



соответствует СанПиН и ХАССП

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



# Школа: Питание

программа для организации питания и учета продуктов  
в общеобразовательных организациях (школах, гимназиях)

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 рецептов .....	10
Процесс работы с программой.....	12
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ С ПРОГРАММОЙ.....	14
Технические требования.....	14
Получение программы.....	14
Установка программы.....	16
Компоненты программы.....	20
Запуск программы .....	21
Работа в демонстрационном режиме.....	22
Регистрация программы .....	24
Автоматическая регистрация программы.....	24
Регистрация программы вручную .....	26
Перенос лицензии на другой компьютер.....	29
Обновление программы. Получение обновлений программы .....	30
Автоматическое обновление программы.....	31
Обновление программы вручную.....	35
Сетевая версия программы.....	36
Установка и обновление сетевой версии программы.....	37
Наборы прав. Справочник «Пользователи» .....	37
Обновление данных в окнах.....	39
Монопольный режим .....	39
Техническая поддержка.....	40
Сеанс управления Вашим компьютером .....	42
ГЛАВНОЕ ОКНО ПРОГРАММЫ.....	45
Структура окна программы .....	46
Главное меню.....	46
Панель инструментов.....	52
Панель инструментов «Операции» .....	55
Работа с вложенными окнами .....	57
Порядок работы с программой .....	57
РАБОТА СО СПРАВОЧНИКАМИ .....	72
Работа со справочниками, документами.....	72
Выделение строк в таблицах .....	76
Поиск необходимой информации в справочниках .....	77

Порядок заполнения справочников .....	80
Заполнение справочников .....	82
Справочник «Организация» .....	82
Справочник «Валюты» .....	83
Справочник «Категории блюд» .....	84
Справочник «Виды кулинарной обработки» .....	85
Справочник «Типы меню» .....	86
Справочник «Типы довольствующихся» .....	87
Справочник «Приемы пищи» .....	89
Справочник «Единицы измерения» .....	90
Справочник «Витамины и минералы» .....	91
Справочник «Группы продуктов» .....	92
Справочник «Поставщики» .....	93
Справочник «Плановые дни» .....	94
Справочник «Склады» .....	96
Справочник «Продукты» .....	97
Справочник «Содержание витаминов и минералов» .....	100
Справочник «Замена» .....	101
Справочник «Нормы питания» .....	102
Справочник «Физиологические нормы» .....	104
Справочник «Суммарный объем блюд» .....	106
Справочник «Остатки на складе» .....	107
Справочник «Сборники рецептур» .....	110
Справочник «Блюда» .....	111
Справочник «Технологические карты» .....	115
Справочник «Выходы» .....	119
Справочник «Рецептуры» .....	121
Справочник «План-меню» .....	127
Справочник «Фиксированная плановая стоимость» .....	146
Справочник «Распределение энергетической ценности (калорийности)» ..	147
Справочник «Сезонные проценты потерь» .....	148
Методика расчета расхода по массе брутто на определенный сезон .....	151
Печать справочников и документов .....	153
Работа с шаблонами в Excel .....	156
<b>ИМПОРТ И ЭКСПОРТ .....</b>	<b>157</b>
Импорт данных .....	157
Экспорт данных в универсальный формат XML .....	160
Импорт и экспорт технологических карт .....	162

РАСЧЕТ ПЛАНОВЫХ И ФАКТИЧЕСКИХ ЦЕН.....	174
ДОКУМЕНТЫ.....	183
Общие сведения о документах.....	183
Работа с журналами документов и документами .....	184
Списание продуктов питания.....	184
Заказ продуктов питания .....	189
Приход продуктов питания.....	194
Журнал меню на день .....	199
Журнал меню-требований.....	207
Расход продуктов питания .....	219
ОТЧЕТЫ.....	224
Бракеражный журнал готовой продукции, Бракеражный журнал пищевых продуктов .....	224
Накопительные ведомости .....	226
Анализ план-меню на повторение блюд в разрезе 3х дней .....	227
Анализ план-меню на соответствие нормам питания .....	229
Анализ распределения калорийности план-меню .....	231
Анализ отклонения фактической себестоимости детодня от плана .....	233
Ведомости контроля за рационом питания .....	234
Отчет о химическом составе .....	236
Журнал витаминизации .....	237
Журнал учета движения товаров на складе.....	239
Книга учета материальных ценностей .....	241
Отчет по детодням.....	242
Оборотно-сальдовая ведомость .....	243
Ведомость учета остатков продуктов и товаров на складе.....	245
Остатки продуктов на выбранную дату .....	246
Накладная на внутреннее перемещение, передачу товаров .....	249
Сличительная ведомость .....	251
Инвентаризационная ведомость .....	253
Карточка поставщика.....	256
ДОКУМЕНТЫ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ХАССП .....	257
РАБОТА С БАЗОЙ ДАННЫХ.....	264
Хранение информации в базе данных.....	264
Создать новую базу данных .....	264
Открыть базу данных .....	265
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 .....	269
Переход на новую базу данных .....	272
Смена правового акта .....	274
Проверить базу данных.....	277

### Как работать с электронным руководством?

---

Если Вы работаете с электронной версией настоящего руководства пользователя, то Вы можете, удерживая клавишу **Ctrl**, навести **мышь на нужную строку** и нажать **левую кнопку** мыши – Вы перейдете в начало соответствующего раздела руководства. В тексте руководства Вы можете, удерживая **Ctrl**, навести мышь на [гиперссылку](#), и нажать **левую кнопку** мыши – Вы перейдете на нужный раздел руководства.

---

## Введение

Компьютерная программа «[Школа: Питание](#)» предназначена для автоматизации работы сотрудников в школах и гимназиях, образовательных организациях начального, основного, среднего общего образования: диетсестры и заведующей столовой.

При анализе работы сотрудников учебных организаций 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 «[Школа: Питание](#)».

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

- *СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;*
- *СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;*
- *СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей»;*

Программа позволяет выбрать Вам необходимый сборник рецептов, режим питания детей (2- или 4-разовое питание) и режим работы Вашей образовательной организации (5- или 6-дневная рабочая неделя). В зависимости от режима питания будут рассчитаны суточные нормы питания детей в соответствии с **СанПиН 2.3/2.4.3590-20**, с СанПиН 2.4.5.2409-08 или с СанПиН 2.4.4.3155-13. Также в программе добавлены **примерные плановые меню** (в зависимости от выбранного сборника рецептов).

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.

## 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.;
- автоматический расчет химического состава блюд (на 100 грамм), распечатка отчета о химическом составе блюд по всем витаминам и микроэлементам.

2. **Уникальная возможность импорта и экспорта любых блюд** (более 11000!) 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, категории 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 (печатные формы план-меню соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.4.3155-13).

5. Составление и печать меню на каждый день с использованием справочников приемов пищи отдельно для каждого типа довольствующихся.

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);
- расход продуктов со склада (с нескольких складов).

8. Формирование печатного документа в зависимости от параметров печати и выбора шаблона. 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 т.ч. по истечении срока годности;
- подсчет остатков;
- формирование и печать отчетности.

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

10. Формирование складского учета:



- 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;
- ведомости 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 дето-дня от плана.

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

13. Анализ план-меню на соответствие нормам питания СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.4.3155-13.

14. Анализ распределения калорийности.

15. Автоматическое формирование журнала витаминизации третьих и сладких блюд.

16. Отчет по детодням.

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. Выбор сборника технологических карт при создании новой базы данных.

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

21. Все справочники в программе редактируемые (можно изменять и добавлять данные), в т.ч. справочники «Валюта» и «Сборники рецептов».

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

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

24. Возможности автоматической отправки базы данных разработчику.

25. Возможность копирования базы данных на **флеш-накопитель**, восстановления с флеш-накопителя для резервного копирования или переноса информации на другой компьютер.

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

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

Программа [«Школа: Питание»](#) входит в комплект программ [«Школа»](#) для образовательных организаций, в который также включены программы [«Аттестат школы»](#) и [«Экспресс-расписание Школа»](#). Данный комплект позволяет значительно повысить эффективность основных вспомогательных процессов, таких как: организация питания детей и учета продуктов школьной столовой; составление основного (а также ежедневного) расписания учебных занятий с учетом трудности каждого отдельного предмета; подготовка аттестатов и приложений к ним об основном общем и среднем общем образовании.

## Сборники рецептов

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

В программу включены следующие **сборники рецептов**:

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 технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. (**778 блюд**);

3. 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. (**699 блюд**);

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2009. – 680 с.: ил. Составители: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. (**1461 блюдо**);

5. Сборник технических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, Поляковский Ю.И., Уфа, 2012. (**282 блюда**);

6. Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (к ГОСТ 30390–95 / ГОСТ 50763–95), г. Москва, 2006 г. (*реферативно*) (**ТИ, Москва 2006 г., 1200 рецептов**).

*Примечание 1:* также в программе предусмотрена уникальная возможность импорта (и экспорта) любых блюд (более 8803!) с сайта, а также обмен этими данными между любыми программами серии «[Питание](#)». Подробнее см. в 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 «Школа: 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.

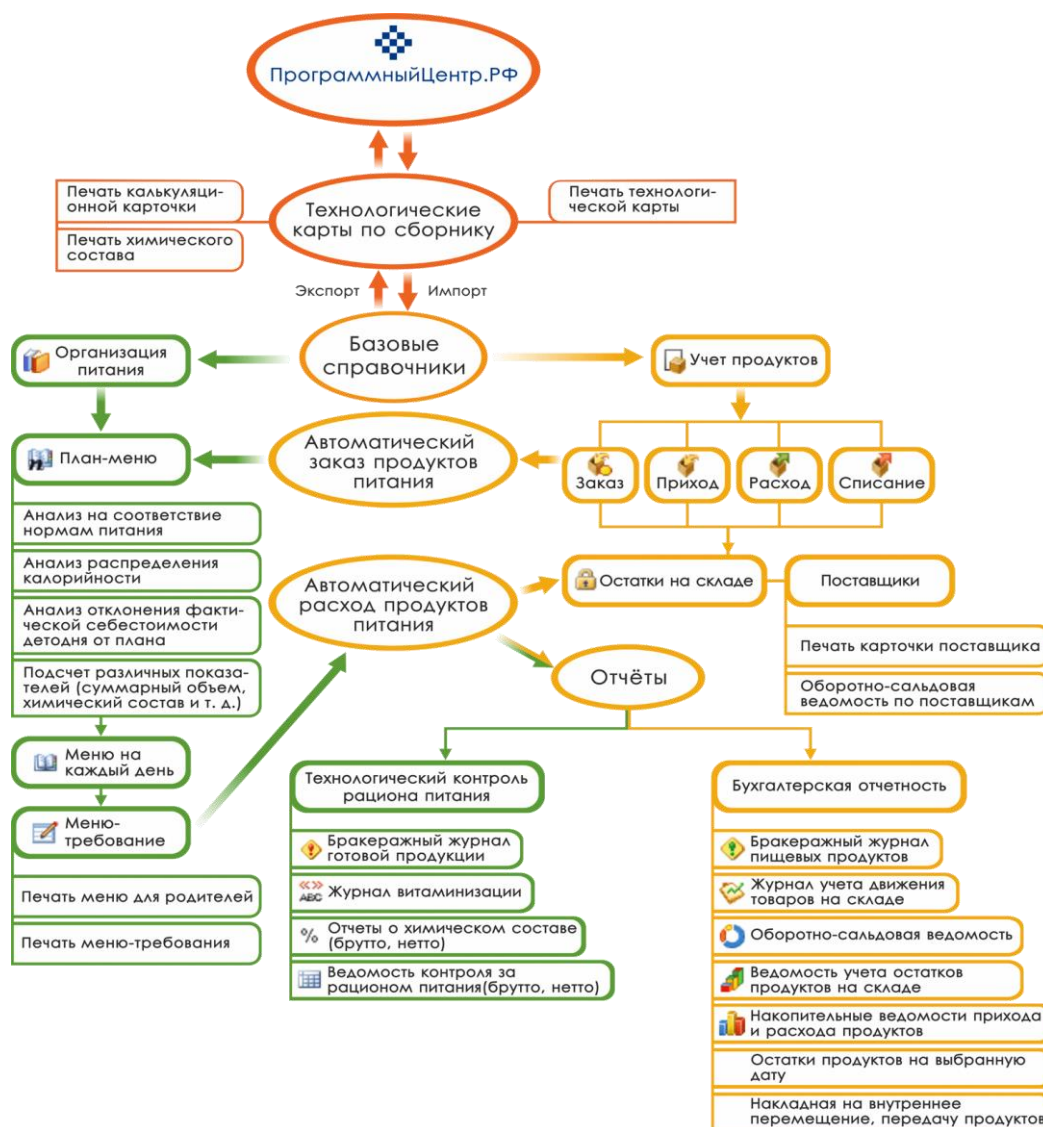


Схема «Процесс работы в программе «Школа: Питание»

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 «Школа: 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 «[Школа: 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.

Программа требует наличия на компьютере мыши. Работа без мыши невозможна.

### 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  
17 лет с Вами!

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	<a href="#">Школа: Питание</a>	1	28.06.2018	27.06.2019	<b>Скачать</b>	<a href="#">Код</a>

## Установка программы

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

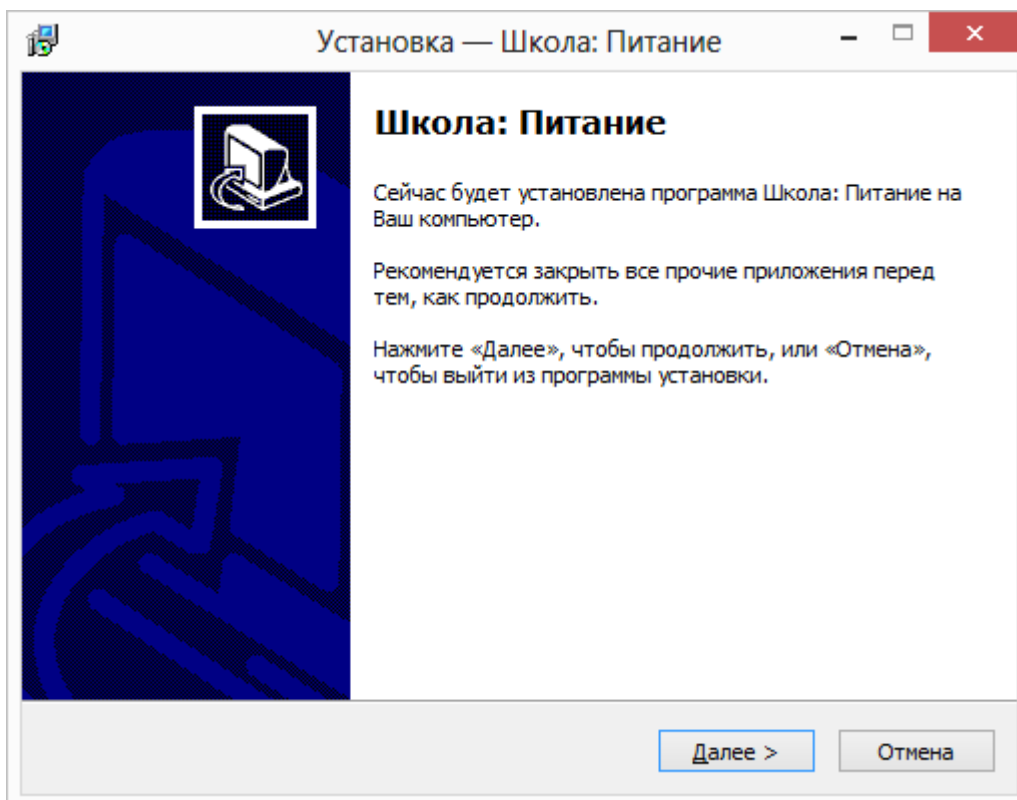
### Запустите программу установки:

- Если Вы скачали программу с сайта разработчика: дважды нажмите мышью по полученному файлу:  **schp.exe**.

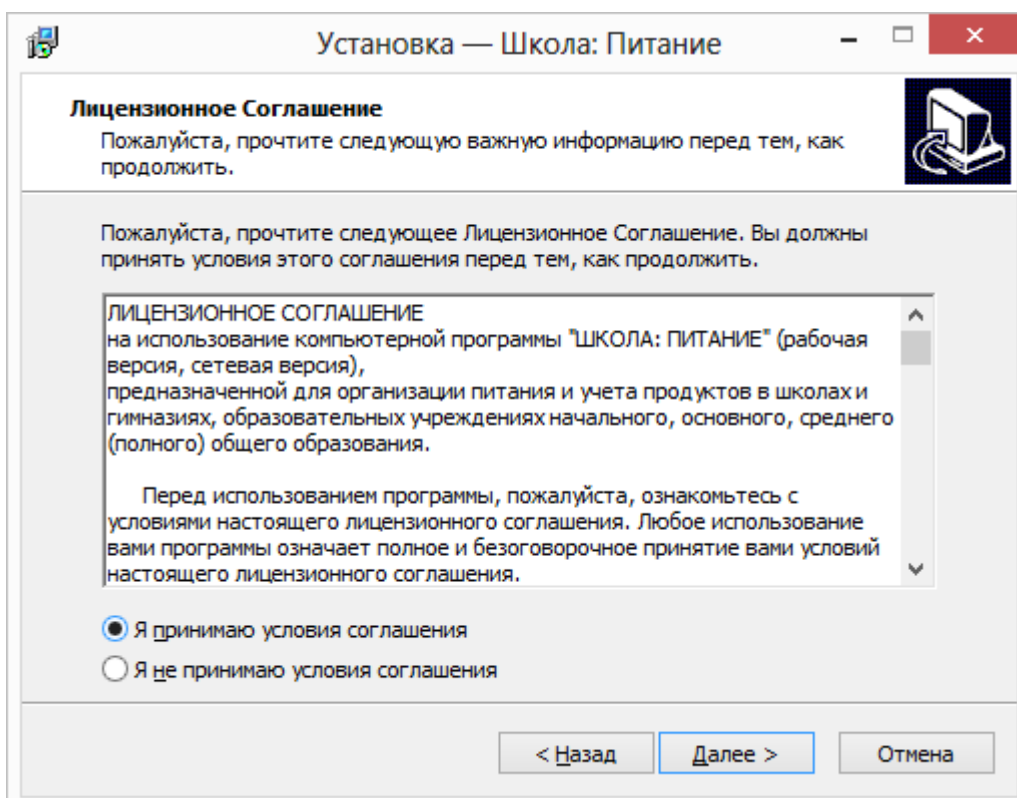
- Если Вы получили компакт-диск: вставьте компакт-диск в дисковод, программа установки запустится автоматически. Если программа установки не запустилась, то откройте **Мой компьютер**, компакт-диск и запустите файл:  **schp.exe**.

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

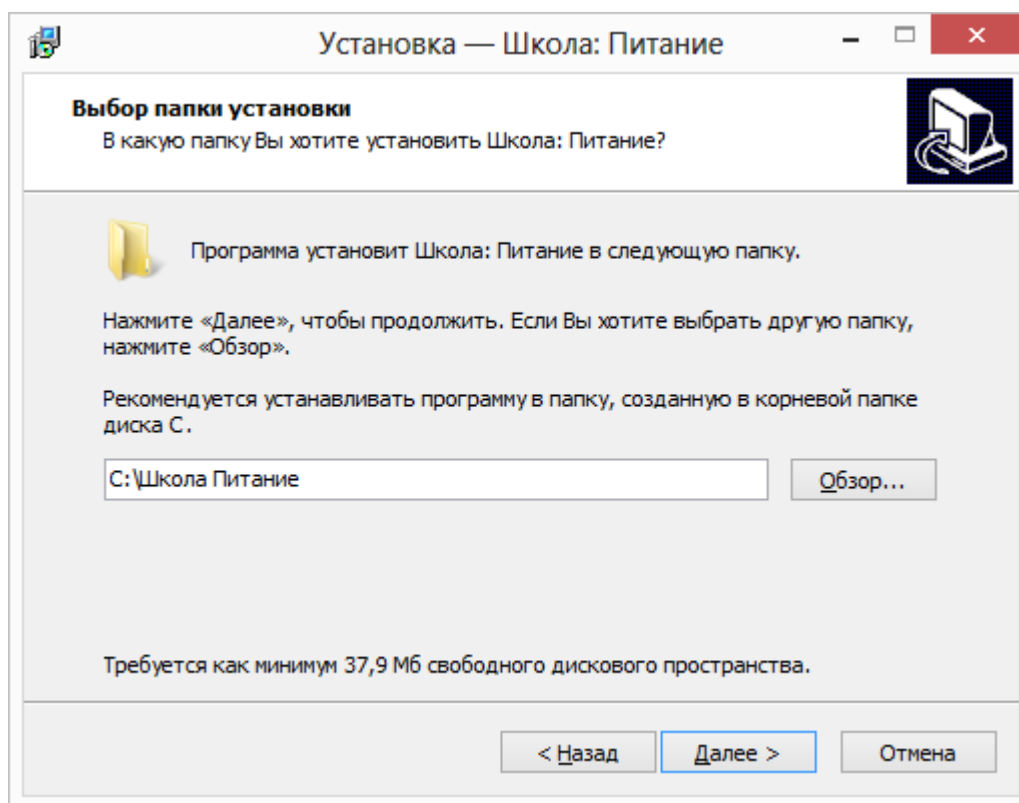




2. В следующем окне прочитайте Лицензионное соглашение и если Вы согласны, то установите флажок **«Я принимаю условия соглашения»**, затем нажмите **«Далее»**.



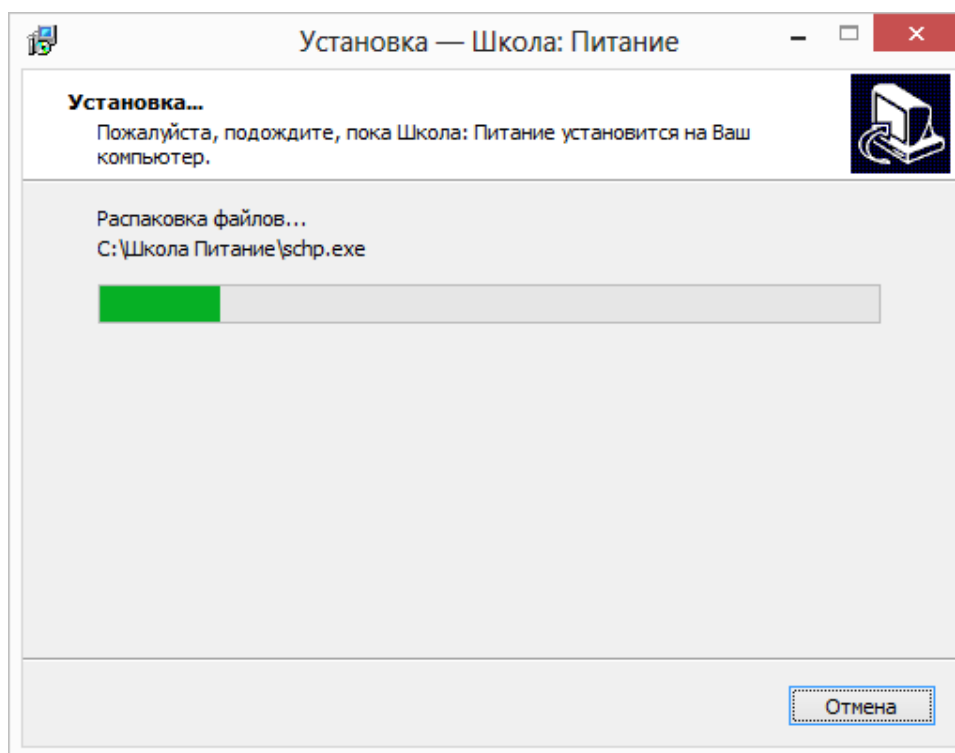
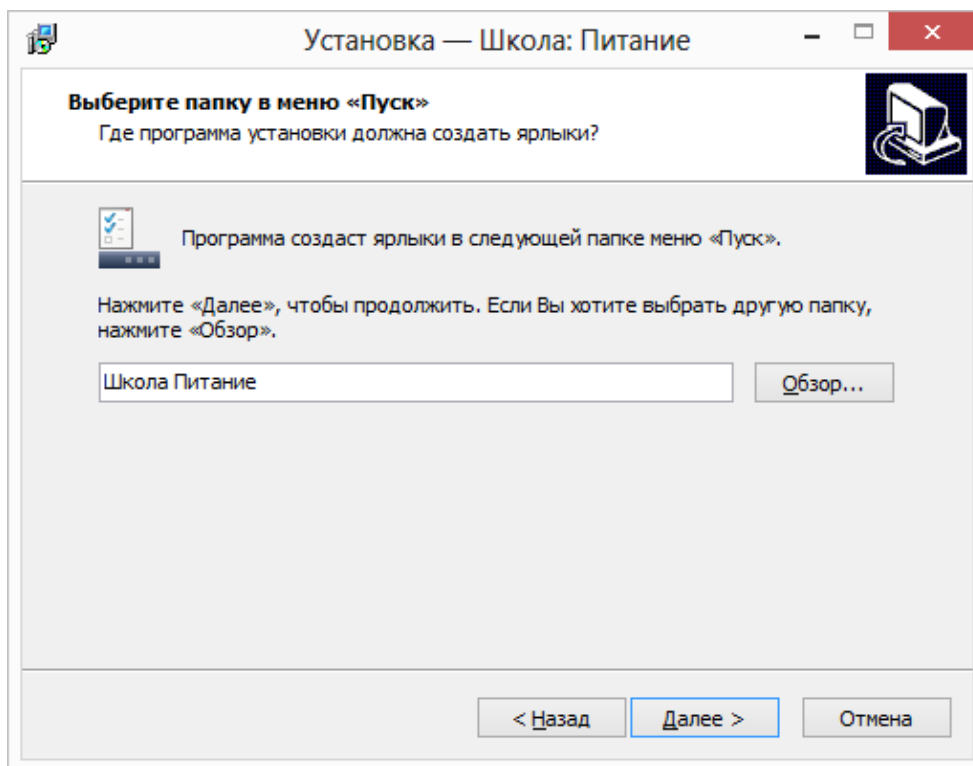
3. Выберите папку, в которую будет установлена программа, и нажмите «Далее».



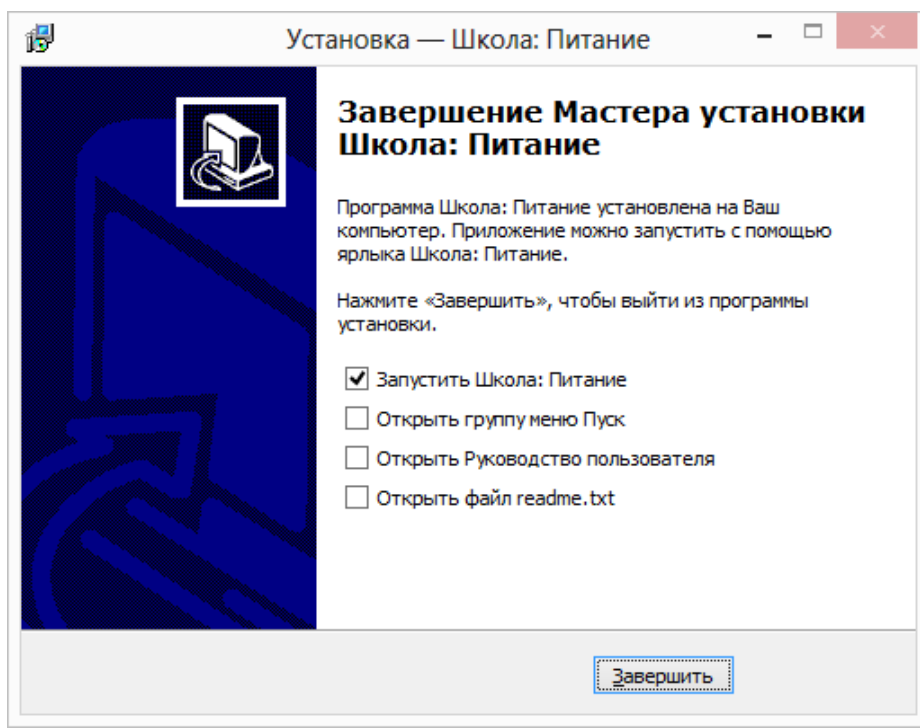
**Внимание:** программе нужен полный доступ в папку, где она будет установлена, поэтому рекомендуем установить программу в корне диска **C**, создав папку «Школа Питание»: **C:\Школа Питание**.

**Примечание:** нельзя устанавливать программу на съемный диск (флеш, 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:\Школа Питание**.


В этой папке размещаются файлы:

- **schp.exe** – программа;
- **schp.mdb** – база данных (имена файлов могут быть любыми);
- **schp\_backup.mdb, schp\_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;
- **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 –  «Школа: Питание» и в главном меню Windows (меню Пуск) программа установки создает папку «Школа Питание» (**Пуск** → **Все программы** → **Школа Питание**), в которой имеются файлы (см. «[Компоненты программы](#)») и ярлыки:

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

### Запуск программы:

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

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

Открыть **Руководство пользователя:**

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

Также можно для открытия руководства в главном окне программы в панели инструментов нажать 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 → Школа → Школа Питание.**

Адрес страницы:

[https://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION\\_ID=122&ELEMENT\\_ID=555](https://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=122&ELEMENT_ID=555)

## **Работа в демонстрационном режиме**

Незарегистрированная копия рабочей версии программы работает в демонстрационном режиме.

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

[https://pbprog.ru/upload/download/files/schp\\_demo.exe](https://pbprog.ru/upload/download/files/schp_demo.exe)

Программный центр

Главная ▾ Продукты ▾ Купить ▾ О компании ▾ Форум

8-800-707-41-80

Главная / Продукты / Все продукты / Школа: Питание

## Школа: Питание

Программа для организации питания и учета продуктов в школах, гимназиях и лицеях.

[Читать руководство](#) [Скачать демоверсию](#)

**6 490 Р** ~~7 800 Р~~ Скидка 1310 Р

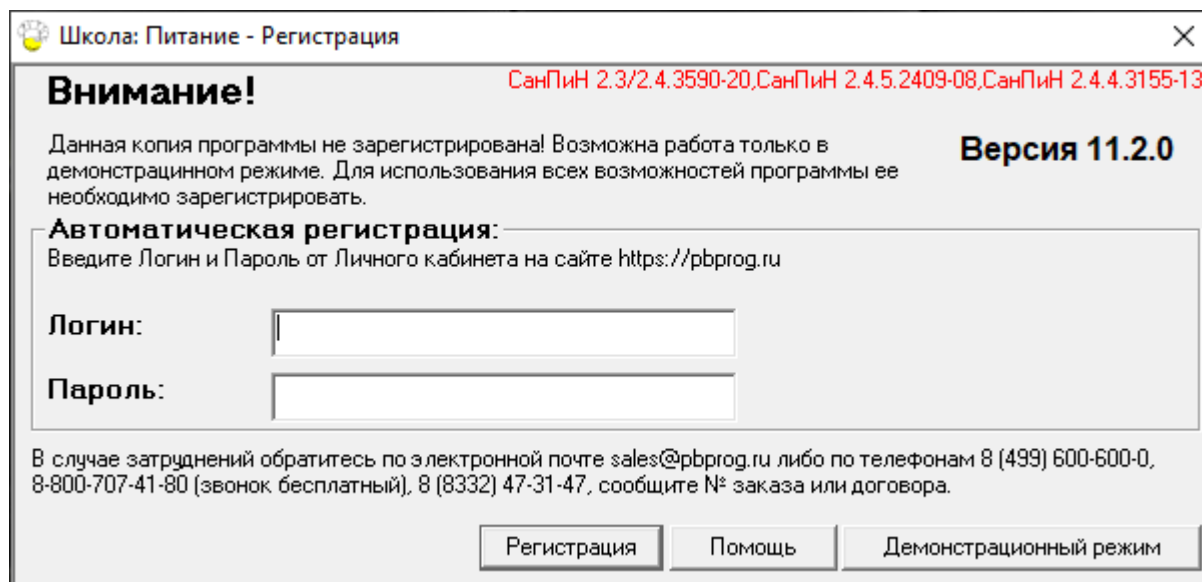
[Купить](#)

**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 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 «Школа: Питание – Регистрация»:



*Окно «Школа: Питание – Регистрация»*

Регистрация программы может осуществляться двумя способами:

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

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

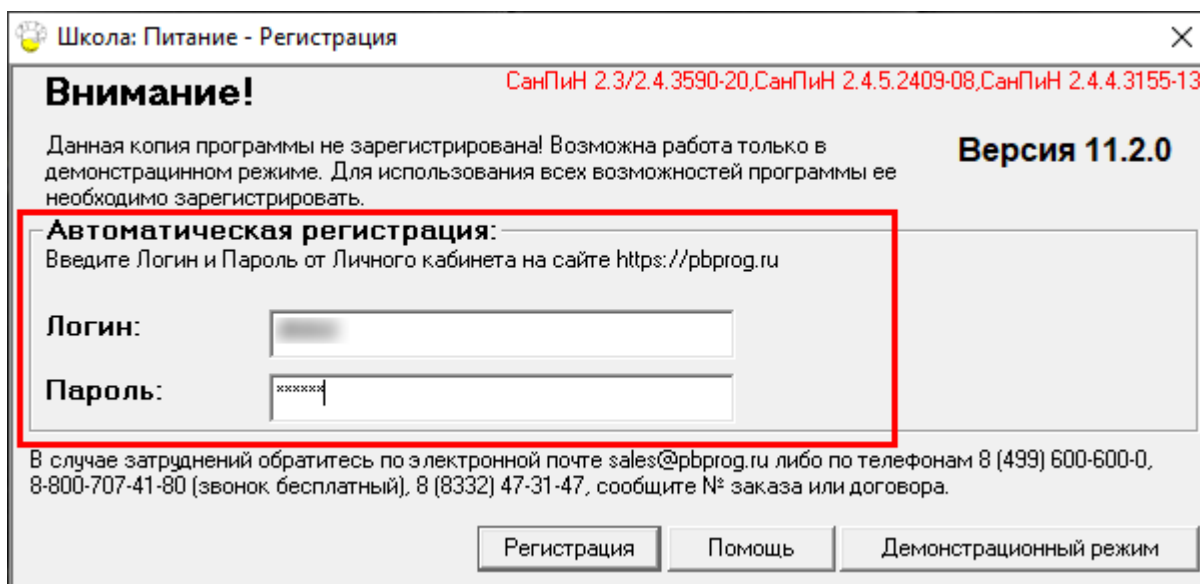
Рассмотрим подробнее оба способа регистрации программы.

### Автоматическая регистрация программы

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

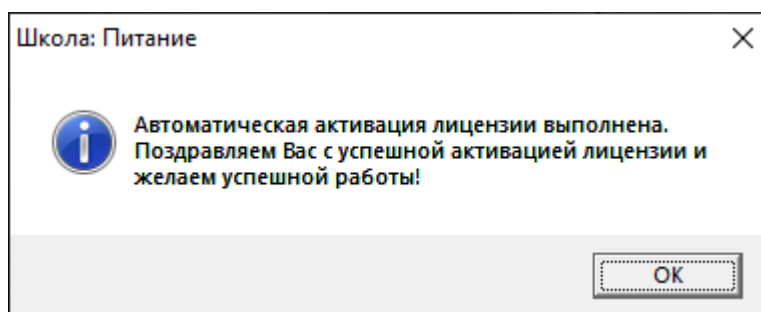


Для выполнения автоматической регистрации программы в окне регистрации введите **логин** и **пароль**, которые Вы используете для входа в Личный кабинет на сайте <https://pbprog.ru>, и нажмите кнопку «**Регистрация**»:



*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](mailto: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 <https://pbprog.ru>, и нажмите кнопку «Регистрация»:

Школа: Питание - Регистрация

**Внимание!** СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.4.3155-13

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

**Версия 11.2.0**

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

Логин:

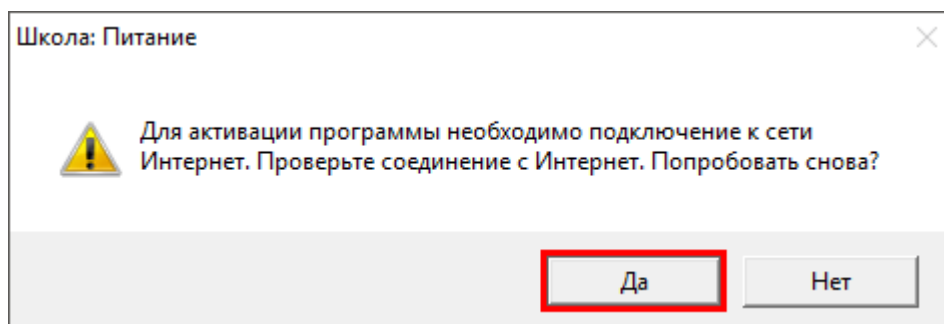
Пароль:

В случае затруднений обратитесь по электронной почте [sales@pbprog.ru](mailto: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.

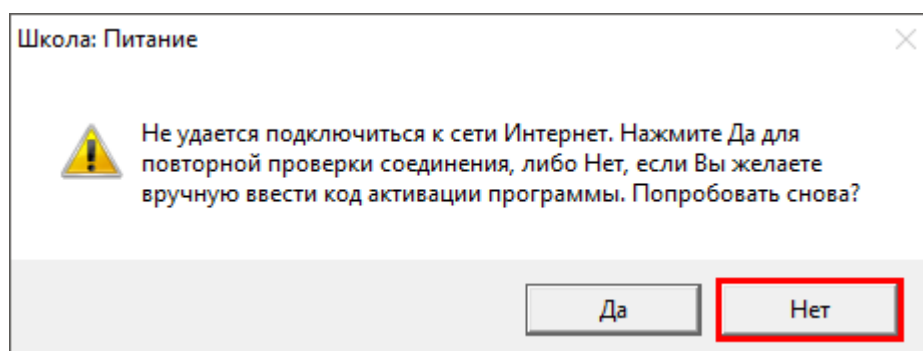
Регистрация Помощь Демонстрационный режим

*Окно регистрации программы*

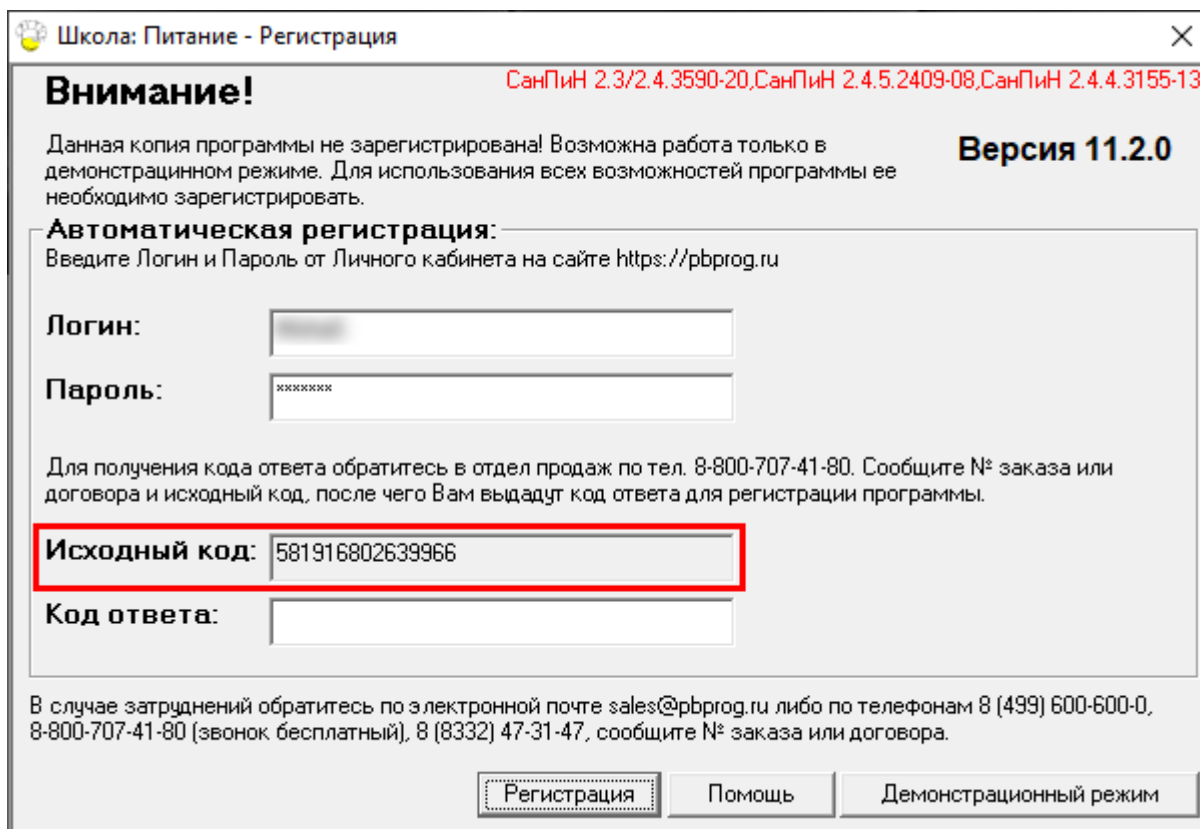
После нажатия на кнопку «Регистрации» программа проверит наличие подключения к Интернету и при его отсутствии выдаст следующее сообщение. Дважды ответьте «Да»:



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



В окне регистрации появится исходный код:



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:

Школа: Питание - Регистрация

**Внимание!** СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.4.3155-13

Данная копия программы не зарегистрирована! Возможна работа только в демонстрационном режиме. Для использования всех возможностей программы ее необходимо зарегистрировать. **Версия 11.2.0**

**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.

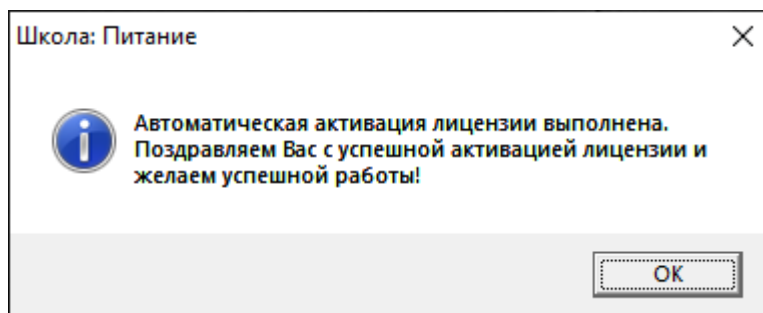
Исходный код: 581916802639966

**Код ответа:** 312791268912236

В случае затруднений обратитесь по электронной почте [sales@pbprog.ru](mailto: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

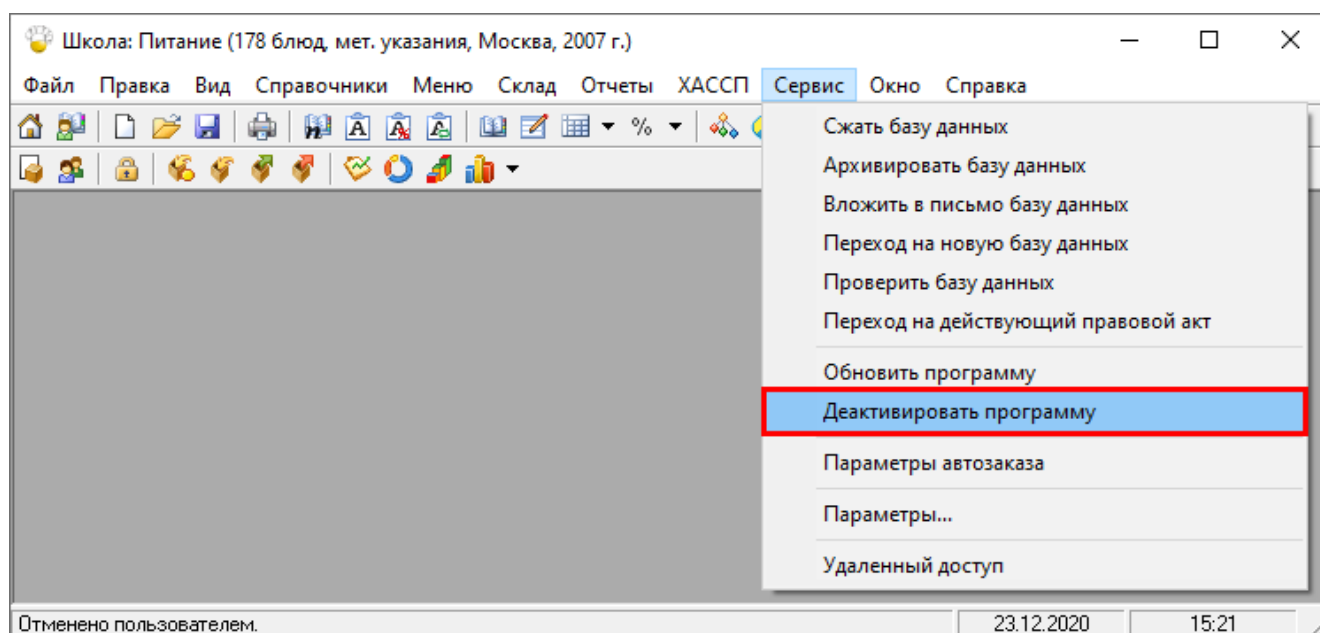
*Окно регистрации программы*



**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.

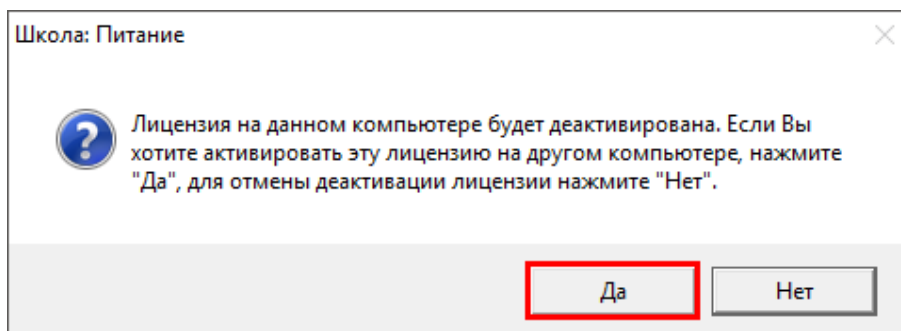
## Перенос лицензии на другой компьютер

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

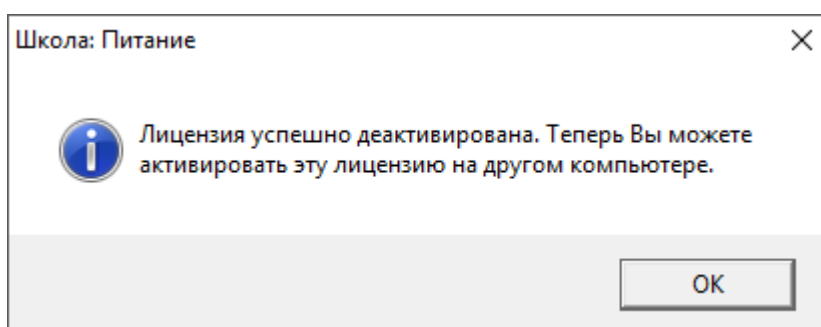


*Подменю «Сервис», деактивировать программу*

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

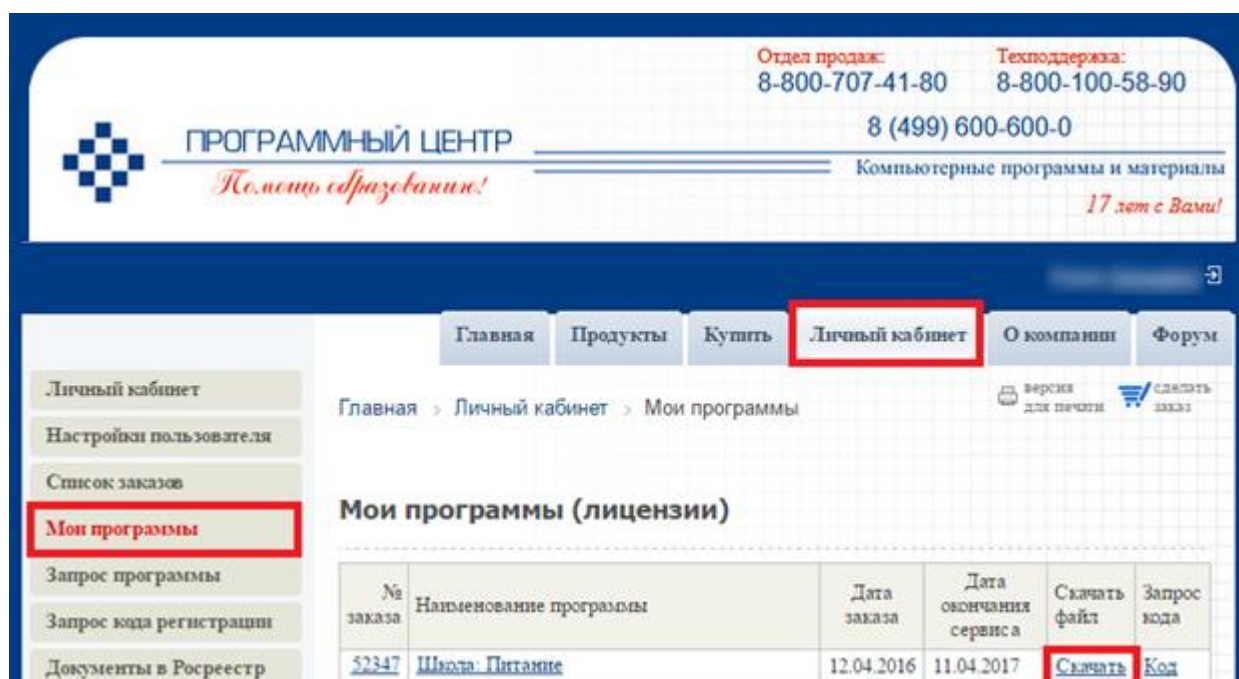
Программа отслеживает выпуск новых версий и настоятельно рекомендует Вам обновить программу. Данная проверка включается автоматически при запуске программы, либо при выборе: **Сервис** → **Обновить программу**.

Также чтобы узнать, появилось ли обновление программы, Вы можете на сайте <https://pbprog.ru> нажать на название программы «[Школа: 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 вручную](#)»).



После чего установите обновление поверх существующей программы в ту же папку.

**Примечание:** перед установкой программа должна быть закрыта.

## Автоматическое обновление программы

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 <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

**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"

**Выберите правовой акт:**

СанПиН 2.4.5.2409-08  СанПиН 2.4.4.3155-13  
Актуален до 01.01.2021! Актуален до 01.01.2021!

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**НДС:**

- Использовать НДС

НДС, %

Ставка НДС начисляется на стоимость товара

**Точность округления при расчетах:**

Округлять до: 2 знаков

**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: \_\_\_\_\_

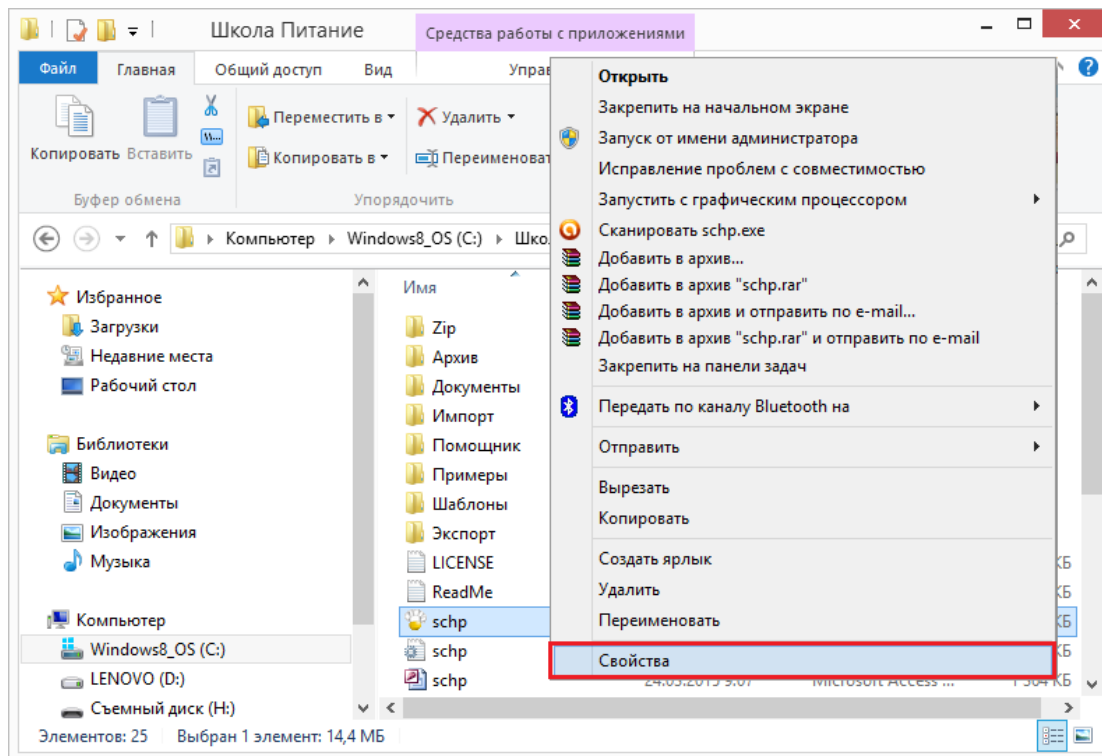
OK Отмена Помощь

Окно «Параметры»

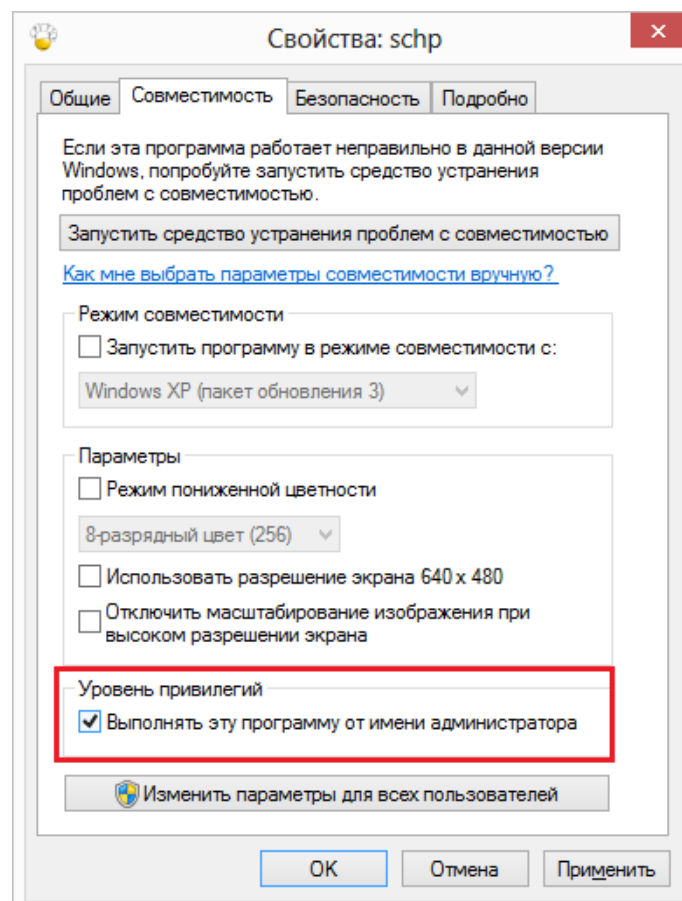
2. программа [«Школа: Питание»](#) обязательно должна быть запущена от имени администратора (для операционных систем Windows 7/8/8.1/10);

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





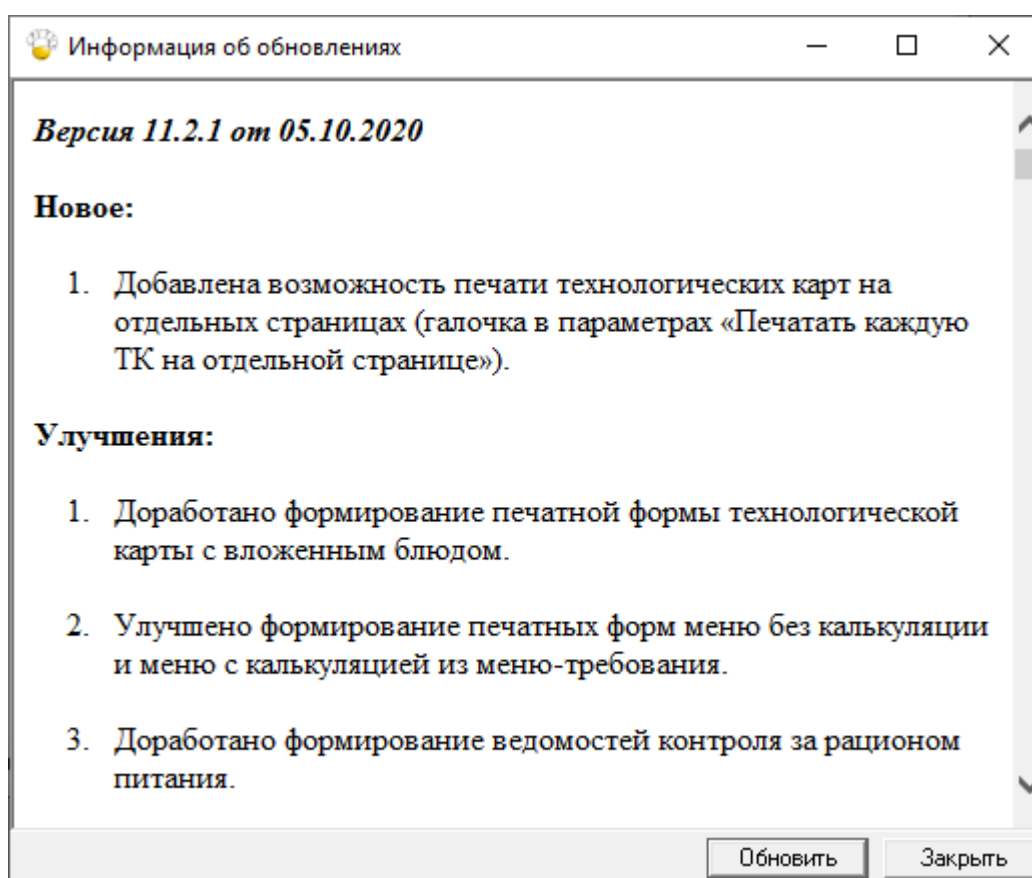
В открывшемся окне выберите вкладку «Совместимость», в пункте «Уровень привилегий (прав)» установите галочку «Выполнять эту программу от имени администратора» и нажмите «ОК».



3. Ваш компьютер, на котором установлена программа, должен быть подключен к сети Интернет;

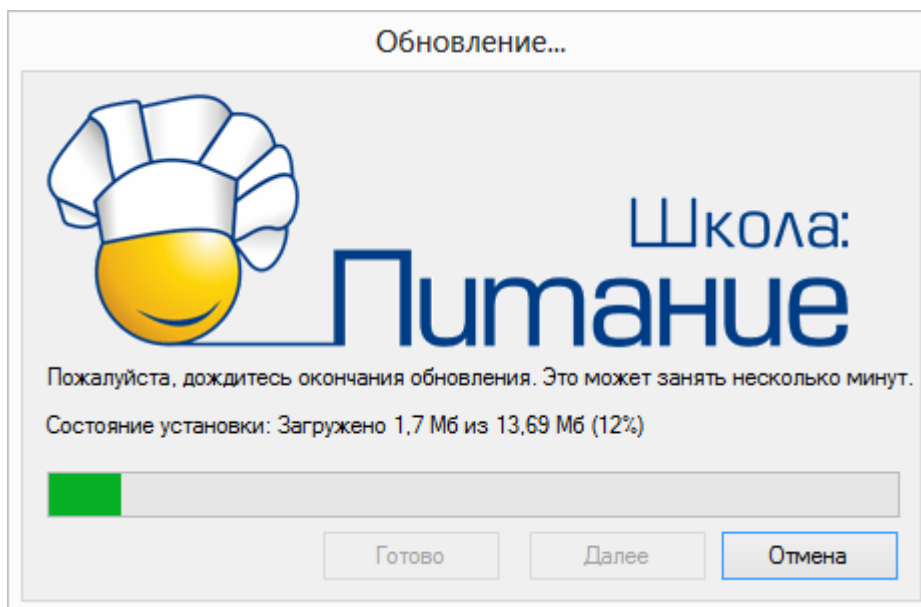
4. обязательно должна быть установлена программа **Framework версии 3.5** (скачать программу [Microsoft.NET Framework 3.5](#) или выше Вы можете из карточки товара «[Школа: Питание](#)» или с официального сайта Microsoft);

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

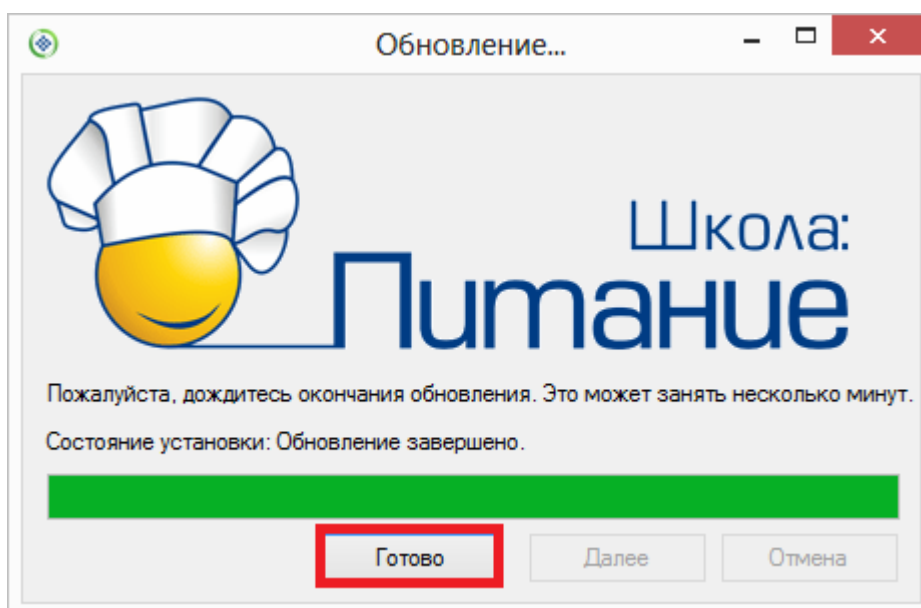


**Внимание:** данная проверка включается автоматически при запуске программы, либо при выборе команды **Сервис** → **Обновить программу**.

Для обновления программы нажмите «**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 «[Школа: 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?SECTION\\_ID=98&ELEMENT\\_ID=693](https://pbprog.ru/products/programs.php?SECTION_ID=98&ELEMENT_ID=693)

## Установка и обновление сетевой версии программы

Установка сетевой версии программы «[Школа: 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, откройте: **Справочники** → **Пользователи**.

*Примечание:* справочник доступен только в сетевой версии программы.

По умолчанию в справочнике создаются **3 пользователя**: *Администратор*, *Оператор*, *Пользователь* с тремя 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

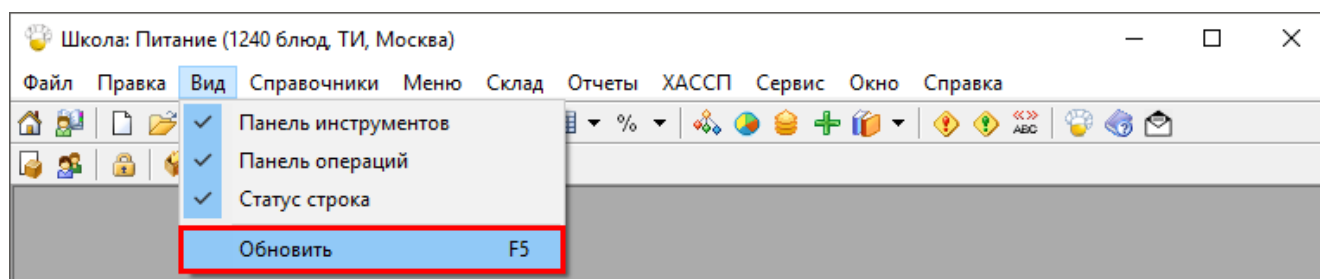
<i>Возможность</i>	<i>Администратор</i>	<i>Оператор</i>	<i>Пользователь</i>
Печать отчетов	+	+	+
Создать, открыть, сохранить как базу данных	+	–	–
Скопировать базу данных на флешь, восстановить базу данных	+	–	–
Сжать, архивировать, вложить в письмо базу данных	+	–	–
Редактирование справочников	+	+	–
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 «[Школа: 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 прочитатть 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 «**Школа: Питание Монопольно**». Монопольно могут работать **Администратор** или **Оператор**.


