

**ПАРУС 8**  
**Учёт**  
**продуктов питания**



**Руководство  
пользователя**

**2019**

## Оглавление

1. Используемые термины и сокращения.....	4
2. Введение .....	4
3. Запуск модуля «Учет продуктов питания» .....	5
4. Общая информация о системе .....	6
4.1. Выделение данных .....	7
4.2. Сортировка.....	7
4.3. Отбор по колонке .....	7
4.4. Добавление записей .....	8
4.5. Размножение записей.....	9
4.6. Исправление записей .....	9
4.7. Удаление записей .....	9
5. Словари. Содержание специальных словарей. ....	9
5.1. Словарь «Группы продуктов».....	10
5.2. Словарь «Продукты питания».....	10
5.3. Словарь «Диетические столы».....	12
5.4. Словарь «Сезоны» .....	13
5.5. Словарь «Блюда».....	13
5.5.1. Пользовательские процедуры в разделе: .....	21
5.6. Словарь «Классификатор продуктов.....	23
5.7. Словарь «Категории довольствующихся».....	24
5.8. Словарь «Время приема пищи» .....	25
5.9. Словарь «Время подачи сведений» .....	26
5.10. Словарь «Пункты питания».....	26
5.11. Словарь «Образцы меню-раскладки».....	27
5.12. Словарь «Справочник рецептов» .....	29
6. Учетный регистр «Учреждения».....	30
7. Приход продуктов питания.....	31
8. Меню-раскладки .....	36
8.1. Свод по продуктам .....	38
8.2. Корректировочные меню-раскладки .....	42
8.3. Пользовательские отчеты в разделе .....	44
9. Меню-требования .....	45
9.1. Пользовательские отчеты в разделе .....	48

10. Оборотная ведомость .....	49
11. Пользовательские отчеты .....	53
11.1. Отчеты «Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) Пищевая ценность (ЮП)», «Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) (ЮП)».....	53
11.1.1. Отчет «Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) Фактическая (ЮП)».....	54
11.2. Отчет «Анализ натуральных норм расхода продуктов питания» .....	54
11.3. Отчет «Бракеражный журнал ЮП» .....	56
11.4. Отчет «Журнал отходов» .....	57
11.5. Отчеты «Закладка продуктов», «Закладка продуктов (по помеченным)» .....	58
11.6. Отчет «Заявка на заказ продуктов».....	62
11.7. Отчет «Меню ЮП» .....	63
11.8. Отчет «Меню-требование на выдачу продуктов питания, 0504202 (52н)».....	64
11.9. Отчет «Справка по калорийности меню ЮП» .....	65
11.10. Отчет «Анализ посещаемости и выполнения натуральных норм питания (ясли + сад) от 11.10.2012».....	66
11.11. Отчет «Анализ потребления продуктов».....	67
11.12. Отчет «Меню-требование на выдачу продуктов питания, 0504202 (52н)» и аналогичные отчеты с пометкой «ЮП» и «ЮП.КРУПНЫЙ» .....	69
11.13. Отчет «Накопительная ведомость по расходу продуктов питания (ф.0504038)» .....	69
11.14. Отчеты «Расходная накладная», «Расходная накладная АЛЬБОМНАЯ», Расходная накладная (по помеченным) .....	70
11.15. Отчет «Перспективное меню (ЮП) .....	71

## 1. Используемые термины и сокращения

- ПП - программный продукт;
- ЛКМ – нажать левую клавишу мыши;
- ПКМ – нажать правую клавишу мыши.

## 2. Введение

Модуль "Учет продуктов питания" ПП «Парус-Бюджет 8» разработан для автоматизации работы отделов питания в бюджетных организациях.

### **Модуль позволяет:**

- вести учет в разрезе складов, категорий довольствующихся, диетических столов, времени приема пищи;
- вести справочники продуктов питания, типовых блюд, диетстолов, категорий довольствующихся и др.;
- составлять образцы меню-раскладок, меню-требований;
- регистрировать приход продуктов на склад;
- составлять меню-раскладки вручную или на основании заранее подготовленных образцов;
- при составлении меню-раскладки производить замену продукта из списка допустимых замен;
- составлять меню-требования вручную, на основании образцов, или на основании меню-раскладок;
- формировать различную отчетность.

Данный программный модуль может работать как самостоятельно, так и совместно с модулем «Бухгалтерский учет (Бюджет)». В модуле «Бухгалтерский учет» на основании сформированных «Внутренних документов» создаются проводки по приходу и списанию продуктов питания. В отдельности модуль позволяет вести учет прихода и расходования продуктов питания и формировать необходимые печатные формы.

### **Основные этапы работы в модуле «Учет продуктов питания»:**

- работа со словарями;
- регистрация прихода продуктов питания на склад;
- составление меню-раскладок с учетом количества довольствующихся;
- расчет цены списания продуктов с подбором номенклатуры и с учетом остатка на дату составления меню-раскладки;
- формирование меню-требований на выдачу продуктов питания со склада как на основании меню-раскладок, так и по образцу;
- формирование внутренних документов на основании прихода и меню-требований (или меню-раскладок) для отработки в модуле «Бухгалтерский учет-Бюджет»;
- печать отчетных форм.

### 3. Запуск модуля «Учет продуктов питания»

Для работы в модуле «Учет продуктов питания» необходимо запустить программу ПАРУС – Бюджет 8.5.6.1. Запуск программы осуществляется через ярлык на рабочем столе (Рисунок 1) или в меню Пуск – Программы – ПАРУС – Бюджет 8.5.6.1 (Рисунок 2).

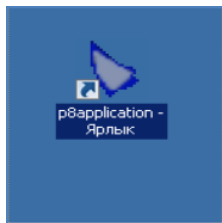


Рисунок 1

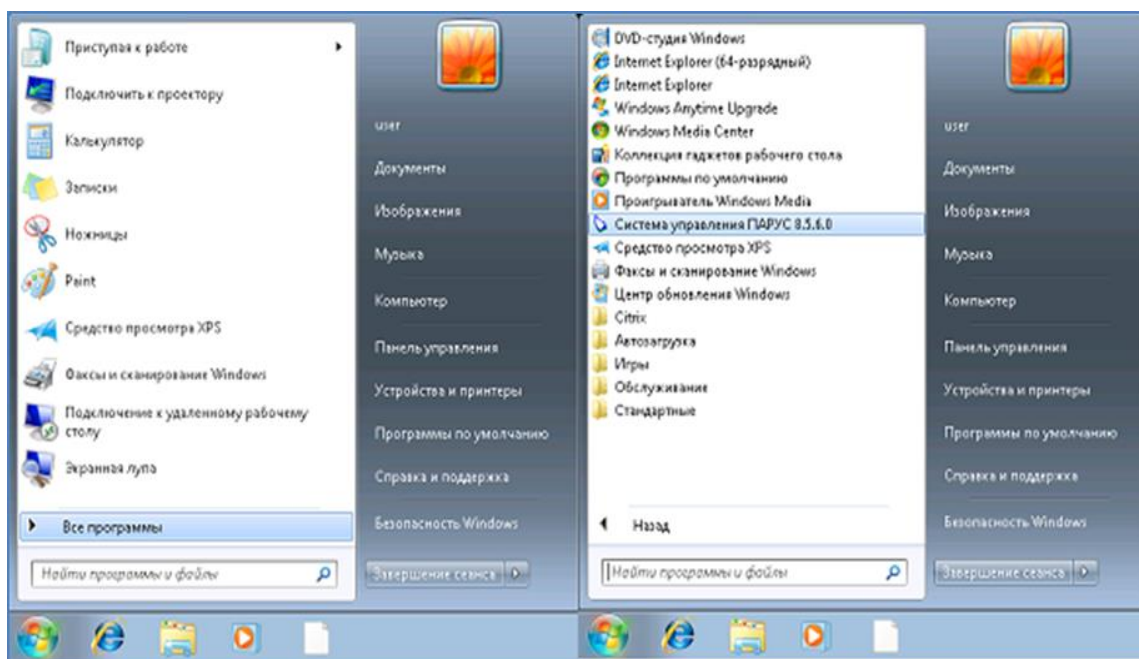


Рисунок 2

После запуска появляется окно подключения «Начать сеанс», в котором необходимо задать следующие параметры соединения с базой данных Системы (Рисунок 3).

