum(\mathbf{1} * \text{количество продукта})$.

6 – Плановая цена блюда, рассчитанная по ценам последних поставок.

Данная стоимость блюда рассчитывается по формуле: $\sum(\mathbf{2} * \text{количество продукта})$.

7 – Фактическая цена блюда, рассчитанная по ценам складского учета (по партиям). Данная стоимость блюда рассчитывается по формуле: $\sum(\mathbf{3} * \text{количество продукта})$.

Наименование	Ед.изм.	Шифр продук...	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийност...	Срок хранения	Округлять до	% несъедобной ча...	Плановая цена, руб
Баранина, тазобедре...	кг		17	14,4	0	198	36 час.	десятых (1,5)	0	0
Баранина, шейная ча...	кг		15,4	16,3	0	208,3	36 час.	десятых (1,5)	0	0
Бекон соленный (с кос...	кг		18,6	12,8	0	189	48 час.	сотых(1,55)		0
Буйволятина	кг		19							
Буйволятина, 1 катег...	кг		19							
Буйволятина, 2 катег...	кг		20,8							
Верблюжати́на	г		18,9							
Вырезка (заморожен...	кг		18,6							
Говядина	кг		18,9							
Говядина (котлетное ...	кг		20							
Говядина 1 кат. Выре...	кг	610001	18,6							
Говядина 1 кат.	кг	610001	18,6							
Говядина 2 кат.	кг	610001	20							
Говядина бескостная...	кг	610001	18,6							
Говядина, вырезка	кг		18,6							
Говядина, грудинка (...	кг		17							
Говядина, котлетное ...	кг		18,6							
Говядина, лопаточная...	кг		19,4							
Говядина, лопаточная...	кг		19,4							
Говядина, пашина	кг		18,9							
Говядина, подлопаточ...	кг		19,4							
Говядина, покромка	кг		18,6							
Говядина, посолонка	кг		19,9							

Продукт: Говядина

Группа продуктов: Мясо, птица и мясные продукты: мясо

Наименование: Говядина

Ед. изм.: кг

Шифр продукта:

Срок хранения: 4

Период срока хранения: сут.

Округлять до: сотых (1,55)

1 Плановая цена, руб. за единицу измерения: 125

Процент НДС, %:

Обогащен витаминами и микроэлементами:

Обогащен лакто и бифидобактериями:

Химический состав на 100 г:

Белки, г: 18,9

Жиры, г: 12,4

Углеводы, г: 0

Калорий, ккал: 187

B1: 0

B2: 0

C: 0

Fe: 0

Ca: 0

A: 0

Mg: 0

B5: 0

OK Отмена Помощь

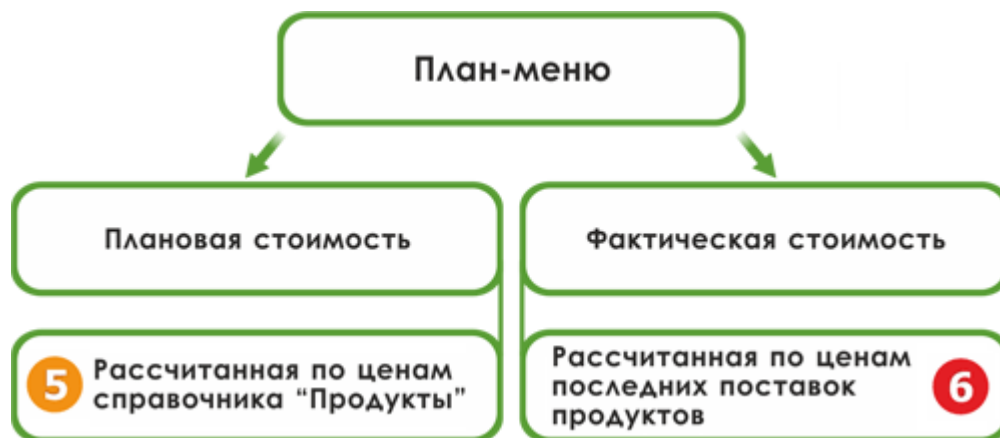
Окно справочника «Продукты»

Номер	Наименование	Вид обработки	Плановая стоимость на 100 г., руб.	Сборник рецептов
6	Бульон костный	Варка	1,35	Вне сборников
7	Бульон мясной прозрачный	Варка	3,95	Вне сборников
8	Бульон из кур или индейк прозрач...	Варка	0,18	Вне сборников
9	Бульон рыбный	Варка	0,07	Вне сборников
28	Борщ на мясном бульоне со смета...	Варка	6,39	178 блюдо, мет. указания, ...
29	Борщ с фасолью со сметаной	Варка	2,66	178 блюдо, мет. указания, ...
30	Щи со сметаной	Варка	2,09	178 блюдо, мет. указания, ...
31	Щи из шпината со сметаной	Варка	1,26	178 блюдо, мет. указания, ...
32	Рассольник на мясном бульоне со ...	Варка	7,19	178 блюдо, мет. указания, ...
33	Суп молочный с макаронными изд...	Варка	0,77	178 блюдо, мет. указания, ...
34	Суп картофельный с макаронными...	Варка	1,18	178 блюдо, мет. указания, ...
35	Суп гороховый вегетарианский	Варка	1,58	178 блюдо, мет. указания, ...
36	Суп картофельный на мясном буль...	Варка	7,52	178 блюдо, мет. указания, ...

Продукт	Вес...	Вес...	Бел...	Жи...	Углев...	Калорийно...	Факт...	Факт. стоимость, руб.	В1,...	С, мг	Fe,...	Са...	А, мг	Мд,...	Е, мг	Р, мг	Плановая стоимость на выход блюда...
Чачинеса																	
Кости	25	25	0	0	0	0			0	0	0	0	0	0	0	0	
Морковь	1	0,8	0,01	0	0,06	0,28			0	0,004	0,001	0,0...	0	0	0	0	
Петрушка (корень)	0,7	0,5	0,01	0	0,05	0,26			0	0,018	0	0,0...	0	0,011	0	0,036	
Лук	1	0,8	0,01	0	0,07	0,33		0,02	0	0	0,001	0,0...	0	0	0	0	
Вода	125	125	0	0	0	0		0	0	0	0	0,5...	0	0,125	0	0	
Выход блюда, г		100	1,9	0,62	0,14	13,84	0,02	0,02	0,01	0,46	0,39	2,...	0	0	0	0	1,35
Общая																	
Кости	25	25	0	0	0	0			0	0	0	0	0	0	0	0	
Морковь	1	0,8	0,01	0	0,06	0,28			0	0,004	0,001	0,0...	0	0	0	0	
Петрушка (корень)	0,7	0,5	0,01	0	0,05	0,26			0	0,018	0	0,0...	0	0,011	0	0,036	
Лук	1	0,8	0,01	0	0,07	0,33		0,02	0	0	0,001	0,0...	0	0	0	0	
Вода	125	125	0	0	0	0		0	0	0	0	0,5...	0	0,125	0	0	
Выход блюда, г		100	1,9	0,62	0,14	13,84	0,02	0,02	0,01	0,46	0,39	2,...	0	0	0	0	1,35

Окно справочника «Блюда»

В программе при составлении план-меню программа рассчитывает примерную стоимость данного планового меню. Для расчета плановой стоимости план-меню используется стоимость блюд, рассчитанная по справочнику «Продукты». Для расчета стоимости по факту – стоимость блюд, рассчитанная по ценам последних поставок продуктов.



Расчет стоимости план-меню

Показатель	Учащиеся
В целом:	
Белки, г	1402,6
Жиры, г	1356
Углеводы, г	3808
Калории, ккал	33325,3
С, мг	2389,9
Стоимость <u>по факт.</u> (по плановым) ценам/чел.руб.	<u>183,32(339,86)</u>
Суммарный объем блюд, г	38003
В среднем:	
Белки, г	70,1 (42)
Жиры, г	67,8 (47)
Углеводы, г	190,4 (203)
Калории, ккал	1666,3 (1400)
С, мг	119,5
Стоимость <u>по факт.</u> (по плановым) ценам/чел. р...	<u>9,17(16,99)</u>
Суммарный объем блюд	1900

Панель меню
День 1
ЗАВТРАК

Рассчитать стоимость

Панель план-меню

Для расчета стоимости меню на день в программе в окне «**Меню на день**» предусмотрен выбор необходимой цены. Из выпадающего списка Вы можете выбрать ту плановую цену, по которой необходимо рассчитать стоимость меню на день (см. «[Журнал меню на день](#)»).



Расчет стоимости меню на день

Меню на день №1 от 30.04.2016

По последней поставке (6) | По плановой цене продуктов (5) | По плановой цене тех.карт (4)

Данные по документу:

Номер: 1
Дата: 28.10.2016
Тип меню: Бесплатное питание
Формируем по: по приемам пищи

Тип довольствую...	Количест...	Прием пищи	Блюдо	Выход, г	Стоимос...	Сумма, р...	Ж
Учащиеся	15	ЗАВТРАК	Фрукты и ягоды свежи...	70	0	0	
Учащиеся	15	ЗАВТРАК	Суп молочный с макар...	150	0	0	
Учащиеся	15	ЗАВТРАК	Кисломолочный напит...	180	0	0	
Учащиеся	15	ЗАВТРАК	Хлеб пшеничный №10	70	0	0	
Учащиеся	15	ОБЕД	Салат из капусты и мо...	45	0	0	
Учащиеся	15	ОБЕД	Суп крестьянский со с...	200	0,16	2,4	
Учащиеся	15	ОБЕД	Котлета мясная рубле...	90	1,29	19,35	

Итого (с учетом округлений по каждому блюду): 32,78руб.

Комментарий:

OK Отмена

Окно «Меню на день»

При расчете стоимости в «Меню на день» сначала количество продукта округляются до нужных пользователю единиц, далее рассчитывается сумма по каждой строке (количество продукта * цена) и сложением вычисляется итоговая сумма (см. «[Журнал меню на день](#)»). Итоговая сумма в меню на день является, в

данном случае, плановой стоимостью. Данная сумма не используется для формирования отчетности (см. Таблица 1).

«Меню на день»				«Меню-требование»			
Блюдо	Продукт	Цена	Сумма	Блюдо	Продукт	Цена	Сумма
№1, н-р, яйцо	3,5 ≈ 4 (округляется*)	2	8	№1, н-р, яйцо	3,5	2	7
№2	2,5 ≈ 3	2	6	№2	2,6	2	5,2
Итого: 14				Итого: 12			

Таблица 1.

* единицы изменения (поле «Ед.изм.») и округление (поле «Округлять до») по продуктам указываются в справочнике «[Продукты](#)» пользователями самостоятельно.

Плановая стоимость меню-требования формируется на основе информации, заполненной в справочнике «**Фиксированная плановая стоимость**». В экранной и печатной форме указана фактическая стоимость, которая рассчитывается по ценам последних поставок (см. «[Журнал меню-требований](#)»).

В «**Меню-требовании**» итоговая сумма может отличаться от итоговой суммы «**Меню на день**» (более точная), поскольку сначала рассчитывается сумма по каждой строке (количество продукта * цена), затем складывается и округляется. Итоговая сумма меню-требования используется при формировании отчетов (см. Таблица 1).



Расчет стоимости меню-требования

Меню-требование № 1 от 30.04.2016 (1)

По типам довольствующихих: Сумма: 34,05 2 Сохранить и закрыть

	ЗАВТРАК				ЗАВТРАК 2	ОБЕД			
	Кисломолочный напиток	Фрукты и ягоды свежие	Суп молочный с макаронными	Хлеб пшеничный	Сок фруктовый или овощной	Компот из свежих	Котлета мясная	Рагу овощное	Салат из капусты
Ясли		100							
		1,5							
Итого	0	100	0	0	0	0	0	0	0
	0	1,5	0	0	0	0	0	0	0

Информационная панель:

Продукт: Апельсин
 Прием пищи: ЗАВТРАК
 Блюдо: Фрукты и ягоды свежие
 Выход блюда: 70
 Тип довольствующихих: Ясли
 Количество: 15
 Остаток на складе: -3,5 кг (-3500г)
 Необходимое количество: 100 г

Окно «Меню-требование»

Утверждаю Руководитель учреждения / /							Меню-требование на выдачу продуктов питания № 1							Коды 0504202	
Коды категорий довольствующихся (группы)		Плановая стоимость одного дня, руб.	Численность довольствующихся по плановой стоимости одного дня	Плановая стоимость на всех довольствующихся, руб.	Фактическая стоимость одного дня, руб.	Численность персонала, чел.	на 27.11.2019	Форма по ОКУД						Дата	27.11.2019
Суммарных категорий	по плановой стоимости одного дня	3	4	5	6	7	Учреждение	по ОКПО						Материально ответственное лицо	
1	2						Структурное подразделение								
Учащиеся		60	15	900	69,69		Материально ответственное лицо								
Всего			15	900	69,69	0									

Продукты питания	Код	Единица измерения	Количество продуктов питания, подлежащих закладке																		Расход продуктов питания (количество) операция	
			ЗАВТРАК			ОБЕД						ПОЛДНИК			УЖИН						Учащиеся	на персонал
			Учащиеся	Учащиеся	Учащиеся	Учащиеся	Учащиеся	Учащиеся	Учащиеся	Учащиеся	Учащиеся	Учащиеся	Учащиеся	Учащиеся	Учащиеся	Учащиеся	Учащиеся	Учащиеся				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
Количество порций			15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15		
Выход - вес порций			70	150	180	70	100	45	200	90	140	150	30	45	25	120	150	150	20	150		
Апельсин		кг	100	1,5																	100	0
Вода		л		90					240	24,3		180						150	18		64,5	766,8
Говядина 1 кат.	610001	кг		1,35					3,6	0,364		2,7						2,25	0,27		0,968	11,502
Гречневая крупа	613029	кг																			15	0
Изделия фарш/овощные из филе или фарша рыбы (пром. производства)		кг																			25	0
																					0,38	0

Печатная форма «Меню-требования»

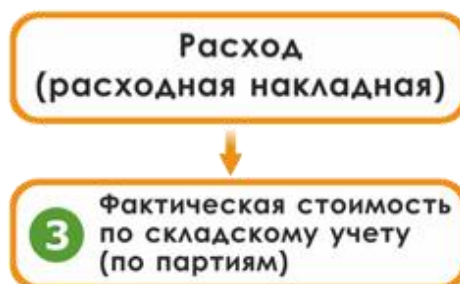
МЕНЮ																
на 28.10.2016																
УЧАЩИЕСЯ																
Наименование блюда	Выход, г	Пищевая ценность				Витамины и минералы, мг										Стоимость
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	B1	B2	C	Fe	Ca	A	Mg	PP	P		
ЗАВТРАК																
Плоды и ягоды свежие	70	0,29	0,29	7,06	31,72	0,000	0,014	11,683	0,147	11,536	0,000	0,000	0,000	0,000	0,00р.	
Суп молочный с макаронными изделиями	150	4,95	6,75	15,48	140,28	0,030	0,105	0,675	0,345	79,500	0,195	17,445	0,240	90,585	0,00р.	
Кисломолочный напиток	180	5,04	5,76	7,38	105,20	0,054	0,306	1,260	0,180	216,000	0,036	25,200	0,252	171,000	0,00р.	
Хлеб пшеничный	70	4,62	0,63	28,50	139,30	0,140	0,000	0,000	1,330	16,100	0,000	0,000	0,000	0,00р.		
ОБЕД																
Салат из капусты и моркови с растительным маслом	45	0,74	3,19	2,21	40,85	0,014	0,018	11,592	0,265	20,952	0,000	8,496	0,324	15,120	0,00р.	
Суп крестьянский со сметаной	200	2,42	1,62	13,20	92,08	0,100	0,060	7,080	0,920	38,200	0,000	29,900	0,880	69,100	0,16р.	
Котлета мясная рубленая, запеченная с соусом молочным	90	10,30	11,18	7,30	175,06	0,054	0,117	0,198	0,846	60,921	0,090	20,313	2,124	115,695	1,23р.	
Рагу овощное	140	3,50	4,75	13,48	117,89	0,084	0,112	7,868	0,994	89,936	0,084	35,268	1,134	100,016	0,34р.	
Компот из свежих фруктов	150	5,82	5,82	13,40	52,04	0,000	0,000	2,400	0,360	10,665	0,000	3,105	0,045	1,605	0,00р.	
Хлеб ржаной	30	1,08	0,27	9,36	44,55	0,060	0,024	0,000	1,170	10,500	0,000	0,000	0,000	0,00р.		
ЗАВТРАК 2																
Сок фруктовый или овощной витаминизированный	100	0,50	0,10	10,10	46,00	0,010	0,010	2,000	1,400	7,000	0,000	4,000	0,100	7,000	0,00р.	
ПОЛДНИК																
Салат из помидоров свежих с перцем сладким с раст. маслом	45	1,48	9,61	5,89	118,19	0,086	0,058	81,450	1,035	18,270	0,000	21,870	0,275	34,263	0,39р.	
Изделие фарш/овощное из филе или фарша рыбы (промышленного производства)	25	7,44	0,19	0,00	31,16	0,000	0,038	0,000	0,000	12,082	0,000	5,610	0,662	83,912	0,00р.	
Пюре картофельное	120	2,60	3,74	6,43	99,12	0,084	8,424	2,508	0,588	44,064	0,072	18,672	0,768	65,604	0,00р.	
Отвар шиповника	150	0,40	0,16	11,79	56,82	0,009	0,030	#####	0,375	7,320	0,000	2,040	0,150	2,040	0,00р.	
УЖИН																
Каша гречневая молочная жидкая	150	5,24	7,82	18,75	166,78	0,075	0,165	0,675	1,125	138,360	0,195	45,315	0,705	146,445	0,02р.	
Печенье витаминизированное	20	0,10	0,00	16,00	64,80	0,000	0,002	0,000	0,320	4,200	0,000	1,400	0,040	2,200	0,00р.	
Чай сладкий с молоком	150	2,34	2,43	13,28	81,96	0,015	0,105	0,495	0,480	96,075	0,120	13,125	0,105	71,955	0,00р.	
Вода питьевая	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,000	0,000	0,000	4,500	0,000	0,000	0,000	0,000	0,00р.	

Печатная форма меню с калькуляцией

МЕНЮ	
на 28.10.2016	
УЧАЩИЕСЯ	
Наименование блюда	
ЗАВТРАК	
Фрукты и ягоды свежие	
Суп молочный с макаронными изделиями	
Кисломолочный напиток	
Хлеб пшеничный	
ОБЕД	
Салат из капусты и моркови с растительным маслом	
Суп крестьянский со сметаной	
Котлета мясная рубленая, запеченная с соусом молочным	
Рагу овощное	
Компот из свежих фруктов	
Хлеб ржаной	
ЗАВТРАК 2	
Сок фруктовый или овощной витаминизированный	
ПОЛДНИК	
Салат из помидоров свежих с перцем сладким с раст. маслом	
Изделие формованное из филе или фарша рыбы (промышленного производства)	
Пюре картофельное	
Отвар шиповника	
УЖИН	
Каша гречневая молочная жидкая	
Печенье витаминизированное	
Чай сладкий с молоком	
Вода питьевая	

Печатная форма меню без калькуляцией

В расходной накладной (документ Расхода, см. [«Расход продуктов питания»](#)) при расчете используется цена (фактическая) продуктов по складскому учету (по партиям). Например, 1 партия – яйцо 1 дес. поступил по цене 40 руб., 2 партия – по цене 50 руб. соответственно сначала 1 яйцо будет списываться из 1 партии по цене 4 руб. за шт., а затем из 2 партии – по 5 руб. за шт.



Расчет стоимости по документу Расхода

Продукт	Количество	Ед.изм.	Цена, руб.	Сумма, руб.	Тип довольс...	Склад
Апельсин	1,5	кг	0	0	Ясли	Склад №1
Вода питьевая	13	л	0	0	Ясли	Склад №1
Говядина (I категории)	0,77	кг	25	19,25	Ясли	Склад №1
Гречневая крупа	0,2	кг	1	0,2	Ясли	Склад №1
Изделия формованн...	0,38	кг	0	0	Ясли	Склад №1
Капуста белокочанная	1,4	кг	0	0	Ясли	Склад №1
Картофель	4,3	кг	0	0	Ясли	Склад №1
Кефир	2,8	кг	0	0	Ясли	Склад №1
Кислота лимонная пи...	0,0004	кг	0	0	Ясли	Склад №1
Лук	0,6	кг	16	9,6	Ясли	Склад №1
Макаронные изделия	0,2	кг	0	0	Ясли	Склад №1
Масло растительное	0,11	л	0	0	Ясли	Склад №1

Итого: 1450 руб.

Окно документа «Расход»

Документы

Общие сведения о документах

Для того чтобы правильно работать с документами, необходимо полно и тщательно заполнить все имеющиеся справочники.

Документы рекомендуется заполнять в определенной последовательности: раньше заполняются те документы, информация из которых используется при заполнении других.

1. Списание (**Склад** → **Операции** → **Списание** – см. [«Списание продуктов питания»](#));


Примечание: если продуктов на складе нет (например, при первом запуске программы), то списание делать не нужно.

2. Заказ (**Склад** → **Операции** → **Заказ** – см. [«Заказ продуктов питания»](#));

3. Приход (**Склад** → **Операции** → **Приход** – см. [«Приход продуктов питания»](#));
4. Меню на день (**Меню** → **Журнал меню на день** – см. [«Журнал меню на день»](#)).
5. Меню-требование (**Меню** → **Журнал меню-требований** – см. [«Журнал меню-требований»](#)).
6. Расход (**Склад** → **Операции** → **Расход** – см. [«Расход продуктов питания»](#)).

Работа с журналами документов и документами

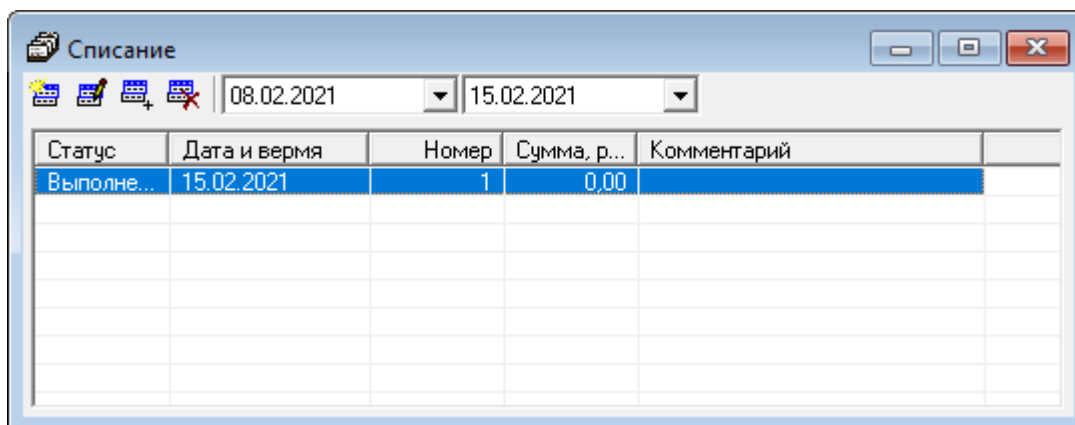
Списание продуктов питания

Выберите пункт меню: **Склад** → **Операции** → **Списание** либо на панели инструментов **«Операции»** нажмите на кнопку  **«Списание»**.

Прежде чем начать работать с документом **«Списание»**, необходимо заполнить следующие справочники:

- [«Продукты»](#);
- [«Единицы измерения»](#);
- [«Остатки на складе»](#) и/или [«Приход»](#).

В журнале документов для удобства на панели инструментов можно выбрать период, за который необходимо вывести документы (по умолчанию, за последние 7 дней).

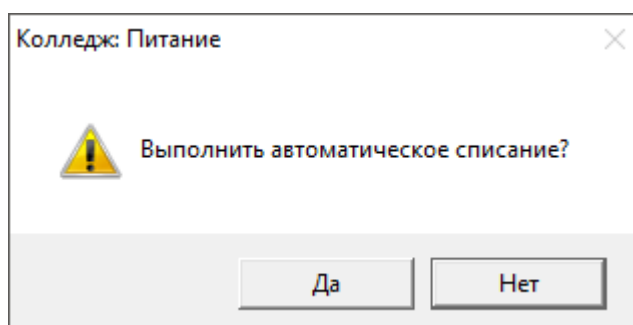


Окно журнала документов «Списание»

Для того чтобы **создать документ на списание**:


1. В журнале документов нажмите на панели инструментов иконку  «**Новая запись**»;

Внимание: программа предложит Вам выполнить автоматическое списание испортившихся продуктов питания:



При ответе «**Да**» – если есть продукты на списание, т.е. вышел срок реализации продукта, программа автоматически заполнит документ. Иначе перед Вами появится сообщение: «Не найдены продукты на списание» и откроется пустой документ. При ответе – «**Нет**» следуйте дальнейшим указаниям:

2. В окне документа заполните/измените поля «**Номер**», «**Дата**», «**Время**» и при необходимости поле «**Комментарий**»;

3. Чтобы добавить в документ продукты, нажмите на панели документа иконку  – «**Новая запись**» или кнопку на клавиатуре **Insert**:

Продукт	Количество	Ед.изм.	Цена, руб.	Сумма, руб.	Причина	Склад
Мандарин	5	кг	0	0	Истек срок р...	Склад №1

Окно документа «Списание: Новое»

После нажатия на кнопку – «Новая запись» (или **Insert**), программа предложит сохранить документ. Для продолжения нажмите «Да».

4. В диалоговом окне выберите продукт со склада, который Вы собираетесь списать, в поле со списком, поле «Единица измерения» заполнится автоматически (той единицей измерения, в которой выбранный продукт хранится на складе), заполните поля «Количество» и «Причина»:

Продукт	Апельсин 09.07.2018 №1 количество = 8,5 кг по цене 0 руб.
Ед.изм.	кг
Количество	5
Причина	Истек срок реализации
Склад	Склад №1

Окно добавления/редактирования продукта «Списание»

5. Нажмите «ОК». Продукт добавлен. При необходимости повторите шаги 3-6 пункта «Создание документов на списание»;

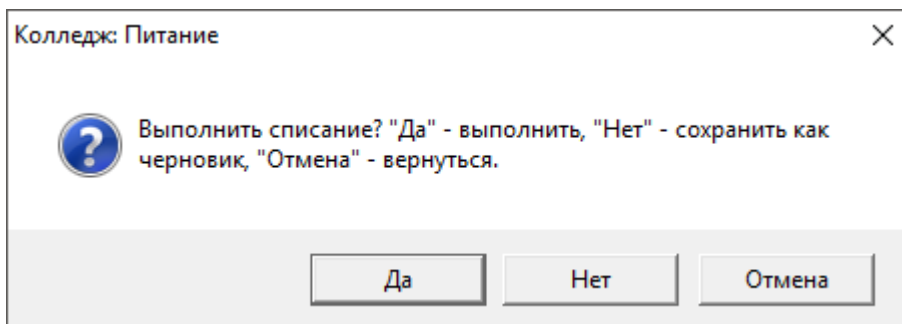
6. Сумма по документу пересчитывается автоматически после каждого добавления продуктов:

Продукт	Количество	Ед.изм.	Цена, руб.	Сумма, руб.	Причина	Склад
Мандарин	5	кг	0	0	Истек сро...	Склад №1

Окно документа «Списание»

7. Нажмите «ОК» в окне документа;

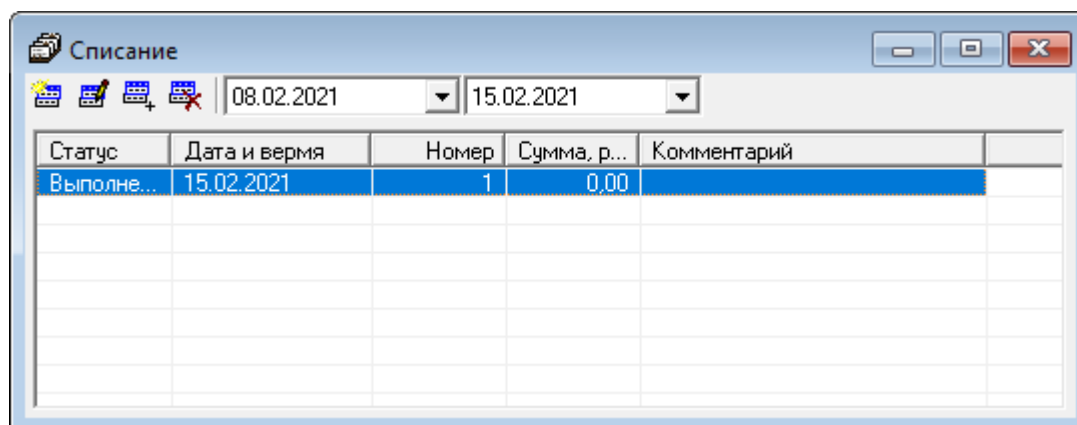
8. Программа выдаст сообщение:



При нажатии кнопки «Да» программа выполняет списание и в поле «Статус» журнала документов проставляется запись «Выполнено».