## Техническая поддержка

### Для обращения в службу технической поддержки:

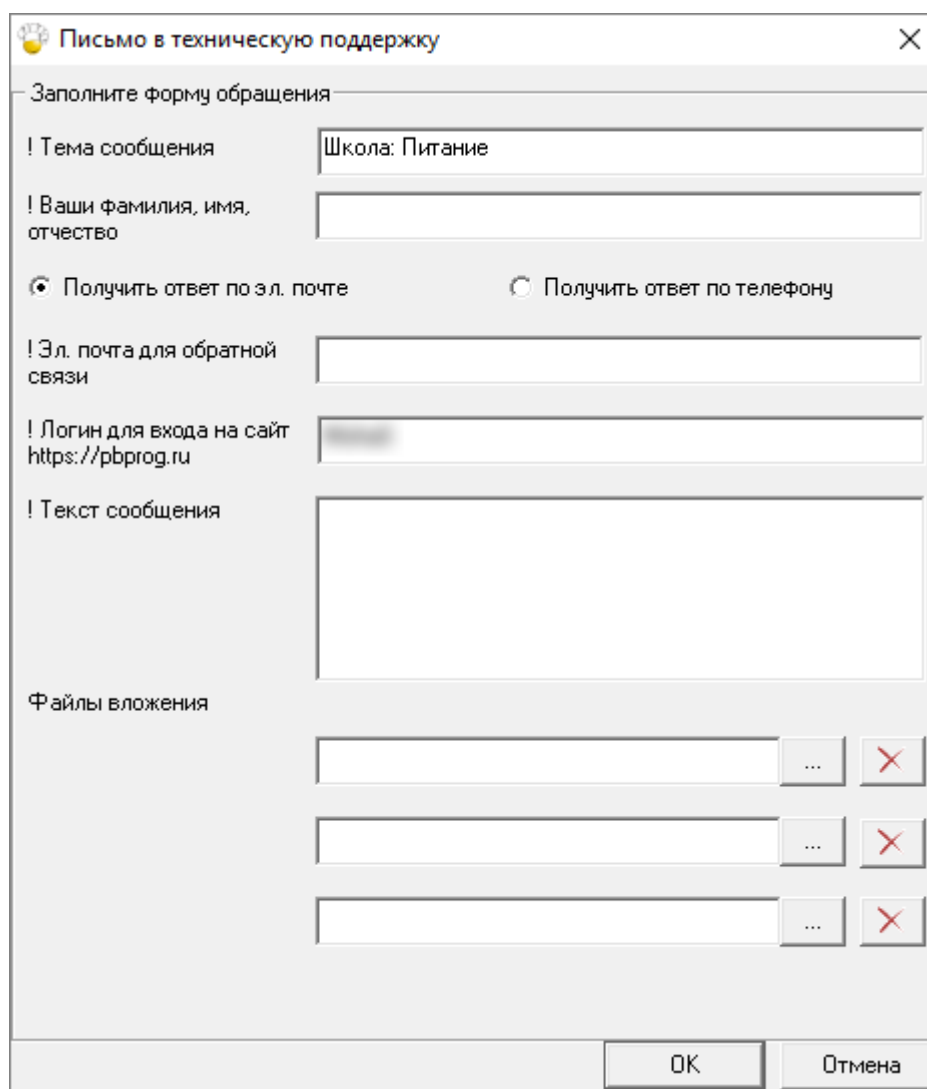
- убедитесь, что у Вас установлена **самая новая версия** (!), так как возможно проблема, о которой пойдет речь, уже устранена;
- изучите материалы форума, размещенного на нашем сайте – <https://www.pbprog.ru/forum>, возможно, там имеется ответ на Ваш вопрос;
- если вопрос *требует рассмотрения информации*, 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](mailto: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: Школа: Питание

! 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:

OK      Отмена

Окно «Письмо в техническую поддержку»

### 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!***

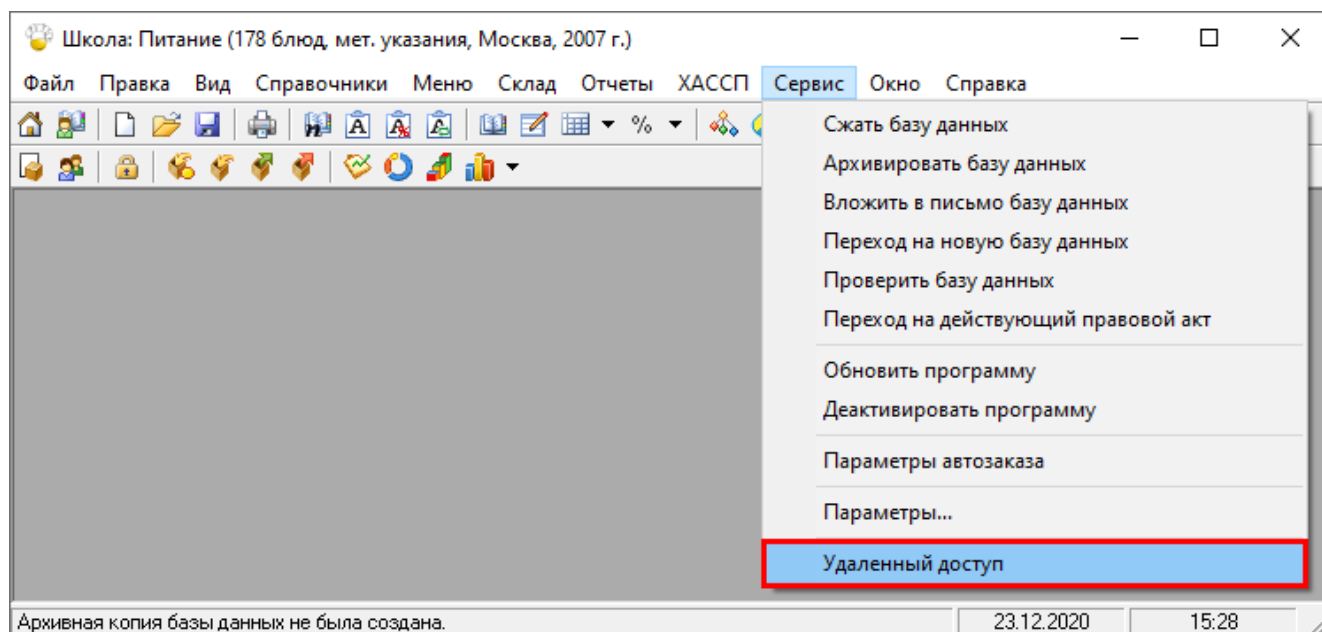
Очень важно сделать программу лучше, а для этого специалисты службы поддержки собирают информацию о наиболее часто возникающих затруднениях у пользователей, а также о неверной работе программ в конкретных ситуациях. ***Поэтому Ваше обращение очень важно для нас!***

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

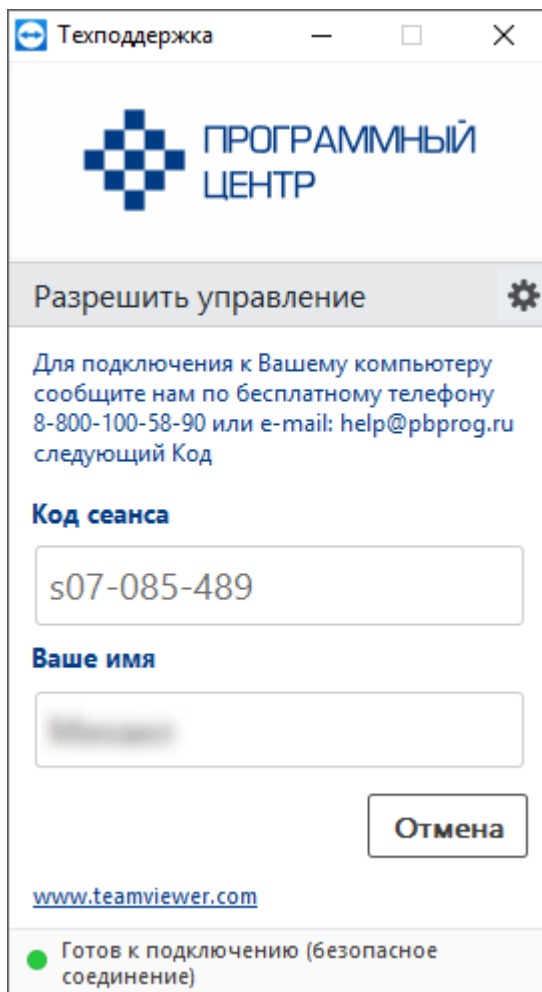
## **Сеанс управления Вашим компьютером**

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

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

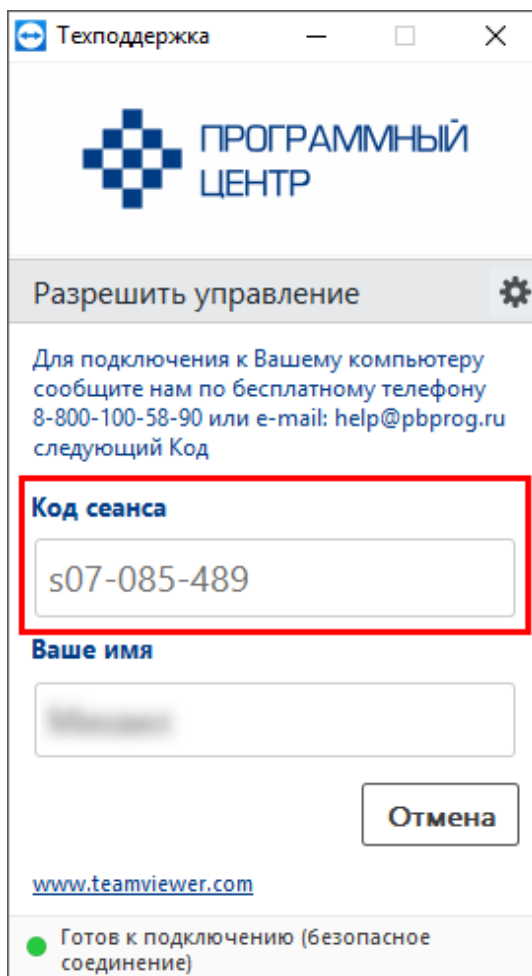


Запустится специальная программа:



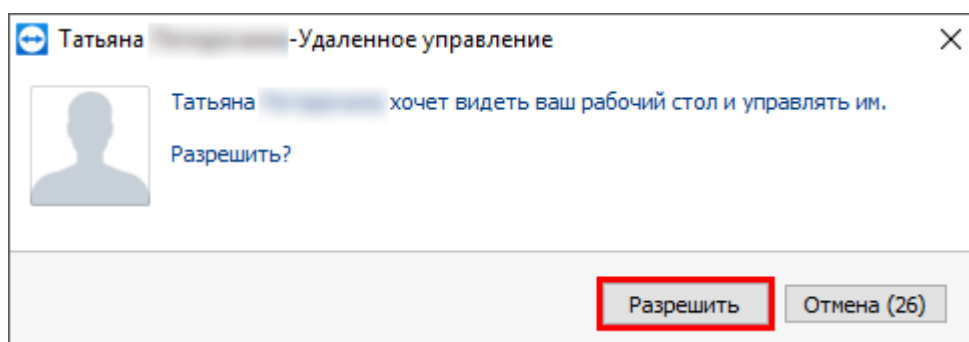
*Окно программы для управления Вашим компьютером*

Сообщите код сеанса, который увидите на экране, специалисту по телефону **8-800-100-58-90** (звонок бесплатный) или по электронной почте [help@pbprog.ru](mailto: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:

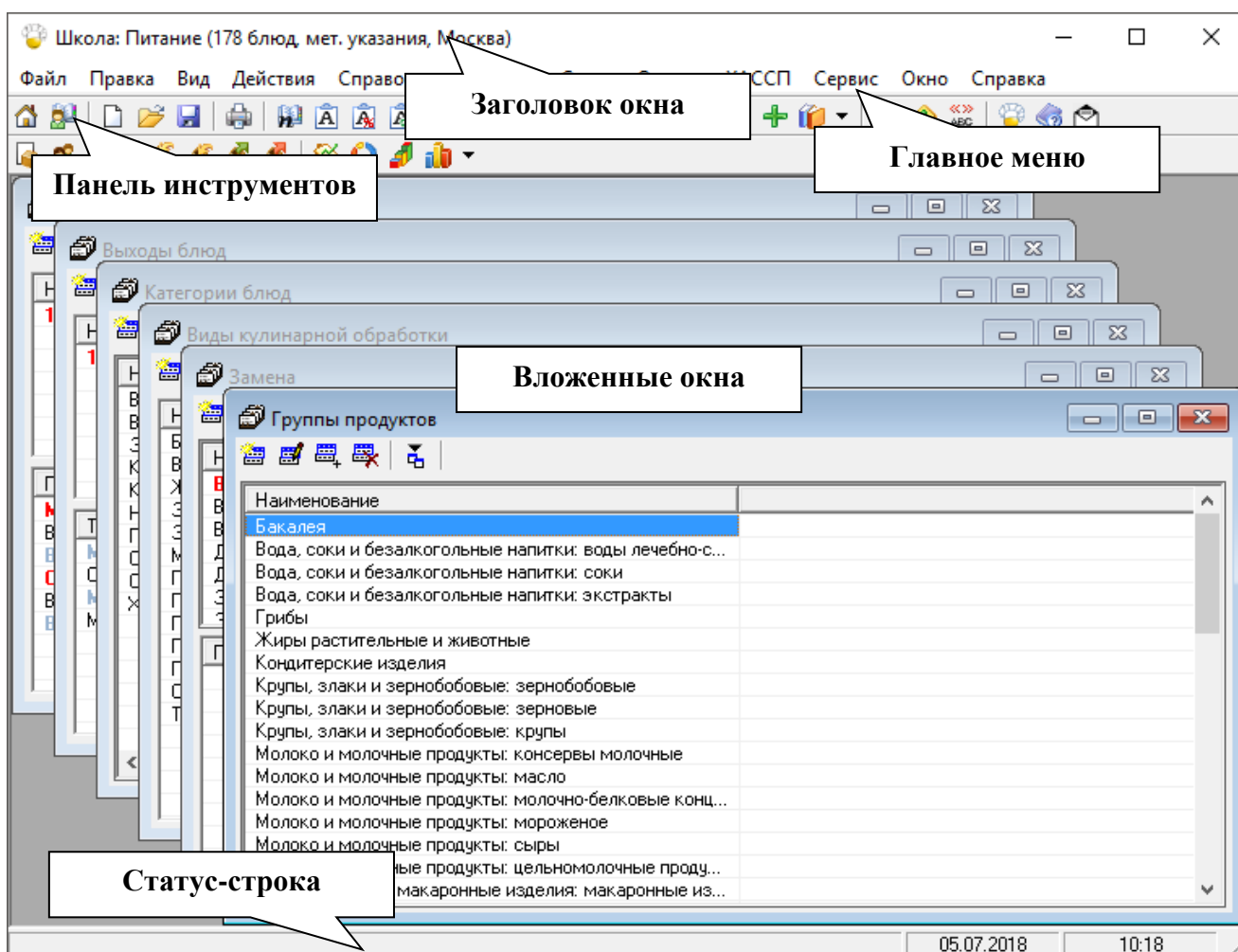
- бесплатный сеанс управления Вашим компьютером может быть предоставлен в течение 1 года с момента приобретения программы либо

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:



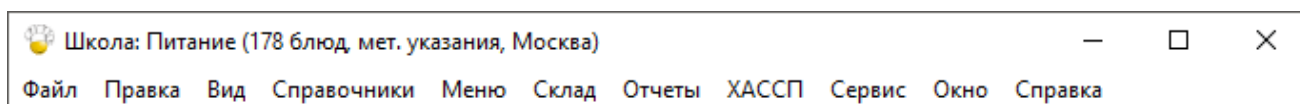
Окно программы «Школа: Питание»

## 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.

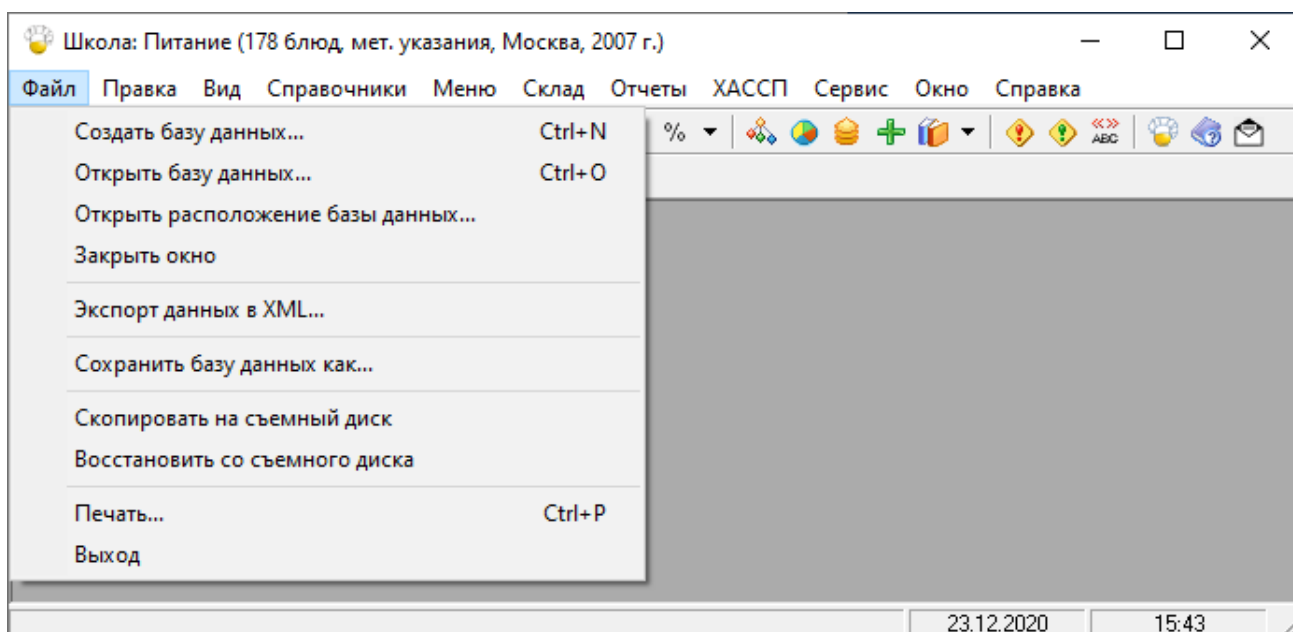
1. **Заголовок окна**, в котором отображается наименование программы и название используемого сборника рецептов.
2. **Главное меню** – служит для управления программой.
3. **Панель инструментов** – служит для управления программой.
4. **Статус-строка** – показывает текущее действие, которое выполняет программа и результат его завершения.

## Главное меню



*Главное меню*

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

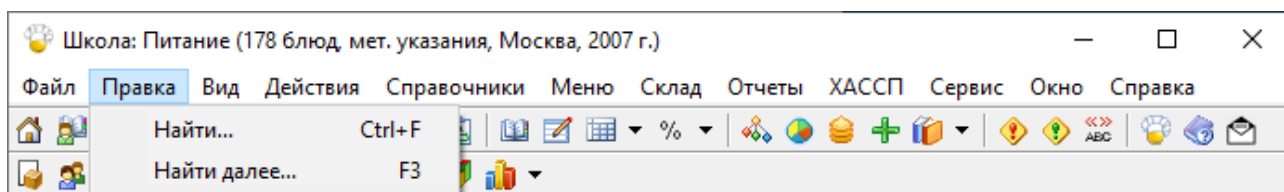


*Меню «Файл»*

- «Создать базу данных...» – **Ctrl+N** (см. «[Создать новую базу данных](#)»);
- «Открыть базу данных...» **Ctrl+O** (см. «[Открыть базу данных](#)»);

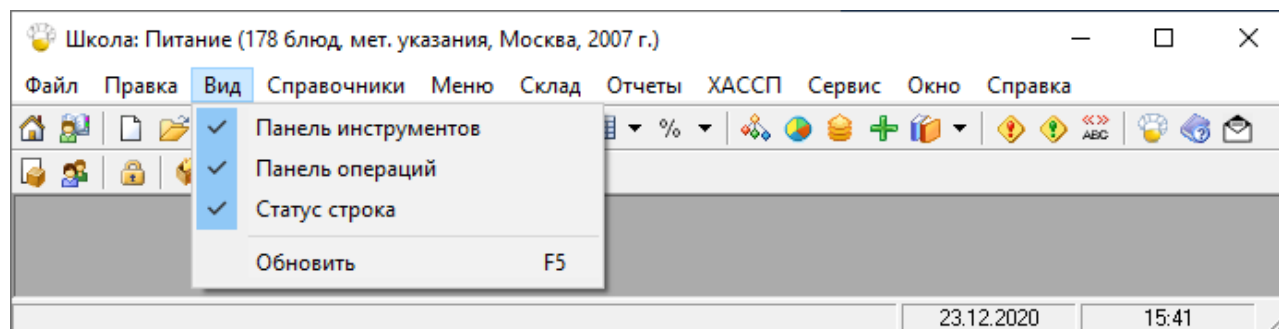
- «Открыть расположение базы данных...»;
- «Закрыть окно» – Закрыть активное окно программы;
- «Экспорт данных в XML...» – выгрузка данных складского учета в универсальный формат XML для последующего импорта в любую бухгалтерскую программу, в том числе, в программу «1С». (см. «[Экспорт данных в XML](#)»);
- «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**):



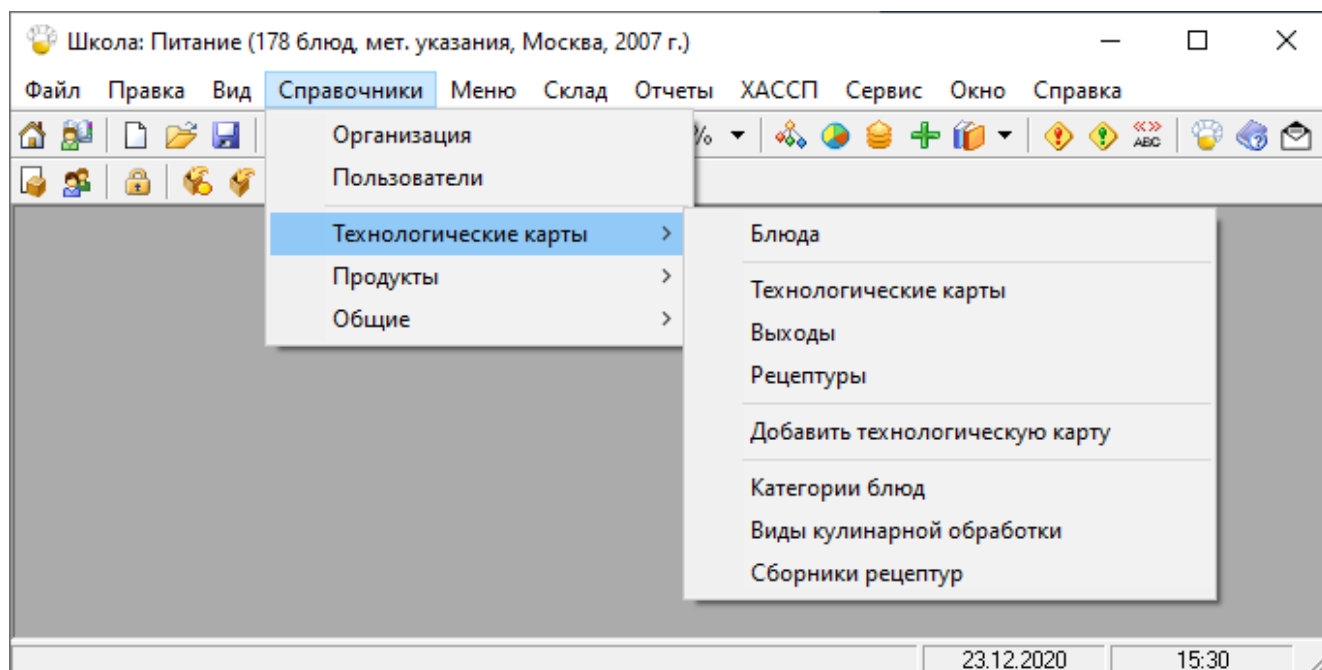
Меню «Правка»

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



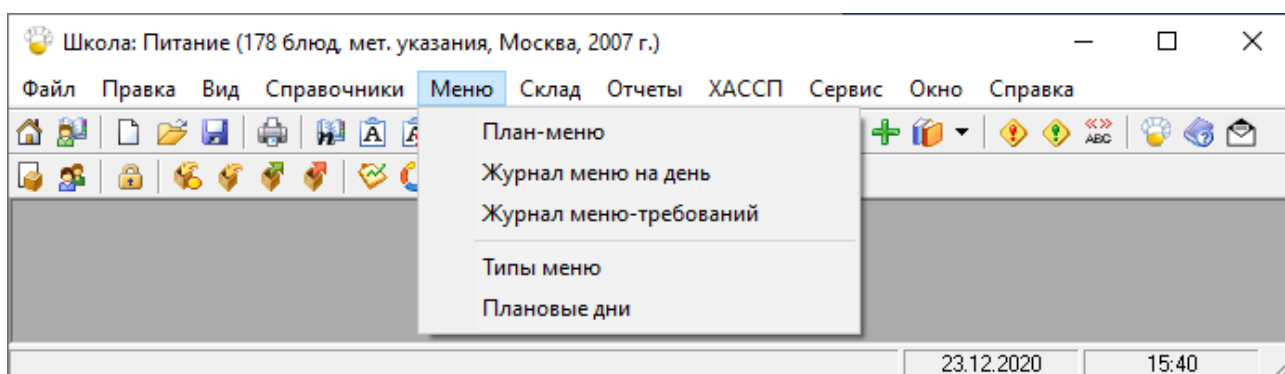
Меню «Вид»

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



*Меню «Справочники»*

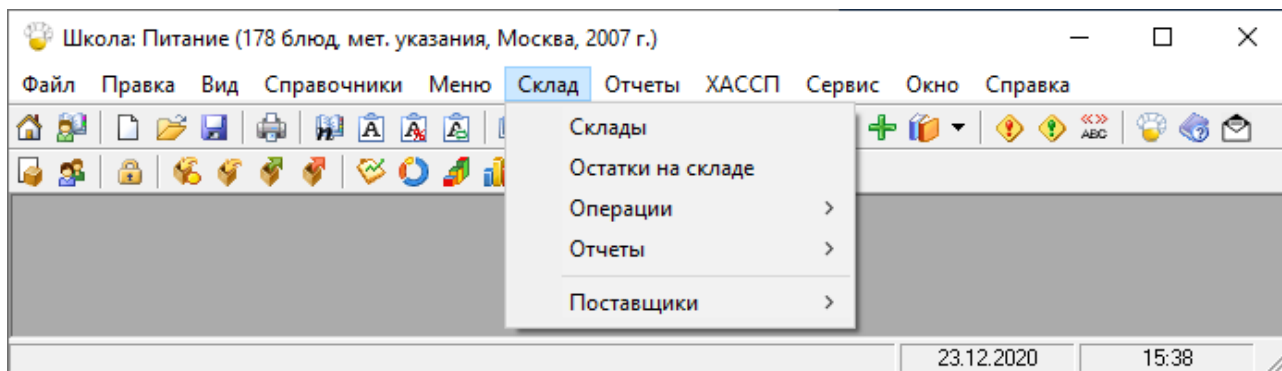
Меню «**Меню**» позволяет организовать работу с меню (план-меню, меню на день и меню-требование), а также открыть для работы справочники «**Типы меню**» и «**Плановые дни**»:



*Меню «Меню»*

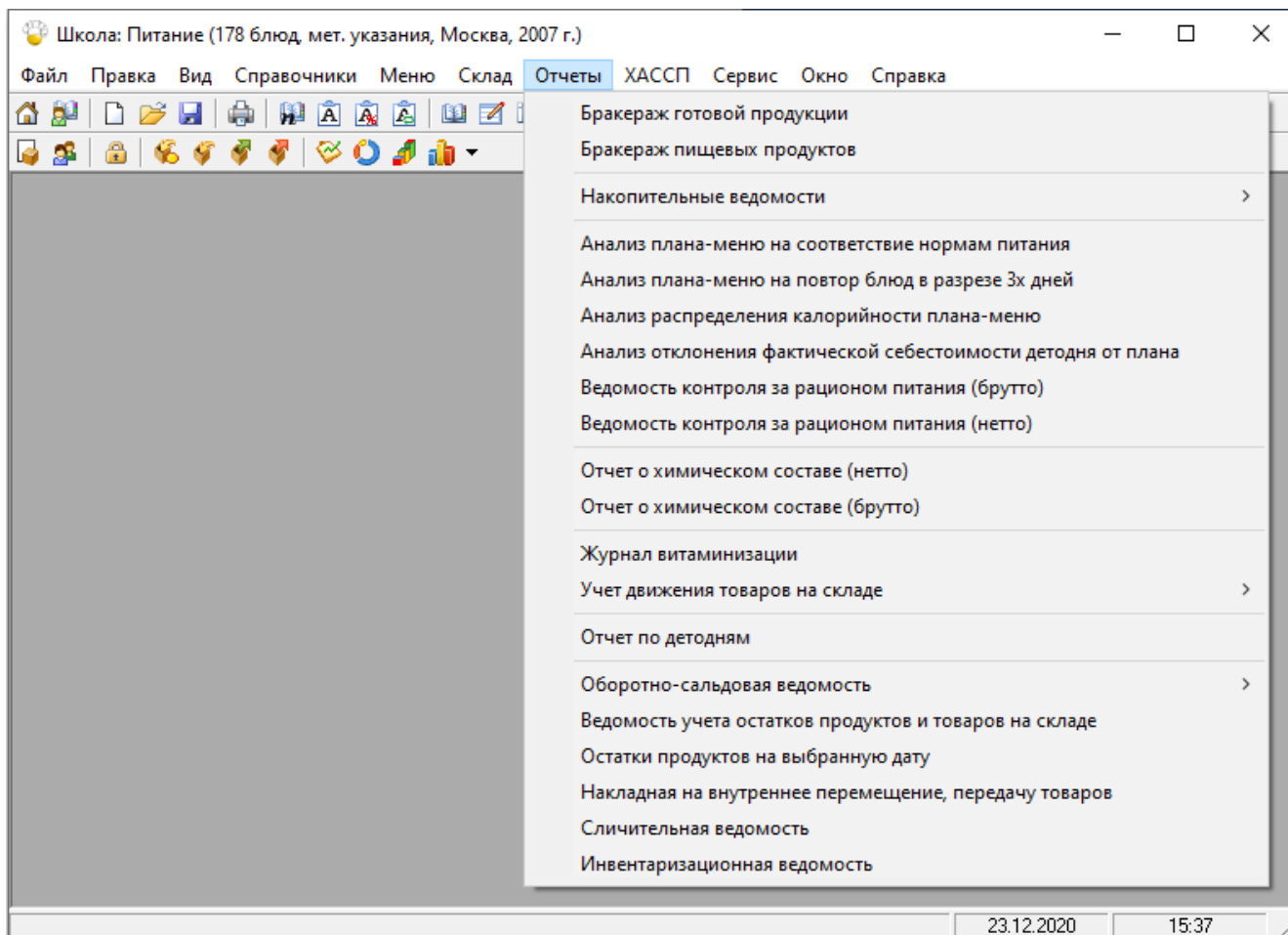
Меню «**Склад**» позволяет организовать работу со складом (подробнее см. «[Документы](#)»):





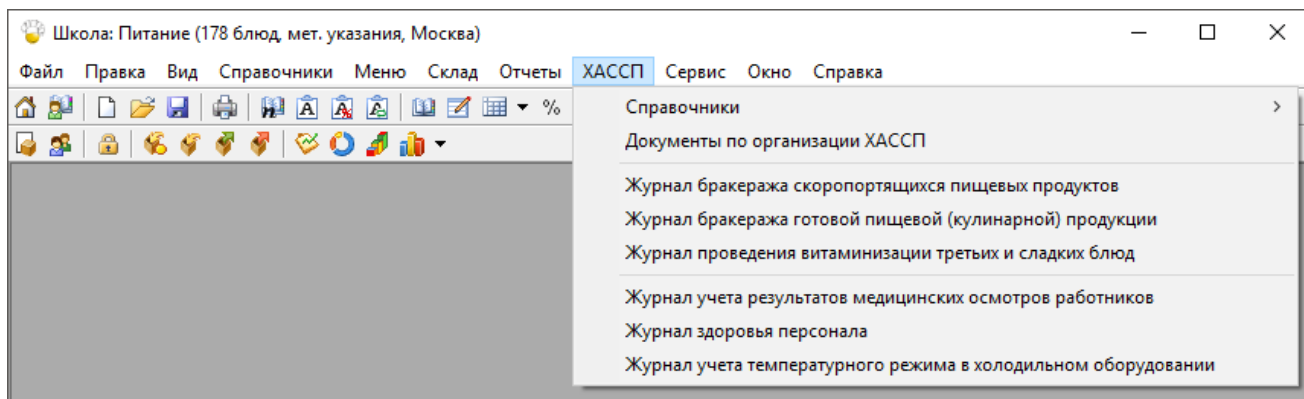
*Меню «Склад»*

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



*Меню «Отчеты»*

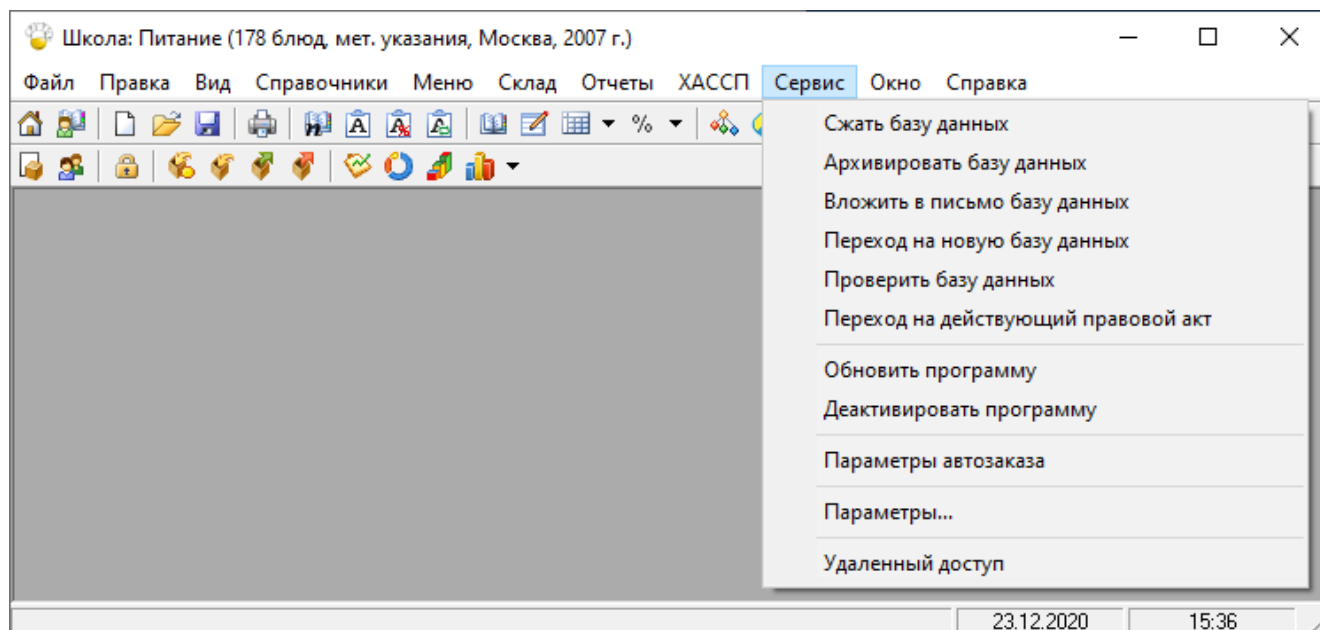
Меню «ХАССП» позволяет сформировать и вывести на печать документы и журналы по организации ХАССП (подробнее см. [«Документы по организации ХАССП»](#)):



*Меню «ХАССП»*

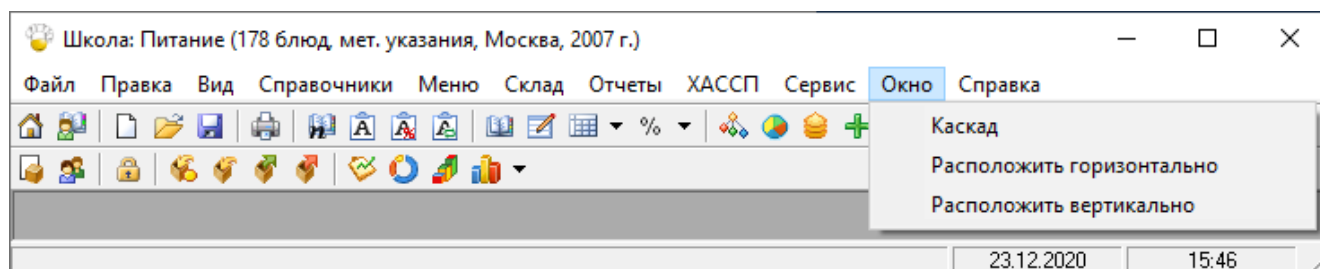
Меню «Сервис» включает команды:

- «Сжать базу данных» (см. [«Сжатие и восстановление базы данных»](#));
- «Архивировать базу данных» (см. «Архивирование и рекомендации по защите информации»);
- «Вложить в письмо базу данных»;
- «Переход на новую базу данных» (см. [«Переход на новую базу данных»](#));
- «Переход на действующий правовой акт» (см. [«Смена правового акта»](#));
- «Проверить базу данных» (см. [«Проверить базу данных»](#));
- «Обновить программу» (см. [«Обновление программы»](#));
- «Деактивировать программу» (см. [«Перенос лицензии на другой компьютер»](#));
- «Параметры автозаказа» – позволяет создать параметры автоматического заказа;
- «Параметры...» – позволяет настроить программу;
- «Удаленный доступ» (см. [«Сеанс управления Вашим компьютером»](#)).



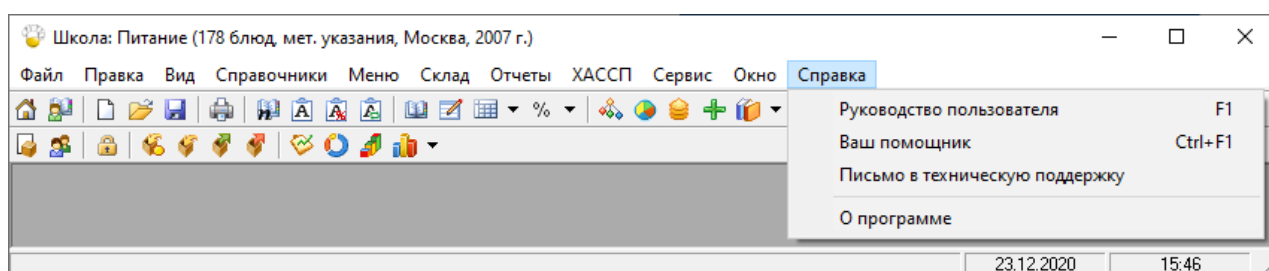
*Меню «Сервис»*

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



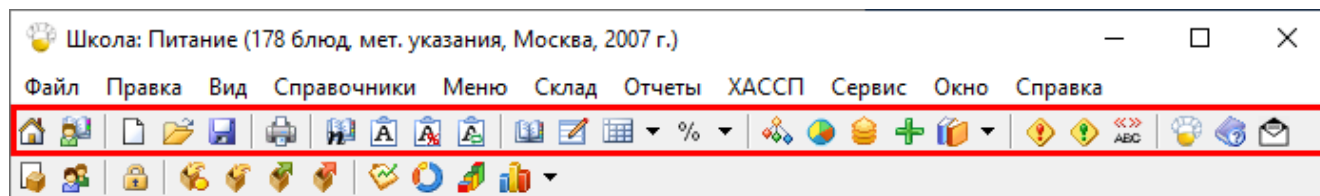
*Меню «Окно»*

Меню «Справка» содержит: «Руководство пользователя», «Ваш Помощник», «О программе» – помощь пользователям в работе с программой «Школа: Питание», а также «Письмо в техническую поддержку».



















*Меню «Справка»*


## Панель инструментов




*Панель инструментов «Стандартная»*


1.  – «**Организация**» – открыть справочник «**Организация**». Окно можно открыть с помощью меню: **Справочники** → **Организация**.
  2.  – «**Типы довольствующихся**» – открыть справочник «**Типы довольствующихся**». Окно можно открыть с помощью 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 с помощью меню: **Меню** → **План-меню** (см. «[План-меню](#)»).
  8.  – «**Анализ план-меню**» – выполнить анализ план-меню на соответствие нормам питания. Это окно можно открыть с помощью 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 с помощью меню: **Отчеты** → **Анализ распределения калорийности** (см. «[Анализ распределения калорийности план-меню](#)»).
10.  – «**Анализ план-меню на повторение блюд в разрезе 3х дней**» - выполнить анализ план-меню на повтор блюд в разрезе 3х дней. Это окно можно открыть с помощью 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 с помощью меню: **Меню** → **Журнал меню на день** (см. «[Журнал меню на день](#)»).
12.  – «**Журнал меню-требований**» – открыть журнал документов меню-требований. Это окно можно открыть с помощью меню: **Меню** → **Журнал меню-требований** (см. «[Журнал меню-требований](#)»).
13.  – «**Ведомость контроля за рационом питания**» – печать отчета «Ведомость контроля за рационом питания (брутто)» в MS Excel. Отчеты можно сформировать с помощью меню: **Отчеты** → **Ведомость контроля за рационом питания (брутто)** (см. «[Ведомости контроля за рационом питания](#)»).
14.  – «**Отчеты о химическом составе**» – печать отчета «Отчет о химическом составе (брутто)». Отчеты можно сформировать с помощью меню: **Отчеты** → **Отчет о химическом составе (брутто)** (см. «[Отчеты о химическом составе](#)»).
15.  – «**Продукты**» – открыть справочник «Продукты». Это окно можно открыть с помощью меню: **Справочники** → **Продукты** → **Продукты** (см. «[Справочник «Продукты»](#)»).
16.  – «**Содержание витаминов и минералов**» – открыть справочник «Содержание витаминов и минералов». Это окно можно открыть с помощью меню: **Справочники** → **Продукты** → **Содержание витаминов и минералов** (см. «[Содержание витаминов и минералов](#)»).

17.  – «**Нормы питания**» – открыть справочник «Нормы питания». Это окно можно открыть с помощью 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 с помощью меню: **Справочники** → **Технологические карты** (см. «[Блюда](#)», «[Технологические карты](#)», «[Выходы](#)», «[Рецептуры](#)»).

20.  – «**Бракераж готовой продукции**» – печать отчета «Бракеражный журнал готовой продукции» (см. «[Бракеражный журнал готовой продукции](#)»).

Печать можно выполнить с помощью меню:

- **Отчеты** → **Бракераж готовой продукции**;
- **ХАССП** → **Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции**.

21.  – «**Бракераж пищевых продуктов**» – печать отчета «Бракеражный журнал пищевых продуктов» (см. «[Бракеражный журнал пищевых продуктов](#)»).


Печать можно выполнить с помощью меню:

- **Отчеты** → **Бракераж пищевых продуктов** ;
- **ХАССП** → **Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов** ;
- **Склад** → **Отчеты** → **Бракераж пищевых продуктов**.


22.  – «**Журнал витаминизации**» – открыть журнал «Журнал витаминизации» (см. «[Журнал витаминизации](#)»).

Это окно можно открыть с помощью меню:

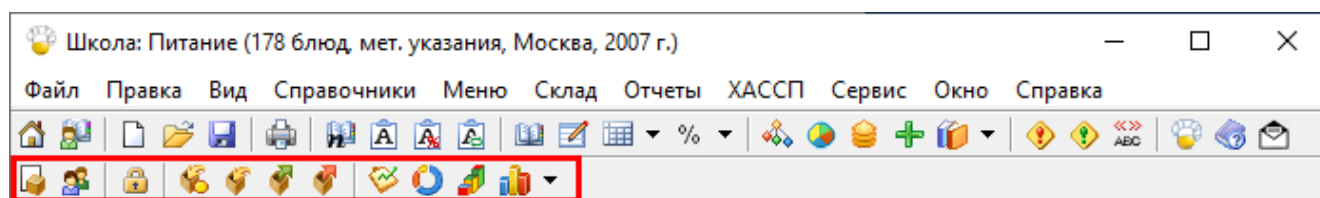
- **Отчеты** → **Журнал витаминизации** ;
- **ХАССП** → **Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд**.

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


24.  – «**Руководство пользователя**» – открыть руководство пользователя по программе «[Школа: 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 с помощью меню: **Склад** → **Склады** (см. «[Документы](#)»).

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


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


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

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

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




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

8.  – «Журнал учета движения товаров на складе» – печать отчета «Журнал учета движения товаров на складе» (см. [«Журнал учета движения товаров на складе»](#)).


Отчет можно сформировать с помощью меню:

- **Склад** → **Отчеты** → **Журнал учета движения товаров на складе**;
- **Отчеты** → **Журнал учета движения товаров на складе**.

9.  – «Оборотно-сальдовая ведомость» – печать отчета «Оборотно-сальдовая ведомость» (см. [«Оборотно-сальдовая ведомость по поставщикам»](#)).

Отчет можно сформировать с помощью меню:

- **Склад** → **Отчеты** → **Оборотно-сальдовая ведомость**;
- **Отчеты** → **Оборотно-сальдовая ведомость**.

10.  – «Ведомость учета остатков продуктов на складе» – печать отчета «Ведомость учета остатков продуктов на складе» (см. [«Ведомость учета остатков продуктов и товаров на складе»](#)).

Отчет можно сформировать с помощью меню:

- **Склад** → **Отчеты** → **Ведомость учета остатков продуктов на складе**;
- **Отчеты** → **Ведомость учета остатков продуктов на складе**.

11.  – «Накопительные ведомости» – печать отчетов «Накопительная ведомость...» (см. [«Накопительные ведомости»](#)).

Отчеты можно сформировать с помощью меню:

- **Склад** → **Отчеты** → **Накопительная ведомость**;
- **Отчеты** → **Накопительная ведомость**.



## Работа с вложенными окнами

Программа «[Школа: Питание](#)» 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:

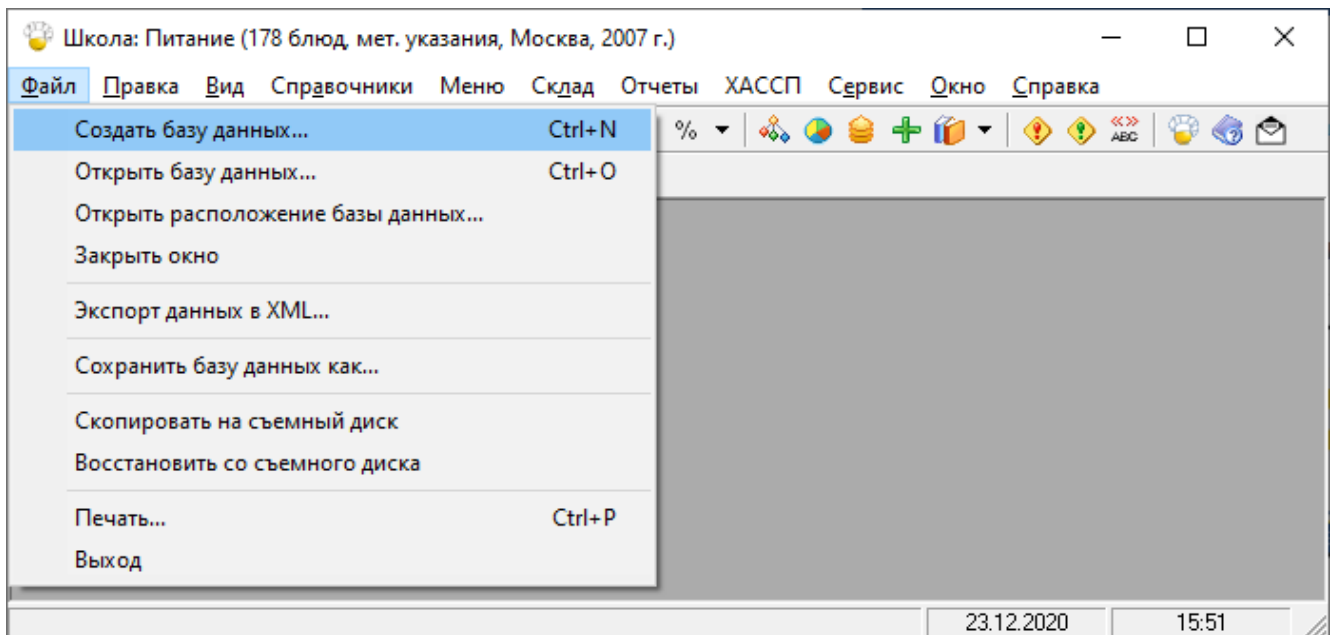
- Каскад;
- Расположить горизонтально;
- Расположить вертикально.

## Порядок работы с программой

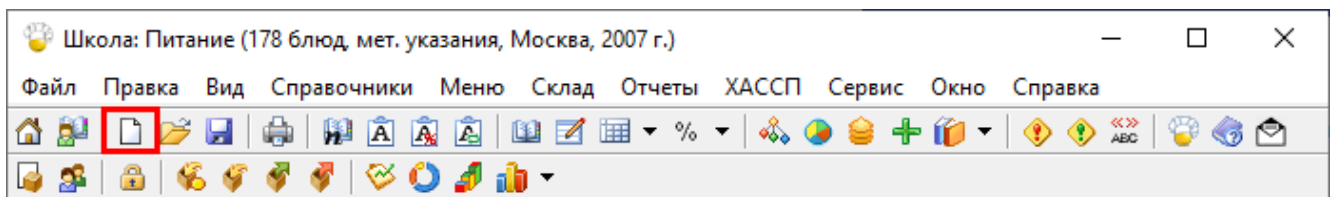
### 1. Создайте базу данных

Работа в программе «[Школа: 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.

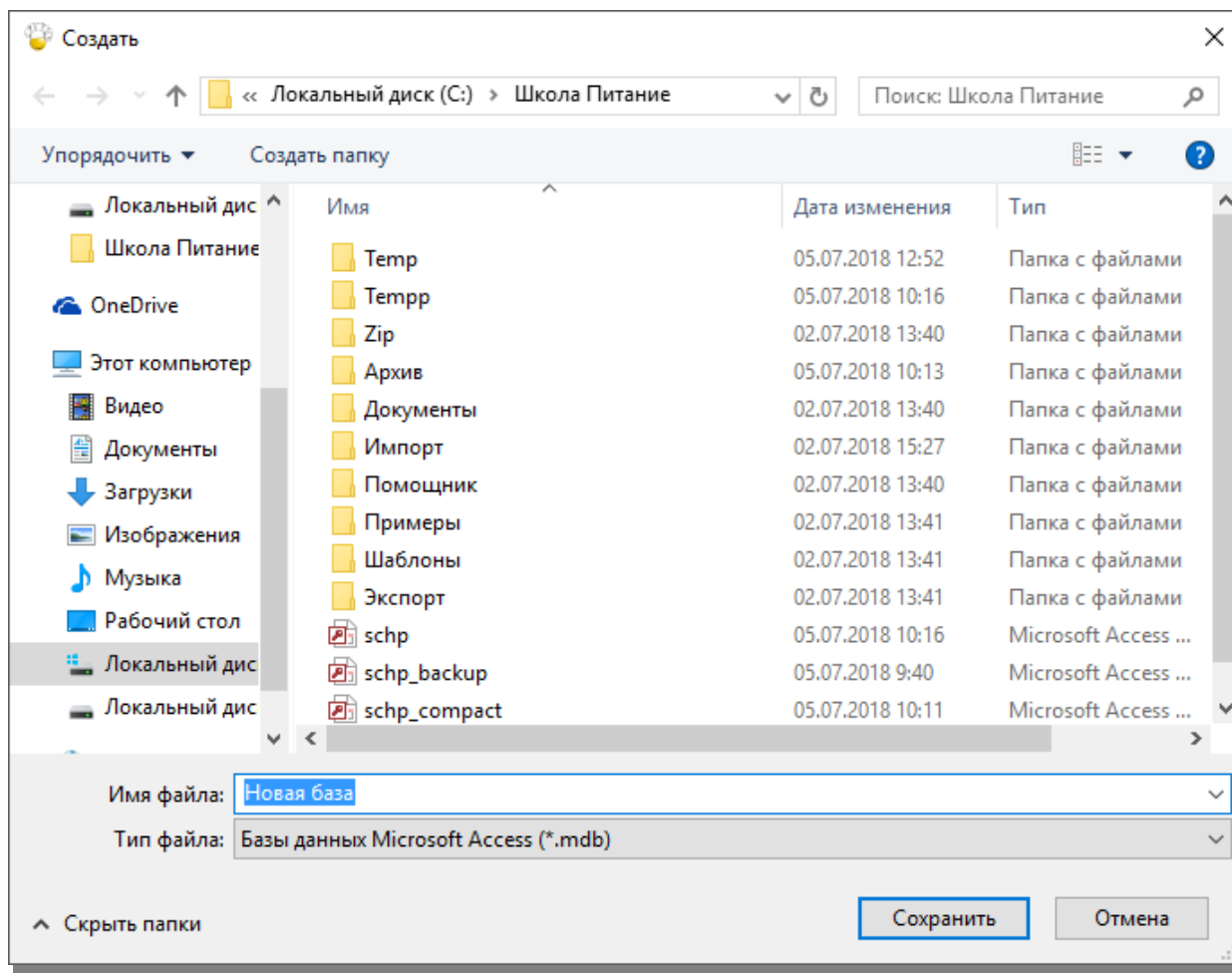
- Чтобы создать базу данных выберите: **Файл** → **Создать базу данных**:



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

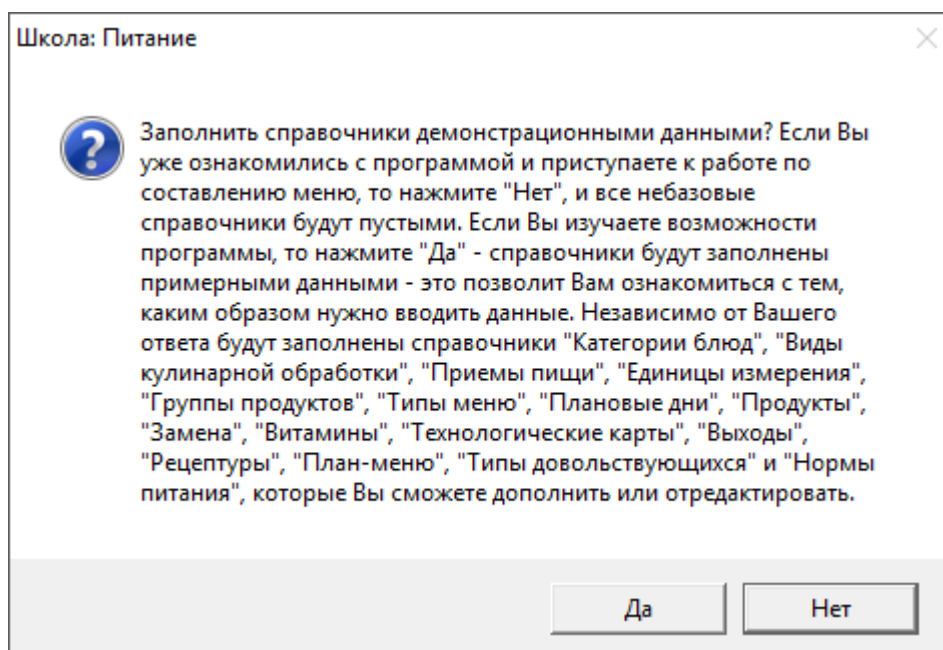


• Далее в открывшемся окне укажите имя Вашей создаваемой базы, например, «Новая база», и нажмите кнопку «Сохранить».



*Ввод имени файла базы данных*

- Программа задаст вопрос:



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

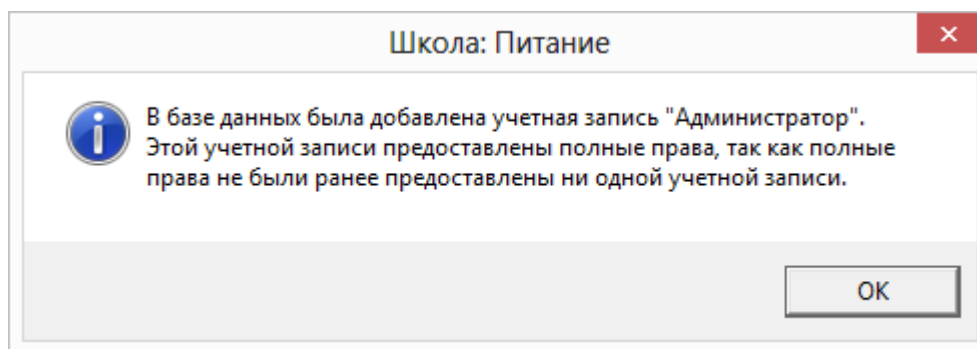
**Внимание!** На этапе освоения программы рекомендуется работать с демонстрационной базой данных и исследовать на ее примере все этапы работы с программой. Это позволит Вам в дальнейшем лучше ориентироваться в программе, а также избежать ошибок ввода данных. Для создания базы с демонстрационными данными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

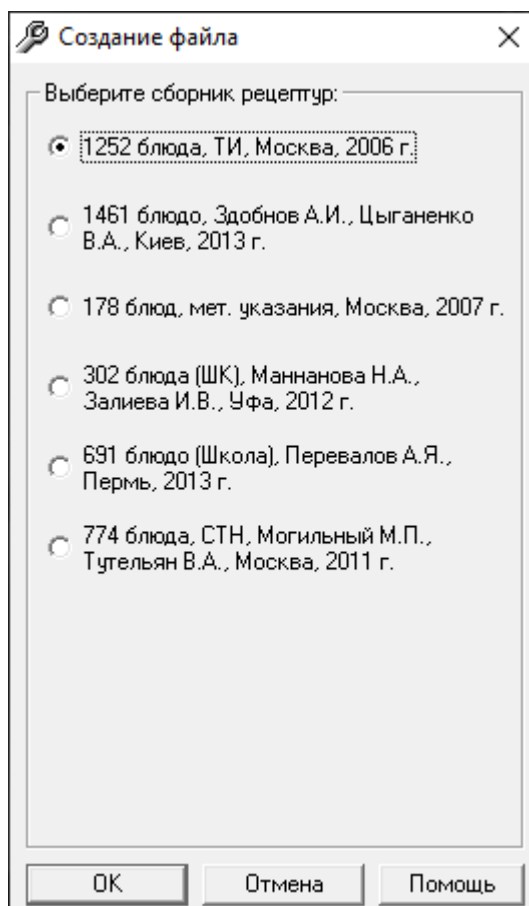


Нажмите кнопку «ОК».

**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):

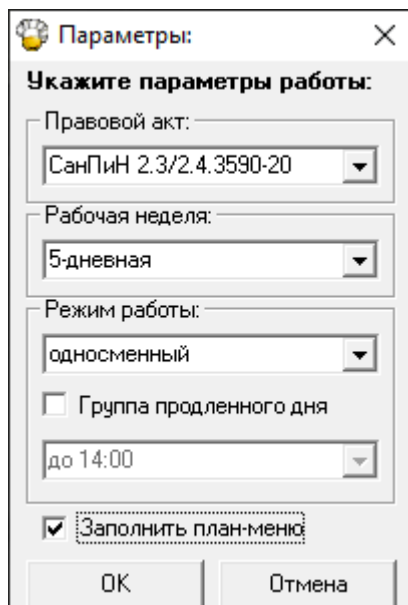


*Форма выбора сборника рецептов «Создание файла»*

Настройка программы под Вашу организацию:

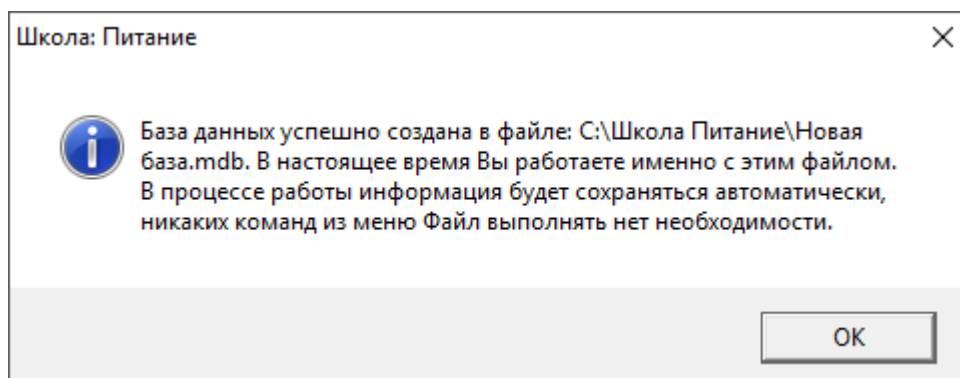
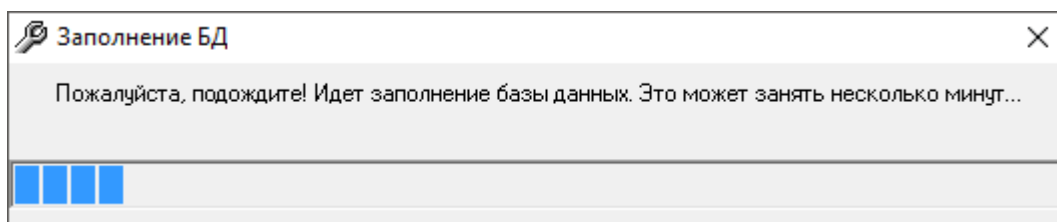
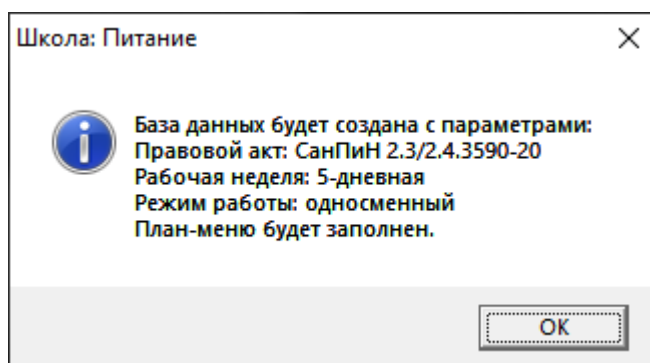
- Далее программа предложит окно с параметрами, где необходимо указать режим питания, режим работы Вашего учреждения, а также выбрать необходимый **СанПиН**.

Для того чтобы в созданной базе данных было заполнено примерное плановое меню по выбранному сборнику **установите галочку «Заполнить план-меню»**. Если данная галочка не доступна, то в выбранном Вами сборнике план-меню отсутствует.



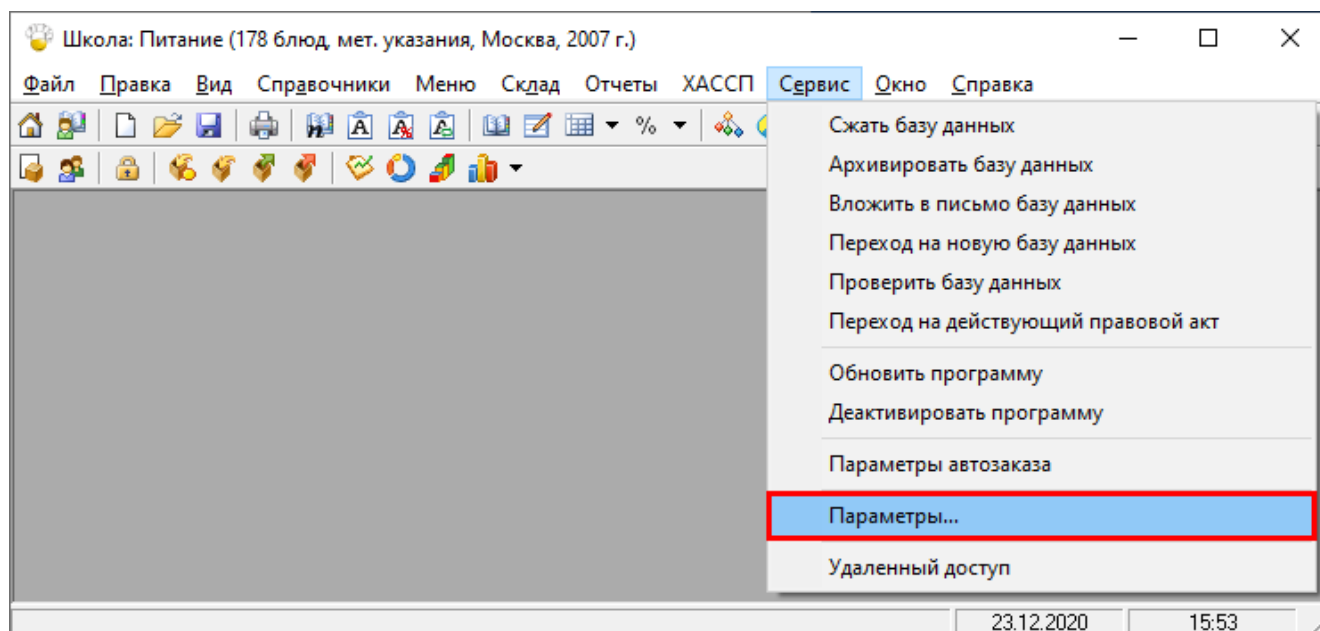
*Стартовое окно настроек программы*

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



## 2. Выполните настройки программы:

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



В открывшемся окне «**Параметры**» выполните необходимые настройки, в том числе:

- 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**;
- Установите галочку в пункте «**Использовать автоматический расчет химического состава и стоимости блюда**», если необходимо использовать автоматический расчет.
- 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,

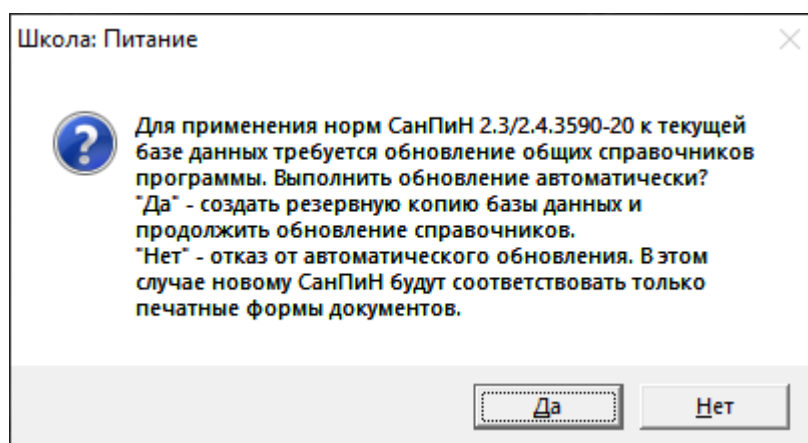
Оборотно-сальдовая ведомость, Остатки продуктов на выбранную дату, Накладная на внутреннее перемещение, передачу товаров.

**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»;**
- Выберите правовой акт;

**Примечание:** при смене *СанПиН* сохраняются прежние нормы, их можно редактировать вручную или создать новую базу данных с новыми нормами.

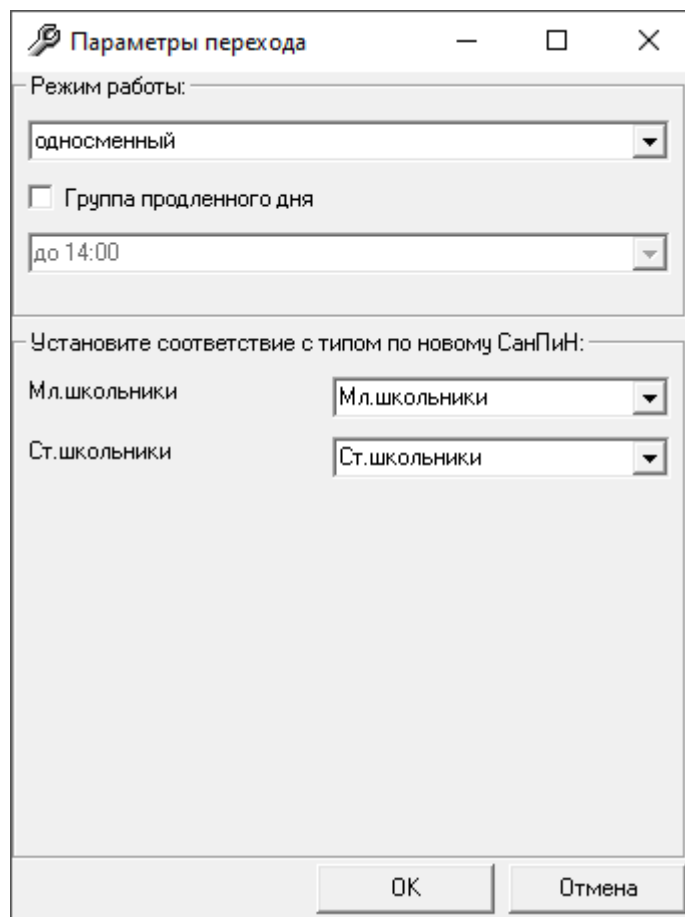
При изменении правового акта с **СанПиН 2.4.5.2409-08** или **2.4.4.3155-13** на **СанПиН 2.3/2.4.3590-20** программа выдаст сообщение:



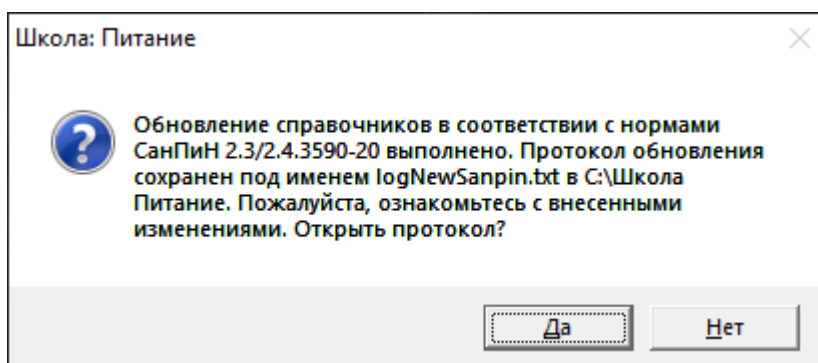
Нажмите «**Да**» для создания резервной копии базы данных и автоматического обновления общих справочников и задайте параметры перехода:

- установите время пребывания;
- выберете особенности режима питания;
- задайте соответствие с Вашими типами довольствующихся;

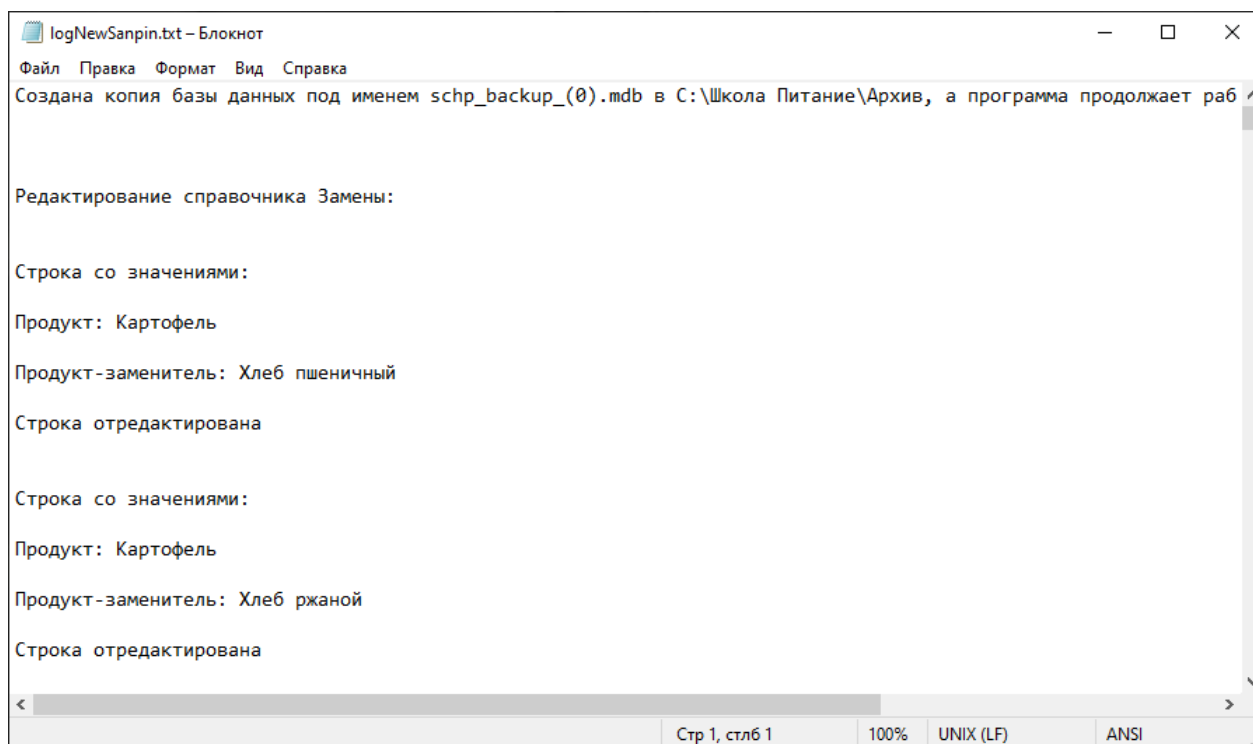




Программа уведомит Вас об успешном переходе на новый **СанПиН** и предложит ознакомиться с внесёнными изменениями:



Нажав кнопку «Да», можно 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»**.

- 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 обеда, установите галочку **«Использовать наценку»**, а в поле **«Наценка, %»** установите нужный процент;

*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»**;
- Для того чтобы печатать каждую технологическую карту на отдельной странице, установите галочку **«Печатать каждую ТК на отдельной странице»**;
- 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](#) на сайте <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

**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"

**Выберите правовой акт:**

СанПиН 2.4.5.2409-08  СанПиН 2.4.4.3155-13  
Актуален до 01.01.2021! Актуален до 01.01.2021!

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**НДС:**

- Использовать НДС

НДС, %

Ставка НДС начисляется на стоимость товара

**Точность округления при расчетах:**

Округлять до: 2 знаков

**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
Мл. школьники	10


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 образовательной организации (см. «[Организация](#)»), для этого:

- нажмите кнопку  – «**Организация**» на панели инструментов или выберите в меню: **Справочники** → **Организация**;
- в открывшемся окне введите необходимые данные и нажмите «**ОК**»:

Организация:

Наименование и местонахождение организации:

Структурное подразделение

ОКПО

Режим работы:

односменный

Руководитель:

Фамилия

Имя

Отчество

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 «Организация»

#### 5. Выполните работу со справочниками:

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

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 образовательной 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. [«Документы по организации 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:

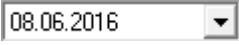

- щелкните по кнопке  – «Новая строка» (либо **Insert**);
- откроется окно диалога, в котором необходимо заполнить все имеющиеся поля. В данном окне могут быть поля следующих типов:

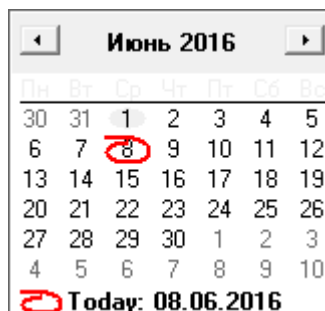


 – текстовое поле: в это поле необходимо ввести текст или число с клавиатуры, щелкните внутрь поля и введите текст. Если поле больше по высоте, то оно многострочное, переход на следующую строку **Enter**.

*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»;

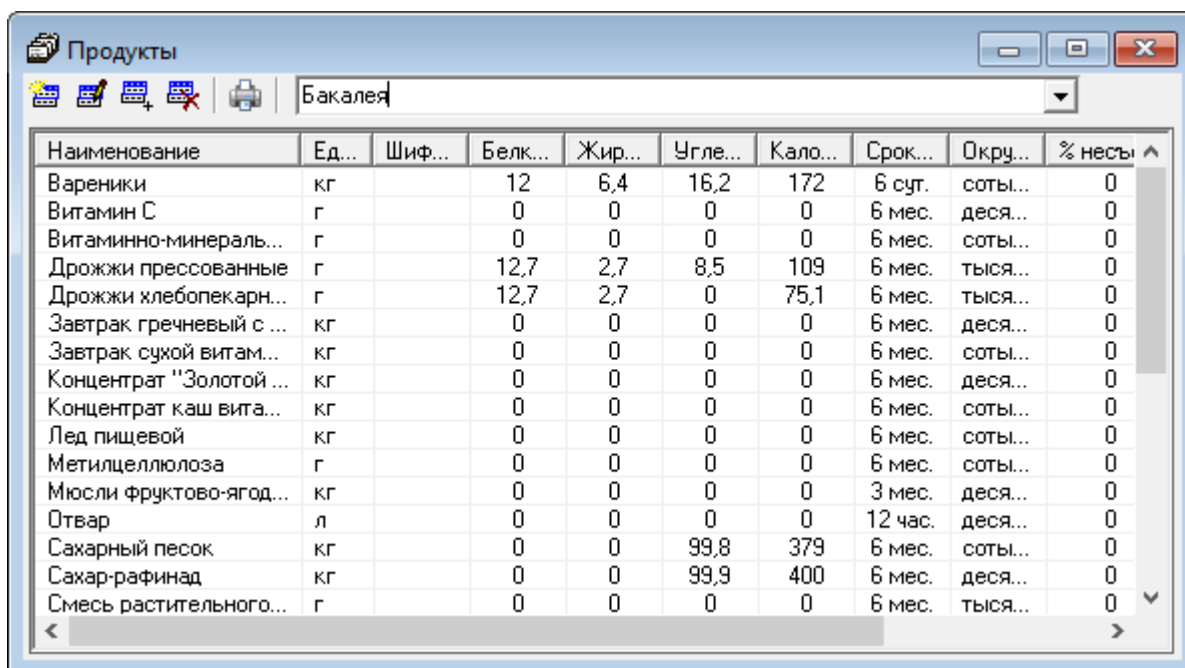
• для сохранения результатов нажмите «ОК».