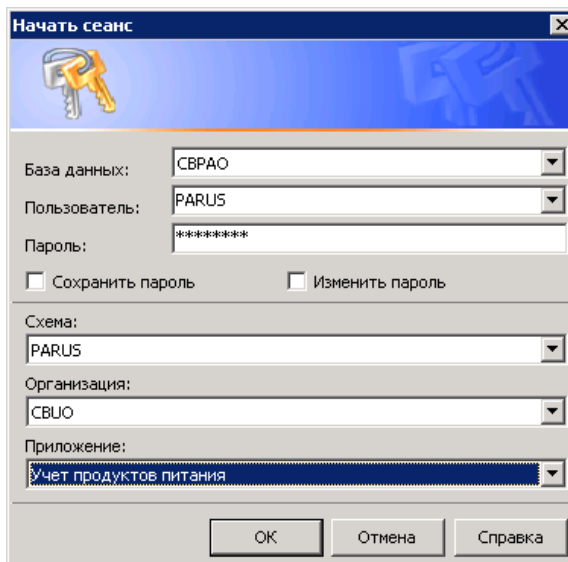


Рисунок 3

- **База данных** – имя базы данных;
- **Пользователь** – имя пользователя;
- **Пароль** – пароль пользователя;
- **Сохранить пароль** – установить/снять признак сохранения пароля;
- **Изменить пароль** – установить/снимите признак изменения пароля;
- **Организация** – наименование организации, зарегистрированное в системе;
- **Приложение** – Учет продуктов питания.

После заполнения полей нажать ОК.

#### 4. Общая информация о системе

Поля, выделенные желтым цветом, являются обязательными для заполнения. Если какое-то из обязательных полей не заполнено, то кнопка «ОК» будет неактивна.

Контекстное меню содержит команды для объекта, находившегося под указателем мыши в момент вызова меню (или для выделенных записей). Для вызова контекстного меню используется ПКМ (при настройке мыши для левой руки – ЛКМ).

В списке записей каждого раздела пользователям доступны следующие стандартные действия:

- выделение данных;
- сортировка данных;
- отбор по колонке;
- добавление записей;
- размножение записей;
- исправление записей;
- удаление.

## 4.1. Выделение данных

Предусмотрено несколько способов выделения строк в таблицах с данными:

- с помощью клавиш «+» (выделить все) или «-» (снять все выделения);
- с помощью отметки строк в специальной колонке , строки выделяются левой кнопкой мыши или клавишей «Пробел»;
- с помощью кнопки  на экранной форме или кнопки «\*» на клавиатуре можно произвести инверсию выделенных строк (ранее невыделенные записи становятся выделенными и наоборот).

## 4.2. Сортировка

Каждое поле таблицы можно отсортировать по возрастанию и убыванию (для текстовых полей – по алфавиту в прямом и обратном порядке). Для быстрой сортировки следует навести курсор на заголовок таблицы и нажать ЛКМ. При повторном нажатии значения в столбце будут отсортированы в обратном порядке, последующее нажатие отменит предыдущие сортировки. Если колонка отсортирована, это будет показано с помощью специального значка  или .

Для сортировки по нескольким столбцам одновременно необходимо произвести сортировку по первой колонке описанным способом; для второй и последующих колонок также, но с зажатой кнопкой «Ctrl».

## 4.3. Отбор по колонке

Действие «Отобрать по колонке» предназначено для отбора записей в списке по условию, заданному для определенной, предварительно выбранной колонки. Для отбора записи по колонке необходимо навести курсор на нужную колонку нажать ПКМ – «Отобрать по колонке» и ввести в таблицу нужное значение. Условия отбора по колонке можно задать для двух и более колонок одного списка, при этом будут учитываться все заданные значения. Если в системе нет данных по заданному условию, таблицы будут пустыми.

Кнопки окна «Отбор по колонке» (Рисунок 4):

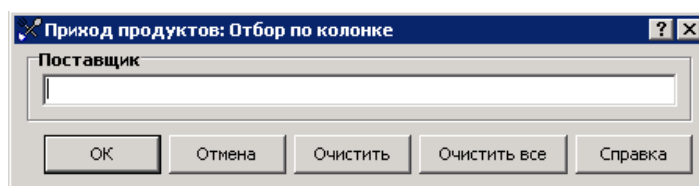


Рисунок 4

- **«ОК»** – утверждение заданного условия отбора по колонке и выполнение непосредственно отбора;
- **«Отмена»** – отказ от изменений, проведенных в окне «Отбор по колонке», и выполнение отбора при начальных условиях;
- **«Очистить»** – очистить поля, либо установить все флажки при отборе по колонке типа «Значение»;
- **«Сбросить»** – снять все флажки при отборе по колонке типа «Значение»;
- **«Очистить все»** – отмена отбора сразу по всем колонкам.

Условия отбора, заданные для двух и более колонок одного списка, учитываются в совокупности (объединяются по логическому «И»).

Для повышения эффективности отбора, задавая условия по большинству текстовых полей, можно использовать знаки подстановки:

- «\*» (звездочка) – знак, означающий любое количество символов;
- «?» (вопросительный знак) – знак, означающий один любой символ;
- «()» (открывающая и закрывающая круглые скобки подряд) – знак, означающий отсутствие любых символов в поле (пустое значение).

Текст условия отбора	Удовлетворяют условию только те значения, которые...
A*	...начинаются с А;
!A*	...не начинаются с А;
A*;B*	...начинаются с А или Б;
!A*;!B*	...не начинаются с А и не начинаются с Б (то есть все, кроме начинающихся на А или Б)

При вводе в одном поле нескольких значений их следует разделять знаком «;» (точка с запятой). Также возможно отобрать значения с использованием «отрицающего знака» – «!». Например:

После завершения работы со списком рекомендовано очистить все фильтры отбора (ПКМ – «Отобрать по колонке» – «Очистить все»).

#### 4.4. Добавление записей

Для добавления новой записи в таблицу требуется вызвать контекстное меню (ПКМ) и выбрать пункт «Добавить» или нажать на клавиатуре клавишу «Ins». В открывшемся окне следует заполнить предлагаемые поля и нажать кнопку «ОК». Для закрытия окна без сохранения данных можно нажать кнопку «Отмена».



#### 4.5. Размножение записей

Если для добавления записи в таблицу не требуется вводить новые данные, а возможно изменить уже имеющиеся, то существующую запись можно размножить. Для этого в контекстном меню (ПКМ) нужной строки необходимо выбрать пункт «Размножить» или нажать на клавиатуре сочетание клавиш «Ctrl+F3». В открывшемся окне следует внести необходимые изменения и нажать кнопку «ОК».

#### 4.6. Исправление записей

Для редактирования данных таблицы необходимо вызвать контекстное меню (ПКМ) изменяемой записи и выбрать пункт «Исправить» или нажать на клавиатуре клавишу «F2». В открывшемся окне следует внести необходимые изменения и нажать кнопку «ОК». Аналогично для закрытия окна без сохранения данных следует нажать кнопку «Отмена».

#### 4.7. Удаление записей

Если запись внесена ошибочно или существуют другие веские причины для удаления записи необходимо вызвать контекстное меню (ПКМ) и выбрать пункт «Удалить».

### 5. Словари. Содержание специальных словарей.

Словари - это структурированные хранилища информации нормативно-правового характера, многократно используемой для ввода, редактирования и отбора записей в разделах Системы.

Специальные словари модуля уже заполнены. Перед началом работы рекомендовано проверить их содержание и в случае необходимости обратиться к Администратору для добавления/редактирования данных и изменения настроек (исключение – Словарь «Блюда») (Рисунок 5).