При нажатии кнопки «Нет» программа сохраняет данный документ в виде черновика, который Вы в дальнейшем можете отредактировать. В поле «Статус»


журнала документов проставляется запись «**Черновик**». Строки этого документа не будут отражены в справочнике «**Остатки на складе**»:

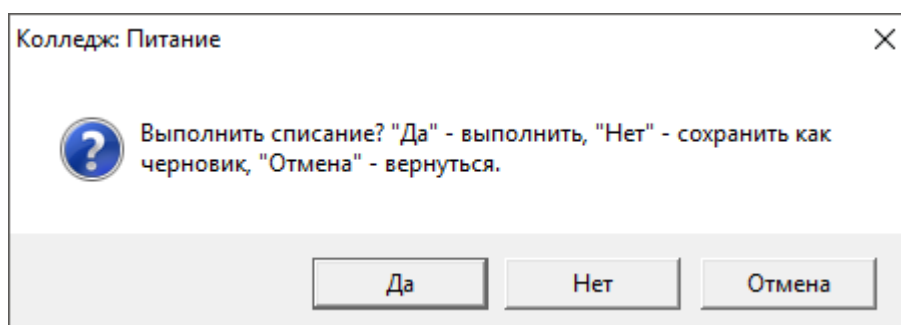


Статус	Дата и время	Номер	Сумма, р...	Комментарий
Выполне...	15.02.2021	1	0,00	

Окно журнала документов «Списание»


Редактирование документов:

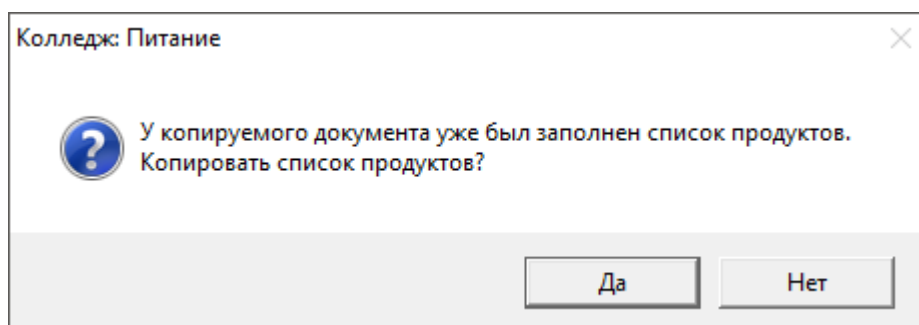
1. В журнале документов нажмите на панели инструментов кнопку  – «**Изменить**»;
2. В окне редактирования документа при необходимости измените поля «**Номер**», «**Дата**», «**Время**», «**Комментарий**»;
3. При необходимости выполните шаги 4-6 пункта «**Создание документов на списание**»;
4. Нажмите «**ОК**» в окне документа;
5. Программа выдаст сообщение:



При нажатии кнопки «**Да**» программа выполняет списание и в поле «**Статус**» журнала документов проставляется запись «**Выполнено**».


При нажатии кнопки «**Нет**» программа сохраняет данный документ в виде черновика, который Вы в дальнейшем можете отредактировать. В поле «**Статус**» журнала документов проставляется запись «**Черновик**». Строки этого документа не будут отражены в справочнике «**Остатки на складе**».

В журнале документов «**Списание**» предусмотрена возможность **копирования документа вместе с продуктами**. Для этого на панели инструментов журнала документов нажмите иконку  – «**Копировать**» и в появившемся диалоговом окне:



Нажмите «**Да**».

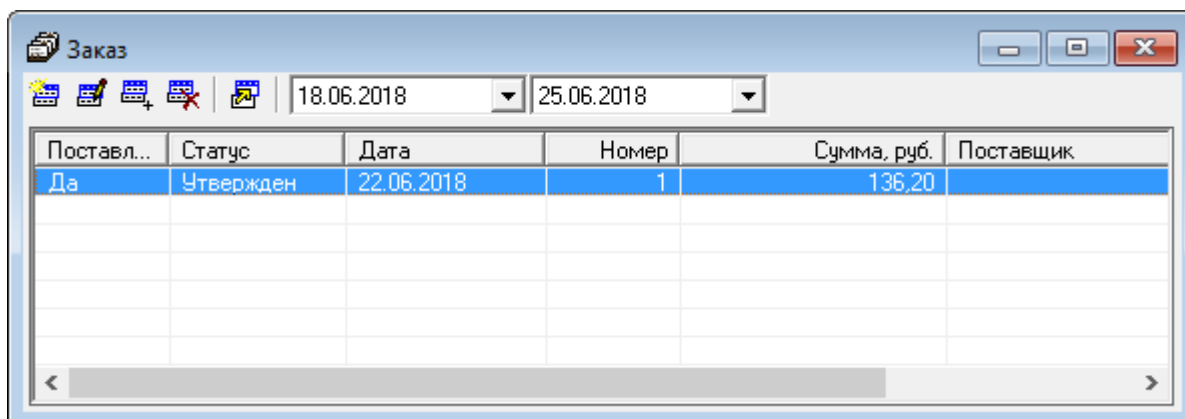
Заказ продуктов питания

Выберите пункт меню: **Склад** → **Операции** → **Заказы** либо на панели инструментов «Операции» нажмите на кнопку  – «**Заказ**».

Прежде чем начать работать с документом «**Заказ**» необходимо заполнить следующие справочники:

- [«Склады»](#);
- [«Поставщики»](#);
- [«Продукты»](#);
- [«Единицы измерения»](#).


В журнале документов для удобства на панели инструментов можно выбрать период, за который необходимо вывести документы (по умолчанию, за последние 7 дней):




Поставл...	Статус	Дата	Номер	Сумма, руб.	Поставщик
Да	Утвержден	22.06.2018	1	136,20	Поставщик

Окно журнала документов «Заказ»

Для того чтобы **создать новый заказ**:

1. В журнале документов нажмите на панели инструментов кнопку  – «**Новая запись**».

2. В диалоговом окне документа заполните поля «**Номер**», «**Дата**», «**Комментарий**», выберите поставщика в поле со списком «**Поставщик**», автоматически будет установлена галочка в поле «**Поставка по заказу**» (необходима для сигнализации, что по данному документу был/не был выполнен приход) – при необходимости Вы можете ее снять.

3. Для того чтобы добавить продукты в заказ, щелкните внутри таблицы 2 раза либо нажмите на панели инструментов документа кнопку  – «**Новая строка**».

Заказ: Новое

Новая строка (Insert)

Номер 2

Дата 25.06.2018

Поставщик

Поставка по заказу


Продукт	Количество	Ед.изм.	Цена, руб.	Сумма, руб.	Склад

Итого: 0 руб.

Комментарий:

ОК Отмена Печать

Окно документа «Заказ»

После нажатия на кнопку  – «**Новая строка**» (или **Insert**), программа предложит сохранить документ. Для продолжения нажмите «Да».

4. В диалоговом окне выберите склад, продукт, единицу измерения в полях со списком, заполните поля «**Количество**» и «**Цена**», значение поля «**Сумма**» посчитается автоматически (Количество*Цена). Нажмите «**ОК**». При необходимости повторите шаги 3-4 пункта «**Создать новый заказ**»;

Заказ: Новая *

Продукт Абрикосы

Ед.изм. кг

Количество 10

Цена, руб. 50

Сумма, руб. 500

Склад Склад №1

ОК Отмена Помощь

Окно добавления/редактирования продукта «Заказ»

5. Сумма заказа пересчитывается автоматически после каждого добавления продуктов:

Продукт	Количество	Ед.изм.	Цена, руб.	Сумма, р...	Склад
Абрикосы	10	кг	170	1700	Склад №1

Окно документа «Заказ»

6. Нажмите «ОК»;

7. Программа выдаст сообщение:

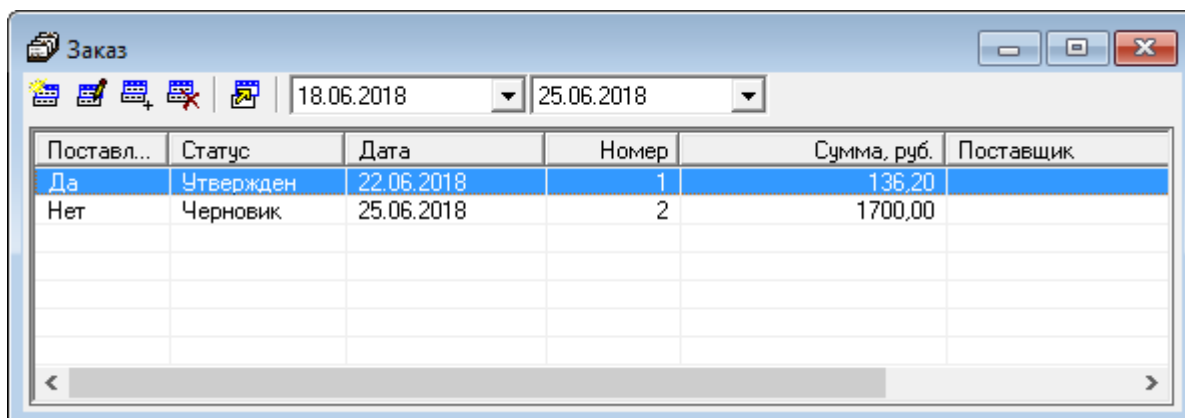
Колледж: Питание

Утвердить заказ? "Да" - утвердить, "Нет" - сохранить как черновик, "Отмена" - вернуться.

Да Нет Отмена

При нажатии кнопки «Да» программа утверждает документ, и в поле «Статус» журнала документов проставляется запись «Утвержден».







При нажатии кнопки «Нет» программа сохраняет данный документ в виде черновика, который Вы в дальнейшем можете отредактировать. В поле «Статус» журнала документов проставляется запись «Черновик»:




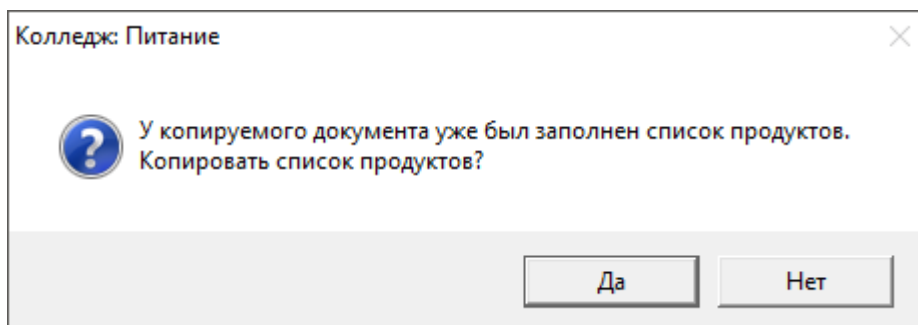
Поставл...	Статус	Дата	Номер	Сумма, руб.	Поставщик
Да	Утвержден	22.06.2018	1	136,20	
Нет	Черновик	25.06.2018	2	1700,00	

Окно журнала документов «Заказ»

При редактировании документа:


1. В журнале документов нажмите на панели инструментов кнопку  – «Изменить» либо два раза кликните мышью по выбранному документу.
2. В окне редактирования документа измените поля «Номер», «Дата», «Комментарий», выберите поставщика в поле со списком, автоматически будет установлена галочка в поле «Поставка по заказу» (необходима для сигнализации, что по данному документу был/не был выполнен приход) – при необходимости Вы можете ее снять.
3. Для того чтобы добавить/отредактировать/копировать/удалить продукт или удалить все продукты, щелкните на панели инструментов документа кнопку  /  /  /  или  соответственно;
4. Для добавления заказа выполните шаги 5-7 пункта «Создание нового заказа».

В журнале документов «Заказ» предусмотрена возможность копирования документа вместе с продуктами. Для этого на панели инструментов журнала документов нажмите кнопку  – «Изменить» и в появившемся диалоговом окне:



Нажмите «Да».

Приход продуктов питания


Выберите пункт меню: **Склад** → **Операции** → **Приход** либо на панели инструментов нажмите на кнопку  – «**Приход**».

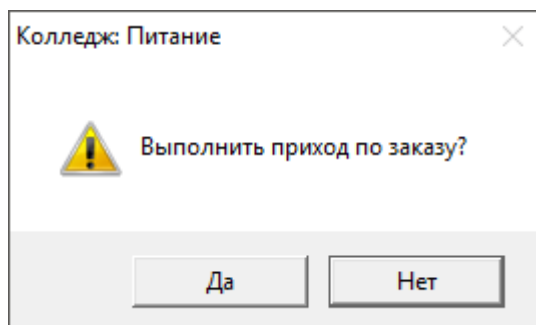
Прежде чем начать работать с документом «**Приход**», необходимо заполнить следующие справочники:

- [«Склады»](#);
- [«Поставщики»](#);
- [«Продукты»](#);
- [«Единицы измерения»](#).

В журнале документов для удобства на панели инструментов можно выбрать период, за который необходимо вывести документы (по умолчанию, за последние 7 дней).

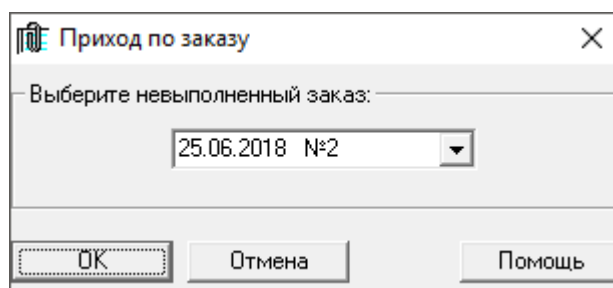
Для того чтобы **создать новый приход**:

1. В журнале документов нажмите на панели инструментов кнопку  – «**Новая запись**»;
2. Программа предложит выбрать вариант добавления поставки: автоматически по невыполненному заказу либо вручную.

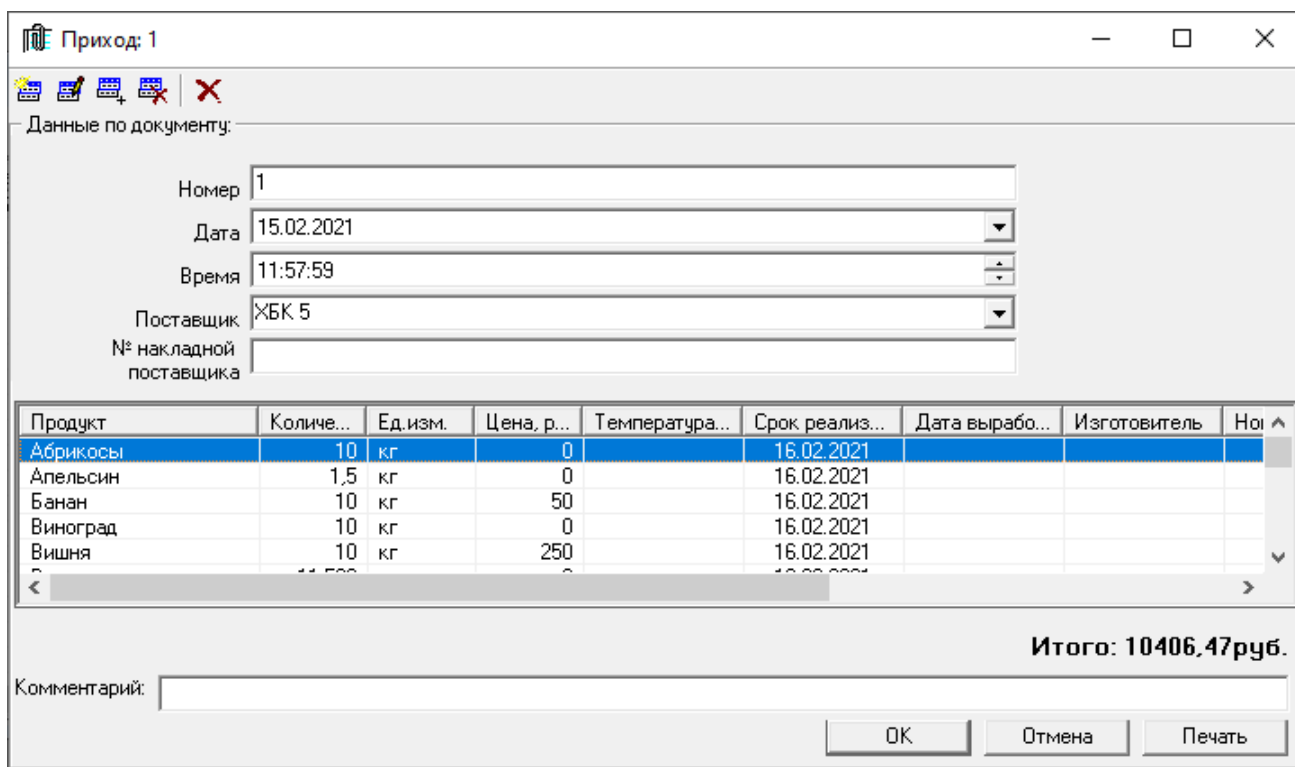


1 вариант – приход по заказу, автоматически:

3. Программа автоматически скопирует продукты из выбранного заказа и предоставит Вам уже заполненный документ прихода. При необходимости Вы можете отредактировать его:



Окно выбора заказа



Продукт	Количе...	Ед. изм.	Цена, р...	Температура...	Срок реализ...	Дата вырабо...	Изготовитель	Нои
Абрикосы	10	кг	0		16.02.2021			
Апельсин	1,5	кг	0		16.02.2021			
Банан	10	кг	50		16.02.2021			
Виноград	10	кг	0		16.02.2021			
Вишня	10	кг	250		16.02.2021			

Окно документа «Приход»

Статус	Дата и время	Номер	Сумма, руб.	Поставщик	№ накладн
Выполнен	15.02.2021 11:5...	1	10406,47	ХБК 5	

Окно журнала документов «Приход»

2 вариант – вручную:

1. В окне документа заполните/отредактируйте поля «**Номер**», «**Дата**», «**Комментарий**», выберите поставщика в поле со списком «**Поставщик**»:

Продукт	Количе...	Ед.изм.	Цена, р...	Температура...	Срок реализ...	Дата вырабо...	Изготовитель	Номер
---------	-----------	---------	------------	----------------	----------------	----------------	--------------	-------


Итого: 0 руб.

Комментарий: _____

ОК Отмена Печать

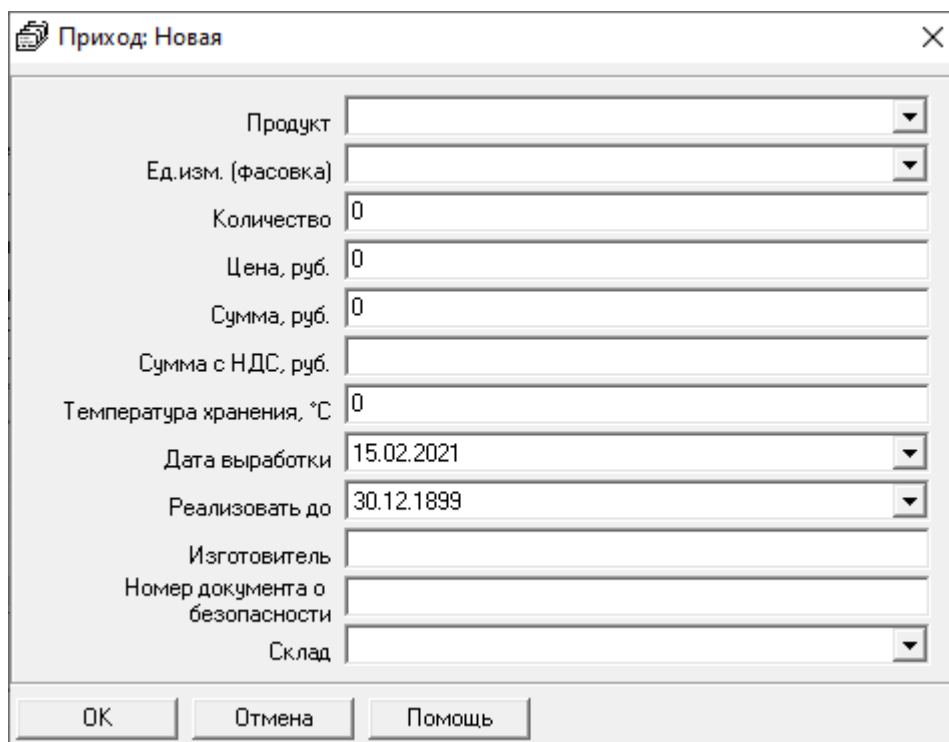
Окно документа «Приход»

2. Для того чтобы добавить продукты, нажмите на панели инструментов документа кнопку – «**Новая строка**»;

После нажатия на кнопку  – «Новая строка» (или **Insert**), программа предложит сохранить документ. Для продолжения нажмите «Да».

3. В диалоговом окне выберите склад, продукт, единицу измерения в полях со списком, заполните поля «Количество» и «Цена», значение поля «Сумма» посчитается автоматически (Количество*Цена). Значение поля «Реализовать до» считается автоматически по формуле: Дата прихода + Срок хранения продукта (из справочника «[Продукты](#)»), при необходимости измените значение этого поля. Нажмите «ОК». При необходимости повторите шаги 3–4. Значение поля «Сумма с НДС, руб.» рассчитается автоматически, если в окне «**Параметры**» установлена галочка «**Использовать НДС**»;

Примечание: Значение поля «Сумма с НДС, руб.» зависит от процентной ставки НДС, которая указана в справочнике «Продукты» у данного продукта. Если в справочнике «Продукты» поле «Процент НДС, %» пустое, тогда для расчета суммы с НДС используется процентная ставка НДС, которая указана в поле «НДС, %» в окне «Параметры» (по умолчанию 20%).



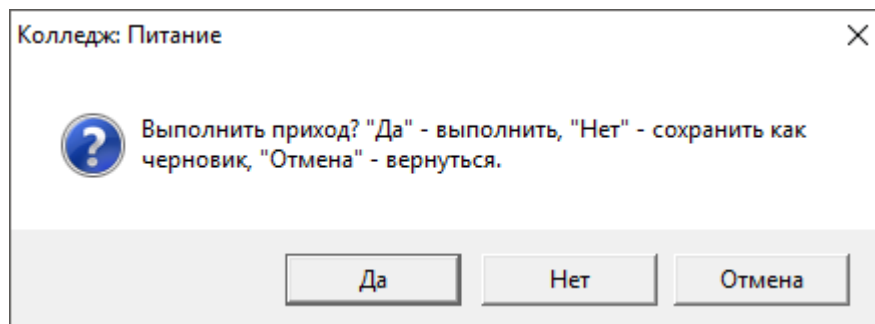
Окно добавления/редактирования продукта «Приход»

4. Сумма прихода пересчитывается автоматически после каждого добавления продуктов;

Продукт	Количе...	Ед.изм.	Цена, р...	Температура...	Срок реализ...	Дата вырабо...	Изготовитель	Нои
Абрикосы	10	кг	0		16.02.2021			
Апельсин	1,5	кг	0		16.02.2021			
Банан	10	кг	50		16.02.2021			
Виноград	10	кг	0		16.02.2021			
Вишня	10	кг	250		16.02.2021			

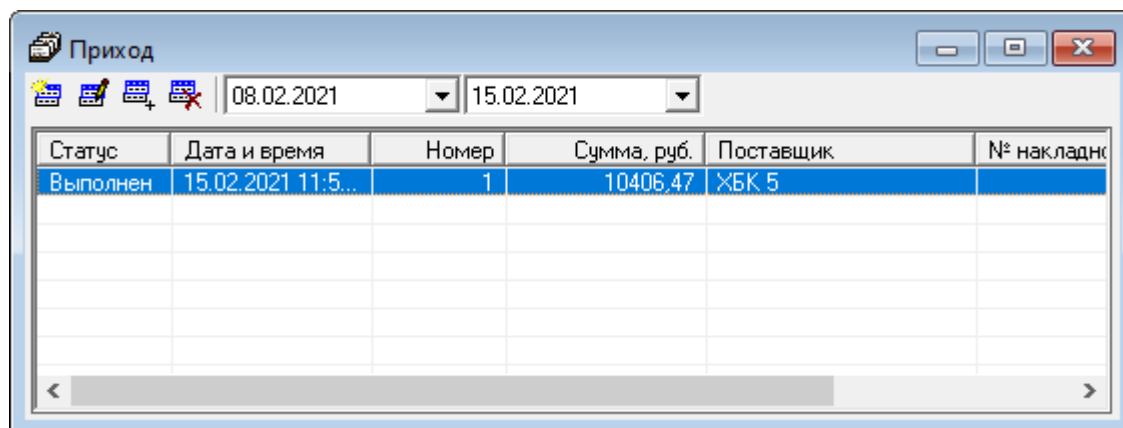
Окно документа «Приход»

5. Нажмите «ОК».
6. Программа выдаст сообщение:



При нажатии кнопки «Да» программа выполняет приход, и в поле «Статус» журнала документов проставляется запись «**Выполнен**».


При нажатии кнопки «Нет» программа сохраняет данный документ в виде черновика, который Вы в дальнейшем можете отредактировать. В поле «Статус» журнала документов проставляется запись «**Черновик**». Строки этого документа не будут отражены в справочнике «[Остатки на складе](#)».




Статус	Дата и время	Номер	Сумма, руб.	Поставщик	№ накладн.
Выполнен	15.02.2021 11:5...	1	10406.47	ХБК 5	

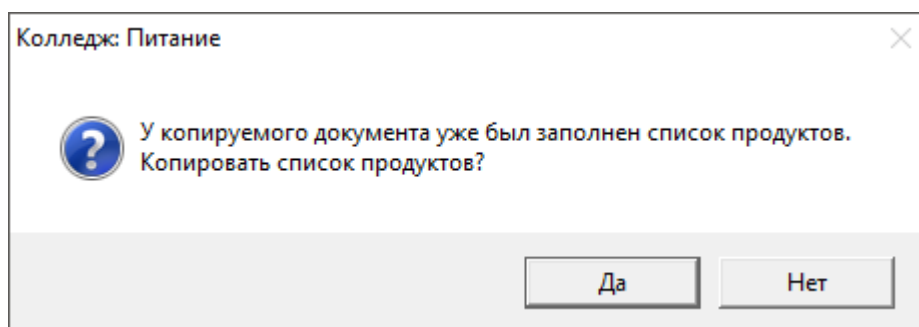
Окно журнала документов «Приход»

При редактировании документа:

1. В документе нажмите на панели инструментов кнопку  – «Изменить» либо два раза кликните по выбранному документу;


2. При необходимости выполните шаги 3-8 пункта «Создания нового прихода (вручную)».

В журнале документов «Приход» предусмотрена возможность копирования документа вместе с продуктами. Для этого на панели инструментов журнала документов нажмите кнопку  – «Копировать» и в появившемся диалоговом окне:



Нажмите «Да».

Журнал меню на день


Выберите пункт меню: **Меню** → **Журнал меню на день**, либо на панели инструментов нажмите на кнопку  – «Журнал меню на день».

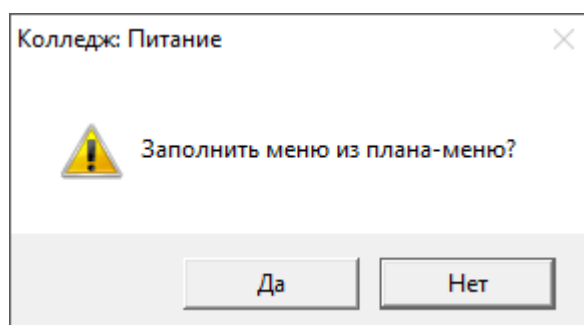
Прежде чем начать работать с документом «**Меню на день**» необходимо заполнить следующие справочники:

- «[Типы довольствующихся](#)»;
- «[Приемы пищи](#)»;
- «[Блюда](#)»;
- «[Типы меню](#)», при заполнении на основе «[План-меню](#)».

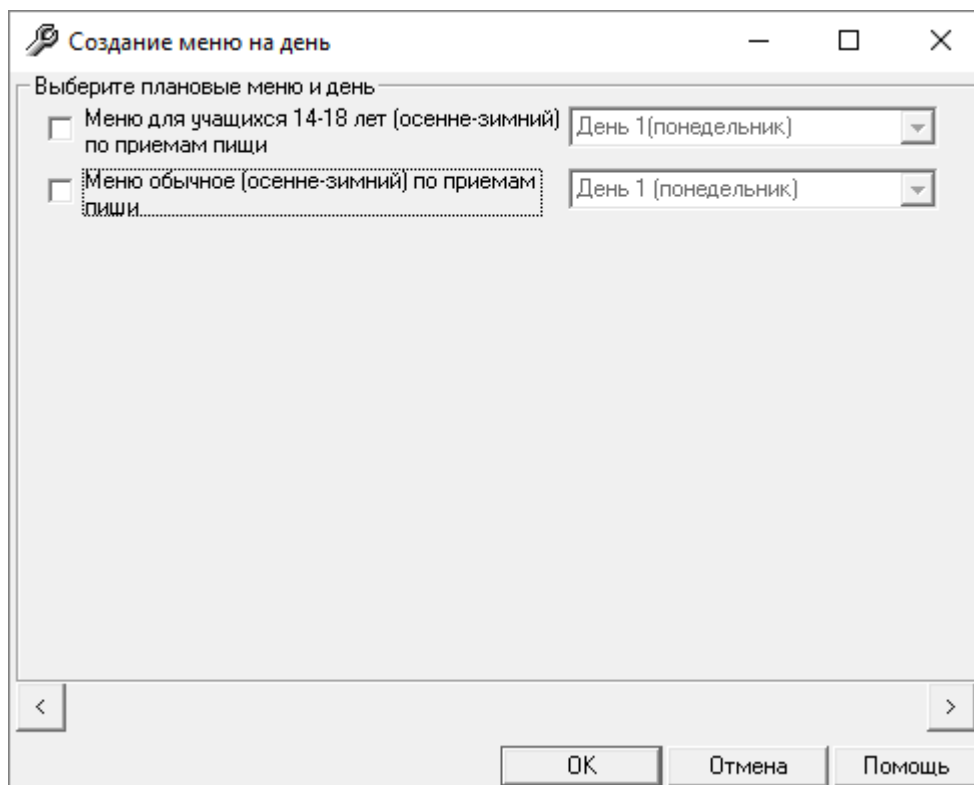
В журнале документов для удобства на панели инструментов можно выбрать период, за который необходимо вывести документы (по умолчанию, за последние 7 дней).

Чтобы **создать меню на день**, выполните шаги:

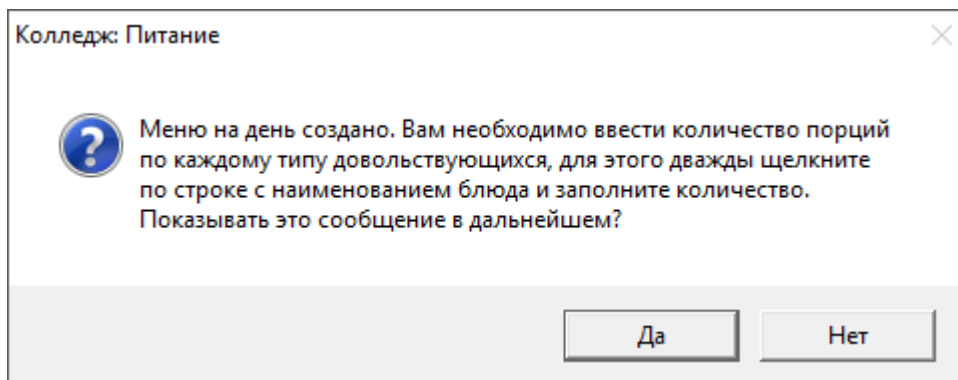
1. На панели инструментов журнала документов нажмите на кнопку  – «**Новая запись**»;
2. Программа выдаст сообщение:




3. Если Вы нажмете «**Да**»:
 - 3.1. В диалоговом окне выберите тип меню и день, нажмите «**ОК**»:



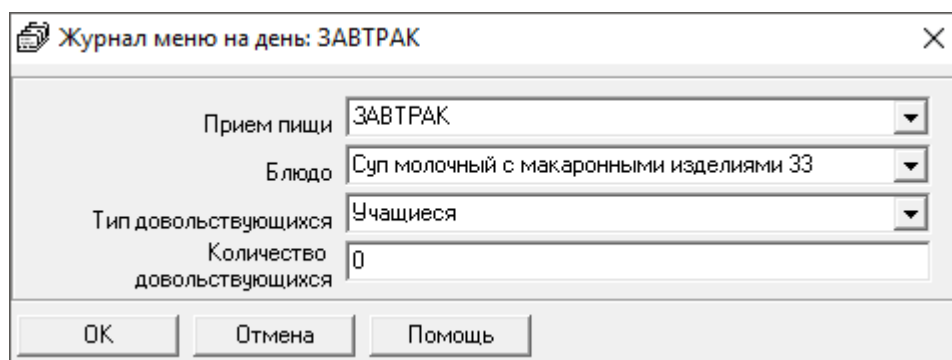
3.2. При первом открытии окна редактирования меню на день программа выдаст сообщение:



3.3. Программа автоматически заполнит документ «**Меню на день**» и откроет его для редактирования.