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».

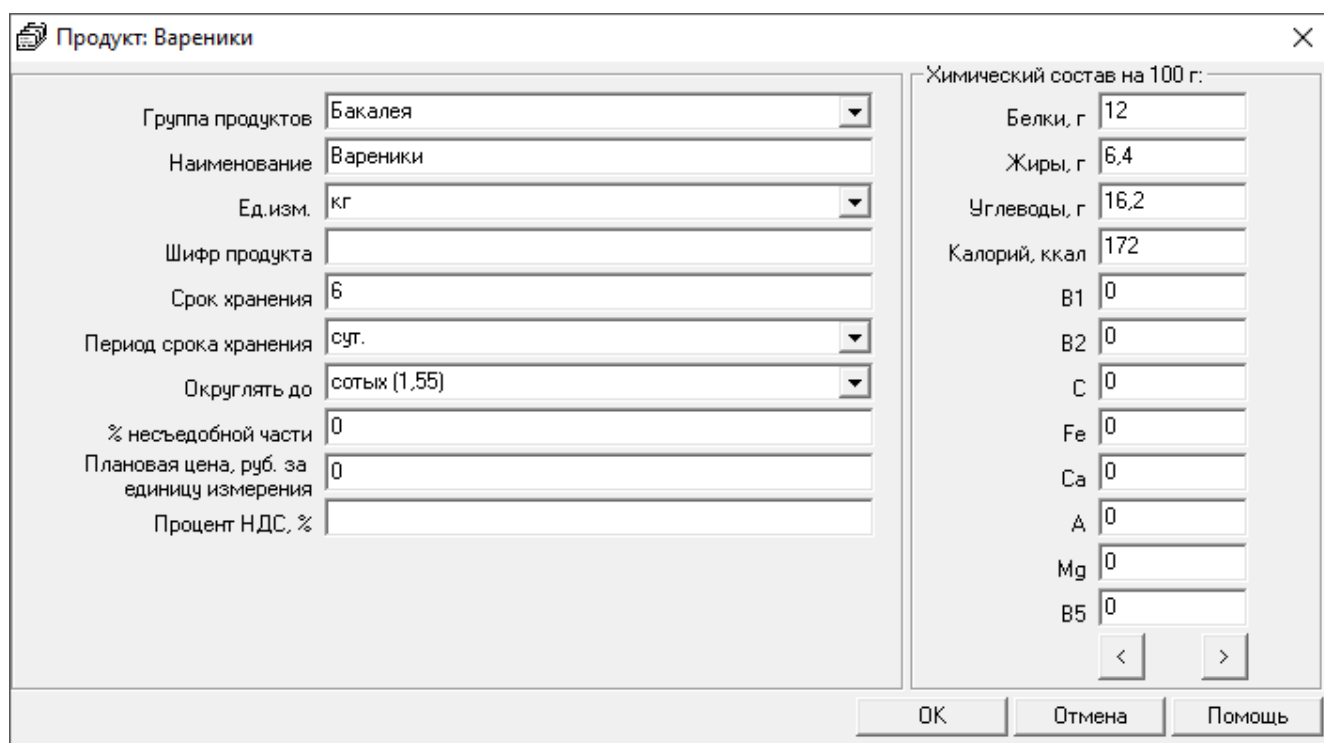
*Примечание 2:* если Вы не заполните реквизиты в окне, которые являются обязательными, либо ввели некорректные данные, программа сообщит Вам об этом и не позволит добавить строку без этих реквизитов.

**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...	% несъ...
Вареники	кг		12	6,4	16,2	172	6 сут.	соты...	0
Витамин С	г		0	0	0	0	6 мес.	деся...	0
Витаминно-минераль...	г		0	0	0	0	6 мес.	соты...	0
Дрожжи прессованные	г		12,7	2,7	8,5	109	6 мес.	тыся...	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
Концентрат "Золотой ...	кг		0	0	0	0	6 мес.	деся...	0
Концентрат каш вита...	кг		0	0	0	0	6 мес.	соты...	0
Лед пищевой	кг		0	0	0	0	6 мес.	соты...	0
Метилцеллюлоза	г		0	0	0	0	6 мес.	соты...	0
Мюсли фруктово-ягод...	кг		0	0	0	0	3 мес.	деся...	0
Отвар	л		0	0	0	0	12 час.	деся...	0
Сахарный песок	кг		0	0	99,8	379	6 мес.	соты...	0
Сахар-рафинад	кг		0	0	99,9	400	6 мес.	деся...	0
Смесь растительного...	г		0	0	0	0	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

В1: 0

В2: 0

С: 0

Fe: 0

Ca: 0

А: 0


Mg: 0

В5: 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 столбцов.

## 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*

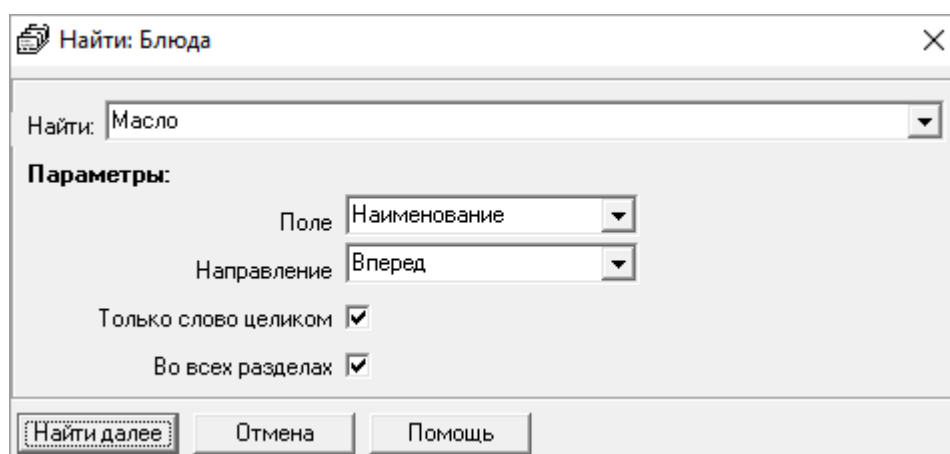
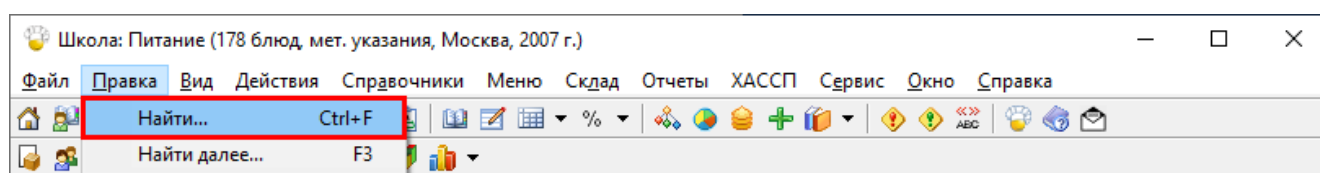
Наименование справочника	Поля для поиска
Категории блюд	Наименование категории блюд
Виды обработки	Наименование вида обработки
Блюда	Номер блюда Наименование блюда Описание блюда

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



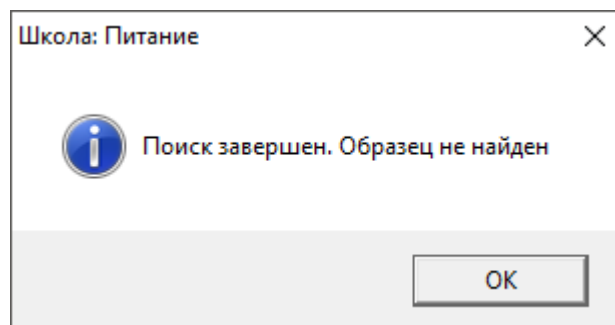
Окно поиска

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**».

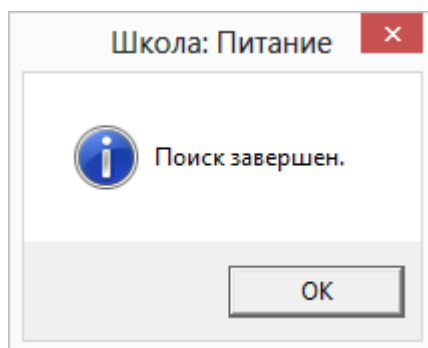
4. После указания необходимых параметров поиска нажмите кнопку «Найти далее» (либо **F3**);

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 «[Школа: 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 «**Организация**». 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. «[Документы](#)»);
13. Справочник «**Суммарные объемы блюд по приемам пищи**» (подробнее см. «Суммарные объемы блюд по приемам пищи»).

- **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 рецептур**» (подробнее см. [«Сборники рецептур»](#));
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».

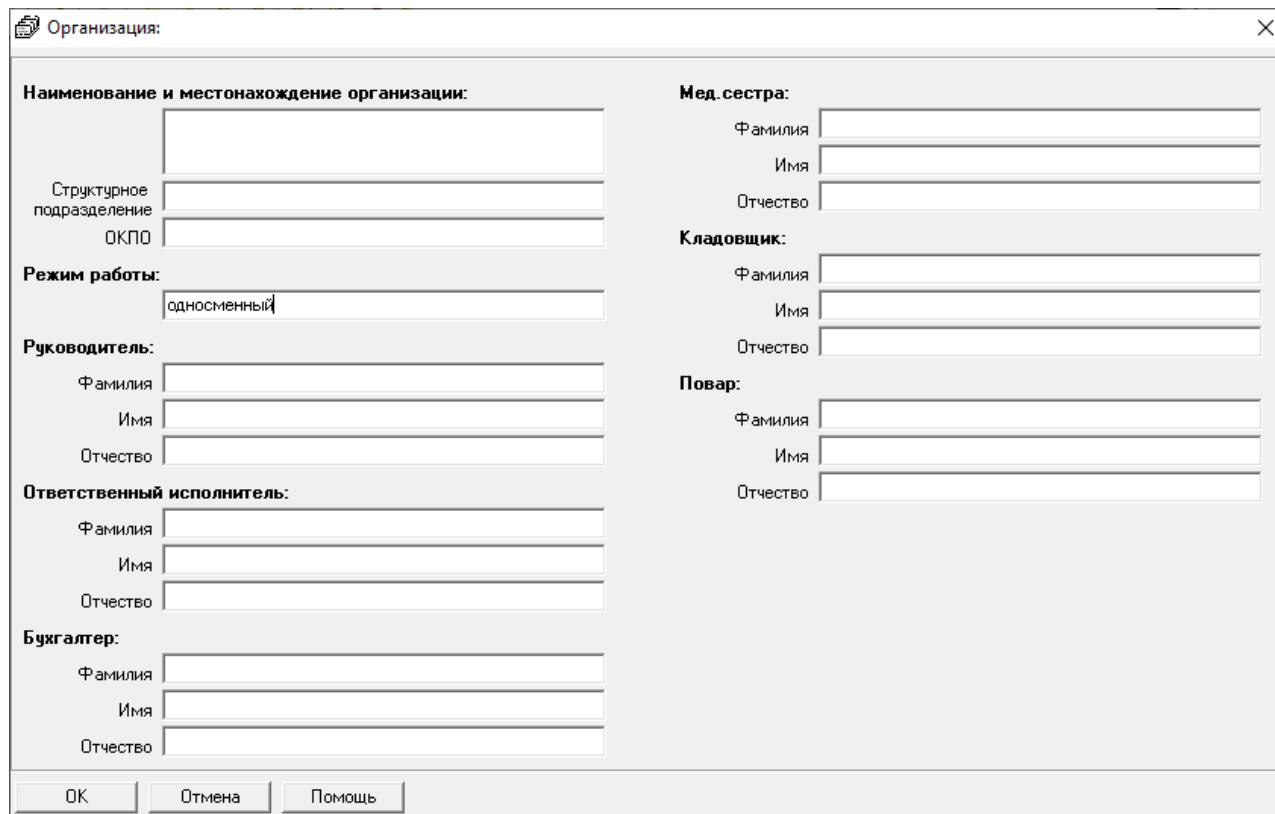
3. Справочник «**План-меню**» (подробнее см. [«План-меню»](#)).

## **Заполнение справочников**

### **Справочник «Организация»**

Укажите необходимую информацию о Вашей организации, для этого:

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



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**».

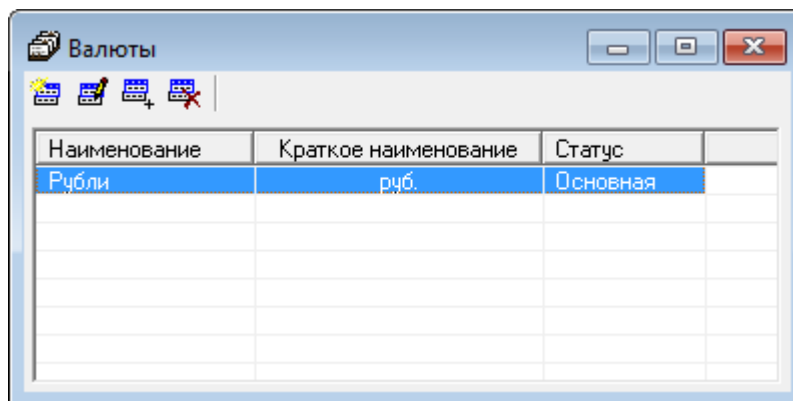
## Справочник «Валюты»

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

Данный справочник является базовым.

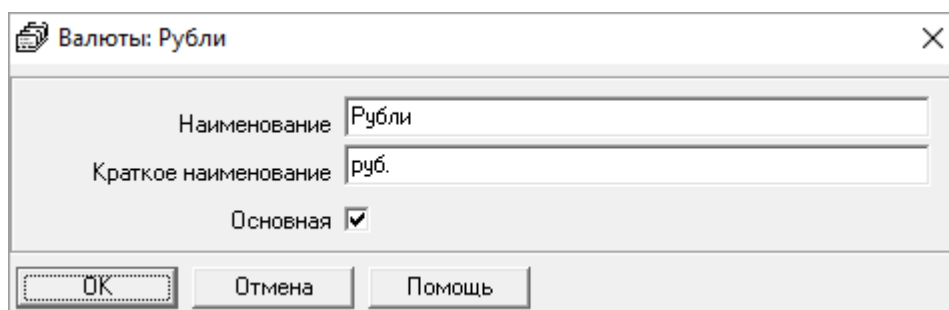
В справочнике указываются наименования валют, и выбирается основная. Базовой является «**Российский рубль**», но при необходимости Вы можете добавить и сделать основной любую другую валюту.

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.



Наименование	Краткое наименование	Статус
Рубли	руб.	Основная

*Окно справочника «Валюты»*



Наименование: Рубли  
Краткое наименование: руб.  
Основная:

OK Отмена Помощь

*Добавление/редактирование записи*

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

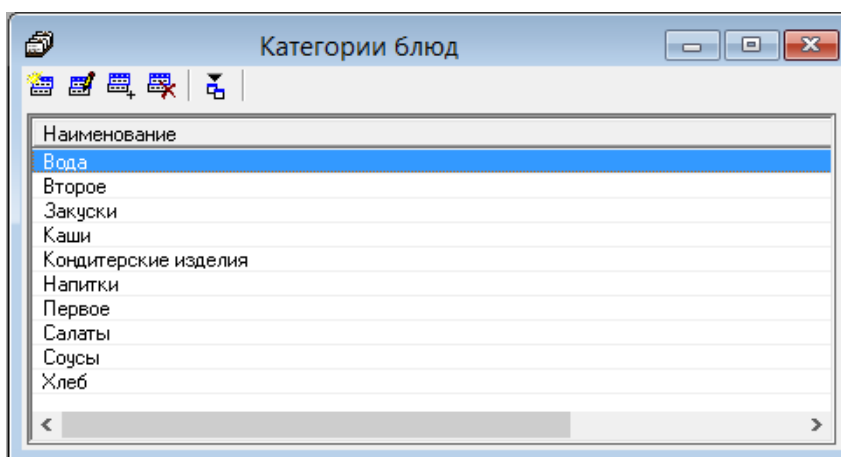
## Справочник «Категории блюд»

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

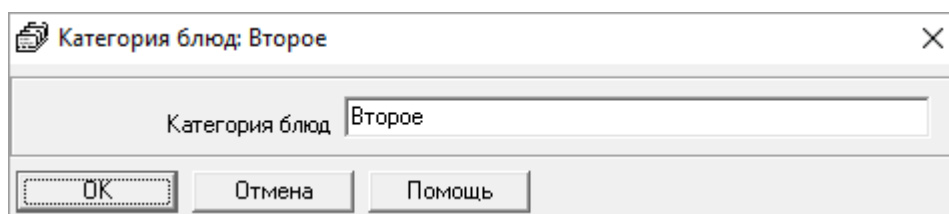
Данный справочник является базовым.

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»](#)).

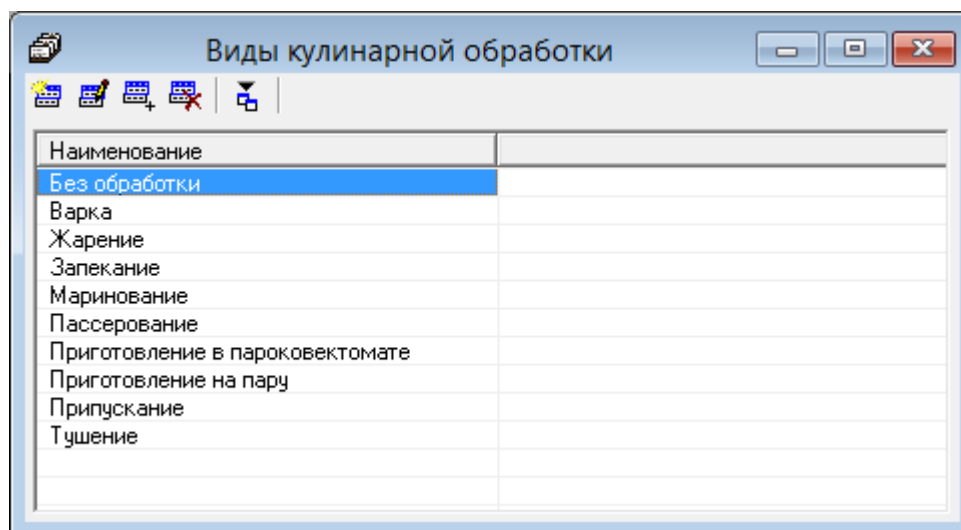
## Справочник «Виды кулинарной обработки»

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

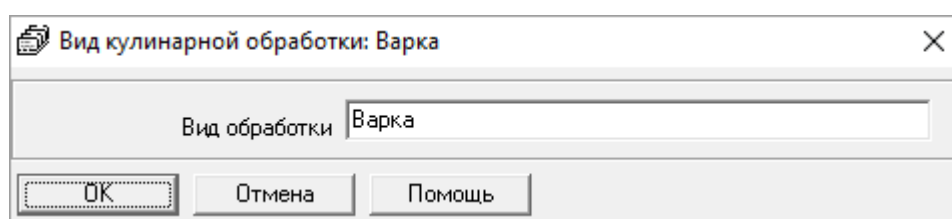
Данный справочник является базовым и необходим для заполнения других справочников («[Технологические карты](#)»).

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»](#).

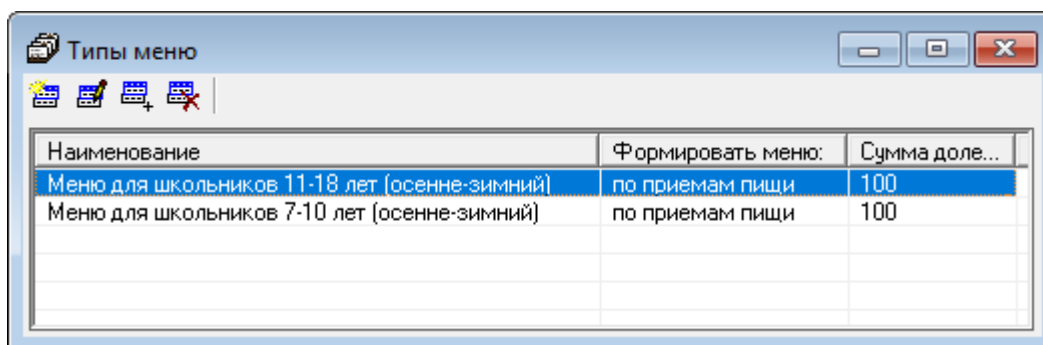
В справочнике «**Виды кулинарной обработки**» предусмотрена функция импорта для быстрого заполнения данного справочника. Чтобы воспользоваться импортом, нажмите на панели инструментов справочника кнопку  – «Импорт» (подробнее см. [«Импорт данных»](#)).

## Справочник «Типы меню»

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

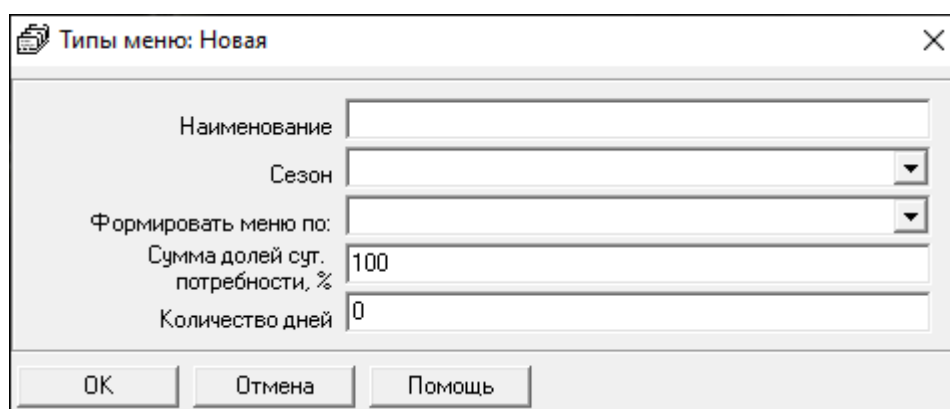
Данный справочник является базовым и необходим для заполнения других справочников.

При создании новой базы данных справочник заполнится данными автоматически, при необходимости Вы можете отредактировать его. В справочнике содержится **наименование типа меню** (например, Меню для школьников 11-18 лет), **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 доле...
Меню для школьников 11-18 лет (осенне-зимний)	по приемам пищи	100
Меню для школьников 7-10 лет (осенне-зимний)	по приемам пищи	100

Окно справочника «Типы меню»



Типы меню: Новая

Наименование:

Сезон:

Формировать меню по:

Сумма долей сут. потребности, %:


Количество дней:

OK Отмена Помощь

Добавление записи

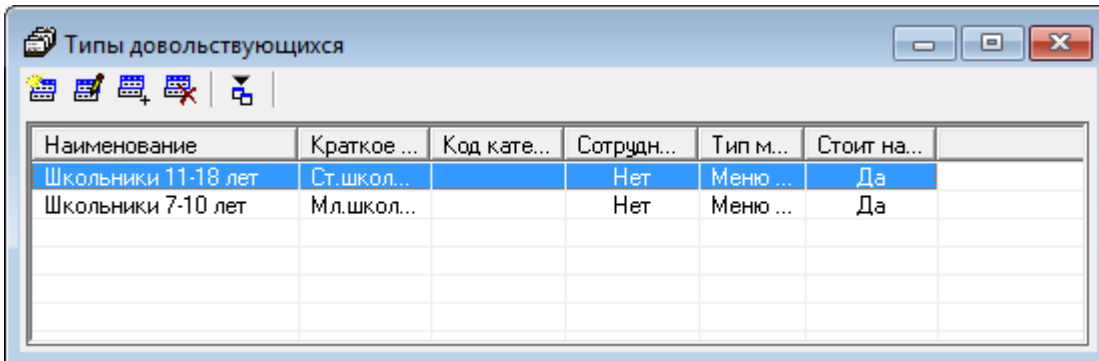
Выполнение основных действий со справочником см. [«Работа со справочниками, документами»](#).

### Справочник «Типы довольствующихся»

Откройте 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»).

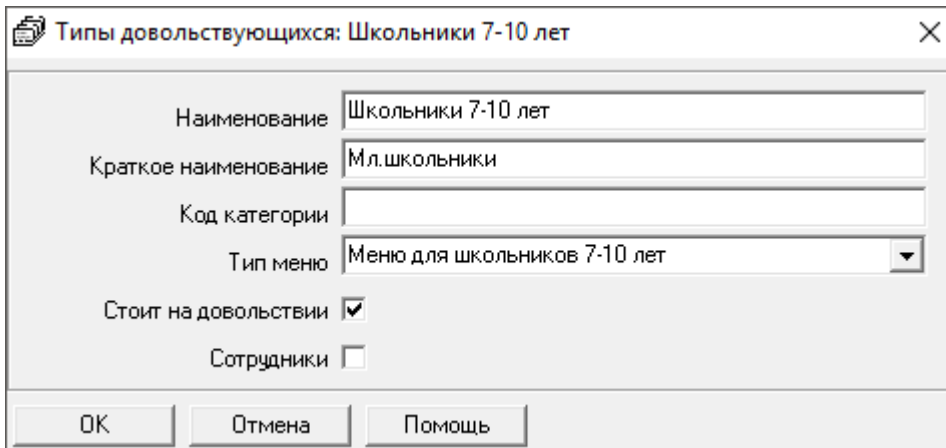
При создании новой базы данных справочник заполнится данными автоматически, при необходимости Вы можете отредактировать его. В справочнике содержится полное и краткое наименование типов довольствующихся, их статус (если галочка стоит, то тип поставлен на довольствие), тип меню, к которому данный тип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



Наименование	Краткое ...	Код кате...	Сотрудн...	Тип м...	Стоит на...
Школьники 11-18 лет	Ст.школ...		Нет	Меню ...	Да
Школьники 7-10 лет	Мл.школ...		Нет	Меню ...	Да

Справочник «Типы довольствующихся»

Например, в Вашей организации на довольствии стоит тип «**Меню для школьников 11-18 лет**», а в справочнике имеются 2 строки: «**Школьники 11-18 лет**» и «**Школьники 7-10 лет**». В этом случае Вам необходимо только снять галочку в справочнике «**Типы довольствующихся**» для типа «**Школьники 7-10 лет**».



Наименование: Школьники 7-10 лет

Краткое наименование: Мл.школьники

Код категории:

Тип меню: Меню для школьников 7-10 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»](#)).



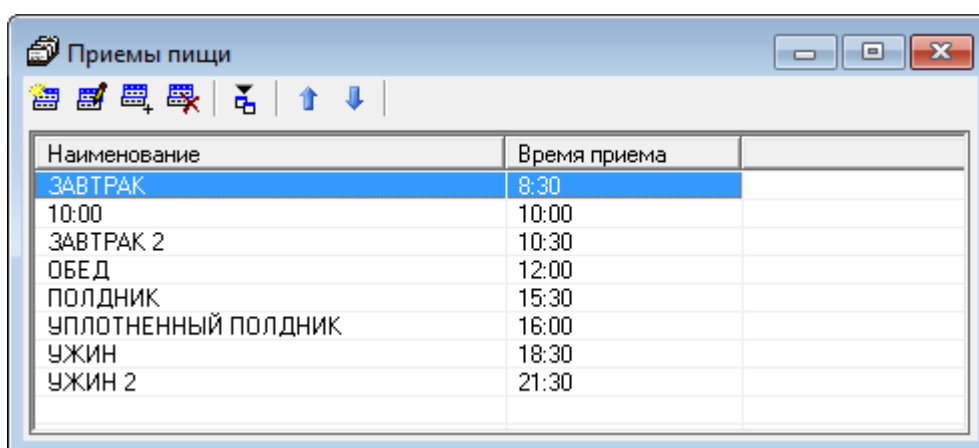
## Справочник «Приемы пищи»

Откройте 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.

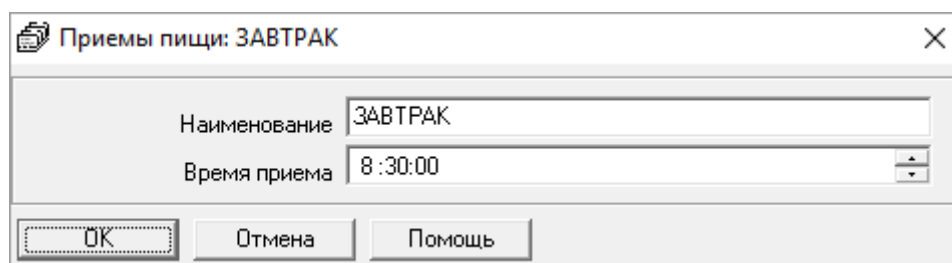
Данный справочник содержит перечень приемов пищи. Этот перечень будет впоследствии служить шаблоном для работы с **план-меню** и **меню на день**. Вам необходимо будет только выбрать прием пищи и блюда из технологических карт.

**Внимание:** приемы пищи заполняются в зависимости от выбранного Вами типа организации (часовое пребывание детей в школе) 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»

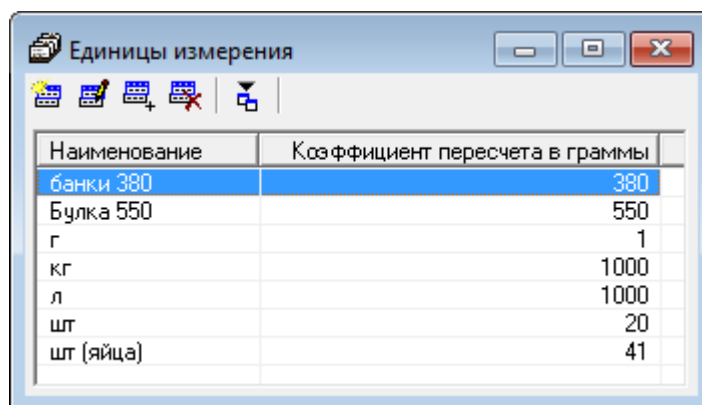
Откройте пункт меню: **Справочники** → **Продукты** → **Единицы измерения**.

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 – 1000г, булка 550 – 550г).

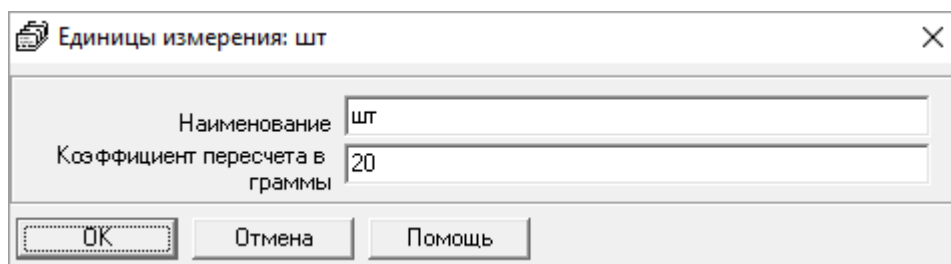
Данные справочника необходимы при работе со справочниками «**Продукты**», «**Остатки на складе**» и документами «**Списание**», «**Заказ**», «**Приход**», «**Расход**», а также с «**Журналом меню-требований**».

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*

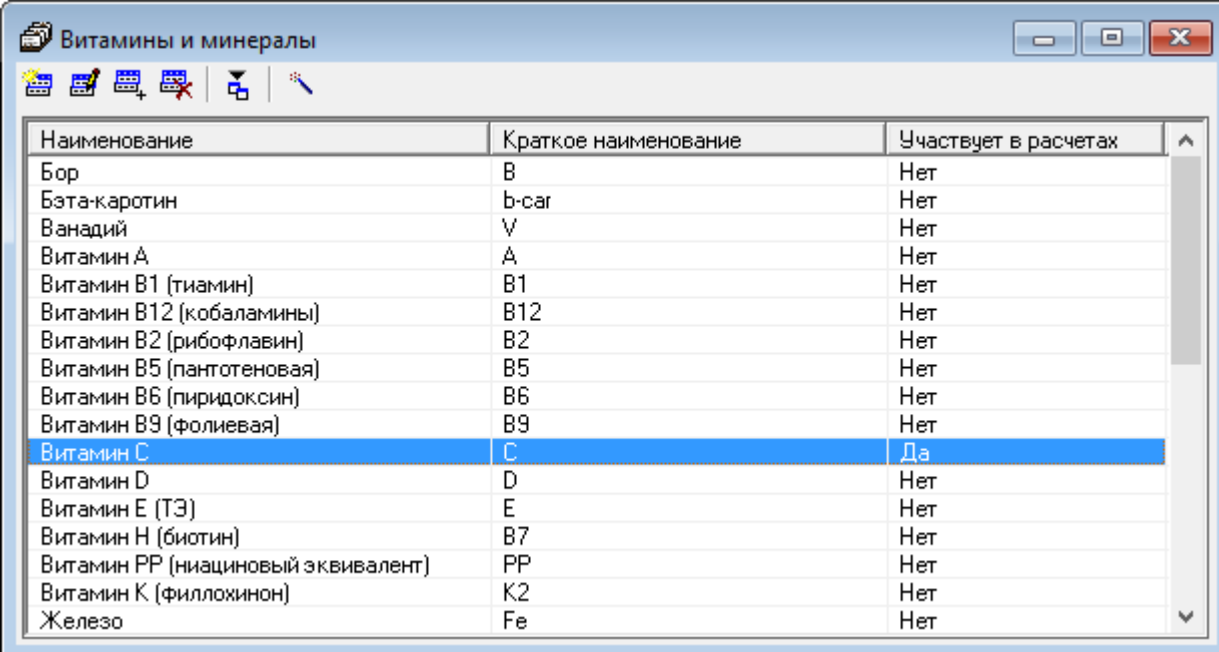
В справочнике «**Единицы измерения**» предусмотрена функция импорта для быстрого заполнения данного справочника. Чтобы воспользоваться импортом, нажмите на панели инструментов справочника кнопку  – «**Импорт**» (подробнее см. «[Импорт данных](#)»).

### Справочник «**Витамины и минералы**»

Откройте пункт меню: **Справочники** → **Общие** → **Витамины и минералы**.

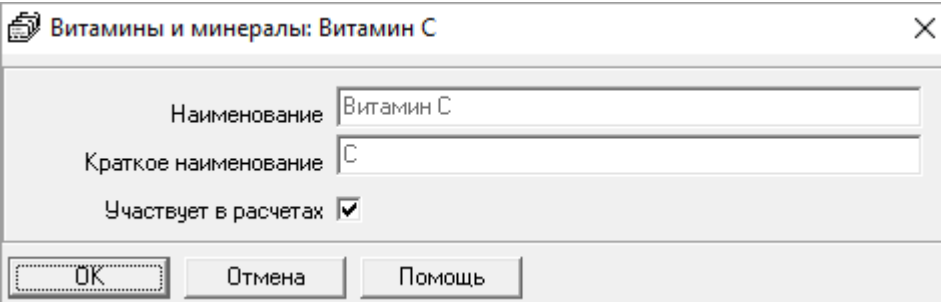
Данный справочник является базовым, необходим для работы со справочниками «**Блюда**», «**Продукты**», «**Содержание витаминов и минералов**» и с журналом «**Журнал витаминизации**».

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



Наименование	Краткое наименование	Участвует в расчетах
Бор	B	Нет
Бэта-каротин	b-car	Нет
Ванадий	V	Нет
Витамин А	A	Нет
Витамин В1 (тиамин)	B1	Нет
Витамин В12 (кобаламины)	B12	Нет
Витамин В2 (рибофлавин)	B2	Нет
Витамин В5 (пантотеновая)	B5	Нет
Витамин В6 (пиридоксин)	B6	Нет
Витамин В9 (фолиевая)	B9	Нет
<b>Витамин С</b>	<b>C</b>	<b>Да</b>
Витамин D	D	Нет
Витамин Е (ТЭ)	E	Нет
Витамин Н (биотин)	B7	Нет
Витамин РР (ниациновый эквивалент)	PP	Нет
Витамин К (филлохинон)	K2	Нет
Железо	Fe	Нет

Окно справочника «Витамины и минералы»



Витамины и минералы: Витамин С

Наименование: Витамин С


Краткое наименование: C

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»](#)).

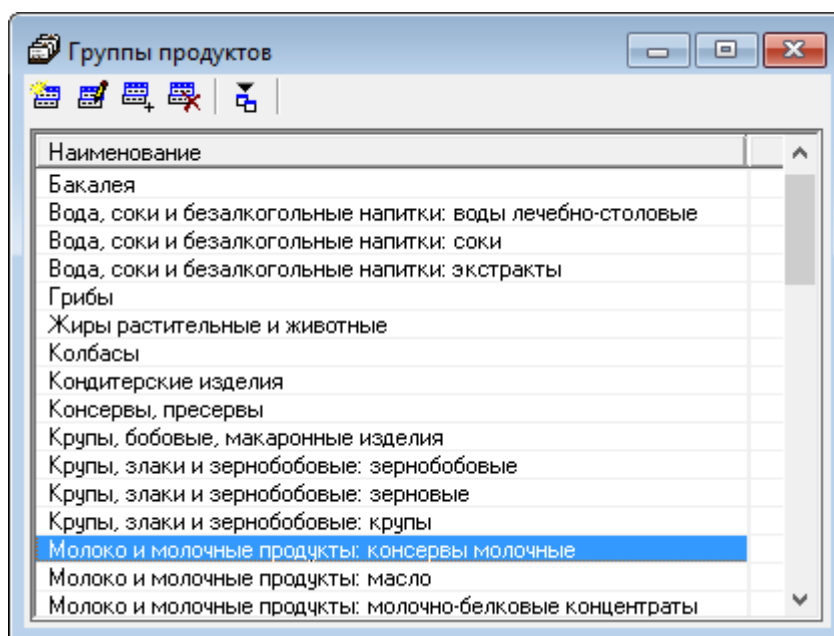
## Справочник «Группы продуктов»

Откройте пункт меню: **Справочники** → **Продукты** → **Группы продуктов**. Справочник является базовым и необходим для заполнения других справочников.

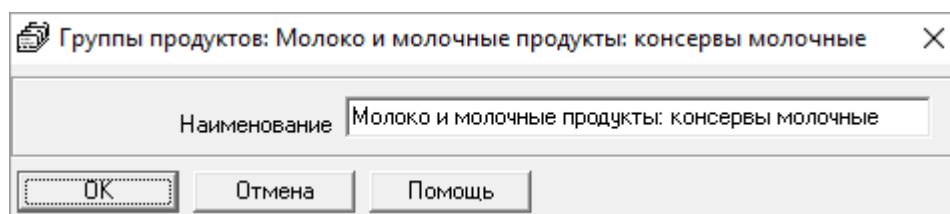
Данный справочник содержит наименование группы продуктов и необходим для быстрого поиска продуктов в справочнике «**Продукты**». При создании новой базы данных справочник заполнится данными автоматически, при необходимости Вы можете отредактировать его.

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»*

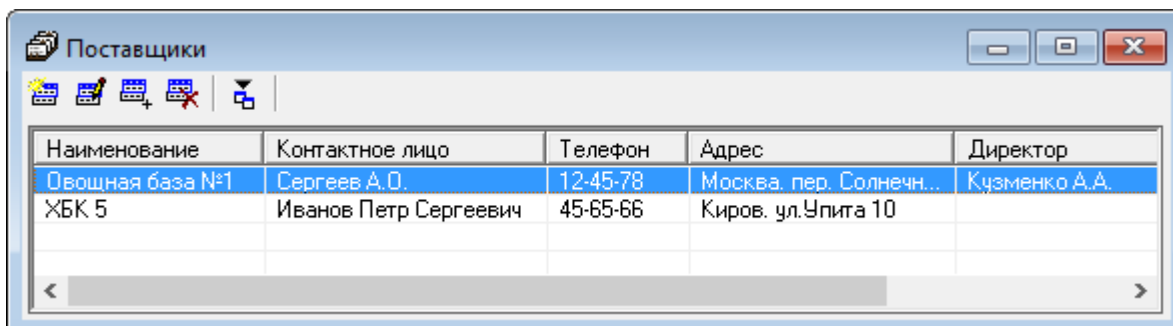


*Добавление/редактирование записи*

## Справочник «Поставщики»

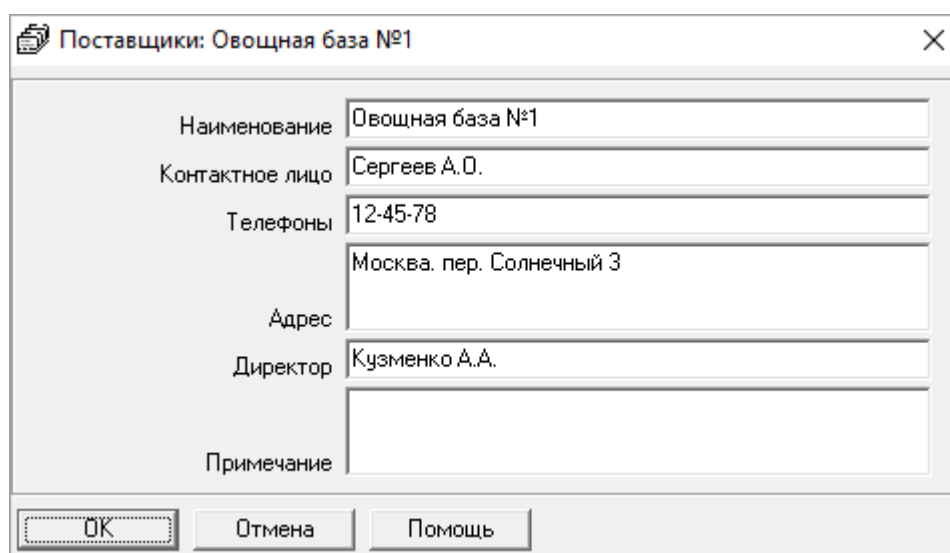
Откройте пункт меню: **Склад** → **Поставщики** → **Поставщики** либо на панели инструментов «Операции» нажмите на кнопку  – «**Поставщики**».

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



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.Улита 10	

*Окно справочника «Поставщики»*



Поставщики: Овощная база №1

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*

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»](#)).

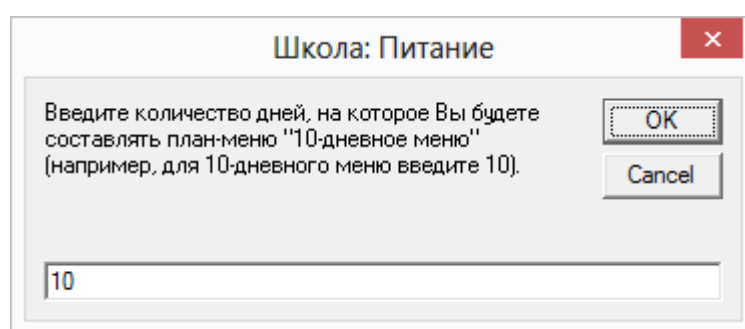
## Справочник «Плановые дни»

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

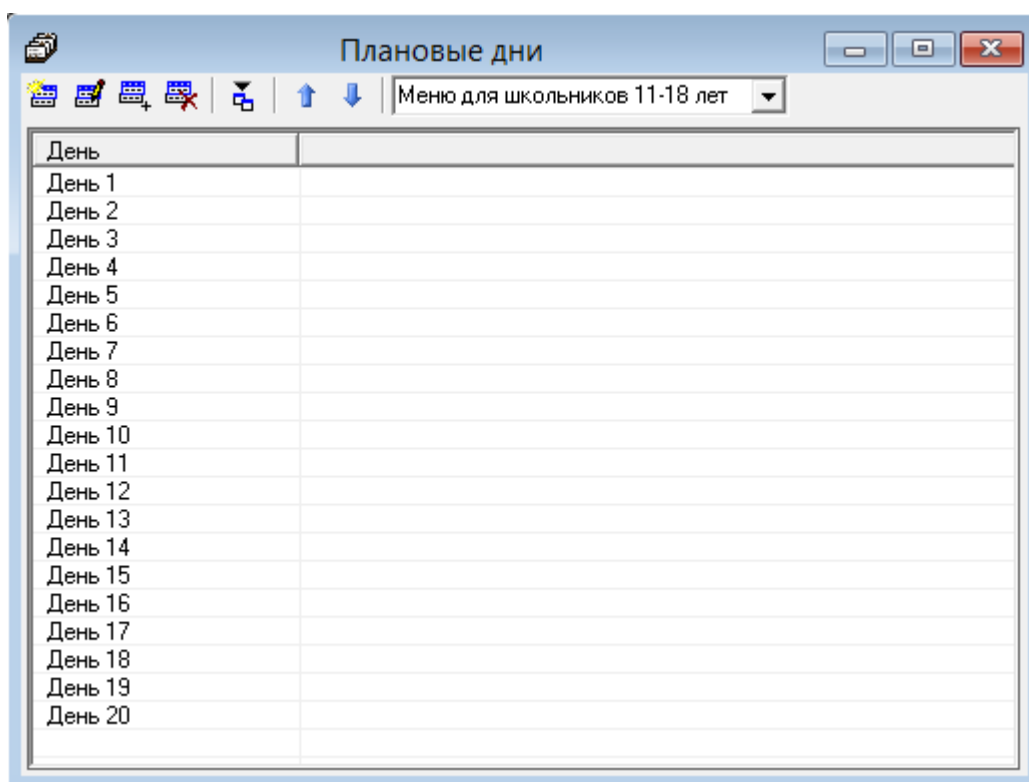
Справочник является базовым и необходим для заполнения других справочников. При создании новой базы данных справочник заполнится данными автоматически, при необходимости Вы можете отредактировать его.

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.

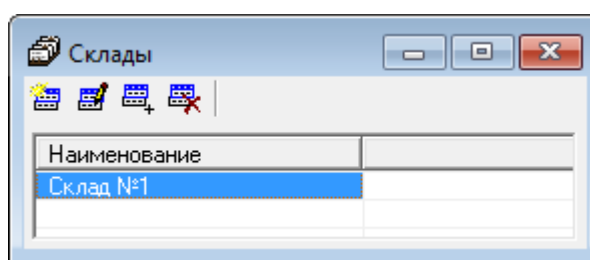
В справочнике **«Плановые дни»** предусмотрена функция импорта для быстрого заполнения данного справочника. Чтобы воспользоваться импортом, нажмите на панели инструментов справочника кнопку  – **«Импорт»** (подробнее см. [«Импорт данных»](#)).

### Справочник «Склады»

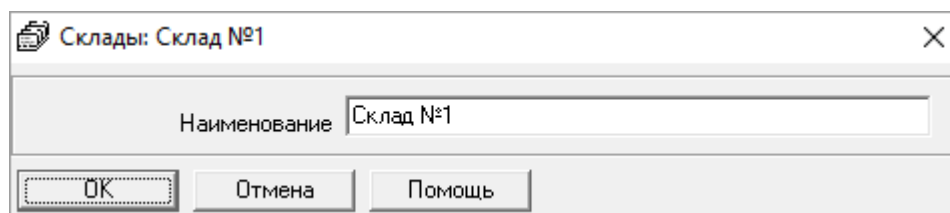
Откройте пункт меню: **Склад** → **Склады** либо на панели инструментов **«Операции»** нажмите кнопку  – **«Склады»**.

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»

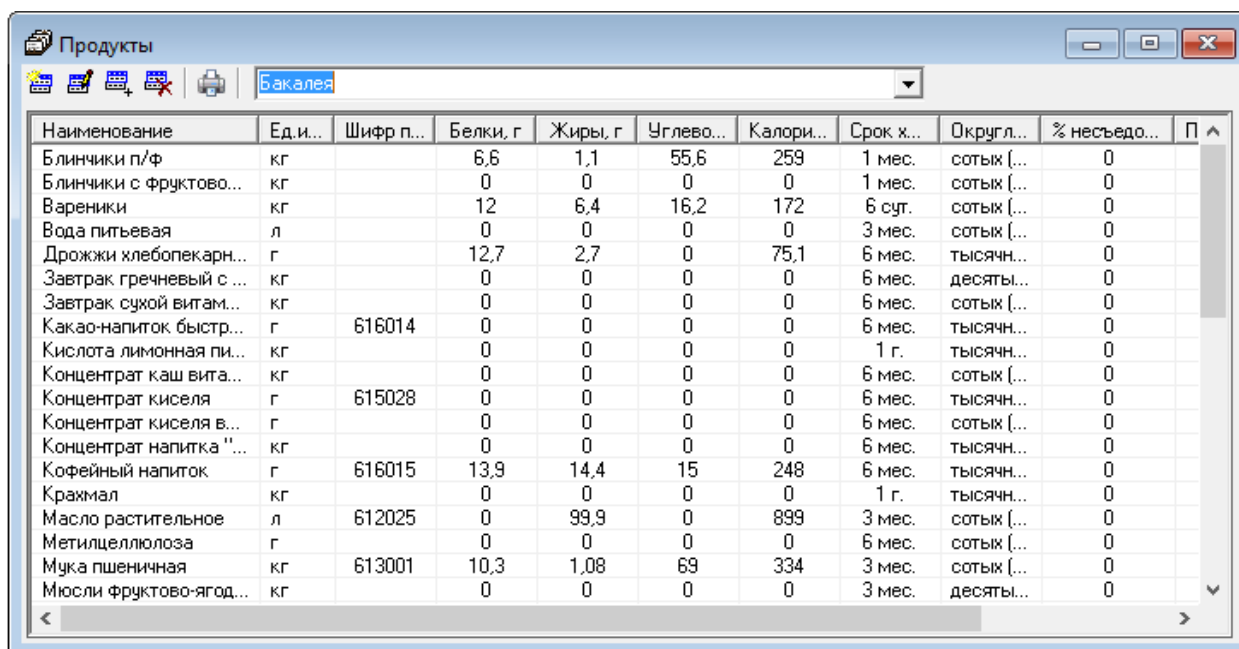
Откройте пункт меню: **Справочники** → **Продукты** → **Продукты** либо на панели инструментов нажмите на кнопку  – «Продукты».

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 графы:

- «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 100г 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%**).

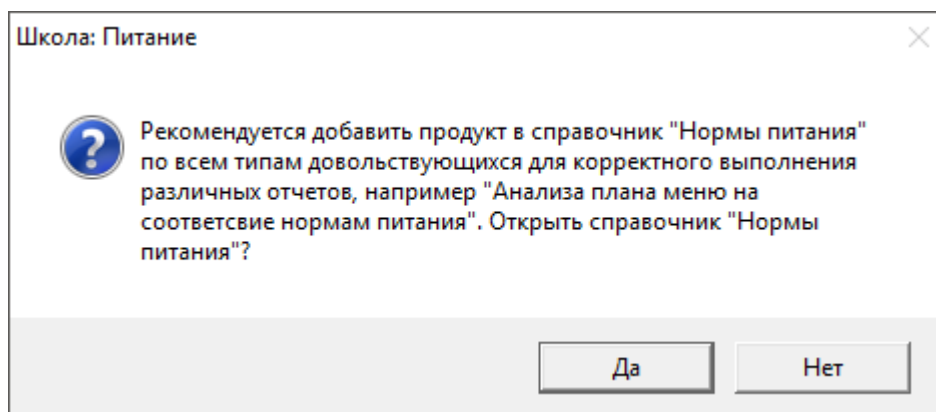
Группа продуктов	Бакалея
Наименование	Сахар-рафинад
Ед. изм.	кг
Шифр продукта	
Срок хранения	6
Период срока хранения	мес.
Округлять до	десятых (1,5)
% несъедобной части	0
Плановая цена, руб. за единицу измерения	0
Процент НДС, %	

Химический состав на 100 г:	
Белки, г	0
Жиры, г	0
Углеводы, г	99,9
Калорий, ккал	400
B1	0
B2	0
C	0
Fe	0
Ca	0
A	0
Mg	0
B5	0

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»

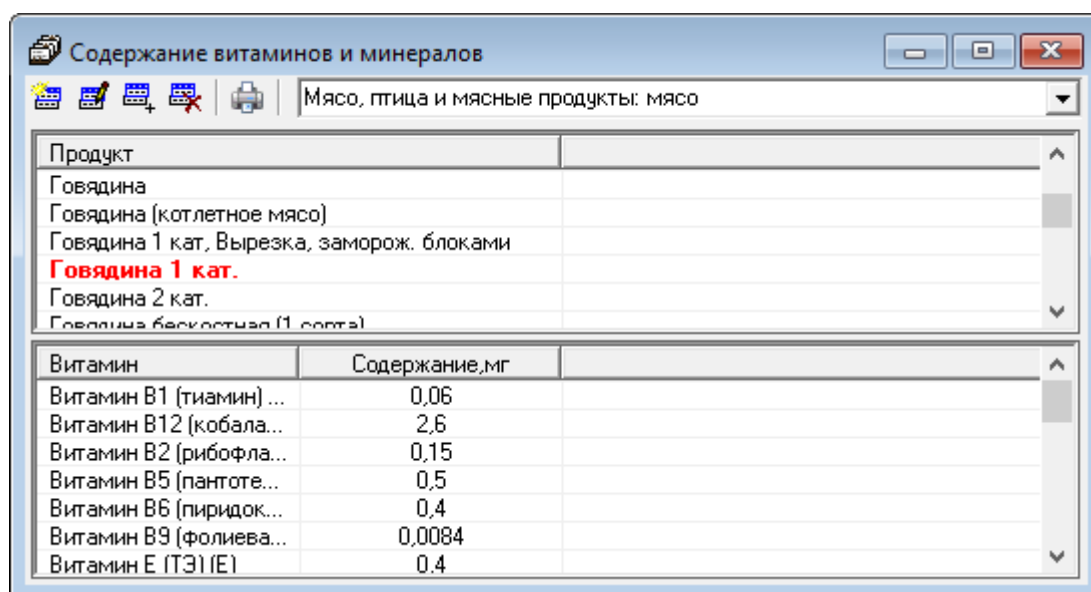
Откройте пункт меню: **Справочники** → **Продукты** → **Содержание витаминов и минералов** либо на панели инструментов «Стандартная» нажмите на кнопку  – «Содержание витаминов и минералов».

Перед работой с данным справочником необходимо заполнить справочники:

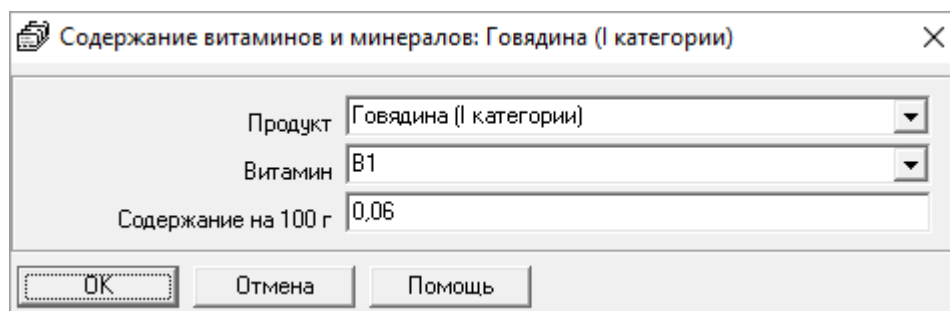
- «Продукты»;
- «Витамины и минералы».

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»](#).



Окно справочника «Содержание витаминов и минералов»



*Добавление/редактирование записи*

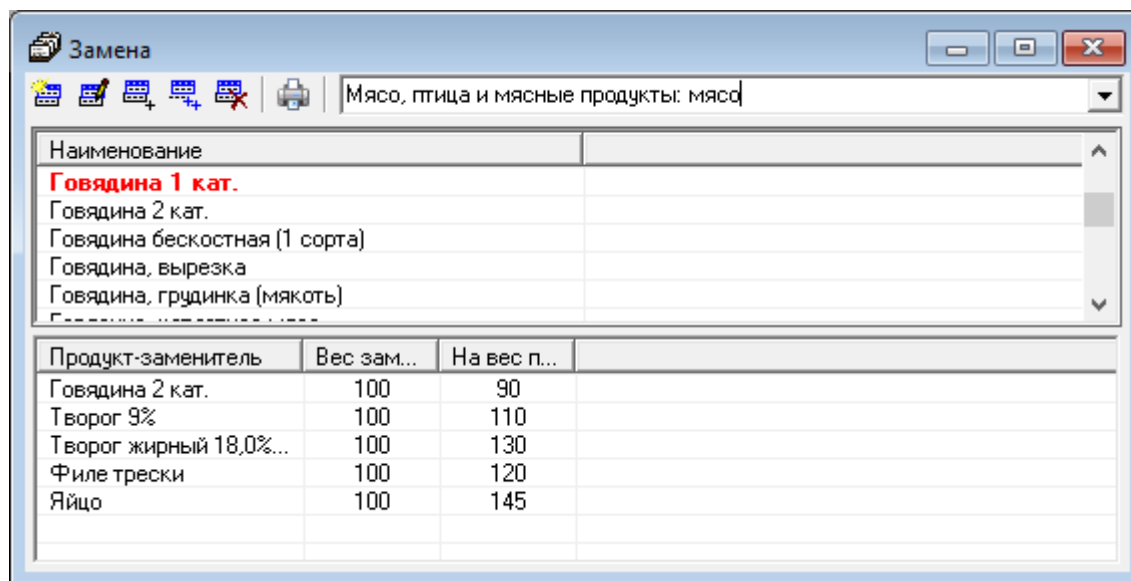
## Справочник «Замена»

Откройте 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**»).

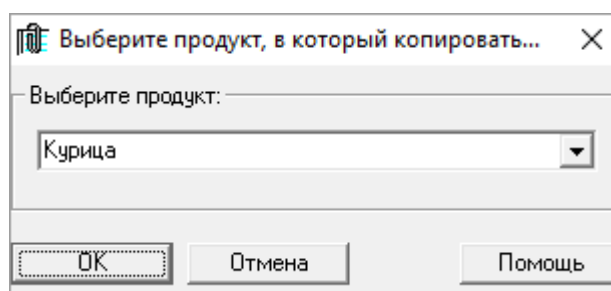
В поле со списком на панели инструментов справочника выбираете группу продуктов, затем в верхней части справочника выбирается продукт, а в нижней части отображаются **продукты-заменители** для выбранного продукта. Например, Вам необходима замена для продукта «**Говядина (I категория)**». В поле со списком 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)**».



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»

Откройте пункт меню: **Справочники** → **Общие** → **Нормы питания** либо на панели инструментов «Стандартная» 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, т.е. организация с 2-х или 4-х разовым питанием. При необходимости Вы можете отредактировать данные.

Для простоты использования предусмотрено на панели инструментов справочника поле со списком, в котором необходимо выбрать тип довольствующихся. Например, Вам необходимо посмотреть нормы питания для школьников 7-10 лет. Для этого:



- откройте справочник;
- выбираете в поле со списком тип «*Мл. школьники*»;

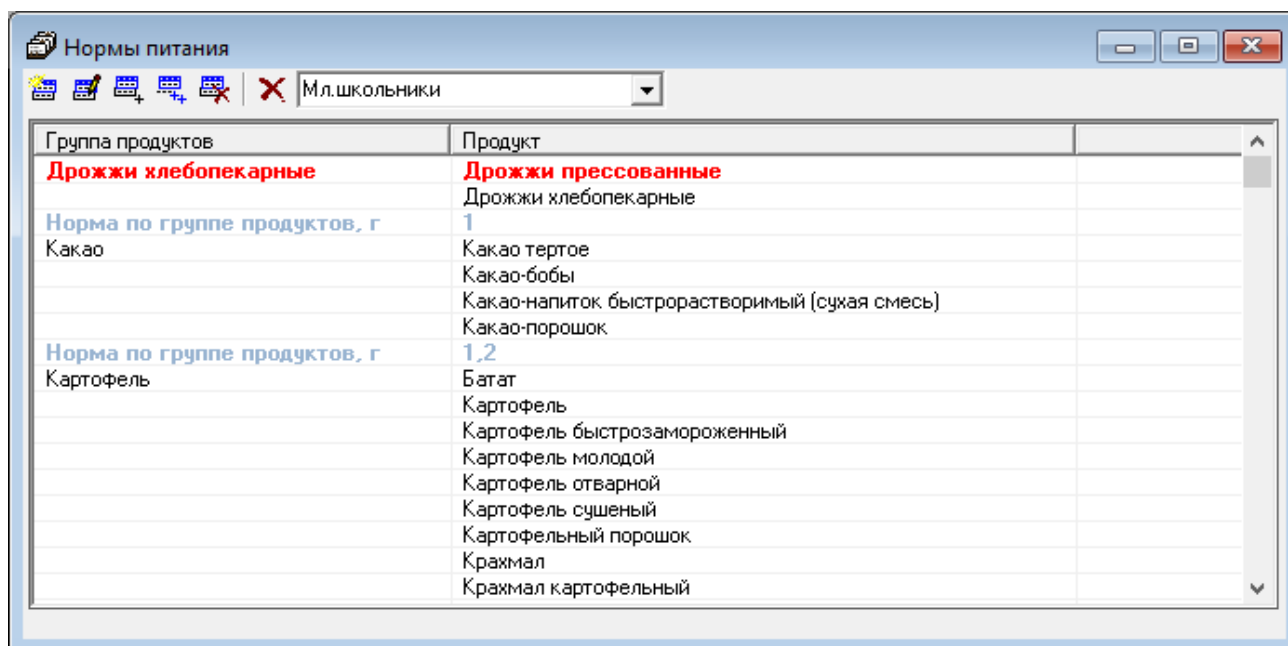
В таблице имеются столбцы:

- **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.


Рассмотрим пример с нормами питания для Мл. школьников. В группу продуктов «Картофель» входят следующие продукты: картофель, картофель быстрозамороженный, картофель молодой. После списка продуктов синим цветом выделена норма по группе продуктов – 67,68 г. Это означает, что в день необходимо съесть 67,68 г. любого картофеля в сумме.

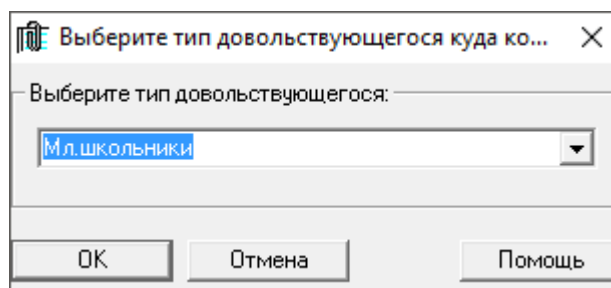
Для пользователя предусмотрена функция удаления строк (нажмите  – «Удалить») и функция удаления норм питания для выбранного типа довольствующихся (нажмите  – «Удалить нормы полностью»).



Группа продуктов	Продукт	
<b>Дрожжи хлебопекарные</b>	<b>Дрожжи прессованные</b>	
	Дрожжи хлебопекарные	
<b>Норма по группе продуктов, г</b>	<b>1</b>	
Какао	Какао тертое	
	Какао-бобы	
	Какао-напиток, быстрорастворимый (сухая смесь)	
	Какао-порошок	
<b>Норма по группе продуктов, г</b>	<b>1,2</b>	
Картофель	Батат	
	Картофель	
	Картофель быстрозамороженный	
	Картофель молодой	
	Картофель отварной	
	Картофель сушеный	
	Картофельный порошок	
	Крахмал	
	Крахмал картофельный	

Окно справочника «Нормы питания»

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



## Справочник «Физиологические нормы»

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

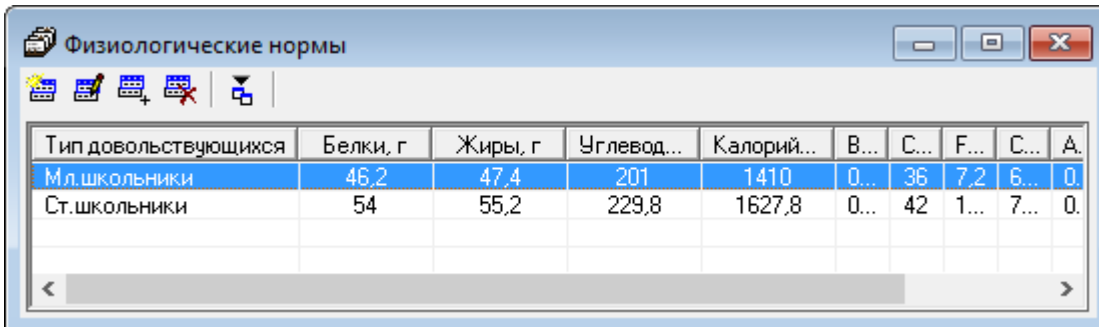
Перед тем, как начать работу со справочником, необходимо заполнить данными справочник «**Типы довольствующихихся**».

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



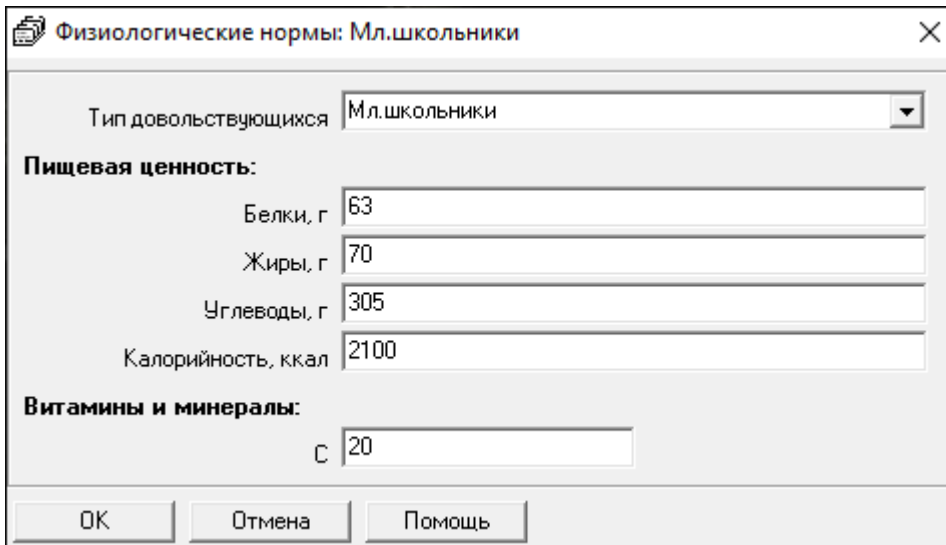
В таблице имеются графы:

- **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...	А.
Мл.школьники	46,2	47,4	201	1410	0...	36	7,2	6...	0.
Ст.школьники	54	55,2	229,8	1627,8	0...	42	1...	7...	0.

*Окно справочника «Физиологические нормы»*



Физиологические нормы: Мл.школьники

Тип довольствующихся: Мл.школьники

**Пищевая ценность:**

Белки, г: 63

Жиры, г: 70

Углеводы, г: 305

Калорийность, ккал: 2100

**Витамины и минералы:**

С: 20

OK Отмена Помощь

*Добавление/редактирование записи*

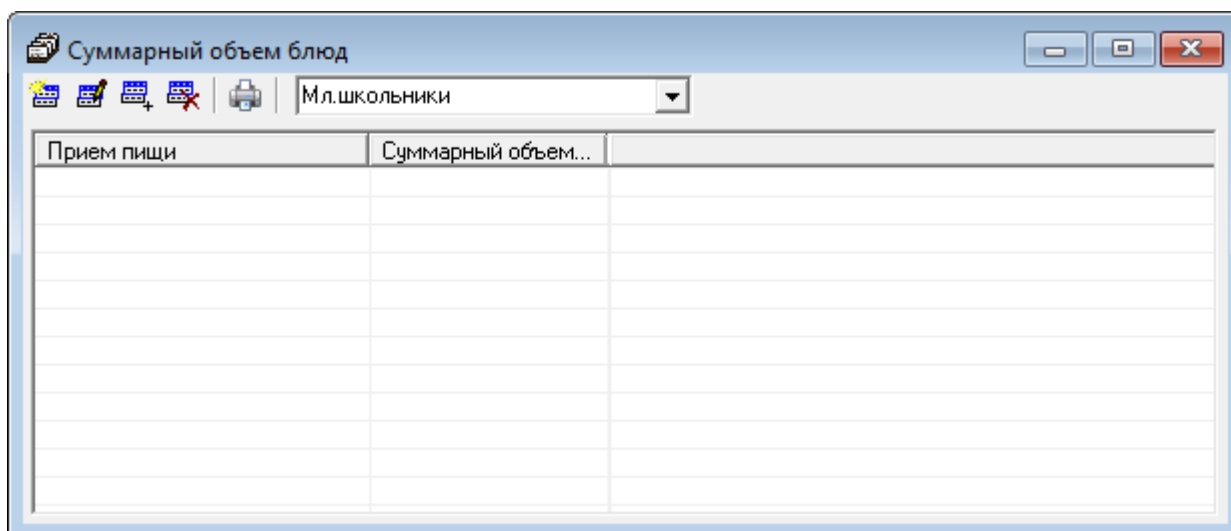
Выполнение основных действий со справочником см. [«Работа со справочниками, документами»](#).

## Справочник «Суммарный объем блюд»

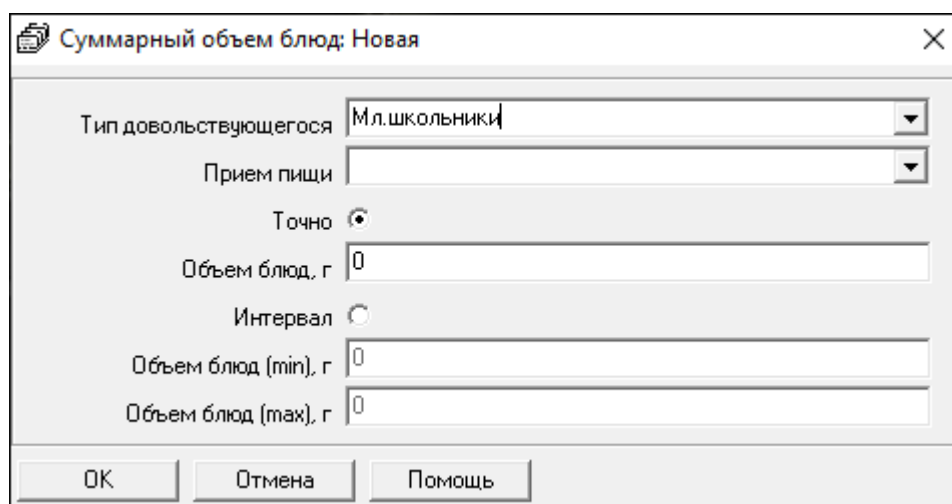
Откройте пункт меню: **Справочники** → **Общие** → **Суммарные объемы блюд по приемам пищи**.

Данный справочник является базовым.

В справочнике указываются объемы блюд по приемам пищи.