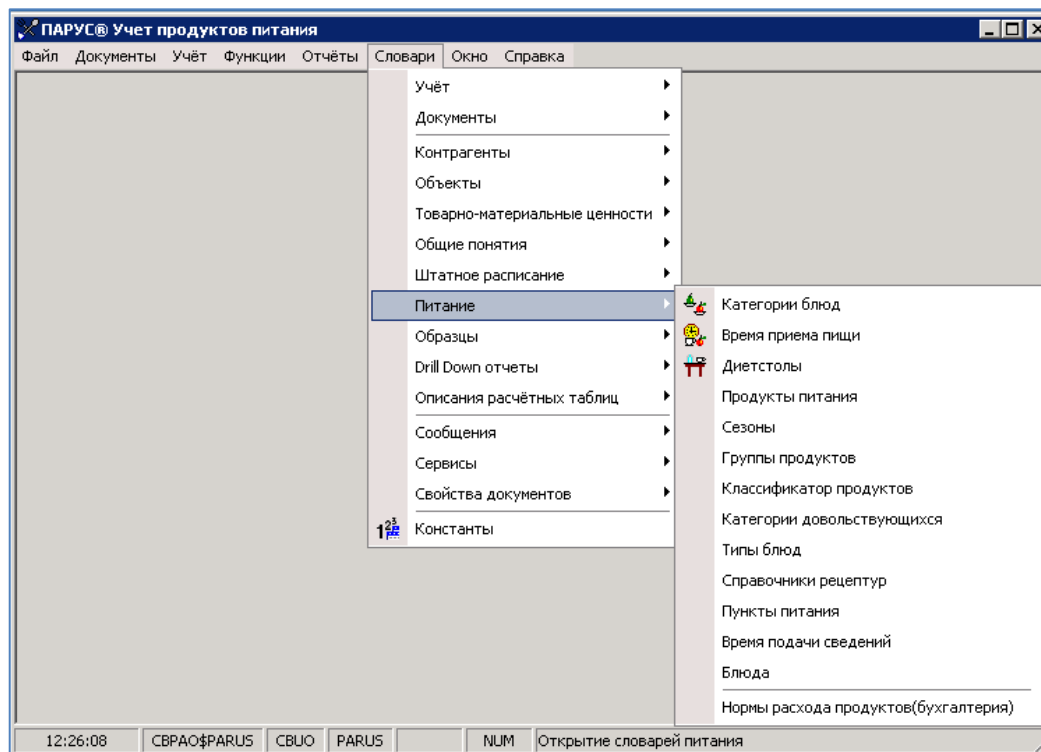


Рисунок 5

## 5.1. Словарь «Группы продуктов»

Словарь «Группы продуктов» предназначен для регистрации списка групп продуктов и используется при регистрации классификатора продуктов и категории довольствующих (Рисунок 6).

Мнемокод	Наименование	Единица измерения	Степень округления	
<input checked="" type="checkbox"/>				
<input type="checkbox"/>	Молоко и кисломолочн	Молоко и кисломолочные прод	гр	3
<input type="checkbox"/>	Творог, творожные из	Творог, творожные изделия с	гр	3
<input type="checkbox"/>	Сметана	Сметана с м.д.ж. не более 15°	гр	3
<input type="checkbox"/>	Сыр твердый	Сыр твердый	гр	3
<input type="checkbox"/>	Мясо (бескостное)	Мясо (бескостное)	гр	3
<input type="checkbox"/>	Птица	Птица (куры 1 кат. потр./ цыг	гр	3
<input type="checkbox"/>	Рыба (филе), в т.ч.	Рыба (филе), в т.ч. филе слаб	гр	3
<input type="checkbox"/>	Колбасные изделия	Колбасные изделия	гр	3
<input type="checkbox"/>	Яйцо куриное столов	Яйцо куриное столовое	шт	3
<input type="checkbox"/>	Картофель	Картофель	гр	3
<input type="checkbox"/>	Овощи, зелень	Овощи, зелень	гр	3
<input type="checkbox"/>	Фрукты (плоды) свеж	Фрукты (плоды) свежие	гр	3
<input type="checkbox"/>	Фрукты (плоды) сухие	Фрукты (плоды) сухие	гр	3
<input type="checkbox"/>	Соки фруктовые	Соки фруктовые (овощные)	гр	3
<input type="checkbox"/>	Напитки витаминизир	Напитки витаминизированные	гр	3
<input type="checkbox"/>	Хлеб ржаной (ржано-п	Хлеб ржаной (ржано-пшеничн	гр	3
<input type="checkbox"/>	Хлеб пшеничный или х	Хлеб пшеничный или хлеб зер	гр	3

Рисунок 6

В поле «Единица измерения» указывается единица измерения для группы продуктов, в которую в дальнейшем пересчитываются нормативное и фактическое количество потребления продуктов по группе при формировании меню-требования.

В поле «Степень округления» указывается количество знаков после запятой для проверки нераспределенного количества продуктов питания при формировании меню-требования.

## 5.2. Словарь «Продукты питания»

Словарь «Продукты питания» предназначен для хранения информации о продуктах питания и используется при регистрации типовых блюд, меню-раскладок, меню-требований и их образцов (Рисунок 7). Для различных продуктов питания в словаре хранятся такие характеристики, как мнемокод, наименование, содержание белков, жиров, углеводов, холестерина, калорийности, а также перечень позиции номенклатуры привязанной к данному продукту (Рисунок 8).

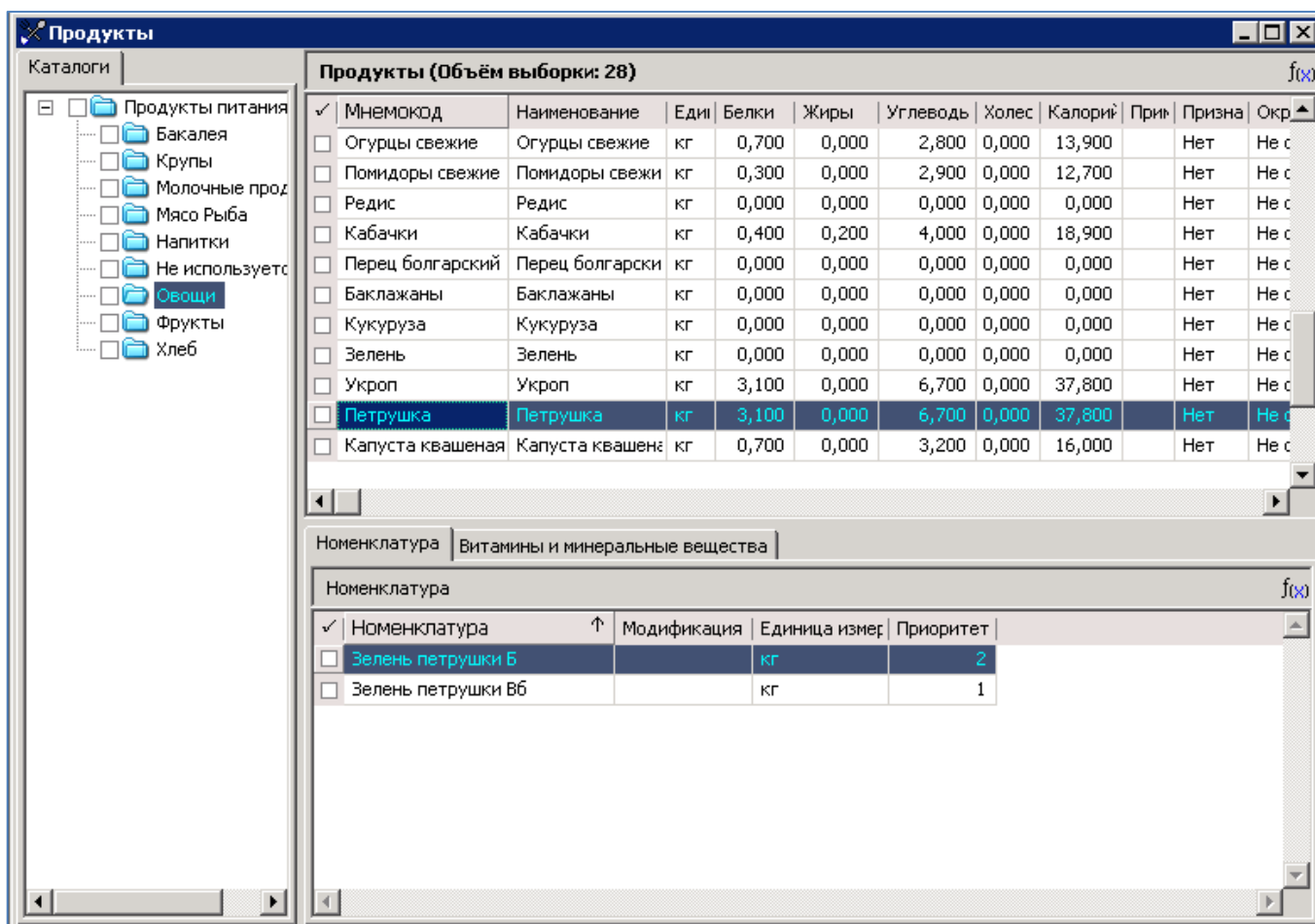


Рисунок 7

Признак «**Округлять до целого**». Если признак выставлен "**не округлять**", то округление количества продукта не производится. Если выставлено "**округлять по блюду**", то округление происходит при добавлении меню-раскладки и последующего формирования свода по продуктам, при добавлении продукта "Нераспределенное количество брутто по всем порциям" округляется в большую сторону до целого числа.

«**Признак обязательности сезонности**» выставляется для продуктов, у которых норматив потребления различается в зависимости от сезона.