3.4. Для изменения количества довольствующихся для типа довольствующихся кликните дважды по строке таблицы или нажмите на кнопку  – «**Изменить**» на панели инструментов. Количество довольствующихся вводится на выбранное блюдо;

3.5. В диалоге добавления/редактирования блюда измените значение поля «**Количество довольствующихся**». Нажмите «**ОК**».



Журнал меню на день: ЗАВТРАК

Прием пищи: ЗАВТРАК

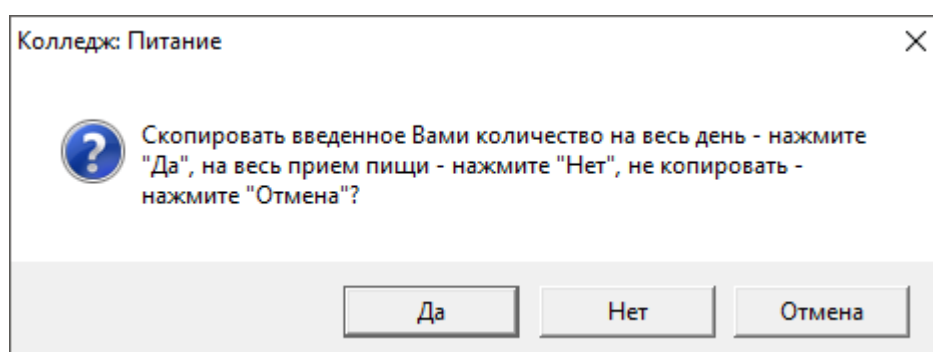
Блюдо: Суп молочный с макаронными изделиями 33

Тип довольствующихся: Учащиеся

Количество довольствующихся: 0

ОК Отмена Помощь

Программа предложит вам скопировать введенное количество довольствующихся на весь день, либо на один прием пищи, либо не копировать.



Колледж: Питание

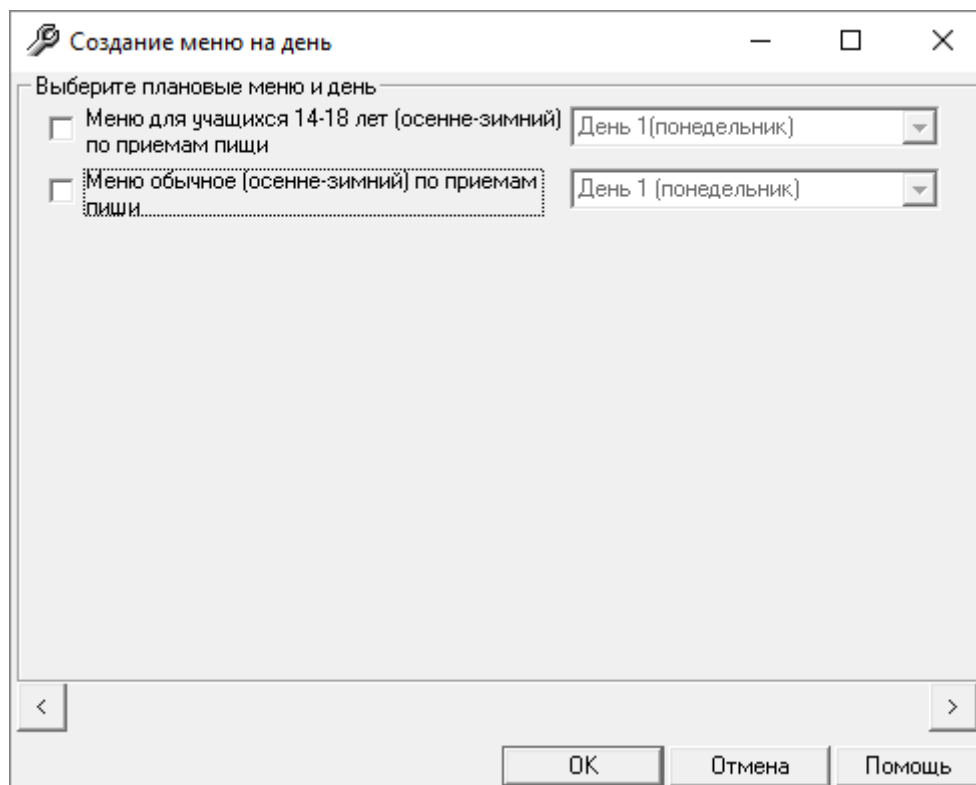
Скопировать введенное Вами количество на весь день - нажмите "Да", на весь прием пищи - нажмите "Нет", не копировать - нажмите "Отмена"?


Да Нет Отмена

3.6. При необходимости повторите шаги 3.3-3.4.



4. Если Вы нажали «**Нет**»:



4.1. В диалоговом окне выберите тип меню и день, нажмите «**ОК**»:



4.2. Чтобы добавить блюдо в документ, нажмите на панели инструментов документа кнопку  – «Новая запись»;

4.3. В диалоговом окне выберите значения из полей со списком «Прием пищи», «Блюдо», «Тип довольствующихся», заполните поле «Количество довольствующихся».

4.4. Нажмите «ОК». Блюдо автоматически добавится для привязанных к данному типу меню и стоящих на довольствии типов довольствующихся. При необходимости повторите шаги 4.2-4.4. Также Вы можете с помощью кнопок   менять порядок блюд в пределах одного приема пищи;

4.5. Также предусмотрена возможность подсчета стоимости документа меню на выбранную Вами дату (если не зажата кнопка  – «Пересчитывать стоимость меню на дату документа»). Если же кнопка  находится в зажatom состоянии, то стоимость меню пересчитывается автоматически на дату документа.

Статус	Тип меню	Дата	Номер до...	Сумма, руб.	Сформиро...	Комментарий
Выполнен...	Меню для детей...	22.06.2018	1	136,2	по приема...	
Не выпол...	Меню для детей...	25.06.2018	2	0	по приема...	

Окно журнала документов «Меню на день»

Данные по документу:

Номер: 1

Дата: 15.02.2021

Тип меню: Меню для учащихся 14-18 лет (День 1)

Формируем по: по приемам пищи

Тип довольствующ...	Количество	Прием пищи	Блюдо	Выход, г	Стоимост...	Сумма, р...	Жи
Учащиеся	15	ЗАВТРАК	Фрукты и ягоды свежие ...	70	0	0	0
Учащиеся	15	ЗАВТРАК	Суп молочный с макаро...	150	1,09	16,35	6
Учащиеся	15	ЗАВТРАК	Кисломолочный напито...	180	0	0	5
Учащиеся	15	ЗАВТРАК	Хлеб пшеничный №10	70	0	0	0
Учащиеся	15	ЗАВТРАК 2	Сок фруктовый или ово...	100	6	90	0

Итого (с учетом округлений по каждому блюду): 1045,8руб.

Комментарий:

OK Отмена

Окно документа «Меню на день»

Примечание: в меню на день предусмотрен выбор цены, по которой можно рассчитать стоимость меню на день: по последней поставке, по плановой цене продуктов или по плановой цене тех.карт. По умолчанию выбрано «По последней поставке».

Стоимость меню на день можно рассчитать по ценам последних поставок, по плановым ценам продуктов (указанных в справочнике «[Продукты](#)»), а также по плановым ценам технологических карт (указанных в справочнике «[Блюда](#)»). Сумма итога рассчитывается с учетом выбранной цены, по умолчанию расчет стоимости меню на день осуществляется по ценам последних поставок:



Расчет стоимости меню на день²

Примечание: если в параметрах программы установлена галочка «Использовать наценку», при расчетах стоимости по ценам учитывается наценка из технологических карт, при ее отсутствии из параметров.

² Расчет плановых и фактических цен см. [«Расчет плановых и фактических цен»](#), соответствующая цена обозначена соответствующими цифрами.

Меню на день №1 от 15.02.2021

Данные по документу:

Номер: 1

Дата: 15.02.2021

Тип меню: Меню для учащихся 14-18 лет (День 1)

Формируем по: по приемам пищи


Тип довольствующ...	Количество	Прием пищи	Блюдо	Выход, г	Стоимост...	Сумма, р...	Жи
Учащиеся	15	ЗАВТРАК	Флоды и ягоды свежие ...	70	0	0	0,
Учащиеся	15	ЗАВТРАК	Суп молочный с макар...	150	1,09	16,35	6,
Учащиеся	15	ЗАВТРАК	Кисломолочный напито...	180	0	0	5,
Учащиеся	15	ЗАВТРАК	Хлеб пшеничный №10	70	0	0	0,
Учащиеся	15	ЗАВТРАК 2	Сок фруктовый или ово...	100	6	90	с

Итого (с учетом округлений по каждому блюду): 1045,8руб.

Комментарий:

OK Отмена

Окно документа «Меню на день», выбор цен для расчета стоимости меню на день

5. При завершении работы с документом Вы можете распечатать «**Журнал меню на день**». Для этого нажмите на кнопку  – «**Печать**» на панели инструментов и выберите нужные столбцы журнала для печати:

Печатная форма

Выберите графы для печати

- Статус
- Тип меню
- Дата
- Номер документа
- Сумма, руб.
- Сформировано по:
- Комментарий


OK Отмена Помощь

6. Нажмите «**OK**»;

Журнал документов: Меню на день							
02.07.18 - 09.07.2018							
№	Статус	Тип меню	Дата	Номер документа	Сумма, руб	Сформировано по:	Комментарий
1	Выполнен расход	Меню для учащихся 14-18 лет	09.07.2018	1	136,2	по приемам пищи	
2	Не выполнен расход	Меню для учащихся 14-18 лет	09.07.2018	2	697	по приемам пищи	

Печатная форма «Журнала меню на день»


Журнал меню-требований

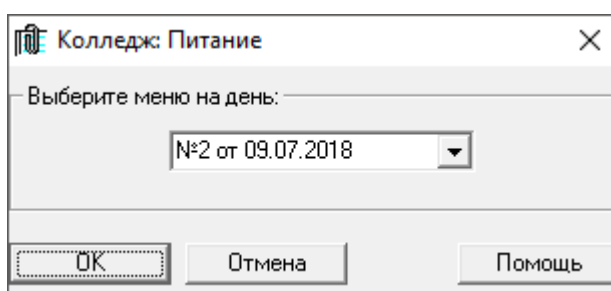
Выберите пункт меню: **Меню** → **Журнал меню-требований**, либо на панели инструментов нажмите на кнопку  – «Журнал меню-требований».

В журнале документов для удобства на панели инструментов можно выбрать период, за который необходимо вывести документы (по умолчанию, за последние 7 дней).

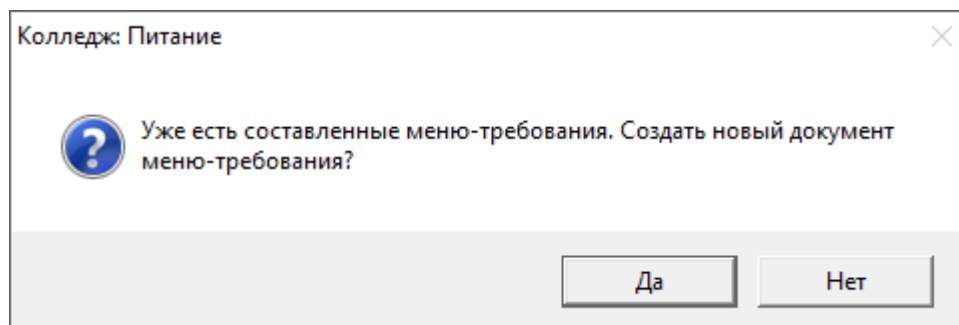
Для формирования меню-требования есть 2 варианта:

1. Из созданного/редактируемого документа меню на день (см. [«Журнал меню на день»](#));
2. Из журнала меню-требований:

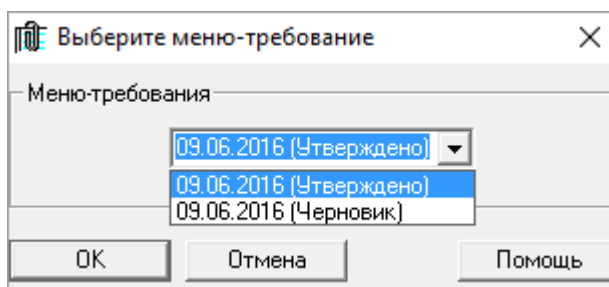
На панели инструментов журнала документов нажмите на кнопку  – «Новая запись», программа предложит выбрать документ меню на день:




Далее если на выбранный документ меню на день уже есть созданные меню-требования, то программа предложит создать новое меню-требование, либо открыть уже сформированные ранее документы:

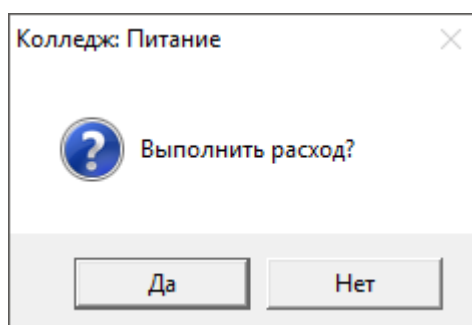


При ответе «**Нет**», в случае, если ранее сформировано несколько меню-требований, то программа предложит выбрать документ меню-требования, причем если есть утвержденное меню-требование, то в списке оно будет стоять первым:



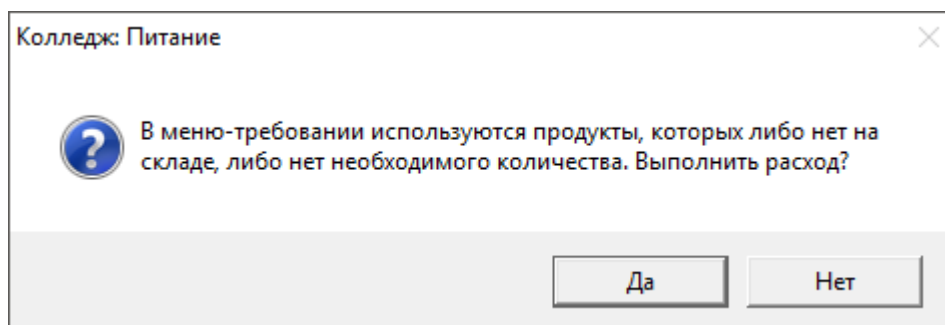
После выполненных шагов, описанных выше, сформируется меню-требование.

На панели инструментов документа меню-требования предусмотрена кнопка  – «**Сохранить меню-требование**». При нажатии на данную кнопку программа спросит:





Если «**Нет**», то программа просто сохранит меню-требование со статусом «*Расход не выполнен*» и даст возможность дальше редактировать его. Если нажать «**Да**» – программа сохранит меню-требование, закроет окно документа, далее откроет окно документа расхода с автоматически рассчитанным необходимым количеством продуктов.

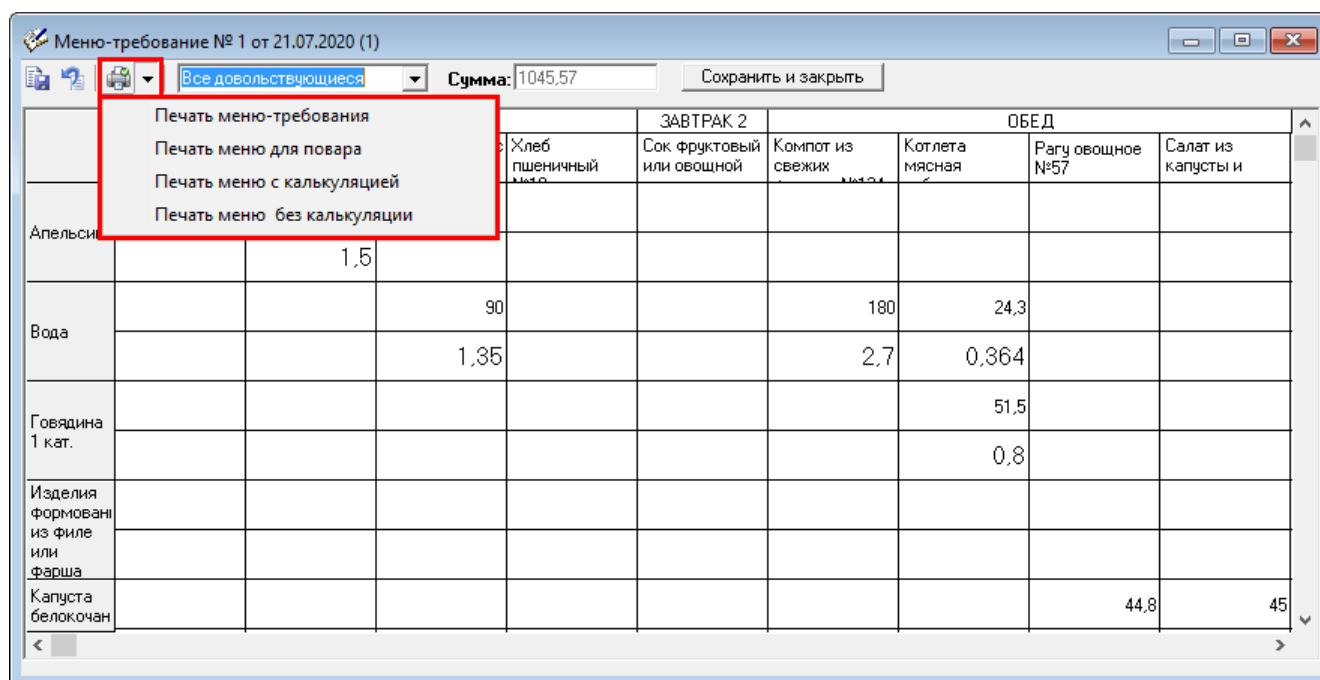
Если же в документе расхода нажмите на кнопку «ОК», то программа спросит:




Если «Да», то выполняется расход (статус у документа расхода «Выполнен», у документа меню на день и документа меню-требования – «Расход выполнен»). Так как на одно меню на день может быть создано несколько документов меню-требований, то при утверждении одного меню-требования, у остальных статусы меняются на «Расход не выполнен».

Также на панели инструментов документа предусмотрена кнопка  «Обновить МТ». Предназначено для того, чтобы выполнить быстрое обновление меню-требования, если были внесены изменения в технологические карты.

1.  – «Печать документа меню-требования» (а также «Печать меню с калькуляцией», «Печать без калькуляции»):



Окно «Меню-требование»

2. Поле со списком  у него есть значения:

- a. «**Все довольствующиеся**» – необходимое количество продуктов рассчитано совместно на все типы довольствующихся и при изменении данного количества программа автоматически в процентном соотношении рассчитывает полученные результаты по всем типам довольствующихся.
- b. «**По типам довольствующихся**» – в таблице указывается в первом столбце все типы довольствующихся. Например, «Учащиеся 14-18 лет» и «Общая».
- c. А также в поле со списком будут значения, в зависимости от того, сколько типов использует та или иная организация, например, «Учащиеся 14-18 лет» и «Общая» в отдельности.

3. Блюда, с выбранным продуктом – необходимо для отображения только тех блюд, в которых используется выбранный продукт. Например, если в таблице слева выбран продукт «Вода питьевая», то в таблице справа при включенной галке отобразятся такие блюда, как Кофейный напиток, Свекольник и Чай с сахаром. Если же не будет стоять галка, то в таблице справа будут указаны все блюда, которые используются в данном меню–требовании. *Функция активна для пользователя, если выбраны все значения в поле со списком, кроме «Все довольствующиеся».*

Вид окна документа меню–требования меняется в зависимости от выбранного значения в поле со списком. То есть, если выбраны все значения, кроме «Все довольствующиеся», то в окне документа слева появится дополнительная таблица со списком используемых продуктов в меню–требовании. Предусмотрен фильтр по продуктам: «Все» – в таблице выводится полный список продуктов, «Недостаток» – продукты, которые не имеются на складе, либо вообще нет наименований данных продуктов, а также продукты, количество которых после расхода будет равно 0. И «В достатке» – список продуктов, которые имеются на складе.

Внимание: продукты, которых не хватает на складе, либо нет наименований на складе, выделены *красным цветом*. Продукты, количество которых после расхода будет равно «0», выделены *сиреневым цветом*:

Меню-требование № 1 от 09.07.2018 (1)

По типам довольствующихся: Сумма: 1106,25 Сохранить и закрыть

Все склады
Все

	ЗАВТРАК				ЗАВТРАК 2
	Кисломолочный напиток №119	Фрукты и ягоды свежие №140	Суп молочный с макаронными	Хлеб пшеничный	Сок фруктовый или овощной
Учащиеся			90		
			1,35		
Итого	0	0	90	0	0
	0	0	1,35	0	0

Информационная панель:

Продукт: Вода
 Прием пищи: ЗАВТРАК
 Блюдо: Суп молочный с макаронными изделиями №33
 Выход блюда: 150
 Тип довольствующихся: Учащиеся
 Количество: 15
 Остаток на складе: 11,502 л (11502г)
 Необходимое количество: 1,35 л

Показать все блюда

Заменить

Окно «Меню-требования»

Для более удобной работы пользователей предусмотрена вспомогательная информационная панель. На данной панели указывается:

- наименование продукта, который выбран в левой части окна меню-требования,
- прием пищи/категория блюда,
- блюдо,
- выход блюда,
- тип довольствующихся,
- количество довольствующихся, которое указано в меню на день на данное блюдо,
- автоматически считается остаток на складе выбранного продукта, и указывается необходимое количество данного продукта в меню-требовании.

Необходимое количество автоматически рассчитывается и указывается в таблице справа в 2 ячейках: верхняя ячейка – количество на одного ребенка

(указывается в граммах), а нижняя ячейка – общее количество необходимого продукта (на все количество довольствующихся данной категорией), оно указывается в той единице измерения, которая указана у продукта в справочнике «**Продукты**» (единицы измерения также указываются на информационной панели).

Информационная панель:	
Продукт:	Вода питьевая
Прием пищи:	ЗАВТРАК
Блюдо:	Суп молочный с макаронными изделиями
Выход блюда:	150
Тип довольствующихся:	Учащиеся
Количество	15
Остаток на складе:	13 л (13000г)
Необходимое количество:	1,35 л

«Вспомогательная информационная панель»

Предусмотрена возможность редактирования количества продукта в таблице справа.

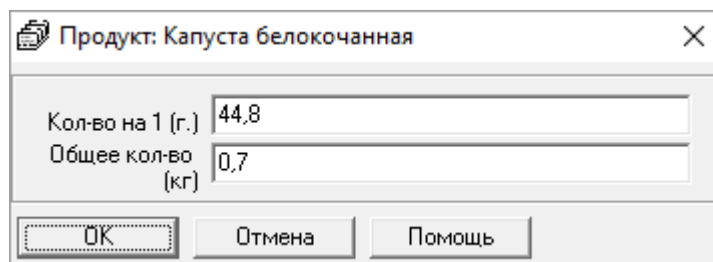
	ЗАВТРАК	Итого
	Плоды и ягоды свежие	
Учащиеся	100	100
	1,5	1,5
Итого	100	100
	1,5	1,5

Фрагмент окна документа меню–требования

Красным выделено необходимое количество на одного ребенка, синим – общее количество продукта на весь выбранный тип.

Если же выбрано «*Все типы довольствующихся*» – то в верхней ячейке будет рассчитано среднее количество необходимого продукта, а в нижней ячейке – общее количество продукта на все типы, которые участвуют в данном меню-требовании.

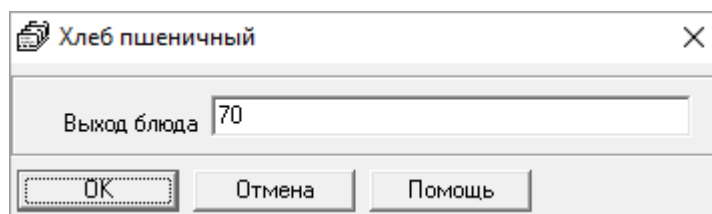
Для того чтобы изменить количество выделите ячейку (красную или синюю) и нажмите на **Enter**, либо щелкните два раза правой кнопкой мыши, откроется окно:



Окно редактирования количества продукта

Причем при изменении количества на одного ребенка, программа спросит пересчитывать на всех детей и наоборот. Если же эта возможность выбрана при «*Все довольствующиеся*», то при сохранении программа автоматически рассчитает количество в процентном соотношении на разные типы довольствующихся.

Также предусмотрено изменение выхода блюда в рамках данного меню-требования. Это можно сделать только при выборе одного типа довольствующихся в поле со списком, например, «**Общая**». Для этого щелкните двойным щелчком правой кнопки мыши по необходимой ячейке с наименованием блюда, откроется окно:



После нажатия «**ОК**» программа автоматически пересчитает количество всех продуктов, которые входят в выбранное блюдо в качестве ингредиентов.

В меню-требовании предусмотрена функция замены продуктов.

Кнопка «**Заменить**» активна только тогда, когда выбрана ячейка с указанием необходимого количества продукта только при всех значениях из списка, кроме «*Все довольствующиеся*». Данная функция позволяет заменить выбранный продукт в меню-требовании, например, если его не хватает на складе.

Замена продукта Вода

Продукт:	Вода
Прием пищи:	ЗАВТРАК
Блюдо:	Суп молочный с макаронными изделиями
Тип довольствующихся:	Учащиеся
Количество довольствующихся:	15
Остаток на складе:	11,502 л (11502г)
Необходимое количество:	1,35

Параметры замены:

Заменить по рецептуре (варианты)

Заменить по справочнику "Замена продуктов"

Заменить по остаткам на складе

Частичная замена

Продукт-заменитель: Апельсин

Количество на одного, г:

Количество на всех:

Остаток на складе: 5

Количество основного продукта:

Количество продукта-заменителя: 0

OK Отмена Помощь

Вид окна замены продукта в меню требования

Далее рассмотрим более подробно окно замены продукта в меню-требовании. В данном окне необходимо выбрать параметры замены,

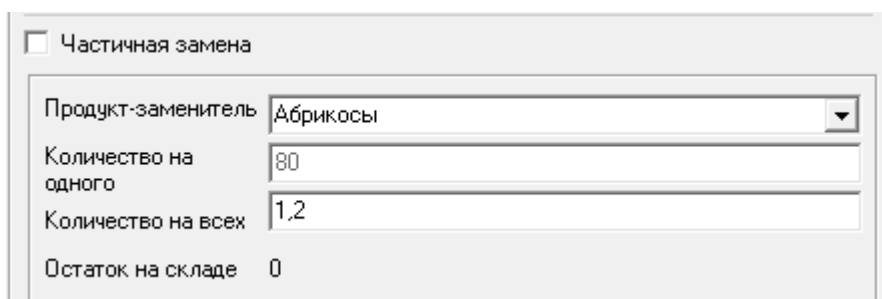
- **«Заменить по рецептуре»** – активно, если есть в рецептуре выбранного блюда варианты, (например, основной продукт селедка, а варианты – минтай или треска). При этом поле со списком автоматически заполняется данными вариантами из рецептуры. При выборе продукта заменителя программа автоматически пересчитает количество на одного ребенка и на всех детей по типу довольствующихся, редактировать пользователю можно только количество на всех детей. А также для более полной информации указывается остаток на складе продукта-заменителя.

- **«Заменить по справочнику замен»** – активно, в том случае, если в справочнике замен продуктов будут внесены данные по заменяемому продукту.

Также будет автоматически заполнено поле со списком «**Продукт-заменитель**» и пересчитаны данные о необходимом количестве в зависимости от данных, указанных в справочнике замен, (например, говядину 100 г можно заменить 150 г творога).

- «**Заменить по остаткам на складе**» – в поле со списком указываются все продукты, которые есть на складе, но при данном варианте пользователю необходимо самому ввести количество на всех детей, а в свою очередь программа пересчитает количество на одного ребенка.


Также предусмотрена функция частичной замены продукта. Если поставить галку «**Частичная замена**», активным станет нижняя часть окна:



<input type="checkbox"/> Частичная замена	
Продукт-заменитель	Абрикосы
Количество на одного	80
Количество на всех	1.2
Остаток на складе	0

При этом автоматически будет заполнено поле «**Количество основного продукта**» начальными данными и «**Количество продукта-заменителя**» будет равно 0. Как только пользователь изменит количество основного продукта, программа пересчитает и запишет количество продукта-заменителя. Например, необходимо оставить 1 кг основного продукта, и добавить продукт заменить с количеством 0,92 кг.

Примечание: в меню-требовании предусмотрен подсчет количества необходимых продуктов как на 1 ребенка, так и на количество питающихся в разрезе блюд и приемов пищи. Также предусмотрен подсчет количества в итоге на 1 ребенка и на количество питающихся в разрезе типов довольствующихся.

