



ПАРУС 8

Учёт продуктов питания



**Описание
решения**

2019



Парус 8 Учёт продуктов питания

Общая информация

«Парус 8. Учёт продуктов питания» – решение для составления меню, расчёта количества питающихся, учёта операций по приходу и расходу продуктов. Подсистема облегчает работу централизованной бухгалтерии: обмен документами происходит в режиме online, все данные для учёта сразу попадают из учреждений в бухгалтерию. Решение также помогает учреждениям контролировать соблюдение норм питания, следить за расходом продуктов, составлять меню и рецептуру блюд.



Для кого:

Решение для образовательных и медицинских организаций. Подходит для школ, детских садов и больниц. Предусмотрен централизованный учёт по множеству учреждений.

Система оптимизирует организацию питания в учреждении. Автоматизируется расчёт количества питающихся, составление меню, списание продуктов. В системе учтены особенности учёта пищевой продукции – возможна настройка сезонности и процентов отхода, реализованы функции округления для неделимых продуктов, предусмотрен контроль соблюдения натуральных норм питания.

Решение работает совместно с подсистемой «Бухгалтерский учёт» в рамках единой базы данных. В бухгалтерском учёте формируются документы для дальнейшей отработки и списания продуктов. Также решение интегрировано с подсистемой «Образовательное учреждение» – количество питающихся рассчитывается на основе табеля посещаемости. Это помогает сократить время на формирование меню.

Решение охватывает весь процесс предоставления питания в образовательных и медицинских организациях: составление технологических карт продуктов, шаблонов меню, учёт количества питающихся, формирование меню-раскладки и меню-требования. Решение помогает контролировать, чтобы все питающиеся получали необходимые продукты в нужном количестве.

Преимущества подсистемы



+ Расчёт количества питающихся на основе посещаемости.

В образовательных учреждениях количество питающихся можно рассчитать на основе табеля посещаемости;



+ Обмен документами между ЦБ и учреждениями.

Обмен документами по приходу и расходу продуктов в режиме online. Объём работы централизованной бухгалтерии существенно сокращается. Когда учреждение вводит документ, он сразу отображается в ЦБ;



+ Ежедневная сверка остатков на наличие продуктов.

Учреждение и централизованная бухгалтерия всегда видят актуальные остатки продуктов питания в оборотной ведомости;



+ Контроль на соответствие контракту.

Приходный документ можно связать с контрактом – список и количество продуктов переносятся автоматически. Нельзя оприходовать лишние продукты или указать неправильную стоимость;



+ Контроль соблюдения натуральных норм питания.

Составление отчётов для контроля питания на основе показателей пищевой ценности, содержания витаминов, питательных веществ и т.д.

Преимущества платформы «Парус 8»



+ Масштабируемость.

Система масштабируется до любого уровня – от учреждения до всего региона;



+ Комплексность.

Все подсистемы находятся в единой базе данных. Система работает по принципу однократного ввода и многократного использования информации;



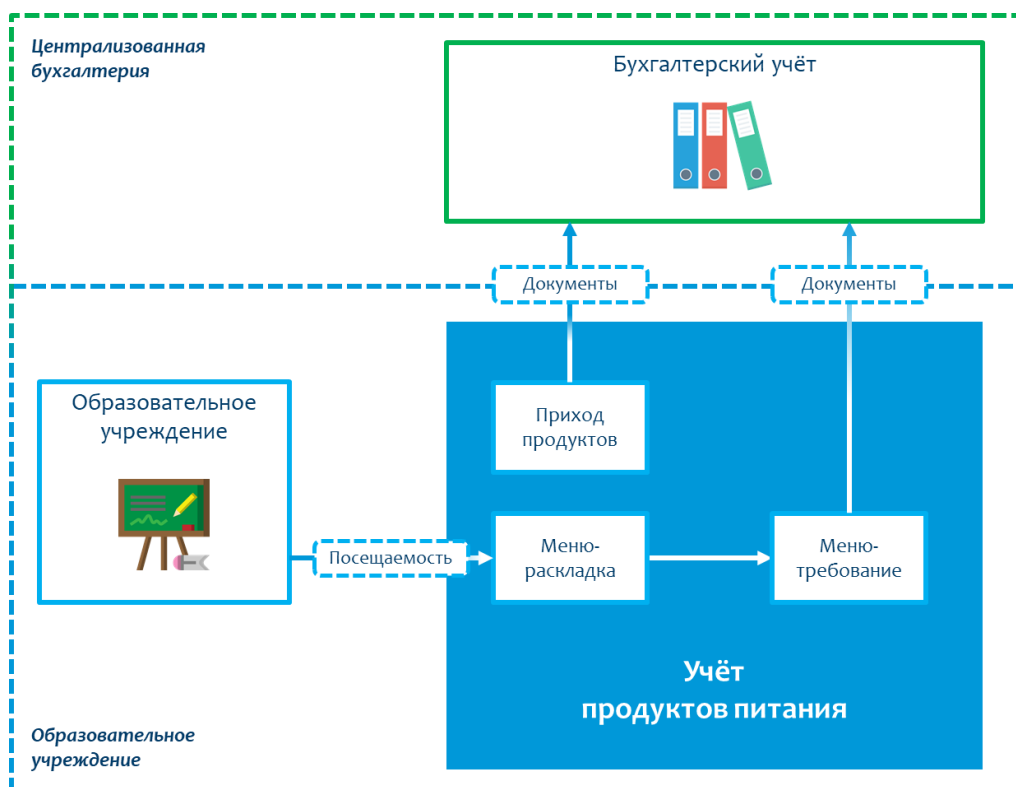
+ Интегрируемость.