В поле «**Приоритет**» позиции номенклатуры, привязанной к данному продукту питания, указывается порядковый номер подбора номенклатуры при расчете цены

Также в словаре к продукту питания можно зарегистрировать список **витаминов и минеральных веществ**, содержащихся в данном продукте питания.

Редактор - Продукты

Продукт Свойства

**Реквизиты**

Мнемокод:

Наименование:

Единица измерения:

**Энергетическая ценность в 100 г**

Белки:

Жиры:

Углеводы:

Калорийность (Ккал):

**Содержание холестерина в 100 г**

Холестерин (мг):

Примечание:

Округлять до целого:

Признак обязательности сезонности

OK Отмена Справка

Рисунок 8

В редакторе продуктов питания также присутствует признак скоропортящегося продукта (Рисунок 9).

Редактор - Продукты

Продукт Свойства

Скоропортящийся

Рисунок 9

### 5.3. Словарь «Диетические столы»

Словарь «Диетические столы» служит для хранения списка диетических столов (Рисунок 10).

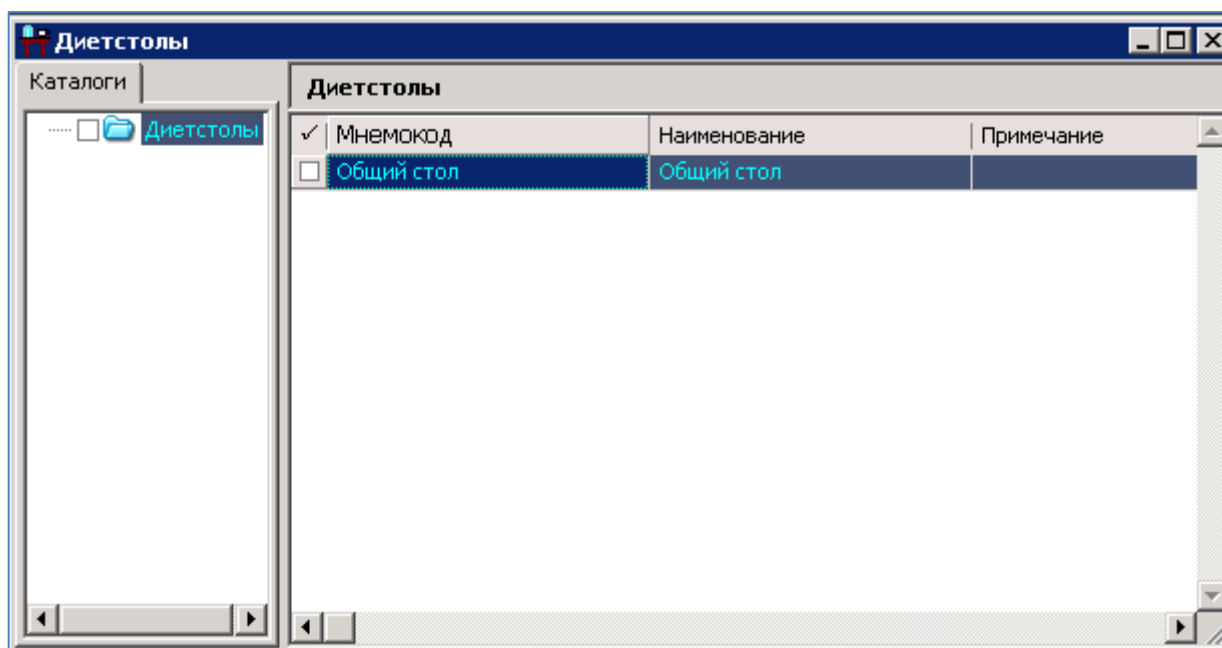


Рисунок 10

#### 5.4. Словарь «Сезоны»

Словарь «Сезоны» служит для хранения дня и месяца начала сезона. Словарь нужен для регистрации изменений норм потребления продуктов и групп продуктов в зависимости от сезонности; для регистрации изменений количества брутто и нетто продукта, требуемого для приготовления определенного блюда, в зависимости от сезонности (Рисунок 11).

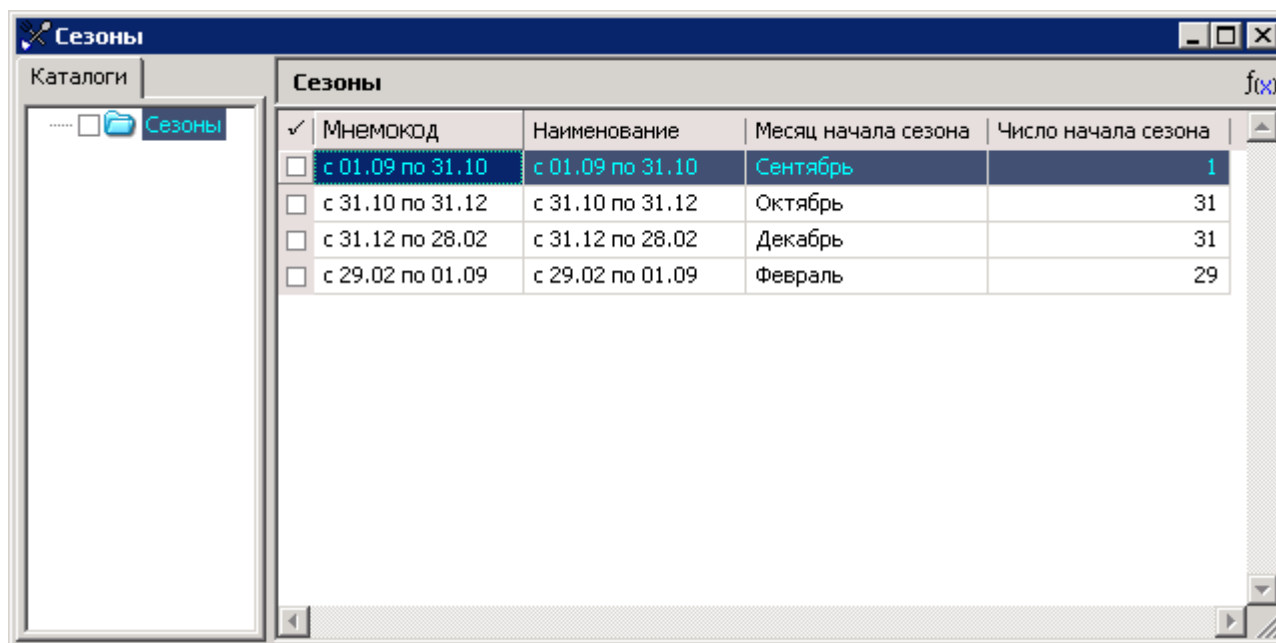


Рисунок 11

#### 5.5. Словарь «Блюда»

Словарь «Блюда» служит для хранения информации по блюдам (Рисунок 12). Словарь заполняется пользователем в индивидуальном каталоге. Также для работы доступен каталог

«Стандарт». Он содержит рецепты блюд, которые могут служить основой для создания индивидуального каталога.