В окне меню-требования Вы можете выполнить печать меню-требования, печать меню с калькуляцией, печать меню без калькуляции. Для этого нажмите на треугольник рядом с кнопкой  – «**Печать**» на панели инструментов окна «**Меню-требования**» и выберите нужную строку:

Меню-требование № 1 от 21.07.2020 (1)

Все довольствующиеся | Сумма: 1045,57 | Сохранить и закрыть

			ЗАВТРАК 2	ОБЕД		
Апельсин		1,5				
Вода		90		180	24,3	
		1,35		2,7	0,364	
Говядина 1 кат.					51,5	
					0,8	
Изделия формованные из филе или фарша						
Капуста белокочан						44,8
						45

Окно «Меню-требование»

При печати меню-требования программа выдаст окно с параметрами. Выберите необходимые настройки и нажмите «ОК»:

Параметры печати меню-требования

Настройки

- Дублировать шапку таблицы на каждой странице формата А4
- Выводить название продуктов в шапку таблицы
- Группировать по блюдам, затем по типам довольствующихся
- Минимизировать графы
- Сортировать продукты по шифру

Общий размер шрифта: 8

Размер шрифта количества продукта на все порции: 10

Размер шрифта итогового количества на все блюда: 12

ОК Отмена Помощь

Окно «Параметры печати меню-требования»

Колледж		Утверждаю Баркина Н.И.										Коды					
наименование учреждения		МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ № 1										Форма по ОКУД					
По группам		НА ВЫДАЧУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ										Дата					
Учащиеся		Источники финансирования										Шифр учреждения					
Учащиеся		на 15.02.2021										ОКЛО					
Всего		Материально-ответственное лицо															
кол-во человек		Плановая сумма										0					
плановая стоимость д-дня												0					
фактическая стоимость д-дня												69,7					
Сумма (план)												0					
Сумма (факт)												1045,5					
Наименование продуктов	Ед.изм.	Количество продуктов питания, подлежащих закладке															
		ЗАВТРАК				ЗАВТРАК 2				ОБЕД							
1	2	Учащиеся				Учащиеся				Учащиеся						14	15
Количество порций		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
Выход - вес порций		15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15			
Апельсин	кг	100															
		1,5															
Вода	л		90						240	24,3		180					
			1,35						3,6	0,364		2,7					
Говядина 1 кат.	кг									51,5							
										0,8							
Изделия формованные из филе или фарша рыбы (пром. пр-ва)	кг																
Каша пшеничная	кг							45				44,8					

Печатная форма меню-требования

Примечание: в параметрах программы предоставлены три шаблона для печати меню-требования. Выбрать наиболее подходящий можно в окне «Параметры» (Сервис → Параметры).

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ №1 на 21.07.2020																					
Наименование продуктов	Ед.изм.	Количество продуктов питания, подлежащих закладке																		Шифр продукта	Учащиеся
		ЗАВТРАК				ОБЕД				ПОЛДНИК				УЖИН							
		кисломолочный напиток	фрукты и ягоды свежие	Суп молочный с макаронными изделиями	Хлеб пшеничный	Сок фруктовый или овощной витаминизированный	компот из свежих фруктов	котлет мясная рубленая	Рагу овощное	Салат из капусты моркови с растительным маслом	Суп крестьянский со сметаной	Хлеб ржаной	изделие формованное	Отвар шиповника	пюре картофельное	Салат из помидоров	каша гречневая молочная	печенье витаминизированное	чай сладкий с молоком		
Учащиеся	Учащиеся	Учащиеся	Учащиеся	Учащиеся	Учащиеся	Учащиеся	Учащиеся	Учащиеся	Учащиеся	Учащиеся	Учащиеся	Учащиеся	Учащиеся	Учащиеся	Учащиеся	Учащиеся	Учащиеся	Учащиеся			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
Количество порций		15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15		
Выход - вес порций		180	70	150	70	100	150	90	140	45	200	30	25	150	120	45	150	20	150		
Апельсин	кг	100																			100
		1,5																			1,5
Вода	л		90				180	24,3			240			150			18		84,5		766,8
			1,35				2,7	0,36			3,6			2,25			0,27		0,97		11,5
Говядина 1 кат.	кг							51,5												610001	51,5
								0,8													0,8
Изделия формованные из филе или фарша рыбы (пром. пр-ва)	кг												25								25
													0,38								0,38

Печатная форма меню для повара

МЕНЮ							
на 27.11.2019							
УЧАЩИЕСЯ							
Наименование блюда	Выход, г	Пищевая ценность				В1	С
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал		
ЗАВТРАК							
Кисломолочный напиток	180	5,04	5,76	7,38	106,20	0,054	1,260
Фрукты и ягоды свежие	70	0,29	0,29	7,06	31,72	0,000	11,683
Суп молочный с макаронными изделиями	150	4,95	6,75	15,48	140,28	0,030	0,675
Хлеб пшеничный	70	4,62	0,63	26,60	139,30	0,140	0,000
ЗАВТРАК 2							
Сок фруктовый или овощной витаминизированный	100	0,50	0,10	10,10	46,00	0,010	2,000
ОБЕД							
Компот из свежих фруктов	150	5,82	5,82	13,40	52,04	0,000	2,400
Котлета мясная рубленая, запеченная с соусом молочным	90	10,30	11,18	7,30	175,06	0,054	0,198
Рагу овощное	140	3,50	4,75	13,48	117,89	0,084	7,868
Салат из капусты и моркови с растительным маслом	45	0,74	3,19	2,21	40,85	0,014	11,592
Суп крестьянский со сметаной	200	2,42	1,62	13,20	92,08	0,100	7,080
Хлеб ржаной	30	1,08	0,27	9,36	44,55	0,060	0,000
ПОЛДНИК							
Изделие формованное из филе или фарша рыбы (промышленного производства)	25	7,44	0,19	0,00	31,16	0,000	0,000
Отвар шиповника	150	0,40	0,16	11,79	56,82	0,009	120,000
Пюре картофельное	120	2,60	3,74	6,43	99,12	0,084	2,508
Салат из помидоров свежих с перцем сладким с раст. маслом	45	1,48	9,61	5,89	118,19	0,086	81,450
УЖИН							
Каша гречневая молочная жидкая	150	5,24	7,82	18,75	166,78	0,075	0,675
Печенье витаминизированное	20	0,10	0,00	16,00	64,80	0,000	0,000
Чай сладкий с молоком	150	2,34	2,43	13,28	81,96	0,015	0,495


Печатная форма меню с калькуляцией

МЕНЮ		
на 21.07.2020		
УЧАЩИЕСЯ		
Наименование блюда	Выход, г	Стоимость
ЗАВТРАК		
Кисломолочный напиток	180	0,00
Фрукты и ягоды свежие	70	0,00
Суп молочный с макаронными изделиями	150	1,09
Хлеб пшеничный	70	0,00
ЗАВТРАК 2		
Сок фруктовый или овощной витаминизированный	100	6,00
ОБЕД		
Компот из свежих фруктов	150	0,62
Котлета мясная рубленая, запеченная с соусом молочным	90	13,41
Рагу овощное	140	6,63
Салат из капусты и моркови с растительным маслом	45	1,49
Суп крестьянский со сметаной	200	4,20
Хлеб ржаной	30	1,20
ПОЛДНИК		
Изделие формованное из филе или фарша рыбы (промышленного производства)	25	0,00
Отвар шиповника	150	18,30
Пюре картофельное	120	4,53
Салат из помидоров свежих с перцем сладким с растительным маслом	45	4,82
УЖИН		
Каша гречневая молочная жидкая	150	1,35
Печенье витаминизированное	20	5,60
Чай сладкий с молоком	150	0,49
Бухгалтер		
		(подпись)
		(расшифровка подписи)
Руководитель		
		(подпись)
		Барикина Н.И. (расшифровка подписи)

Печатная форма меню без калькуляцией

Примечание: расчет стоимости меню-требования показан в пункте [«Расчет плановых и фактических цен»](#) настоящего руководства пользователя.

Расход продуктов питания


Выберите пункт меню: **Склад** → **Операции** → **Расход** либо на панели инструментов нажмите на кнопку  – «**Расход**».

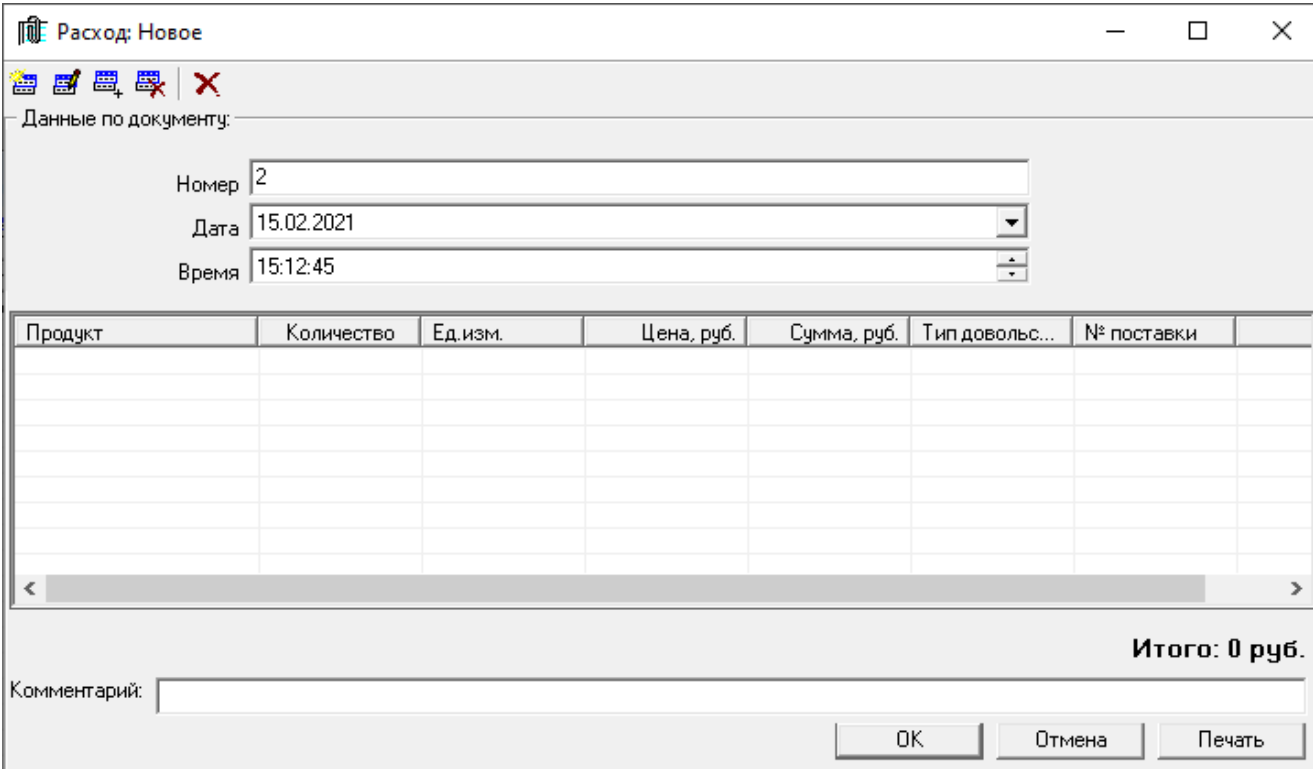
Прежде чем начать работать с документом «**Расход**», необходимо заполнить следующие справочники:

- [«Остатки на складе»](#) и/или [«Приход»](#),
- [«Продукты»](#),
- [«Единицы измерения»](#).

В журнале документов для удобства на панели инструментов можно выбрать период, за который необходимо вывести документы (по умолчанию, за последние 7 дней).

Для того чтобы **создать новый расход**:

1. В журнале документов нажмите на панели инструментов на кнопку  – «**Новая запись**»;
2. В окне документа заполните/измените поля «**Номер**» и «**Комментарий**», выберите дату и время;



Расход: Новое

Данные по документу:

Номер

Дата


Время

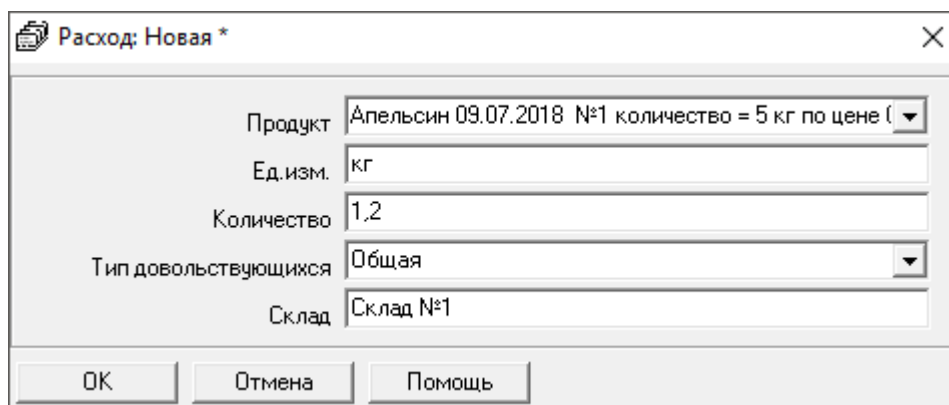
Продукт	Количество	Ед.изм.	Цена, руб.	Сумма, руб.	Тип довольс...	№ поставки

Итого: 0 руб.

Комментарий:

OK Отмена Печать

3. Чтобы добавить в документ продукты, нажмите на панели документа на кнопку  – «Новая запись»;



Расход: Новая *

Продукт: Апельсин 09.07.2018 №1 количество = 5 кг по цене (

Ед.изм.: кг

Количество: 1,2

Тип довольствующихся: Общая

Склад: Склад №1

OK Отмена Помощь

4. В диалоговом окне выберите продукт со склада, который Вы собираетесь расходовать, в поле со списком, поле «Единица измерения» заполнится автоматически (той единицей измерения, в которой выбранный продукт хранится на складе), заполните поле «Количество» и выберите тип довольствующихся из списка.

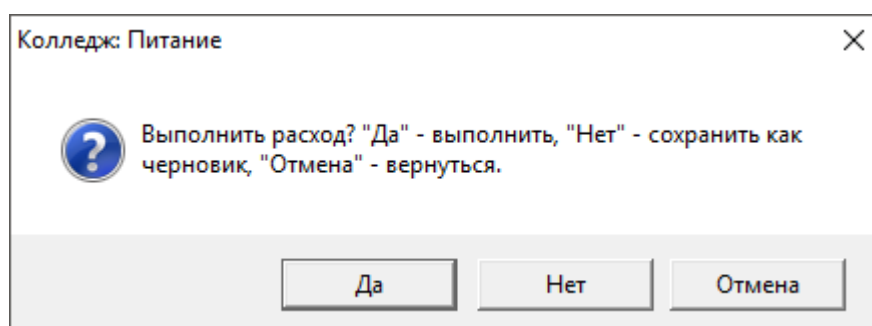
Внимание: по данным документов расхода составляется отчет о химическом составе, поэтому будьте внимательны и следите за корректностью вводимых данных!

5. Сумма расхода пересчитывается автоматически после каждого добавления продуктов;

6. Нажмите «ОК». Продукт добавлен. При необходимости повторите шаги 3-6 пункта «Создание нового расхода»;

7. Нажмите «ОК» в окне документа;

8. Программа выдаст сообщение:



Колледж: Питание

Выполнить расход? "Да" - выполнить, "Нет" - сохранить как черновик, "Отмена" - вернуться.


Да Нет Отмена

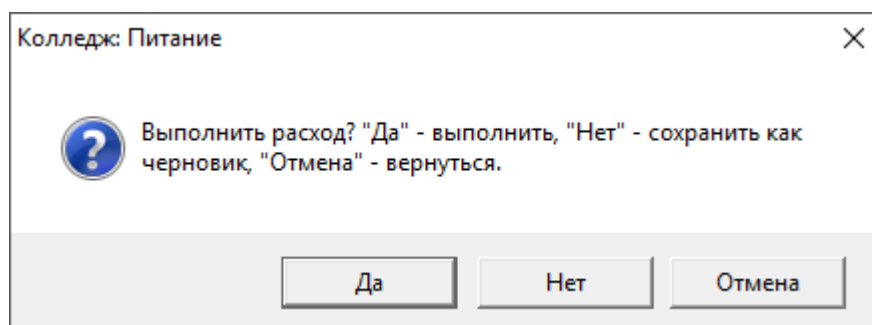
При нажатии кнопки «**Да**» программа выполняет расход и в поле «**Статус**» журнала документов проставляется запись «**Выполнен**».

При нажатии кнопки «**Нет**» программа сохраняет данный документ в виде черновика, который Вы в дальнейшем можете отредактировать. В поле «**Статус**» журнала документов проставляется запись «**Черновик**». Строки этого документа не будут отражены в справочнике «**Остатки на складе**».

Также если расход выполнен по документу «**Меню-требование**», то в поле статус журнала меню-требований и журнала меню на день проставляется «**Расход выполнен**», в обратном случае «**Не выполнен расход**».

Редактирование документов:

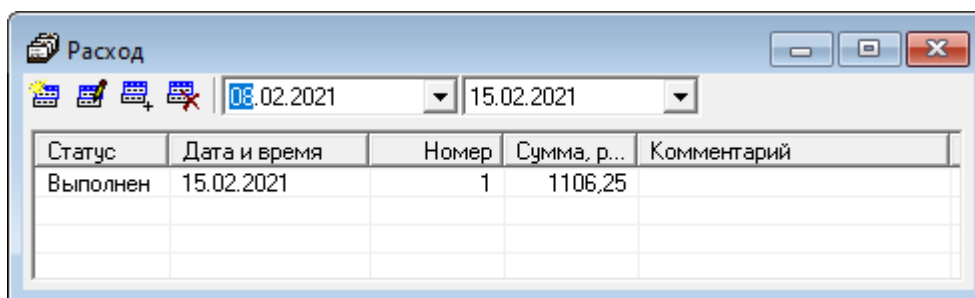
1. В журнале документов нажмите на панели инструментов на кнопку  – «**Изменить**»;
2. В окне редактирования документа при необходимости измените поля «**Номер**», «**Дата**», «**Время**», «**Комментарий**»;
3. При необходимости выполните шаги 3-6 пункта «**Создание нового расхода**»;
4. Нажмите «**ОК**» в окне документа;
5. Программа выдаст сообщение:




При нажатии кнопки «**Да**» программа выполняет расход, и в поле «**Статус**» журнала документов проставляется запись «**Выполнен**».

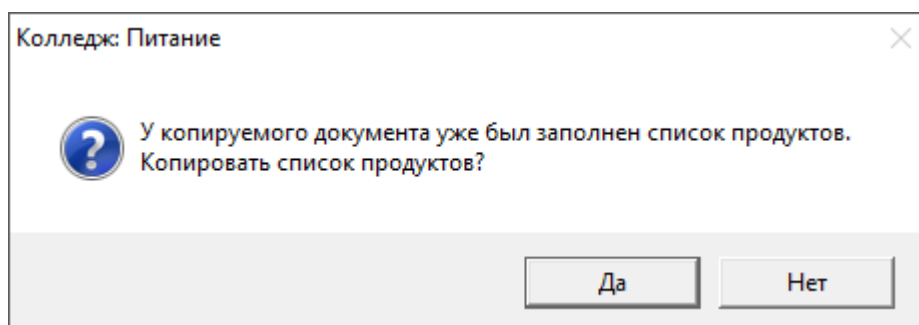
При нажатии кнопки «**Нет**» программа сохраняет данный документ в виде черновика, который Вы в дальнейшем можете отредактировать. В поле «**Статус**»

журнала документов проставляется запись «**Черновик**». Строки этого документа не будут отражены в справочнике «**Остатки на складе**».



Окно журнала документов «Расход»

В журнале документов «**Расход**» предусмотрена возможность копирования документа вместе с продуктами. Для этого на панели инструментов журнала документов нажмите на кнопку  – «**Копировать**» и в появившемся диалоговом окне:



Нажмите «**Да**».

Примечание: в документе Расхода при подсчете суммы используется фактическая стоимость продуктов по складскому учету (по партиям) (см. [«Расчет плановых и фактических цен»](#)).

Отчеты


Для того чтобы создать отчет необходимо полно и тщательно заполнить все имеющиеся справочники, документы, журналы.

Бракераж готовой продукции, Бракераж пищевых продуктов

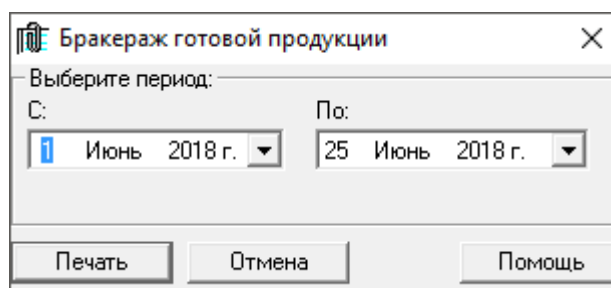
Для того чтобы сформировать отчеты:

- Выберите пункт меню:
 - **Отчеты** → **Бракераж готовой продукции** или на панели инструментов нажмите кнопку  – «**Бракераж готовой продукции**»

или

- **Отчеты** → **Бракераж пищевых продуктов**, либо пункт меню **Склад** → **Отчеты** → **Бракераж пищевых продуктов**, либо на панели инструментов нажмите кнопку  – «**Бракераж пищевых продуктов**».

- В диалоговом окне выберите период, за который Вы хотите сформировать данный отчет, например:



- Нажмите «**ОК**»;
- Отчет сформирован в **MS Excel**.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции
на период с 01.02.2021 по 15.02.2021

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8
15 февраля 2021							
ЗАВТРАК							
15 февраля 2021		Фрукты и ягоды свежие	Карта № 140				
15 февраля 2021		Кисломолочный напиток	Карта № 119				
15 февраля 2021		Хлеб пшеничный	Карта № 10				
15 февраля 2021		Суп молочный с макаронными изделиями	Карта № 33; Цвет белый. Макароны изделия хорошо разварены, не слипшиеся. Вкус и запах свойственные отварной вермишели и молока.				
ЗАВТРАК 2							
15 февраля 2021		Сок фруктовый или овощной витаминизированный	Карта № 130				
ОБЕД							
15 февраля 2021		Компот из свежих фруктов	Карта № 124; Цвет сиропа - прозрачный, желтоватый. Фрукты должны сохранять форму нарезки.				

Окно отчета «Бракераж готовой продукции»

ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА СКОРОПОРТЯЩЕЙСЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
на период с 01.02.2021 по 15.02.2021

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ: МАСЛО												
15.02.2021 11:57:59	Масло сливочное	кг				ХБК 5 0,359 кг				16.02.2021	15.02.2021	
МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ: ЦЕЛЬНОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ												
15.02.2021 11:57:59	Сметана	кг				ХБК 5 0,12 кг				16.02.2021	15.02.2021	
15.02.2021 11:57:59	Молоко	л				ХБК 5 6,02 л				16.02.2021	15.02.2021	
15.02.2021 11:57:59	Кефир	кг				ХБК 5 2,8 кг				16.02.2021	15.02.2021	
МЯСО, ПТИЦА И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ: МЯСО												
15.02.2021 11:57:59	Говядина 1 кат.	кг				ХБК 5 0,8 кг				16.02.2021	15.02.2021	
ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ												


Окно отчета «Бракераж пищевых продуктов»

Накопительные ведомости

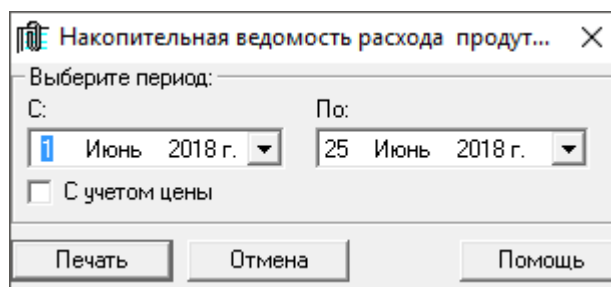
Программа предлагает Вам использовать 6 видов отчетов:

- «**Накопительная ведомость расхода продуктов питания нарастающим итогом**»;
- «**Накопительная ведомость расхода продуктов питания**»;
- «**Накопительная ведомость расхода (ОКУД 0504038)**»;
- «**Накопительная ведомость прихода продуктов питания нарастающим итогом**»;
- «**Накопительная ведомость прихода продуктов питания**»;
- «**Накопительная ведомость прихода (ОКУД 0504037)**».

Для того чтобы сформировать отчеты:

- Откройте пункт меню «**Отчеты**», либо пункт меню **Склад** → **Отчеты**, либо нажмите треугольник рядом с кнопкой  – «**Накопительные ведомости**» на панели инструментов и выберите необходимый Вам отчет;

- В диалоговом окне выберите период:



Накопительная ведомость расхода продук... X

Выберите период:

С: Июнь 2018 г. По: 25 Июнь 2018 г.

С учетом цены

Печать Отмена Помощь

- Отчеты сформированы в **MS Excel**.

Накопительная ведомость нарастающим итогом №									
по ПРИХОДУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ									
за 01.06.2018 - 28.06.2018									
Учреждение		Кировский колледж сервиса и связи							
Структурное подразделение									
Материально-ответственное лицо									
Наименование продуктов	Ед.изм.	Приход по дням							
		01.06.2018	02.06.2018	05.06.2018	07.06.2018	08.06.2018	09.06.2018	10.06.2018	13.06.2018
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ржаной хлеб	Булка 550	10	10	10	10	10	10	10	10
Картофель	кг	200	200	200	200	200	200	200	200
Лук	кг	23	23	23	23	23	23	23	23
Морковь	кг	10	10	10	10	10	10	10	10
Масло растительное	л	15	15	15	15	15	15	15	15
Масло сливочное	кг	20	20	20	20	20	20	20	20


Печатная форма «Накопительная ведомость расхода продуктов питания нарастающим итогом»

Внимание: накопительные ведомости составляются исходя из выбранного режима работы учреждения: при 5-дневной рабочей неделе без учета суббот и воскресений, а при 6-дневной – без учета воскресений. Изменить настройки можно, нажав пункт меню: Настройки и установив галку возле необходимой Вам рабочей недели.

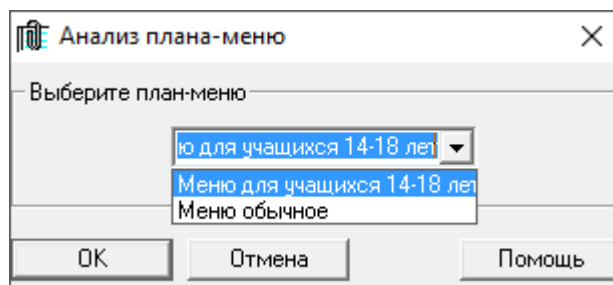
Анализ план-меню на повторение блюд в разрезе 3х дней


Уникальная возможность данной программы, предназначена для быстрого просмотра возможных повторений одних и тех же блюд и кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня.

Чтобы выполнить анализ план-меню на соответствие нормам питания, выберите пункт меню **Отчеты** → **Анализ план-меню на повторение блюд**

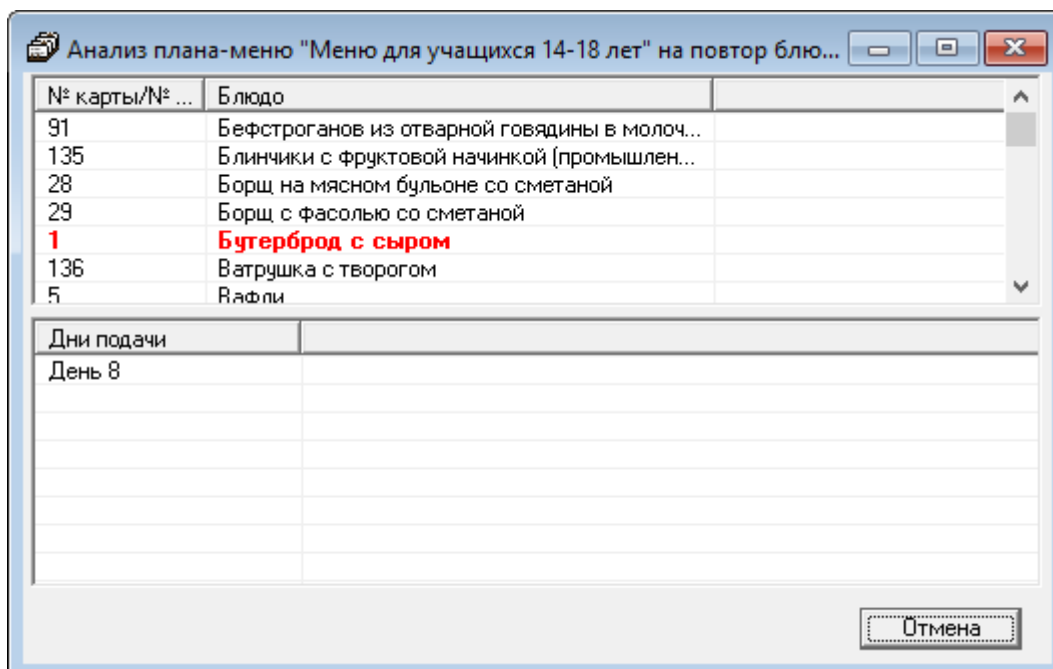
в разрезе 3х дней либо на панели инструментов нажмите на кнопку  – «Анализ план-меню на повторение блюд в разрезе 3х дней».

Выберите план-меню и нажмите «ОК»:



Если Вы работаете с план-меню в окне «План-меню», Вы также можете выполнить анализ текущего план-меню, нажав в окне «План-меню» на панели инструментов на кнопку  – «Анализ план-меню на повторение блюд в разрезе 3х дней».


Форма отчета в виде 2х справочников: 1 – отображает весь список технологических карт выбранного план-меню, 2 – отображаются дни из план-меню, в которых запланировано выдавать блюдо, выделенное в верхней таблице.



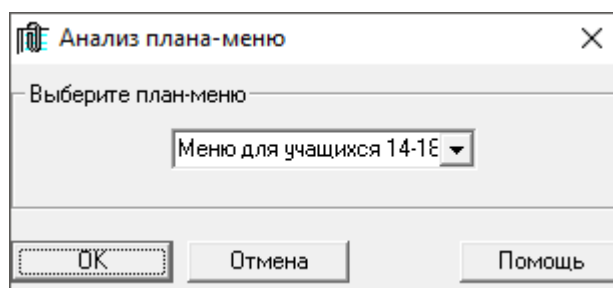
Экранная форма «Анализ план-меню на повторение блюд в разрезе 3х дней»


Анализ план-меню на соответствие нормам питания

В программе «[Колледж: Питание](#)» еще одна **уникальная возможность**, предназначенная для быстрого просмотра возможных отклонений планового расхода продуктов питания от суточной нормы.

Чтобы выполнить анализ план-меню на соответствие нормам питания, выберите пункт меню **Отчеты** → **Анализ план-меню на соответствие нормам питания** либо на панели инструментов нажмите на кнопку  – «**Анализ план-меню на соответствие нормам питания**».