Возможность интеграции с любыми внешними системами.

Функции

- ✓ **Составление меню для учёта продуктов питания:**
 - меню-раскладка,
 - меню-требование,
- ✓ **Формирование шаблонов меню:**
 - Возможность формировать различные образцы меню для разных категорий питающихся, на разные дни недели и т.д.
- ✓ **Составление справочника (технологических карт) продуктов;**
- ✓ **Составление справочника блюд (рецептов), диетических столов;**
- ✓ **Формирование среднесуточного набора продуктов;**
- ✓ **Регистрация прихода продуктов на склад;**
- ✓ **Расчёт стоимости одного дня питания;**
- ✓ **Расчёт пищевой ценности блюд;**
- ✓ **Учёт продуктов питания в различных разрезах:**
 - по складам (столовым) и подразделениям,
 - по категориям питающихся,
 - по диетическим столам,
 - по времени приёма пищи;
- ✓ **Расчёт количества питающихся на основе данных о посещаемости образовательного учреждения;**
- ✓ **Расчёт цены списания продуктов;**
- ✓ **Формирование документов для бухгалтерского учёта;**
- ✓ **Формирование отчётности.**

Схема взаимодействия



Описание решения

Основные разделы:

- ✓ Приход продуктов;
- ✓ Меню-раскладки;
- ✓ Меню-требования;
- ✓ И другие.

Специализированные словари

В системе реализованы специализированные словари. В них хранится ключевая информация: технологические карты продуктов, рецептура блюд, категории питающихся и т.д.

Предусмотрены следующие словари:

- ✓ **Продукты питания.**

Информация о продуктах. Содержит пищевые характеристики продуктов, единицы измерения и другие признаки.

- ✓ **Блюда.**

Информация о блюдах. Содержит перечень ингредиентов, возможных замен, диетических столов, для которых подходит блюдо.

- ✓ **Категории довольствующихся.**

Список категорий питающихся с указанием суточных норм потребления, плановой стоимости питания и других параметров.

- ✓ **Сезоны.**

Словарь для регистрации изменений в нормах потребления продуктов в зависимости от сезонности.

- ✓ **Образцы меню-раскладок;**

- ✓ **Образцы меню-требований;**

- ✓ **Диетические столы.**

- ✓ **Категории блюд.**

- ✓ **И другие.**

После заполнения словарей пользователь может автоматически заполнять типовые поля в основных разделах. Сокращается повторный ввод данных. Например, словарь «Образцы меню-раскладок» позволяет создать несколько вариантов меню – их можно выбирать при формировании меню-раскладки, и блюда добавятся автоматически.

Раздел «Приход продуктов»

В раздел добавляются накладные, подтверждающие поступление продуктов на склад. В них отражается количество продуктов, стоимость и другие данные. Накладную можно связать с контрактом – тогда все продукты автоматически переносятся в приходный документ. Данные проверяются на соответствие контракту. Благодаря этому, пользователь не может оприходовать лишние продукты или указать неправильную стоимость.

ПАРУС-Бюджет 8 Учет продуктов питания - [Приход продуктов]

Каталоги

Приход продуктов (Объём выборки: 5)

Принадлежность	Тип документа	Номер документа	Дата документа	Сумма	Состояние	Особая отметка
<input type="checkbox"/> ДС №14	НАКЛ	2378	02.09.2019	125,00	Отработан в учете	
<input type="checkbox"/> ДС №14	НАКЛ	ТЮ184761	05.09.2019	1 354,67	Отработан в учете	питание
<input type="checkbox"/> ДС №14	НАКЛ	СЭА00622601	06.09.2019	617,04	Отработан в учете	питание
<input checked="" type="checkbox"/> ДС №14	НАКЛ	2499	09.09.2019	12 440,00	Отработан в учете	питание
<input type="checkbox"/> ДС №14	НАКЛ	2495	09.09.2019	4 667,00	Отработан в учете	питание