*Окно справочника «Валюты»*



*Добавление/редактирование записи*

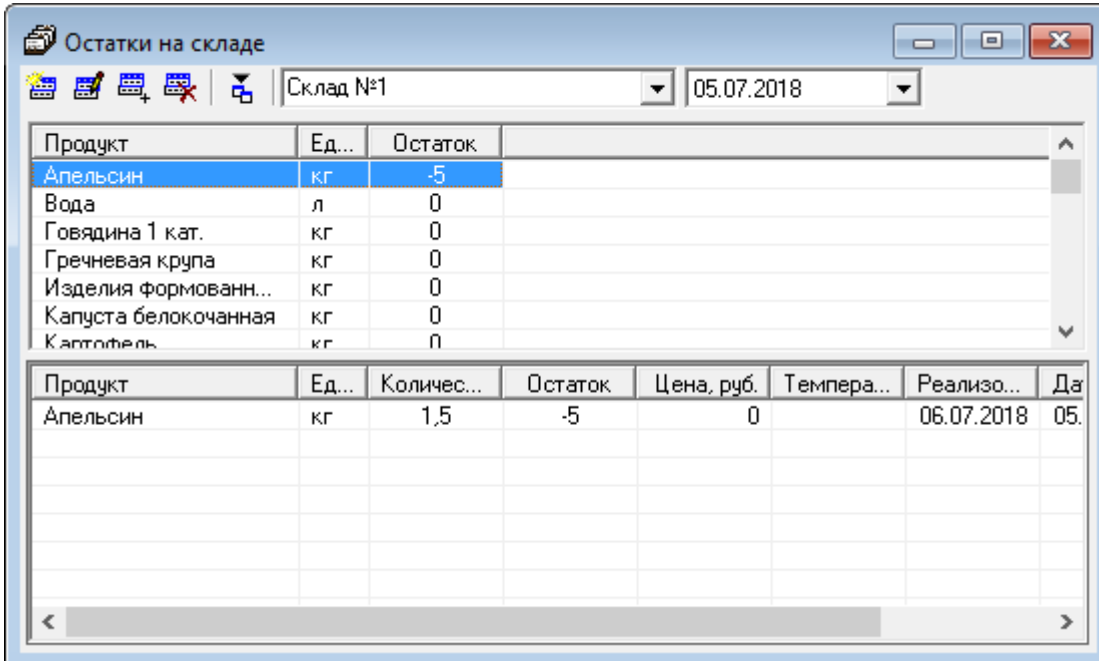
Выполнение основных действий со справочником см. [«Работа со справочниками, документами»](#).

## Справочник «Остатки на складе»

Откройте 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».



The screenshot shows the 'Остатки на складе' window with a dropdown menu set to 'Склад №1' and a date of '05.07.2018'. The main table displays the following data:

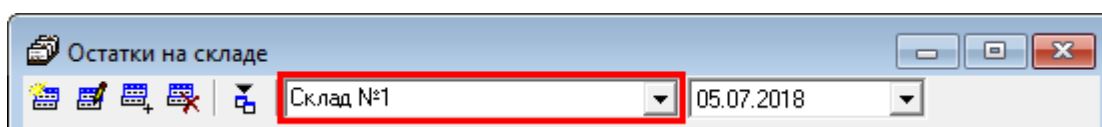
Продукт	Ед...	Остаток	
Апельсин	кг	-5	
Вода	л	0	
Говядина 1 кат.	кг	0	
Гречневая крупа	кг	0	
Изделия формованн...	кг	0	
Капуста белокочанная	кг	0	
Картофель	кг	0	

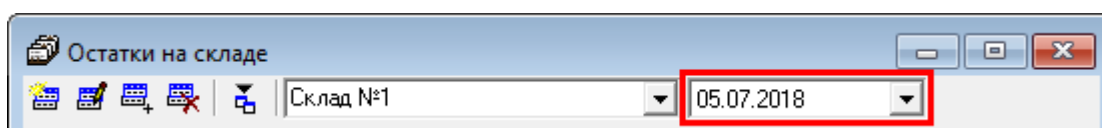
Продукт	Ед...	Количес...	Остаток	Цена, руб.	Темпера...	Реализо...	Да
Апельсин	кг	1,5	-5	0		06.07.2018	05.

*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:



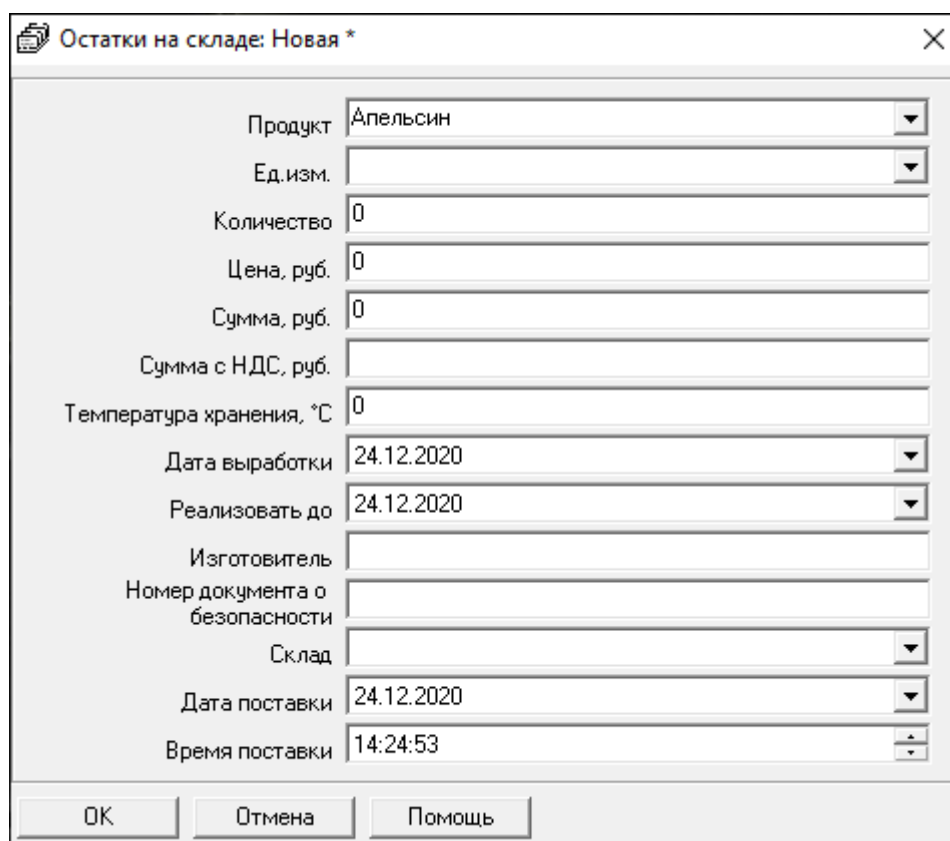
А так же поле, в котором Вы указываете нужную дату, на которую необходимо вывести остатки по складу:



**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 поставки»** – дата 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»;**
- **«Изготовитель»;**
- **«Номер документа».**



The screenshot shows a dialog box titled "Остатки на складе: Новая \*" (Inventory Remains: New \*). It contains the following fields:

Продукт	Апельсин
Ед.изм.	
Количество	0
Цена, руб.	0
Сумма, руб.	0
Сумма с НДС, руб.	
Температура хранения, °С	0
Дата выработки	24.12.2020
Реализовать до	24.12.2020
Изготовитель	
Номер документа о безопасности	
Склад	
Дата поставки	24.12.2020
Время поставки	14:24:53


At the bottom of the dialog box are three buttons: "ОК", "Отмена", and "Помощь".

Окно «Остатки на складе: Апельсин»

- Также 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%).

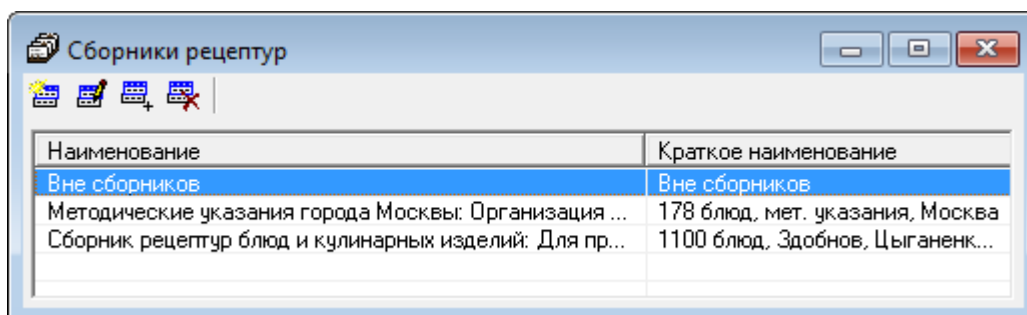
- нажмите кнопку «**ОК**»;
- продукт добавлен. При необходимости повторите шаги.

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](#)»).

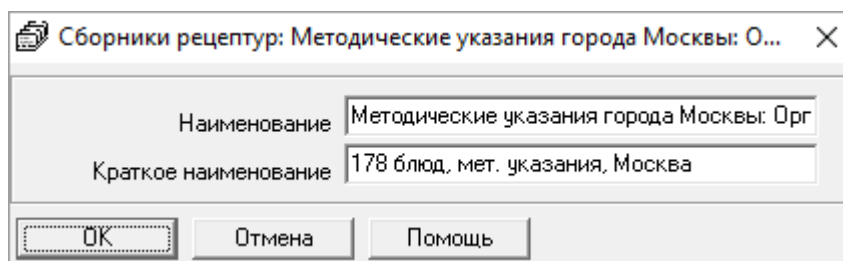
## Справочник «Сборники рецептов»

Откройте пункт меню: **Справочники** → **Технологические карты** → **Сборники рецептов**.

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





Окно справочника «Сборники рецептов»



Окно добавления/редактирования записи

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

## Справочник «Блюда»

Откройте пункт меню: **Справочники** → **Технологические карты** → **Блюда**, либо на панели инструментов нажмите на кнопку  – «Блюда», либо нажмите 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, рецептур, 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, рецептур 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, «*мл. школьник*»). После каждой рецептуры синим цветом выделен выход блюда для данного типа довольствующихся и его химический состав.



Номер	Номер р...	Наименование	Вид обраб...	Плановая ...	Сборник р...
<b>48</b>		<b>Капуста тушеная</b>	<b>Тушение</b>	<b>0</b>	<b>178 блю...</b>
49		Капуста цветная отва...	Запекание	0	178 блюд, ...
50		Капуста цветная отва...	Варка	0	178 блюд, ...
51		Картофель, запеченн...	Запекание	0	178 блюд, ...
52		Картофель и овощи, т...	Тушение	0	178 блюд, ...
53		Картофель отварной, ...	Запекание	0	178 блюд, ...
54		Картофель отварной	Варка	0	178 блюд, ...
55		Картофель отварной, ...	Запекание	0	178 блюд, ...
56		Пюре картофельное	Варка	0	178 блюд, ...

Продукт	Вес-брут...	Вес-нетт...	Б...	Ж...	Угл...	Калорийн...	Факт. сто...	Факт....
<b>Мл.школьники</b>								
Капуста белокочанная	156	124,8	2,...	0,...	5,87	34,94		4,68
или Капуста белоко...	124,8	124,8	2,...	0,...	5,87	34,94		
Масса отварной капу...	0	114,79	-	-	-	-		
Морковь, красная	19,5	15,6	0,2	0,...	1,08	5,46		0,78
или Морковь красн...	15,6	15,6	0,2	0,...	1,08	5,46		0
Масса припущенной ...	0	13,39	-	-	-	-		
Лук	20,8	17,42	0,...	0,...	1,43	7,14		0,42
или Лук репчатый б...	17,42	17,42	0,...	0,...	0,03	7,14		0
Масса припущенного ...	0	8,71	-	-	-	-		
Масло сливочное	4,55	4,55	0,...	2,8	0,08	25,75		1,14

Окно справочника «Блюда»

Технологическая карта: Картофель, запеченный в сметане

Сохранить карту

Химический состав на: 100

Химический состав на 100 г:

Потери при тепловой обработке, %:

Белки, г 2,33

Жиры, г 3,18

Углеводы, г 8,51

Калорий, ккал 104,99

С, мг 3,12

Белки 0

Жиры 0

Углеводы 0

Калорий 0

С 0

**Общая информация:**

Категория блюда Второе

Номер 51

Номер рецептуры

Наименование Картофель, запеченный в сметане

Технология приготовления Сырой очищенный картофель варят до готовности в подсоленной воде, воду сливают, картофель подсушивают, нарезают ломтиками, картофель

Вид обработки Запекание

Сборник рецептов 178 блюд, мет. указания, Москва


План. стоимость, руб. 0

Наценка, %

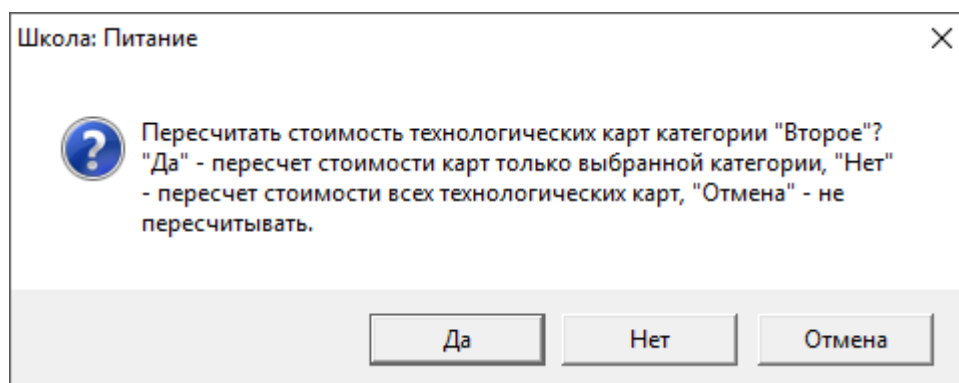
**Органолептическая оценка:**

Ингредиент	Вес-брутто, г	Вес-нетто, г	Тип довольствующихся	Выход блюда, г
Картофель	158,6	111	Меню для школьников 11-18 лет	
или Картофель молодой	138,8	111	Ст.школьники	120
Ко... Масса отварного очищенного картофеля	0	107,7	Меню для школьников 7-10 лет	
Ко... Масса отварного нарезанного картофеля	0	104,4	Мл.школьники	105
Сметана	10	10		
Масло сливочное	2	2		
Соль пищевая йодированная	0,25	0,25		
Ко... Масса полуфабриката	0	114		

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

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



Нажмите кнопку , программа задаст вопрос:

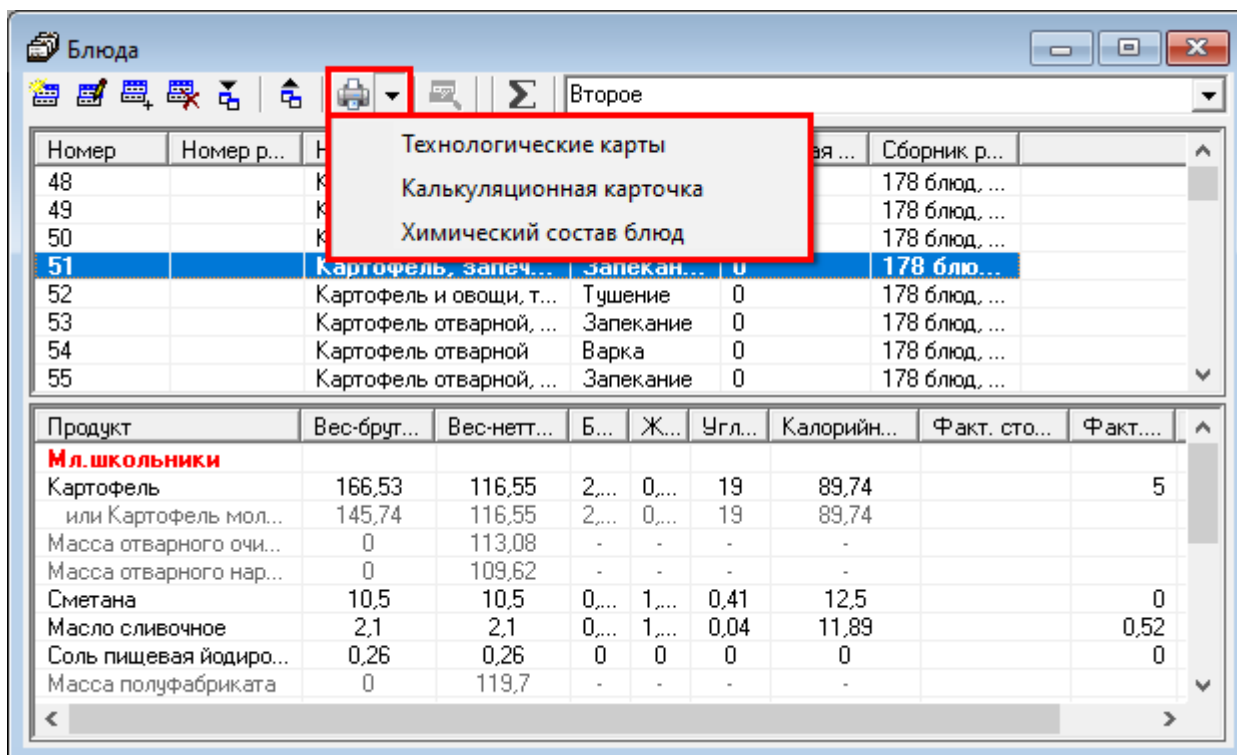


Для пересчета выбранной категории технологических карт нажмите «**Да**», для пересчета всех технологических карт нажмите «**Нет**», либо нажмите «**Отмена**» – если перерасчет выполнять не нужно.

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»


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

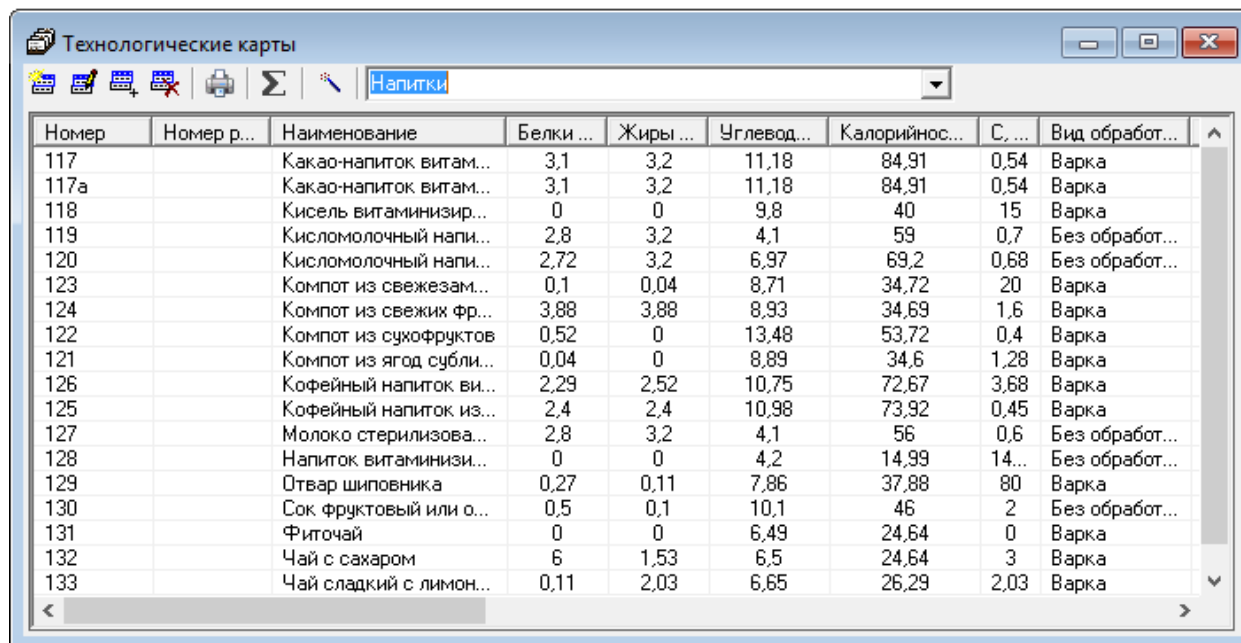
Перед тем, как начать работу с данным справочником, необходимо заполнить данными справочники:

- «Категории блюд»;
- «Виды кулинарной обработки»;
- «Сборники рецептов».

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 свежесам...	0,1	0,04	8,71	34,72	20	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:

Белки, г	16,73
Жиры, г	15,78
Углеводы, г	4,25
Калорий, ккал	225,82
С, мг	0,48

Потери при тепловой обработке, %:

Белки	0
Жиры	0
Углеводы	0
Калорий	0
С	0

**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 школьников 11-18 лет	
Ст.школьники	100
Меню для школьников 7-10 лет	
Мл.школьники	90


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 100г**. При нажатии  – «Печать» программа выдаст сообщение вида:

Школа: 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.

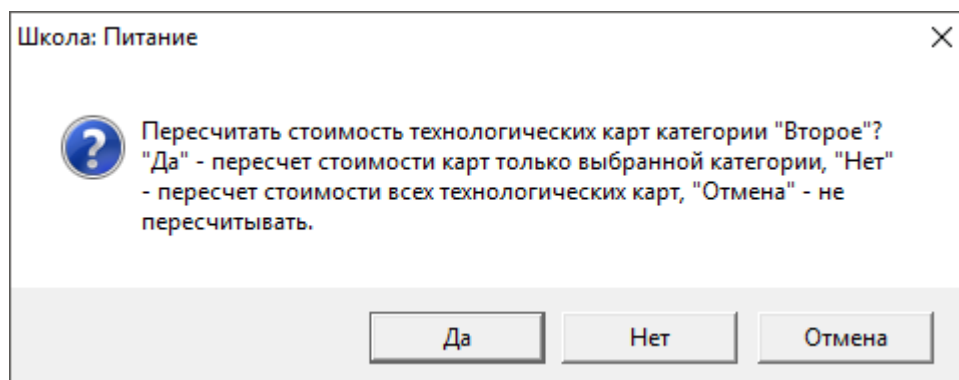
Унифицированная форма № ОП-1 Утверждена постановлением Госкомстата России от 25.12.1998 № 132																																																																																																																																																																																																															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

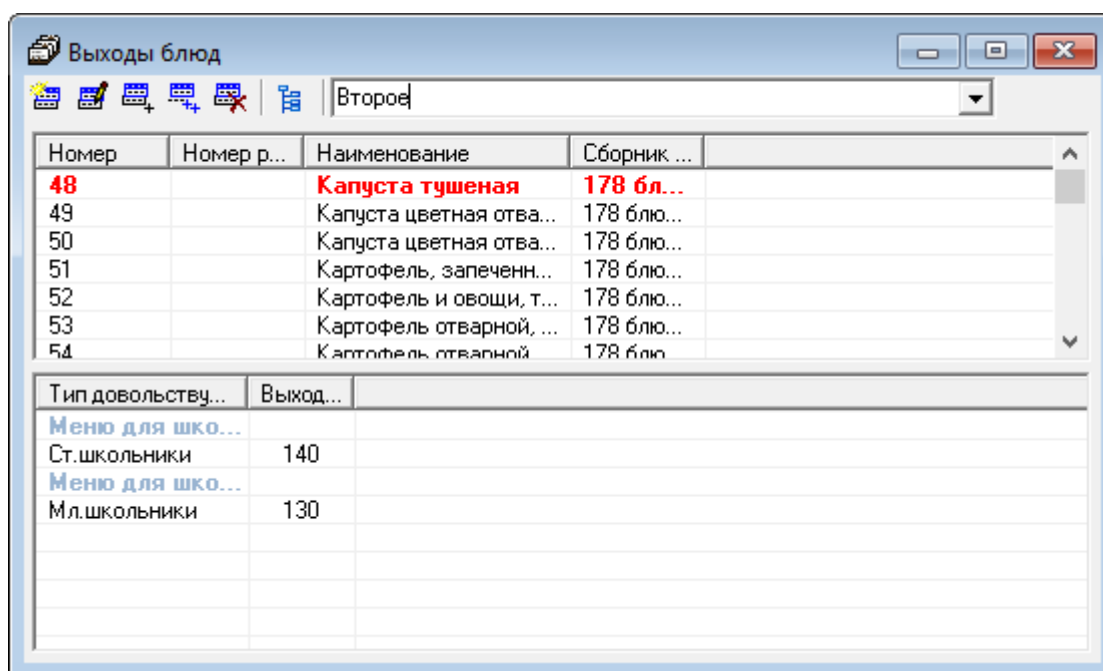
### Справочник «**Выходы**»

Откройте 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.

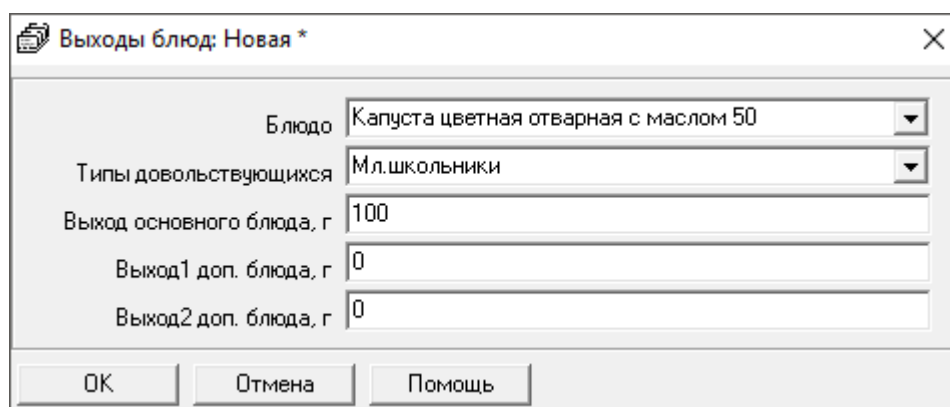


Номер	Номер р...	Наименование	Сборник ...
48		Капуста тушеная	178 бл...
49		Капуста цветная отва...	178 блю...
50		Капуста цветная отва...	178 блю...
51		Картофель, запеченн...	178 блю...
52		Картофель и овощи, т...	178 блю...
53		Картофель отварной, ...	178 блю...
54		Картофель отварной	178 блю...

Тип довольству...	Выход...
Меню для шко...	
Ст.школьники	140
Мл.школьники	130


*Окно справочника «Выходы блюд»*



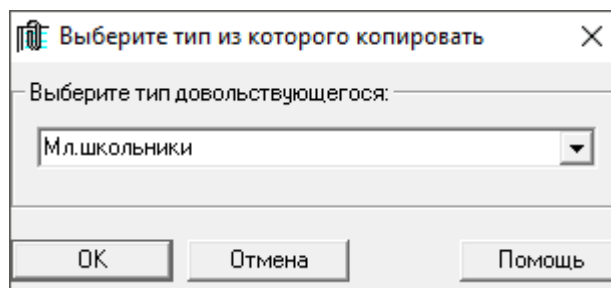
*Окно добавления/редактирования записи*

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.

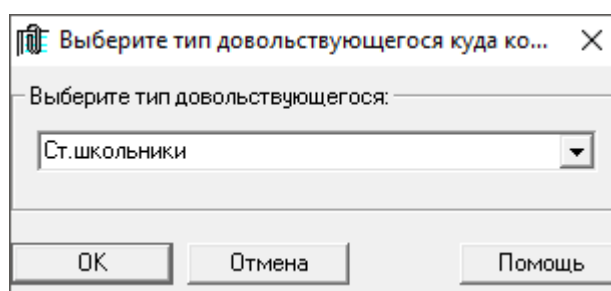
В справочнике «**Выходы блюд**» предусмотрена функция копирования всех выходов из одного типа довольствующихся в другой. Для того чтобы скопировать все строки нажмите на кнопку  – «**Копировать все строки выходов**». В открывшемся окне выберите из выпадающего списка тип довольствующихся, из которого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






*Окно выбора типа довольствующихся, из которого необходимо скопировать выходы*


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



*Окно выбора типа довольствующихся, куда необходимо скопировать 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 обратить изменения будет невозможно. После нажатия «Да» автоматически отредактируются либо добавятся данные по выходам всех блюд выбранной категории.

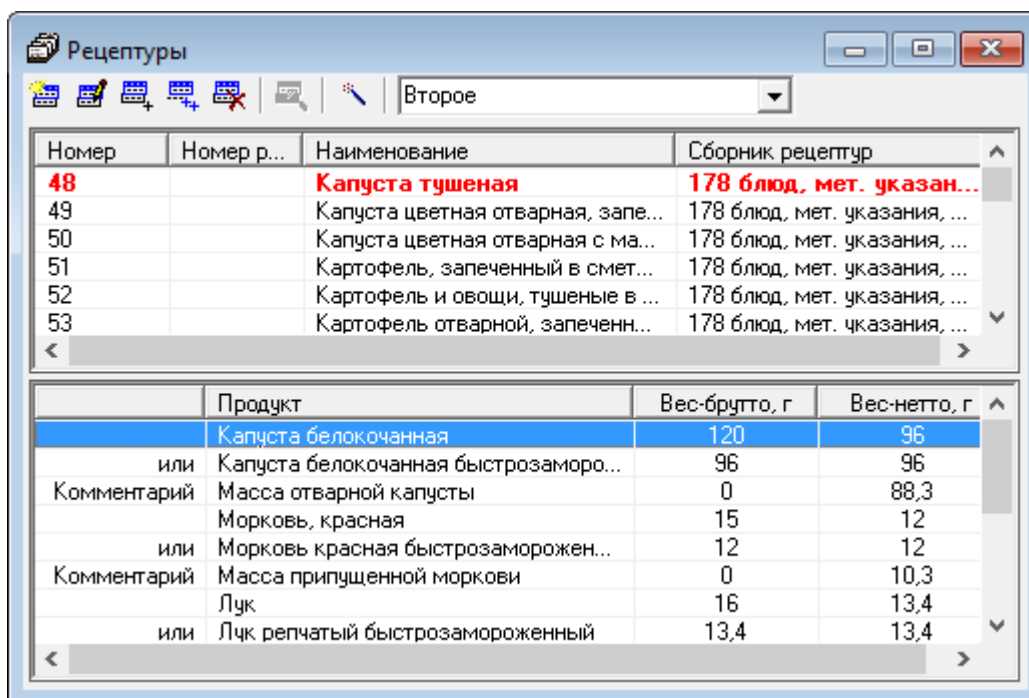
## Справочник «Рецептуры»

Откройте 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 toolbar and a dropdown menu set to 'Второе'. It contains two tables. The first table lists recipes with columns for 'Номер' (Number), 'Номер р...' (Recipe number), 'Наименование' (Name), and 'Сборник рецептов' (Recipe collection). The second table lists ingredients with columns for 'Продукт' (Product), 'Вес-брутто, г' (Gross weight, g), and 'Вес-нетто, г' (Net weight, g).

Номер	Номер р...	Наименование	Сборник рецептов
48		<b>Капуста тушеная</b>	<b>178 блюд, мет. указан...</b>
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, ...

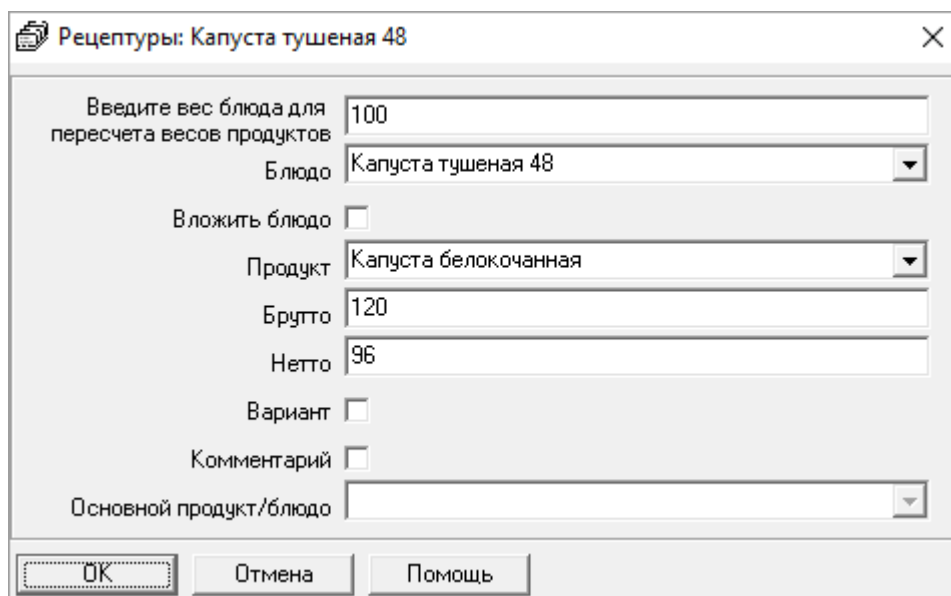
  

Продукт	Вес-брутто, г	Вес-нетто, г
Капуста белокочанная	120	96
или Капуста белокочанная быстрозаморо...	96	96
Комментарий Масса отварной капусты	0	88,3
Морковь, красная	15	12
или Морковь красная быстрозаморожен...	12	12
Комментарий Масса припущенной моркови	0	10,3
Лук	16	13,4
или Лук репчатый быстрозамороженный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

*Окно справочника «Рецептуры»*

Справочник состоит из двух частей:

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



Рецептуры: Капуста тушеная 48

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:

ОК Отмена Помощь

*Окно редактирования/добавления рецептов.*

Далее рассмотрим столбцы второй части справочника в отдельности, а именно уделим внимание столбцу «**Пустое поле**». В нем 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 is a detailed table of ingredients for this recipe.

Номер	Номер р...	Наименование	Сборник ...
7		Бульон мясной прозр...	Вне сбор...
<b>8</b>		<b>Бульон из кур или ин...</b>	<b>Вне сб...</b>
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' (Recipes: Cabbage stewed 48). The dialog contains the following fields and controls:

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

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».

Рецептуры: Капуста тушеная 48

Введите вес блюда для пересчета весов продуктов: 100

Блюдо: Капуста тушеная 48

Вложить блюдо:

Комментарий: Масса припущенного лука

Брутто: 0

Нетто: 6.7

Вариант:

Комментарий:

Основной продукт/блюдо: Лук

OK 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 «>».

Рецептуры: Борщ на мясном бульоне со сметаной 28

Введите вес блюда для пересчета весов продуктов: 100

Блюдо: Борщ на мясном бульоне со сметаной 28

Вложить блюдо:

Вложенное блюдо: Бульон мясной прозрачный 7

Брутто: 0

Нетто: 120

Вариант:

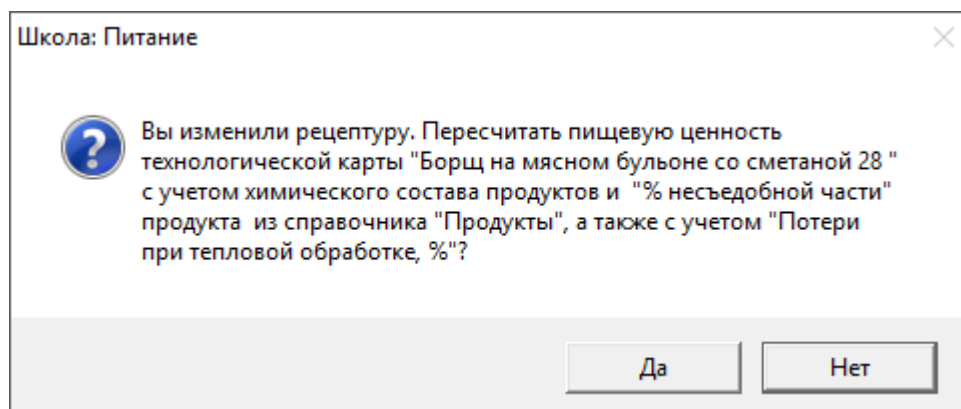
Комментарий:

Основной продукт/блюдо:


OK Отмена Помощь

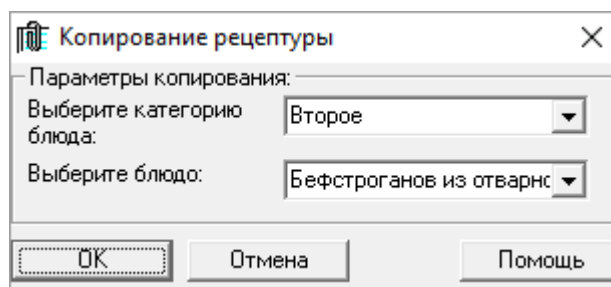
Окно редактирования/добавления рецептов

При изменении рецептуры блюда программа предложит пересчитать химический состав блюда:




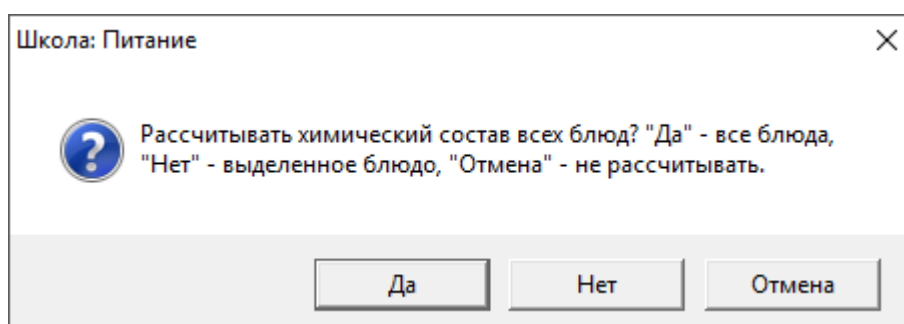
После нажатия кнопки «Да» будет выполнен пересчет химического состава блюда, по продуктам с учетом процентов потерь и процентов несъедобной части продуктов.

**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»

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

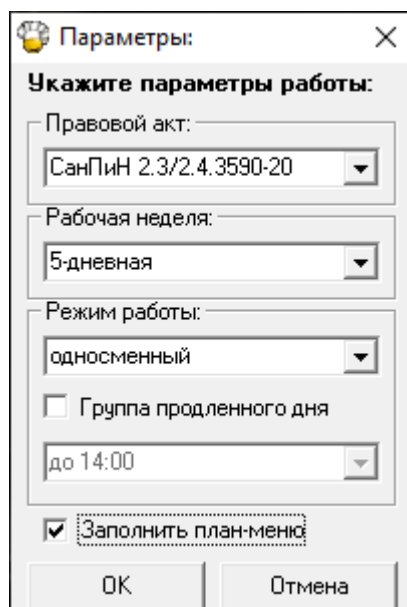
Прежде чем начать работать со справочником «План-меню», необходимо заполнить следующие справочники:

- «Приемы пищи»;
- «Плановые дни»;
- «Блюда»;
- «Типы меню»;

**Внимание:** для корректной работы программы проверьте, чтобы для всех технологических карт были заполнены выходы и рецепты (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.

Для этого при создании базы данных в окне «**Параметры**» установите галочку «**Заполнить план-меню**»:





*Стартовое окно настроек программы*

**Внимание!** Если данная галочка не доступна, то в выбранном Вами сборнике план-меню отсутствует.

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

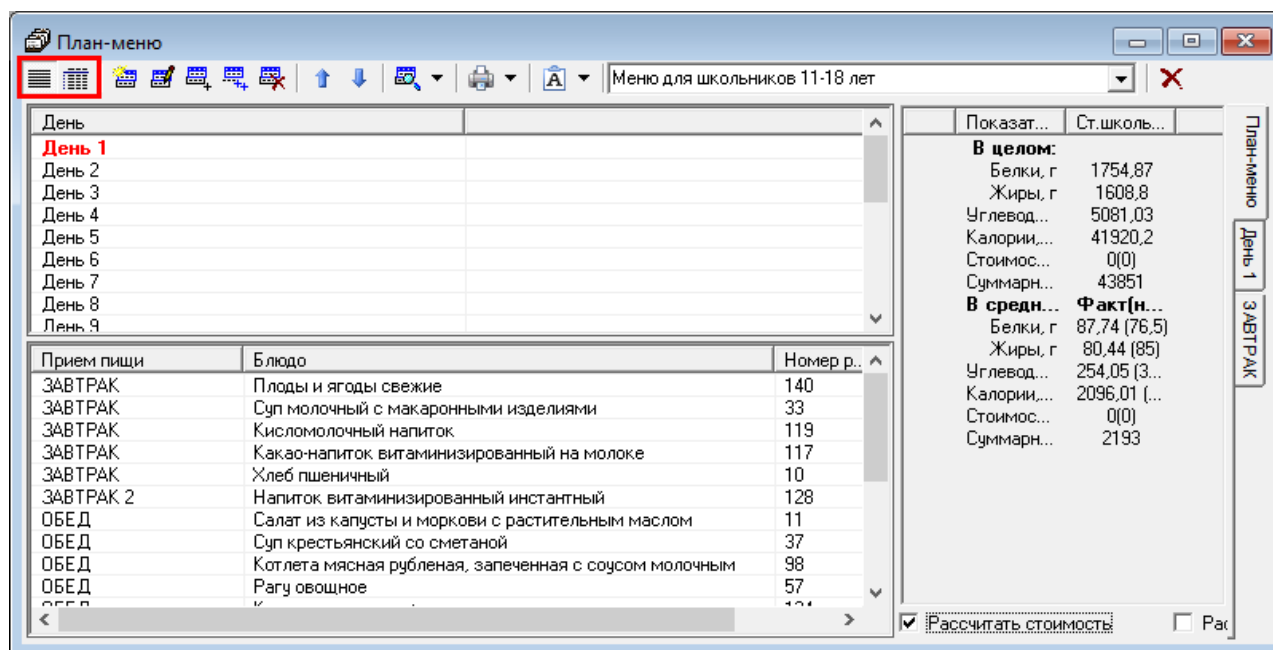
Работу со справочником «**План-меню**» можно осуществлять в двух режимах:

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

При открытии справочника активен режим таблицы.

Для переключения режима используйте соответствующие кнопки:







Окно справочника «План-меню»


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

## Режим таблицы

Справочник «План-меню» 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 строку вверх» /  – «Переместить строку вниз» 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 меню будет полностью 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

**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"

**Выберите правовой акт:**

СанПиН 2.4.5.2409-08  СанПиН 2.4.4.3155-13  
Актуален до 01.01.2021! Актуален до 01.01.2021!

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**НДС:**

Использовать НДС

НДС, %

Ставка НДС начисляется на стоимость товара

**Точность округления при расчетах:**

Округлять до:  знаков

**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	Ст.школьники
<b>В целом:</b>	
Белки, г	1754,87
Жиры, г	1608,8
Углеводы, г	5081,03
Калории, ккал	41920,2
Стоимость по фа...	0(0)
Суммарный объе...	43851
<b>В среднем:</b>	
	<b>Факт(норма)</b>
Белки, г	87,74 (76,5)
Жиры, г	80,44 (85)
Углеводы, г	254,05 (370,2)
Калории, ккал	2096,01 (2550)
Стоимость по фа...	0(0)
Суммарный объе...	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:

Показатели в разрезе	Белки, г	Белки, %	Жиры, г	Жиры, %	Углевод...	Углевод...	Калории...
блюда	0,25		0,25		6,05		27,19
приема пищи	24,4		21,71		94,1		682,22
дня	83,31	15,6	84,57	35,6	262,12	49	2140,7
меню (среднесуточн...	87,74	16,7	80,44	34,5	254,05	48,5	2096,01
<b>норм (среднесуто...</b>	<b>76,5</b>	<b>10 - 15</b>	<b>85</b>	<b>30 - 32</b>	<b>370,2</b>	<b>55 - 60</b>	<b>2550</b>

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

День 2		День
ЗАВТРАК		ЗАВТРАК
Плоды и ягоды свежие - 140	60	Плоды и ягоды све:
Пудинг творожный с изюмом запеченный - 81	130	
Джем - 15		
Фиточай - 131		
Масло сливочное - 2		
Хлеб пшеничный - 10		

*Ингредиенты:*  
 Творог - 83,2 г  
 Сахарный песок - 5,2 г  
 Крупа манная - 9,1 г  
 Молоко - 45,5 г  
 Яйцо - 6,5 г  
 Изюм - 6,5 г  
 Масло сливочное - 2,6 г

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:

План-меню  
 Меню для школьников 11-18 лет  
 Ст.школьники

	День 1	День 2	День 3	День 4
	ЗАВТРАК	ЗАВТРАК	ЗАВТРАК	ЗАВТРАК
1	Плоды и ягоды свежие - 140 60	Плоды и ягоды свежие - 140 60	Плоды и ягоды свежие - 140 60	Плоды и ягоды свежие - 140 60
2	Суп молочный с макаронными изделиями - 33 200	Пудинг творожный с изюмом запеченный - 81 130	Каша пшеничная с тыквой - 69 200	Запеканка творожная с изюмом - 80 135
3	Кисломолочный напиток - 119 180	Джем - 15 20	Кисломолочный напиток - 119 180	Паста шоколадно-ореховая - 17 20
4	Какао-напиток витаминизированный на... 180	Фиточай - 131 180	Кофейный напиток витаминизированный на... 180	Чай с сахаром - 132 180
5	Хлеб пшеничный - 10 105	Масло сливочное - 2 10	Хлеб пшеничный - 10 105	Масло сливочное - 2 10
6		Хлеб пшеничный - 10 105		Хлеб пшеничный - 10 105
7				Хлеб пшеничн
	Суммарный объем (0г) 725	Суммарный объем (0г) 505	Суммарный объем (0г) 725	Суммарный объем (0г) 510
	Калорийность (20-30%) 31,9	Калорийность (20-30%) 33,6	Калорийность (20-30%) 33,1	Калорийность (20-30%) 34,6

Рассчитать стоимости  
 Рассчитать витамины  
 Выполнять проверку на повтор блюд


Показатели в разрезе	Белки, г	Белки, %	Жиры, г	Жиры, %	Углевод...	Углевод...	Калории...
блюда	6,6		9		20,64		187,04
приема пищи	24,4		21,71		94,1		682,22
дня	83,31	15,6	84,57	35,6	262,12	49	2140,7
меню (среднесуточн...	87,74	16,7	80,44	34,5	254,05	48,5	2096,01
норм (среднесуто...	76,5	10 - 15	85	30 - 32	370,2	55 - 60	2550

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

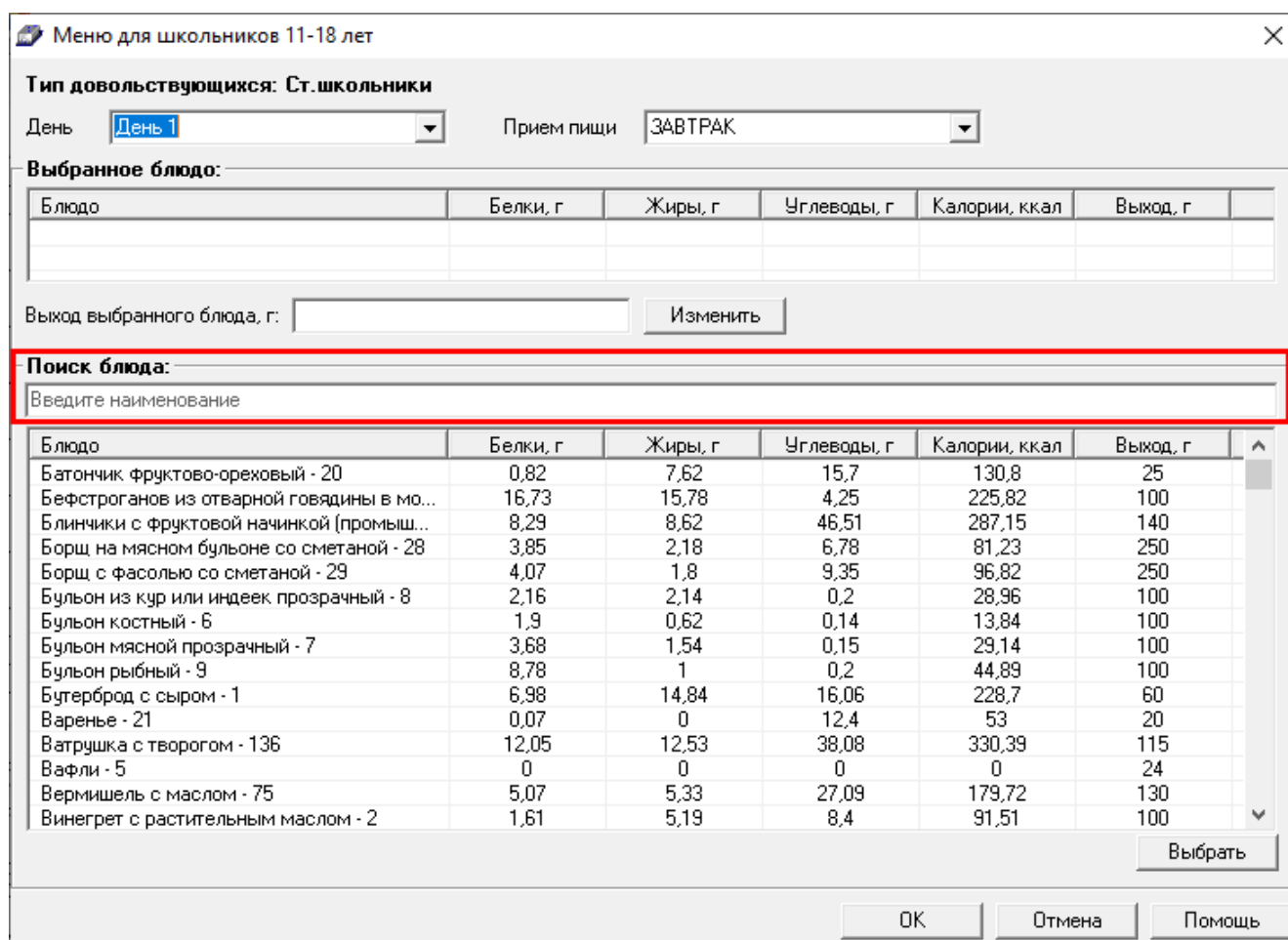
## Действия в режиме планшета

### 1. Добавление нового блюда

Чтобы **добавить** новое блюдо в меню, выделите **пустую** ячейку, в которую нужно добавить блюдо, и выполните одно из следующих 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 выберите блюдо из списка или введите его название в строке **поиска**:



Меню для школьников 11-18 лет

Тип довольствующихся: Ст. школьники

День:  Прием пищи:

Выбранное блюдо:

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

Выход выбранного блюда, г:

Поиск блюда:

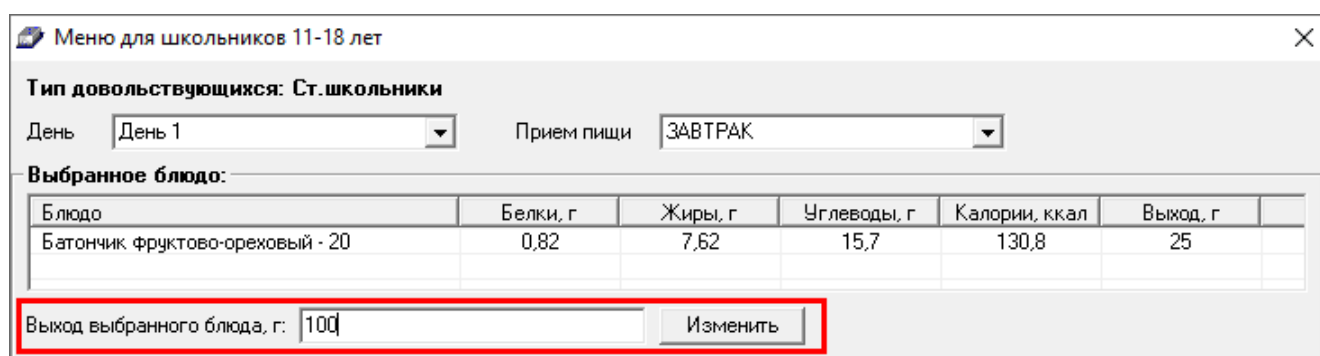
Введите наименование

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 **выбрать** блюдо из списка, выполните одно из следующих 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**»:

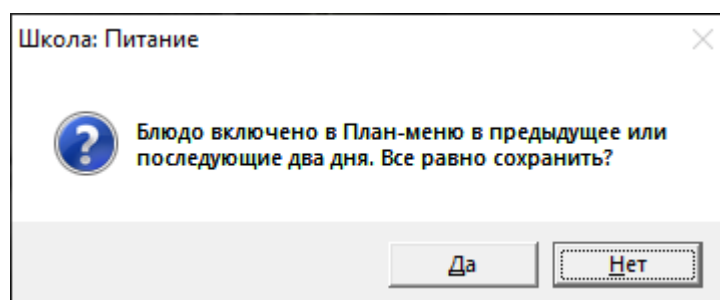


Блюдо	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калории, ккал	Выход, г
Батончик фруктово-ореховый - 20	0,82	7,62	15,7	130,8	25

Выход выбранного блюда, г:

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:




Нажмите «**Да**», чтобы добавит блюдо или «**Нет**», чтобы отменить.

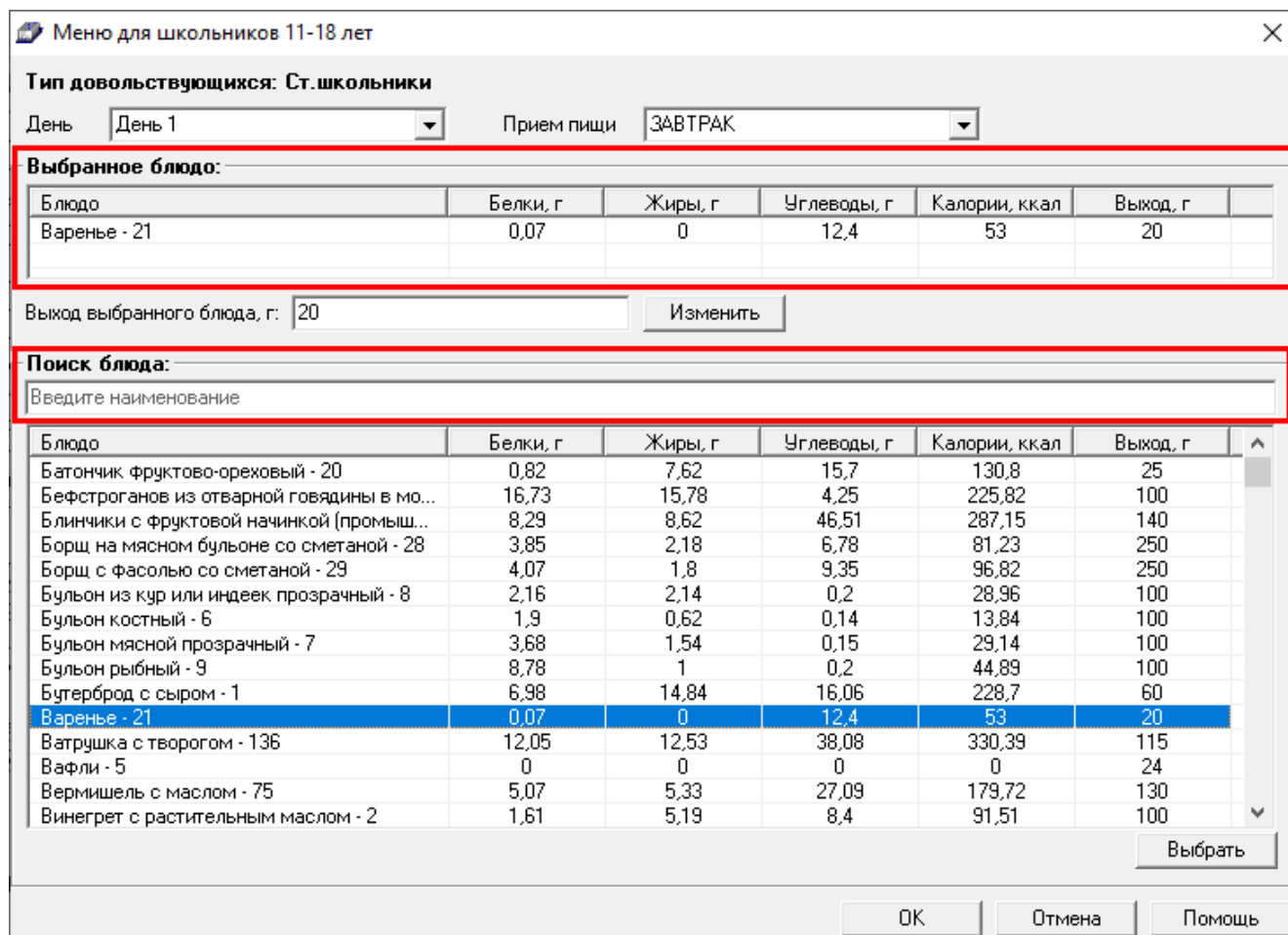
**Внимание!** Добавление блюда не удаляет информацию из уже заполненных ячеек. Если выделенная ячейка заполнена, новое значение добавится в незаполненную ячейку.

## 2. Редактирование выбранного блюда

Чтобы **изменить** блюдо в меню, выделите ячейку, содержимое которой нужно заменить, и выполните одно из следующих 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 **выбранное** блюдо. Чтобы заменить его, выберите блюдо из списка или введите его название в строке поиска:



Меню для школьников 11-18 лет

Тип довольствующихся: Ст. школьники

День: День 1 Прием пищи: ЗАВТРАК

**Выбранное блюдо:**

Блюдо	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калории, ккал	Выход, г
Варенье - 21	0,07	0	12,4	53	20

Выход выбранного блюда, г: 20

**Поиск блюда:**

Введите наименование

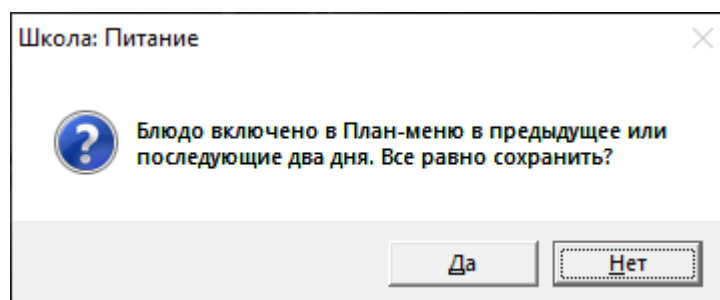
Блюдо	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калории, ккал	Выход, г
Батончик фруктово-ореховый - 20	0,82	7,62	15,7	130,8	25
Бефстроганов из отварной говядины в мо...	16,73	15,78	4,25	225,82	100
Блинчики с фруктовой начинкой (промыш...	8,29	8,62	46,51	287,15	140
Борщ на мясном бульоне со сметаной - 28	3,85	2,18	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
<b>Варенье - 21</b>	<b>0,07</b>	<b>0</b>	<b>12,4</b>	<b>53</b>	<b>20</b>
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 **выбрать** блюдо из списка, выполните одно из следующих действий:

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

Нажмите кнопку **«ОК»**, 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:



Нажмите **«Да»**, чтобы заменить блюдо или **«Нет»**, чтобы отменить.

### 3. Копирование значений


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

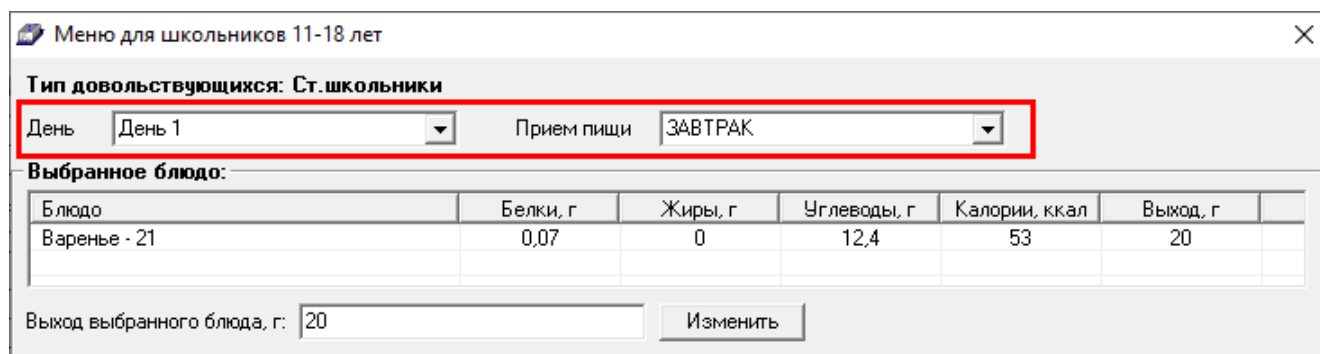
- нажмите кнопку  – «**Вставить**» на панели инструментов;
- щёлкните по ней правой кнопкой мыши. В открывшемся контекстном меню выберите команду «**Вставить**»;
- нажмите сочетание клавиш **Ctrl + V** на клавиатуре.

## 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»:



Меню для школьников 11-18 лет

Тип довольствующихся: Ст. школьники

День: День 1 Прием пищи: ЗАВТРАК

Выбранное блюдо:

Блюдо	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калории, ккал	Выход, г
Варенье - 21	0,07	0	12,4	53	20

Выход выбранного блюда, г: 20 Изменить

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 выполните одно из следующих действий:




- 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**, все данные придётся вводить заново!

*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, анализ распределения калорийности и анализ план-меню на повторение блюд в разрезе 3х дней. 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

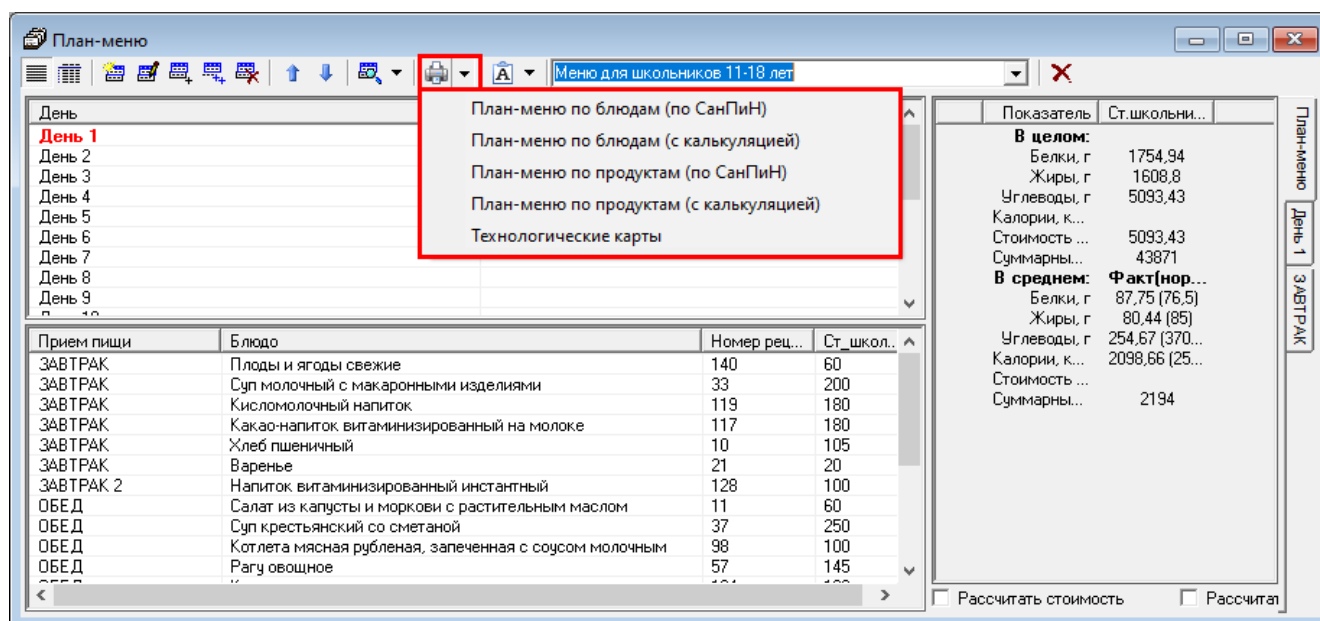
Печать план-меню в справочнике «План-меню» осуществляется несколькими способами:

1. По блюдам (без раскладки по продуктам) по СанПиН;
2. По блюдам (без раскладки по продуктам) с калькуляцией;
3. По продуктам (с раскладкой) по СанПиН;
4. По продуктам (с раскладкой) 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», режим таблицы

**Внимание!** Печать план-меню или технологических карт может занимать некоторое время. Не выключайте программу, пока процесс печати не будет завершён.