Выберите план-меню и нажмите «**ОК**»:



Если Вы работаете с план-меню в окне «**План-меню**», Вы также можете выполнить анализ текущего план-меню, нажав в окне «**План-меню**» на панели инструментов на кнопку  – «**Анализ план-меню на соответствие нормам питания**».

Форма отчета в виде двух справочников: 1 – показывает отклонение за весь плановый период, 2 – отклонение по каждому дню в отдельности, день план-меню выбирается из выпадающего списка, который находится вверху окна.

Анализ плана-меню "Меню для учащихся 14-18 лет" на соответстви...

День 1

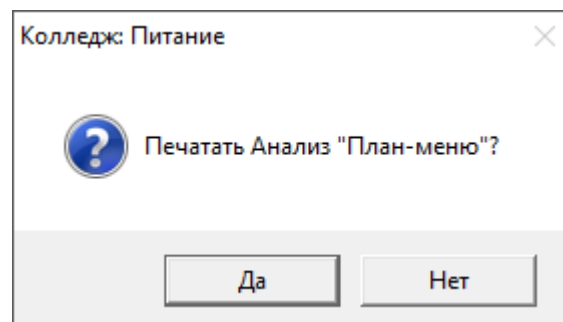
Продукт	План, г	Норма, г	Отклонение,...	План к нор
Итого				
Учащиеся				
Бобовые	2,91	5	-2,09	58,2
Горох шлифованный	1,11			
Фасоль	1,8			
Всего	0,40	0	0,40	0

Продукт	План, г	Норма, г	Отклонение,...	План к нор
Учащиеся				
Бобовые	0	5	-5	0
Бобы	0			
Горох (очищенный)	0			
Горох шлифованный	0			

Отмена

Экранная форма «Анализ план-меню на соответствие нормам питания»

Имеется возможность распечатки формы в MS Excel.




Анализ плана-меню "Бесплатное питание" на соответствие нормам питания					
№ п/п	Продукт	План,г	Норма,г	Отклонение,+/-	План к норме, %
Учащиеся					
	Дрожжи хлебопекарные	0,49	1,2	-0,71	40,83
1	Дрожжи хлебопекарные	0,49			
	Какао	0	0,72	-0,72	0
1	Какао тертое	0			
2	Какао-бобы	0			
3	Какао-порошок	0			
	Картофель	132,68	112,8	19,88	117,62
1	Картофель	132,68			
	Кисломолочные продукты (массовая	153,00	108,00	45,00	141,67
1	Кефир	153,00			
	Колбасные изделия	2,5	11,76	-9,26	21,26
1	Колбаса вареная высшего сорта	2,5			
	Кондитерские изделия	27,2	9,00	18,2	302,22
1	Вафли с молочно-жировой начинкой	1,2			
2	Зефир	2,00			
3	Пастила	2,00			
4	Пряники	2,00			
5	Сырок творожный, особый	20,00			
	Крупы, бобовые	23,25	30,00	-6,75	77,5
1	Геркулес	5,85			
2	Горох шлифованный	1,11			
3	Гречневая крупа	3,45			
4	Крупа манная	2,41			
5	Крупа перловая	0,6			

Печатная форма «Анализ план-меню на соответствие нормам питания»

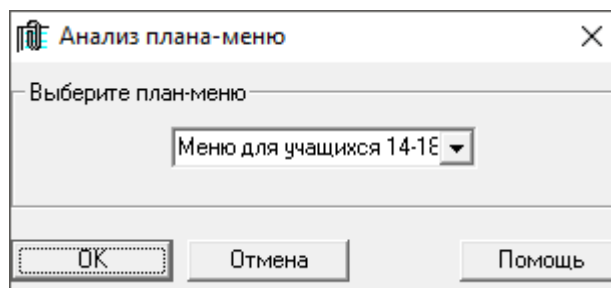
Анализ распределения калорийности план-меню


Еще одна **уникальная возможность** данной программы, предназначена для быстрого просмотра возможных отклонений плановой калорийности по приему пищи от нормы.

Для выполнения анализа распределения калорийности план-меню заполните справочник «[Распределение энергетической ценности \(калорийности\)](#)», где укажите норму энергетической ценности (калорийности) продуктов для каждого приема пищи.

Чтобы выполнить анализ распределения калорийности, выберите пункт меню **Отчеты** → **Анализ распределения калорийности план-меню**, либо на панели инструментов нажмите на кнопку  – **«Анализ распределения калорийности план-меню»** и следуйте дальнейшим указаниям.

Выберите план-меню и нажмите «ОК»:



Если Вы работаете с план-меню в окне «План-меню», Вы также можете выполнить анализ текущего план-меню, нажав в окне «План-меню» на панели инструментов на кнопку  – «Анализ распределения калорийности план-меню».

Форма отчета в виде 2х справочников: 1 – показывает отклонение за весь плановый период, 2 – отклонение по каждому дню в отдельности.

Прием пищи	План, %	Норма, %
Учащиеся		
ЗАВТРАК	28,8	20 - 25
ЗАВТРАК 2	2,8	10
ОБЕД	32,7	30 - 35
ПОЛДНИК	19,6	10 - 15
УЖИН	16,1	20 - 25
УЖИН 2		5 - 10

Прием пищи	План, %	Норма, %
День 1		
ЗАВТРАК	26	20 - 25
ЗАВТРАК 2	2,9	10
ОБЕД	32,6	30 - 35
ПОЛДНИК	19	10 - 15
УЖИН	19,5	20 - 25
День 2		
ЗАВТРАК	31,1	20 - 25

Экранная форма «Анализ распределения калорийности план-меню»

Имеется возможность распечатки формы в MS Excel.

Анализ распределения калорийности плана-меню "Меню для учащихся 14-18 лет"			
№ п/п	Прием пищи	План, %	Норма, %
Учащиеся			
1	ЗАВТРАК	28,8	20 - 25
2	ЗАВТРАК 2	2,8	10
3	ОБЕД	32,7	30 - 35
4	ПОЛДНИК	19,6	10 - 15
5	УЖИН	16,1	20 - 25
6	УЖИН 2		5 - 10

Печатная форма «Анализ распределения калорийности план-меню»

Анализ отклонения фактической себестоимости человекодня от плана

Для того чтобы выполнить анализ отклонения фактической себестоимости человекодня от плана выполните следующее:

1. Выберите пункт меню **Отчеты** → **Анализ отклонения фактической себестоимости человекодня от плана**;

2. В открывшемся диалоговом окне выберите необходимый период и нажмите кнопку **«Печать»**:

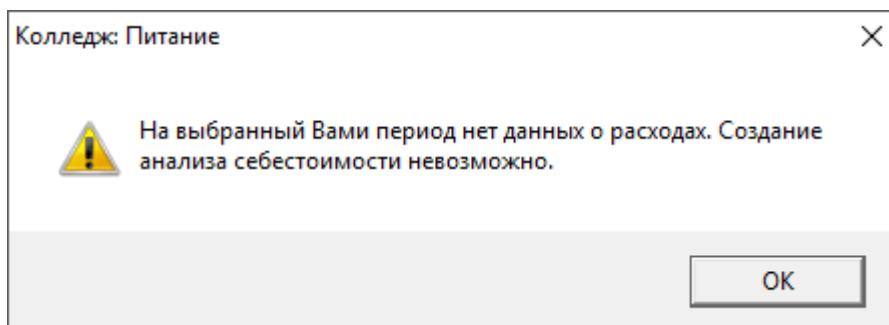
Анализ себестоимости

Выберите период:

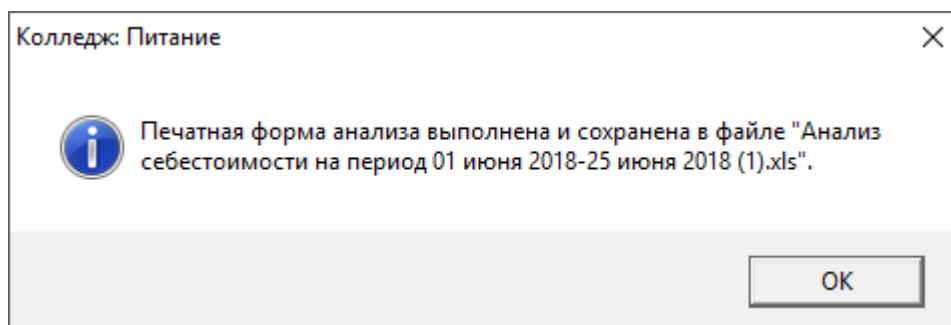
С: 1 Июнь 2018 г. По: 25 Июнь 2018 г.

Печать Отмена Помощь

Примечание: анализ отклонения фактической себестоимости человекодня от плана осуществляется в соответствии с документами расхода. Если на выбранный Вами период нет данных о расходах, то программа выдаст сообщение:



3. После формирования печатной формы в **MS Excel** программа выдаст сообщение:




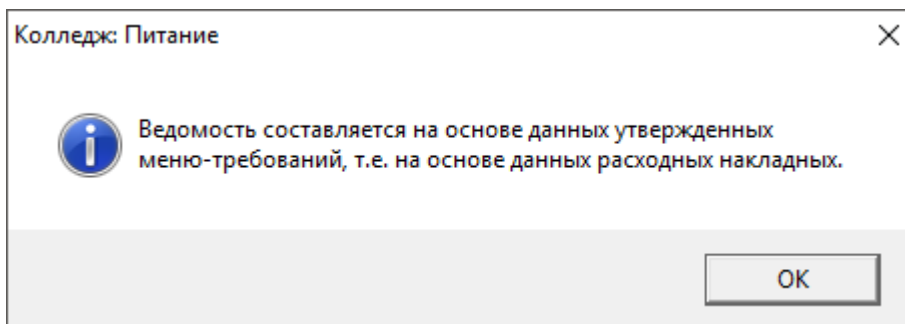
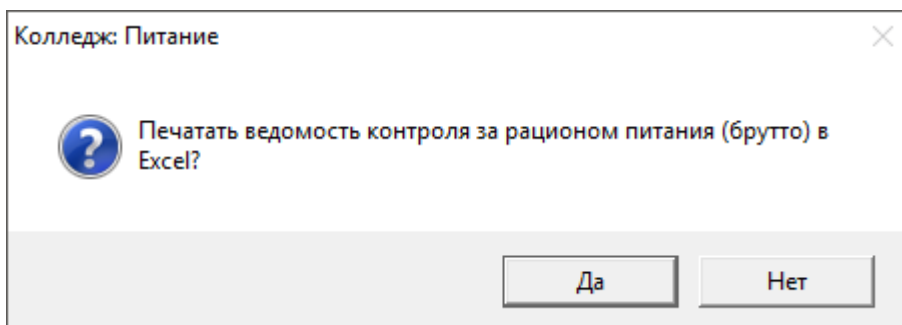
Анализ отклонения фактической себестоимости человекодня от плана за период с 01.02.2021 по 15.02.2021					
№ п/п	Тип довольствующихся	План,р	Факт,р	Отклонение,+/-	План к факту,%
15 февраля 2021					
1	Учащиеся	0,00	73,76	73,76	
ИТОГО					
1	Учащиеся	0,00	73,76	73,76	

*Печатная форма «Анализ отклонения фактической себестоимости
человекодня от плана»*

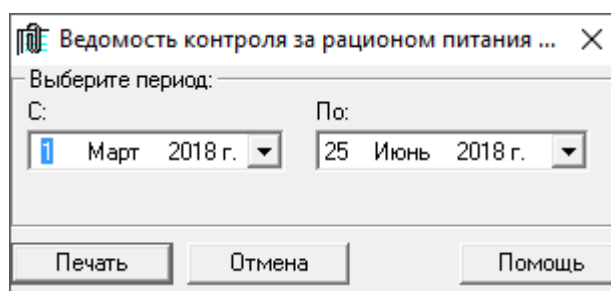
Ведомости контроля за рационом питания

Чтобы создать ведомость:

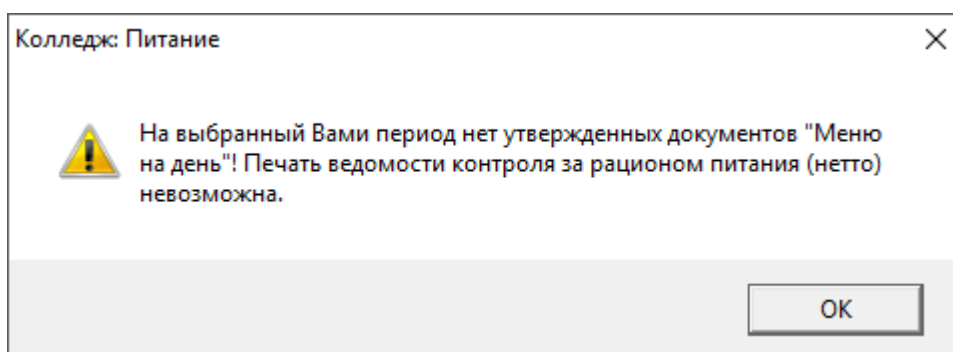
1. Выберите пункт меню **Отчеты** → **Ведомость контроля за рационом питания (брутто/нетто)**, либо нажмите на панели инструментов на треугольник рядом с кнопкой  – «Ведомость контроля за рационом питания» и выберите «Ведомость контроля за рационом питания (брутто/нетто)»:



2. Программа предложит создать отчет за период:



Примечание: если не было расхода на выбранный период, то программа выдаст сообщение:



3. Далее ведомость будет сформирована в **MS Excel**.

Ведомость контроля за рационом питания														
с 20 октября 2020 по 02 ноября 2020														
Режим питания: 4 - разовое														
Возрастная категория: Учащиеся														
п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (брутто) согласно приложению № 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека										В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			20.10.2020	21.10.2020	22.10.2020	23.10.2020	26.10.2020	27.10.2020	28.10.2020	29.10.2020	30.10.2020	02.11.2020		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
1	Витаминизированные напитки	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	21,6	2,16	
2	Дрожжи хлебопекарные	0,40	0,00	0,00	0,00	0,82	0,00	0,00	0,00	0,00	0,82	0,00	0,16	40 (-0,24)
3	Какао-порошок	0,50	1,66	0,00	1,66	0,00	1,66	0,00	1,66	0,00	1,66	0,00	0,83	166 (0,33)
4	Картофель	120,00	80	80	53,4	385,2	80	216,8	21,4	53,4	215,2	80	126,54	105,45 (6,54)
5	Кондитерские изделия	12,00	0,00	20	0,00	0,00	0,00	0,00	20	0,00	20	20	8,00	66,67 (-4)
6	Крахмал	2,00	0,00	9	0,00	0,00	0,00	0,00	9	0,00	0,00	0,00	1,80	90 (-0,2)
7	Крупы, Бобовые	30,00	117,5	12	56,3	37,8	85,3	53	42,8	126,8	42,8	75,7	65,00	216,67 (35)
8	Макаронные изделия	8,00	8	0,00	52,5	0,00	0,00	8	52,93	0,00	0,00	0,00	12,14	151,75 (4,14)
9	Масло растительное	9,00	4,4	3,73	6	12,7	10,73	4,4	4	6	4,7	10,4	6,71	74,56 (-2,29)
10	Масло сливочное	18,00	17,11	14,4	20,29	24,67	15,78	23,75	17,06	24,59	18,42	15,78	19,18	106,56 (1,18)
11	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	370,50	393,9	226,7	342,09	76,7	266,5	402,9	337,09	366	187,09	174,8	277,38	74,87 (-93,12)
12	Мука пшеничная	25,00	3	20	23,2	28,86	22,6	3	3	17,7	28,86	15	16,52	66,08 (-8,48)
13	Мясо 1-й категории	50,00	178,2	72,9	99,4	135,2	110,9	178,2	184,9	46,9	182,1	104,57	129,33	258,66 (79,33)
14	Овощи (свежие, замороженные, консервированные)	180,00	106,02	73,34	91,24	345,9	89,34	106,02	174,8	77,74	163,24	108,46	133,61	74,23 (-46,39)
15	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	40,5	0,00	0,00	4,05	12,66 (-27,95)
16	Сахар	25,00	40,69	54,87	32,07	40,19	30,07	21,88	55,67	39,69	40,19	40,86	39,62	158,48 (14,62)
17	Сметана	9,00	0,00	0,00	15	20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,50	38,89 (-5,5)

Печатная форма «Ведомость контроля за рационом питания»

Внимание: «Ведомость контроля за рационом питания (нетто)» формируется по данным из утвержденных документов меню на день, а «Ведомость контроля за рационом питания (брутто)» формируется по данным из утвержденных документов меню-требований, то есть по меню-требованиям, по которым был выполнен расход.

Отчет о химическом составе

Программа выполняет формирование отчета о химическом составе по брутто и по нетто – соответствие с *СанПиН*. Для того чтобы сформировать отчет:

- откройте пункт меню **Отчеты** → **Отчет о химическом составе (брутто/нетто)**, либо на панели инструментов нажмите треугольник рядом с кнопкой **%** и выберите «**Отчет о химическом составе (брутто/нетто)**».
- в диалоговом окне выберите период, за который Вам необходимо создать отчет (по умолчанию выбран текущий месяц):

Химический состав

Выберите период:

С: 1 Июль 2018 г. По: 10 Июль 2018 г.

Печать Отмена Помощь

- отчет сформирован в MS Excel.


ОТЧЕТ О ХИМИЧЕСКОМ СОСТАВЕ (БРУТТО)									
за 01.02.2021-15.02.2021									
Человекоднев: 15								Учащиеся	
Продукт	Ед.изм.	Общее кол-во	Всего на 1 детодень	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Норма	%от нормы
Картофель	г	4 300,00	286,67	6	1	47	221	50,63	566,26
Картофель	кг	4,3	0,3	6	1	47	221		
Крупы	г	300,00	20,00	3	1	12	64	13,50	148,15
Крупа гречневая	кг	0,2	0,0	2	0	8	41		
Пшено	кг	0,1	0,0	1	0	4	23		
Макаронные изделия	г	200,00	13,33	2	0	9	46	4,50	296,30
Макаронные изделия	кг	0,2	0,0	2	0	9	46		
Масло растительное	г	110,00	7,33	0	7	0	66	3,38	217,28
Масло растительное	л	0,1	0,0	0	7	0	66		
Масло сливочное	г	359,00	23,93	0	15	0	136	5,63	425,48
Масло сливочное	кг	0,359	0,0239	0	15	0	136		
Молоко и кисломолочные продукты	г	8 820,00	588,00	17	15	26	316	67,50	871,11
Кефир	кг	2,8	0,2	6	2	8	75		
Молоко	л	6,0	0,4	12	13	19	241		
Мука пшеничная	г	50,00	3,33	0	0	2	11	11,25	29,63
Мука пшеничная	кг	0,1	0,0	0	0	2	11		
Мясо	г	800,00	53,33	10	9	0	116	32,40	164,61
Говядина 1 кат.	кг	0,8	0,1	10	9	0	116		
Овощи	г	3 740,00	249,33	4	0	15	77	63,00	395,77
Капуста белокочанная	кг	1,4	0,1	2	0	4	26		
Лук	кг	0,6	0,0	1	0	3	16		
Морковь, красная	кг	1,0	0,1	1	0	5	24		

Печатная форма отчета «Отчет о химическом составе (брутто)»

Внимание: «Отчет о химическом составе (нетто)» формируется по данным из утвержденных документов меню на день, а «Отчет о химическом составе (брутто)» формируется по данным из утвержденных документов меню-требований, то есть по меню-требованиям, по которым был выполнен расход.

Журнал витаминизации

Для того чтобы сформировать отчет:

- Откройте пункт меню **Отчеты** → **Журнал витаминизации**, либо **ХАССП** → **Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд**, либо на панели инструментов нажмите на кнопку  – «**Журнал витаминизации**».

- На панели инструментов отчета выберите период, за который Вам необходимо создать отчет.

Дата	Витамин	Блюдо	Количество ...	Количество ...	Общее коли...	Время в...	Время п...
25.06.2018	С	Компот из сухофруктов	10	0,5	5	8:00	8:05

Окно «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»

- Работая с журналом как со справочниками, отредактируйте журнал, если это необходимо (см. «[Работа со справочниками, документами](#)»).


Добавление/редактирование записи

- Нажмите – «Печать» и журнал будет сформирован в MS Excel.

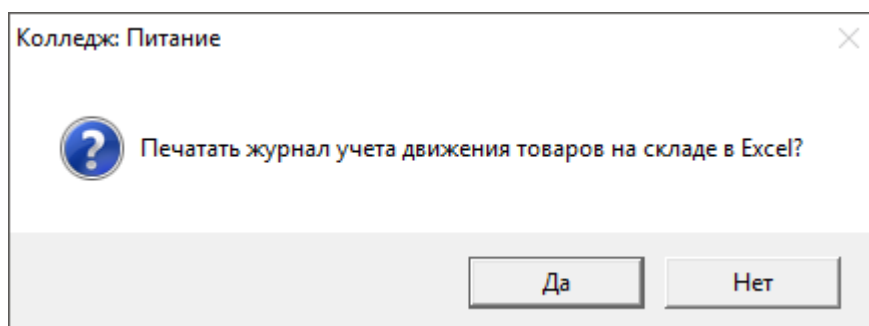
ЖУРНАЛ ВИТАМИНИЗАЦИИ							
за период с 18.06.2018 по 25.06.2018							
Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8
25.06.2018	С	Компот из сухофруктов	10	5	8:00	8:05	

Печатная форма (отчет) «Журнал витаминизации»

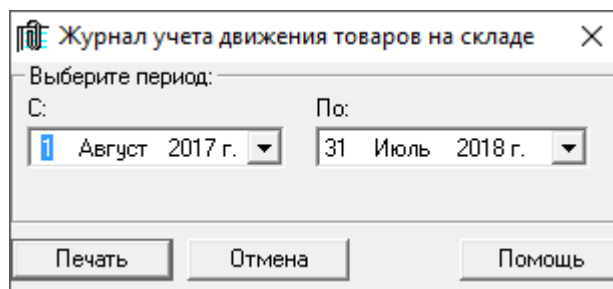
Журнал учета движения товаров на складе

Чтобы сформировать журнал нажмите пункт меню **Отчеты** → **Журнал учета движения товаров на складе**, либо **Склад** → **Отчеты** → **Журнал учета движения товаров на складе**, либо нажмите кнопку  – «Журнал учета движения товаров на складе» на панели инструментов.

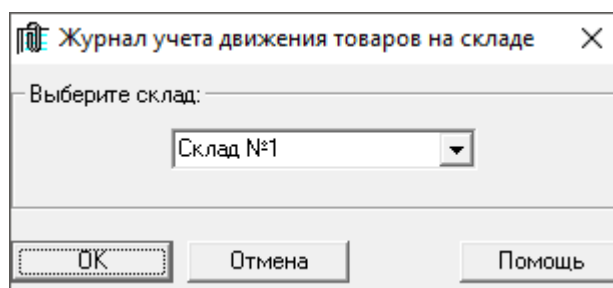
Программа выдаст сообщение в виде:



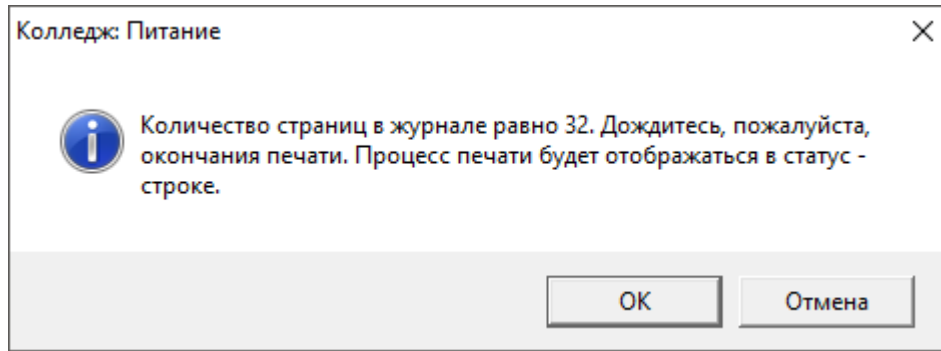
После нажатия кнопки «Да» выберите период:



После выбора периода формирования журнала выберите склад:



Программа выдаст сообщение, в котором будет указано количество страниц в журнале:



Нажмите «ОК» и журнал будет сформирован в MS Excel.

Склад №1		Унифицированная форма № ТОРГ-18	
наименование склада		Утверждена постановлением Госкомстата	
		России от 25.12.98 г. №132	
		Код	
		Форма по ОКУД	0330218
		по ОКПО	
(организация, адрес)			
(структурное подразделение)		Вид деятельности	
		по ОКДП	
Ж У Р Н А Л			
УЧЕТА ДВИЖЕНИЯ ТОВАРОВ			
НА СКЛАДЕ			
	за	2017-2018	г.
Лицо, ответственное за ведение журнала		(должность)	(фамилия, имя, отчество)

Печатная форма «Журнал учета движения товаров на складе: Титульный лист»

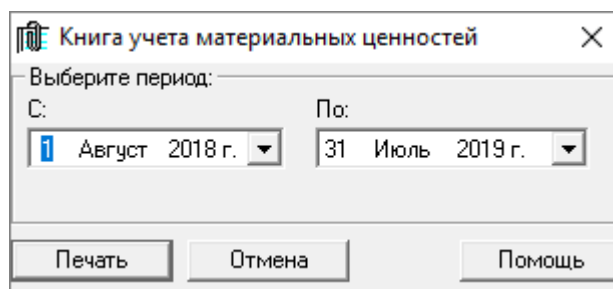
Наименование товара: Шиповник сухой		Остаток на начало года: 0							
Единица измерения: кг		(наименование)							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
22.06.2018	1	0,200000003					0,2		

Печатная форма «Журнал учета движения товаров на складе: страница продукта»

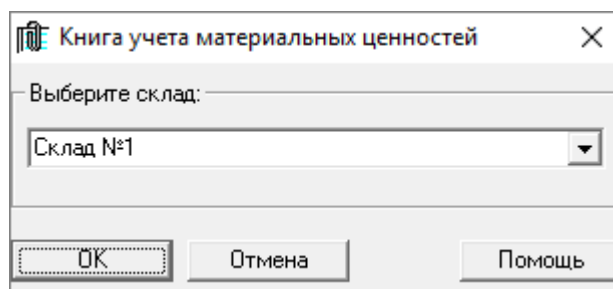
Книга учета материальных ценностей

Для того чтобы сформировать книгу учета материальных ценностей выберите пункт меню **Отчеты** → **Журнал учета движения товаров на складе** → **Книга учета материальных ценностей**.

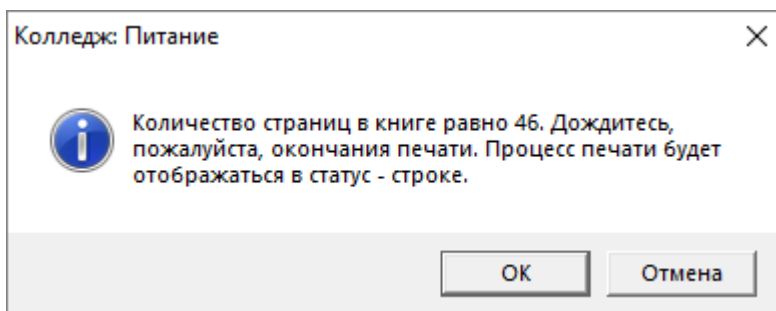
Выберите период:



После выбора периода формирования журнала выберите склад:



Программа выдаст сообщение, в котором будет указано количество страниц в журнале:



Нажмите «ОК» и журнал будет сформирован в MS Excel.

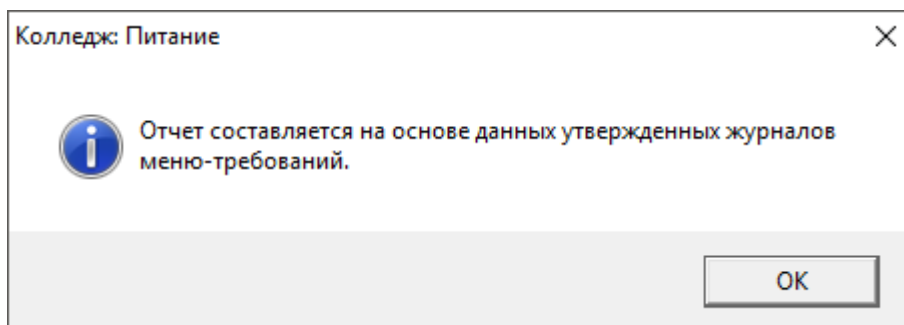
КНИГА										
учета материальных ценностей										
							Форма по ОКУД	0504042		
							Дата открытия	01.08.2018		
							Дата закрытия	28.11.2019		
Учреждение							по ОКПО			
Структурное подразделение				Склад №1						
Материально ответственное лицо										
Склад	Стеллаж	Ячейка	Единица измерения		Цена	Марка	Сорт	Профиль	Размер	Номер запаса
			Наименование	Код						
Склад №1			кг		115					
Наименование материала			Яблоки				код 615054			
Порядковый номер записи	Дата записи	Документ		От кого получено (кому отпущено)	Приход	Расход	Остаток	Контроль (подпись и дата)		
		дата	номер							
1	01.08.2018						0			
2	27.11.2019	27.11.2019	1	ХБК 5	10		10			

Печатная форма «Книга учета материальных ценностей»

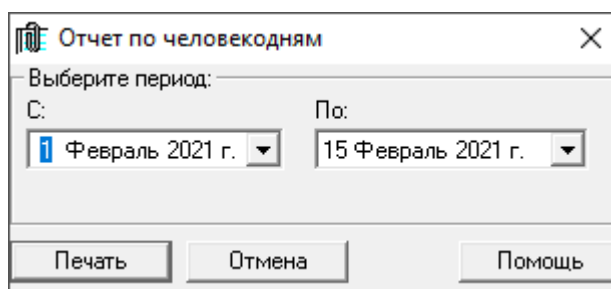
Отчет по человекодням

Для того чтобы сформировать ведомость, нажмите пункт меню **Отчеты** → **Отчет по человекодням**.