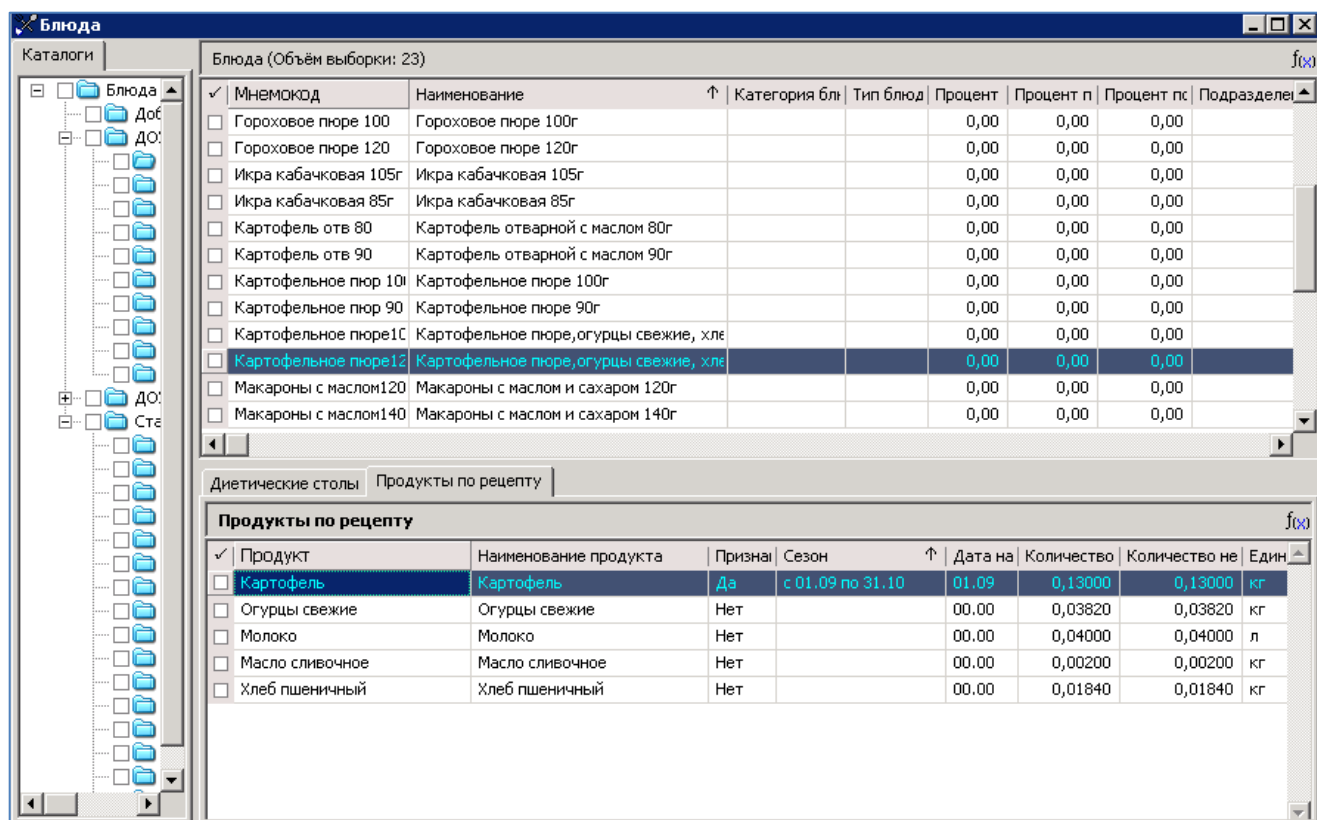


Рисунок 12

Для добавления нового блюда необходимо через контекстное меню (ПКМ) выбрать действие «Добавить», заполнить предлагаемые поля (Рисунок 13). Во вкладке «Свойства» редактора можно указать информацию о степени готовности блюда, поле «Оценка степени готовности» (Рисунок 14).

Рисунок 13

- **Мнемокод** – краткое наименование блюда;
- **Наименование** – полное наименование блюда;
- **Категория блюда** – выбирается из словаря;
- **Тип блюда** – выбирается из словаря;
- **Проценты потерь калорийности, витаминов, минеральных веществ** – необязательные для заполнения поля;
- **Подразделение** – выбирается из словаря, необязательно для заполнения;

- **Номенклатура** – выбирается из словаря, необязательно для заполнения;
- **Справочник рецептов** – справочник, по которому готовится блюдо, выбирается из словаря;
- **Номер рецепта в справочнике** – заполняется вручную;
- **Выход готового блюда** – поле заполняется вручную либо автоматически при помеченном признаке "Автоматический пересчет";
- **Примечание** – для ввода необходимой дополнительной информации, для отчета «Технологическая карта» технология приготовления заполняется в этом поле.

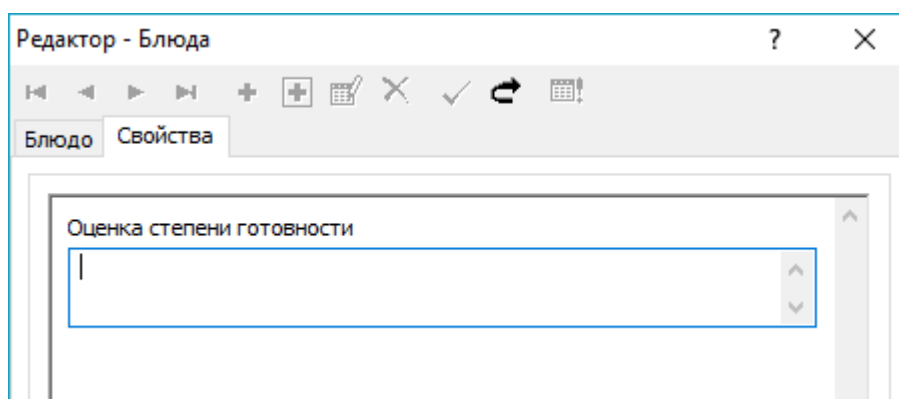


Рисунок 14

После заполнения заголовочной части Блюда, перейти на вкладку «Продукты по рецепту» и через контекстное меню (ПКМ) добавить продукты (Рисунок 15)

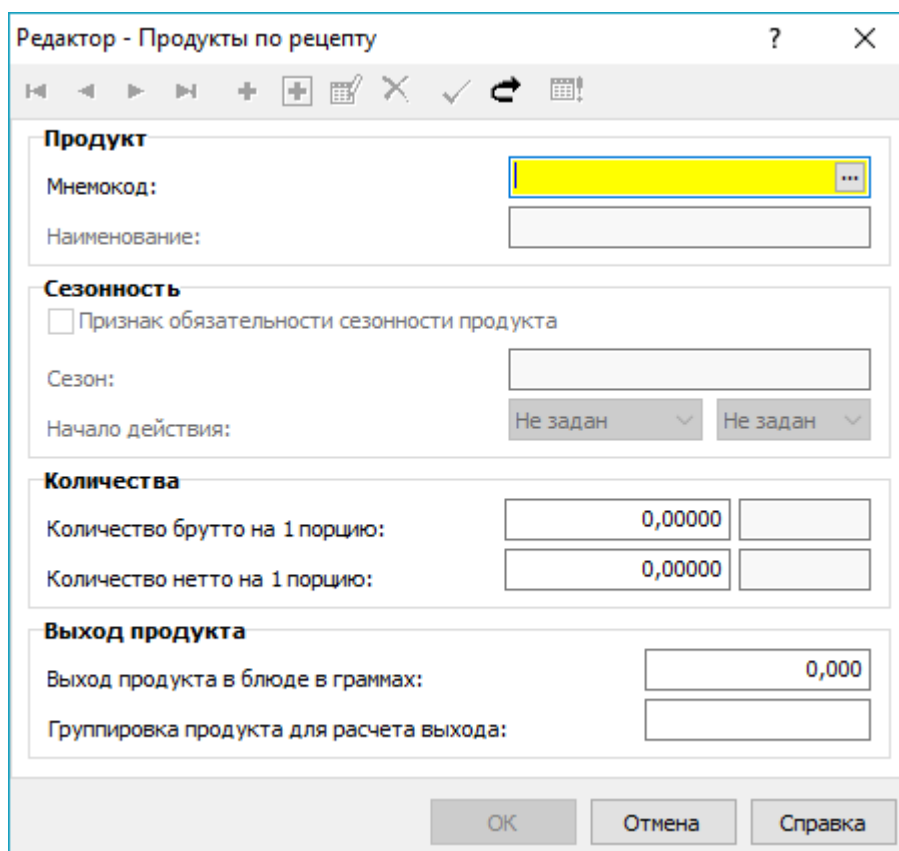


Рисунок 15

- **Мнемокод** – выбирается из словаря;



- **Наименование** – заполняется автоматически;
- **Признак обязательности сезонности продукта** - выставляется для продуктов, у которых норматив потребления различается в зависимости от сезона;
- **Сезон** – выбирается из словаря;
- **Начало действия** – заполняется автоматически;
- **Количество брутто на 1 порцию** – указать количество;
- **Количество нетто на 1 порцию** – указать количество;
- **Выход продукта в блюде** - заполняется автоматически при сохранении данных;
- **Группировка продукта для расчета выхода** - порядок, в котором будет отображаться выход продуктов в общем выходе готового блюда. *Пример: если у всех продуктов в блюде указан одинаковый номер (по умолчанию: 1), то выходы продуктов суммируются и сумма отображается в поле «Выход готового блюда» в заголовке блюда. Если у продукта 1 указана группировка 1, у продукта 2 - группировка 2, то поле «Выход готового блюда» будет заполнено следующим образом: выход продукта 1/выход продукта 2.*

Если при добавлении продукта в состав блюда у данного продукта стоял **признак обязательности сезонности**, то данный продукт необходимо зарегистрировать по каждому сезону с указанием количества брутто и нетто, необходимых для приготовления блюда на одну порцию. При добавлении блюда в меню-раскладку, продукт, входящий в состав данного блюда, будет автоматически перенесен в спецификацию, если по данному сезону он предусмотрен, и будут проставлены количество нетто и брутто для данного сезона. Сезон будет подобран на дату меню-раскладки.