Спецификация

Номенклатура	Наименование	Количество	Ед. измерения ↑	Цена	Сумма	Продукт
<input checked="" type="checkbox"/> Картофель	Картофель	150,000	кг	35,00	5 250,00	Картофель
<input type="checkbox"/> Свекла	Свекла	50,000	кг	32,00	1 600,00	Свекла
<input checked="" type="checkbox"/> Капуста белокачанная	Капуста белокачанная	50,000	кг	39,80	1 990,00	Капуста белокачанная
<input type="checkbox"/> Лук репчатый	Лук репчатый	50,000	кг	35,00	1 750,00	Лук репчатый
<input type="checkbox"/> Морковь	Морковь	50,000	кг	37,00	1 850,00	Морковь

Интерфейс раздела «Приход продуктов»

Функции раздела:

- ✓ Добавление накладных на приход продуктов;
- ✓ Связь накладной с контрактом.

Раздел «Меню-раскладки»

Основной рабочий раздел. В нём составляется меню-раскладка: количество питающихся, блюда, продукты. Меню-раскладку можно составить вручную или выбрать шаблон из словаря «Образцы меню-раскладок».

✓ Интеграция с подсистемой «Образовательное учреждение»:



Работники образовательных учреждений могут использовать таблицу посещаемости для составления меню-раскладки. При формировании меню пользователь может перенести данные о количестве детей из подсистемы «Образовательное учреждение». На основе этих данных рассчитывается количество блюд.

В сформированном меню можно производить замены, если необходимые продукты отсутствуют. Замена выполняется вручную или по предложенному списку, который можно настроить в словаре «Замены».

ПАРУС-Бюджет 8 Учет продуктов питания - [Меню-раскладки]

Каталоги

Меню-раскладки (Объём выборки: 1)

Тип	Префикс-Номер	Дата документа ↑	День недели	Состояние	Учреждение	Принадлежит	Категория довольствующихся	Количество	Время подачи сведений	Фактическая стоимость на 1 довольствующегося
<input type="checkbox"/> МР	1	02.09.2019	Понедельник	Не утвержден	ДС №14	ДС №14	слд	21	Основное	0,00

Блюда Подразделения

Блюда (Объём выборки: 12)

Время п ↑	Блюдо	Количество порций	Выход готового блис.	Тип блюда	Распределено по счетам	Наименование блюда
<input type="checkbox"/>	Второй зав 015/Рисовый САД	21	100		Нет	Яблоки*18
<input type="checkbox"/>	День 015/СольСАД	21			Нет	Соль*30
<input type="checkbox"/>	Завтрак 015/БатонСАД	21	40		Нет	Батон*47
<input type="checkbox"/>	Завтрак 015/Вермише, ЛасСАД	0	130		Да	вермишель, Лапша ,Макароны отварные с ма
<input checked="" type="checkbox"/>	Завтрак 015/Чай с лимонСАД	21	180		Нет	Чай с лимоном и сахаром*44
<input type="checkbox"/>	Обед 015/Хлеб ржанСАД	21	50		Нет	Хлеб ржаной*48
<input type="checkbox"/>	Обед 015/Свежие овошСАД	21	60		Нет	Свежие овощи*48
<input type="checkbox"/>	Обед 015/Жаркое гов.САД	21	220		Нет	Жаркое из говядины*44
<input type="checkbox"/>	Обед 015/Щи из свеж.к.САД	21	250		Нет	Щи из свежей капусты с картофелем(кваше-
<input type="checkbox"/>	Обед 015/Комп из свежСАД	21	180		Нет	Компот из свежих яблок и абрикос*47

Диетические столы Продукты

Продукты

Продукт	Наименование продукта	Количество brutto на 1 порцию	Нераспределенное количество brutto	Количество netto на	Количество порций	Единица измерения	Цена	Сумма
<input type="checkbox"/>	Чай	0,00048	0,01000	0,00048	21	кг	0,00000	0,00
<input type="checkbox"/>	Сахар	0,01000	0,21000	0,01000	21	кг	0,00000	0,00
<input type="checkbox"/>	Лимоны	0,00381	0,08000	0,00381	21	кг	0,00000	0,00

Интерфейс раздела «Меню-раскладки»

Функции раздела:

- ✓ Составление меню-раскладки (вручную или на основе шаблона);
- ✓ Расчёт количества питающихся;
- ✓ Замена блюд и продуктов в случае необходимости;
- ✓ Формирование свода по продуктам и нормам потребления;
- ✓ Расчёт стоимости одного дня питания;
- ✓ Расчёт учётных цен на продукты, входящие в состав блюд.