В окне уведомления нажмите «ОК»:



Перед формированием отчета необходимо выбрать период:



По умолчанию выделен текущий месяц:


Стоимость питания (в разбивке по дням и типам довольствующихся) за период 01.07.2018-10.07.2018						
Дата	Номер документа МТ	Номер документа расхода	Склад	Сумма дня	Тип довольствующихся	Количество питающихся
01.07.2018	30	31	Склад №1	6950,20	Общая	81
02.07.2018	30	31	Склад №1	137,57	Учащиеся	2
03.07.2018	31	32	Склад №1	6208,70	Общая	75
04.07.2018	31	32	Склад №1	79,02	Учащиеся	1
05.07.2018	32	33	Склад №1	6880,03	Общая	82
06.07.2018	32	33	Склад №1	145,50	Учащиеся	2
07.07.2018	33	34	Склад №1	9228,70	Общая	75
08.07.2018	33	34	Склад №1	200,64	Учащиеся	2
09.07.2018	34	35	Склад №1	6097,57	Общая	80
10.07.2018	34	35	Склад №1	145,62	Учащиеся	2

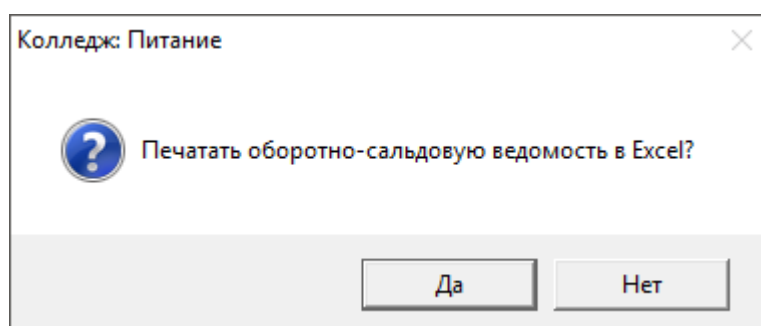
Примечание: отчет формируется для сверки человекодневой отдельно по группам питающихся, для родительской платы в соответствии с табелями.

Оборотно-сальдовая ведомость

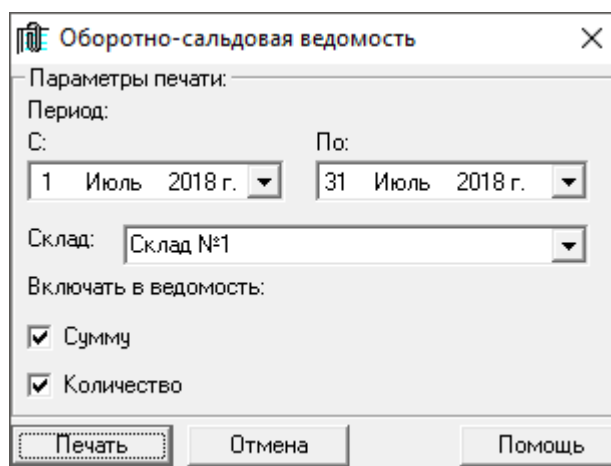
Программа предлагает Вам использовать 3 вида отчетов:

- **Оборотно-сальдовая ведомость по ОКУД 0504035;**
- **Оборотно-сальдовая ведомость;**
- **Оборотно-сальдовая ведомость по поставщикам.**

Для того чтобы сформировать ведомость, выберите пункт меню **Отчеты** → **Оборотно-сальдовая ведомость**, либо **Склад** → **Отчеты** → **Оборотно-сальдовая ведомость**, либо нажмите на панели инструментов кнопку .



Перед формированием ведомости необходимо установить параметры печати:




По умолчанию выделен текущий месяц.

Учреждение		Материально-ответственное лицо		Оборотная ведомость за периодс 01.11.2019 по 30.11.2019		Склад №1 ()		Коды	
								Форма по ОКУД	0504035
								Дата	28.11.2019
								ОКПО	
								Номер счета	

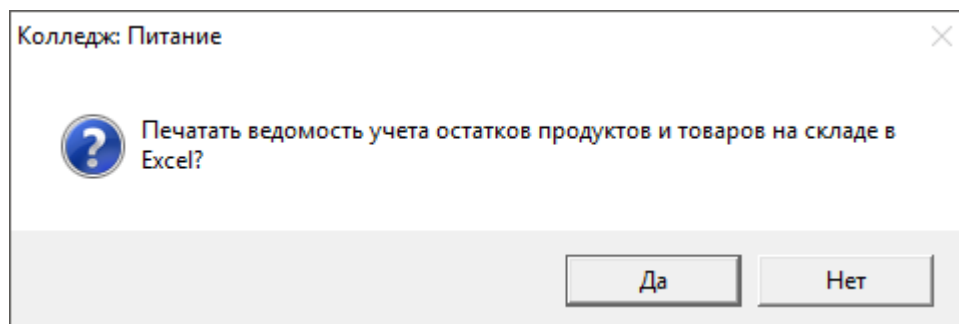
Группа б/у	Код ТМЦ	Наименование	Ед-ца измер.	Статья затрат	Вид деят.	Ист. фин-я	Цена	Остаток входящий		Приход		Расход		Остаток	
								кол-во	сумма	кол-во	сумма	кол-во	сумма	кол-во	сумма
10532.000		Абрикосы	кг				0,00	0	0,00	10	0,00	5	0,00	5	0,00
10532.000		Апельсин	кг				0,00	0	0,00	1,5	0,00	0	0,00	1,5	0,00
10532.000		Банан	кг				50,00	0	0,00	10	500,00	0	0,00	10	500,00
10532.000		Виноград	кг				0,00	0	0,00	10	0,00	0	0,00	10	0,00
10532.000		Вишня	кг				250,00	0	0,00	10	2500,00	0	0,00	10	2500,00
10532.000		Вода	л				0,00	0	0,00	11,502	0,00	0	0,00	11,502	0,00
10532.000		Говядина 1 кат.	кг				210,00	0	0,00	0,8	168,00	0	0,00	0,8	168,00
10532.000		Гречневая крупа	кг				0,00	0	0,00	0,2	0,00	0	0,00	0,2	0,00
10532.000		Груша	кг				130,00	0	0,00	10	1300,00	0	0,00	10	1300,00
10532.000		Изделия формованные из филе или фарша рыбы (пром. пр-ва)	кг				0,00	0	0,00	0,38	0,00	0	0,00	0,38	0,00
10532.000		Капуста белокочанная	кг				25,00	0	0,00	1,4	35,00	0	0,00	1,4	35,00
10532.000		Картофель	кг				30,00	0	0,00	4,3	129,00	0	0,00	4,3	129,00

Печатная форма Оборотно-сальдовой ведомости по ОКУД 0504035

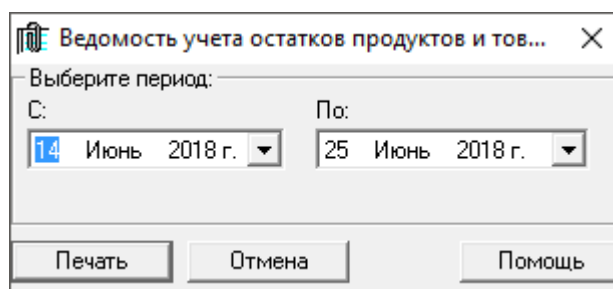
Ведомость учета остатков продуктов и товаров на складе

Для формирования ведомости нажмите пункт меню **Отчеты** → **Ведомость учета остатков продуктов и товаров на складе**, либо **Склад** → **Отчеты** → **Ведомость учета остатков продуктов и товаров на складе**, либо на панели инструментов нажмите иконку .

Программа выдаст сообщение:



После нажатия «Да» выберите период формирования ведомости. Автоматически программа предлагает период за последние 10 дней:



Процесс формирования ведомости можно наблюдать в статус-строке.

Унифицированная форма № ОП-16			
Утверждена постановлением Госкомстата			
России от 25.12.1998 № 132			
Код			
Форма по ОКУД	330516		
по ОКПО			
структурное подразделение			
Вид деятельности по ОКДП			
Вид операции			
Номер документа	Дата составления	Отчетный период	
		с	по
	28.11.2019	15.11.2019	28.11.2019

Ведомость учета остатков продуктов и товаров на складе (в кладовой)

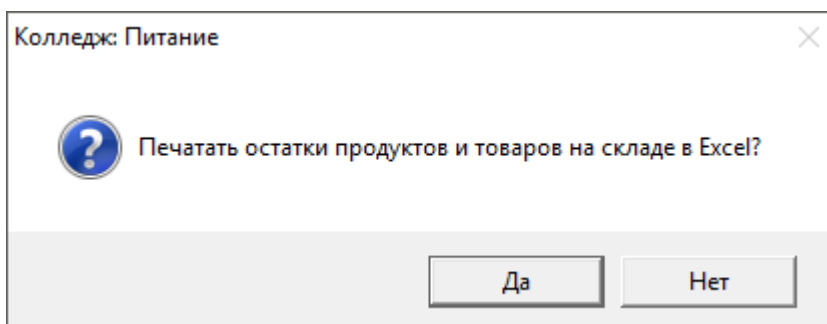
Материально ответственное лицо _____ должность _____ Фамилия, имя, отчество _____

Номер по порядку	Продукты и товары		Единица измерения		Учетная цена, руб. коп.	Остаток на 27.11.2019		Остаток на 28.11.2019	
	Наименование	код	Наименование	Код по ОКЕИ		Количество	сумма, руб. коп.	Количество	сумма, руб. коп.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Абрикосы	615027	кг		0,00	5,00	0	5,00	0
2	Апельсин		кг		0	1,5	0	1,5	0
3	Банан		кг		50	10	500	10	500
4	Виноград		кг		0	10	0	10	0
5	Вишня		кг		250	10	2500	10	2500
6	Вода		л		0	11,502	0	11,502	0
7	Говядина 1 кат.	610001	кг		210	0,8	168	0,8	168
8	Гречневая крупа	613029	кг		0	0,2	0	0,2	0
9	Груша		кг		130	10	1300	10	1300

Печатная форма «Ведомости учета продуктов и товаров на складе»

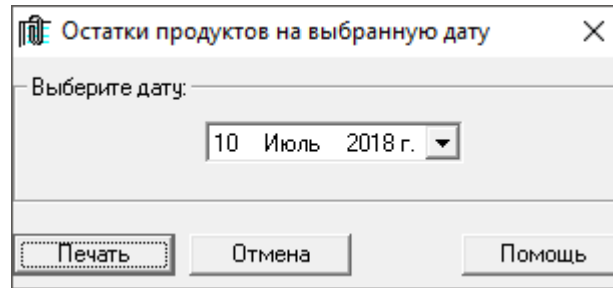
Остатки продуктов на выбранную дату

Для того чтобы сформировать отчет «Остатки продуктов на выбранную дату» выберите: **Отчеты** → **Остатки продуктов на выбранную дату** или **Склад** → **Отчеты** → **Остатки продуктов на выбранную дату**:



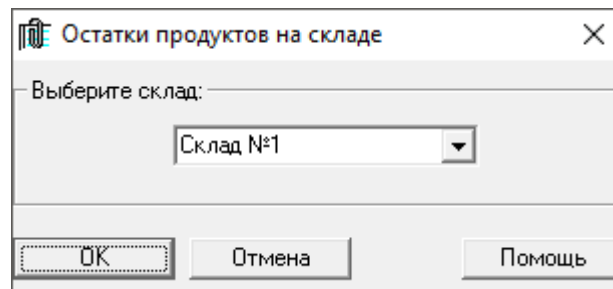
Для продолжения печати нажмите «Да».

В следующем окне выберите дату, на которую необходимо вывести остатки продуктов и товаров на складе:

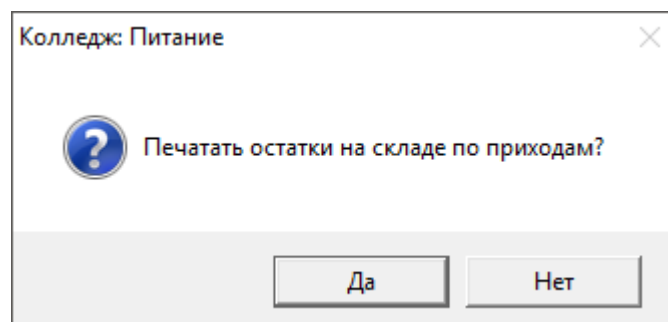


Нажмите **«Печать»**.

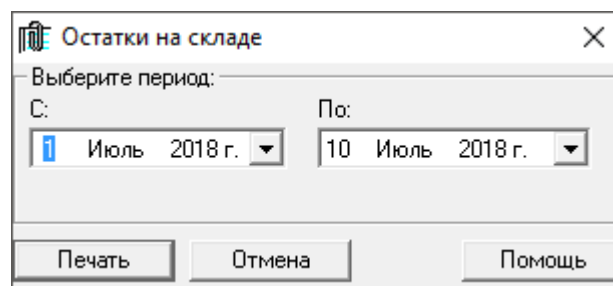
Далее выберите нужный склад и нажмите **«ОК»**:



Далее программа задаст вопрос:

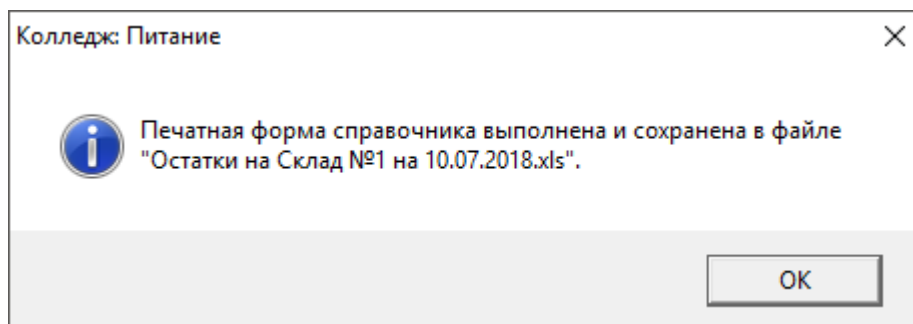


Если Вам необходимо сформировать также отчет **«Остатки на складе по приходам»** на данный вопрос ответьте **«Да»**, и в следующем окне выберите период и нажмите **«Печать»**:



Отчет формируется в программе MS Excel: первый лист – **остатки по продуктам** («Остатки продуктов на выбранную дату»). Второй лист – **остатки по приходу** («Остатки на складе по приходу»).

Примечание: если на вопрос «*Печатать остатки на складе по приходам?*» ответить «**Нет**», то сформируется только один лист «Остатки продуктов на выбранную дату».



Остатки по приходам - Склад №1			01.11.2019-28.11.2019						
№	Продукт	Ед.изм.	Количество	Остаток	Цена, р.	Температура хранения, °С	Реализовать до	Дата поставки	Номер накладной
1	Абрикосы	кг	10,00	5,00	0,00		28.11.2019	27.11.2019	1
2	Апельсин	кг	1,50	1,50	0,00		28.11.2019	27.11.2019	1
3	Банан	кг	10,00	10,00	50,00		28.11.2019	27.11.2019	1
4	Виноград	кг	10,00	10,00	0,00		28.11.2019	27.11.2019	1
5	Вишня	кг	10,00	10,00	250,00		28.11.2019	27.11.2019	1
6	Вода	л	11,50	11,50	0,00		28.11.2019	27.11.2019	1
7	Говядина 1 кат.	кг	0,80	0,80	210,00		28.11.2019	27.11.2019	1
8	Гречневая крупа	кг	0,20	0,20	0,00		28.11.2019	27.11.2019	1
9	Груша	кг	10,00	10,00	130,00		28.11.2019	27.11.2019	1
10	Изделия формованные из филе или фарша рыбы (пром. пр-ва)	кг	0,38	0,38	0,00		28.11.2019	27.11.2019	1
11	Капуста белокочанная	кг	1,40	1,40	25,00		28.11.2019	27.11.2019	1
12	Картофель	кг	4,30	4,30	30,00		28.11.2019	27.11.2019	1
13	Картофель быстрозамороженный	кг	10,00	10,00	0,00		28.11.2019	27.11.2019	1

Печатная форма отчета «Остатки продуктов на выбранную дату», остатки по приходу на выбранный период

Остатки по продуктам - Склад №1			
28 ноября 2019			
№	Продукт	Ед.изм.	Остаток
1	Абрикосы	кг	5,0
2	Апельсин	кг	1,5
3	Банан	кг	10,0
4	Виноград	кг	10,0
5	Вишня	кг	10,0
6	Вода	л	11,502
7	Говядина 1 кат.	кг	0,8
8	Гречневая крупа	кг	0,2
9	Груша	кг	10,0
10	Изделия формованные из филе или фарша рыбы (пром. пр-ва)	кг	0,38
11	Капуста белокочанная	кг	1,4
12	Картофель	кг	4,3
13	Картофель быстрозамороженный	кг	10,0
14	Кефир	кг	2,80
15	Кислота лимонная пищевая	г	0,45
16	Лук	кг	0,6

Печатная форма отчета «Остатки продуктов на выбранную дату»

Накладная на внутреннее перемещение, передачу товаров

Для того чтобы сформировать отчет «**Накладная на внутреннее перемещение, передачу товаров**» выберите меню: **Отчеты** → **Накладная на внутреннее перемещение, передачу товаров** или **Склад** → **Отчеты** → **Накладная на внутреннее перемещение, передачу товаров**.

В открывшемся окне выберите дату, на которую необходимо сформировать отчет, и нажмите «**Печать**»:

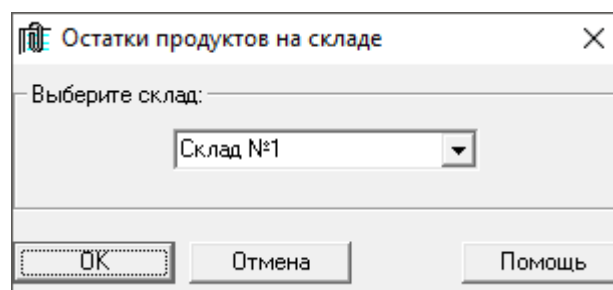
Накладная на перемещение продуктов

Выберите период:

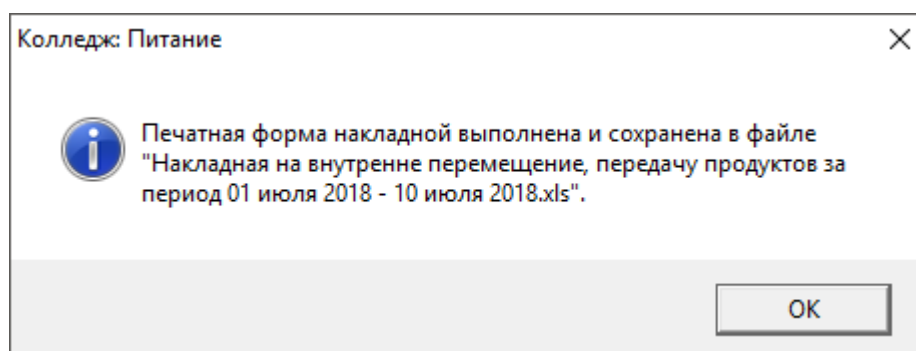
С: 1 Июль 2018 г. По: 10 Июль 2018 г.

Печать Отмена Помощь

Далее выберите склад и нажмите «ОК»:



По окончании печати нажмите «ОК»:

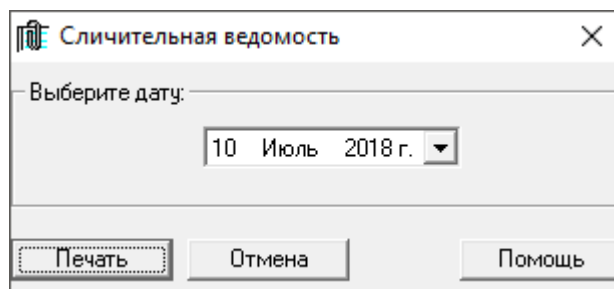


Склад №1		Унифицированная форма N ТОРГ-13 Утверждена постановлением Госкомстата РФ от 18 августа 1998 г. N 88			
организация		Форма по ОКУД	КОД 0330213		
		по ОКПО	0136853684		
		Вид деятельности по ОКДП			
		Вид операции			
НАКЛАДНАЯ		Дата составления		01.07.2018-10.07.2018	
НА ВНУТРЕННЕЕ ПЕРЕМЕЩЕНИЕ, ПЕРЕДАЧУ ТОВАРОВ					
Отправитель		Получатель		Корреспондирующий счет	
структурное подразделение	вид деятельности	структурное подразделение	вид деятельности	счет, субсчет	код аналитического учета
Товар	Единица измерения	Учащие	Всего		
1	2	3	4		
Апельсин	кг	1,5	1,5		
Вода	л	11,502	11,502		
Говядина 1 кат.	кг	0,8	0,8		
Гречневая крупа	кг	0,2	0,2		
Изделия формованные из филе или	кг	0,38	0,38		
Капуста белокочанная	кг	1,4	1,4		
Картофель	кг	4,3	4,3		
Кефир	кг	2,8	2,8		
Кислота лимонная пищевая	г	0,45	0,45		

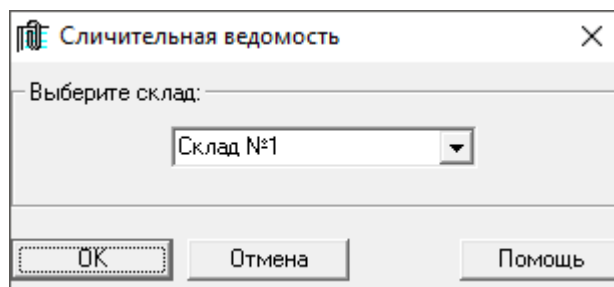
Печатная форма «Накладная на внутреннее перемещение, передачу товаров»

Сличительная ведомость

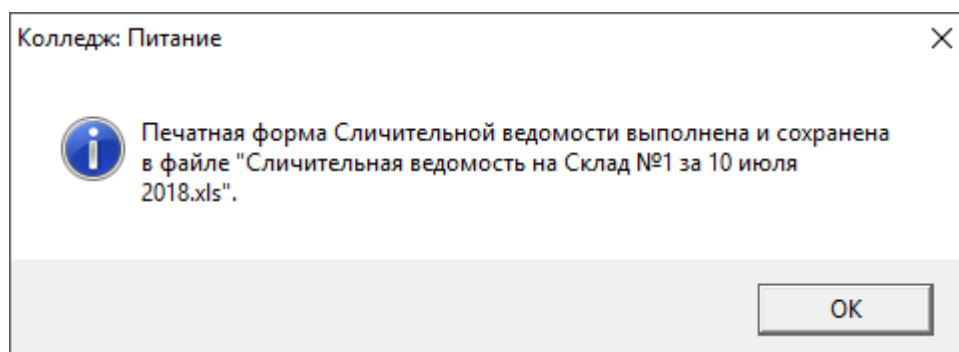
Для того чтобы сформировать отчет «Сличительная ведомость» выберите в меню: **Отчеты** → **Сличительная ведомость** или **Склад** → **Отчеты** → **Сличительная ведомость**. В открывшемся окне выберите дату, на которую необходимо сформировать отчет, и нажмите «**Печать**»:



Далее выберите склад и нажмите «**ОК**»:



По окончании печати нажмите «**ОК**»:



Инвентаризация:			Склад №1					
28 ноября 2019			Сличительная ведомость					
	1	2	3	4	5	6	7	8
№	Продукт	Ед.изм.	Расчетный остаток	Цена за ед.изм	Фактический остаток	Излишки и недостача	Сумма	Сумма факт. остатка
1	Абрикосы	кг	5	0,00	0,00	5,00	0,00	0,00
2	Апельсин	кг	1,5	0,00	0,00	1,50	0,00	0,00
3	Банан	кг	10	50,00	0,00	10,00	500,00	0,00
4	Виноград	кг	10	0,00	0,00	10,00	0,00	0,00
5	Вишня	кг	10	250,00	0,00	10,00	2500,00	0,00
6	Вода	л	11,502	0,00	0,00	11,50	0,00	0,00
7	Говядина 1 кат.	кг	0,8	210,00	0,00	0,80	168,00	0,00
8	Гречневая крупа	кг	0,2	0,00	0,00	0,20	0,00	0,00
9	Груша	кг	10	130,00	0,00	10,00	1300,00	0,00

Печатная форма отчета «Сличительная ведомость»

Инвентаризационная ведомость

Для того чтобы сформировать отчет «**Инвентаризационная ведомость**» выберите в меню: **Отчеты** → **Инвентаризационная ведомость** или **Склад** → **Отчеты** → **Инвентаризационная ведомость**.

В открывшемся окне выберите дату, на которую необходимо сформировать отчет, и нажмите «**Печать**»:

Далее выберите склад и нажмите «**ОК**»:

По окончании печати нажмите «ОК»:

Унифицированная форма № ИНВ-3	
Утверждена постановлением Госкомстата	
России от 18.08.98 № 88	
Форма по ОКУД	Код 0317004
(организация)	по ОКПО
(структурное подразделение)	Вид деятельности
Основание для проведения инвентаризации: _____	приказ, постановление, распоряжение
	(ненужное зачеркнуть)
	номер
	дата
	28.11.2019
	Дата начала инвентаризации
	Дата окончания инвентаризации
	Вид операции
	Номер документа
	Дата составления
	28.11.2019
ИНВЕНТАРИЗАЦИОННАЯ ОПИСЬ	
товарно-материальных ценностей	
(вид товарно-материальных ценностей)	
находящиеся	Склад №1
(в собственности организации, полученные для переработки)	
РАСПИСКА	
К началу проведения инвентаризации все расходные и приходные документы на товарно-материальные ценности сданы в бухгалтерию и все товарно-материальные ценности, поступившие на мою (нашу) ответственность, оприходованы, а выбывшие списаны в расход.	
Материально ответственное (ые) лицо (а):	
(должность)	(подпись)
	(расшифровка подписи)
(должность)	(подпись)
	(расшифровка подписи)
Произведено снятие фактических остатков ценностей по состоянию на " 28 " Ноябрь 2019 г.	

Печатная форма «Инвентаризационная ведомость» (стр. 1)

2-я и 3-я страницы формы № ИНВ-3

Номер по порядку	Счет, субсчет	Товарно-материальные ценности		Единица измерения		Цена, руб. коп.	Номер		Фактическое наличие		По данным бухгалтерского учета	
		наименование, характеристика (вид, сорт, группа)	код (номенклатурный номер)	код по ОКЕИ	наименование		инвентарный	паспорта	количество	сумма, руб. коп.	количество	сумма, руб. коп.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1		Абрикосы			кг	0,00			0	0,00	5	0,00
2		Апельсин			кг	0,00			0	0,00	1,5	0,00
3		Банан			кг	50,00			0	0,00	10	500,00
4		Виноград			кг	0,00			0	0,00	10	0,00
5		Вишня			кг	250,00			0	0,00	10	2500,00
6		Вода			л	0,00			0	0,00	11,502	0,00
7		Говядина 1 кат.			кг	210,00			0	0,00	0,8	168,00
8		Гречневая			кг	0,00			0	0,00	0,2	0,00
9		Груша			кг	130,00			0	0,00	10	1300,00
10		Изделия			кг	0,00			0	0,00	0,38	0,00
11		Капуста			кг	25,00			0	0,00	1,4	35,00
12		Картофель			кг	30,00			0	0,00	4,3	129,00
13		Картофель			кг	0,00			0	0,00	10	0,00
14		Кефир			кг	0,00			0	0,00	2,8	0,00

Печатная форма «Инвентаризационная ведомость» (стр. 2)

4-я страница формы № ИНВ-3

Итого по описи:

а) количество порядковых номеров		(прописью)
б) общее количество единиц фактически		(прописью)
в) на сумму фактически		(прописью)
	руб.	коп.

Все цены, подсчеты итогов по строкам, страницам и в целом по инвентаризационной описи товарно-материальных ценностей проверены.

Председатель комиссии

(должность)	(подпись)	(расшифровка подписи)
-------------	-----------	-----------------------

Члены комиссии:

(должность)	(подпись)	(расшифровка подписи)
(должность)	(подпись)	(расшифровка подписи)
(должность)	(подпись)	(расшифровка подписи)
(должность)	(подпись)	(расшифровка подписи)

Все товарно-материальные ценности, поименованные в настоящей инвентаризационной описи с № _____ по № _____, комиссией проверены в натуре в моем (нашем) присутствии и внесены в опись, в связи с чем претензий к инвентаризационной комиссии не имею (не имеем). Товарно-материальные ценности, перечисленные в описи, находятся на моем (нашем) ответственном хранении.

Лицо (а), ответственное (ые) за сохранность товарно-материальных ценностей:

(должность)	(подпись)	(расшифровка подписи)
(должность)	(подпись)	(расшифровка подписи)
(должность)	(подпись)	(расшифровка подписи)

" 28 " Ноябрь 2019 г.

Указанные в настоящей описи данные и расчеты проверил

(должность)	(подпись)	(расшифровка подписи)
-------------	-----------	-----------------------

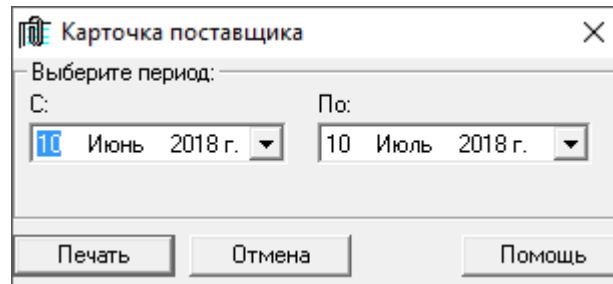
" 28 " Ноябрь 2019 г.

Печатная форма «Инвентаризационная ведомость» (стр. 3)

Карточка поставщика

Для того чтобы сформировать карточку поставщика нажмите пункт меню: **Склад → Поставщики → Карточка поставщика**.

Далее выберите период формирования карточки и наименование поставщика.

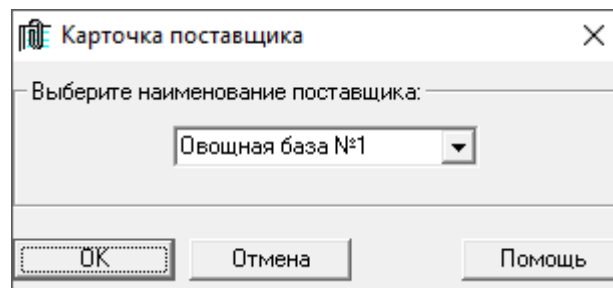


Карточка поставщика

Выберите период:

С: Июнь 2018 г. По: 10 Июль 2018 г.