Для каждого продукта можно указать список заменяющих его продуктов. В списке замен указывается **«Приоритет использования замены»** для подбора заменяющего продукта питания.

В закладке **«Диетические столы»** указать диетический стол, к которому относится блюдо.

Также для наполнения индивидуальной папки, можно воспользоваться блюдами из папки **«Стандарт»**. Через контекстное меню (ПКМ) выбрать действие **«Размножить»**, внести необходимые коррективы в заголовок (особое внимание уделить мнемокоду и наименованию – они не должны дублироваться) и продукты по рецепту, затем перенести готовую запись в индивидуальную папку.

Для каждого блюда в словаре доступна спецификация **Пищевая ценность** (Рисунок 16). Чтобы открыть спецификацию нужно выполнить действие **«ПКМ – Пищевая ценность...»** на блюде (Рисунок 17).

Пищевая ценность								
✓	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Калорийность (ккал)	Витамин С (мг)	Холестерин (мг)	Сезон	Дата последнего изменения
<input checked="" type="checkbox"/>	100,000	250,000	156,000	354,000	67,000	62,000	с 31.10 по 31.12	30.08.2017 17:07
<input type="checkbox"/>	63,400	62,400	75,800	120,100	65,000	62,000	с 28.02 по 01.09	29.08.2017 10:08
<input type="checkbox"/>	63,820	62,520	79,940	137,530	71,000	62,000	с 31.12 по 28.02	29.08.2017 10:08
<input type="checkbox"/>	63,680	62,480	78,560	131,720	69,000	62,000	с 01.09 по 31.10	29.08.2017 10:08

Рисунок 16

Информация по пищевой ценности блюда заполняется автоматически при выполнении пользовательской процедуры «Расчет пищевой ценности блюда» (см. п. 0).

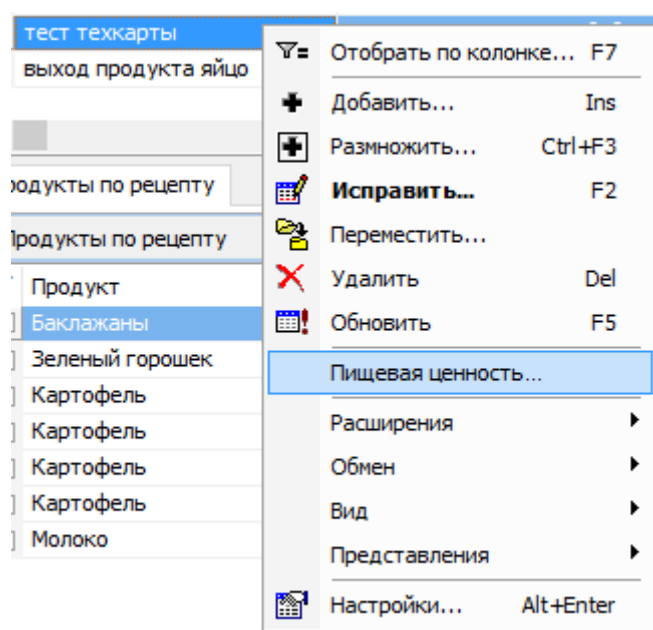


Рисунок 17

В спецификации отображается информация по содержанию показателей пищевой ценности в блюде (Белки, Жиры, Углеводы, Калорийность, Холестерин, Витамин С). Также для блюд, в составе которых есть сезонные продукты, в спецификации формируется несколько строк с указанием сезона. Значения показателей пищевой ценности можно редактировать, для этого необходимо выполнить действие «ПКМ – Исправить». В открывшемся окне (Рисунок 18) произвести необходимые изменения и нажать «ОК». В колонке «Дата последнего изменения» отображается дата и время последнего изменения, информация в этой колонке изменится при выполнении пользовательской процедуры «Расчет пищевой ценности блюда», либо при ручном внесении изменений.

Реквизиты	
Белки (г):	100,000
Жиры (г):	250,000
Углеводы (г):	156,000
Калорийность (ккал):	354,000
Витамин С (мг):	67,000
Холестерин (мг):	62,000
Сезон:	с 31.10 по 31.12
Дата последнего изменения:	30.08.2017 17:07:51

Рисунок 18

Алгоритм автоматического формирования данных показателей пищевой ценности – если у блюда заполнено поле «Справочник рецептов», в спецификации выбранного справочника есть продукты из рецептуры блюда, то для расчета значений показателей используются данные содержания показателей пищевой ценности в соответствии со справочником. Если у блюда поле «Справочник рецептов» не заполнено, то для расчета используются данные по продуктам из словаря «Продукты питания».

В спецификации «Продукты по рецепту» блюда можно указать **виды тепловой обработки** продуктов. Для этого необходимо нажать ПКМ на продукте, по которому нужно указать виды обработки, выбрать пункт меню «Виды обработки...» (Рисунок 19).

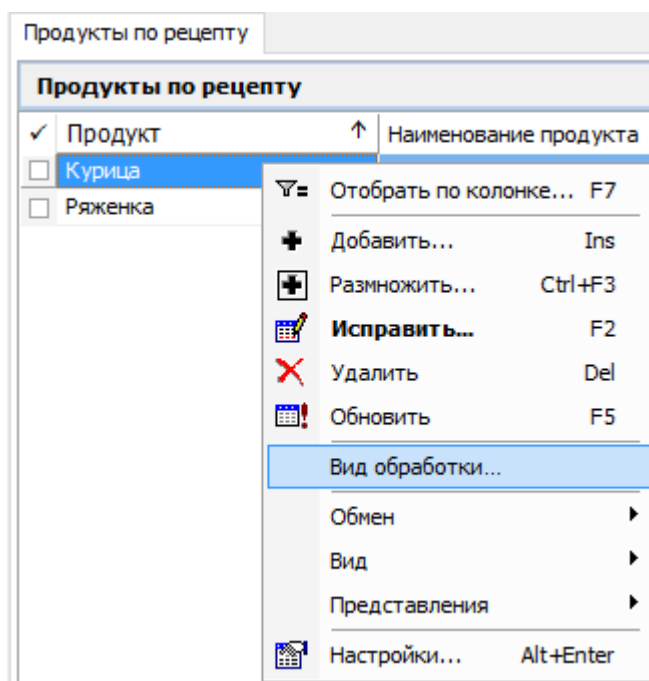


Рисунок 19

Далее в открывшемся окне можно добавить виды обработки, выполнив действие «ПКМ – Добавить». Откроется окно (Рисунок 20), в котором указывается «вид обработки» из словаря, «порядок обработки» – то, в какой последовательности производится та или иная тепловая обработка (необходимо указать цифру от 1 до 9), отображается автоматически рассчитываемое поле «результат обработки».

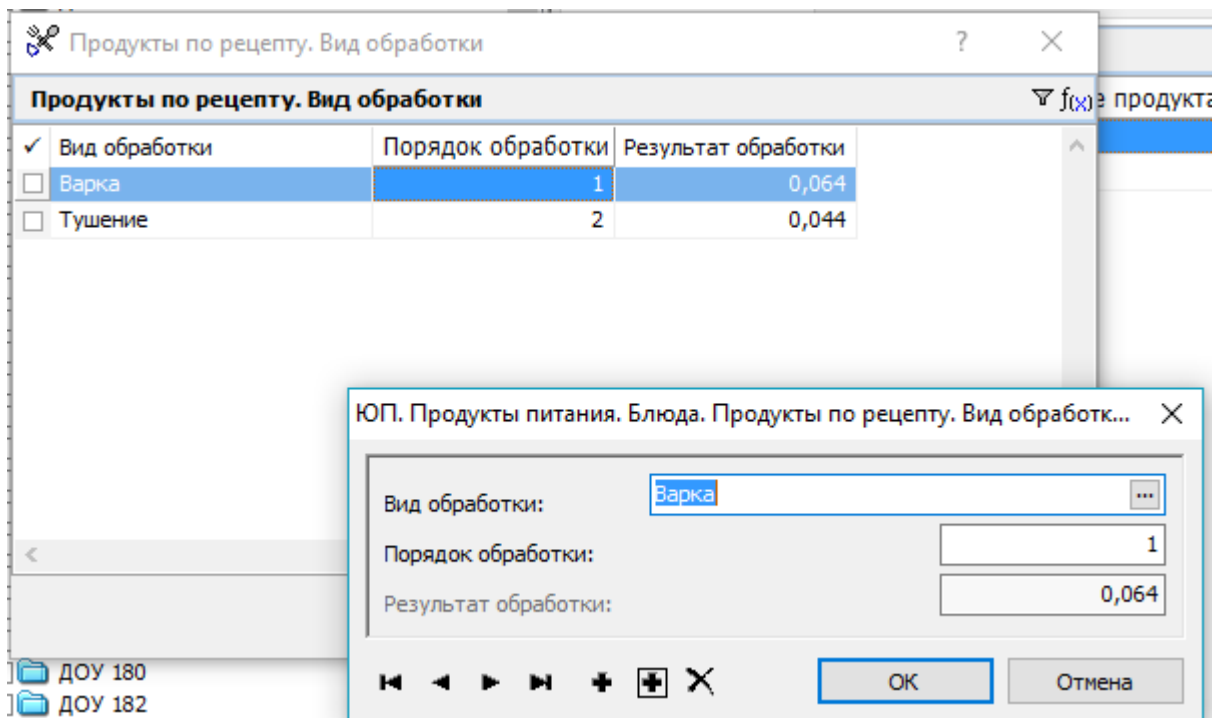


Рисунок 20

*Пример: если нужно какой-либо продукт сначала варить, потом тушить, то в окне «Продукты по рецепту. Вид обработки» у продукта нужно добавить записи видов обработки: «Варка» с порядком обработки 1, «Тушение» с порядком обработки 2.*