Категория: Школьники 11-18 лет								
Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
<b>День 1</b>								
	Плоды и ягоды свежие	70	0,29	0,29	7,06	31,72	11,683	140
ЗАВТРАК	Суп молочный с макаронными изделиями	150	4,95	6,75	15,48	140,28	0,675	33
ЗАВТРАК	Кисломолочный напиток	180	5,04	5,76	7,38	106,2	1,26	119
ЗАВТРАК	Какао-напиток витаминизированный на молоке	150	4,65	4,80	16,77	127,37	0,81	117
ЗАВТРАК	Хлеб пшеничный	70	4,62	0,63	26,60	139,3	0	10
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>		<b>620</b>	<b>19,55</b>	<b>18,23</b>	<b>73,29</b>	<b>544,87</b>	<b>14,428</b>	
ОБЕД	Салат из капусты и моркови с растительным маслом	45	0,74	3,19	2,21	40,85	11,592	11
ОБЕД	Суп крестьянский со сметаной	200	2,42	1,62	13,20	92,08	7,08	37
ОБЕД	Котлета мясная рубленая, запеченная с соусом молочным	90	10,30	11,18	7,30	175,06	0,198	98
ОБЕД	Рагу овощное	140	3,50	4,75	13,48	117,89	7,868	57
ОБЕД	Компот из свежих фруктов	150	5,82	5,82	13,40	52,03	2,4	124
ОБЕД	Хлеб ржаной	30	1,08	0,27	9,36	44,55	0	11
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>		<b>655</b>	<b>23,86</b>	<b>26,83</b>	<b>58,95</b>	<b>522,46</b>	<b>29,138</b>	
ПОЛДНИК	Салат из помидоров свежих с перцем сладким с раст, маслом	45	1,48	9,61	5,89	118,19	81,45	21
ПОЛДНИК	Изделие формованное из филе или фарша рыбы (промышленного производства)	25	7,44	0,19	0,00	31,16	0	84
ПОЛДНИК	Пюре картофельное	120	2,60	3,74	6,43	99,12	2,508	56
ПОЛДНИК	Отвар шиповника	150	0,41	0,16	11,79	56,82	120	129
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>		<b>340</b>	<b>11,93</b>	<b>13,70</b>	<b>24,11</b>	<b>305,29</b>	<b>203,958</b>	
ЗАВТРАК 2	Напиток витаминизированный инстантный	150	0,00	0,00	6,30	22,48	22,485	128
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>		<b>150</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>6,30</b>	<b>22,48</b>	<b>22,485</b>	
УЖИН	Каша гречневая молочная жидкая	150	5,24	7,82	18,75	166,79	0,675	64
УЖИН	Печенье витаминизированное	20	0,10	0,00	16,00	64,8	0	3
УЖИН	Чай сладкий с молоком	150	2,34	2,43	13,28	81,96	0,495	134
УЖИН	Вода питьевая	100	0,00	0,00	0,00	0	0	1

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

Категория: Школьники 11-18 лет										
№ рецептуры	Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	С, мг.	Пл. цена, руб.	
				Б	Ж	У				
<b>День 1</b>										
140	ЗАВТРАК	Фрукты и ягоды свежие	70	0,29	0,29	7,06	31,72	11,683	0,00	
33	ЗАВТРАК	Суп молочный с макаронными изделиями	150	4,95	6,75	15,48	140,28	0,675	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	150	4,65	4,80	16,77	127,37	0,81	0,00	
10	ЗАВТРАК	Хлеб пшеничный	70	4,62	0,63	26,60	139,30	0	0,00	
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>			<b>620</b>	<b>19,55</b>	<b>18,23</b>	<b>73,29</b>	<b>544,87</b>	<b>14,428</b>	<b>0,00</b>	
11	ОБЕД	Салат из капусты и моркови с растительным маслом	45	0,74	3,19	2,21	40,85	11,592	0,00	
37	ОБЕД	Суп крестьянский со сметаной	200	2,42	1,62	13,20	92,08	7,08	0,00	
98	ОБЕД	Котлета мясная рубленая, запеченная с соусом молочным	90	10,30	11,18	7,30	175,06	0,198	0,00	
57	ОБЕД	Рагу овощное	140	3,50	4,75	13,48	117,89	7,888	0,00	
124	ОБЕД	Компот из свежих фруктов	150	5,82	5,82	13,40	52,03	2,4	0,00	
11	ОБЕД	Хлеб ржаной	30	1,08	0,27	9,36	44,55	0	0,00	
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>			<b>655</b>	<b>23,86</b>	<b>26,83</b>	<b>58,95</b>	<b>522,46</b>	<b>29,138</b>	<b>0,00</b>	
21	ПОЛДНИК	Салат из помидоров свежих с перцем сладким с раст. маслом	45	1,48	9,61	5,89	118,19	81,45	0,00	
84	ПОЛДНИК	Изделие формованное из филе или фарша рыбы (промышленного производства)	25	7,44	0,19	0,00	31,16	0	0,00	
56	ПОЛДНИК	Пюре картофельное	120	2,60	3,74	6,43	99,12	2,508	0,00	
129	ПОЛДНИК	Отвар шиповника	150	0,41	0,16	11,79	56,82	120	0,00	
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>			<b>340</b>	<b>11,93</b>	<b>13,7</b>	<b>24,11</b>	<b>305,29</b>	<b>203,958</b>	<b>0,00</b>	
128	ЗАВТРАК 2	Напиток витаминизированный инстантный	150	0,00	0,00	6,30	22,48	22,485	0,00	
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>			<b>150</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6,3</b>	<b>22,48</b>	<b>22,485</b>	<b>0,00</b>	
64	УЖИН	Каша гречневая молочная жидкая	150	5,24	7,82	18,75	166,79	0,675	0,00	
3	УЖИН	Печенье витаминизированное	20	0,10	0,00	16,00	64,80	0	0,00	
134	УЖИН	Чай сладкий с молоком	150	2,34	2,43	13,28	81,96	0,495	0,00	
1	УЖИН	Вода питьевая	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0	0,00	
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>			<b>420</b>	<b>7,68</b>	<b>10,25</b>	<b>48,03</b>	<b>313,55</b>	<b>1,17</b>	<b>0</b>	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>2185</b>	<b>63,02</b>	<b>69,01</b>	<b>210,68</b>	<b>1708,65</b>	<b>271,179</b>	<b>0</b>	
<b>ИТОГО ЗА ВЕСЬ ПЕРИОД:</b>			<b>2185</b>	<b>63,02</b>	<b>69,01</b>	<b>210,68</b>	<b>1708,65</b>	<b>271,179</b>	<b>0</b>	
<b>СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД:</b>			<b>2185</b>	<b>63,02</b>	<b>69,01</b>	<b>210,68</b>	<b>1708,65</b>	<b>271,179</b>	<b>0</b>	
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за выбранные дни в % от калорийности					14,75	36,35	49,32	1708,65	63,48	

*Печатная форма «План-меню по блюдам с калькуляцией»*

Категория: Школьники 11-18 лет								
Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
<b>День 1</b>								
<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Фрукты и ягоды свежие</b>	<b>70</b>	<b>0,29</b>	<b>0,29</b>	<b>7,06</b>	<b>31,72</b>	<b>11,683</b>	<b>140</b>
	Апельсин	100/03/70	0,63	0,14	5,67	30,1	42	
<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Суп молочный с макаронными изделиями</b>	<b>150</b>	<b>4,95</b>	<b>6,75</b>	<b>15,48</b>	<b>140,28</b>	<b>0,675</b>	<b>33</b>
	Масло сливочное	3,75/3,75	0,05	2,31	0,06	21,22	0	
	Молоко	112,5/112,5	3,26	3,6	5,29	67,5	1,462	
	Вода питьевая	90/90	0	0	0	0	0	
	Соль пищевая йодированная	0,36/0,36	0	0	0	0	0	
	Сахар	3/3	0	0	2,99	11,97	0	
	Макаронные изделия	15/15	1,7	0,32	10,44	51,3	0	
<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Кисломолочный напиток</b>	<b>180</b>	<b>5,04</b>	<b>5,76</b>	<b>7,38</b>	<b>106,2</b>	<b>1,26</b>	<b>119</b>
	Кефир	186,48/180	5,4	1,8	7,2	72	1,26	
<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Какао-напиток витаминизированный на молоке</b>	<b>150</b>	<b>4,65</b>	<b>4,8</b>	<b>16,77</b>	<b>127,37</b>	<b>0,81</b>	<b>117</b>
	Молоко	135/135	3,92	4,32	6,34	81	1,755	
	Вода питьевая	22,5/22,5	0	0	0	0	0	
	Какао-напиток быстрорастворимый (сухая смесь)	10,5/10,5	0	0	0	0	0	
<b>ЗАВТРАК</b>	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>70</b>	<b>4,62</b>	<b>0,63</b>	<b>26,6</b>	<b>139,3</b>	<b>0</b>	<b>10</b>
	Хлеб пшеничный витаминизированный	70/70	4,62	0,63	26,6	139,3	0	
<b>ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:</b>		<b>620</b>	<b>19,55</b>	<b>18,23</b>	<b>73,29</b>	<b>544,87</b>	<b>14,428</b>	
<b>ОБЕД</b>	<b>Салат из капусты и моркови с растительным маслом</b>	<b>45</b>	<b>0,74</b>	<b>3,19</b>	<b>2,21</b>	<b>40,85</b>	<b>11,592</b>	<b>11</b>
	Капуста Белокочанная	45/36	0,65	0,04	1,69	10,08	16,2	
	Морковь, красная	9/7,2	0,09	0,01	0,5	2,52	0,36	
	Масло растительное	3,15/3,15	0	3,15	0	28,32	0	
	Соль пищевая йодированная	0,11/0,11	0	0	0	0	0	
<b>ОБЕД</b>	<b>Суп крестьянский со сметаной</b>	<b>200</b>	<b>2,42</b>	<b>1,62</b>	<b>13,2</b>	<b>92,08</b>	<b>7,08</b>	<b>37</b>
	Картофель	80/56	1,12	0,22	9,13	43,12	11,2	
	Петрушка	2/1,48	0,05	0,01	0,11	0,73	2,22	
	Морковь, красная	16/12,8	0,17	0,01	0,88	4,48	0,64	
	Лук	10/8,4	0,12	0,02	0,69	3,44	0	
	Сметана	8/8	0,22	0,8	0,31	9,52	0,04	
	Вода питьевая	240/240	0	0	0	0	0	
	Соль пищевая йодированная	0,7/0,7	0	0	0	0	0	
	Пшено	8/8	0,92	0,26	5,32	27,36	0	
<b>ОБЕД</b>	<b>Котлета мясная рубленая, запеченная с соусом молочным</b>	<b>90</b>	<b>10,3</b>	<b>11,18</b>	<b>7,3</b>	<b>175,06</b>	<b>0,198</b>	<b>98</b>
	Масло сливочное	3,51/3,51	0,05	2,16	0,06	19,87	0	
	Масло сливочное	4,95/4,95	0,06	3,04	0,08	28,02	0	

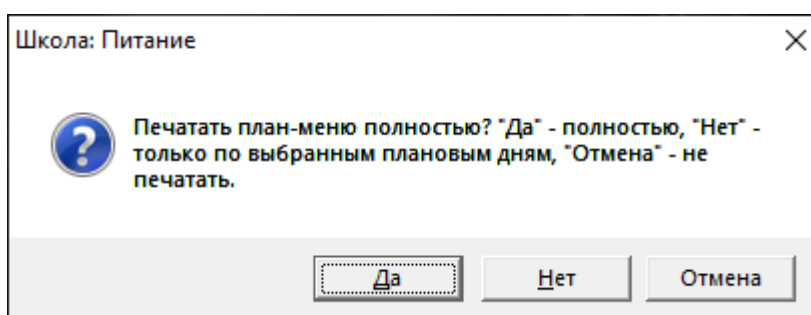
*Печатная форма «План-меню по продуктам (по СанПиН)»*

Категория: Дети 1-3 лет									
№ 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	70	0,29	0,29	7,06	31,72	11,683	0,00
		Апельсин	100,03/70	0,83	0,14	5,87	30,10	42	0,00
33	ЗАВТРАК	Суп молочный с макаронными изделиями	150	4,95	6,75	15,48	140,28	0,675	0,00
		Масло сливочное	3,75/3,75	0,05	2,31	0,08	21,22	0	0,00
		Молоко	112,5/112,5	3,28	3,80	5,29	67,50	1,482	0,00
		Вода питьевая	90/90	0,00	0,00	0,00	0,00	0	0,00
		Соль пищевая йодированная	0,38/0,38	0,00	0,00	0,00	0,00	0	0,00
		Сахар	3/3	0,00	0,00	2,99	11,97	0	0,00
		Макаронные изделия	15/15	1,70	0,32	10,44	51,30	0	0,00
119	ЗАВТРАК	Кисломолочный напиток	180	5,04	5,76	7,38	106,20	1,26	0,00
		Кефир	188,48/180	5,40	1,80	7,20	72,00	1,26	0,00
10	ЗАВТРАК	Хлеб пшеничный	70	4,62	0,63	26,60	139,30	0	0,00
		Хлеб пшеничный витаминизированный	70/70	4,62	0,63	26,60	139,30	0	0,00
		Сок фруктовый или овощной витаминизированный							
130	ЗАВТРАК 2	Сок яблочный	100	0,50	0,10	10,10	46,00	2	0,00
		Сок яблочный	100/100	0,50	0,10	10,10	46,00	2	0,00
11	ОБЕД	Салат из капусты и моркови с растительным маслом	45	0,74	3,19	2,21	40,85	11,592	0,00
		Капуста белокочанная	45/36	0,85	0,04	1,89	10,08	16,2	0,00
		Морковь, красная	9/7,2	0,09	0,01	0,50	2,52	0,36	0,00
		Масло растительное	3,15/3,15	0,00	3,15	0,00	28,32	0	0,00
		Соль пищевая йодированная	0,11/0,11	0,00	0,00	0,00	0,00	0	0,00
37	ОБЕД	Суп крестьянский со сметаной	200	2,42	1,62	13,20	92,08	7,08	0,00
		Картофель	80/66	1,12	0,22	9,13	43,12	11,2	0,00
		Петрушка	2/1,48	0,05	0,01	0,11	0,73	2,22	0,00
		Морковь, красная	18/12,8	0,17	0,01	0,88	4,48	0,64	0,00
		Лук	10/8,4	0,12	0,02	0,89	3,44	0	1,34
		Сметана	8/8	0,22	0,80	0,31	9,52	0,04	0,00
		Вода питьевая	240/240	0,00	0,00	0,00	0,00	0	0,00
		Соль пищевая йодированная	0,7/0,7	0,00	0,00	0,00	0,00	0	0,00
		Пшено	8/8	0,92	0,26	5,32	27,38	0	0,00
98	ОБЕД	Котлета мясная рубленая, запеченная с соусом молочным	90	10,30	11,18	7,30	175,06	0,198	0,00

*Печатная форма «План-меню по продуктам с калькуляцией»*

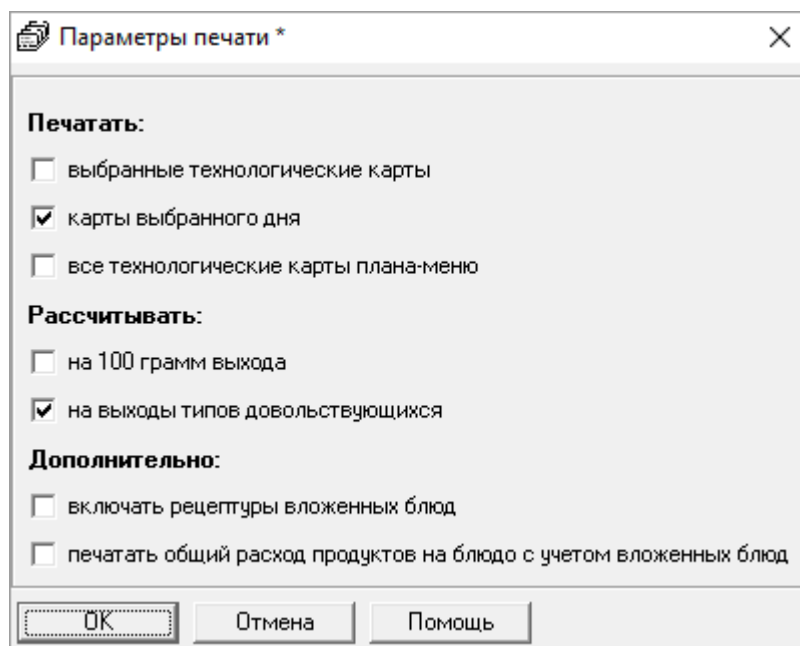
Кроме того, имеется возможность печати технологических карт, входящих в выбранный план-меню, в пересчете на выходы блюд: за весь плановый период, за выбранные плановые дни, только выбранные блюда. Для печати нажмите на треугольник около кнопки «Печать» и выберите пункт «Технологические карты».

Далее программа выдаст сообщение:



Для печати технологических карт нажмите «Да», для отмены печати – «Нет». 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 № 91								
Наименование изделия:		Бефстроганов из отварной говядины в молочно-сметанном соусе						
Номер рецептуры:		91						
Наименование сборника рецептур:		Методические указания города Москвы: Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. 2007.						
Наименование сырья	Расход сырья и п/фабрикатов							
	1 порция		100 порций					
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг				
Говядина 1 кат.	107,5	97,8	10,75	9,78				
Лук	10	8,4	1	0,84				
Морковь, красная	25	20	2,5	2				
Масса отварной моркови	0	18,4	0	1,84				
Сметана	10	10	1	1				
Масло растительное	3	3	0,3	0,3				
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3				
Молоко	10	10	1	1				
Вода	10	10	1	1				
Соль пищевая йодированная	1,2	1,2	0,12	0,12				
Масса отварного мяса	0	60,6	0	6,06				
Масса соуса	0	52	0	5,2				
Масса полуфабриката	0	113	0	11,3				
Выход:		100,00		10,00				
Стоимость:		24,92		2492,00				
Наценка:		5,0%						
Плановая цена:								
Химический состав данного блюда на 1 порцию								
Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
16,73	15,78	4,25	225,82	38,44	2,26	0,04		0,48
Технология приготовления:								
<p>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, снижают нагрев и варят при слабом кипении. Для улучшения вкуса и аромата отварного мяса в бульон за 25-30 минут до готовности добавляют репчатый лук, морковь и соль. Отварное мясо нарезают брусочками по 3-4 см. толщиной примерно 0,3-0,4 см. Из подсушенной муки, отварной моркови, сметаны, с добавлением масла и бульона готовят соус. Подготовленное мясо кладут в</p>								

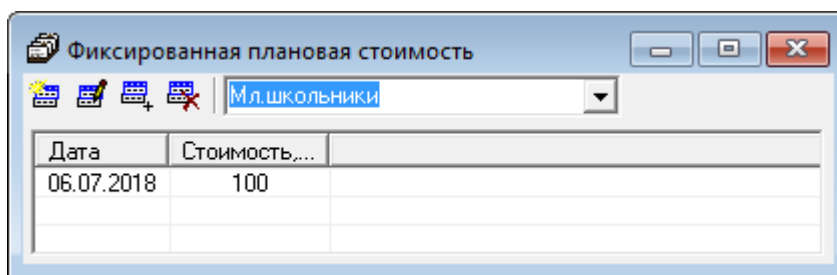
### Печатная форма технологических карт

## Справочник «Фиксированная плановая стоимость»

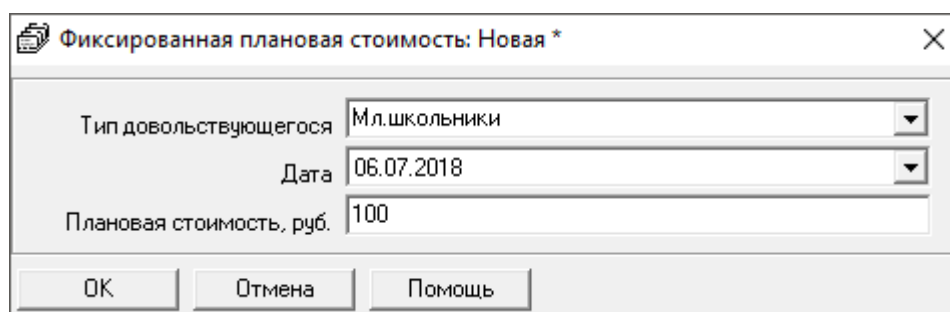
Откройте пункт меню: **Справочники** → **Общие** → **Фиксированная плановая стоимость**.

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*

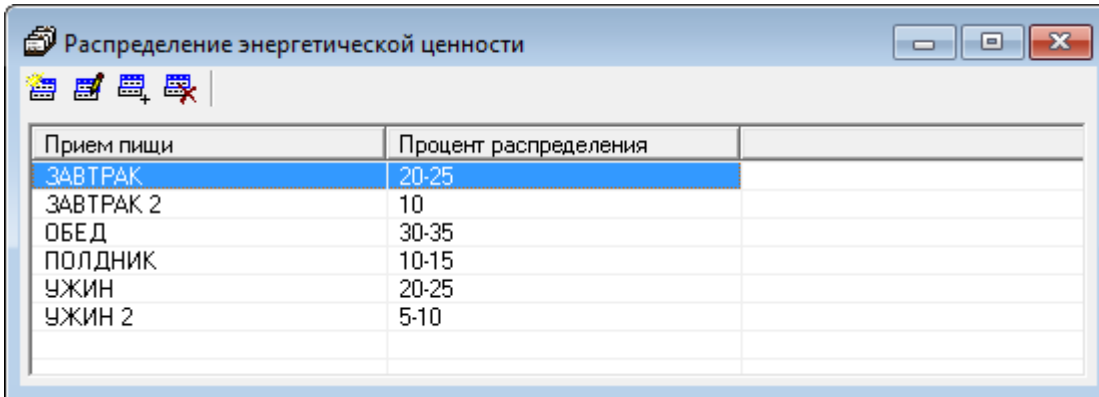
### **Справочник «Распределение энергетической ценности (калорийности)»**

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

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

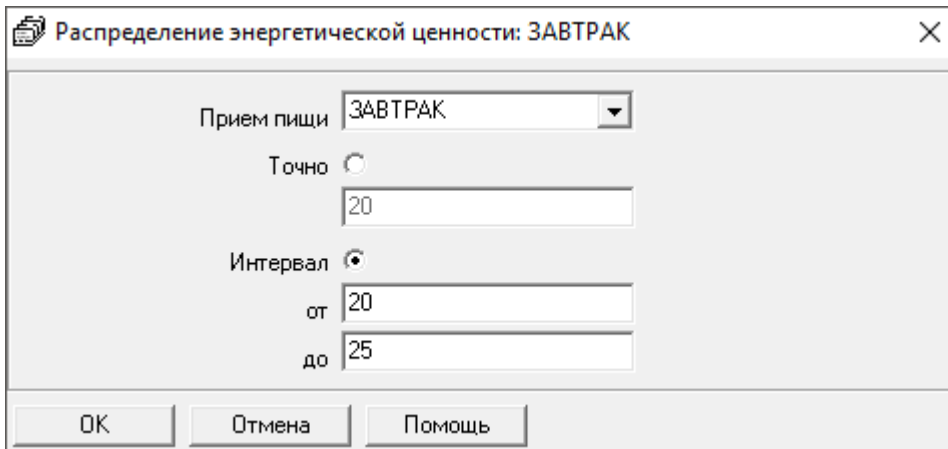
Справочник **«Распределение энергетической ценности (калорийности)»** заполняется **автоматически** при создании новой базы данных, при необходимости его можно редактировать.

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



Прием пищи	Процент распределения
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

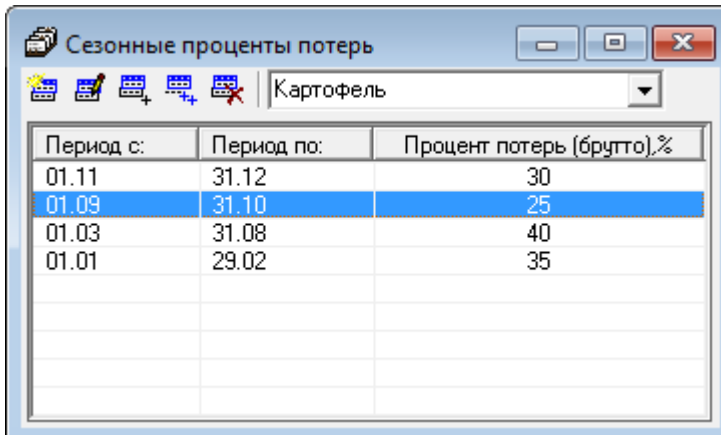
до: 25

OK Отмена Помощь

Окно добавления/редактирования записи

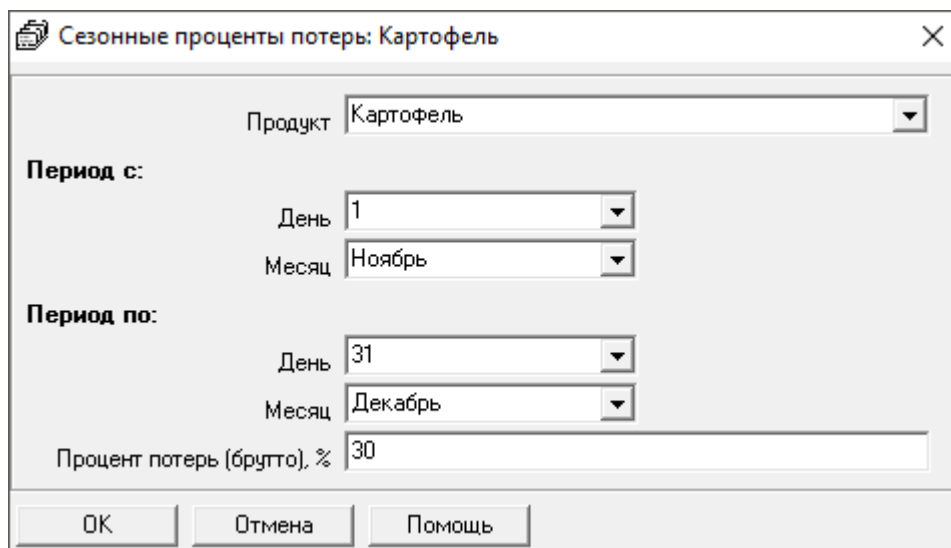
### Справочник «Сезонные проценты потерь»

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



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

Окно справочника «Сезонные проценты потерь»



*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

**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"

**Выберите правовой акт:**

СанПиН 2.4.5.2409-08  СанПиН 2.4.4.3155-13  
Актуален до 01.01.2021! Актуален до 01.01.2021!

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**НДС:**

- Использовать НДС

НДС, %

Ставка НДС начисляется на стоимость товара

**Точность округления при расчетах:**

Округлять до: 2 знаков

**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: \_\_\_\_\_

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»);
- План-меню по продуктам;
- Меню-требование и меню с калькуляцией;
- 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 (СТН<sup>1</sup>).

**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»:

---

<sup>1</sup> 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 обраб...	Плановая ...	Сборник р...
6		<b>Бульон костный</b>	<b>Варка</b>	<b>0</b>	<b>Вне сборн...</b>
7		Бульон мясной прозр...	Варка	0	Вне сборн...
8		Бульон из кур или ин...	Варка	0	Вне сборн...
9		Бульон рыбный	Варка	0	Вне сборн...
28		Борщ на мясном буль...	Варка	0	178 блюд, ...
29		Борщ с фасолью со с...	Варка	0	178 блюд, ...
30		Щи со сметаной	Варка	0	178 блюд, ...
31		Щи из шпината со см	Варка	0	178 блюд

Продукт	Вес-брутто, г	Вес-нетт...	Б...	Ж...	Угл...	Калорийн...	Факт. сто...	Факт..
<b>Мл. школьники</b>								
Кости	25	25	0	0	0	0		
Морковь	1	0,8	0,...	0	0,06	0,28		
Петрушка (корень)	0,7	0,5	0,...	0	0,05	0,26		
Лук	1	0,8	0,...	0	0,07	0,33		0,0
Вода	125	125	0	0	0	0		
<b>Выход блюда, г</b>		<b>100</b>	<b>1...</b>	<b>0...</b>	<b>0,14</b>	<b>13,84</b>	<b>0,02</b>	<b>0,0</b>
<b>Ст. школьники</b>								
Кости	25	25	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:



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

The screenshot shows the 'Блюда' application window. The top table lists dishes with columns: Номер, Номер р..., Наименование, Вид обраб..., Плановая..., and Сборник р... The row for 'Борщ на мясном б...' (row 28) is highlighted. Below it is a detailed table for the selected dish, listing ingredients with columns: Продукт, Вес-брутто, г, Вес-нетт..., Б..., Ж..., Угл..., Калорийн..., Факт. сто..., and Факт... The 'Картофель' row is highlighted with a red box.

Номер	Номер р...	Наименование	Вид обраб...	Плановая ...	Сборник р...
6		Бульон костный	Варка	0	Вне сборн...
7		Бульон мясной прозр...	Варка	0	Вне сборн...
8		Бульон из кур или ин...	Варка	0	Вне сборн...
9		Бульон рыбный	Варка	0	Вне сборн...
<b>28</b>		<b>Борщ на мясном б...</b>	<b>Варка</b>	<b>0</b>	<b>178 блю...</b>
29		Борщ с фасолью со с...	Варка	0	178 блюд, ...
30		Щи со сметаной	Варка	0	178 блюд, ...
31		Шш из шпината со см	Варка	0	178 блюд

Продукт	Вес-брутто, г	Вес-нетт...	Б...	Ж...	Угл...	Калорийн...	Факт. сто...	Факт...
<b>Мл. школьники</b>								
Свекла	28	22,4	0,...	0,...	1,97	9,41		
или Свекла быстро	22,4	22,4	0,...	0,...	1,97	9,41		
<b>Картофель</b>	<b>28</b>	<b>19,6</b>	<b>0,...</b>	<b>0,...</b>	<b>3,19</b>	<b>15,09</b>		<b>0,8</b>
или Картофель быс...	19,6	19,6	0,...	0,...	3,19	15,09		
Капуста белокочанная	40	32	0,...	0,...	1,5	8,96		
Морковь, красная	12	9,6	0,...	0,...	0,66	3,36		0,4
или Морковь красн...	9,6	9,6	0,...	0,...	0,66	3,36		
Пик	8	6,4	0	0	0,52	2,62		0,1


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 «Школа: 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	С, мг
1	Блинчики 1	кг		6,6	1,1	55,6	259,00	1 мес.	сотых (1,55)	0	40	0
2	Блинчики с фруктовой начинкой (пром. пр-ва)	кг		0,00	0,00	0,00	0,00	1 мес.	сотых (1,55)	0	0	0
3	Вареники	кг		12,00	6,4	16,2	172,00	6 сут.	сотых (1,55)	0	0	0
4	Вода питьевая	л		0,00	0,00	0,00	0,00	3 мес.	сотых (1,55)	0	0	0
5	Дрожжи хлебопекарные	г		12,7	2,7	0,00	75,1	6 мес.	тысячных (1,555)	0	0	0
6	Завтрак гречневый с Цыгапаном	кг		0,00	0,00	0,00	0,00	6 мес.	десятых (1,5)	0	0	0
7	Завтрак сухой витаминизированный	кг		0,00	0,00	0,00	0,00	6 мес.	сотых (1,55)	0	0	0
8	Какао-напиток быстрорастворимый (сухая смесь)	г	616014	0,00	0,00	0,00	0,00	6 мес.	тысячных (1,555)	0	0	0
9	Кислота лимонная пищевая	кг		0,00	0,00	0,00	0,00	1 г.	тысячных (1,555)	0	0	0
10	Концентрат каш витаминизированный быстрого приготовления	кг		0,00	0,00	0,00	0,00	6 мес.	сотых (1,55)	0	0	0

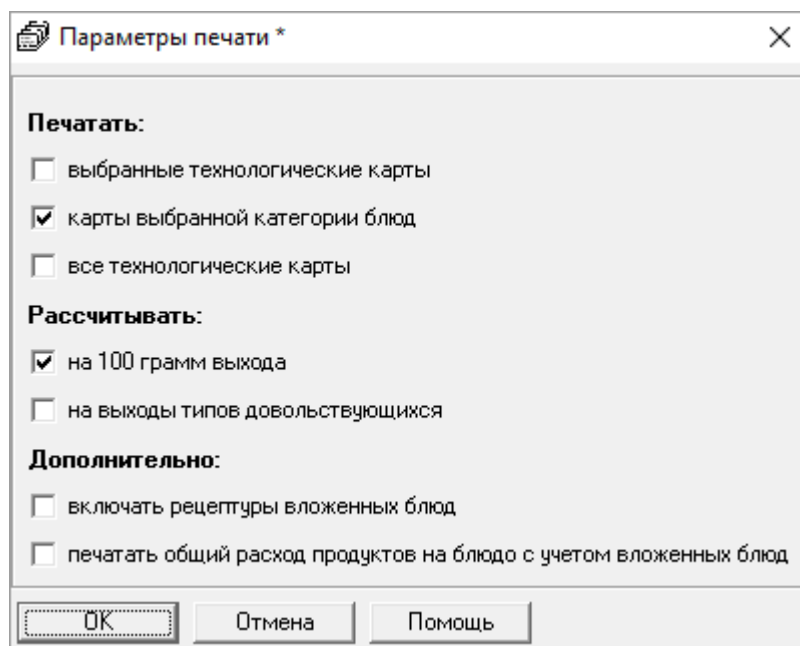
### *Пример печатной формы справочника «Продукты»*

Печатная форма автоматически сохраняется. Сохраненные файлы располагаются в подпапке «**Документы**», находящейся в папке программы (C:\Школа 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 кулинарного изделия (блюда) № 72				
Наименование кулинарного изделия (блюда):	Плов из риса с курагой			
Номер рецептуры:	72			
Наименование сборника рецептур:	Методические указания города Москвы: Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. 2007.			
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Рис	28	28	2,8	2,8
Вода	60	60	6	6
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Сахарный песок	4	4	0,4	0,4
Абрикосы сушеные (Курага)	8	8	0,8	0,8
Масса кураги размоченной	0	14,4	0	1,44
Соль пищевая йодированная	0,25	0,25	0,025	0,025
Масса каши рассыпчатой	0	78	0	7,8
Выход:		100,00		10,00
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию				
Белки (г):	2,41		Ca (мг):	18,78
Жиры (г):	3,18		Mg (мг):	23,02
Углеводы (г):	28,44		Fe (мг):	0,56
Эн. Ценность (ккал):	152,72		C (мг):	0,32
<b>Технология приготовления:</b> с указанием процессов приготовления и технологических режимов.				
Курагу промывают и распаривают в небольшом количестве воды. Рис перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, засыпают в кипящую воду и варят до полуготовности, затем рис и курагу соединяют, добавляют сахар-песок, масло сливочное, соль йодированную с пониженным содержанием натрия, перемешивают, накрывают крышкой и ставят на противень с водой для упревания на один час. Температура подачи: не ниже 65 С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.				
Вид обработки:				

*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 «**Школа: 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:\Школа 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 столбцов справочника.

## Импорт и экспорт

### Импорт данных


В программе **«Школа: Питание»** предусмотрена возможность автоматического импорта информации в справочники из таблиц **MS Excel** (формата **\*.xls**).

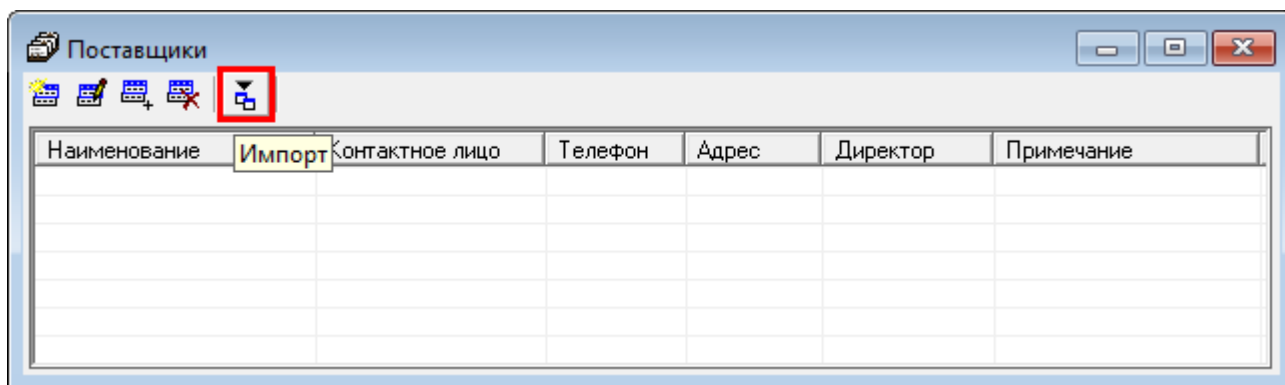
Импортировать данные программа позволяет в справочники:

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

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

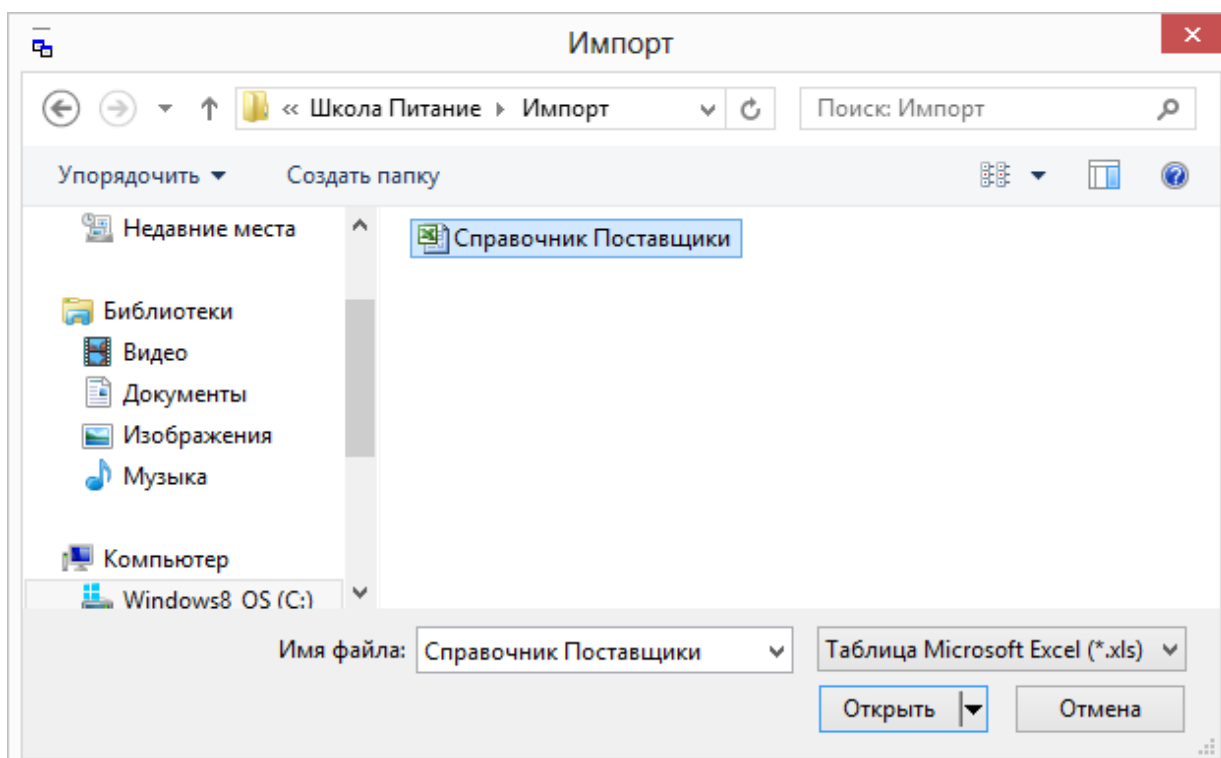
Для импорта выполните следующее:

- откройте нужный справочник, например, **«Поставщики»**;
- нажмите на панели справочника кнопку  – **«Импорт»**:



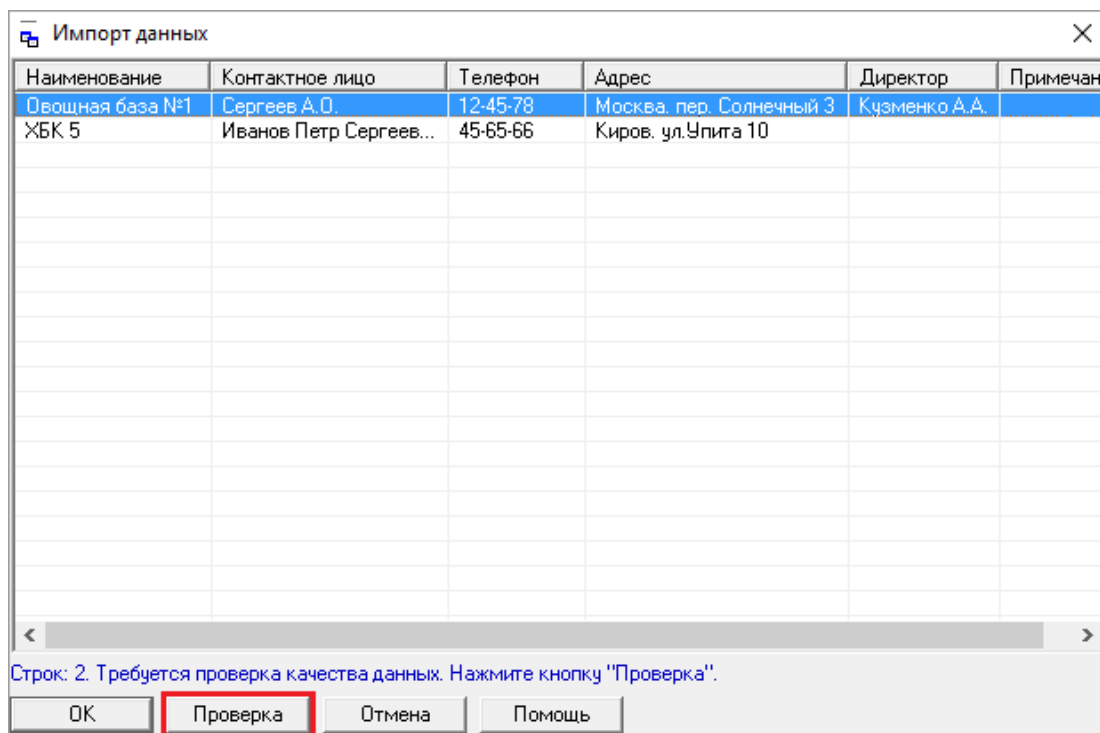
*Окно справочника «Поставщики», кнопка «Импорт»*

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



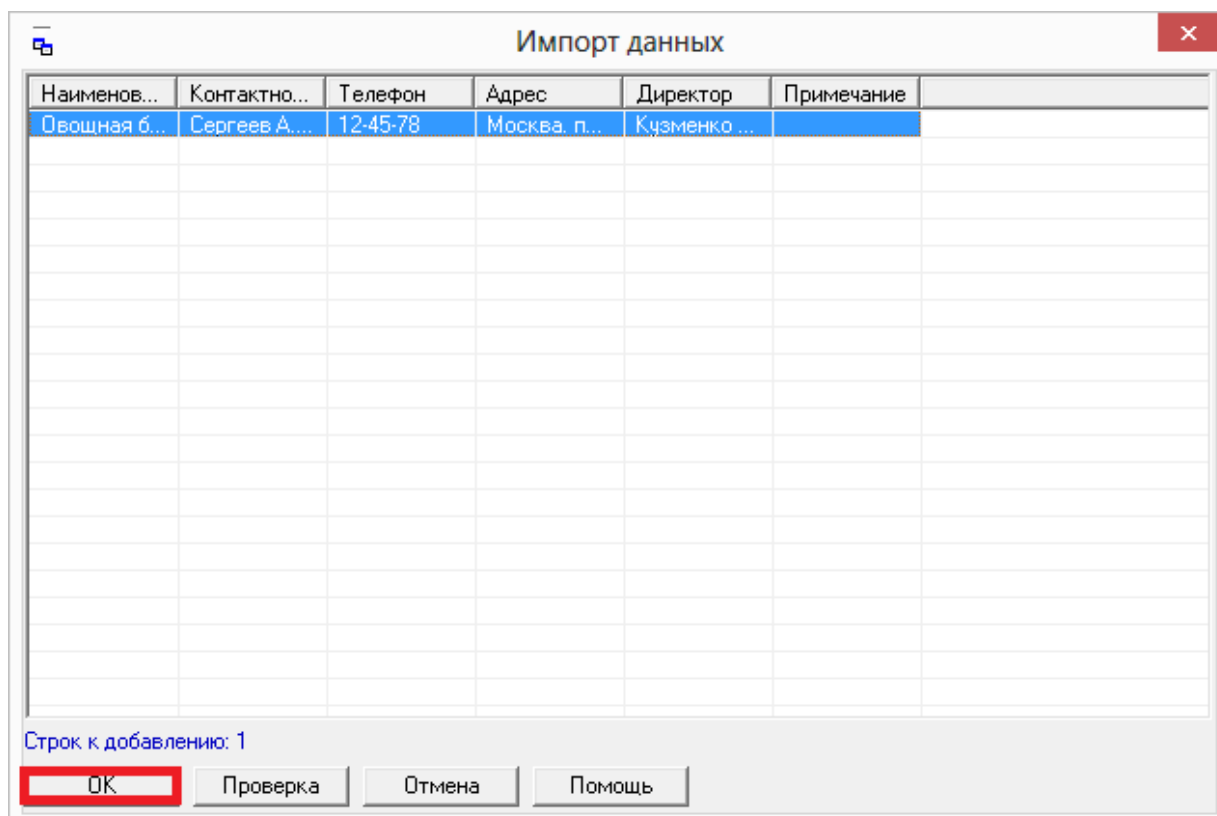
*Окно «Импорт»*

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



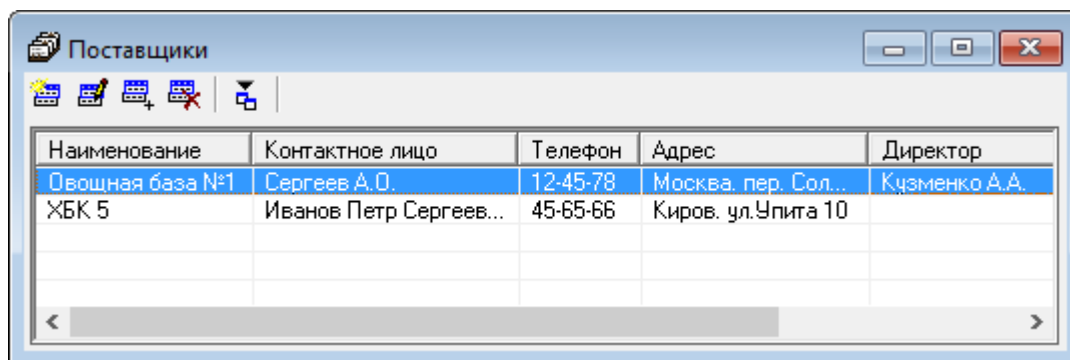
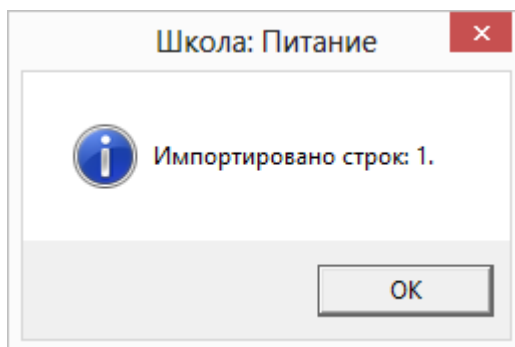
Окно «Импорт данных»

• 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.



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

*Окно справочника «Поставщики»*

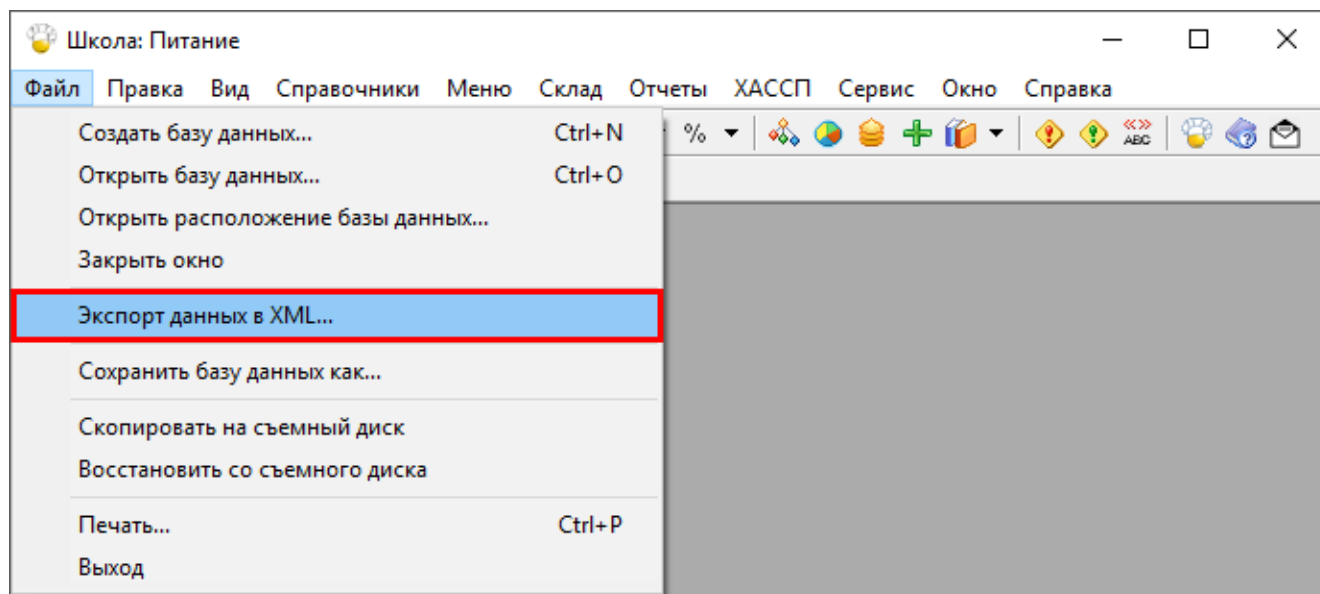
При импорте из рабочей книги **MS Excel** программа «[Школа: Питание](#)» ищет названия столбцов справочника, которые должны обязательно содержаться в таблице **MS Excel** в шапке таблицы. Импорт данных начинается со следующей строки после строки заголовков (заголовки должны располагаться на одной строке). 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

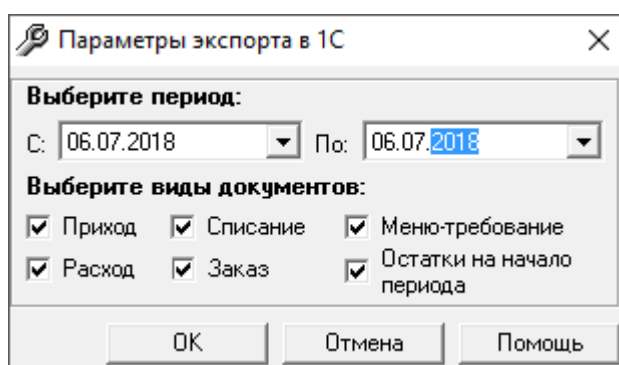
В программе «[Школа: Питание](#)» предусмотрена уникальная возможность выгрузки данных складского учета в универсальный формат XML для дальнейшего импорта в любую бухгалтерскую программу, в том числе в программу «1С».

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



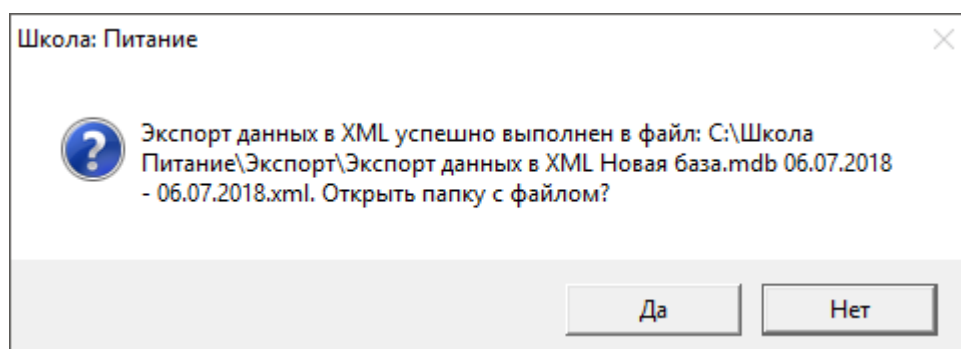


В окне «**Параметры экспорта в 1С**» необходимо указать период и документы, данные из которых необходимо выгрузить в XML:

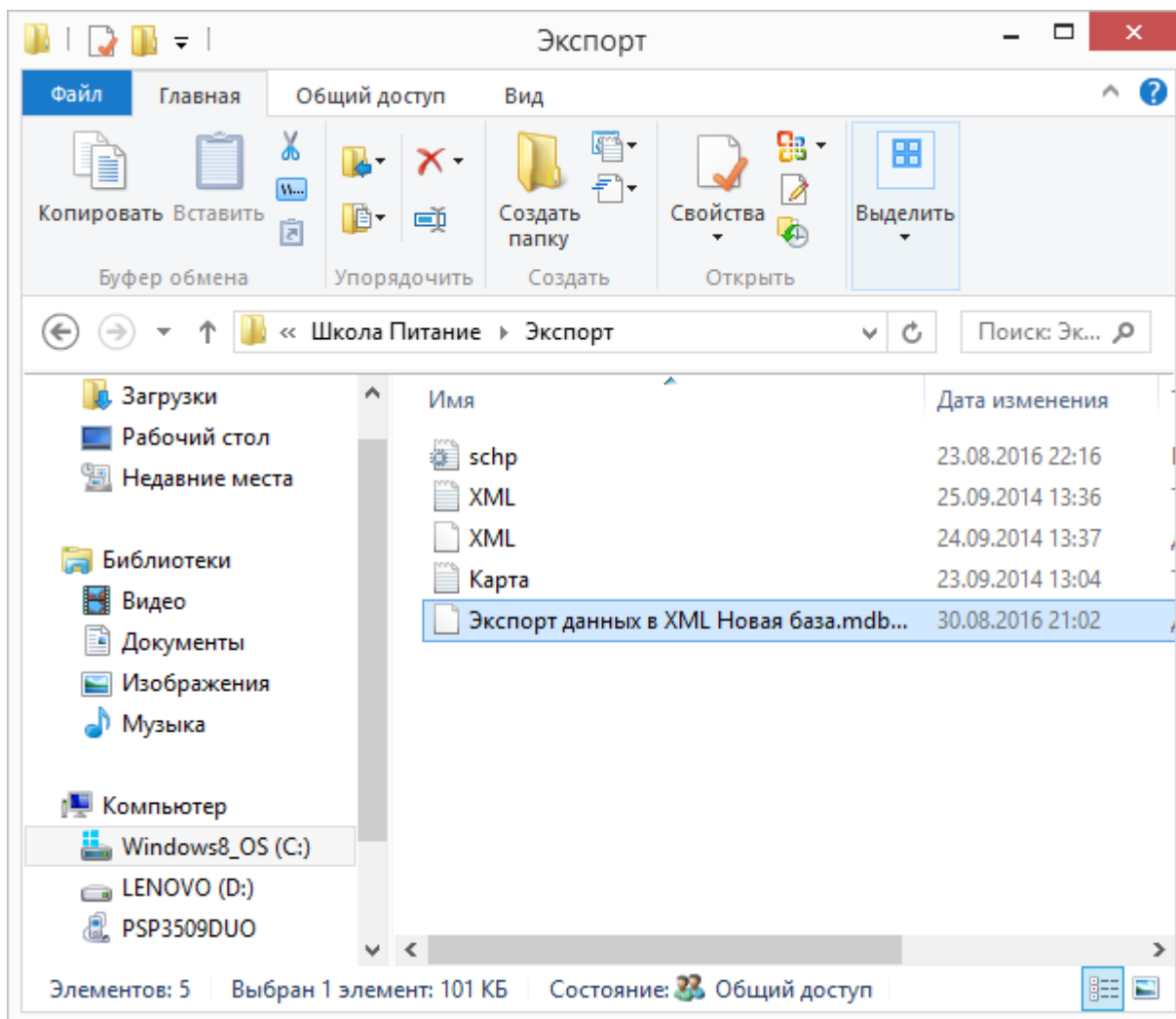


Окно «Параметры экспорта в 1С»

После выбора нужных параметров нажмите «**ОК**».



Сформированный файл будет автоматически сохранен в подпапке «**Экспорт**», которая расположена в папке программы «[Школа: 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).

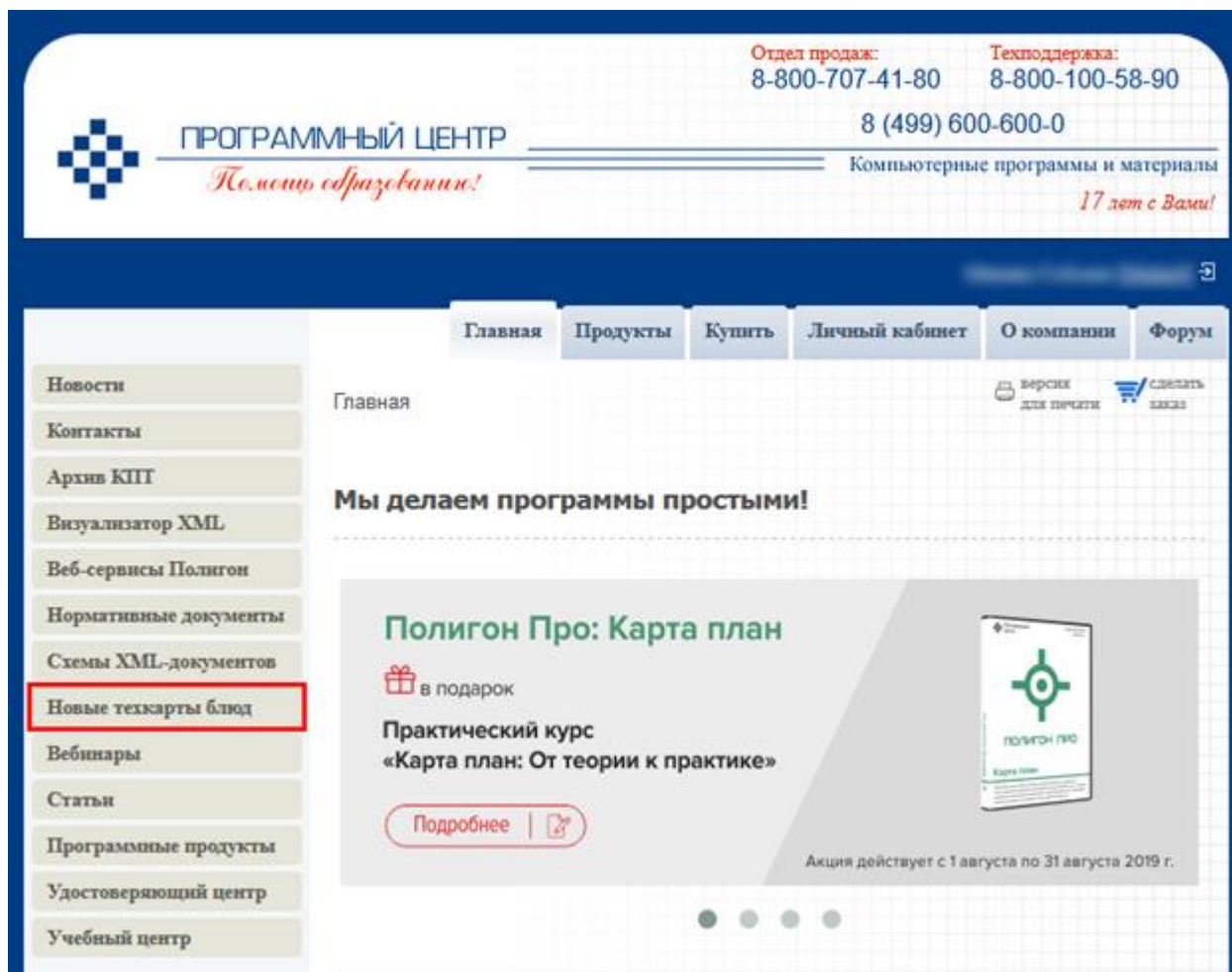
## Импорт и экспорт технологических карт

В программе «[Школа: 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»](#).



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

Программный центр МС 8-800-707-41-80

Главная / Технологические карты Вернуться на сайт →

## Технологические карты блюд и питательность

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

**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

Мои блюда

0 0 0 1 0

**КУПИТЬ БАЛЛЫ**


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

 Программный центр  8-800-707-41-80

[Главная](#) / [Технологические карты](#) / 788 Блюда 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 

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 13	 БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА 13	 БЛЮДА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 36


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

 Программный центр  8-800-707-41-80

[Главная](#) / [Технологические карты](#) / 788 Блюда для ДОУ, Москва [Вернуться на сайт](#) →

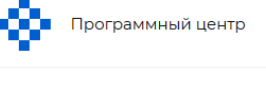


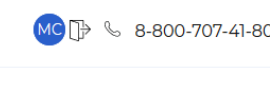
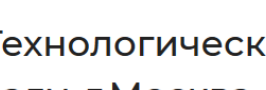
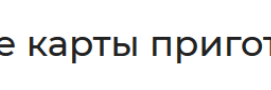


## Технологические карты приготовления 788 блюд в детском саду, г.Москва

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

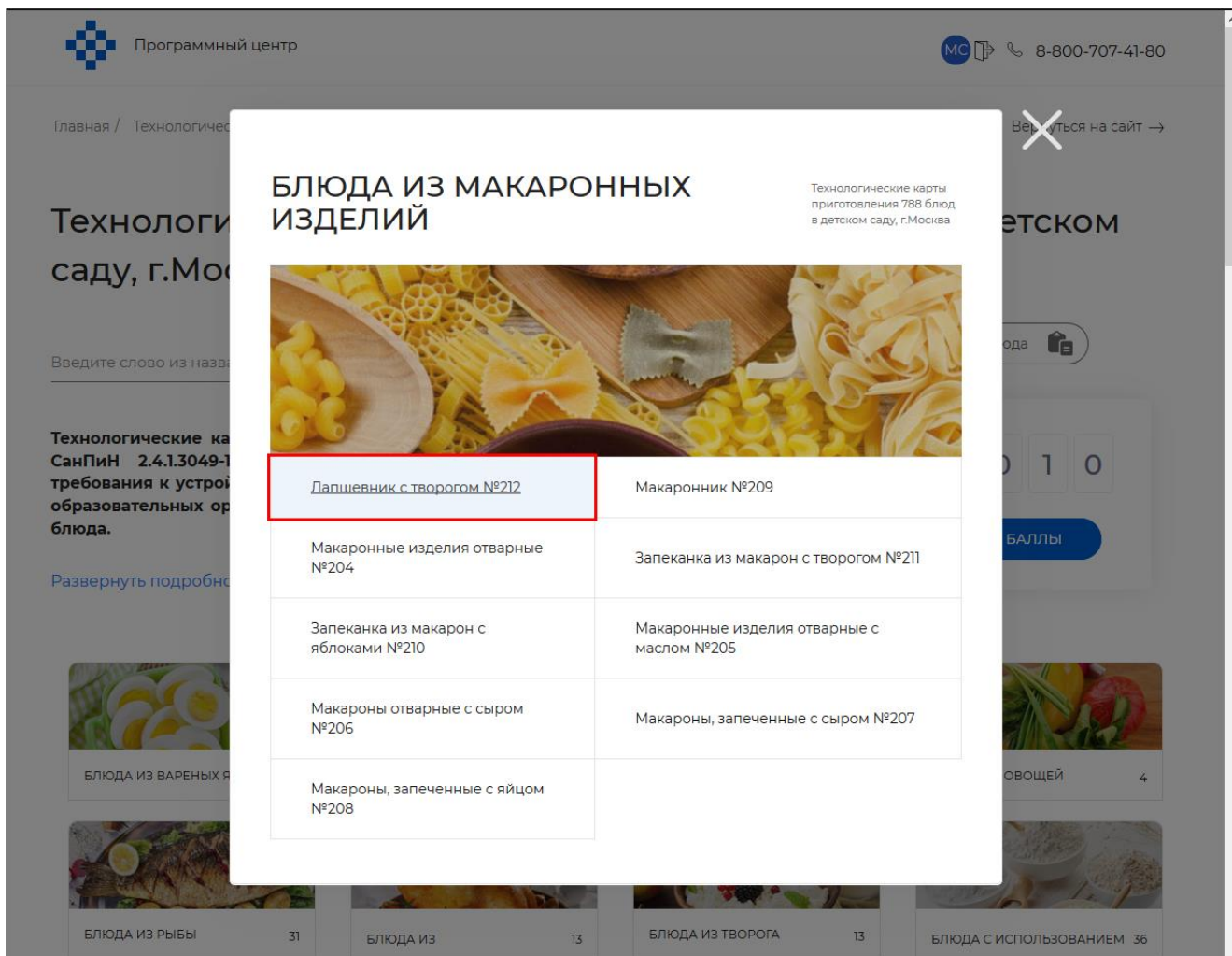
Мои блюда 

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 13	 БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА 13	 БЛЮДА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 36

## 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 31

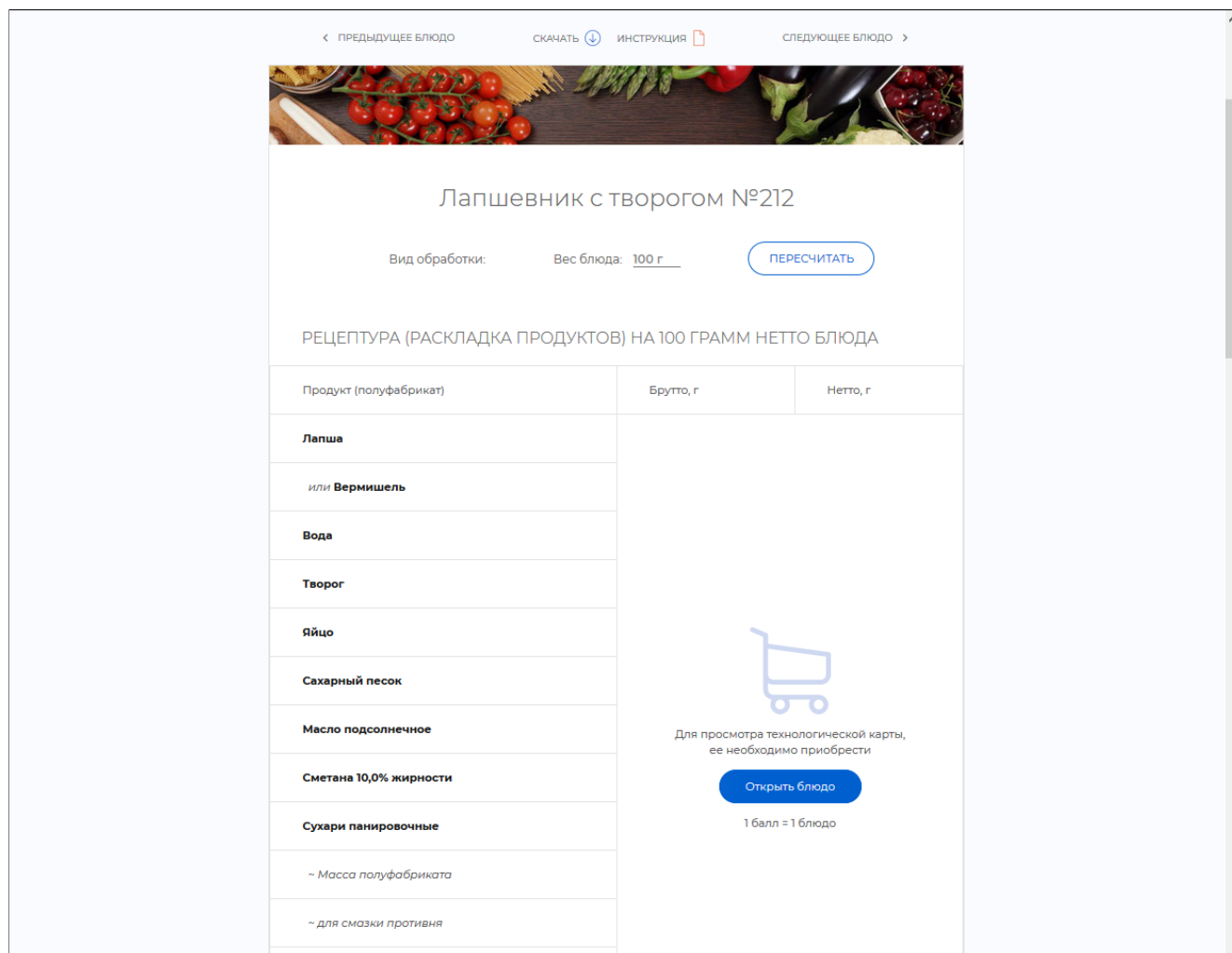
БЛЮДА ИЗ РЫБЫ 31

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ 4

БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА 13

БЛЮДА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МУКИ 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
<b>Лапша</b>		
<i>или Вермишель</i>		
<b>Вода</b>		
<b>Творог</b>		
<b>Яйцо</b>		
<b>Сахарный песок</b>		
<b>Масло подсолнечное</b>		
<b>Сметана 10,0% жирности</b>		
<b>Сухари панировочные</b>		
<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 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
<b>Лапша</b>		
или <b>Вермишель</b>		

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

0 0 0 0 9 Купить баллы Мои блюда

Открытие «dour.xml»

Вы собираетесь открыть:

- dour.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.

Вид обработки: Вес блюда: 100 г ПЕРЕСЧИТАТЬ

РЕЦЕПТУРА (РАСКЛАДКА ПРОДУКТОВ) НА 100 ГРАММ НЕТТО БЛЮДА

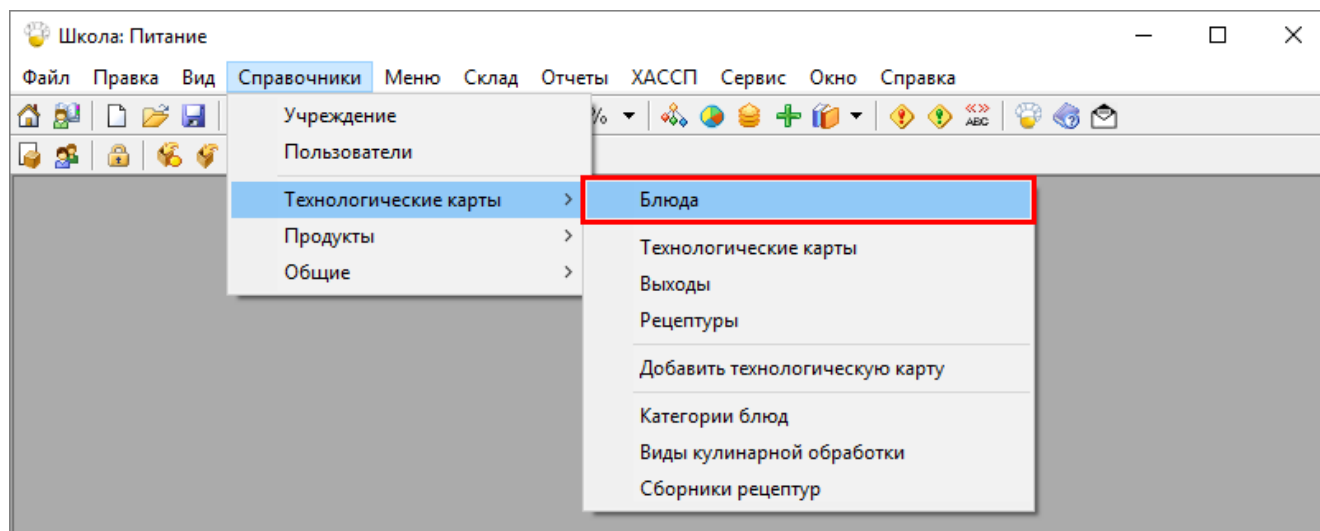
Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
<b>Лапша</b>	<b>23,41</b>	<b>23,41</b>
или <b>Вермишель</b>	<b>23,41</b>	<b>23,41</b>

**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».

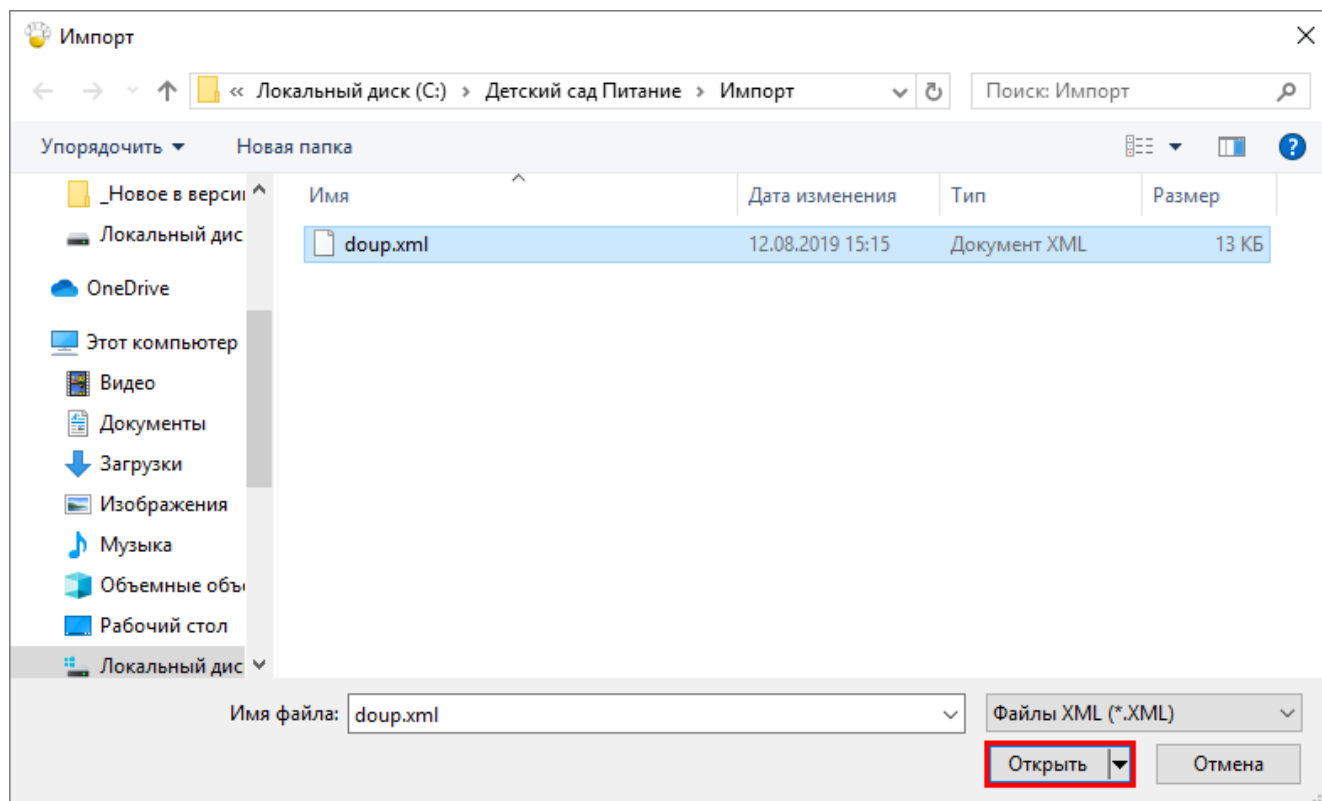
The screenshot shows the 'Блюда' window with a toolbar where the 'Импорт технологических карт из XML' button is highlighted with a red box. Below the toolbar is a table of imported dishes. The table has columns for 'Номер', 'Импорт технологических карт из XML', 'ботки', 'Плановая сто...', and 'Сборник реце...'. The first row is highlighted in red.

Номер	Импорт технологических карт из XML	ботки	Плановая сто...	Сборник реце...
48	Капуста тушеная	тушение	0	178 блюд, м...
49	Капуста цветная отва...	Запекание	0	178 блюд, мет...
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...

Below the table is a detailed ingredient list table with columns: 'Продукт', 'Вес-брутто...', 'Вес-нетто, г', 'Бе...', 'Жи...', 'Угле...', 'Калорийность...', 'Факт. с...', 'С, мг', 'Пл...'. The first row is highlighted in red.