Печать Отмена Помощь

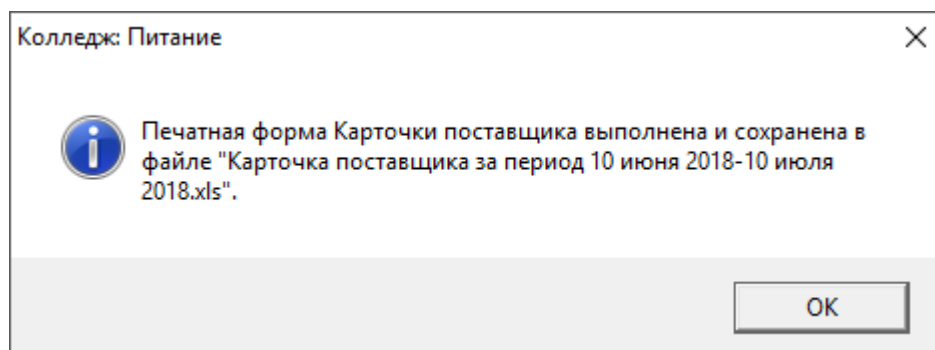


Карточка поставщика


Выберите наименование поставщика:

Овощная база №1

OK Отмена Помощь



Колледж: Питание

 Печатная форма Карточки поставщика выполнена и сохранена в файле "Карточка поставщика за период 10 июня 2018-10 июля 2018.xls".

OK

Поставщик:	ХБК 5		
Дата составления:	10.07.2018		
Период:	10 июня 2018-10 июля 2018		
ИТОГО ЗА ПЕРИОД			1106,25
Накладная №1 от 09.07.2018			
Наименование продукта	Количество	Цена	Сумма
Апельсин	15,00	0,00	0,00
Вода	11,50	0,00	0,00
Говядина 1 кат.	0,80	210,00	168,00
Капуста белокочанная	1,40	25,00	35,00
Картофель	4,30	30,00	129,00
Перец сладкий	0,20	200,00	40,00
Петрушка	30,00	0,50	15,00
Сок яблочный	1,50	60,00	90,00
Помидоры (томаты)	0,50	70,00	35,00
Хлеб ржаной	1,00	22,00	22,00
Шиповник сухой	0,20	1500,00	300,00
Чай черный	0,01	0,00	0,00
Изделия формованные из фи	0,38	0,00	0,00
Морковь, красная	1,01	40,00	40,40
Пастила	0,30	280,00	84,00
Лук	0,60	16,00	9,60

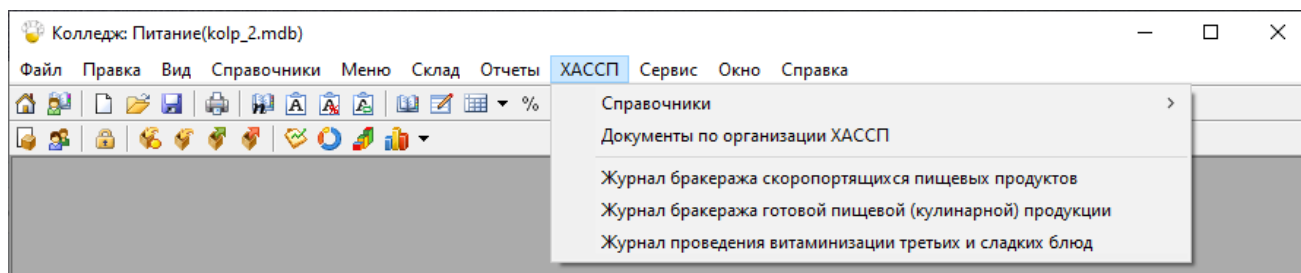
Печатная форма «Карточка поставщика»

Документы по организации ХАССП

Организация питания в организациях согласно Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «**О безопасности пищевой продукции**» должна соответствовать **системе оценки качества, основанной на принципах ХАССП**.

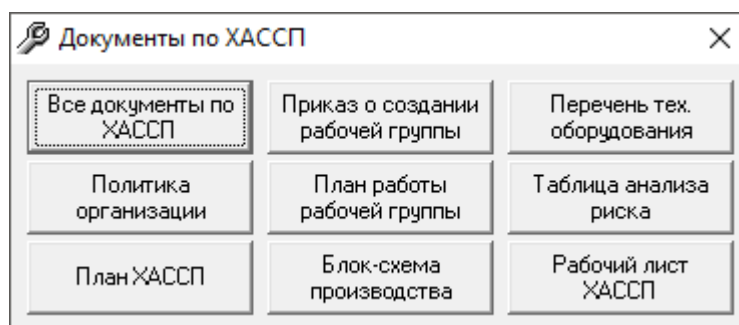
ХАССП – систематический подход к идентификации, оценке и контролю опасностей безопасности пищевых продуктов.

Программа «[Колледж: Питание](#)» позволяет формировать документы по организации системы оценки качества, основанной на принципах ХАССП. Для вывода на печать документов по организации ХАССП выберите пункт меню: **ХАССП → Документы по организации ХАССП:**

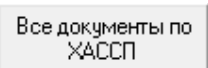


Меню «ХАССП»

В открывшемся окне «Документы по ХАССП» выберите нужный документ для вывода его на печать.



Окно «Документы ХАССП»

Примечание: если Вам сразу необходимо распечатать все документы по ХАССП, то в окне «Документы по ХАССП» нажмите кнопку .

В программе «[Колледж: Питание](#)» Вы можете распечатать следующие документы по организации системы оценки качества, основанной на принципах ХАССП:

1. «**Политика организации**» (*Политика в области качества и безопасности выпускаемой продукции*):

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий

_____ / .. /

**Политика
в области качества и безопасности выпускаемой продукции**

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, сотрудников)

Задачи в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции.
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.
4. Повышение эффективности пользования ресурсами.
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, сотрудникам) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции.
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции.
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции.
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи.
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции.
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Руководство несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.

Печатная форма документа «Политика организации»

2. «План ХАССП»:

План ХАССП

ККТ	Процесс	Угроза	Критические пределы	Мониторинг				Коррекция (действия при отклонениях)	Записи	Процедуры проверки
				Что	Каким образом	Как часто	Кто			
№ 01 Заказ и поступление продукции	/01- список аккредитованных поставщиков	Ф, Х, М, А - поступление некачественной продукции	Наличие поставщика сырья/продукции в списке	Товарные накладные	Сравнением данных о поставщике со списком	По мере поступления	Кладовщик	Кладовщик: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить технологу, технолог - проверить актуальность списка	Кладовщик: в случае отказа - нет, иначе - занесение информации в «1С»	Выборочная проверка документов. РБПП один раз в месяц, внутренний аудит
	/02- комплект документов	Ф, Х, М, А - поступление некачественной продукции	Наличие/отсутствие	Сертификаты качества, паспорта качества, декларации качества	Сверка соответствия информации в накладных с информацией в сопроводительных документах и с маркировкой на сырье	По мере поступления	Кладовщик	Кладовщик: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить технологу, технолог: провести расследование инцидента, принять решение о дальнейшем сотрудничестве с данными поставщиком, сообщить заведующей	Кладовщик: в случае отказа - нет, иначе - занесение информации в «1С» Технолог: свободная форма	Выборочная проверка документов. РБПП один раз в месяц, внутренний аудит
	/03-контроль ПДК	Ф, Х, М, А - поступление некачественной продукции	По видам (см И-03-09)	Сертификаты качества, паспорта качества, декларации качества	Сравнение заявленных показателей с рекомендованными	По мере поступления	Кладовщик	Кладовщик: отказать в разгрузке сырья, продукции, сообщить технологу, технолог: провести расследование инцидента, принять решение о дальнейшем сотрудничестве с данными поставщиком, сообщить заведующей	Кладовщик: в случае отказа - нет, иначе - занесение информации в «1С» Технолог: свободная форма	Выборочная проверка документов. РБПП один раз в месяц, внутренний аудит
№ 02- Условия хранения и транспортировки о вази (склад)	/01- температура в морозильных камерах -18С	М - вероятность развития патогенных микроорганизмов	Не выше -18С	Температура в Морозильных камерах	Сверкой показателей термометров	Каждый день в начале смены с регистрацией периодически и в течение дня.	Кладовщик	Кладовщик: промаркировать «заморожено», сообщить технологу, выполнить его указания технолог: принять решение о дальнейшей переработке/утилизации. Сообщить директору	Каждую смену в температурном журнале	Раз в месяц технологом. Внутренние аудиты
	/02- температура в холодильниках +2- +4 С	М - вероятность развития патогенных микроорганизмов	Не выше +2-+4С	Температура в холодильниках	Сверкой показателей термометров	Каждый день в начале смены с регистрацией периодически и в течение дня.	Кладовщик		Каждую смену в температурном журнале	Раз в месяц технологом. Внутренние аудиты

Печатная форма документа «План ХАССП»

3. «Приказ о создании рабочей группы»:

<p style="text-align: center;">ПРИКАЗ</p> <p>№ ____ от 31.05.2016</p> <p>«О создании рабочей группы на предприятии по разработке и внедрению принципов ХАССП, утверждение программы ХАССП»</p> <p>С соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее система ХАССП)</p> <p>ПРИКАЗЫВАЮ:</p> <p>1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:</p> <p>Координатор _____ Технический секретарь _____ Члены рабочей группы на предприятии: _____ Член рабочей группы ХАССП _____ Член рабочей группы ХАССП _____ кладовщик _____ Член рабочей группы ХАССП _____</p> <p>2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП. 3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими . 4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по валидации соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП. 5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП на предприятии и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы. 6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП. 7. Вызвать в обязанности координатора рабочей группы ХАССП: - формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки; - внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости; - координация работы группы; - обеспечение выполнения согласованного плана; - распределение работы и обязанностей; - обеспечение охвата всей области разработки. 8. Вызвать в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП - доведение до исполнителей решения группы. 9. Координатору и техническому секретарю рабочей группы ХАССП организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания (Приложение 1 к приказу № _____). 8. Дополнительно включить в Программу проверки: - анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции; - оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП; - проверку выполнения предупреждающих действий; - анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;</p>	<p>- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению; - актуализацию документов. 11. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП 12. Данный приказ довести до сведения работников.</p> <p>Заведующий _____</p> <p>Ознакомлены: _____ _____ _____</p>
--	--

Печатная форма документа «Приказ о создании рабочей группы»

4. «План работы рабочей группы» (План рабочей группы Системы Собственного Контроля, на основе принципов ХАССП):

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

_____ / . . . /

План работы рабочей группы Системы Собственного Контроля, на основе принципов ХАССП:

№	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственные
1.	Проведение производственных совещаний с обсуждением работы пищеблока в учреждении, работы технологического оборудования. Анализ качества приготовленной продукции, принятие мер по устранению, разработка корректирующих мероприятий, сроки исполнения.	1 раз в месяц	Руководитель рабочей группы; Члены рабочей группы.
2.	Отчеты ответственных лиц по выполнению корректирующих мероприятий	Постоянно	Члены рабочей группы; Инструктор по гигиеническому воспитанию.
3.	Анализ качества продукции, анализ выявленных нарушений работы технологического оборудования, санитарно-технологического оборудования, результаты принятых мер, анализ выполнения корректирующих мероприятий	1 раз в неделю	
4.	Анализ безопасности и качества приготовленной продукции, анализ выявленных нарушений работы технологического оборудования.	Ежедневно	Член рабочей группы; Инструктор по гигиеническому воспитанию.
5.	Отчет кладовщика, о санитарно-гигиеническом состоянии производства с анализом профилактических мероприятий, работа санитарных постов	1 раз в неделю	
6.	Отчет о безопасности и качестве продукции, забравовках, нарушениях технологии, о невыполнении мероприятий, приказов	1 раз в месяц	Кладовщик
7.	Анализ работы группы системы ХАССП, эффективности системы ХАССП по результатам внутренних проверок	1 раз в год	
8.	Разработка мероприятий по дальнейшему совершенствованию производства и системы	1 раз в полгода	Члены рабочей группы; Кладовщик

*Печатная форма документа «План работы рабочей группы»***5. «Блок-схема производства»:**

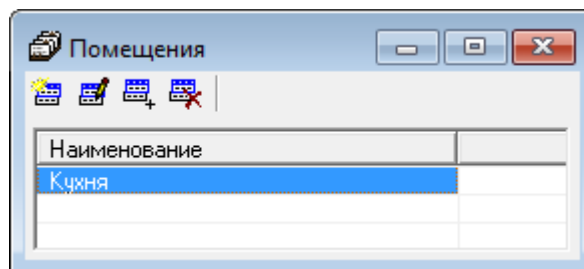
Блок-схема производства				
Этап	Описание	Что контролируется	Ответственный	Документация
Прием сырья	Ответственное лицо анализирует поступившее сырье на соответствие сопроводительным документам и заявке по номенклатуре и количеству, производит органолептическую оценку. Принимает решение о допуске в производство и разгрузке.	Накладные на продукцию; сертификаты/декларации о соответствии; целостность упаковки. Соответствие маркировки продукции заявленной в сопровождающем документе.	Кладовщик	Накладные на продукцию; сертификаты/декларации о соответствии; целостность упаковки. Соответствие маркировки продукции заявленной в сопровождающем документе.
Размещение на складе	Кладовщик и кухонные работники размещают поступившую продукцию строго по местам хранения. Холодильное оборудование и места хранения обрабатываются в соответствии с СанПиН	Температура Влажность Сроки хранения Чистота оборудования Содержание склада	Кладовщик	Журнал бракеража входящего сырья; Журнал санитарного состояния пищеблока; Журнал температурного режима холодильного оборудования
Выдача сырья для приготовления продукции	Кладовщик выдает сырье шеф-повару для обработки сырья и дальнейшего приготовления продукции	Температура Влажность Сроки хранения Чистота оборудования Содержание склада	Кладовщик Шеф-повар	Журнал санитарного состояния пищеблока; Журнал температурного режима холодильного оборудования; Журнал здоровья сотрудников пищеблока; Меню- требование
Подготовка сырья	Сотрудники пищеблока производят первичную обработку выданного сырья для дальнейшего приготовления продукции.	Температура Влажность Сроки хранения Чистота оборудования и пищеблока	Шеф-повар	Журнал санитарного состояния пищеблока; Журнал здоровья сотрудников пищеблока

Печатная форма документа «Блок-схема производства»

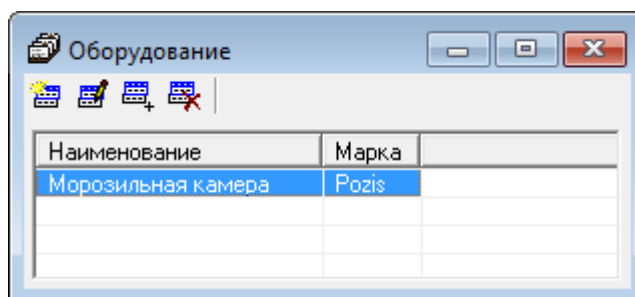
6. «Перечень технологического оборудования»

Для формирования документа необходимо заполнить справочники «Помещение» и «Оборудование». Для этого выберите:

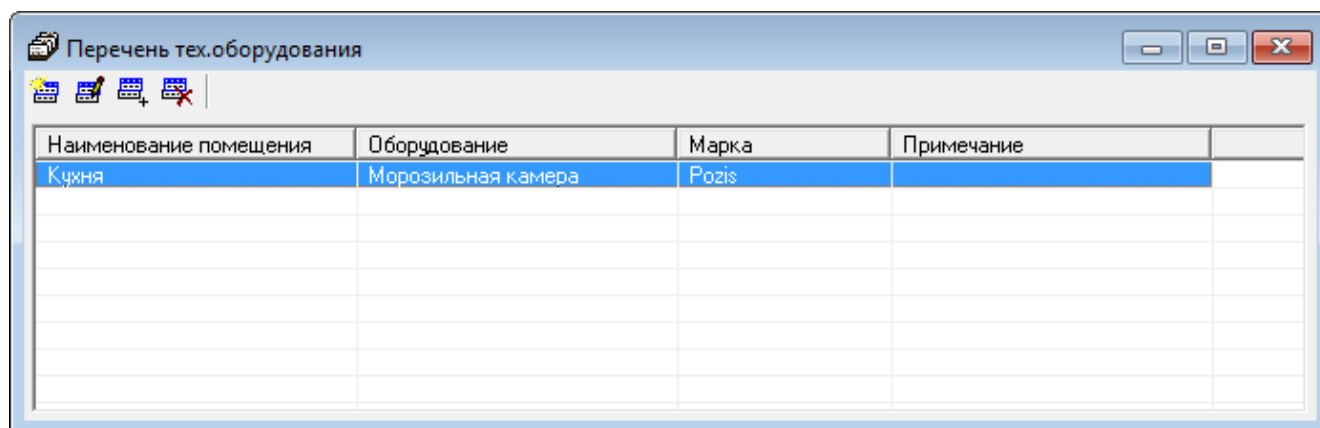
- **ХАССП → Справочники → Помещение;**



- **ХАССП → Справочники → Оборудование;**



Далее заполните «Перечень тех. оборудования»:



Для печати справочника нажмите кнопку – «Печать справочника» или выберите в меню: **Файл** → **Печать...**;

Перечень технологического оборудования с указанием марок			
Наименование помещения	Оборудование	Марка	Примечание
Кухня	Морозильная камера	Pozis	

7. «Таблица анализа риска»:

Таблица анализа риска

№	Стадия процесса	Опасные факторы	Контрольные мероприятия	Оценка риска	ККТ (да/нет)
1.	Формирование ассортиментного перечня продукции	-Биологические (эпидемиологически опасные блюда; поступление запрещенного сырья)	Анализ и корректировка меню; Управление поставками, пересмотр договоров с поставщиками	При выполнении контрольных мероприятий вероятность возникновения риска невелика	Не ККТ (контроль в рамках программы производственного контроля)
2.	Поступление продуктов на склад	-Биологические (загрязнение патогенными м/о; нарушение целостности упаковки) -химические (с/х пестициды) - физические (примеси в крупе)	-Входной контроль поступающего сырья и продуктов; -Управление поставками, -Спецификация продуктов	При выполнении контрольных мероприятий вероятность возникновения риска невелика	Нет (контроль в рамках программы производственного контроля)
3.	Хранение на складе	- Биологические (рост патогенных м/о), - если не соблюдается температура хранения - если нарушено «товарное соседство»	-Правильное хранение и регистрация работы холодильного оборудования; - обслуживание и настройка работы холодильного оборудования	Степень риска высокая; вероятность наступления последствия - высокая	ККТ01
4.	Кулинарная обработка	- Биологические (загрязнение патогенными м/о и их рост) - химические (загрязнение дезинфектантом, моющим средством)	- Соблюдение технологии приготовления - своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования	Степень риска высокая; вероятность наступления последствия - высокая	ККТ02

Печатная форма документа «Таблица анализа риска»

8. «Рабочий лист ХАССП»:

<u>Рабочий лист ХАССП</u>	
<p>Этап процесса (технологическая операция):</p> <p>01 – Температура в морозильных камерах -18 С</p> <p>02. Температура в холодильных камерах +4, +2 С</p> <p>03. – Сроки хранения (годности)</p> <p>04. – Товарное соседство</p> <p>Тип опасности: Ф, Х, М, А</p> <p>Описание опасного фактора: опасность роста патогенных микроорганизмов и превышение из-за накопления норм безопасности. Перекрестное загрязнение может привести попаданию в пищевую продукцию не характерных веществ, что также может привести к нарушению норм безопасности.</p> <p>Контролируемые параметры: Температура в холодильных, морозильных шкафах и камерах, определение мест хранения, соблюдение товарного соседства в соответствии с И- 03-09-2015 «Инструкция по транспортированию, приемке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов»</p> <p>Рабочие пределы: Для холодильных камер +4, +2С, для морозильных камер не выше - 18С.</p> <p>Сроки хранения резервируются в соответствии с И-03-09-2015</p> <p>Критические пределы: Для холодильных камер выше + 6С, для морозильных камер не выше -18С, для охлажденных продуктов соседство продуктов готовых к употреблению с продуктами подразумевающим термическую обработку. Целостность упаковки.</p> <p>Описание мер (средств) контроля, нормативные документы:</p> <p>основными документами, регламентирующими данную деятельность, программа производственного контроля» и И- 03-09-2015 «Инструкция по транспортированию, приемке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов»</p> <p>1. Кладовщик на начало смены проходит с контролем мест хранения сырья и продукции, визуально определяя наличие отклонений в условиях хранения.</p>	<p>2. Отдельно регистрируется температура холодильных и морозильных камер.</p> <p>3. Скоропортящиеся продукты должны обязательно контролироваться на сроки годности с учетом резерва на купажную обработку или другими из И-03-09-2015.</p> <p>4. на основании полученной информации кладовщик принимает решение о необходимости принятия дополнительных мер или дополнительном информировании технолога или вышестоящее руководство.</p> <p>Периодичность мониторинга: в начале каждой смены</p> <p>Записи по мониторингу: Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.</p> <p>Ответственный: кладовщик</p> <p>Действия в случае нарушений критических пределов: изоляция/маркировка опасной продукции, оповещения шеф- повара, дозавка необходимой продукции.</p> <p>Процедуры проверки, ответственные:</p> <p>1.Кладовщик: оперативный контроль.</p> <p>2. Плановые внутренние проверки.</p>

Печатная форма документа «Рабочий лист ХАССП»

Помимо перечисленных выше документов в программе «[Колледж: Питание](#)» формируются также журналы по организации ХАССП:

- **Журнал бракеража поступающей пищевой продукции** (см. «[Бракеражный журнал готовой продукции](#)»).
- **Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок** (см. «[Бракеражный журнал пищевых продуктов](#)»).
- «**Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд**». Откройте данный журнал, выбрав в меню: **ХАССП** → **Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд** (см. «[Журнал витаминизации](#)»).

Работа с базой данных

Хранение информации в базе данных

Вся информация, с которой работает программа «[Колледж: Питание](#)» сохраняется в файле базы данных формата Microsoft Access 2000/XP/2003/2007/2010/2013 (расширение файла * **.mdb**).


В одном файле базы данных хранится содержимое всех справочников и документов. Достаточно однажды создать базу данных, а затем при открытии программы база данных открывается автоматически. При **первом запуске** зарегистрированной программы будет создана новая база данных. Далее необходимо будет настроить программу под Вашу организацию (подробнее см. «[Порядок работы в программе](#)»).

Примечание: часть своих настроек программа хранит в реестре Windows.

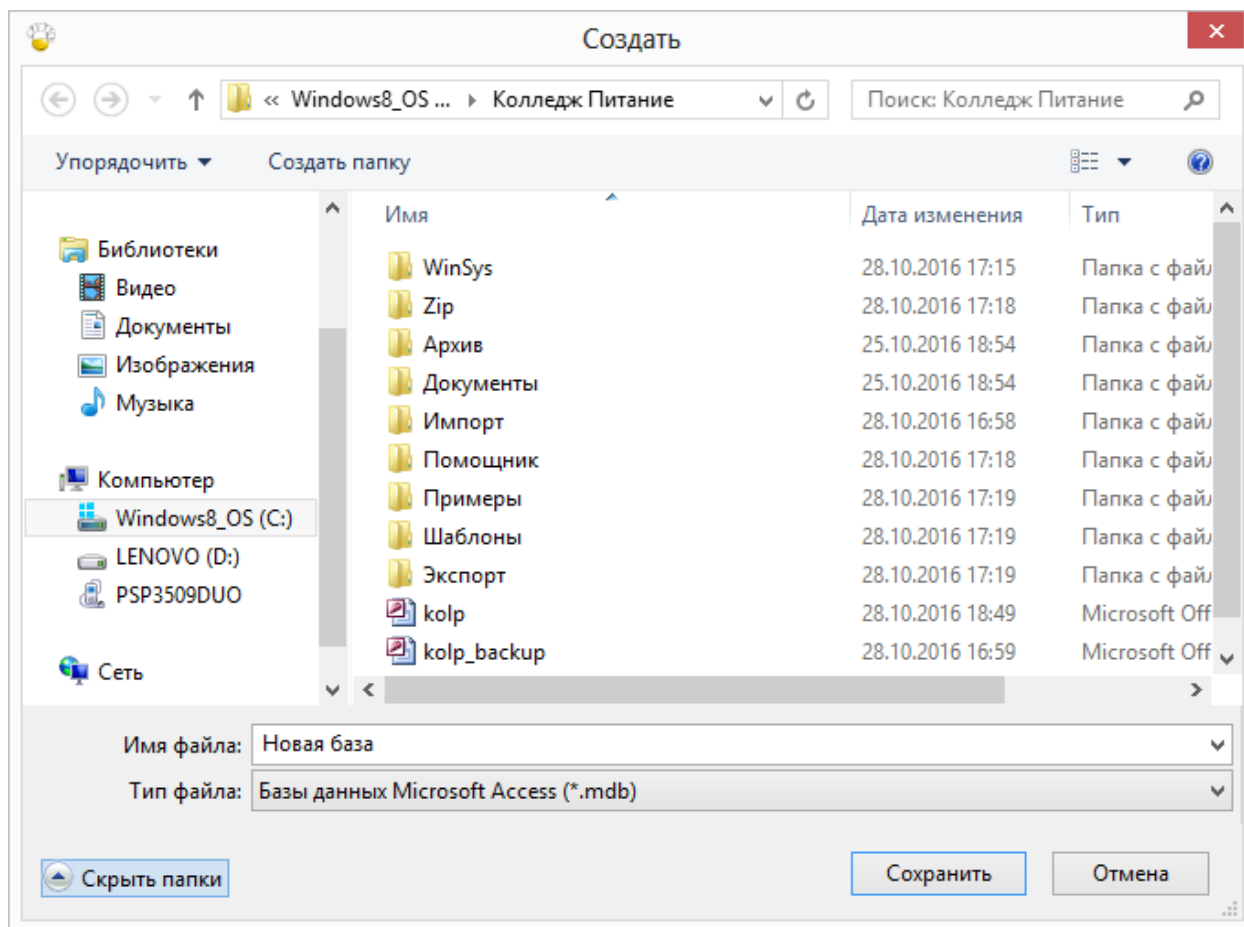
Для выполнения стандартных операций с файлом базы данных: создание, открытие, сохранение в другом файле имеются стандартные команды в меню «**Файл**» и стандартные кнопки в панели инструментов «**Стандартная**».

Создать новую базу данных

Если Вы только что зарегистрировали программу, и нет файла **kolp.mdb**, то он создается автоматически, и в нем заполняются только справочники «**Категории блюд**», «**Виды кулинарной обработки**», «**Типы довольствующихся**», «**Приемы пищи**», «**Единицы измерения**», «**Группы продуктов**», «**Плановые дни**», «**Нормы питания**», «**Физиологические нормы**», «**Продукты**», «**Склады**», «**Замена**», «**Технологические карты**», «**Выходы**», «**Рецептуры**», «**План-меню**». Остальные справочники будут пусты.

Чтобы создать новую (чистую) базу данных выберите: **Файл** → **Создать базу данных** или  – «**Создать базу данных**» на панели инструментов.

Укажите имя создаваемого файла и нажать кнопку «**Сохранить**».




Ввод имени файла базы данных

На вопрос «Заполнить справочники демонстрационными данными?»:

- ответьте «**Нет**», если хотите создать чистую базу данных,
- ответьте «**Да**», если хотите получить базу данных, заполненную демонстрационными данными для ознакомления с программой.

Вне зависимости от Вашего ответа в базе данных будут заполнены справочники «**Категории блюд**», «**Виды кулинарной обработки**», «**Типы довольствующихся**», «**Приемы пищи**», «**Единицы измерения**», «**Группы продуктов**», «**Плановые дни**», «**Нормы питания**», «**Физиологические нормы**», «**Продукты**», «**Склады**», «**Замена**», «**Технологические карты**», «**Выходы**», «**Рецептуры**», «**План-меню**», поскольку данные из этих справочников будут в любом случае Вам необходимы – файл базы данных будет создан.


Открыть базу данных

Чтобы открыть базу данных, выберите: **Файл** → **Открыть базу данных** или  – «**Открыть базу данных**» на панели инструментов.

Выберите файл (или впишите его имя) и нажмите кнопку «**Открыть**».

Примечание: программа запоминает файл, с которым она работает. Эту команду не нужно выполнять каждый раз при открытии программы! Она выполняется только после установки программы на **другой компьютер**, либо для последующей работы с **другой базой данных**.

Сохранить базу данных в другом файле

Чтобы сохранить базу данных, выберите **Файл** → **Сохранить базу данных как** или нажмите  – «**Сохранить базу данных как**». Укажите новое имя файла, отличающееся от предыдущего и нажмите кнопку «**Сохранить**».

После этого программа работает с **новым файлом**, являющимся полной копией старого. Старый файл также хранится на диске.

Внимание: во время работы с программой данные **сохраняются автоматически**, и **нет** необходимости в периодическом сохранении информации.

Примечание: если возникает необходимость в резервном копировании, то выполните команду **Сервис** → **Архивировать базу данных** (см. «[Архивирование и рекомендации по защите информации](#)»).

Сжатие и восстановление базы данных

Для эффективной и быстрой работы программы необходимо постоянно следить за файлом базы данных. Эта особенность продиктована форматом файла **Microsoft Access**.

Формируемые запросы к базе данных, массовое добавление или удаление записей увеличивают объем файла, из-за чего программа постепенно начинает работать медленнее, кроме того, могут случиться серьезные сбои в работе и

потеря информации (причем сразу всей, т.к. вся информация хранится в одном файле).

Эта проблема во многом решена. Каждый день при первом запуске программы автоматически проводится восстановление и сжатие базы данных. Чтобы эта операция была наиболее безопасной, сначала формируется копия файла базы данных, имя файла которой ***_backup.mdb**, далее эта копия сжимается в файл ***_compact.mdb** и перезаписывается на место исходного файла.

Сжатие и восстановление базы данных позволяет уменьшить размер базы данных, а значит, повысить скорость работы программы, ее устойчивость против сбоев.


Сжатие и восстановление текущего файла базы данных можно выполнить вручную с помощью: **Сервис** → **Сжать базу данных**.