На основании введенных данных в разделе «Вид обработки» у продукта автоматически заполняется поле «Выход продукта в блюде»

В словаре «Блюда» доступны следующие пользовательские отчеты (Рисунок 21):

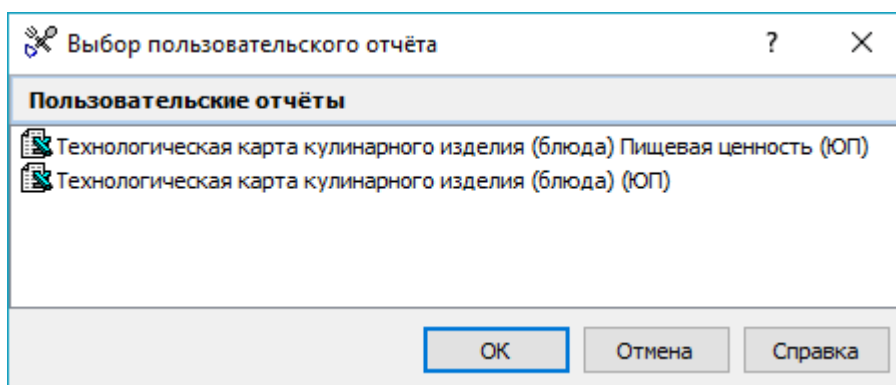


Рисунок 21

### 5.5.1. Пользовательские процедуры в разделе:

В разделе доступны пользовательские процедуры. Процедуры призваны автоматизировать некоторые процессы в разделе. Список доступных процедур вызывается действием «ПКМ – Расширения - Пользовательские процедуры» (Рисунок 22).

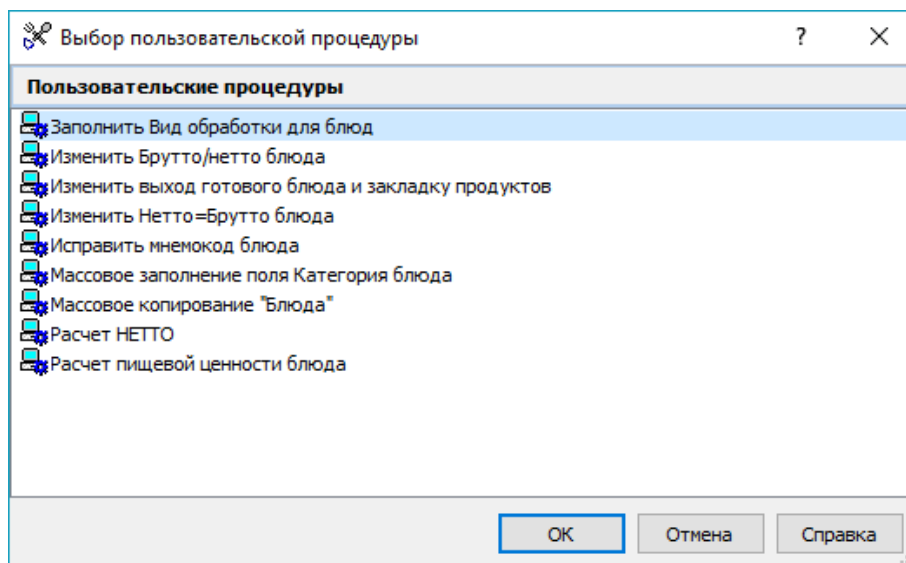


Рисунок 22

*Процедура «Заполнить Вид обработки для блюд»* осуществляет заполнение вида тепловой обработки по блюду, проставляя выбранный вид тепловой обработки массово по всем продуктам, входящим в состав блюда. В параметрах процедуры из словаря выбирается вид тепловой обработки (Рисунок 23).

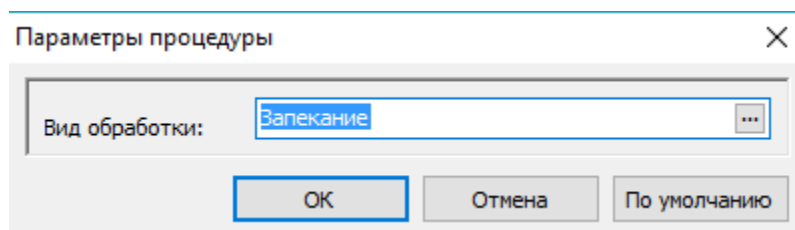


Рисунок 23

*Процедура «Изменить Брутто/нетто блюда»* осуществляет изменение кол-ва брутто и нетто продукта, выбранного в параметрах процедуры, в спецификации блюда путем произведения исходных значений брутто/нетто на множитель, указываемый в параметрах процедуры (Рисунок 24).

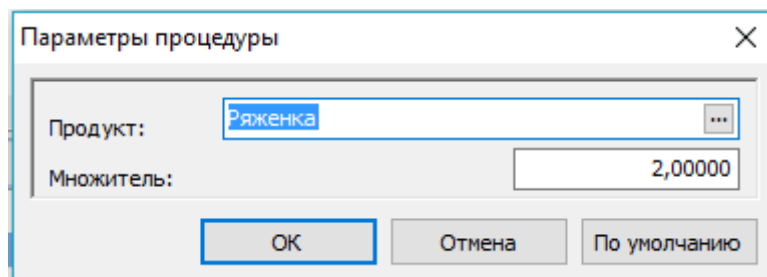


Рисунок 24

**Процедура «Изменить выход готового блюда и закладку продуктов»** осуществляет пересчет выхода готового блюда (Рисунок 25), закладка продуктов (количество брутто/нетто продуктов) изменяется в соответствии с заданным изначально соотношением. Процедура работает только при выключенной функции «Автоматический пересчет» блюда.

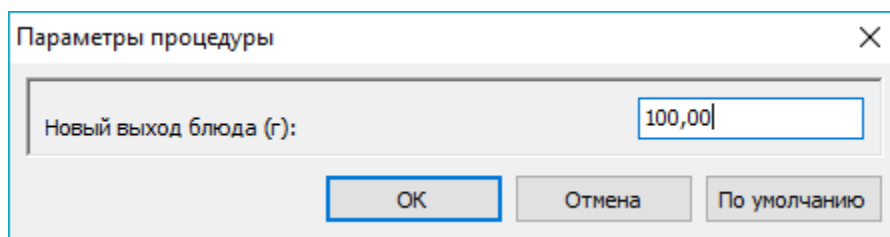


Рисунок 25

**Процедура «Исправить мнемокод блюда»** осуществляет изменение мнемокода блюда составлением его из префикса, указываемого в параметрах процедуры (Рисунок 26), и фрагмента наименования блюда. Префикс и фрагмент наименования разделяется косой чертой «/». Процедура также работает по отмеченным записям, что дает возможность исправить мнемокоды массово по нескольким блюдам.

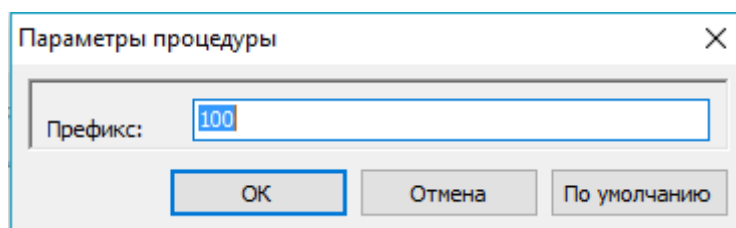


Рисунок 26

**Процедура «Массовое заполнение поля Категория блюда»** осуществляет заполнение поля Категория блюда в заголовке блюда (Рисунок 27). Процедура работает по отмеченным записям, что позволяет заполнить категорию блюда массово.