Продукт	Вес-брутто...	Вес-нетто, г	Бе...	Жи...	Угле...	Калорийность...	Факт. с...	С, мг	Пл...
<b>Ясли</b>									
Капуста белокочанная	156	124,8	2,25	0,12	5,87	34,94		5,6...	
или Капуста белоко...	124,8	124,8	2,25	0,12	5,87	34,94		0	
Масса отварной капу...	0	114,79	-	-	-	-		-	
Морковь, красная	19,5	15,6	0,2	0,02	1,08	5,46		0,0...	
или Морковь красн...	15,6	15,6	0,2	0,02	1,08	5,46		0	
Масса припущенной ...	0	13,39	-	-	-	-		-	
Лук	20,8	17,42	0,24	0,03	1,43	7,14		0	
или Лук репчатый б...	17,42	17,42	0,24	0,03	0,03	7,14		0	
Масса припущенного ...	0	8,71	-	-	-	-		-	
Масло сливочное	4,55	4,55	0,06	2,8	0,08	25,75		0	
Мук а пшеничная	2,6	2,6	0,27	0,03	1,79	8,68		0	

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

Мл.школьники | Ст.школьники

Тип довольствующегося из XML: Мл.школьники

Выход1 блюда из XML: 100

Выход2 блюда из XML: 0

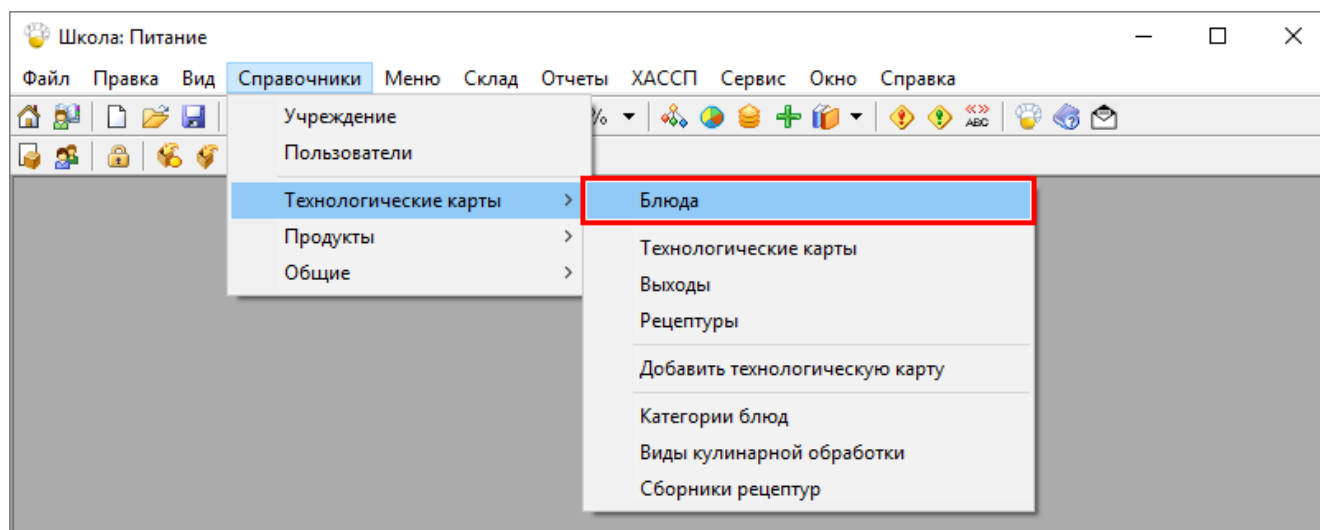
Выход3 блюда из XML: 0

ОК Отмена

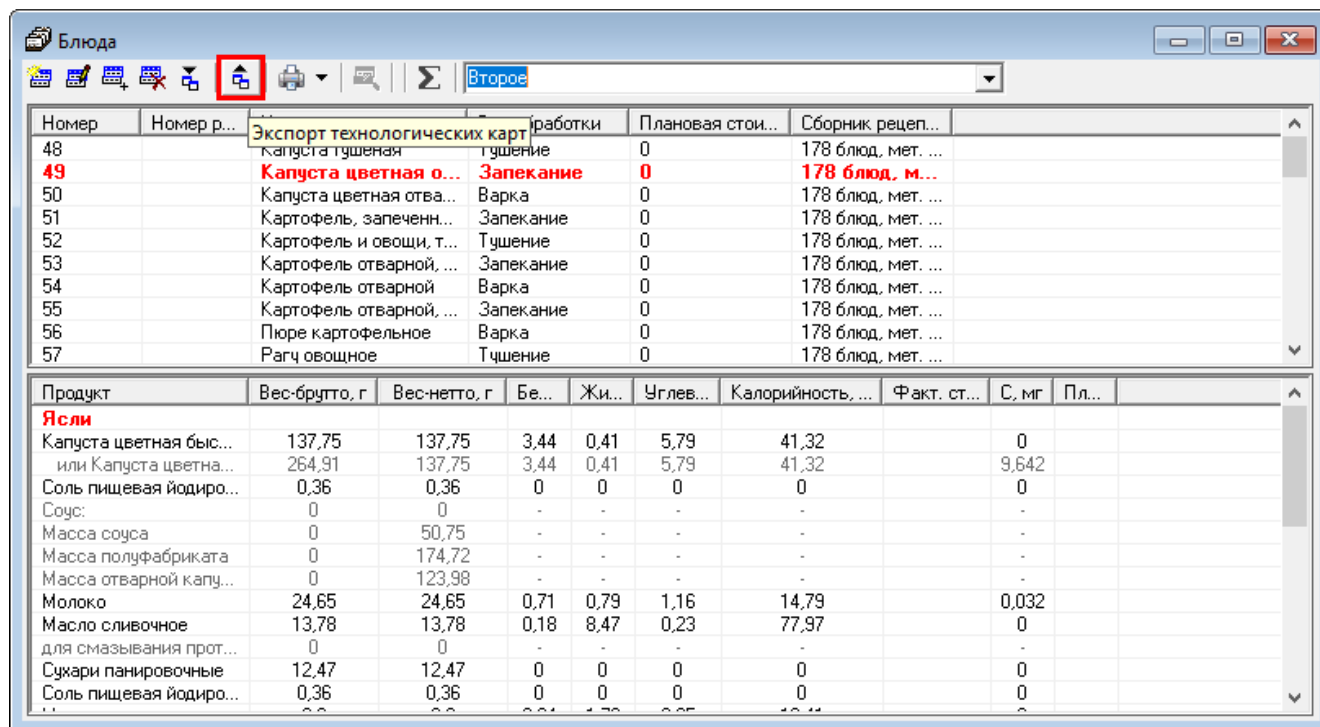
- **Экспорт рецептов из программы:**

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

1. Откройте справочник «Блюда».



## 2. Нажмите кнопку – «Экспорт».

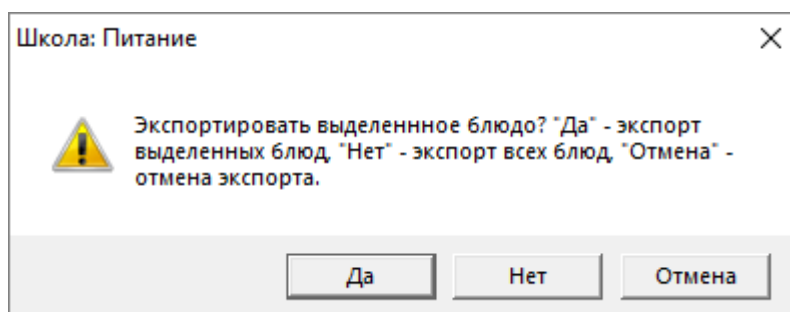


Номер	Номер р...	Экспорт технологических карт	работки	Плановая стои...	Сборник рецеп...
48		Капуста тушеная	тушение	0	178 блюд, мет. ...
49		<b>Капуста цветная о...</b>	<b>Запекание</b>	<b>0</b>	<b>178 блюд, м...</b>
50		Капуста цветная отварная	Варка	0	178 блюд, мет. ...
51		Картофель, запеченный	Запекание	0	178 блюд, мет. ...
52		Картофель и овощи, тушеные	Тушение	0	178 блюд, мет. ...
53		Картофель отварной, запеченный	Запекание	0	178 блюд, мет. ...
54		Картофель отварной, вареный	Варка	0	178 блюд, мет. ...
55		Картофель отварной, запеченный	Запекание	0	178 блюд, мет. ...
56		Пюре картофельное	Варка	0	178 блюд, мет. ...
57		Рагч овощное	Тушение	0	178 блюд, мет. ...

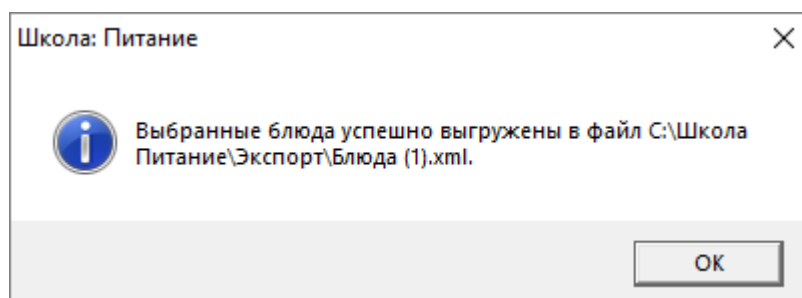
  

Продукт	Вес-брутто, г	Вес-нетто, г	Бе...	Жи...	Углев...	Калорийность, ...	Факт. ст...	С, мг	Пл...
<b>Если</b>									
Капуста цветная быс...	137,75	137,75	3,44	0,41	5,79	41,32		0	
или Капуста цветна...	264,91	137,75	3,44	0,41	5,79	41,32		9,642	
Соль пищевая йодиро...	0,36	0,36	0	0	0	0		0	
Соус:	0	0	-	-	-	-		-	
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	

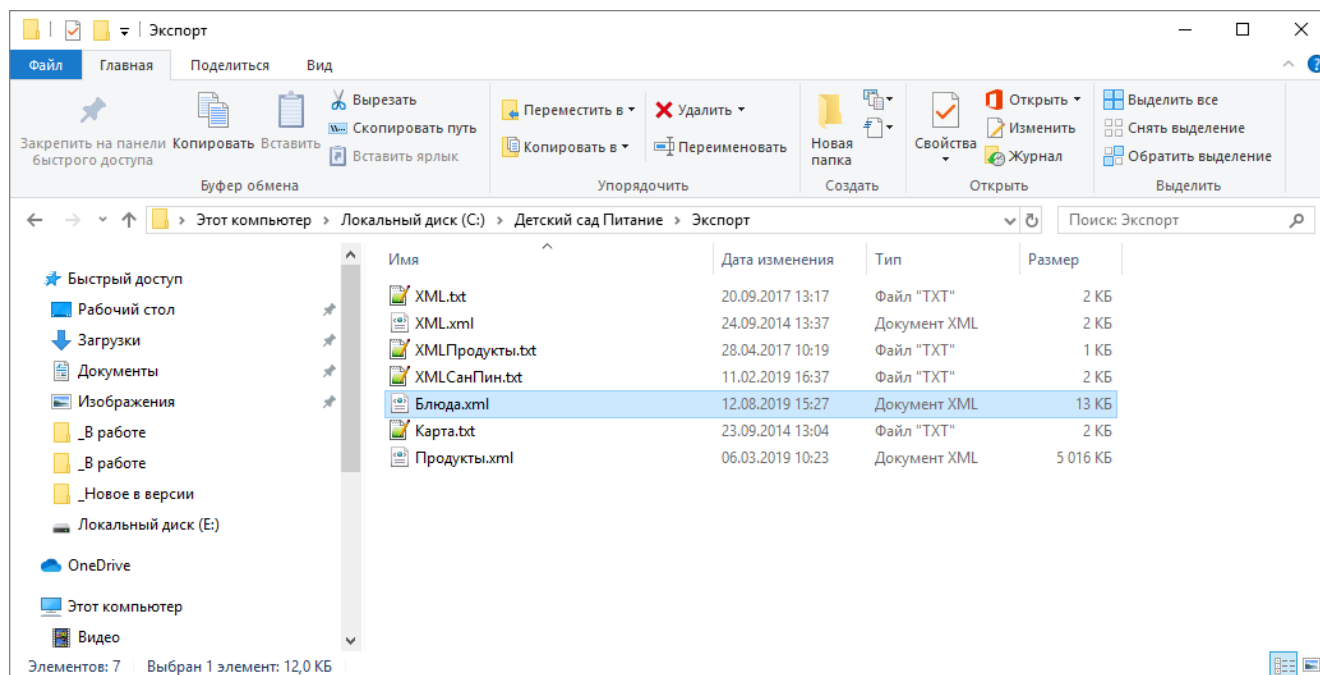
3. В открывшемся окне выберите «Да», если необходимо выполнить экспорт выделенного блюда или «Нет» – для экспорта всех блюд.



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 «[Школа: 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» (см. рис. ниже «Окно справочника «Продукты»);
- 2** – Цена по последней поставке продукта;
- 3** – Цена по складскому учету (по партиям).

**Цена блюда:**

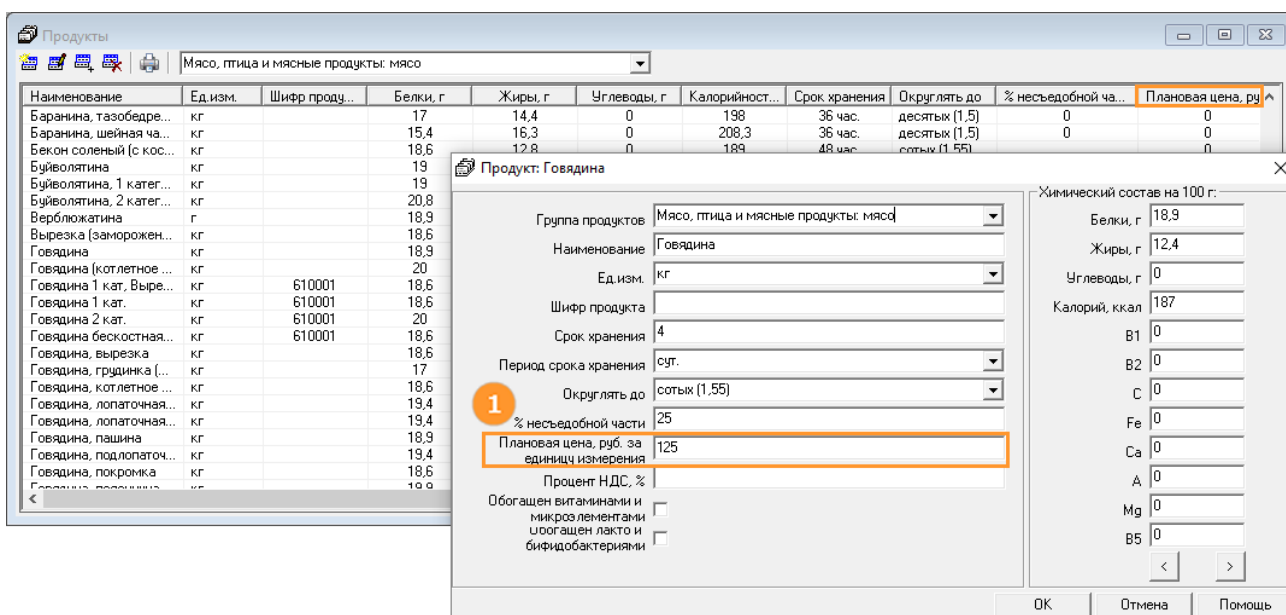
**4** – Плановая цена блюда, рассчитанная по ценам, которые указываются в справочнике «Блюда» (см. рис. ниже «*Окно справочника «Блюда»*»).

**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:  $\sum(\mathbf{3} * \text{количество продукта})$ .



*Окно справочника «Продукты»*



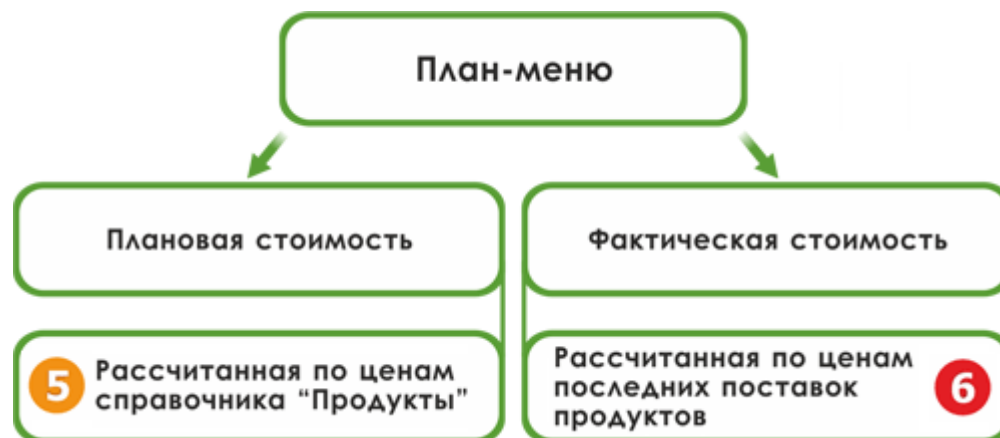
Номер	Номер р...	Наименование	Вид обработки	Плановая стоимость на 100 г., руб.	Сборник рецептов
6		Бульон костный	Варка	1,35	Вне сборников
7		Бульон мясной прозрачный	Варка	3,95	Вне сборников
8		Бульон из кур или индеек прозрач...	Варка	0,18	Вне сборников
9		Бульон рыбный	Варка	0,07	Вне сборников
28		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.	V1, ...	С, мг	Fe, ...	Са...	А, мг	Mg, ...	Е, мг	Р, мг	Плановая стоимость на выход блюда...
<b>Чашенеся</b>																	
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
<b>Общая</b>																	
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 11-18	Учащиеся 7-10
<b>В целом:</b>		
Белки, г	764,6	714,3
Жиры, г	585,7	518,3
Углеводы, г	2011,3	1855
Калории, ккал	16359,2	14842,1
С, мг	596	523,3
Стоимость по факт. (по плановым) ценам/чел.р...	<b>6</b> <u>477,83(0)</u>	<b>5</b> <u>430,33(0)</u>
Суммарный объем блюд, г	16691	15021
<b>В среднем:</b>		
Белки, г	76,5	71,4 (90)
Жиры, г	58,6	51,8 (92)
Углеводы, г	201,1	185,5 (383)
Калории, ккал	1635,9	1484,2 (2713)
С, мг	29,8 (1200)	26,2 (1200)
Стоимость по факт. (по плановым) ценам/чел.р...	<b>6</b> <u>47,78(0)</u>	<b>5</b> <u>43,03(0)</u>
Суммарный объем блюд	1669	1502

Рассчитать стоимость       Рассчитать витамины

*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 23.02.2015

По последней поставке

По последней поставке

По плановой цене продуктов

По плановой цене тех.карт

6 5 4

Данные по документу:

Номер 1

Дата 23.02.2015

Тип меню Бесплатное питание

Формируем по: по приемам пищи

Тип довольству...	Количес...	Прием пищи	Блюдо	Выход...	Стоимос...	Сумма, р...
Учащиеся 11-18	16	ЗАВТРАК	Чай сладкий с моло...	200	2,84	45,36
Учащиеся 7-10	10	ЗАВТРАК	Чай сладкий с моло...	200	2,84	28,35
Учащиеся 7-10	10	ЗАВТРАК	Кисломолочный нап...	200	0	0
Учащиеся 11-18	16	ЗАВТРАК	Кисломолочный нап...	200	0	0
Учащиеся 7-10	10	ЗАВТРАК	Блинчики с фруктово...	100	0,2	2,04
Учащиеся 11-18	16	ЗАВТРАК	Блинчики с фруктово...	100	0,2	3,26
Учащиеся 7-10	10	ОБЕД	Компот из сухофрукт...	200	1,32	13,2
Учащиеся 11-18	16	ОБЕД	Компот из сухофрукт...	200	1,32	21,12

**Итого (с учетом округлений по каждому блюду): 313,88руб.**

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:

«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
<b>Итого: 14</b>				<b>Итого: 12</b>			

\* 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 26.03.2015 (1)\*

По типам довольствующихих: **Сумма: 3673,53** Сохранить и закрыть

	Первое			Второе					Салаты
	Борщ на мясном	Суп гороховый вегетарианский	Суп рыбный	Капуста тушеная	Пюре картофельное	Кнели рыбные отварные	Бефстроганов из отварной	Гуляш из отварного мяса	Салат витаминный с
Общая	504	360	360	62,5			12	58,8	
	11,59	8,28	8,28	1,44			0,28	1,35	
<b>Итого</b>	<b>504</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>62,5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>58,8</b>	<b>0</b>
	<b>11,59</b>	<b>8,28</b>	<b>8,28</b>	<b>1,44</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,28</b>	<b>1,35</b>	<b>0</b>

**Информационная панель:**  
 Продукт: Вода питьевая  
 Категория блюда: Первое  
 Блюдо: Борщ на мясном бульоне со сметаной  
 Выход блюда: 300  
 Тип довольствующихих: Общая  
 Количество: 23  
 Остаток на складе: 30,94 л (30940г)  
 Необходимое количество: 504 г

Показать все блюда

Окно «Меню-требование»

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
 Руководитель учреждения: \_\_\_\_\_

**Меню-требование на выдачу продуктов питания № 1**

на 27.11.2019 Форма по ОКУД 0504202  
 Учреждение: \_\_\_\_\_ Дата 27.11.2019  
 Структурное подразделение: \_\_\_\_\_ по ОКПО  
 Материально ответственное лицо: \_\_\_\_\_

Коды категорий довольствующихих (группы)	Планируемая стоимость одного дня, руб.	Численность довольствующихих по плану одного дня	Планируемая стоимость на всех довольствующихих, руб.	Фактическая стоимость одного дня, руб.	Численность персонала, чел.	
						1
Учащиеся	60	15	900	69,69		
<b>Всего</b>		<b>15</b>	<b>900</b>	<b>69,69</b>	<b>0</b>	

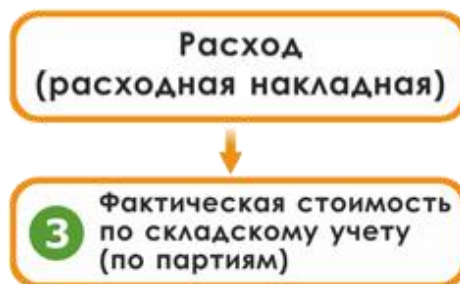
Продукты питания	Код	Единица измерения	Количество продуктов питания, подлежащих закладке																		Расход продуктов питания (количество) операция			
			ЗАВТРАК Учащиеся						ОБЕД Учащиеся						ПОЛДНИК Учащиеся						УЖИН Учащиеся		Учащиеся	на персонал
			Плоды и ягоды свежие	Суп молочный с макаронными изделиями	Кисломолочный напиток	Хлеб пшеничный	Сок фруктовый	Молоко	Салат из капусты и моркови с растительным маслом	Суп крестьянский со картофелем	Котлета мясная рубленая, запеченная с зеленью	Рагу овощное	Компот из свежих фруктов	Хлеб ржаной	Салат из помидоров с огурцами	Изделие формованное из филе или фарша	Пюре картофельное	Отвар шиповника	Каша гречневая	Молочная жилица	Чай зеленый	Витаминизированное		
Количество порций			15	15	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																			100	0
				1,5																			1,5	0
Вода		л			90				240	24,3		180					150	18		64,5		766,8	0	0
					1,35				3,6	0,364		2,7					2,25	0,27		0,968		11,502	0	0
Говядина 1 кат.	610001	кг							51,5		0,8											51,5	0	0
									0,8													0,8	0	0
Гречневая крупа	613029	кг																	15			15	0	0
																			0,2			0,2	0	0
Изделие формованное из филе или фарша рыбы (пром. производства)		кг													25							25	0	0
															0,38							0,38	0	0

Печатная форма «Меню-требования»

МЕНЮ							
на 26.03.2015							
ОБЩАЯ							
Наименование блюда	Выход, г	Пищевая ценность				Витамины и минералы, мг С	Стоимость
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал		
<b>ПЕРВОЕ</b>							
Борщ на мясном бульоне со сметаной	300	4,62	2,61	8,13	97,47	14,97	3,79р.
Суп гороховый вегетарианский	300	8,58	0,72	24,18	152,82	6,39	1,77р.
Суп рыбный	300	19,11	0,90	13,83	158,16	8,850	2,49р.
<b>ВТОРОЕ</b>							
Пюре картофельное	230	4,99	7,18	12,33	189,98	4,807	5,19р.
Капуста тушеная	250	5,30	11,20	11,62	199,50	28,250	13,88р.
Бефстроганов из отварной говядины в молочно-сметанном соусе	120	20,08	18,94	5,10	270,98	0,576	39,88р.
Гуляш из отварного мяса в молочно-сметанном соусе	120	15,79	11,30	3,25	177,08	0,432	38,57р.
Кнели рыбные отварные	120	29,38	1,80	3,30	123,84	0,144	1,41р.
<b>САЛАТЫ</b>							
Салат витаминный с растительным маслом	150	1,71	10,72	11,79	151,35	28,500	7,37р.
Салат из свежих овощей с растительным маслом	150	1,72	10,68	5,16	125,37	27,960	1,94р.
Салат из кальмаров с яблоками с растительным маслом	150	19,35	14,70	8,10	243,00	9,420	3,95р.
<b>НАПИТКИ</b>							
Какао-напиток витаминизированный на молоке	200	6,20	6,40	22,36	169,82	1,080	4,50р.
Кисломолочный напиток	200	5,60	6,40	8,20	118,00	1,400	0,00р.
Компот из свежих фруктов	200	7,76	7,76	17,86	69,38	3,200	1,19р.
Компот из сухофруктов	200	1,04	0,00	26,96	107,44	0,800	1,32р.
Сок фруктовый или овощной витаминизированный	200	1,00	0,20	20,20	92,00	4,000	0,00р.
Чай с сахаром	200	12,00	3,06	13,00	49,28	6,000	0,34р.
Чай сладкий с лимоном	200	0,22	4,06	13,30	52,58	4,060	1,13р.
<b>ХЛЕБ</b>							
Хлеб пшеничный	60	3,68	1,28	25,12	128,66	0,000	1,20р.
Хлеб ржаной	40	2,40	0,40	17,73	75,60	0,000	1,00р.
<b>ВОДА</b>							
Вода питьевая	100	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,00р.

*Печатная форма меню с 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*

Расход: 1

Данные по документу:

Номер

Дата

Продукт	Количество	Ед. изм.	Цена, руб.	Сумма, руб.	Тип довольствующихся	Склад
Абрикосы сушеные (К...	0,3	кг	45	13,5	Учащиеся 11-18	Склад №1
Абрикосы сушеные (К...	0,2	кг	45	9	Учащиеся 7-10	Склад №1
Вафли с молочно-жир...	0,4	кг	100	40	Учащиеся 11-18	Склад №1
Вафли с молочно-жир...	0,1	кг	100	10	Учащиеся 7-10	Склад №1
Вода питьевая	17,78	л	0	0	Учащиеся 11-18	Склад №1
Вода питьевая	13,16	л	0	0	Учащиеся 7-10	Склад №1
Говядина (I категории)	1,37	кг	280	383,6	Учащиеся 11-18	Склад №1
Говядина (I категории)	1,18	кг	280	330,4	Учащиеся 7-10	Склад №1
Капуста белокочанная	2,2	кг	35	77	Учащиеся 11-18	Склад №1
Капуста белокочанная	1,4	кг	35	49	Учащиеся 7-10	Склад №1
Картофель	3,1	кг	12	37,2	Учащиеся 11-18	Склад №1
Картофель	2,1	кг	12	25,2	Учащиеся 7-10	Склад №1

**Итого: 2022,54 руб.**

Комментарий:

*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 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

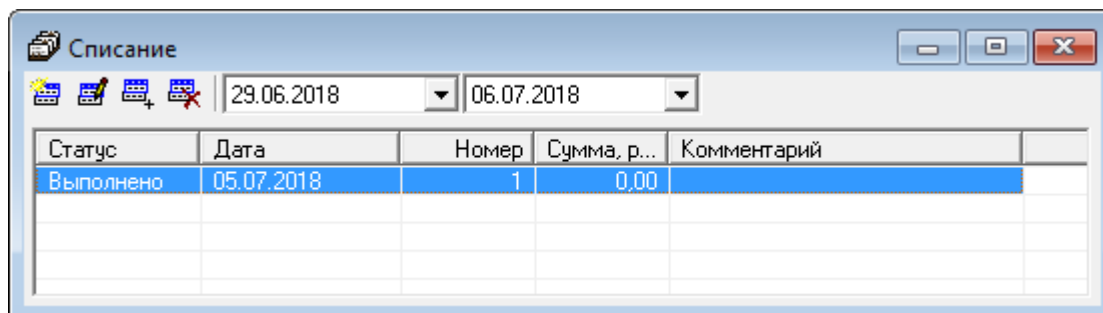
### Списание продуктов питания

Откройте пункт меню: **Склад** → **Операции** → **Списание** либо на панели инструментов 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).



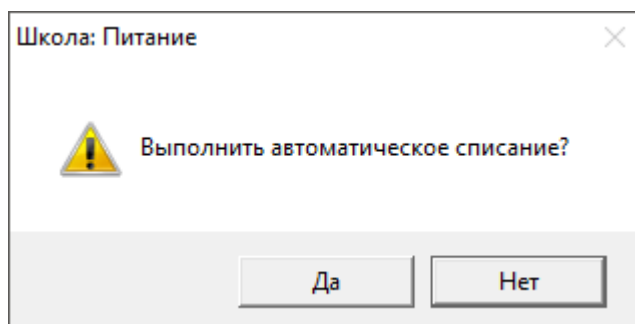
Окно журнала документов «Списание»

Для того чтобы создать документ на списание:




1. В журнале документов нажмите на панели инструментов кнопку  – «**Новая запись**»;

**Внимание:** программа предложит Вам выполнить автоматическое списание испортившихся продуктов питания:



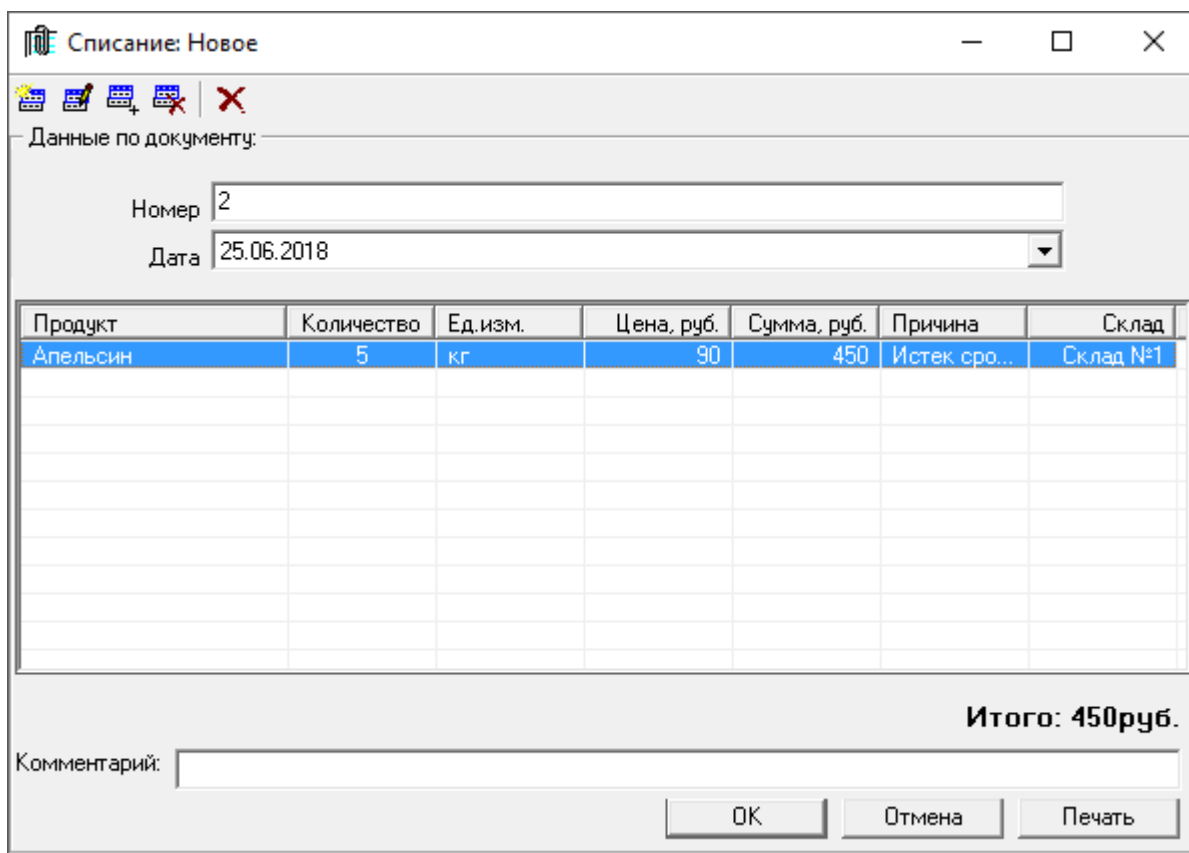
При ответе «**Да**» – если есть продукты на списание, т.е. вышел срок реализации продукта, программа автоматически заполнит документ. Иначе перед Вами появится сообщение: «Не найдены продукты на списание» и откроется пустой документ. При ответе – «**Нет**» следуйте дальнейшим указаниям:

1. В окне документа заполните/измените поля «**Номер**», «**Дата**» и при необходимости поле «**Комментарий**»;

2. Чтобы добавить в документ продукты, нажмите на панели документа иконку  – «**Новая запись**» или кнопку на клавиатуре **Insert**:



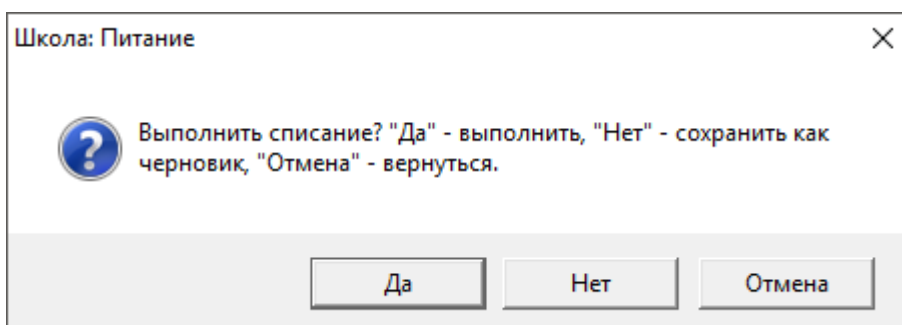
5. Сумма по документу пересчитывается автоматически после каждого добавления продуктов:



Продукт	Количество	Ед.изм.	Цена, руб.	Сумма, руб.	Причина	Склад
Апельсин	5	кг	90	450	Истек сро...	Склад №1

Окно документа «Списание»

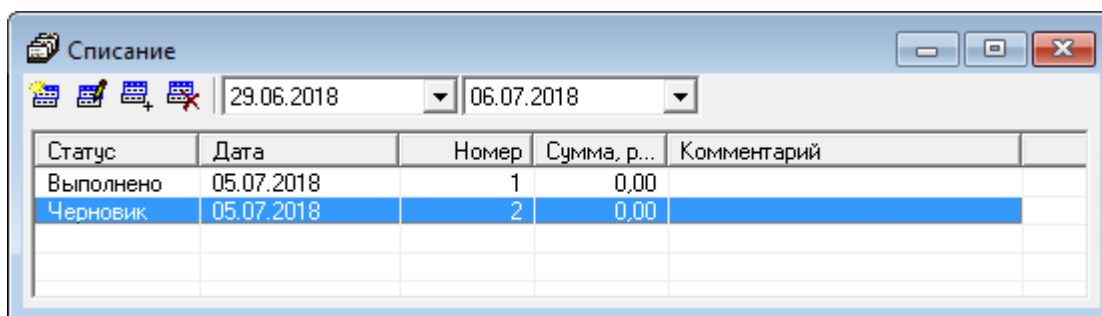
6. Нажмите «ОК» в окне документа;
7. Программа выдаст сообщение:



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**»:

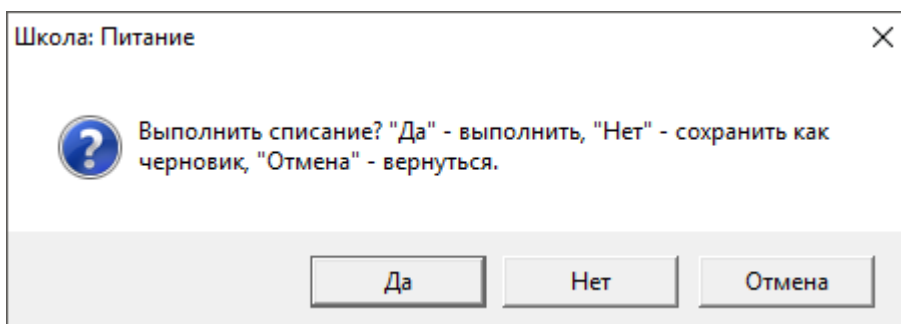


Статус	Дата	Номер	Сумма, р...	Комментарий
Выполнено	05.07.2018	1	0,00	
Черновик	05.07.2018	2	0,00	

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», «Комментарий»;
3. При необходимости выполните шаги 4-6 пункта «Создание документов на списание»;
4. Нажмите «ОК» в окне документа;
5. Программа выдаст сообщение:

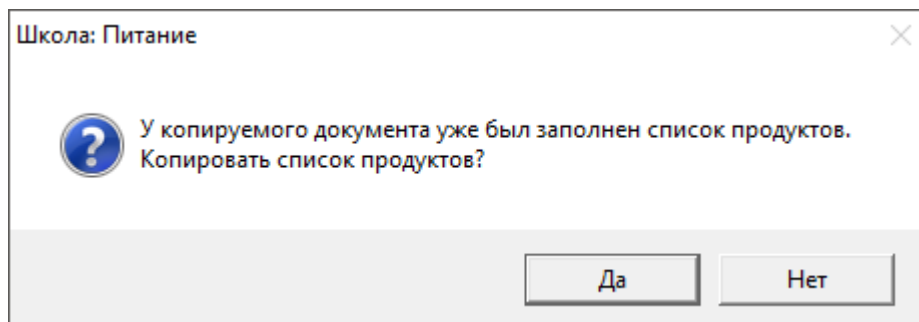


При нажатии кнопки «Да» программа выполняет списание и в поле «Статус» журнала документов проставляется запись «Выполнено».

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».

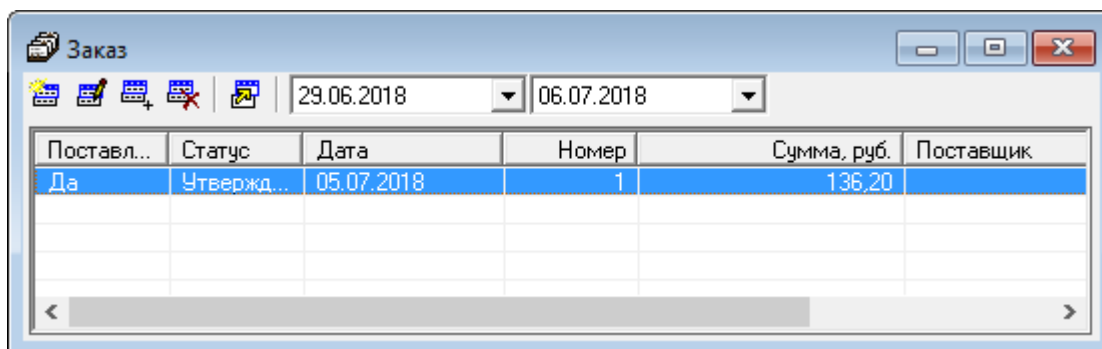
## Заказ продуктов питания

Откройте пункт меню: **Склад** → **Операции** → **Заказы** либо на панели инструментов 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	Утвержд...	05.07.2018	1	136,20	

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 запись**».

Продукт	Количество	Ед.изм.	Цена, руб.	Сумма, руб.	Склад

Окно документа «Заказ»

После нажатия на кнопку  – «Новая запись» (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»:

Продукт	Абрикосы
Ед.изм.	кг
Количество	10
Цена, руб.	50
Сумма, руб.	500
Склад	Склад №1

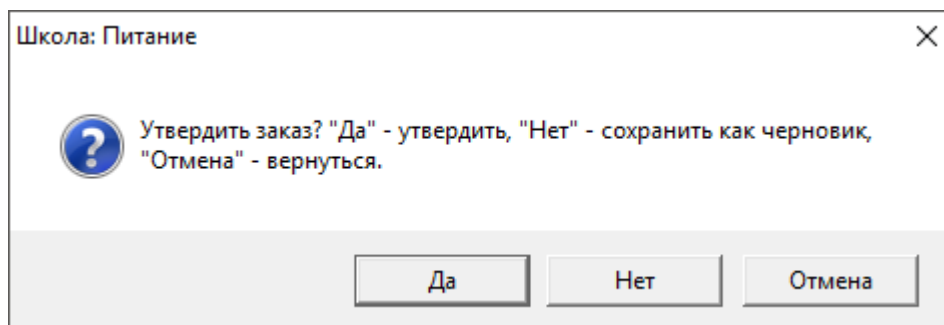
Окно добавления/редактирования продукта «Заказ»

5. Сумма заказа пересчитывается автоматически после каждого добавления продуктов:

Продукт	Количество	Ед.изм.	Цена, руб.	Сумма, руб.	Склад
Абрикосы	10	кг	50	500	Склад №1

Окно документа «Заказ»

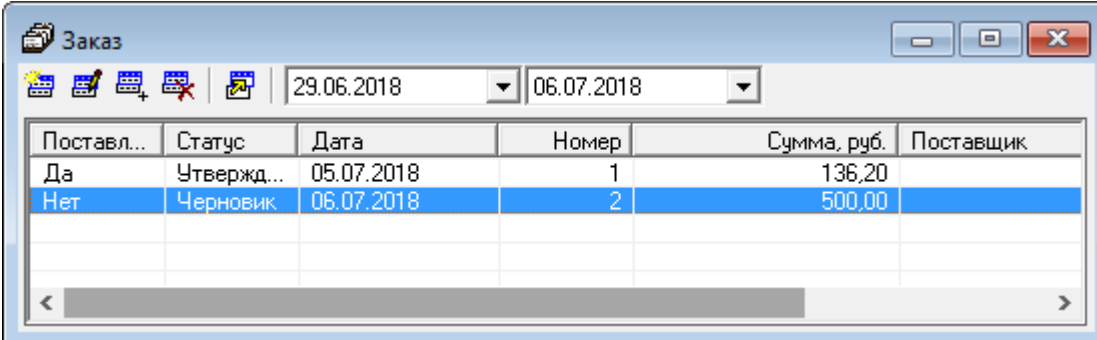
6. Нажмите «ОК»;
7. Программа выдаст сообщение:



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»:












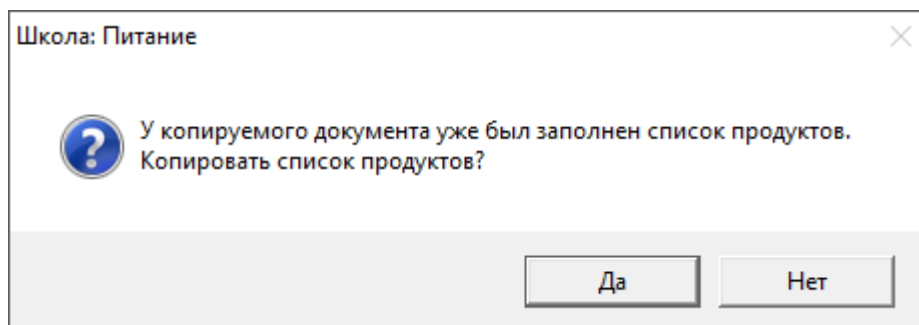
Поставл...	Статус	Дата	Номер	Сумма, руб.	Поставщик
Да	Утвержд...	05.07.2018	1	136,20	
Нет	Черновик	06.07.2018	2	500,00	

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


Откройте пункт меню: **Склад** → **Операции** → **Приход** либо на панели инструментов «**Операции**» нажмите кнопку  – «**Приход**».

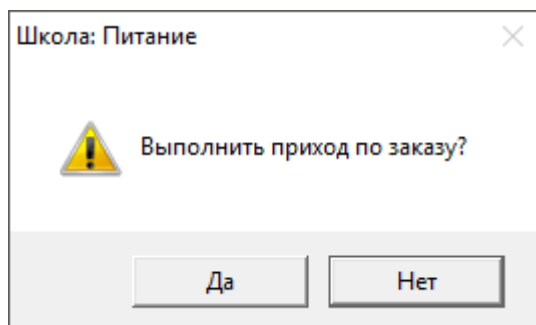
Прежде чем начать работать с документом «**Приход**», необходимо заполнить следующие справочники:

- «**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).

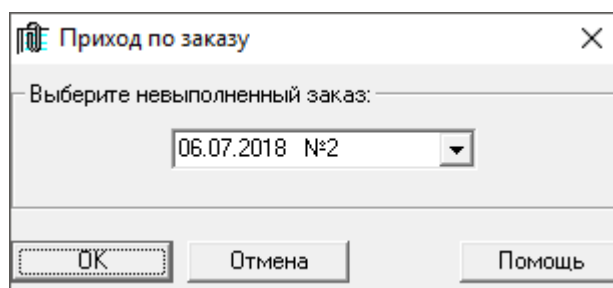
Для того чтобы **создать новый приход**:

1. В журнале документов нажмите на панели инструментов кнопку  – «**Новая запись**»;
2. Программа предложит выбрать вариант добавления поставки: автоматически по невыполненному заказу либо вручную.

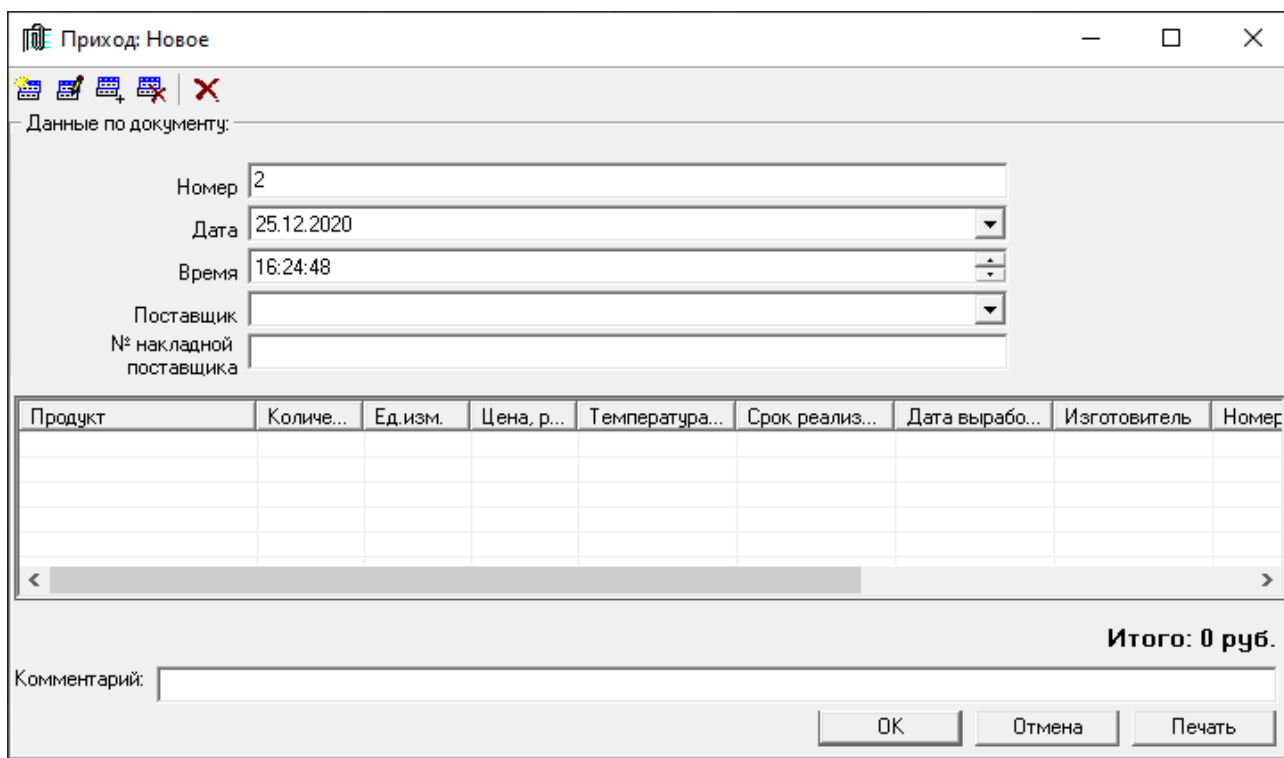


***1 вариант – приход по заказу, автоматически:***

3. Программа автоматически скопирует продукты из выбранного заказа и предоставит Вам уже заполненный документ прихода. При необходимости Вы можете отредактировать его:



*Окно выбора заказа*



Приход: Новое

Данные по документу:

Номер: 2

Дата: 25.12.2020

Время: 16:24:48

Поставщик: [dropdown]

№ накладной поставщика: [input]

Продукт	Количе...	Ед.изм.	Цена, р...	Температура...	Срок реализ...	Дата вырабо...	Изготовитель	Номер

Итого: 0 руб.

Комментарий: [input]

OK Отмена Печать

*Окно документа «Приход»*

Статус	Дата	Номер	Сумма, руб.	Поставщик	№ наклад
Выполнен	05.07.2018	1	136,20	ХБК 5	
Черновик	06.07.2018	2	500,00	ХБК 5	

Окно журнала документов «Приход»

**2 вариант – вручную:**

4. В окне документа заполните/отредактируйте поля «**Номер**», «**Дата**», «**Комментарий**», выберите поставщика в поле со списком «**Поставщик**»:

Данные по документу:

Номер: 2  
Дата: 25.12.2020  
Время: 16:24:48  
Поставщик:  
№ накладной поставщика:


Продукт	Количе...	Ед. изм.	Цена, р...	Температура...	Срок реализ...	Дата вырабо...	Изготовитель	Номер
---------	-----------	----------	------------	----------------	----------------	----------------	--------------	-------


Итого: 0 руб.

Комментарий:

ОК Отмена Печать

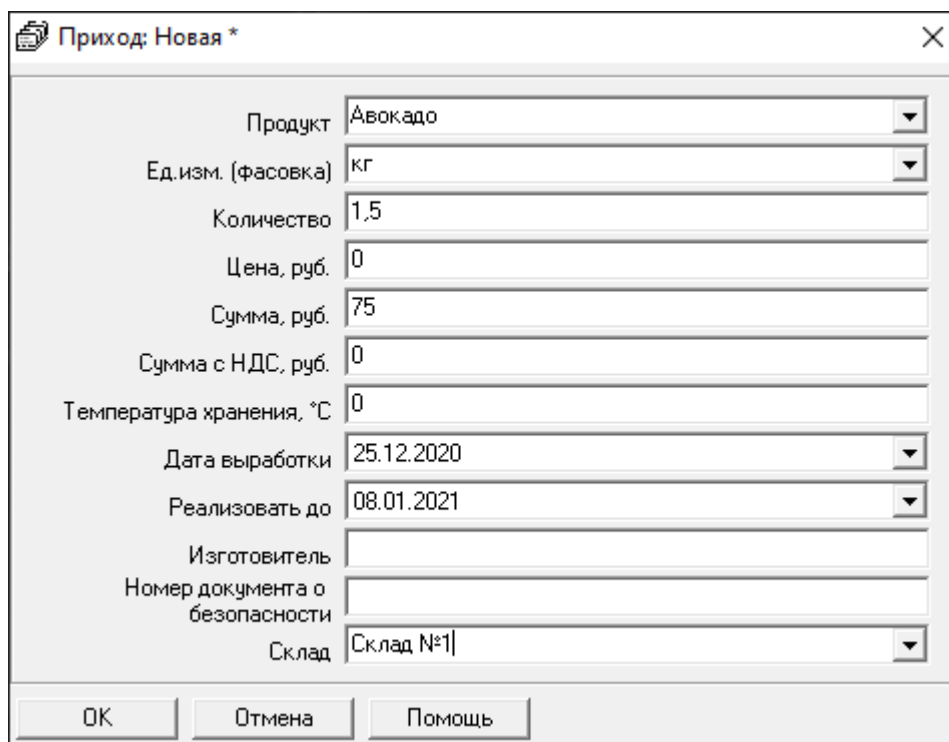
Окно документа «Приход»

5. Для того чтобы добавить продукты, нажмите на панели инструментов документа кнопку  – «**Новая запись**».

После нажатия на кнопку  – «Новая запись» (или **Insert**), программа предложит сохранить документ. Для продолжения нажмите «Да».

6. 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%).



Продукт	Авокадо
Ед.изм. (фасовка)	кг
Количество	1,5
Цена, руб.	0
Сумма, руб.	75
Сумма с НДС, руб.	0
Температура хранения, °C	0
Дата выработки	25.12.2020
Реализовать до	08.01.2021
Изготовитель	
Номер документа о безопасности	
Склад	Склад №1

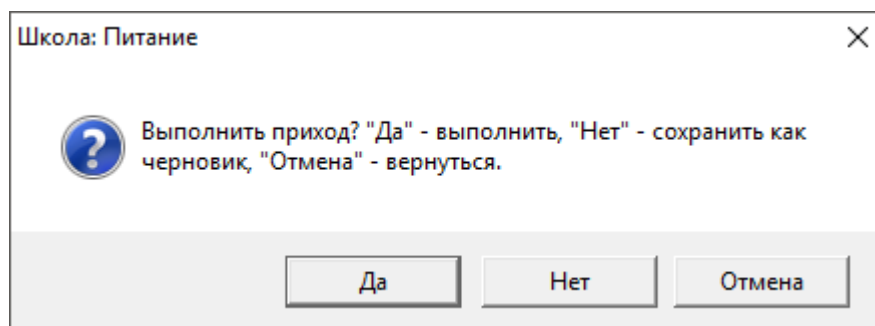
*Окно добавления/редактирования продукта «Приход»*

7. Сумма прихода пересчитывается автоматически после каждого добавления продуктов:

Продукт	Количе...	Ед.изм.	Цена, р...	Температура...	Срок реализ...	Сумма, руб.	Сумма с НДС...
Апельсин	1,5	кг	50	0	06.10.2018	75	0

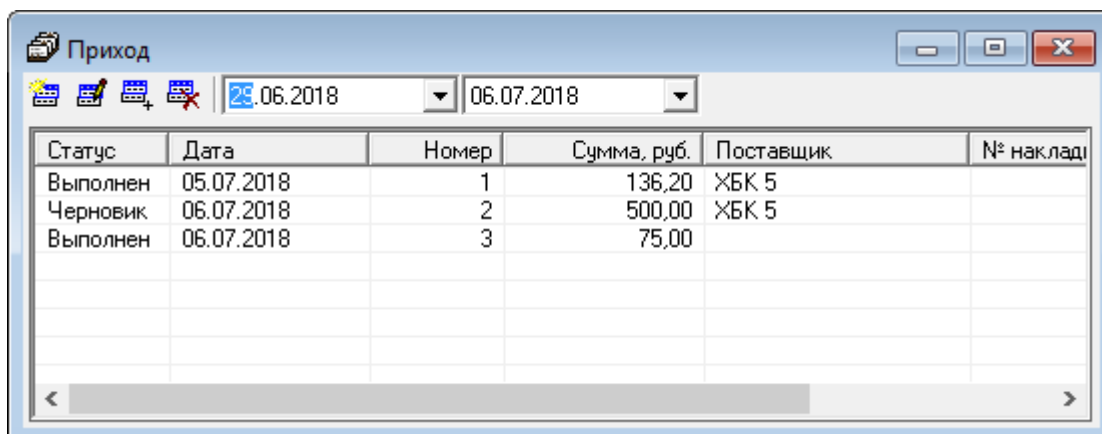
Окно документа «Приход»

8. Нажмите «ОК»;
9. 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**».




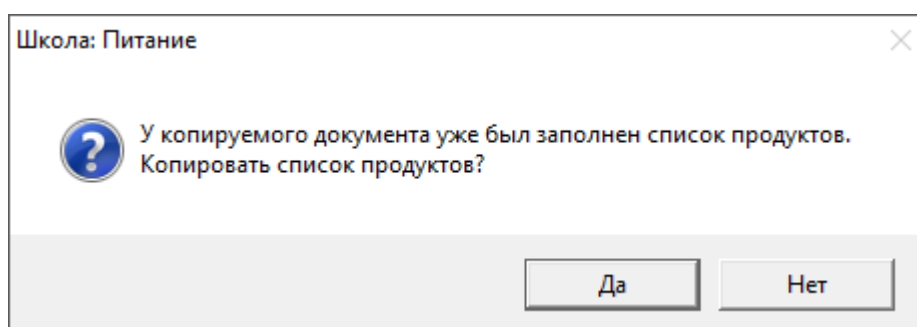
Статус	Дата	Номер	Сумма, руб.	Поставщик	№ наклад
Выполнен	05.07.2018	1	136,20	ХБК 5	
Черновик	06.07.2018	2	500,00	ХБК 5	
Выполнен	06.07.2018	3	75,00		

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 иконку  – «Копировать» и в появившемся диалоговом окне:



Нажмите «Да».

### Журнал меню на день


Откройте пункт меню: **Меню** → **Журнал меню на день**, либо на панели инструментов нажмите кнопку  – «Журнал меню на день».

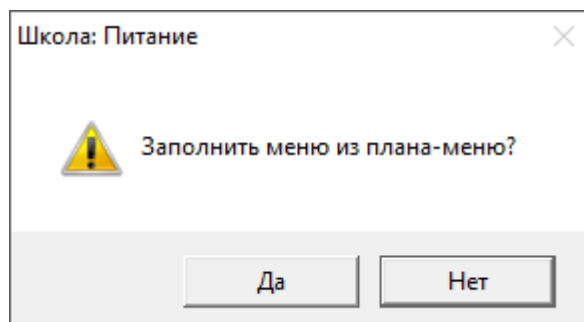
Прежде чем начать работать с документом «*Меню на день*» необходимо заполнить следующие справочники:

- «**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:

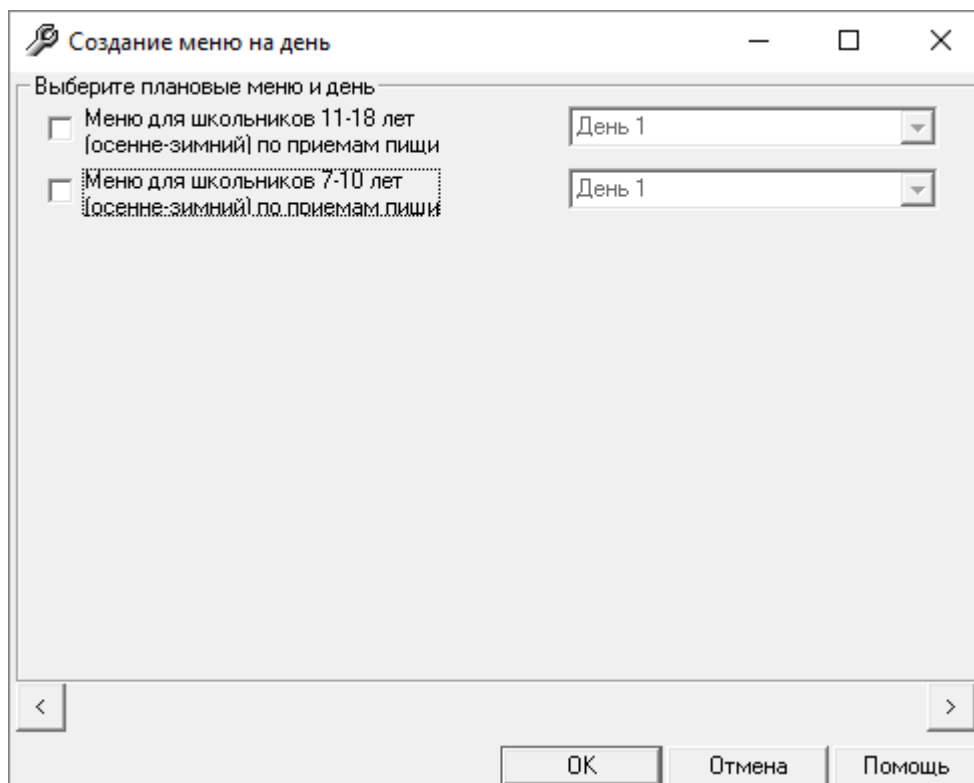
1. На панели инструментов журнала документов нажмите на  – «**Новая запись**»;
2. Программа выдаст сообщение:



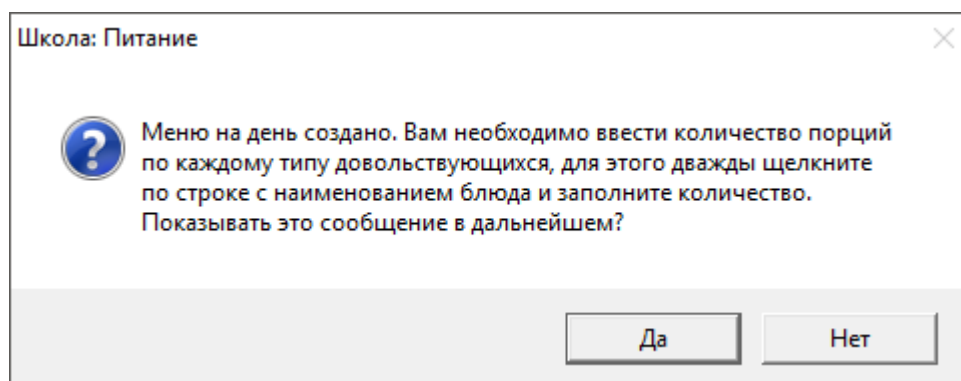
3. Если Вы нажмете «**Да**»:

- 3.1. В диалоговом окне выберите тип меню и день, нажмите «**ОК**»:






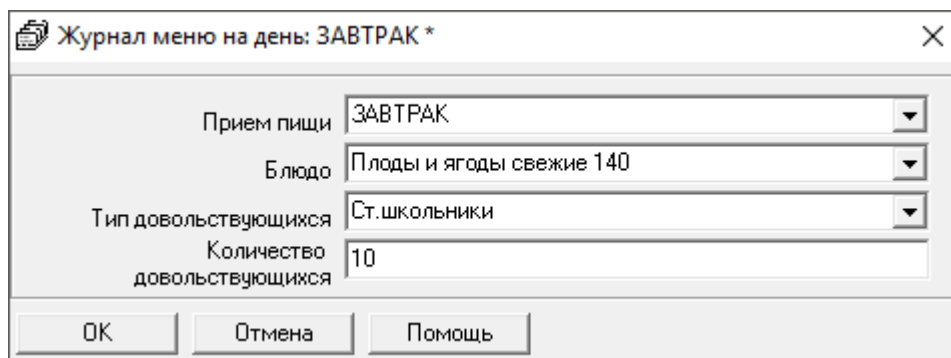
3.2. При первом открытии окна редактирования меню на день программа выдаст сообщение:



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 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

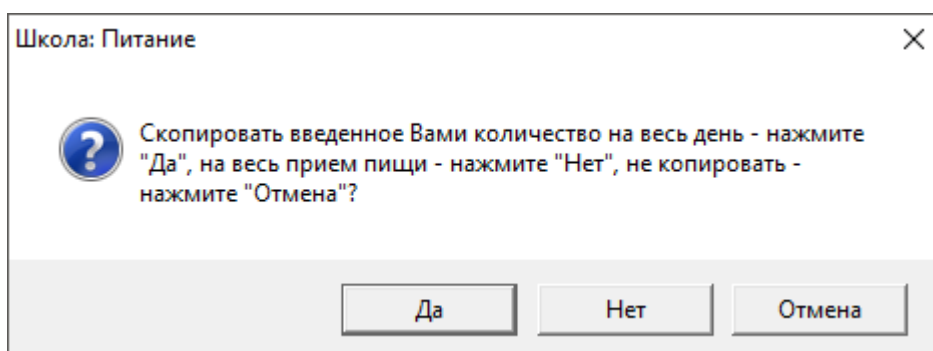
Блюдо: Фрукты и ягоды свежие 140

Тип довольствующихся: Ст. школьники

Количество довольствующихся: 10

ОК Отмена Помощь

Программа предложит вам скопировать введенное количество довольствующихся на весь день, либо на один прием пищи, либо не копировать.



Школа: Питание

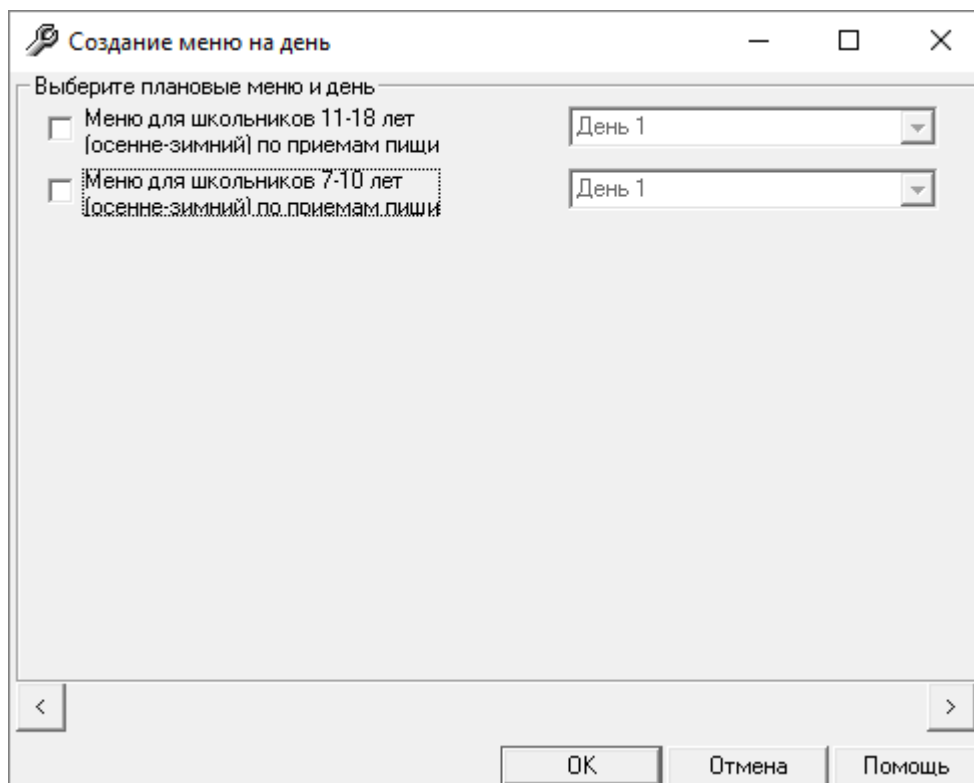
Скопировать введенное Вами количество на весь день - нажмите "Да", на весь прием пищи - нажмите "Нет", не копировать - нажмите "Отмена"?


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 зажатом состоянии, то стоимость меню пересчитывается автоматически на дату документа.

Статус	Тип меню	Дата	Номер д...	Сумма, р...	Сформир...	Комментарий
Выполнен расход	Меню дл...	05.07.2018	1	136,2	по прием...	
Не выполнен расход	Меню дл...	06.07.2018	2	42,9	по прием...	
Не выполнен расход	Меню дл...	06.07.2018	3	0	по прием...	

Окно журнала документов «Меню на день»

Меню на день №1 от 05.07.2018

По последней поставке

Данные по документу:

Номер: 1

Дата: 05.07.2018

Тип меню: Меню для школьников 7-10 лет

Формируем по: по приемам пищи

Тип довольствующ...	Количество	Прием пищи	Блюдо	Выход, г	Стоимост...	Сумма, р...	Жи
М.школьники	15	ЗАВТРАК	Фрукты и ягоды свежие ...	70	5	75	0
М.школьники	15	ЗАВТРАК	Суп молочный с макар...	150	1,09	16,35	6
М.школьники	15	ЗАВТРАК	Кисломолочный напито...	180	0	0	5
М.школьники	15	ЗАВТРАК	Хлеб пшеничный №10	70	0	0	0
М.школьники	15	ЗАВТРАК 2	Сок фруктовый или ово...	100	6	90	0
М.школьники	15	ОБЕД	Салат из капусты и мор...	45	1,49	22,35	3
М.школьники	15	ОБЕД	Суп крестьянский со с...	200	4,2	63	1

Итого (с учетом округлений по каждому блюду): 1120,5руб.

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 день<sup>2</sup>*

**Примечание:** если в параметрах программы установлена галочка «**Использовать наценку**», при расчетах стоимости по ценам учитывается наценка из технологических карт, при ее отсутствии из параметров.

---

<sup>2</sup> Расчет плановых и фактических цен см. [«Расчет плановых и фактических цен»](#), соответствующая цена обозначена соответствующими цифрами.

Меню на день №1 от 30.08.2016

По последней поставке

Данные по документу:

Номер: 1

Дата: 30.08.2016

Тип меню: Меню для школьников 7-10 лет

Формируем по: по приемам пищи


Тип довольствующ...	Количество	Прием пищи	Блюдо	Выход, г	Стоимост...	Сумма, р...	Жи
Мл. школьники	15	ОБЕД	Салат из капусты и мор...	45	0	0	3.
Мл. школьники	15	ОБЕД	Суп крестьянский со с...	200	0,16	2,4	1.
Мл. школьники	15	ОБЕД	Котлета мясная рублен...	90	1,29	19,35	11
Мл. школьники	15	ОБЕД	Рагу овощное №57	140	0,34	5,1	4.
Мл. школьники	15	ОБЕД	Компот из свежих фрук...	150	0	0	5.
Мл. школьники	15	ОБЕД	Хлеб ржаной №11	30	0	0	0.
Мл. школьники	15	ПОЛДНИК	Салат из помидоров св...	45	0,39	5,85	9.
Мл. школьники	15	ПОЛДНИК	Изделие формованное ...	25	0	0	0.
Мл. школьники	15	ПОЛДНИК	Пюре картофельное №56	120	0	0	3.
Мл. школьники	15	ПОЛДНИК	Отвар шиповника №129	150	0	0	0.

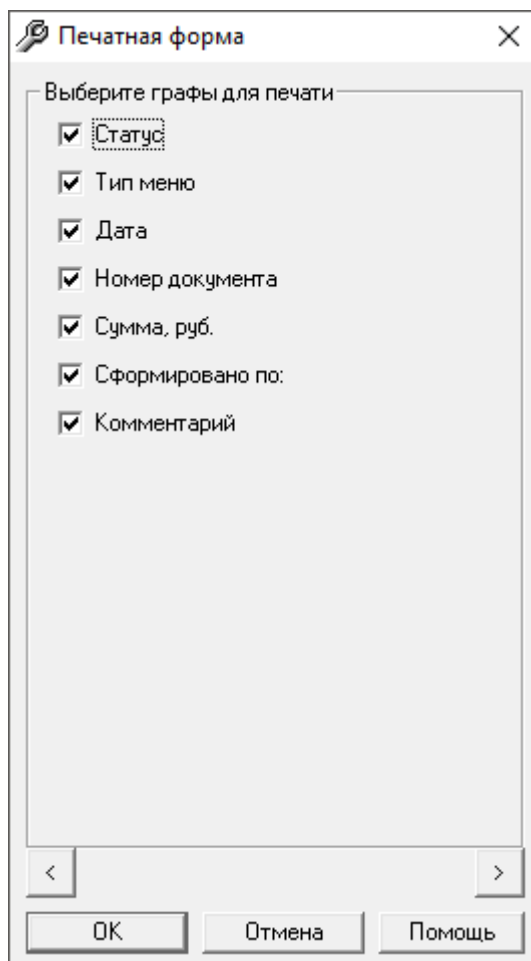
Итого (с учетом округлений по каждому блюду): 33руб.

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:




6. Нажмите «ОК»;

Журнал документов: Меню на день							
29.06.18 - 06.07.2018							
№	Статус	Тип меню	Дата	Номер документа	Сумма, руб	Сформировано по:	Комментарий
1	Выполнен расход	Меню для школьников 7-10 лет	05.07.2018	1	136,2	по приемам пищи	
2	Не выполнен расход	Меню для школьников 11-18 лет	06.07.2018	2	42,9	по приемам пищи	
3	Не выполнен расход	Меню для школьников 11-18 лет	06.07.2018	3	0	по приемам пищи	

*Печатная форма «Журнала меню на день»*


## Журнал меню-требований

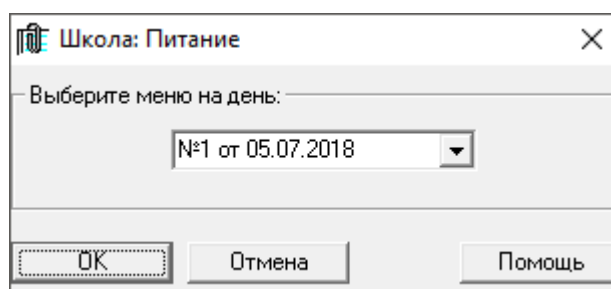
Откройте пункт меню: **Меню** → **Журнал меню-требований**, либо на панели инструментов нажмите кнопку  – «Журнал меню-требований».

В журнале документов для удобства на панели инструментов можно выбрать период, за который необходимо вывести документы (по умолчанию, за последние 7 дней).