Раздел «Меню-требования»

В данном разделе на основе меню-раскладки формируется меню-требование. Это перечень и количество продуктов, необходимых для приготовления блюд. На основе этого списка формируются документы для списания продуктов в бухгалтерском учёте.

Меню-требования (Объём выборки: 8)

Учреждение	Тип документа	Префикс-Номер	Дата документа	Дата документа основани	Категория довольствующихся	Количество	Состояние
✓ ДС №107	МТР	591	02.09.2019	02.09.2019	сад кратковрен	13	Утверждено
□ ДС №107	МТР	590	02.09.2019	02.09.2019	ясли	5	Утверждено
□ ДС №107	МТР	589	02.09.2019	02.09.2019	сад	149	Утверждено
□ ДС №107	МТР	592	02.09.2019	02.09.2019	кратк.ясли	1	Утверждено
□ ДС №107	МТР	595	03.09.2019	03.09.2019	сад кратковрен	11	Утверждено
□ ДС №107	МТР	594	03.09.2019	03.09.2019	ясли	5	Утверждено
□ ДС №107	МТР	593	03.09.2019	03.09.2019	сад	174	Утверждено
□ ДС №107	МТР	596	03.09.2019	03.09.2019	кратк.ясли	1	Утверждено

Продукты

Продукт	Количество	Единица измерения	Группа продукта	Количество продуктов по гру	Количество продуктов по групп	Единица измерения группы
□ Батон	0,52000	кг	Хлеб пшеничный или х	520,000	0,000	гр
□ Картофель	1,30000	кг	Картофель	1 300,000	0,000	гр
□ Крупа гречневая	0,13000	кг	Крупы (злаки), бобов	806,000	0,000	гр
□ Лук репчатый	0,68900	кг	Овоши, зелень	1 131,000	0,000	гр
□ Масло растительное	0,02600	кг	Масло растительное	26,000	0,000	гр
□ Масло сливочное	0,28600	кг	Масло коровье сладко	286,000	0,000	гр
□ Молоко	0,31200	л	Молоко и кисломолочн	312,000	0,000	гр
□ Морковь	0,44200	кг	Овоши, зелень	1 131,000	0,000	гр
□ Рис	0,67600	кг	Крупы (злаки), бобов	806,000	0,000	гр
□ Рыба Горбуша	0,98800	кг	Рыба (филе), в т.ч.	988,000	0,000	гр
□ Сахар	0,33800	кг	Сахар	338,000	0,000	гр
□ Сок фруктовый кг	0,30000	кг	Соки фруктовые	300,000	0,000	гр
□ Соль	0,03900	кг	Соль пищевая поварен	39,000	0,000	гр
□ Сухофрукты	0,26000	кг	Фрукты (плоды) сухие	260,000	0,000	гр
□ Хлеб ржаной	0,65000	кг	Хлеб ржаной (ржано-п	650,000	0,000	гр

Интерфейс раздела «Меню-требования»

Каждый продукт связан с позицией номенклатуры бухгалтерского учёта. Пользователь может создать внутренний документ, который сразу отразится в бухгалтерии.

Формирование отчётности

В подсистеме предусмотрены следующие виды отчётов:

- ✓ Меню-раскладка;
- ✓ Меню-требование;
- ✓ Накопительная ведомость по расходу продуктов питания;
- ✓ Технологическая карта кулинарного изделия (блюда);
- ✓ Анализ натуральных норм расхода продуктов питания;
- ✓ Анализ потребления продуктов;
- ✓ И другие.

Другие решения для вашей организации



✓ «Образовательное учреждение»

Решение для автоматизации и централизации управления образовательными учреждениями. Помогает вести учёт оплаты услуг, посещения и питания, формировать единую картотеку обучающихся, готовить данные для передачи в ЕГИССО.

[Читать подробнее...](#)



✓ «Расчёт оплаты услуг учреждения»

Решение для оптимизации расчётов за услуги в образовательных учреждениях. Автоматизирует всю цепочку действий от принятия ребёнка в образовательное учреждение до передачи информации о мерах социальной поддержки в ЕГИССО.

[Читать подробнее...](#)



✓ «Подушевое финансирование в образовании»

Система для автоматизации расчета стоимости педагогических услуг, тарификации и распределения фонда оплаты труда педагогических работников.

[Читать подробнее...](#)

Больше материалов – на сайте parusyug.ru

«Южный Парус» в социальных сетях



- ✓ Новости компании;
- ✓ Полезные советы по работе в программах;
- ✓ Записи вебинаров;
- ✓ Эксклюзивные функции для «Парус 8».