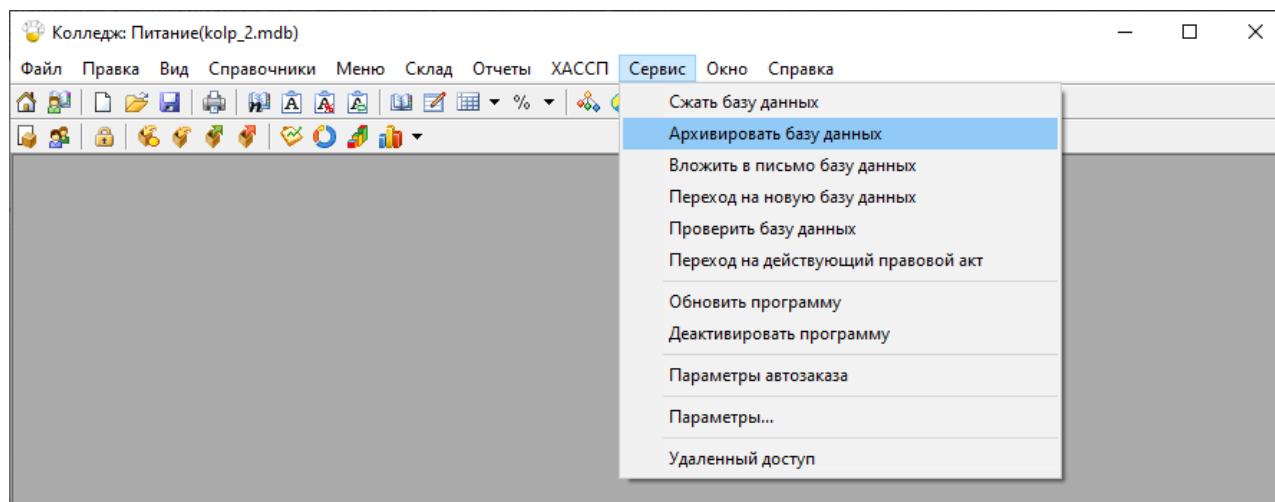
Примечание: для выполнения команды **Сервис** → **Сжать базу данных** необходимо запускать программу в монопольном режиме.

Архивирование и рекомендации по защите информации

Не секрет, что компьютерная техника не всегда бывает надежной. Может выйти из строя жесткий диск, и тогда вся информация, наработанная за долгий период, будет потеряна, а могут возникнуть ошибки на диске, не устраненные вовремя. Тогда, поскольку размещение информации на диске будет неверным, может возникнуть потеря части файла базы данных или его порча, причем безвозвратная.

Чтобы этого не произошло, необходимо периодически создавать резервную копию файла базы данных. Для создания резервной копии текущего файла базы данных в программе предусмотрена команда «**Архивировать базу данных**».

Для создания архива *откройте программу в монопольном режиме* (см. «[Монопольный режим](#)») с помощью ярлыка на рабочем столе  – «Колледж Питание Монопольно» и выберите: **Сервис** → **Архивировать базу данных**.



При выполнении данной команды сначала производится сжатие и восстановление текущего файла базы данных, а затем его архивирование в подпапку «Архив» папки программы.

Внимание! Для более надежной защиты, рекомендуется выполнять резервное копирование файла базы данных на другой жесткий диск, дискету или флеш-накопитель.

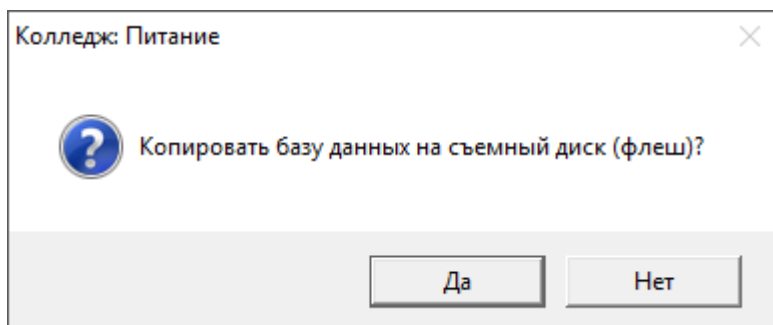
Копирование базы данных на съемный диск



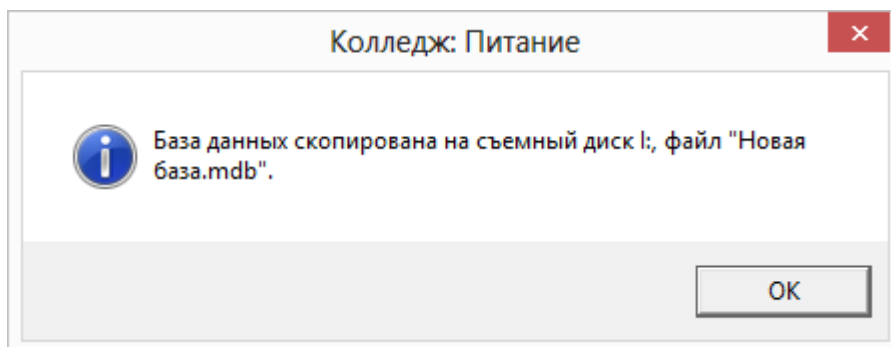
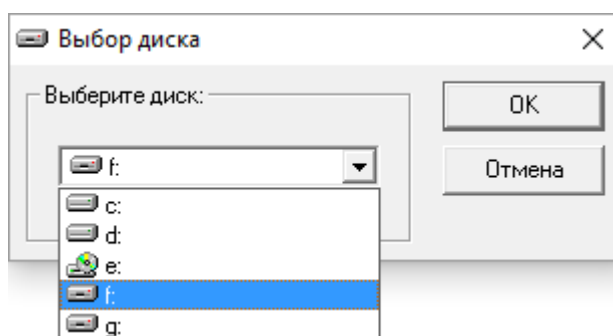
Съемный диск

Для резервного копирования данных, а также для сотрудников, которые работают с программой на разных компьютерах, например, на работе и дома, есть удобная возможность копировать базу данных на съемный диск, то есть **флеш**, а, перейдя на другой компьютер, восстанавливать информацию с флеш-накопителя и продолжать работу.

Для записи базы данных на флеш-накопитель выполните: **Файл** → **Скопировать на съемный диск** → **Да**.



Если к Вашему компьютеру подключено несколько съемных дисков, то будет выдано окно для выбора нужного диска. Выберите диск и нажмите «**ОК**».



Примечание 1: перед записью база данных сжимается, затем копируется с жесткого диска на флеш-накопитель, имя файла сохраняется тем же. Если на флеш-накопитель уже был записан файл с таким именем – он будет заменен (без предупреждения).

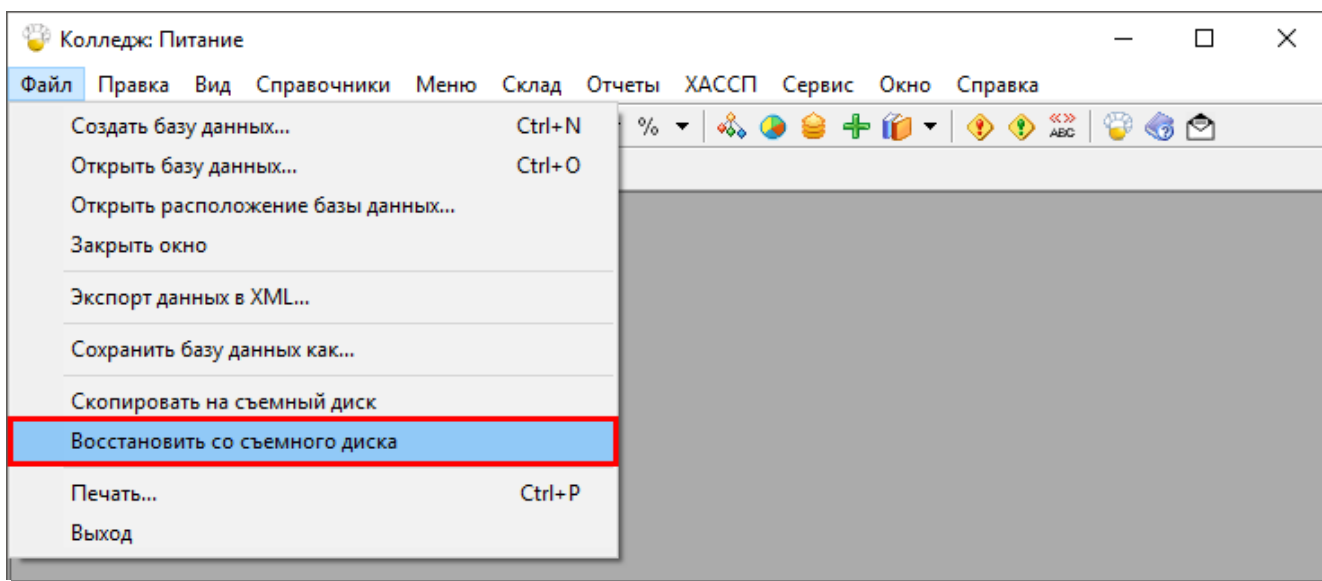
Примечание 2: вместе с файлом базы данных, на флеш-накопитель записывается файл `kolp.txt`, внутри которого указывается имя файла базы данных. Это позволит в дальнейшем автоматизировать восстановление базы данных.

Примечание 3: при выполнении данной команды программа продолжает работать с прежним файлом базы данных, а при выполнении команды **Файл** → **Сохранить базу данных как** – программа работает с созданной копией.

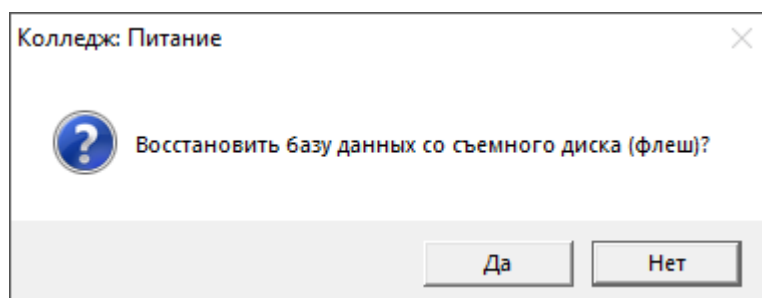
Восстановление базы данных со съемного диска

Если база данных была предварительно записана на съемный диск (см. [«Копирование базы данных на съемный диск»](#)), то можно удобно восстанавливать информацию путем копирования со съемного диска (флеш-накопитель) на жесткий диск.

Для восстановления выполните: **Файл** → **Восстановить со съемного диска** → **Да**.

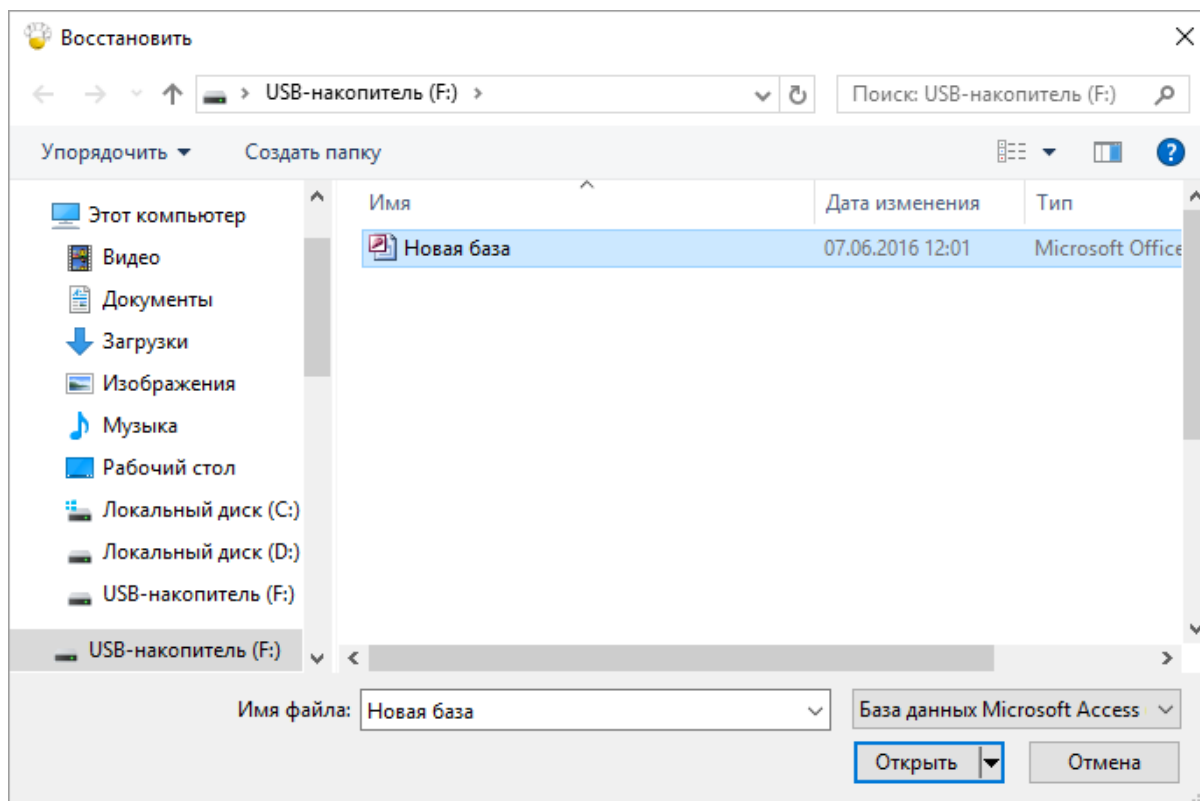


Программа выдаст сообщение:



Нажмите **«Да»** для восстановления базы данных с съемного диска.

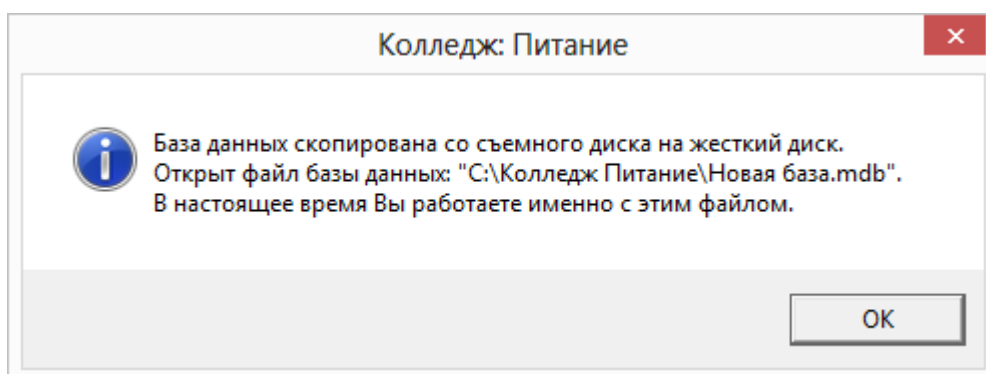
Если съемный носитель вставлен в компьютер, то автоматически откроется окно с его содержимым **«Восстановить»**. В данном окне выберите необходимую для восстановления базу данных и нажмите **«Открыть»**:



Окно «Восстановить»

Примечание: если к Вашему компьютеру подключено несколько съемных носителей, то сначала выберите нужный съемный диск, а затем выберите необходимую для восстановления базу данных.

После выбора базы данных и нажатия на кнопку «Открыть» в окне «Восстановить» программа выдаст следующее сообщение:



Нажмите «OK».

Примечание 1: при выполнении данной команды программа сначала копирует файл, а затем работает с его копией. При выполнении команды **Файл** → **Открыть** – программа работает с выбранным файлом базы данных без его копирования.

Примечание 2: если на жестком диске уже имеется файл с тем же именем, что и восстанавливаемый, то он будет переименован в файл «Имя (1).mdb». Таким образом, при частом использовании данного режима на жестком диске будут накапливаться файлы с возрастающими номерами в скобках. Но при наличии современного компьютера расход места на жестком диске будет не значительным, а данная операция практически заменит резервное копирование базы данных.

Примечание 3: восстанавливаемый файл копируется в ту же папку и на тот же диск, где был предыдущий файл базы, с которым работала программа.

Переход на новую базу данных

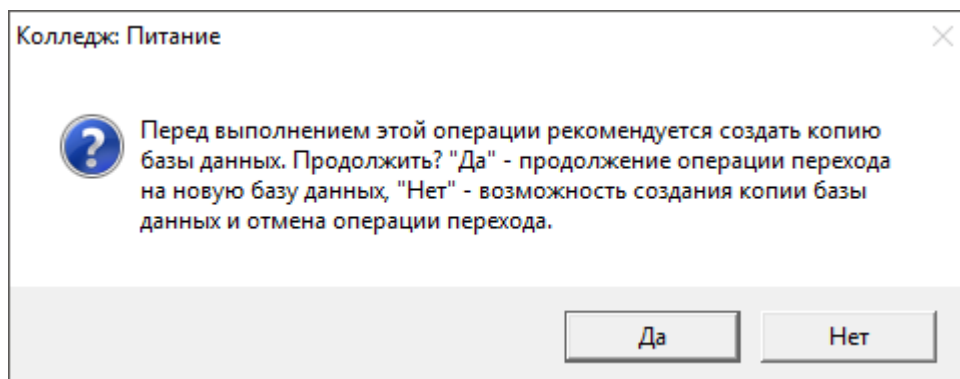
Если база данных, с которой Вы работали, содержит **много информации** за продолжительное время, то программа может работать **значительно медленнее**. В таком случае **рекомендуется выполнить операцию перехода на новую базу данных**.

Для перехода на новую базу данных **откройте программу в монопольном режиме** (см. «[Монопольный режим](#)») с помощью ярлыка на рабочем столе



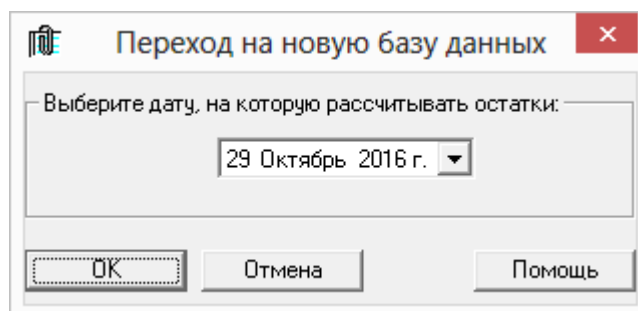
– «Колледж Питание Монопольно» и выберите: **Сервис** → **Переход на новую базу данных**.

Программа выдаст сообщение:

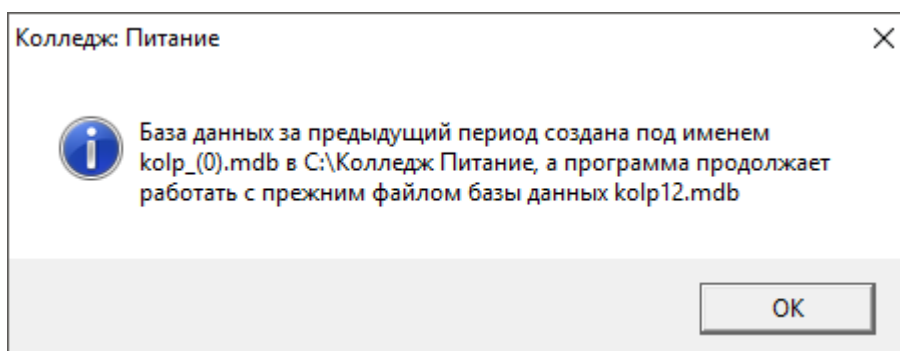


Для продолжения операции перехода на новую базу данных рекомендуется создать копию Вашей базы данных, для этого нажмите в открывшемся окне на кнопку «Да».

Выберите дату, на которую необходимо рассчитать остатки, и нажмите «ОК».



Далее программа сохранит Вашу текущую базу данных и выдаст сообщение:

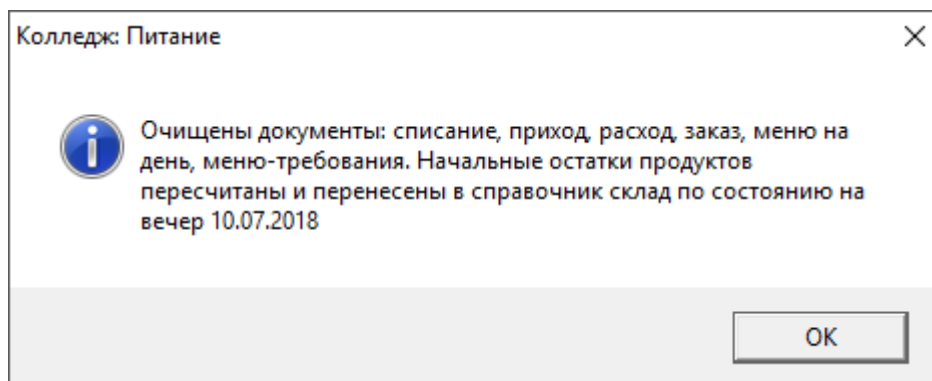


В результате перехода на новую базу данных Ваша база данных за предыдущий период сохранится под новым именем (на рис. *kolp_(1).mdb*), а программа продолжит работу с прежним файлом.

При выполнении операции перехода на новую базу данных на выбранную дату удаляются все документы **заказов, приходов, расходов, списания, меню-требований, меню на день до выбранной даты включительно**.

Все документы **заказов, приходов, расходов, списания, меню-требований, меню на день** созданные **после выбранной даты** перехода сохраняются.

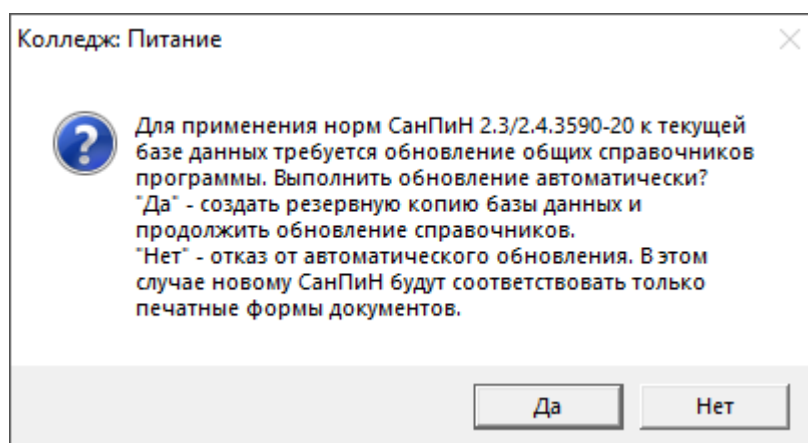
Кроме того, не зависимо от выбранной даты перехода сохраняются все документы **прихода**, по остаткам которых продукты на складе имеют минусовой остаток.



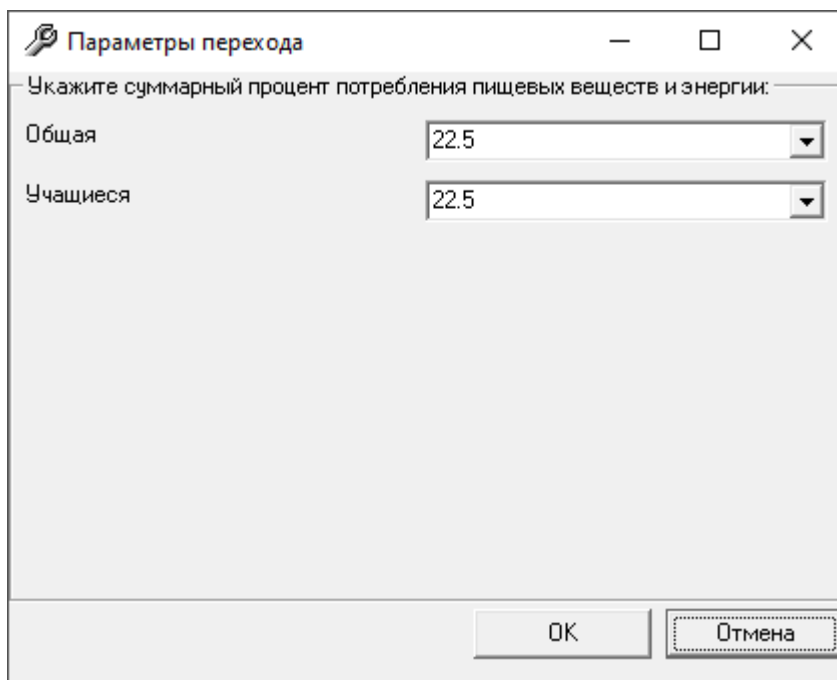
Переход на действующий правовой акт

Чтобы сменить правовой акт, выберите: **Сервис** → **Переход на действующий правовой акт**.

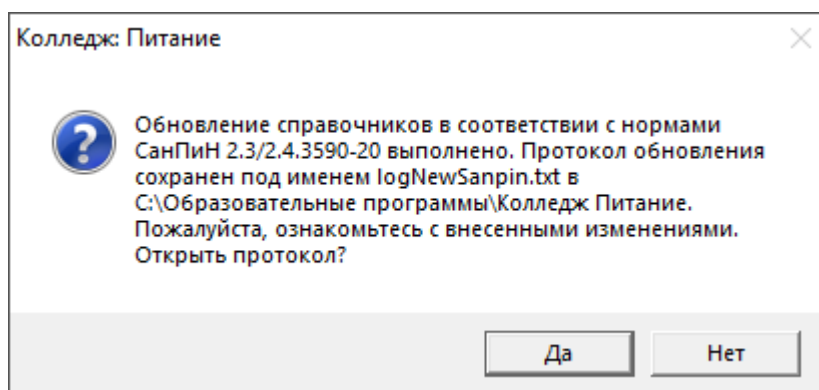
При изменении правового акта на новый программа выдаст сообщение:



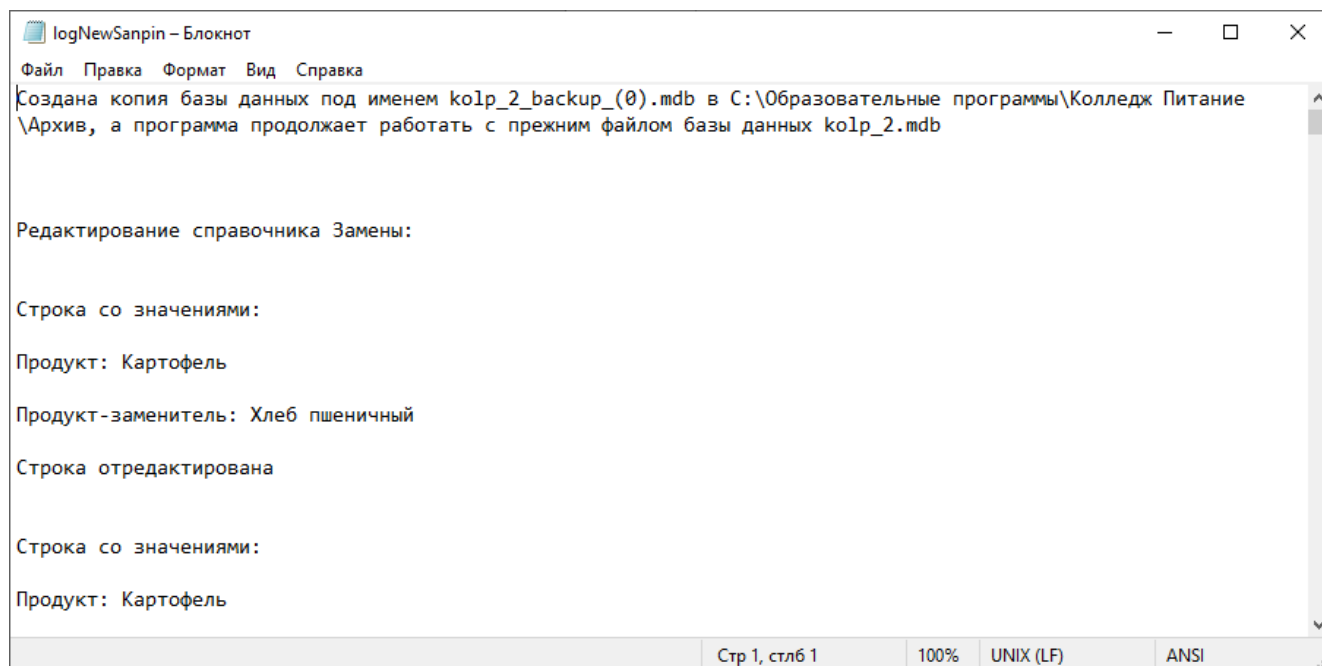
Нажмите «**Да**» для создания резервной копии базы данных и автоматического обновления общих справочников и задайте параметры перехода задайте соответствие с Вашими типами довольствующихся:



Программа уведомит Вас об успешном переходе на новый СанПиН и предложит ознакомиться с внесёнными изменениями:



Нажмите «Да», чтобы ознакомиться с протоколом:



После перехода на **СанПиН** изменяются справочники: «**Нормы питания**», «**Физиологические нормы**», «**Суммарные объёмы блюд по приёмам пищи**», «**Распределение энергетической ценности (калорийности)**» и «**Замена**».

Проверить базу данных

В программе предусмотрена **уникальная возможность проверки базы данных на целостность**. Данная функция проверяет базу данных и, если находит ошибки, то автоматически исправляет их.

Рекомендуется применять данную функцию **1 раз в 3 месяца**.

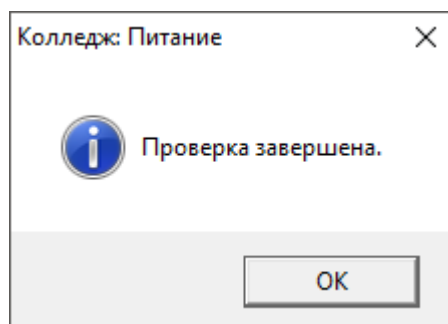
Для проверки базы данных выберите: **Сервис → Проверить базу данных**.

Данная функция проверяет:

- продукты с нулевыми полями в расходных документах;
- план-меню на дублирование записей;
- выходы на дублирование записей;
- все таблицы на заполнение обязательных полей.

Примечание: в статус-строке вы увидите ход выполнения проверки базы данных и устранения ошибок.

После проверки и устранения ошибок программа выдаст сообщение:



**Спасибо за использование программы
«Колледж: Питание»**

*С вопросами, за консультациями и по вопросам приобретения
обращайтесь:*

8 (499) 600-600-0 (многоканальный)

8 (8332) 47-31-47

Отдел продаж:
8-800-707-41-80 (звонок
бесплатный),
E-mail: sales@pbprog.ru.

Техническая поддержка:
8-800-100-58-90 (звонок
бесплатный),
E-mail: help@pbprog.ru.

Автор и разработчик, правообладатель: **Батищев Павел Сергеевич**
Адрес: Россия, 610000, Кировская обл., г. Киров, Главпочтамт, а/я 19.

<http://ПрограммныйЦентр.рф/>

<https://pbprog.ru>