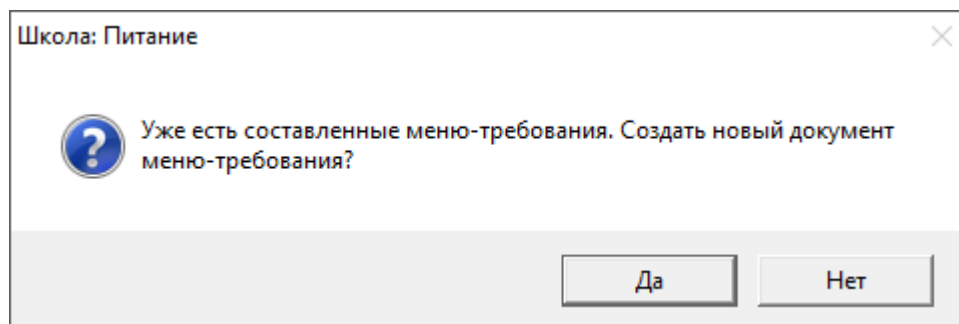
Для формирования меню-требования есть 2 варианта:

1. Из созданного/редактируемого документа меню на день (см. «[Журнал меню на день](#)»);
2. Из журнала меню-требований:

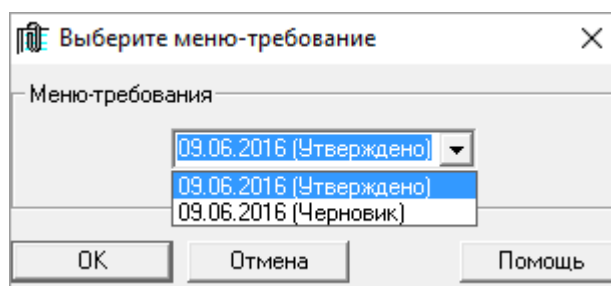
На панели инструментов журнала документов нажмите на кнопку  – «Новая запись», программа предложит выбрать документ меню на день:



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:




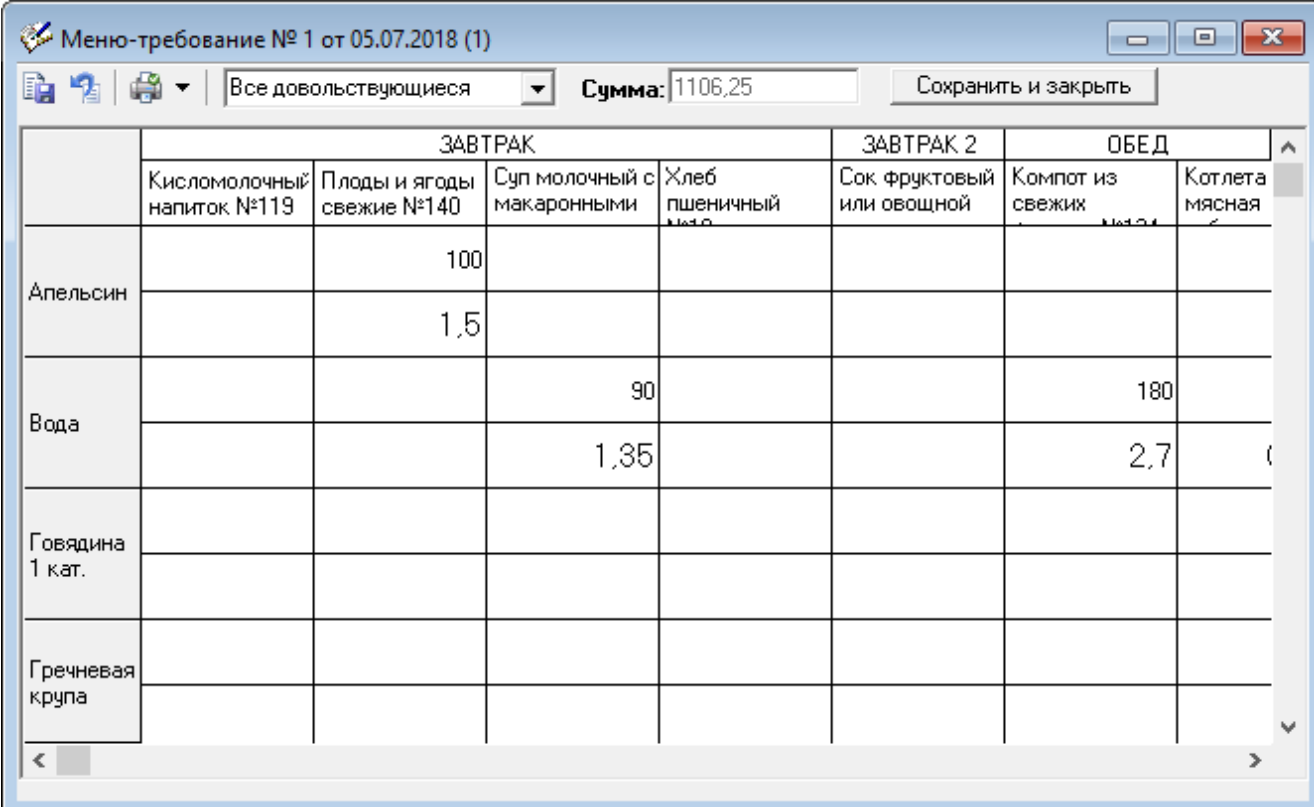
При ответе «Нет», в случае, если ранее сформировано несколько меню-требований, то программа предложит выбрать документ меню-требования, причем если есть утвержденное меню-требование, то в списке оно будет стоять первым:





После выполненных шагов, описанных выше, сформируется меню-требование.

На панели инструментов документа меню-требования предусмотрена кнопка  – «Сохранить меню-требование».

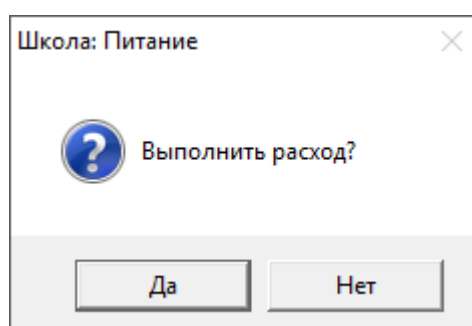


Меню-требование № 1 от 05.07.2018 (1)

Все довольствующиеся | Сумма: 1106,25 | Сохранить и закрыть

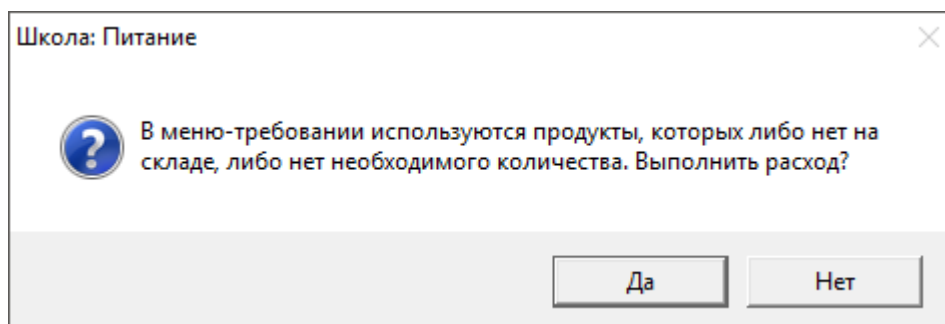
	ЗАВТРАК			ЗАВТРАК 2	ОБЕД		
	Кисломолочный напиток №119	Фрукты и ягоды свежие №140	Суп молочный с макаронными	Хлеб пшеничный №10	Сок фруктовый или овощной	Компот из свежих	Котлета мясная
Апельсин		100					
		1,5					
Вода			90			180	
			1,35			2,7	
Говядина 1 кат.							
Гречневая крупа							

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.

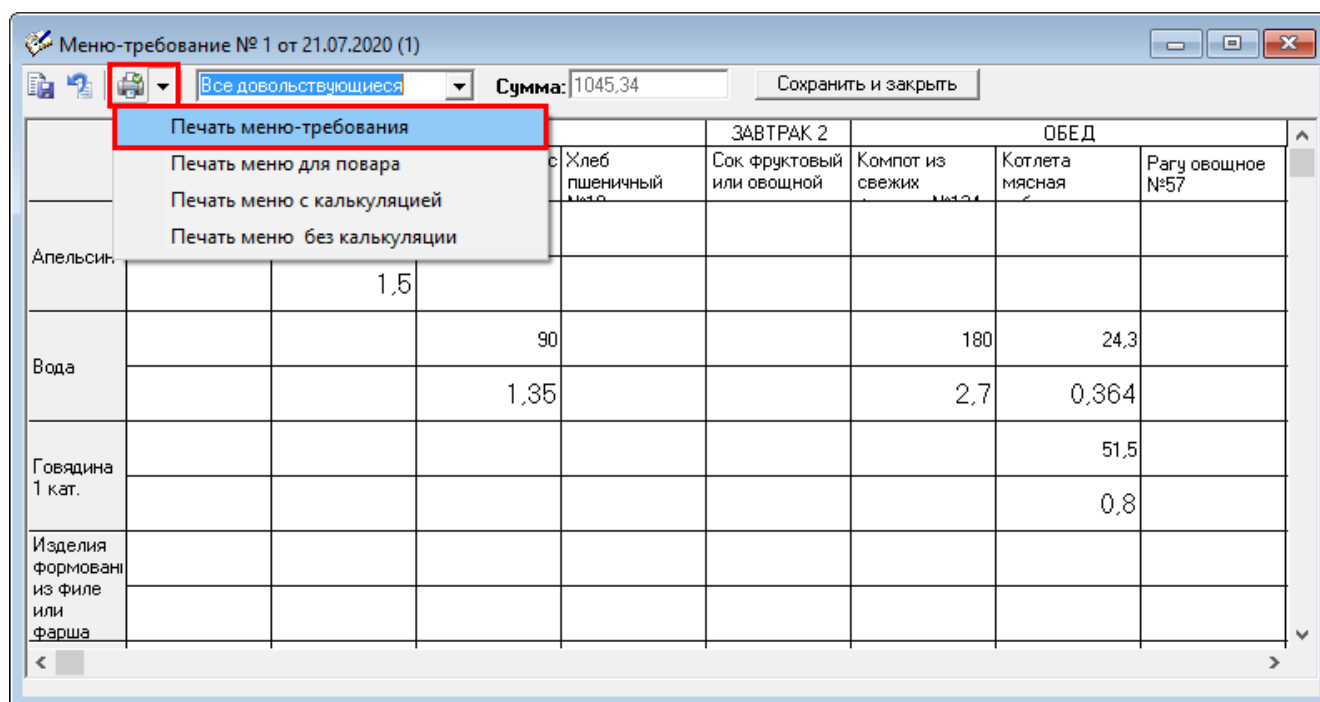
Если же в документе расхода нажать на кнопку «ОК», то программа спросит:



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 меню-требования» (а также «Печать меню для повара», «Печать меню с калькуляцией», «Печать меню без калькуляции»):



Окно «Меню-требование»

*Примечание:* если необходимо в печатной форме выводить количество продукта на 1 порцию, установите одноименную галочку в параметрах программы.

2. Поле со списком  у него есть значения:

- **«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.
- **«По типам довольствующихся»** – в таблице указывается в первом столбце все типы довольствующихся. Например, «Ст. Школьники», «Мл. школьники» и «Персонал».
- А также в поле со списком будут значения, в зависимости от того, сколько типов использует та или иная организация, например, «Ст. Школьники», «Мл. школьники» и «Персонал» в отдельности.

3. **Показать все блюда** – 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.

*Примечание:* 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 30.08.2016 (1)

По типам довольствующихся: **Сумма:** 34,05

Все склады: **Все**

	ЗАВТРАК		ОБЕД		ПОЛДНИК	УЖИН
	Суп молочный с макаронными	Компот из свежих	Котлета мясная	Суп крестьянский	Отвар шиповника	Вода питьевая
Мл. школьники	90	180	24,3	240	150	100
	1,35	2,7	0,36	3,6	2,25	1,5
<b>Итого</b>	<b>90</b>	<b>180</b>	<b>24,3</b>	<b>240</b>	<b>150</b>	<b>100</b>
	1,35	2,7	0,36	3,6	2,25	1,5

**Информационная панель:**

Продукт: **Вода питьевая**

Прием пищи: -

Блюдо: -

Выход блюда: -

Тип довольствующихся: -

Количество: **0**

Остаток на складе: **0**

Необходимое количество: **0**

Показать все блюда

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 категории), оно

указывается в той единице измерения, которая указана у продукта в справочнике «**Продукты**» (единицы измерения также указываются на информационной панели).

**Информационная панель:**

Продукт:	Капуста белокочанная
Прием пищи:	ОБЕД
Блюдо:	Рагу овощное
Выход блюда:	140
Тип довольствующихся:	Мл. школьники
Количество	15
Остаток на складе:	1,4 кг (1400г)
Необходимое количество:	44,8 г

*«Вспомогательная информационная панель»*

Предусмотрена возможность редактирования количества продукта в таблице справа.

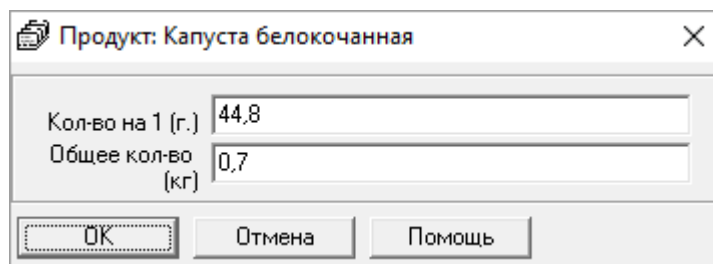
	ЗАВТРАК		
	Кисломолочный напиток	Фрукты и ягоды свежие	Суп молочный с макаронными
Мл. школьники		100	
		1,5	
<b>Итого</b>	<b>0</b>	<b>100</b>	<b>0</b>
	<b>0</b>	<b>1,5</b>	<b>0</b>

*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.

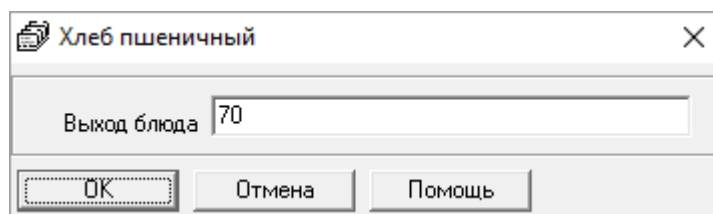
Для того чтобы изменить количество, выделите ячейку (красную или синюю) и нажмите на **Enter**, либо щелкните два раза правой кнопкой мыши, откроется окно:



*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, «**Мл. школьники**». 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.

Поле	Значение
Продукт:	Апельсин
Прием пищи:	ЗАВТРАК
Блюдо:	Флоды и ягоды свежие
Тип довольствующихся:	Мл. школьники
Количество довольствующихся:	15
Остаток на складе:	-5,5 кг (-5500г)
Необходимое количество:	100 г

Параметры замены:

- Заменить по рецептуре (варианты)
- Заменить по справочнику "Замена продуктов"
- Заменить по остаткам на складе

Частичная замена

Продукт-заменитель	Абрикосы
Количество на одного	81,4
Количество на всех	1,2
Остаток на складе	0
Количество основного продукта	
Количество продукта-заменителя	0

ОК    Отмена    Помощь

*Вид окна замены продукта в меню требования*

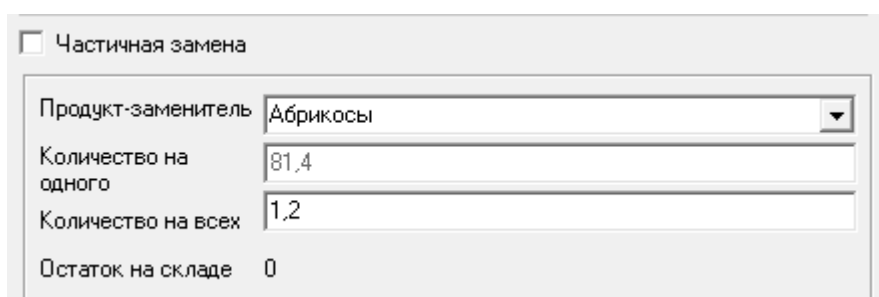
Далее рассмотрим более подробно окно замены продукта в меню-требовании. В данном окне необходимо выбрать параметры замены:

- **«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:



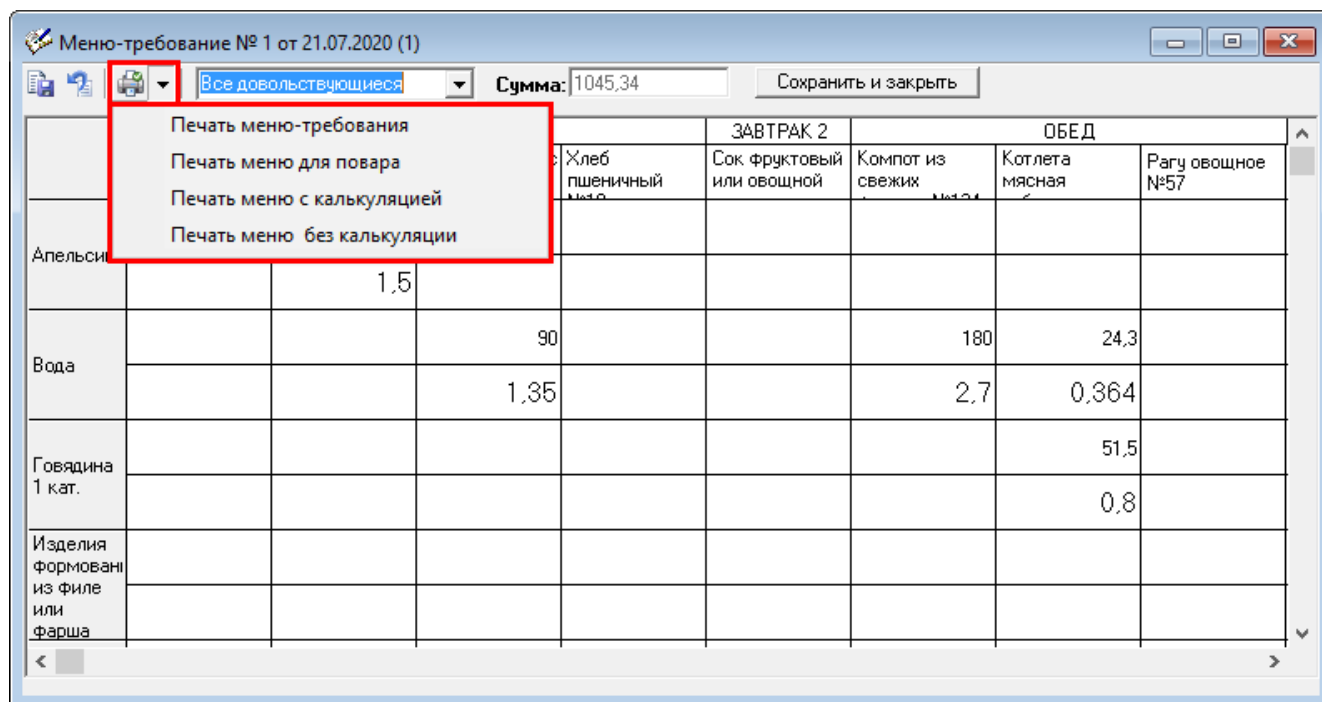
<input type="checkbox"/> Частичная замена	
Продукт-заменитель	Абрикосы
Количество на одного	81,4
Количество на всех	1,2
Остаток на складе	0

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:





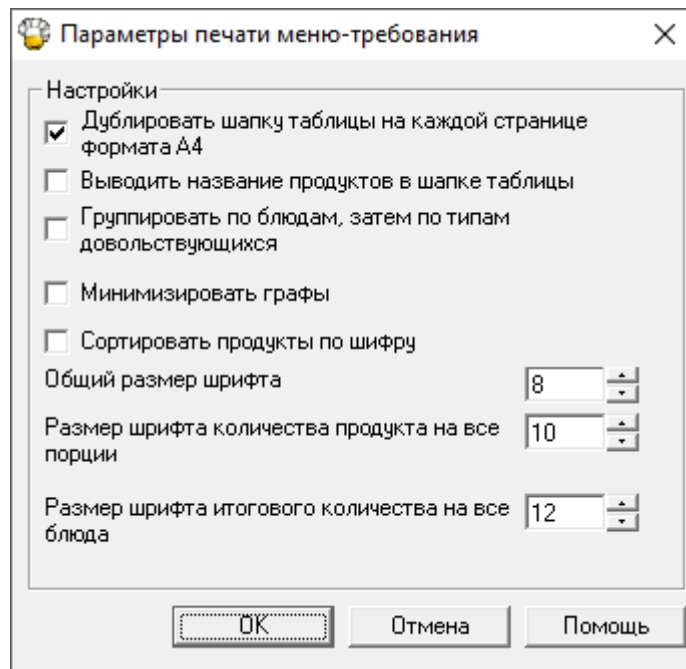
Меню-требование № 1 от 21.07.2020 (1)

Все довольствующиеся | Сумма: 1045,34 | Сохранить и закрыть

			ЗАВТРАК 2	ОБЕД		
Хлеб пшеничный			Сок фруктовый или овощной	Компот из свежих	Котлета мясная	Рагу овощное №57
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						

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 шапке 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»

наименование учреждения			МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ № 1										Источники финансирования		Раздел		Шифр учреждения		Коды	
По группам			НА ВЫДАЧУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ										Источники финансирования		Раздел		Шифр учреждения		Коды	
кол-во человек	Мл.школьники	Всего	на 05.07.2018										Источники финансирования		Раздел		Шифр учреждения		Коды	
15	15	15	Материально-ответственное лицо										Источники финансирования		Раздел		Шифр учреждения		Коды	
плановая стоимость д-дня	0	0	Плановая сумма										Источники финансирования		Раздел		Шифр учреждения		Коды	
фактическая стоимость д-дня	78,03	78,03	Плановая сумма										Источники финансирования		Раздел		Шифр учреждения		Коды	
Сумма (план)	0	0	Плановая сумма										Источники финансирования		Раздел		Шифр учреждения		Коды	
Сумма (факт)	1106,25	1106,25	Плановая сумма										Источники финансирования		Раздел		Шифр учреждения		Коды	

### 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	Мл.школьники
		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	Котлета мясная рубленая, запеченная с соусом	Рагу овощное	Салат из капусты	Суп крестьянский	Хлеб ржаной	Изделие формованное	Отвар шиповника	Пюре картофельное	Салат из помидоров	Каша гречневая	Печенье витаминизированное	Чай сладкий с молоком		
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		64,5		766,8
				1,35			2,7	0,36			3,6			2,25			0,27		0,97		11,5
Говядина 1 кат.	кг							51,5													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 05.07.2018 МЛ.ШКОЛЬНИКИ														
Наименование блюда	Выход, г	Пищевая ценность				Витамины и минералы, мг						Стоимость		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	В1	С	Fe	Ca	A	Mg		E	P
<b>ЗАВТРАК</b>														
Кисломолочный напиток	180	5,04	5,76	7,38	186,20	0,054	1,260	0,180	216,000	0,036	25,200	0,000	171,000	0,000
Фрукты и ягоды свежие	70	0,29	0,29	7,06	31,72	0,000	11,693	0,147	11,536	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Суп молочный с макаронными изделиями	150	4,95	6,75	15,48	140,28	0,030	0,675	0,345	79,500	0,195	17,445	0,000	90,585	1,050
Хлеб пшеничный	70	4,62	0,63	26,60	139,30	0,140	0,000	1,330	16,100	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
<b>ЗАВТРАК 2</b>														
Сок фруктовый или овощной витаминизированный	100	0,50	0,10	10,10	46,00	0,010	2,000	1,400	7,000	0,000	4,000	0,000	7,000	6,000
<b>ОБЕД</b>														
Компот из свежих фруктов	150	5,82	5,82	13,40	52,04	0,000	2,400	0,360	10,665	0,000	3,105	0,000	1,605	0,600
Котлета мясная рубленая, запеченная с соусом молочным	90	10,30	11,18	7,30	175,06	0,054	0,198	0,646	60,921	0,090	20,313	0,000	115,695	13,410
Рагу овощное	140	3,50	4,75	13,48	117,89	0,064	7,668	0,094	89,036	0,084	35,368	0,000	100,016	8,530
Салат из капусты и моркови с растительным маслом	45	0,74	3,19	2,21	40,85	0,014	11,592	0,265	20,952	0,000	8,498	0,000	15,120	1,490
Суп крестьянский со сметаной	200	2,42	1,62	13,20	92,08	0,100	7,080	0,920	38,200	0,000	29,900	0,000	69,100	4,200
Хлеб ржаной	30	1,05	0,27	9,36	44,55	0,090	0,000	1,170	10,500	0,000	0,000	0,000	0,000	1,200
<b>ПОЛДНИК</b>														
Изделие формованное из филе или фарша рыбы (промышленного производства)	25	7,44	0,19	0,00	31,16	0,000	0,000	0,000	12,082	0,000	5,810	0,000	83,912	0,000
Отвар шиповника	150	0,40	0,16	11,79	56,82	0,009	120,000	0,375	7,320	0,000	2,040	0,000	2,040	18,300
Пюре картофельное	120	2,60	3,74	6,43	99,12	0,084	2,508	0,586	44,064	0,072	18,672	0,000	65,064	4,330
Салат из помидоров свежих с перцем сладким с раст. маслом	45	1,48	9,61	5,69	118,19	0,096	61,450	1,035	18,270	0,000	21,070	0,000	34,263	4,620
<b>УЖИН</b>														
Каша гречневая молочная жидкая	150	5,24	7,82	18,75	166,78	0,075	0,675	1,125	138,360	0,195	45,315	0,000	146,445	1,350
Печенье витаминизированное	20	0,10	0,00	16,00	64,80	0,000	0,000	0,320	4,200	0,000	1,400	0,000	2,200	5,600
Чай сладкий с молоком	150	2,34	2,43	13,28	61,96	0,015	0,495	0,480	96,075	0,120	13,125	0,000	71,955	0,490


### Печатная форма меню с калькуляцией

<b>МЕНЮ</b>		
на 21.07.2020		
МЛ.ШКОЛЬНИКИ		
Наименование блюда	Выход, г	Стоимость
<b>ЗАВТРАК</b>		
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
<b>ЗАВТРАК 2</b>		
Сок фруктовый или овощной витаминизированный	100	6,00
<b>ОБЕД</b>		
Компот из свежих фруктов	150	0,60
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
<b>ПОЛДНИК</b>		
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
<b>УЖИН</b>		
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)
		Борискин Ю.Д. (расшифровка подписи)

*Печатная форма меню без калькуляции*

**Примечание:** расчет стоимости меню-требования показан в пункте [«Расчет плановых и фактических цен»](#) настоящего руководства пользователя.

## Расход продуктов питания


Откройте пункт меню: **Склад** → **Операции** → **Расход** либо на панели инструментов **«Операции»** нажмите на кнопку  – **«Расход»**.

Прежде чем начать работать с документом **«Расход»**, необходимо заполнить следующие справочники:

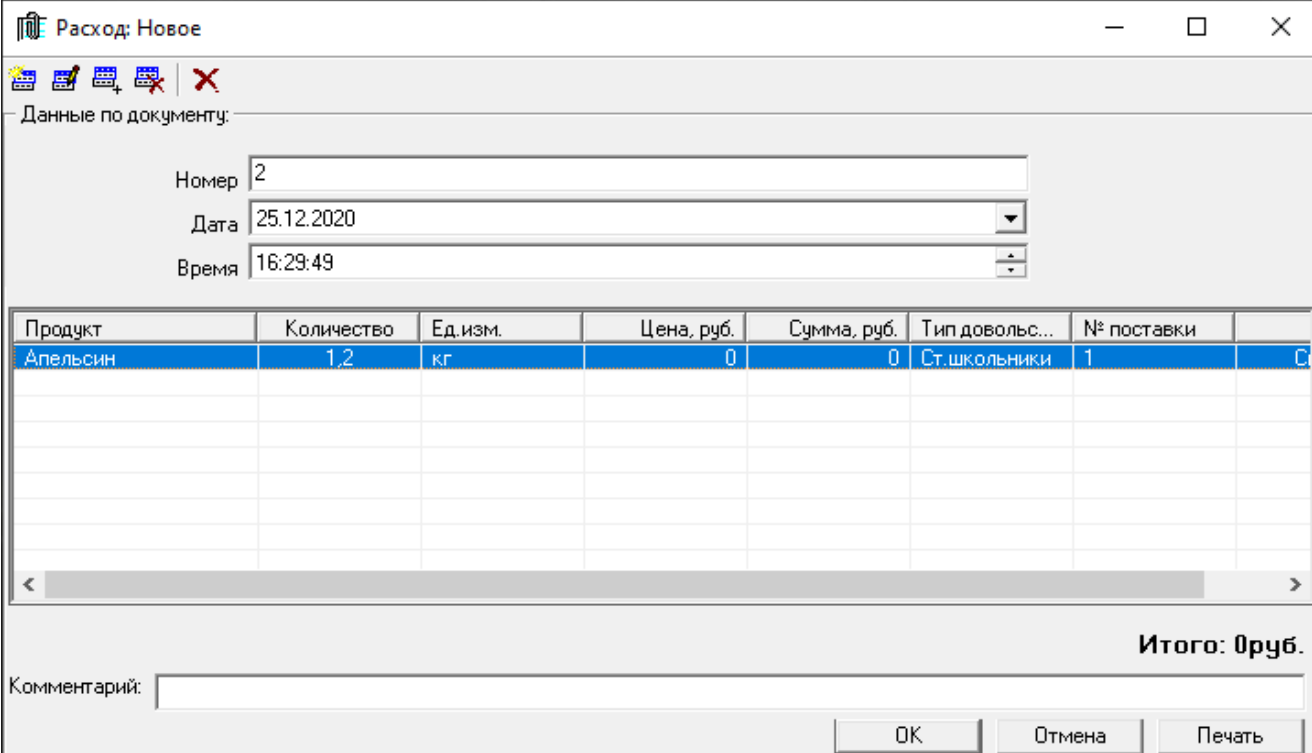
- **«Остатки на складе»** и/или **«Приход»**;
- **«Продукты»**;
- **«Единицы измерения»**.

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 кнопку  – «Новая запись»;

2. В окне документа заполните/измените поля «Номер», выберите дату;



Расход: Новое

Данные по документу:

Номер: 2

Дата: 25.12.2020


Время: 16:29:49

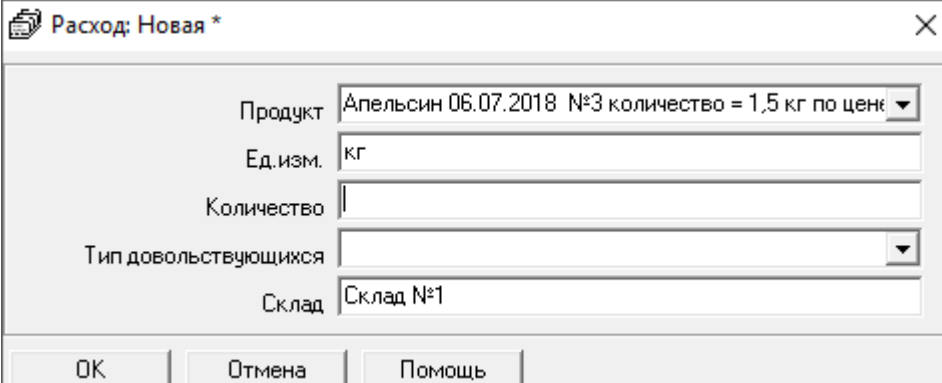
Продукт	Количество	Ед.изм.	Цена, руб.	Сумма, руб.	Тип довольс...	№ поставки
Апельсин	1,2	кг	0	0	Ст.школьники	1

Итого: 0руб.

Комментарий:

OK Отмена Печать

3. Чтобы добавить в документ продукты, нажмите на панели документа кнопку  – «Новая запись»;



Расход: Новая \*

Продукт: Апельсин 06.07.2018 №3 количество = 1,5 кг по цене

Ед.изм.: кг

Количество:

Тип довольствующихся:

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;

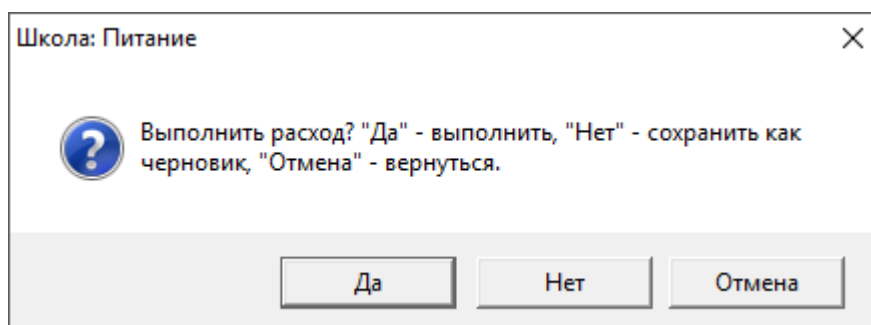
**Внимание:** по данным документов расхода составляется отчет о химическом составе, поэтому будьте внимательны и следите за корректностью вводимых данных!

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:




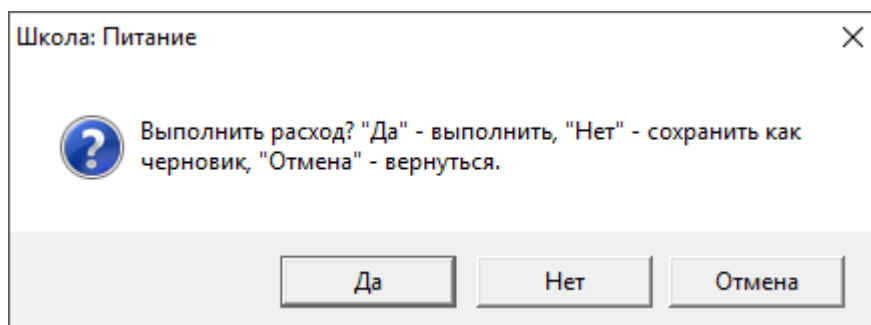
При нажатии кнопки «**Да**» программа выполняет расход и в поле «**Статус**» журнала документов проставляется запись «**Выполнен**».

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**».

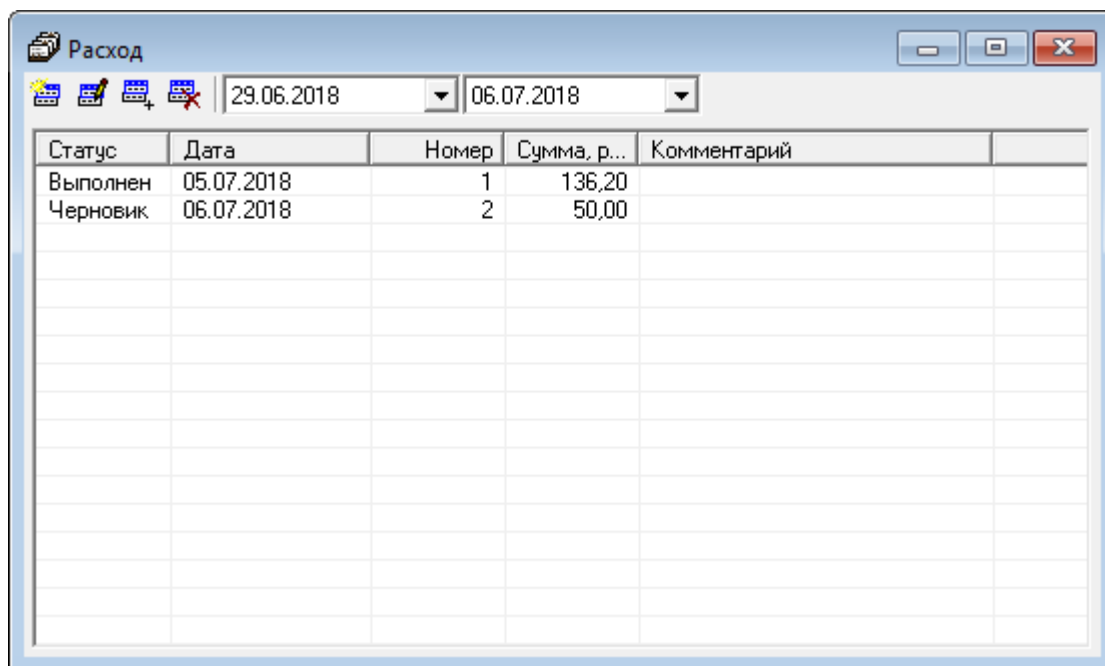
### Редактирование документов:

1. В журнале документов нажмите на панели инструментов иконку  – «Изменить»;
2. В окне редактирования документа при необходимости измените поля «Номер», «Дата», «Комментарий»;
3. При необходимости выполните шаги 3-6 пункта «Создание нового расхода»;
4. Нажмите «ОК» в окне документа;
5. Программа выдаст сообщение:




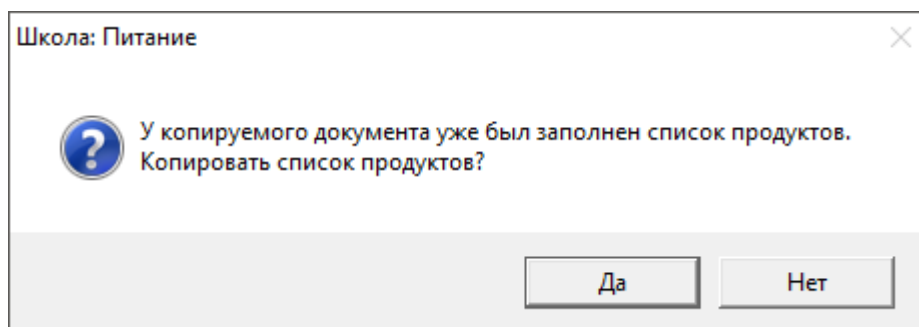
При нажатии кнопки «Да» программа выполняет расход и в поле «Статус» журнала документов проставляется запись «**Выполнен**».

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»](#)).

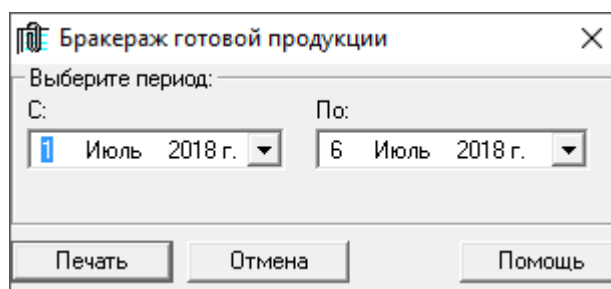
## Отчеты

Для того чтобы создать отчет необходимо полно и тщательно заполнить все имеющиеся справочники, документы, журналы.

### Бракеражный журнал готовой продукции, Бракеражный журнал пищевых продуктов

Для того чтобы сформировать отчеты:

- Откройте 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 «Стандартная» нажмите кнопку  – «Бракераж пищевых продуктов».
- В диалоговом окне выберите период, за который Вы хотите сформировать данный отчет, например:



- Нажмите «ОК»;
- Отчет будет сформирован в **MS Excel**.



**Журнал бракеража готовой продукции**  
на период с 01.09.2019 по 03.09.2019

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* (* Указываются причины запрещения к реализации готовой продукции)
1	2	3	4	5	6	7	
<b>03 сентября 2019</b>							
<b>ЗАВТРАК</b>							
03 сентября 2019		Фрукты и ягоды свежие	Карта № 140				
03 сентября 2019		Кисломолочный напиток	Карта № 119				
03 сентября 2019		Хлеб пшеничный	Карта № 10				
03 сентября 2019		Суп молочный с макаронными изделиями	Карта № 33; Цвет белый. Макароны хорошо разварены, не слиплись. Вкус и запах свойственные отварной вермишели и молока.				
<b>ЗАВТРАК 2</b>							
03 сентября 2019		Сок фруктовый или овощной витаминизированный	Карта № 130				

*Окно отчета «Бракеражный журнал готовой продукции»*

**ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ**  
на период с 01.09.2019 по 03.09.2019

Дата и час поступления	Наименование пищевых продуктов	Кол-во поступивших пищевых продуктов (в кг, в л, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступивших пищевых продуктов	Конечный срок реализации пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации по дням	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>БАКАЛЕЯ</b>								
03.09.2019	Сахарный песок	0,53 кг	1		04.09.2019	03.09.2019		
03.09.2019	Соль пищевая йодированная	0,044 кг	1		04.09.2019	03.09.2019		
<b>ВОДА, СОКИ И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ: ВОДЫ ЛЕЧЕБНО-СТОЛОВЫЕ</b>								
03.09.2019	Вода	11,502 л	1		04.09.2019	03.09.2019		
<b>ВОДА, СОКИ И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ: СОКИ</b>								
03.09.2019	Сок яблочный	1,5 л	1		04.09.2019	03.09.2019		
<b>ВОДА, СОКИ И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ: ЭКСТРАКТЫ</b>								
03.09.2019	Чай черный	0,01 кг	1		04.09.2019	03.09.2019		
<b>ЖИРЫ РАСТИТЕЛЬНЫЕ И ЖИВОТНЫЕ</b>								
03.09.2019	Масло растительное	0,11 л	1		04.09.2019	03.09.2019		
<b>КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ</b>								
03.09.2019	Пастила	0,3 кг	1		04.09.2019	03.09.2019		
<b>КРУПЫ, ЗЛАКИ И ЗЕРНОБОБОВЫЕ: КРУПЫ</b>								
03.09.2019	Гречневая крупа	0,2 кг	1		04.09.2019	03.09.2019		
03.09.2019	Пшено	0,1 кг	1		04.09.2019	03.09.2019		
03.09.2019	Хлопья гречневые	10 кг	1		04.09.2019			
<b>МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ: МАСЛО</b>								
03.09.2019	Масло сливочное	0,359 кг	1		04.09.2019	03.09.2019		
<b>МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ: СЫРЫ</b>								


*Окно отчета «Бракеражный журнал пищевых продуктов»*

## Накопительные ведомости

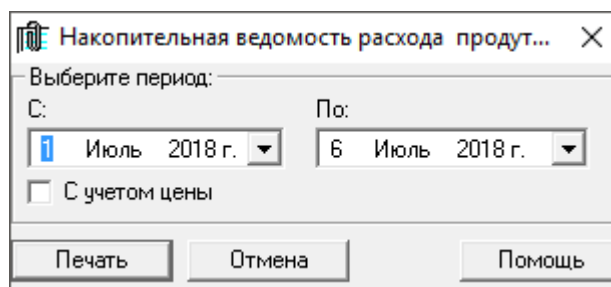
Программа предлагает Вам использовать 6 видов отчетов:

- «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:



- Отчет будет сформированы в **MS Excel**.

<b>НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ НАРАСТАЮЩИМ ИТОГОМ №</b>	
ПО РАСХОДУ ПРОДУКТОВ	
за	01.07.2018 - 06.07.2018
Учреждение	
Структурное подразделение	
Материально-ответственное лицо	


Наименование продуктов	Ед.изм.	Расход по дням нарастающим итогом					
		01.07.2018	02.07.2018	03.07.2018	04.07.2018	05.07.2018	06.07.2018
1	2	3	4	5	6	7	8
Апельсин	кг	0	0	0	0	1,5	1,5
Вода	л	0	0	0	0	11,502	11,502
Говядина 1 кат.	кг	0	0	0	0	0,8	0,8
Гречневая крупа	кг	0	0	0	0	0,2	0,2
Изделия формованные из филе или фар	кг	0	0	0	0	0,38	0,38

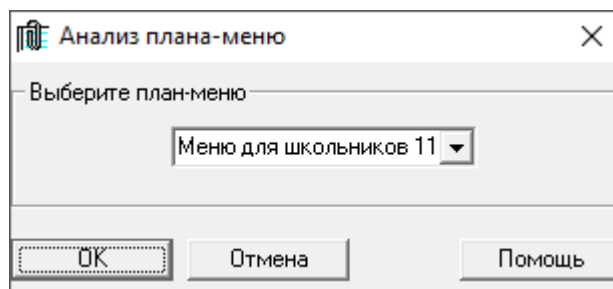
*Печатная форма «Накопительная ведомость расхода продуктов питания нарастающим итогом»*


**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

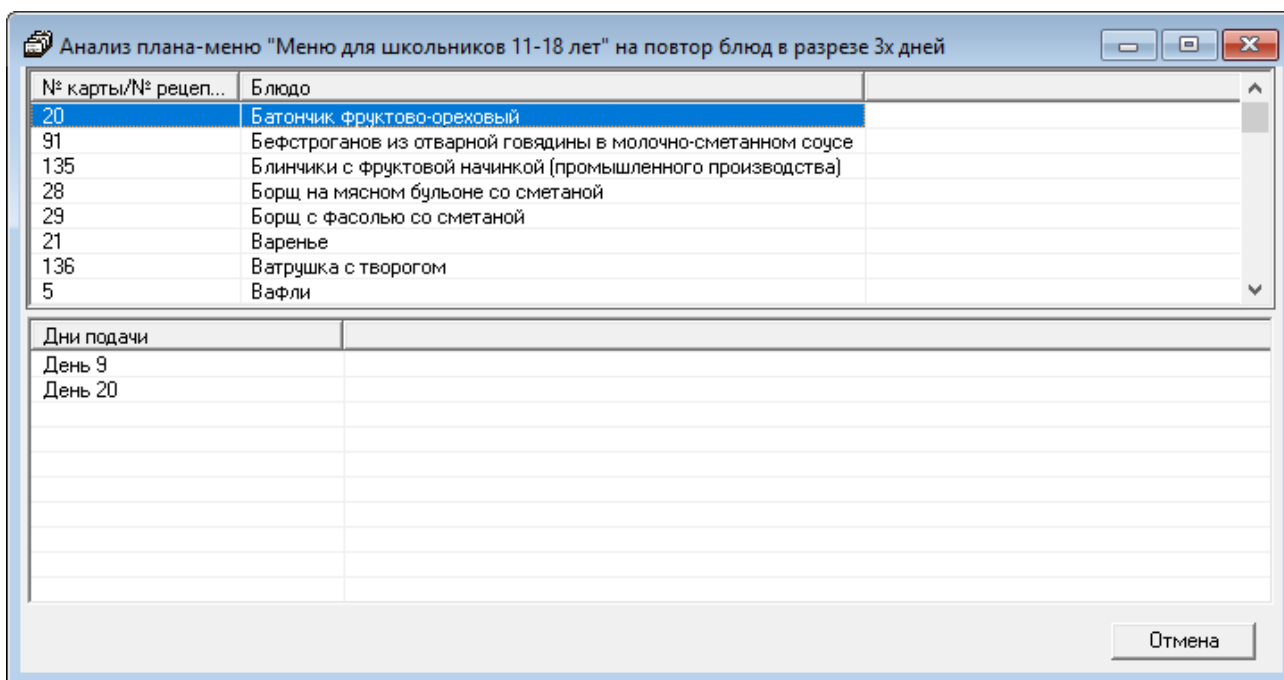
Еще одна **уникальная возможность** данной программы, предназначена для быстрого просмотра возможных повторений одних и тех же блюд и кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня.

Чтобы выполнить анализ план-меню на соответствие нормам питания, выберите пункт меню **Отчеты** → **Анализ план-меню на повтор блюд в разрезе 3х дней** либо на панели инструментов нажмите кнопку  – «Анализ план-меню на повтор блюд в разрезе 3х дней». Далее 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 повтор 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.




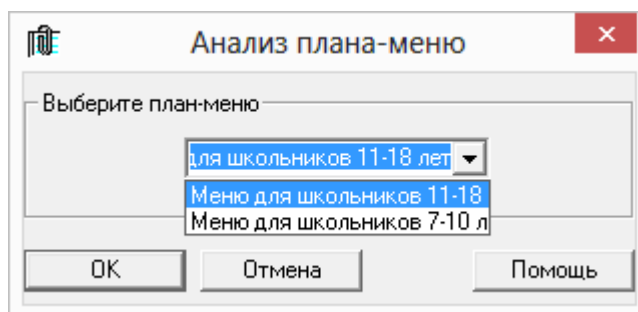
*Экранная форма «Анализ план-меню на повтор блюд в разрезе 3х дней»*


**Примечание:** В соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд и кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня». Поэтому такие повторения, которые нарушают СанПиН программа выделяет красным цветом.

## Анализ план-меню на соответствие нормам питания

В программе «[Школа: Питание](#)» **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 «Стандартная» нажмите на кнопку  – «**Анализ план-меню на соответствие нормам питания**». Далее 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 2х 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 школьников 11-18 лет" на соответствие нормам питания

День 1

Продукт	План, г	Норма, г	Отклонение, +/-	План к норме, %
<b>Итого</b>				
<b>Ст. школьники</b>				
<b>Дрожжи хлебопекарн...</b>	<b>0,49</b>	<b>1,2</b>	<b>-0,71</b>	<b>40,83</b>
Дрожжи хлебопекарные	0,49			
<b>Какао</b>	<b>3,78</b>	<b>0,72</b>	<b>3,06</b>	<b>525</b>
Какао прессованное	3,78			

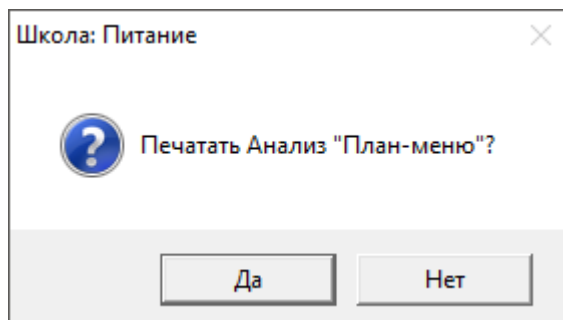
  

Продукт	План, г	Норма, г	Отклонение, +/-	План к норме, %
<b>Ст. школьники</b>				
<b>Дрожжи хлебопекарн...</b>	<b>0</b>	<b>1,2</b>	<b>-1,2</b>	<b>0</b>
Дрожжи прессованные	0			
Дрожжи хлебопекарные	0			
<b>Какао</b>	<b>12,6</b>	<b>0,72</b>	<b>11,88</b>	<b>1750</b>
Какао прессованное	12,6			

Отмена

Экранная форма «Анализ план-меню на соответствие нормам питания»

Имеется возможность распечатки формы в MS Excel.




Анализ плана-меню "Меню для школьников 11-18 лет" на соответствие нормам питания					
№ п/п	Продукт	План,г	Норма,г	Отклонение,+/-	План к норме,%
<b>Ст.школьники</b>					
<b>Дрожжи хлебопекарные</b>		<b>0,49</b>	<b>1,2</b>	<b>-0,71</b>	<b>40,83</b>
1	Дрожжи хлебопекарные	0,49			
<b>Какао</b>		<b>3,78</b>	<b>0,72</b>	<b>3,06</b>	<b>525,00</b>
1	Какао-напиток быстрорастворимый (сухая смесь)	3,78			
<b>Картофель</b>		<b>159,68</b>	<b>112,8</b>	<b>46,88</b>	<b>141,56</b>
1	Картофель	159,52			
2	Крахмал	0,12			
3	Крахмал картофельный	0,04			
<b>Кисломолочные продукты (массовая</b>		<b>154,25</b>	<b>108,00</b>	<b>46,25</b>	<b>142,82</b>
1	Кефир	153,00			
2	Молоко "Дружба" сгущенное с сахаром	1,25			
<b>Колбасные изделия</b>		<b>9,85</b>	<b>11,76</b>	<b>-1,91</b>	<b>83,76</b>
1	Колбаса вареная высшего сорта	2,5			
2	Сосиски	7,35			


*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.

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, %
<b>Ст. школьники</b>		
ЗАВТРАК	31,8	20 - 25
ЗАВТРАК 2	1,5	10
ОБЕД	32,6	30 - 35
ПОЛДНИК	18	10 - 15
УЖИН	16,1	20 - 25
УЖИН 2		5 - 10
<b>День 1</b>		
ЗАВТРАК	31,9	20 - 25
ЗАВТРАК 2	0,7	10
ОБЕД	29,8	30 - 35
ПОЛДНИК	19,6	10 - 15
УЖИН	18	20 - 25
<b>День 2</b>		
ЗАВТРАК	33,6	20 - 25

Экранная форма «Анализ распределения калорийности план-меню»

Анализ распределения калорийности плана-меню "Меню для школьников 11-18 лет"			
№ п/п	Прием пищи	План, %	Норма, %
<b>Ст. школьники</b>			
1	ЗАВТРАК	31,8	20 - 25
2	ЗАВТРАК 2	1,5	10
3	ОБЕД	32,6	30 - 35
4	ПОЛДНИК	18	10 - 15
5	УЖИН	16,1	20 - 25
6	УЖИН 2		5 - 10

Печатная форма «Анализ распределения калорийности план-меню»

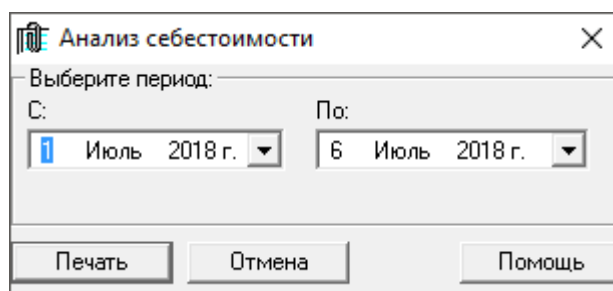


## Анализ отклонения фактической себестоимости детодня от плана

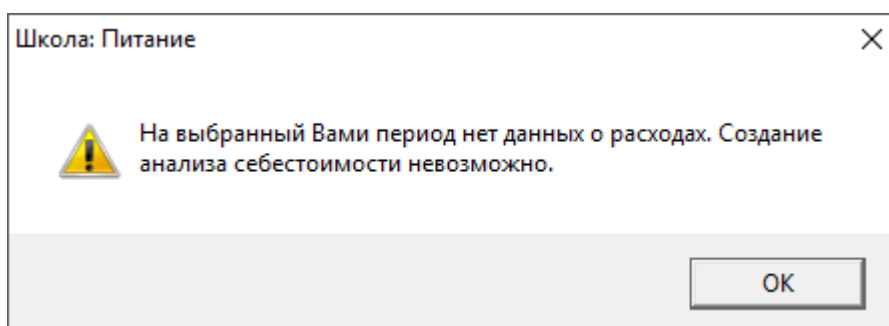
Для того чтобы выполнить анализ отклонения фактической себестоимости детодня от плана выполните следующее:

1. Выберите пункт меню **Отчеты** → **Анализ отклонения фактической себестоимости детодня от плана**;

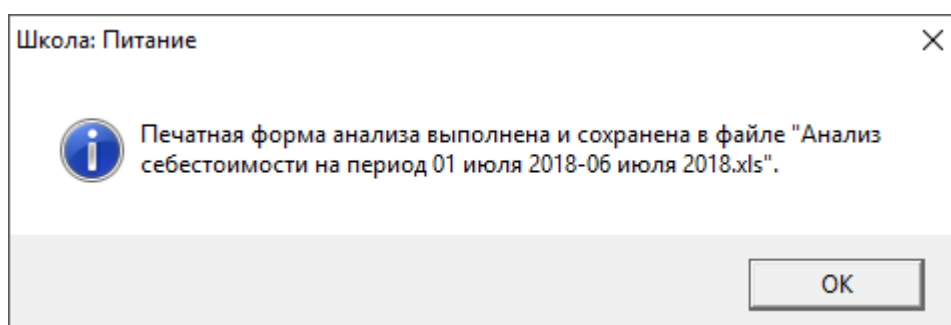
2. В открывшемся диалоговом окне выберите необходимый период и нажмите кнопку «**Печать**»:



**Примечание:** анализ отклонения фактической себестоимости детодня 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:




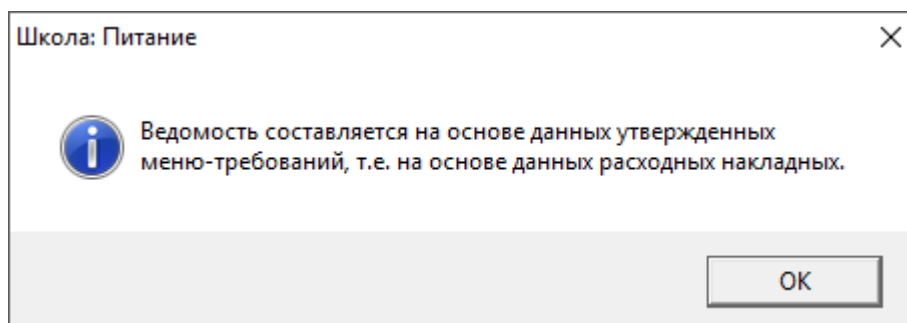
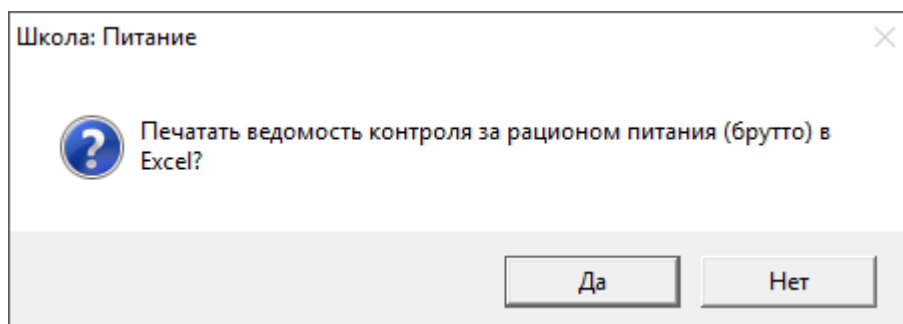
Анализ отклонения фактической себестоимости детодня от плана за период с 01.07.2018 по 06.07.2018					
№ п/п	Тип довольствующихся	План,р	Факт,р	Отклонение,+/-	План к факту,%
<b>05 июля 2018</b>					
1	Мл.школьники	0,00	73,75	73,75	
<b>ИТОГО</b>					
1	Мл.школьники	0,00	73,75	73,75	

*Печатная форма «Анализ отклонения фактической себестоимости детодня 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 «Стандартная» 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, который при необходимости.

3. Если не было расхода на выбранный период, то программа выдаст сообщение: «**На выбранный Вами период не было утвержденных документов Меню на день**»;

4. Далее ведомость будет сформирована в **MS Excel**.

Ведомость контроля за рационом питания (брутто) за период 01.07.2018 - 06.07.2018 для "1-классы"											
№ п/п	Наименование группы продуктов	Норма продукта в г (брутто)	Фактически выдано продуктов в граммах на одного человека						В среднем за десять дней	Отклонение от нормы в %	Отклонение от нормы (+/-)
			1	2	3	4	5	6			
			01.07.2018	02.07.2018	03.07.2018	04.07.2018	05.07.2018	06.07.2018			
1	Кондитерские изделия	6,65	0	30	0	0	0	0	3	45,11	-3,65
2	Крупы (злаки), бобовые	28,50	0	42	20	0	0	0	6,2	21,75	-22,30
3	Макаронные изделия	7,60	0	53,7	0	0	0	0	5,37	70,66	-2,23
4	Масло растительное	8,60	0	6,15	3,15	0	0	0	0,93	10,81	-7,67
5	Масло сливочное	20,90	0	9,6	20,15	0	0	0	2,975	14,23	-17,92
6	Молоко, в т.ч. кисломолочные продукты	371,00	0	157,5	240	0	0	0	39,75	10,71	-331,25
7	Мука пшеничная	23,80	0	12	0	0	0	0	1,2	5,04	-22,60
8	Овощи, зелень	194,75	0	105,5	127,75	0	0	0	23,325	11,98	-171,43
9	Птица	19,00	0	26	26	0	0	0	5,2	27,37	-13,80
10	Сахар	37,00	0	33,45	32,1	0	0	0	6,555	17,72	-30,45
11	Сметана	8,60	0	25	0	0	0	0	2,5	29,07	-6,10
12	Соки фруктовые (овощные)	100,00	0	100	100	0	0	0	20	20,00	-80,00
13	Соль	3,80	0	1,85	2,237	0	0	0	0,4087	10,76	-3,39
14	Сыр	3,80	0	22,5	0	0	0	0	2,25	59,21	-1,55
15	Творог, творожные изделия	28,50	0	96	0	0	0	0	9,6	33,68	-18,90
16	Фрукты (плоды) свежие	100,00	0	14,85	117,015	0	0	0	13,1865	13,19	-86,81
17	Фрукты (плоды) сухие	8,55	0	18	18	0	0	0	3,6	42,11	-4,95
18	Хлеб пшеничный (зерновой)	70,00	0	34,8	35,5	0	0	0	7,03	10,04	-62,97
19	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40,00	0	40	40	0	0	0	8	20,00	-32,00
20	Чай, фиточай	0,50	0	0,54	0,54	0	0	0	0,108	21,60	-0,39
21	Яйцо	19,00	0	11,4	42,8	0	0	0	5,42	28,53	-13,58
22	Картофель	172,00	0	0	213,75	0	0	0	21,375	12,43	-150,63
23	Рыба, в т.ч. с/с и м/с	30,40	0	0	56,35	0	0	0	5,635	18,54	-24,76

*Печатная форма «Ведомость контроля за рационом питания (брутто)»*

**Примечание:** если в параметрах программы указано 5 или 6-дневная рабочая неделя, то период ведомости рассчитывается без учета субботы и воскресенья или воскресенья соответственно в случае, если отсутствует утвержденное меню на день в выходные дни. В обратном случае указанные меню будут включены в ведомость, а период уменьшен на количество включенных дней.

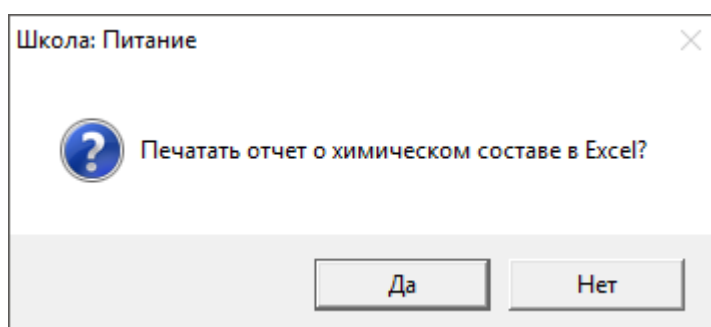
**Внимание:** «Ведомость контроля за рационом питания (нетто)» формируется по данным из утвержденных документов меню на день, а «Ведомость контроля за рационом питания (брутто)» формируется по данным из утвержденных документов меню-требований, то есть по меню-требованиям, по которым был выполнен расход.

## Отчет о химическом составе

Программа предоставляет выбор выполнения отчета о химическом составе: расчет по нетто и расчет по брутто.

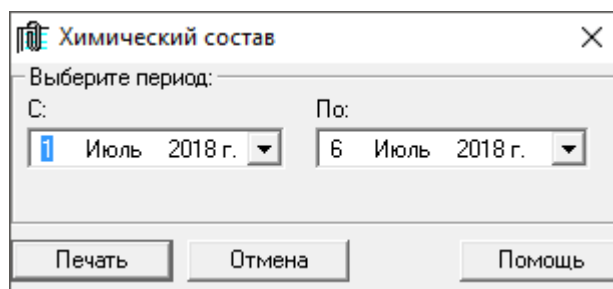
Для того чтобы сформировать отчет, выполните:

- откройте пункт меню **Отчеты** → **Отчет о химическом составе (брутто) / (нетто)**, либо на панели инструментов нажмите треугольник рядом с кнопкой  и выберите необходимый вид отчета (брутто или нетто):



Нажмите «Да».

- в диалоговом окне выбрать период, за который Вам необходимо создать отчет (по умолчанию выбран текущий месяц):



- отчет будет сформирован в **Microsoft Excel**.


ОТЧЕТ О ХИМИЧЕСКОМ СОСТАВЕ									
за 01.07.2018-06.07.2018									
Детодней: 1302							1-4 классы		
Продукт	Ед.изм.	Общее кол-во	Всего на 1 детодень	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Норма	%от нормы
<b>Дрожжи хлебопекарные</b>	<b>г</b>	<b>823,96</b>	<b>0,63</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1,00</b>	<b>63,28</b>
Дрожжи хлебопекарные	г	823,96	0,6328	0	0	0	1		
<b>Какао</b>	<b>г</b>	<b>3 377,00</b>	<b>2,59</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1,20</b>	<b>216,14</b>
Какао-напиток быстрорастворимый (сухая смесь)	г	3377,	2,5937	0	0	0	0		
<b>Картофель</b>	<b>г</b>	<b>141 380,00</b>	<b>108,59</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>84</b>	<b>188,00</b>	<b>57,76</b>
Картофель	кг	141,38	0,1086	2	0	18	84		
<b>Кисломолочные продукты</b>	<b>г</b>	<b>46 782,00</b>	<b>35,93</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>14</b>	<b>150,00</b>	<b>23,95</b>
Кефир	кг	46,782	0,0359	1	0	1	14		
<b>Колбасные изделия</b>	<b>г</b>	<b>14 049,00</b>	<b>10,79</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>14,70</b>	<b>73,40</b>
Колбаса вареная высшего сорта	кг	5,544	0,0043	1	1	0	8		
Сосиски	кг	8,505	0,0065	1	1	0	15		
<b>Кондитерские изделия</b>	<b>г</b>	<b>4 980,00</b>	<b>3,82</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10,00</b>	<b>38,25</b>
Вафли с молочно-жировой начинкой	кг	4,98	0,0038	0	0	0	0		
<b>Крупы (злаки), бобовые</b>	<b>г</b>	<b>79 816,00</b>	<b>61,30</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>64</b>	<b>196</b>	<b>45,00</b>	<b>136,23</b>
Геркулес	кг	8,53	0,0066	1	0	4	23		
Горох шлифованный	кг	2,46	0,0019	0	0	1	6		
Гречневая крупа	кг	20,35	0,0156	2	1	9	48		
Крупа кукурузная	кг	3,772	0,0029	0	0	2	10		
Крупа манная	кг	8,495	0,0065	1	0	5	22		
Крупа перловая	кг	1,507	0,0012	0	0	1	4		
Пшено	кг	12,437	0,0096	1	0	6	33		
Рис	кг	22,265	0,0171	1	0	11	52		
<b>Макаронные изделия</b>	<b>г</b>	<b>24 245,00</b>	<b>18,62</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>64</b>	<b>15,00</b>	<b>124,14</b>
Макаронные изделия	кг	24,245	0,0186	2	0	13	64		
<b>Масло растительное</b>	<b>г</b>	<b>13 250,00</b>	<b>10,18</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>92</b>	<b>15,00</b>	<b>67,84</b>

*Печатная форма отчета «Отчет о химическом составе (нетто)»*

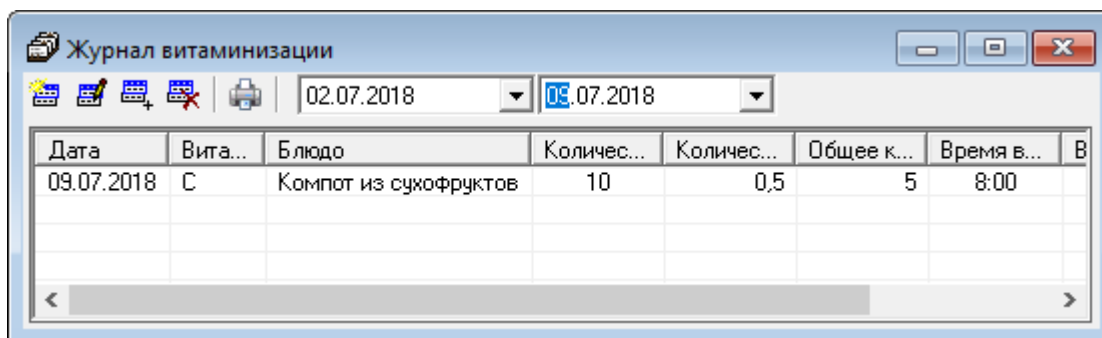
**Внимание:** «Отчет о химическом составе (нетто)» формируется по данным из утвержденных документов меню на день, а «Отчет о химическом составе (брутто)» формируется по данным из утвержденных документов меню-требований, то есть по меню-требованиям, по которым был выполнен расход.

## Журнал витаминизации

Для того чтобы сформировать отчет:

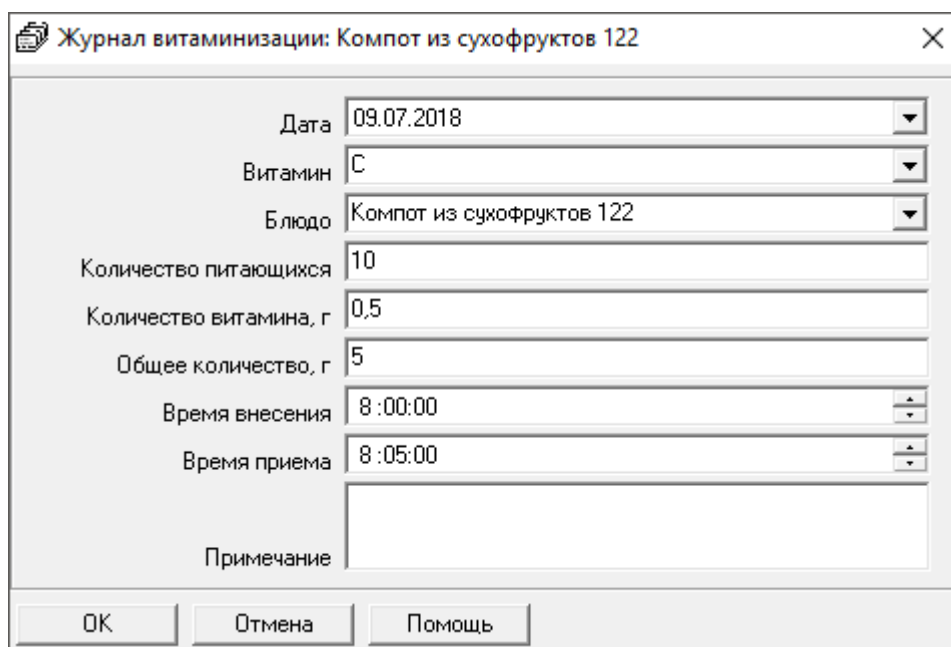
- Откройте пункт меню **Отчеты** → **Журнал витаминизации**, либо **ХАССП** → **Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд**, либо на панели инструментов нажмите на кнопку  – «**Журнал витаминизации**».

- На панели инструментов отчета выберите период, за который Вам необходимо создать отчет.



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.

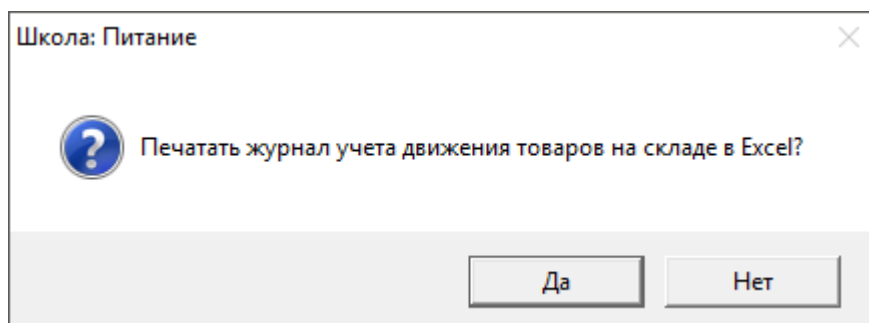
ЖУРНАЛ ВИТАМИНИЗАЦИИ							
за период с 02.07.2018 по 09.07.2018							
Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата, г	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
09.07.2018	С	Компот из сухофруктов	10	5	8:00	8:05	

Печатная форма (отчет) «Журнал витаминизации»

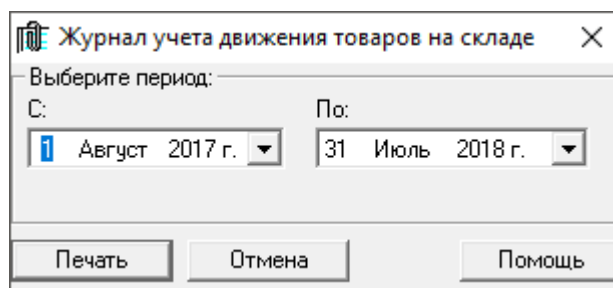
## Журнал учета движения товаров на складе

Чтобы сформировать журнал нажмите пункт меню **Отчёты** → **Учёт движения товаров на складе** → **Журнал учета движения товаров на складе**, либо **Склад** → **Отчеты** → **Учёт движения товаров на складе** → **Журнал учета движения товаров на складе**, либо нажмите на кнопку  – «Журналы учета движения товаров на складе».

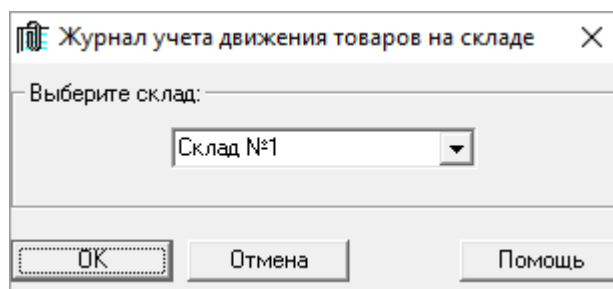
Программа выдаст сообщение в виде:



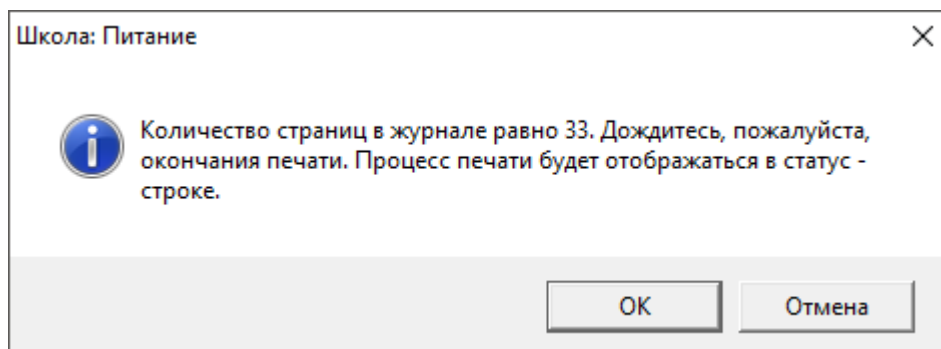
После нажатия кнопки «Да» выберите период:



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.

<b>Склад №1</b>		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	
<b>Ж У Р Н А Л</b>			
<b>УЧЕТА ДВИЖЕНИЯ ТОВАРОВ</b>			
<b>НА СКЛАДЕ</b>			
	за	2017-2018	г.
Лицо, ответственное за			
ведение журнала		(должность)	(фамилия, имя, отчество)

*Печатная форма «Журнал учета движения товаров на складе: Титульный лист»*



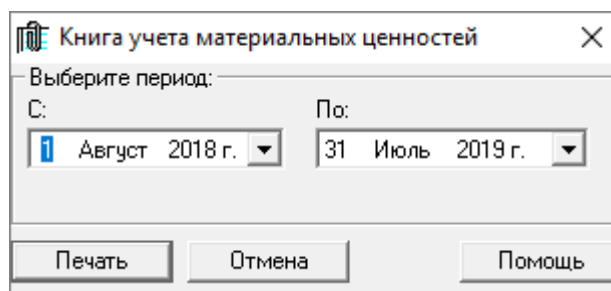
Наименование товара: Сок яблочный									
Единица измерения: л		Остаток на начало года: 0							
(наименование)									
Дата	Номер документа прихода	Приход	Номер документа расхода	Расход	Номер документа списания	Списано	Остаток	Примечание	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
05.07.2018	1	1,5					1,5		
05.07.2018			1	1,5			0		

*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** → **Учет движения товаров на складе** → **Книга учета материальных ценностей**.

Выберите период:



Книга учета материальных ценностей

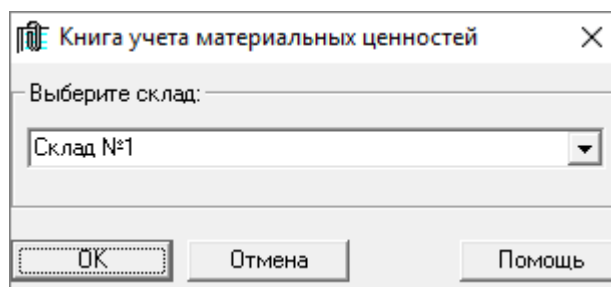
Выберите период:

С: Август 2018 г.

По: 31 Июль 2019 г.

Печать Отмена Помощь

После выбора периода формирования журнала выберите склад:



Книга учета материальных ценностей

Выберите склад:

Склад №1

OK Отмена Помощь

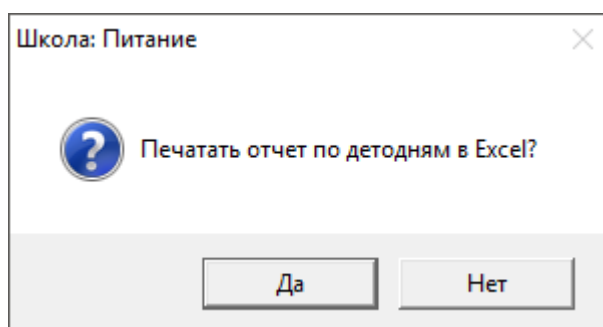
Программа выдаст сообщение, в котором будет указано количество страниц в журнале. Нажмите «**OK**» и журнал будет сформирован в **MS Excel**.

КНИГА										
учета материальных ценностей										
							Коды			
							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			

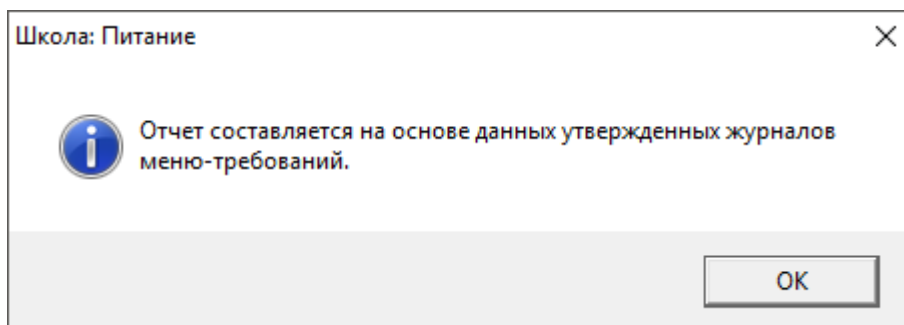
*Печатная форма «Книга учета материальных ценностей»*

## Отчет по детодням

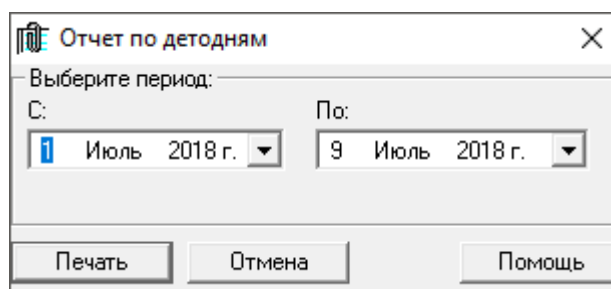
Для того чтобы сформировать ведомость, нажмите пункт меню **Отчеты** → **Отчет по детодням**.



В следующем окне нажмите «ОК»:



Перед формированием отчета необходимо выбрать период:



По умолчанию выделен текущий месяц:

<b>Стоимость питания (в разбивке по дням и типам довольствующихся) за период 01.07.2018-09.07.2018</b>						
Дата	Номер документа МТ	Номер документа расхода	Склад	Сумма дня	Тип довольствующихся	Количество питающихся
05.07.2018	1	1	Склад №1	1106,25	Мл.школьники	15

*Печатная форма «Отчет по детодням»*

**Примечание:** отчет формируется для сверки детодней отдельно по группам питающихся, для родительской платы в соответствии с табелями.


## Оборотно-сальдовая ведомость

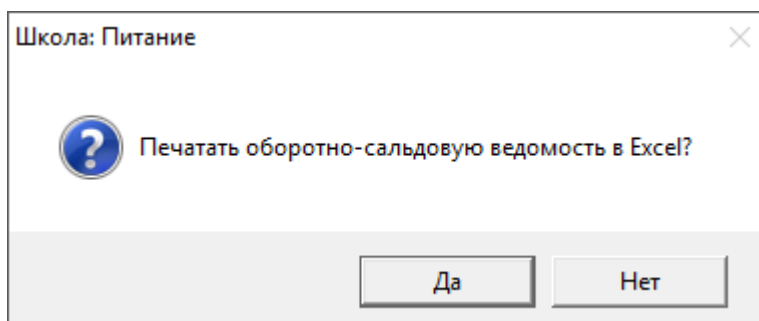
Программа предлагает Вам использовать три вида отчетов:

- **Оборотно-сальдовая ведомость по ОКУД 0504035;**
- **Оборотно-сальдовая ведомость;**
- **Оборотно-сальдовая ведомость по поставщикам;**

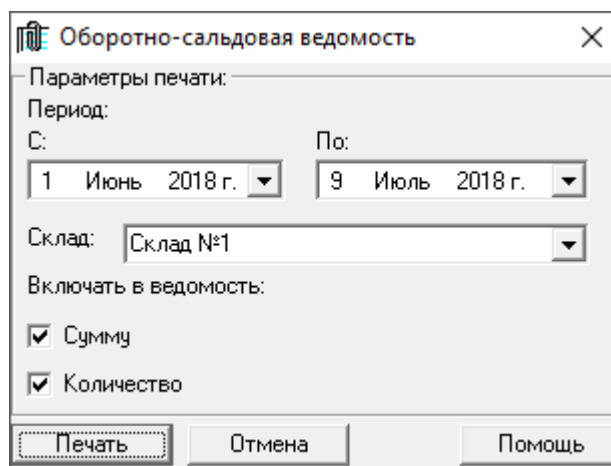
Для того чтобы сформировать ведомость, выберите нужный пункт в меню:

**Отчеты** → **Оборотно-сальдовая ведомость** ;

**Склад** → **Отчеты** → **Оборотно-сальдовая ведомость**, либо нажмите кнопку  – «**Оборотно-сальдовая ведомость**» на панели инструментов.



Перед формированием ведомости необходимо установить параметры печати:




По умолчанию выделен текущий месяц.

Оборотно-сальдовая ведомость на Склад №1 за 01 июня 2018-09 июля 2018						
Наименование продуктов	Единицы измерения	Начальный остаток	Приход	Расход	Списано	Конечный остаток
1	2	3	4	5	6	7
Апельсин	кг	0	3	1,5	5	-3,500
	руб.	0	75	0	0	75,000
Вода	л	0	11,502	11,502	0	0,000
	руб.	0	0	0	0	0,000
Говядина 1 кат.	кг	0	0,8	0,8	0	0,000
	руб.	0	168	168	0	0,000
Гречневая крупа	кг	0	0,2	0,2	0	0,000
	руб.	0	0	0	0	0,000
Изделия формованные из филе или фарша рыбы (пром. пр-ва)	кг	0	0,38	0,38	0	0,000
	руб.	0	0	0	0	0,000
Капуста белокочанная	кг	0	1,4	1,4	0	0,000
	руб.	0	35	35	0	0,000
Картофель	кг	0	4,3	4,3	0	0,000
	руб.	0	129	129	0	0,000
Кефир	кг	0	2,8	2,8	0	0,000
	руб.	0	0	0	0	0,000

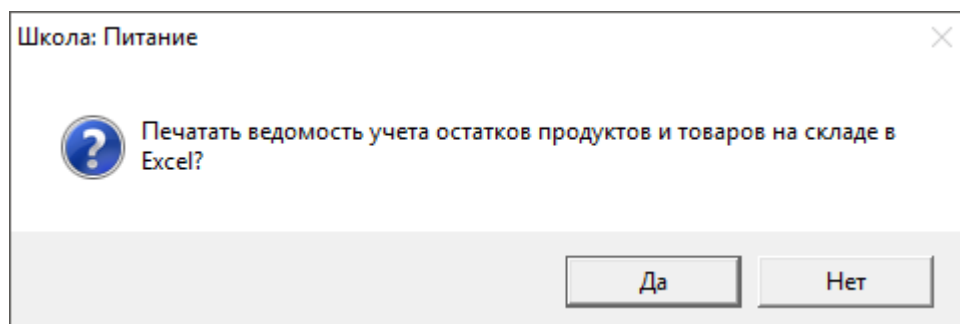
*Печатная форма «Оборотно-сальдовая ведомость»*

## Ведомость учета остатков продуктов и товаров на складе

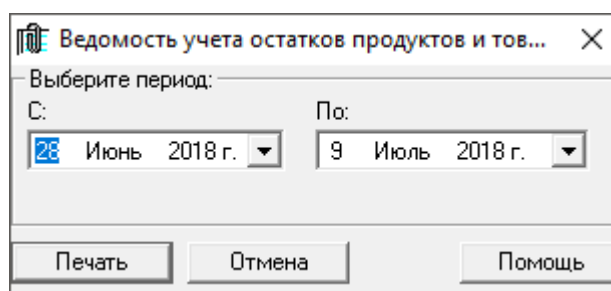
Для формирования ведомости выберите нужный пункт меню:

- **Отчеты** → **Ведомость учета остатков продуктов и товаров на складе**,
- **Склад** → **Отчеты** → **Ведомость учета остатков продуктов и товаров на складе**,
- панели инструментов нажмите иконку  – «**Ведомость учета остатков продуктов и товаров на складе**».

Программа выдаст сообщение вида:



После нажатия «**Да**» выберите период формирования ведомости. Автоматически программа предлагает период за последние 10 дней:



Процесс формирования ведомости можно наблюдать в статус-строке.

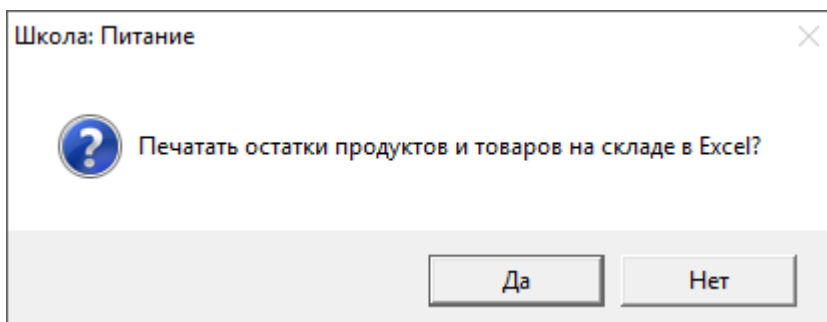
		Унифицированная форма № ОП-16					
		Утверждена постановлением Госкомстата					
		России от 25.12.1998 № 132					
		Код					
организация		Форма по ОКУД	330516				
		по ОКПО					
структурное подразделение		Вид деятельности по ОКДП					
		Вид операции					
Номер документа	Дата составления	Отчетный период					
	09.07.2018	с	по				
		28.06.2018	09.07.2018				
<b>Ведомость учета остатков продуктов и товаров на складе (в кладовой)</b>							
Материально ответственное лицо							
		должность	Фамилия, имя, отчество				
Номер по порядку	Продукты и товары		Единица измерения		Учетная цена, руб. коп.	Остаток на 05.07.2018	
	Наименование	код	Наименование	Код по ОКЕИ		Количество	сумма, руб. коп.
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Апельсин		кг		0,00	-5,00	0
2	Апельсин		кг		50	-	-
3	Вода		л		0	0	0
4	Говядина 1 кат.	610001	кг		210	0	0
5	Гречневая крупа	613029	кг		0	0	0
6	Изделия формованные из филе или фарша рыбы (пром. пр-ва)		кг		0	0	0
7	Капуста белокочанная	615079	кг		25	0	0

*Печатная форма «Ведомости учета продуктов и товаров на складе»*

## Остатки продуктов на выбранную дату

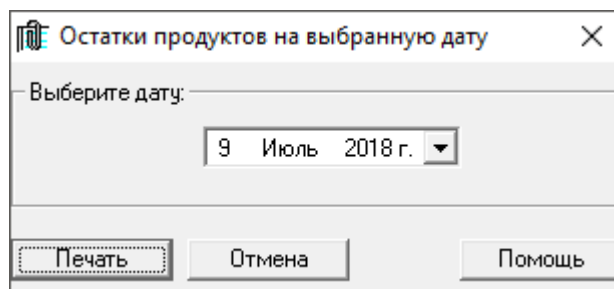
Для того чтобы сформировать отчет «Остатки продуктов на выбранную дату» выберите пункт:

- **Отчеты** → **Остатки продуктов на выбранную дату**,
- **Склад** → **Отчеты** → **Остатки продуктов на выбранную дату**:



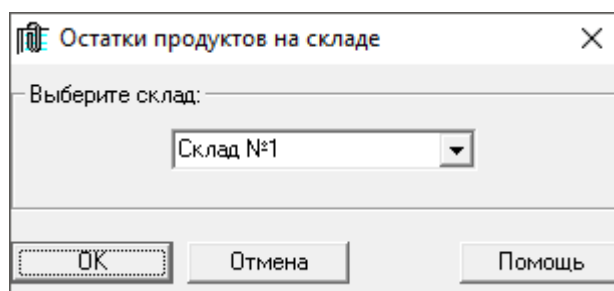
Для продолжения печати нажмите «Да».

В следующем окне выберите дату, на которую необходимо вывести остатки продуктов и товаров на складе:

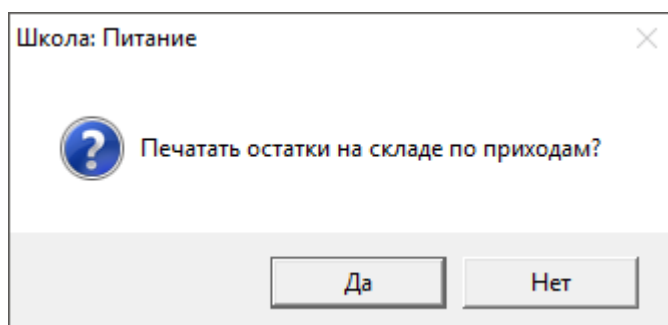


Нажмите «**Печать**».

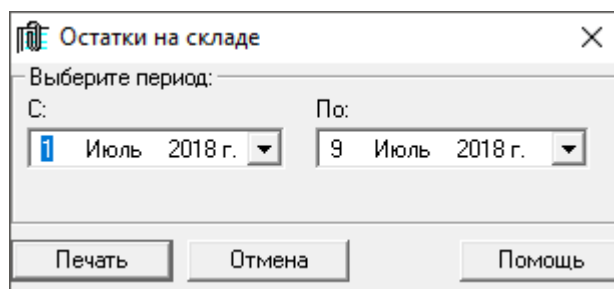
Далее выберите нужный склад и нажмите «**ОК**»:



Далее программа задаст вопрос:

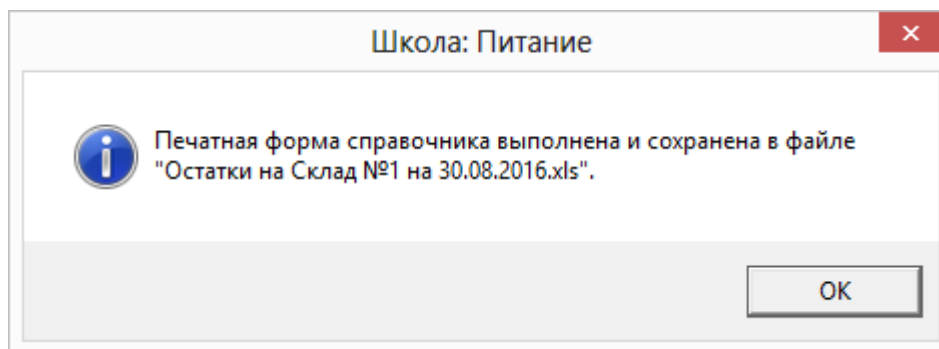


Если Вам необходимо сформировать также отчет «**Остатки на складе по приходам**» на данный вопрос ответьте «**Да**», и в следующем окне выберите период и нажмите «**Печать**»:



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				01.07.2018-09.07.2018					
№	Продукт	Ед.изм.	Количество	Остаток	Цена, р.	Температура хранения, °С	Реализовать до	Дата поставки	Номер накладной
1	Апельсин	кг	1,50	-5,00	0,00		06.07.2018	05.07.2018	1
2	Апельсин	кг	1,50	1,50	50,00	0	06.10.2018	06.07.2018	3
3	Вода	л	11,50	0,00	0,00		06.07.2018	05.07.2018	1
4	Говядина 1 кат.	кг	0,80	0,00	210,00		06.07.2018	05.07.2018	1
5	Гречневая крупа	кг	0,20	0,00	0,00		06.07.2018	05.07.2018	1
6	Изделия формованные из филе или фарша рыбы (пром. пр-ва)	кг	0,38	0,00	0,00		06.07.2018	05.07.2018	1
7	Капуста белокочанная	кг	1,40	0,00	25,00		06.07.2018	05.07.2018	1
8	Картофель	кг	4,30	0,00	30,00		06.07.2018	05.07.2018	1
9	Кефир	кг	2,80	0,00	0,00		06.07.2018	05.07.2018	1
10	Кислота лимонная пищевая	г	0,45	0,00	0,00		06.07.2018	05.07.2018	1
11	Лук	кг	0,60	0,00	16,00		06.07.2018	05.07.2018	1
12	Макаронные изделия	кг	0,20	0,00	0,00		06.07.2018	05.07.2018	1
13	Масло растительное	л	0,11	0,00	0,00		06.07.2018	05.07.2018	1
14	Масло сливочное	кг	0,36	0,00	250,00		06.07.2018	05.07.2018	1
15	Молоко	л	6,02	0,00	0,00		06.07.2018	05.07.2018	1
16	Морковь, красная	кг	1,01	0,00	40,00		06.07.2018	05.07.2018	1

*Печатная форма отчета «Остатки продуктов на выбранную дату», остатки по приходу на выбранный период*



Остатки по продуктам - Склад №1			
09 июля 2018			
№	Продукт	Ед.изм.	Остаток
1	Апельсин	кг	1,0
2	Вода	л	10,000
3	Говядина 1 кат.	кг	3,0
4	Гречневая крупа	кг	5,0
5	Изделия формованные из филе или фарша рыбы (пром. пр-ва)	кг	4,00
6	Капуста белокочанная	кг	1,0
7	Картофель	кг	5,0
8	Кефир	кг	1,00
9	Кислота лимонная пищевая	г	125,00
10	Лук	кг	1,0
11	Макаронные изделия	кг	4,0
12	Масло растительное	л	12,00
13	Масло сливочное	кг	3,000

*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 пункт меню:

- **Отчеты** → **Накладная на внутреннее перемещение, передачу товаров**
- **Склад** → **Отчеты** → **Накладная на внутреннее перемещение, передачу товаров.**

В открывшемся окне выберите период, за который необходимо сформировать отчет, и нажмите «**Печать**»:

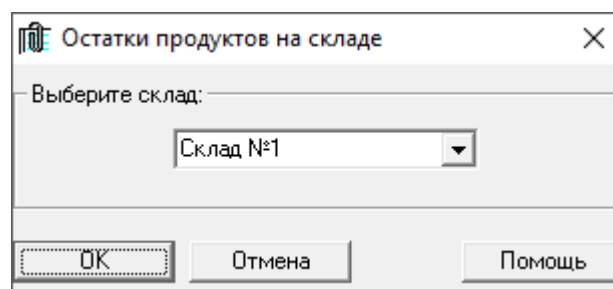
Накладная на перемещение продуктов

Выберите период:

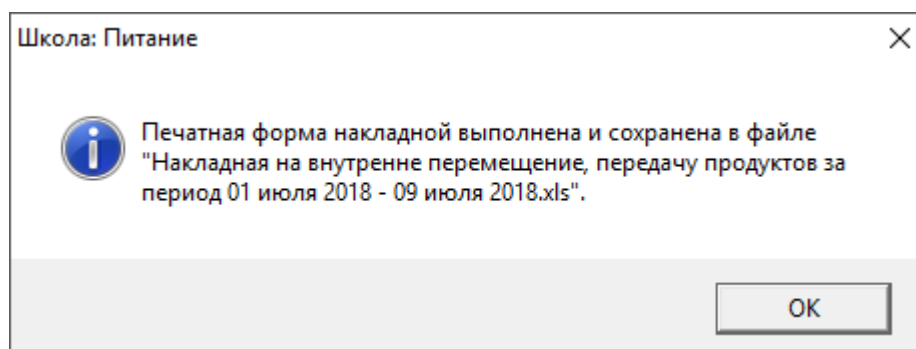
С: 1 Июль 2018 г. По: 9 Июль 2018 г.

Печать Отмена Помощь

Далее выберите склад и нажмите «**ОК**»:



По окончании печати нажмите «ОК»:

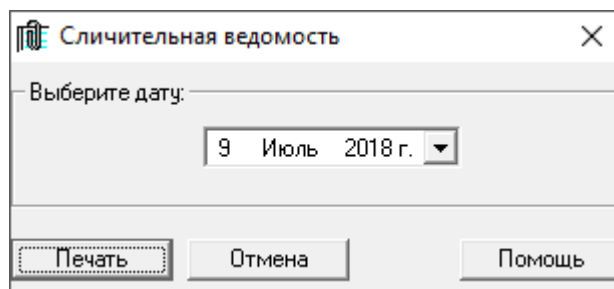


Склад №1		Унифицированная форма N ТОРГ-13 Утверждена постановлением Госкомстата РФ от 18 августа 1998 г. N 88			
		Форма по ОКУД		КОД	
		по ОКПО		0330213	
организация		Вид деятельности по ОКДП		0136853684	
		Вид операции			
<b>НАКЛАДНАЯ</b>			Дата составления 01.07.2018-09.07.2018		
<b>НА ВНУТРЕННЕЕ ПЕРЕМЕЩЕНИЕ, ПЕРЕДАЧУ ТОВАРОВ</b>					
Отправитель		Получатель		Корреспондирующий счет	
структурное подразделение	вид деятельности	структурное подразделение	вид деятельности	счет, субсчет	код аналитического учета
<b>Товар</b>	<b>Единица измерения</b>	<b>Мл.шк ольни ки</b>	<b>Всего</b>		
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		
Лук	кг	0,6	0,6		
Макаронные изделия	кг	0,2	0,2		
Масло растительное	л	0,11	0,11		

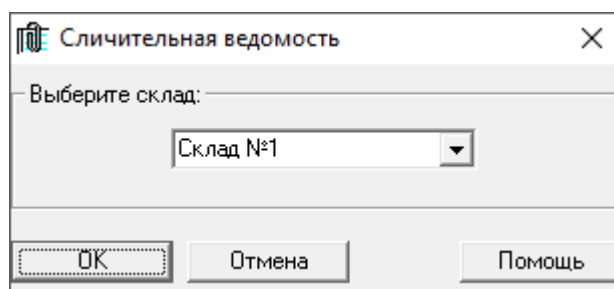
*Печатная форма «Накладная на внутреннее перемещение, передачу товаров»*

## Сличительная ведомость

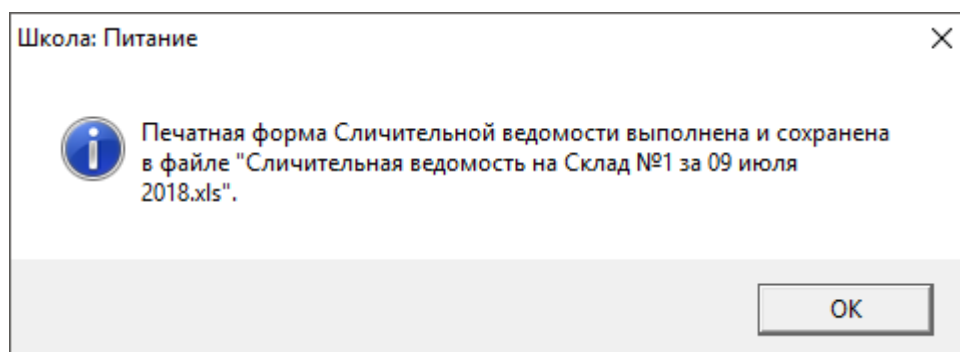
Для того чтобы сформировать отчет «Сличительная ведомость» выберите пункт меню: **Отчеты** → **Сличительная ведомость** или **Склад** → **Отчеты** → **Сличительная ведомость**. В открывшемся окне выберите дату, на которую необходимо сформировать отчет, и нажмите «**Печать**»:



Далее выберите склад и нажмите «ОК»:



По окончании печати нажмите «ОК»:



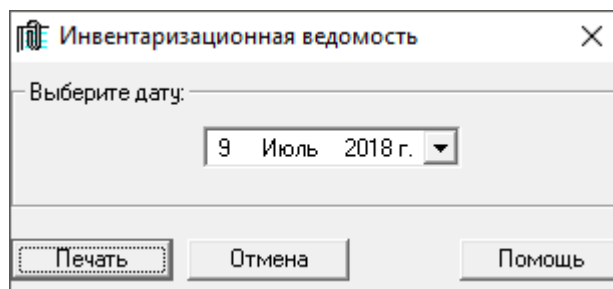
Инвентаризация:			Склад №1					
09 июля 2018			Сличительная ведомость					
	1	2	3	4	5	6	7	8
№	Продукт	Ед.изм.	Расчетный остаток	Цена за ед.изм	Фактический остаток	Излишки и недостача	Сумма	Сумма факт. остатка
1	Апельсин	кг	-5	0,00	0,00	-5,00	0,00	0,00
2	Апельсин	кг	1,5	50,00	0,00	1,50	75,00	0,00
3	Вода	л	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Говядина 1 кат.	кг	0	210,00	0,00	0,00	0,00	0,00
5	Гречневая крупа	кг	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
6	Изделия формованные из филе или фарша рыбы (пром. пр-ва)	кг	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
7	Капуста белокочанная	кг	0	25,00	0,00	0,00	0,00	0,00
8	Картофель	кг	0	30,00	0,00	0,00	0,00	0,00
9	Кефир	кг	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
10	Кислота лимонная пищевая	г	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
11	Лук	кг	0	16,00	0,00	0,00	0,00	0,00
12	Макаронные изделия	кг	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

*Печатная форма отчета «Сличительная ведомость»*

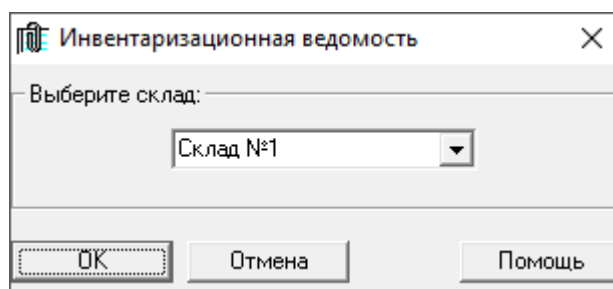
## Инвентаризационная ведомость

Для того чтобы сформировать отчет «**Инвентаризационная ведомость**» выберите пункт меню: **Отчеты** → **Инвентаризационная ведомость**.

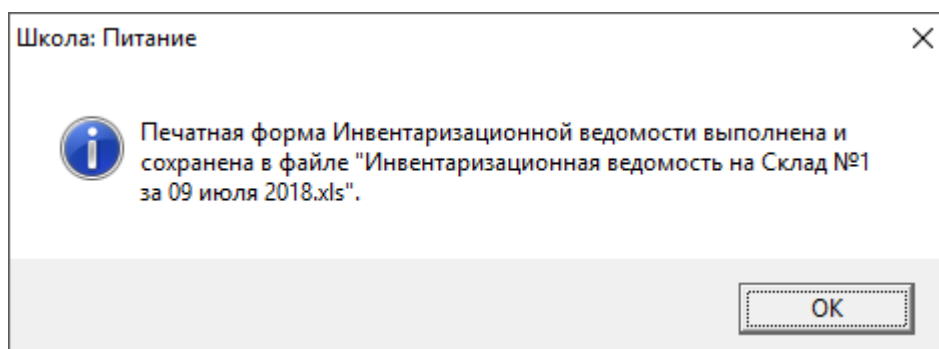
В открывшемся окне выберите дату, на которую необходимо сформировать отчет, и нажмите «**Печать**»:



Далее выберите склад и нажмите «ОК»:



По окончании печати нажмите «ОК»:



Унифицированная форма № ИНВ-3	
Утверждена постановлением Госкомстата	
России от 18.08.98 № 88	
Код	0317004
Форма по ОКУД	
(организация) по ОКПО	
(структурное подразделение)	
Основание для проведения инвентаризации:	приказ, постановление, распоряжение
(неуказное зачеркнуть)	
Вид деятельности	номер
Дата начала инвентаризации	дата 09.07.2018
Дата окончания инвентаризации	
Вид операции	
Номер документа	Дата составления
	09.07.2018
<b>ИНВЕНТАРИЗАЦИОННАЯ ОПИСЬ</b>	
<b>товарно-материальных ценностей</b>	
(вид товарно-материальных ценностей)	
находящиеся	Склад №1
(в собственности организации, полученные для переработки)	
<b>РАСПИСКА</b>	
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 " 9 " Июль 2018 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
2		Апельсин			кг	50,00			5	250,00	1,5	75,00
3		Вода			л	0,00			10	0,00	0	0,00
4		Говядина 1 кат.			кг	210,00			4	840,00	0	0,00
5		Гречневая			кг	0,00			5	0,00	0	0,00
6		Изделия			кг	0,00			12	0,00	0	0,00
7		Капуста			кг	25,00			1	25,00	0	0,00
8		Картофель			кг	30,00			5	150,00	0	0,00
9		Кефир			кг	45,00			1	45,00	0	0,00
10		Кислота			г	0,10			125	12,50	0	0,00
11		Лук			кг	16,00			1	16,00	0	0,00
12		Макаронные			кг	25,00			5	125,00	0	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)

" 9 " Июль 2018 г.

**Указанные в настоящей описи данные и расчеты проверил**

(должность)	(подпись)	(расшифровка подписи)
-------------	-----------	-----------------------

" 9 " Июль 2018 г.

*Печатная форма «Инвентаризационная ведомость» (стр. 3)*

## Карточка поставщика

Для того чтобы сформировать карточку поставщика выберите пункт меню:  
**Склад → Поставщики → Карточка поставщика.**

Далее выберите период формирования карточки и наименование поставщика.



Поставщик:	ХБК 5		
Дата составления:	09.07.2018		
Период:	05 июня 2018-09 июля 2018		
<b>ИТОГО ЗА ПЕРИОД</b>			<b>636,20</b>
<b>Накладная №4 от 05.07.2018</b>			
<b>Наименование продукта</b>	<b>Количество</b>	<b>Цена</b>	<b>Сумма</b>
<b>Итого на сумму</b>			<b>0,00</b>
<b>Накладная №1 от 05.07.2018</b>			
<b>Наименование продукта</b>	<b>Количество</b>	<b>Цена</b>	<b>Сумма</b>
Апельсин	1,50	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

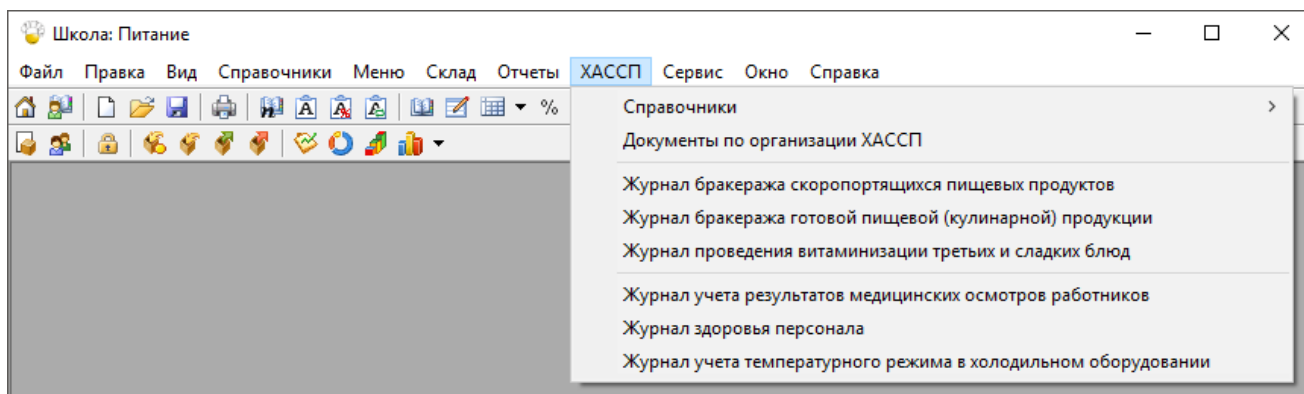
*Печатная форма «Карточка поставщика»*

## Документы по организации ХАССП

Организация питания в детских образовательных организациях согласно Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» должна соответствовать **системе оценки качества, основанной на принципах ХАССП.**

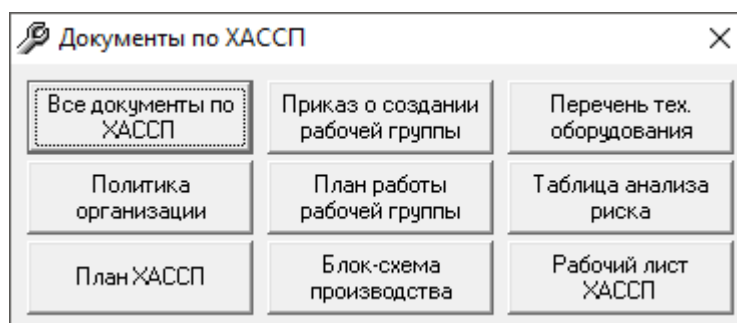
**ХАССП** – систематический подход к идентификации, оценке и контролю опасностей безопасности пищевых продуктов.

Программа «[Школа: Питание](#)» позволяет формировать документы по организации системы оценки качества, основанной на принципах ХАССП. Для вывода на печать документов по организации ХАССП выберите: **ХАССП → Документы по организации ХАССП.**

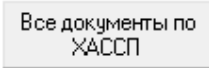


*Меню «ХАССП»*

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 «[Школа: 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. Совершенствования 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, декларации качества	Сверка соответствия информации в накладных с сопроводительными документами 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 данным поставщиком, сообщить заводской	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, декларации качества	Сравнения 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 данным поставщиком, сообщить заводской	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 (склад)	01- температура в морозильных камерах -18С	М - вероятность развития патогенных микроорганизмов	Не выше -18С	Температура в морозильных камерах	Сверхкой показателей термометров	Каждый день в начале смены с регистрацией периодически 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 технологическим. Внутренние аудиты
	02- температура в холодильниках +2- +4 С	М - вероятность развития патогенных микроорганизмов	Не выше +2- +4С	Температура в холодильниках	Сверхкой показателей термометров	Каждый день в начале смены с регистрацией периодически в течение дня.	Кладовщик		Каждую смену в температурном журнале	Раз в месяц технологическим. Внутренние аудиты

## Печатная форма документа «План ХАССП»

## 3. «Приказ о создании рабочей группы»:

<p><b>ПРИКАЗ</b></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 пищевых продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее система ХАССП)</p> <p><b>ПРИКАЗЫВАЮ:</b></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 введению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.  5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП на предприятии и рабочей план с распределением обязанностей между членами группы.  6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.  7. Вменить 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. Вменить 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 № _____)</p> <p>8. Дополнительно включать 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>Омзкомлены: _____  _____  _____</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, забраковках, 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 пункт: ХАССП → Справочники → Помещения и ХАССП → Справочники → Оборудование.

Перечень технологического оборудования с указанием марок

Наименование помещения	Оборудование	Марка	Примечание
Кухня	Морозильная камера	Pozis	

*Печатная форма справочника «Помещение»*

## 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 HACCP</u>	
<p><b>Этап процесса (технологическая операция):</b></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><b>Тип опасности:</b> Ф, Х, М, А</p> <p><b>Описание опасного фактора:</b> 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><b>Контролируемые параметры:</b> 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><b>Рабочие пределы:</b> 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><b>Критические пределы:</b> Для холодильных камер выше + 6С, для морозильных камер не выше -18С, для охлажденных продуктов соседство продуктов готовых к употреблению с продуктами подразумевающих термическую обработку. Целостность упаковки.</p> <p><b>Описание мер (средств) контроля, нормативные документы:</b></p> <p>основными документами, регламентирующим 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 кулинарную 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><b>Периодичность мониторинга:</b> в начале каждой смены</p> <p><b>Записи по мониторингу:</b> Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.</p> <p><b>Ответственный:</b> кладовщик</p> <p><b>Действия в случае нарушений критических пределов:</b> изоляция/маркировка опасной продукции, оповещения шеф- повара, дозвон необходимой продукции.</p> <p><b>Процедуры проверки, ответственные:</b></p> <p>1. Кладовщик: оперативный контроль.</p> <p>2. Плановые внутренние проверки.</p>

### *Печатная форма документа «Рабочий лист HACCP»*

Помимо перечисленных выше документов в программе «[Школа: Питание](#)» формируются также журналы по организации HACCP:

- **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, выполнив HACCP → **Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд** (см. [«Журнал витаминизации»](#)).

Также к документам по организации HACCP относятся «**Журнал учета результатов медицинских осмотров работников**», «**Журнал здоровья персонала**» и «**Журнал учета температурного режима холодильного оборудования**». Данные журналы формируются в программах [«Детский сад: Здоровье»](#) и [«Детский сад: Здоровье и Развитие ФГОС»](#).

## Работа с базой данных

### Хранение информации в базе данных

Вся информация, с которой работает программа «[Школа: 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.

*Примечание:* часть своих настроек программа хранит в реестре Windows.

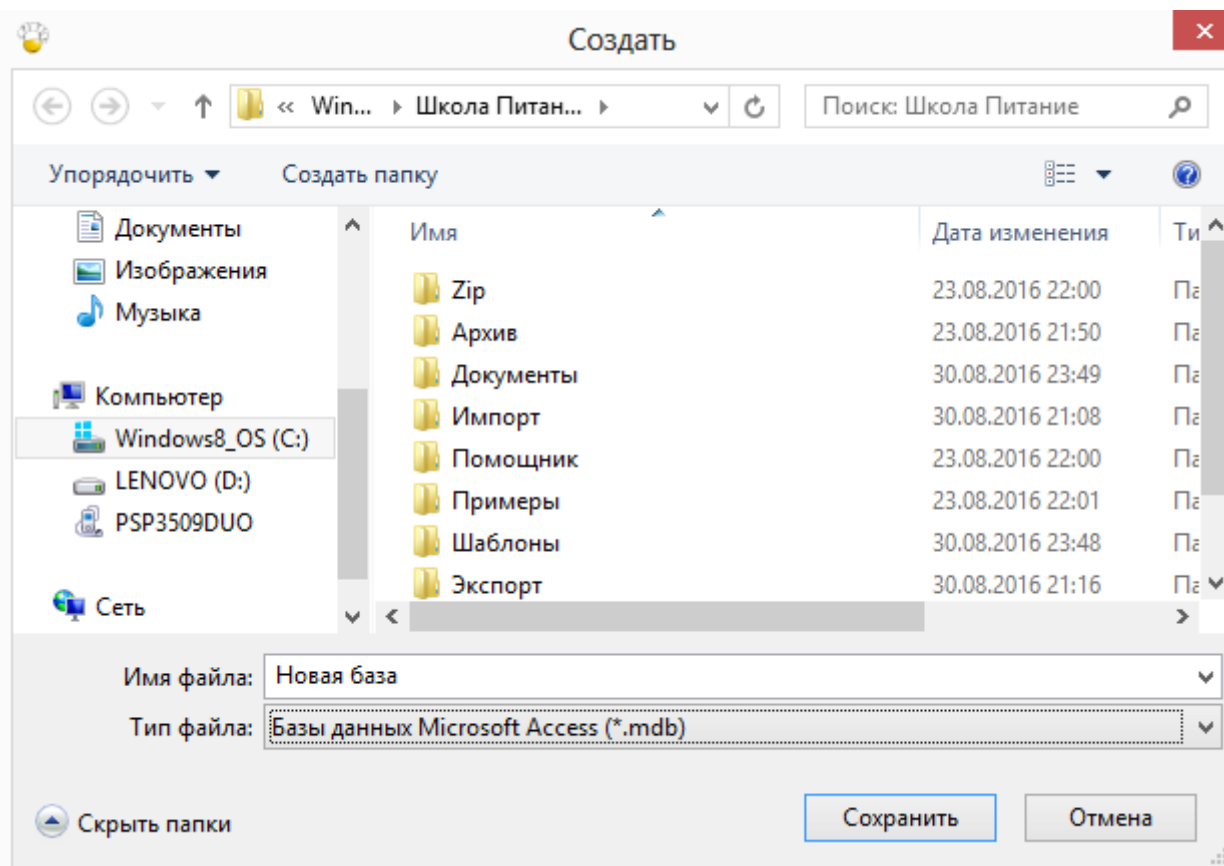
Для выполнения стандартных операций с файлом базы данных: создание, открытие, сохранение в другом файле имеются стандартные команды в меню «**Файл**» и стандартные кнопки в панели инструментов.

### Создать новую базу данных

Если Вы только что зарегистрировали программу, и нет файла **schp.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 нажмите на кнопку на панели инструментов  – **Создать базу данных**, далее укажите имя создаваемого файла и нажмите 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.

## Открыть базу данных

Чтобы открыть базу данных, выберите **Файл** → **Открыть базу данных** или  – «**Открыть базу данных**». 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 начнет работать 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 выберите: **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**.

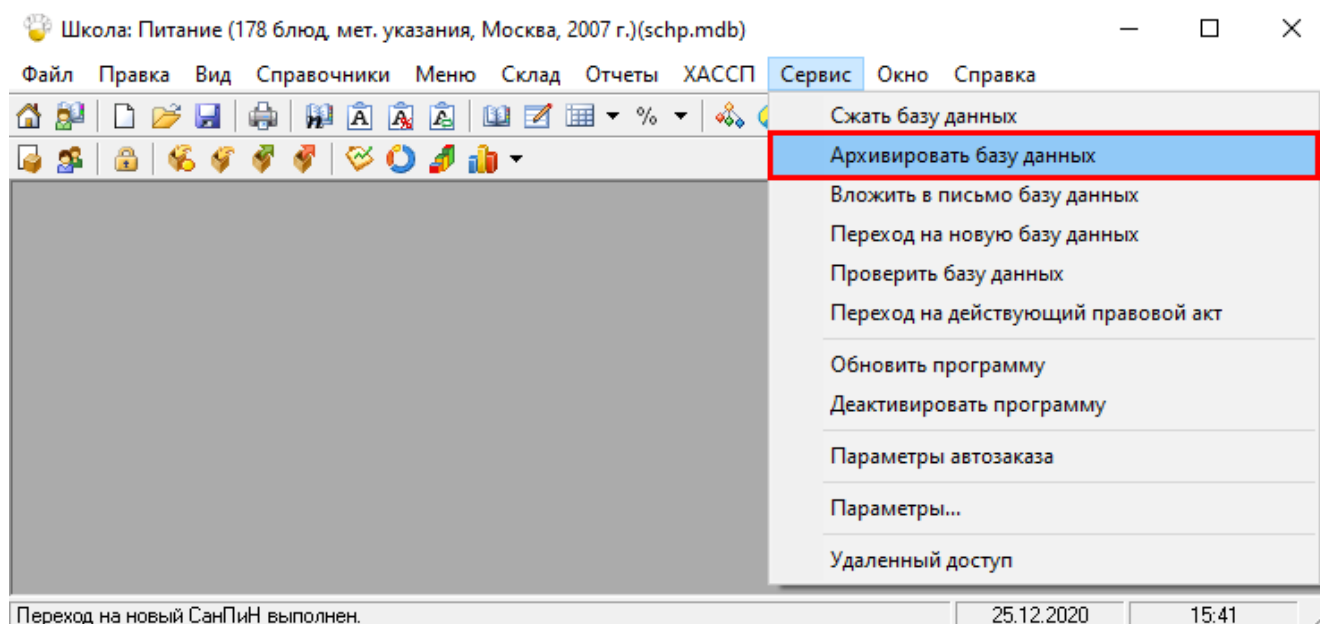
**Примечание:** для выполнения команды **Сервис** → **Сжать базу данных** необходимо запускать программу в монопольном режиме.

## 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  – «Школа 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

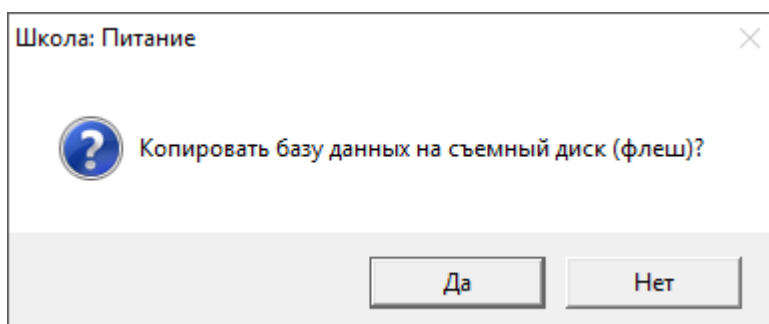


*Съемный диск*

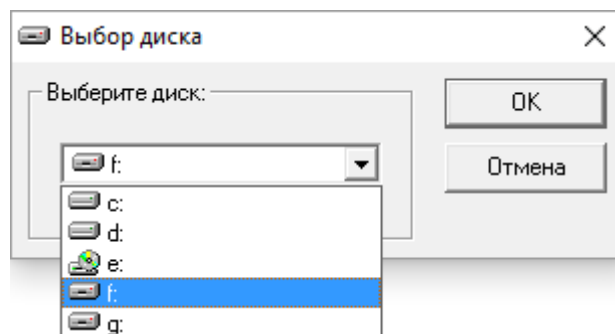
Для резервного копирования данных, а также для сотрудников, которые работают с программой на разных компьютерах, например, на работе и дома, есть удобная возможность копировать базу данных на съемный диск, а, перейдя на другой компьютер, восстановить информацию и продолжать работу.

Для записи базы данных на съемный носитель выберите: **Файл** → **Скопировать на съемный диск**.

Нажмите «**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 съемный носитель, имя файла сохраняется тем же. Если на съемный носитель уже был записан файл с таким именем – он будет заменен (без предупреждения).

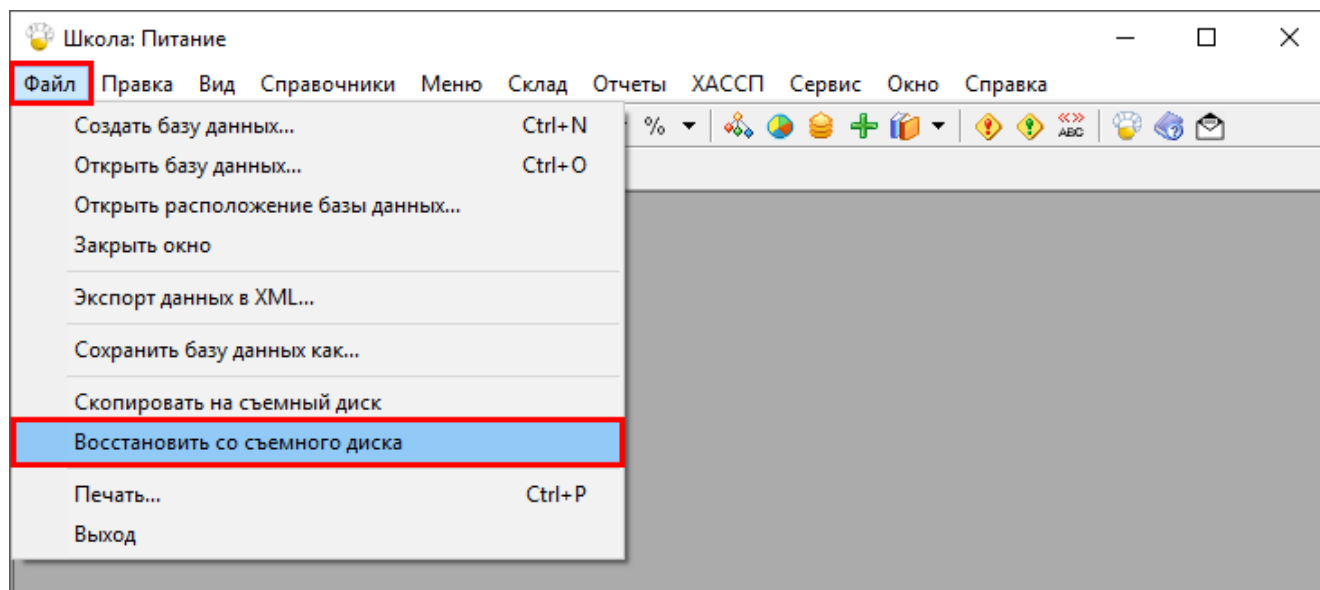
**Примечание 2:** вместе с файлом базы данных, на съемный носитель записывается файл **schp.txt**, внутри которого указывается имя файла базы данных. Это позволит в дальнейшем автоматизировать восстановление базы данных.

**Примечание 3:** при выполнении данной команды программа продолжает работать с прежним файлом базы данных, а при выполнении команды: **Сохранить базу данных как** – программа работает с созданной копией.

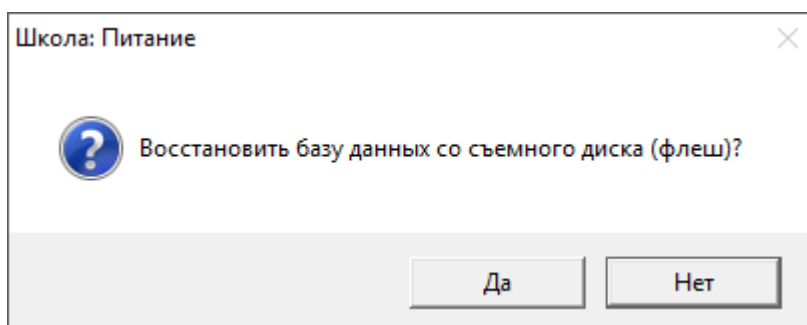
## Восстановление базы данных со съемного диска

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 на жесткий диск.

Для восстановления выберите: **Файл** → **Восстановить со съемного диска**.

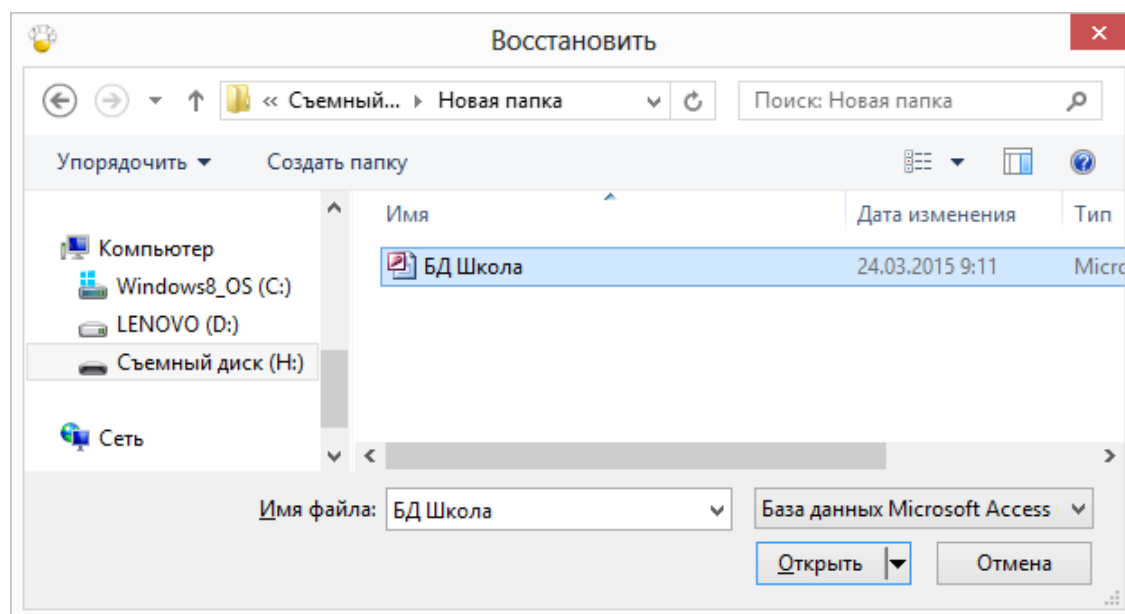


Программа выдаст сообщение:



Нажмите «Да» для восстановления базы данных с съемного диска.

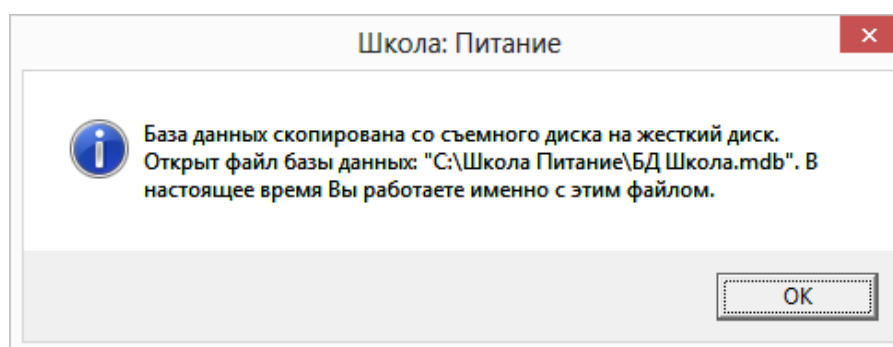
Если съемный носитель вставлен в компьютер, то автоматически откроется окно с его содержимым «Восстановить». В данном окне выберите необходимую для восстановления базу данных и нажмите «Открыть»:



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 «**ОК**».

**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**.

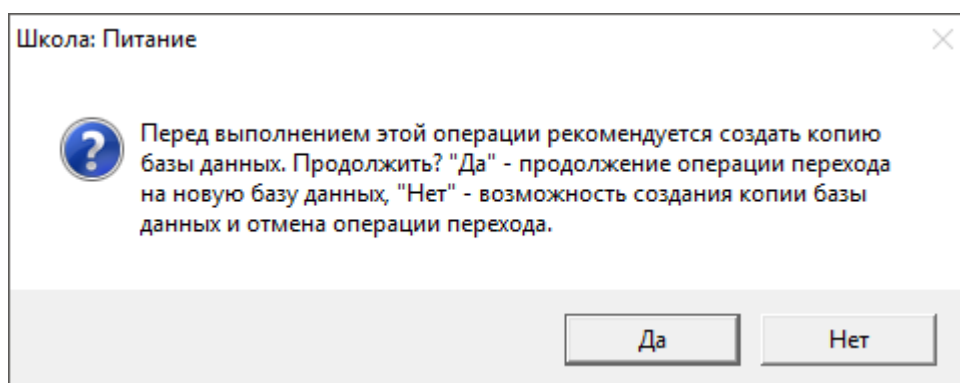
Для перехода на новую базу данных **откройте программу в монопольном режиме** (см. «[Монопольный режим](#)») с помощью ярлыка на рабочем столе



– «Школа Питание Монопольно» и выберите: **Сервис → Переход на новую базу данных**.

Далее выполните команду: **Сервис → Переход на новую базу данных**.

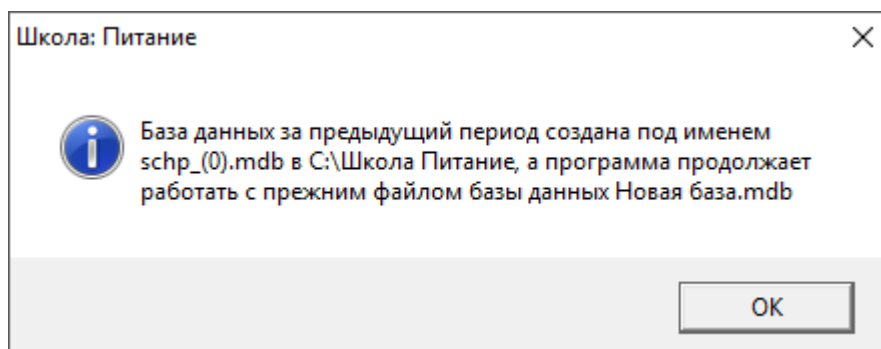
Программа выдаст сообщение:



Для продолжения операции перехода на новую базу данных Вам необходимо создать копию Вашей базы данных, для этого нажмите в открывшемся окне на кнопку «**Да**».

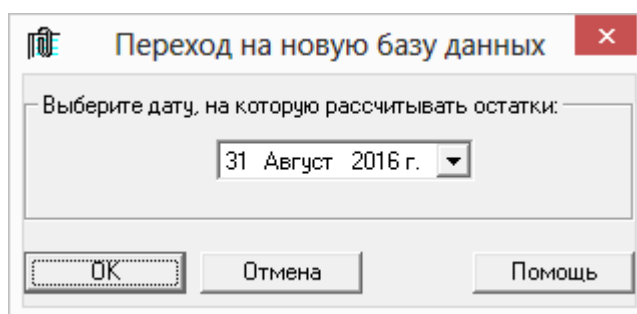


Выберите дату, на которую необходимо рассчитать остатки, и нажмите «ОК».



В результате перехода на новую базу данных Ваша база данных за предыдущий период сохранится под новым именем (на рис. schp\_(1).mdb), а программа продолжит работу с прежним файлом.

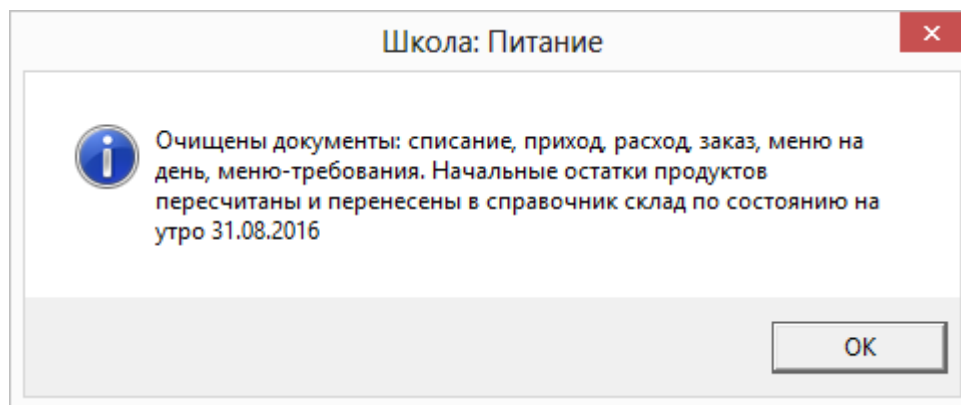
Выберите дату, на которую необходимо рассчитать остатки, и нажмите «ОК».



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.



## Смена правового акта

Чтобы сменить правовой акт, выберите: **Сервис** → **Переход на действующий правовой акт** или **Сервис** → **Параметры**:

Параметры

**Меню и нормы:**

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

**Рабочая неделя:**

5-дневная  6-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"

**Выберите правовой акт:**

СанПиН 2.4.5.2409-08  СанПиН 2.4.4.3155-13  
Актуален до 01.01.2021! Актуален до 01.01.2021!

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**НДС:**

- Использовать НДС

НДС, %

Ставка НДС начисляется на стоимость товара

**Точность округления при расчетах:**

Округлять до: 2 знаков

**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:

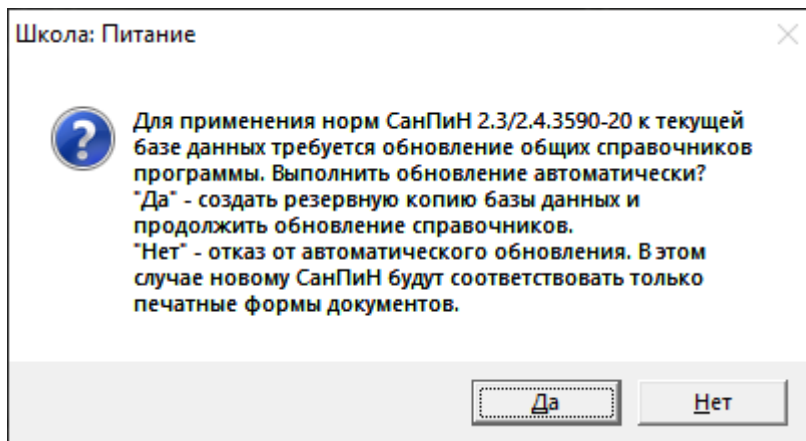
**Авторизация для сервиса автообновления (Логин Пароль заполняются обязательно):**

Логин:

Пароль:

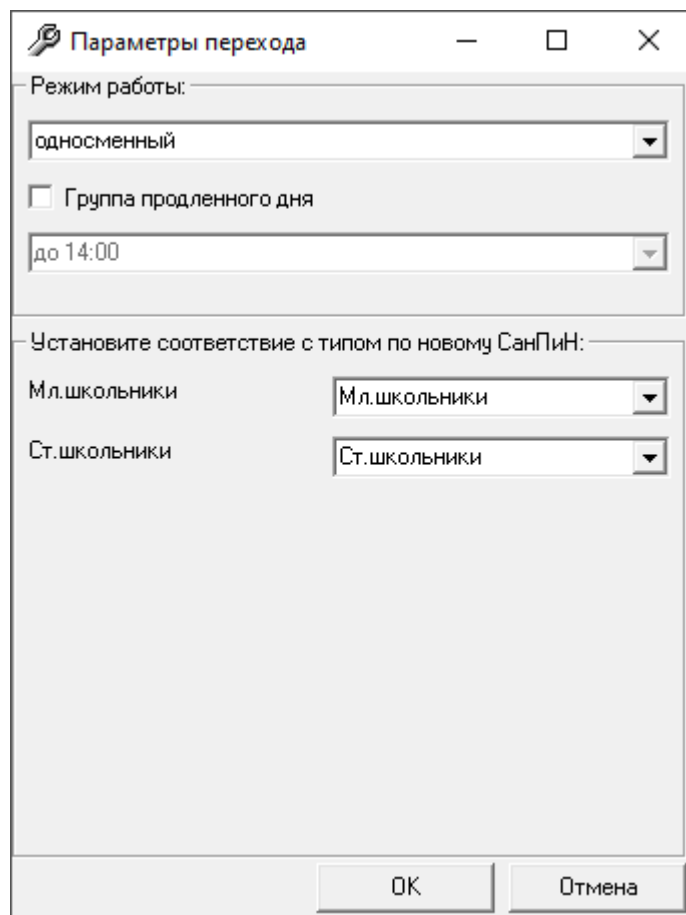
OK Отмена Помощь

При изменении правового акта с СанПиН 2.4.5.2409-08 или 2.4.4.3155-13 на СанПиН 2.3/2.4.3590-20 программа выдаст сообщение:

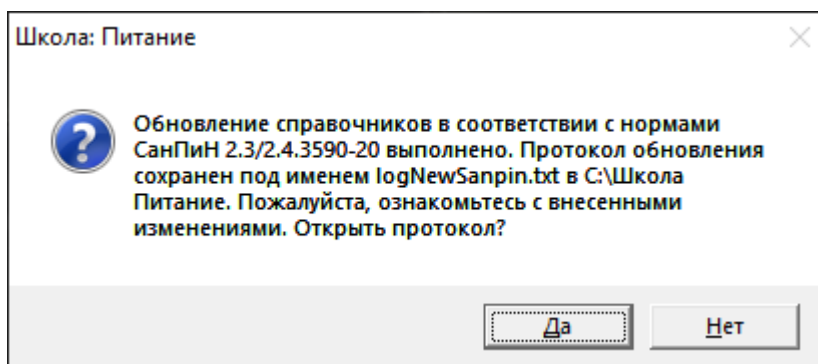


Нажмите «Да» для создания резервной копии базы данных и автоматического обновления общих справочников и задайте параметры перехода:

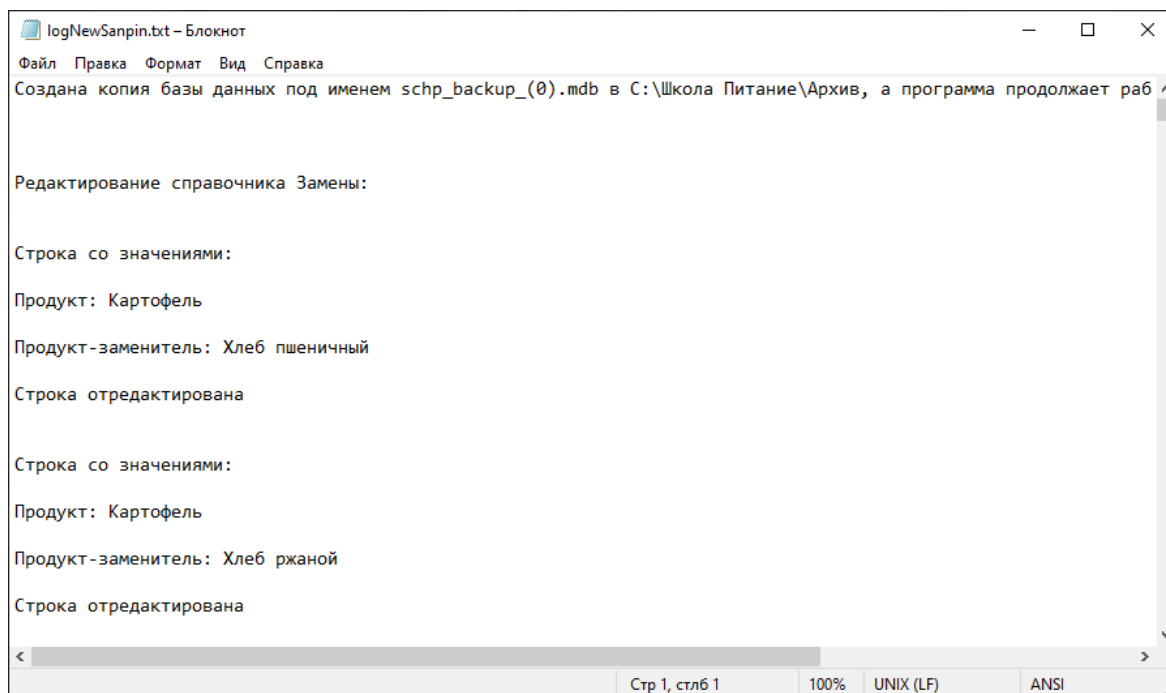
- установите время пребывания;
- выберете особенности режима питания;
- задайте соответствие с Вашими типами довольствующихся;



Программа уведомит Вас об успешном переходе на новый **СанПиН** и предложит ознакомиться с внесёнными изменениями:



Нажав кнопку «Да», можно 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**.

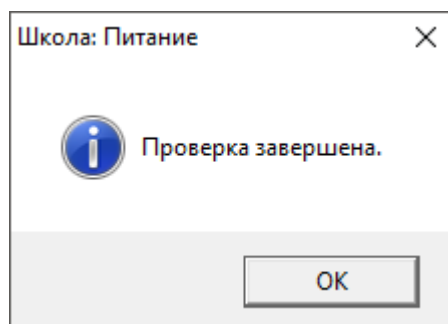
Для проверки базы данных выберите: **Сервис → Проверить базу данных**.

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  
«Школа: 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](mailto:sales@pbprog.ru).

**Техническая поддержка:**

**8-800-100-58-90** (звонок  
бесплатный),

**E-mail:** [help@pbprog.ru](mailto:help@pbprog.ru).

**Автор** и разработчик, правообладатель: **Батищев Павел Сергеевич**  
**Адрес:** Россия, 610000, Кировская обл., г. Киров, Главпочтамт, а/я 19.

<https://pbprog.ru>