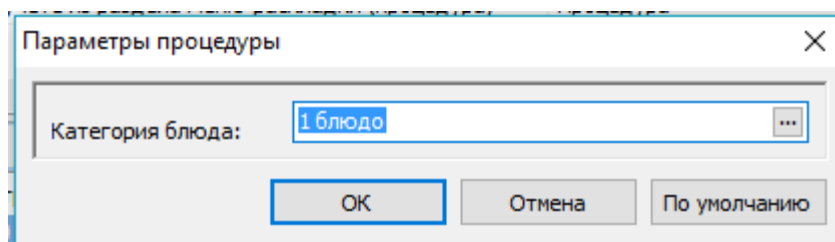


Рисунок 27

**Процедура «Изменить Нетто=Брутто блюда»** осуществляет приравнивание кол-ва нетто указанного в параметрах процедуры продукта (Рисунок 28) к кол-ву брутто.

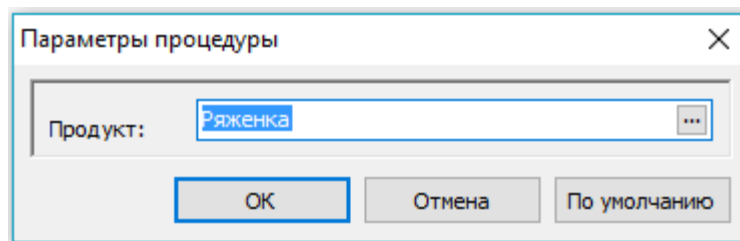


Рисунок 28

**Процедура «Массовое копирование блюда»** осуществляет копирование выбранного блюда в каталог, указанный в параметрах процедуры (Рисунок 29). Мнемокод, полученного в результате, блюда будет состоять из префикса, указываемого в параметрах процедуры, и фрагмента наименования блюда, разделенные косой чертой «/».

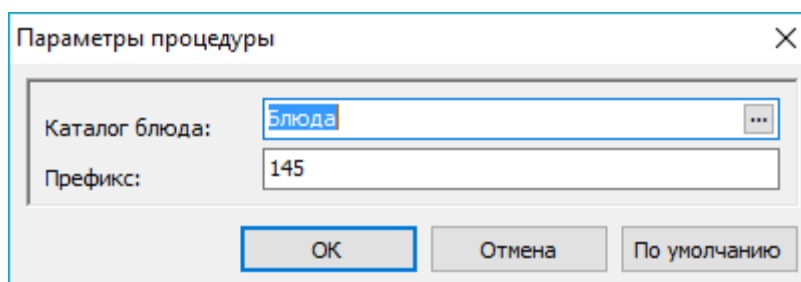


Рисунок 29

**Процедура «Расчет НЕТТО»** осуществляет расчет и заполнение поля «количество нетто на 1 порцию» продуктов в спецификации выбранного блюда путем вычитания процента отхода от количества брутто на 1 порцию продуктов. Так как процент отхода по продуктам может быть заведен индивидуально для конкретного учреждения, то в параметрах процедуры (Рисунок 30) можно выбрать учреждение и для расчета нетто продуктов будут взяты соответствующие выбранному учреждению проценты отхода.

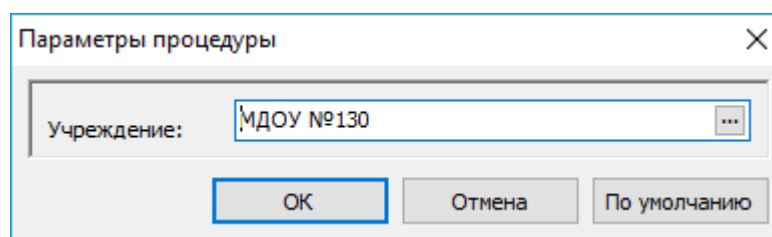


Рисунок 30

**Процедура «Расчет пищевой ценности блюда»** осуществляет расчет показателей пищевой ценности блюда (Белки, Жиры, Углеводы, Энергетическая ценность, Холестерин, Витамин С). Процедура работает как по текущей так и по отмеченным записям.

## 5.6. Словарь «Классификатор продуктов»

Словарь «**Классификатор продуктов**» предназначен для связи словарей «Продукты», «Группы продуктов» и «Категорий довольствующихся». Один и тот же продукт не может попадать в разные группы продуктов одной и той же записи классификатора (Рисунок 31).

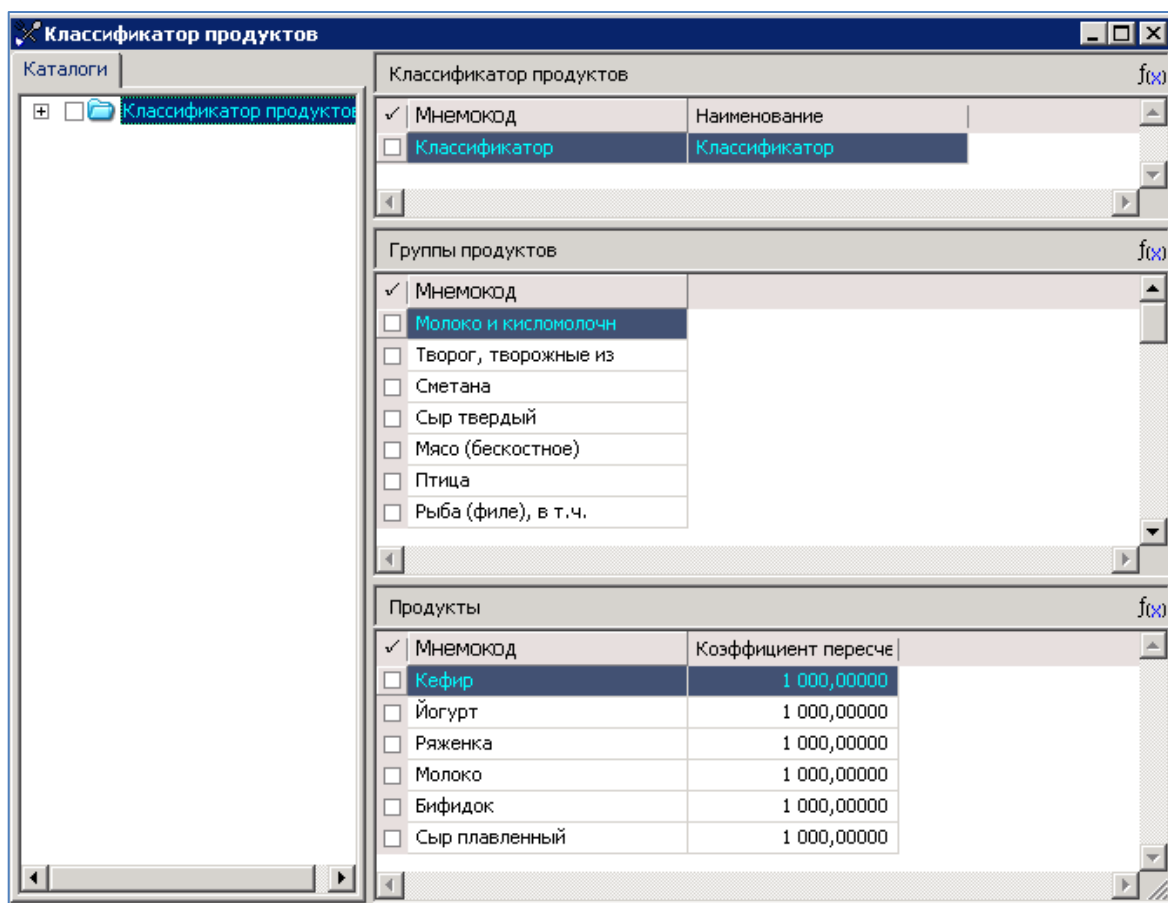


Рисунок 31

В поле **Коэффициент пересчета** указан коэффициент пересчета единицы измерения продукта к единице измерения группы продуктов.

### 5.7. Словарь «Категории довольствующихся»

Словарь «**Категории довольствующихся**» служит для хранения списка категорий довольствующихся, суточных норм потребления по группам продуктов в зависимости от классификатора продуктов и от сезона и плановая стоимость дня на одного довольствующегося (Рисунок 32)



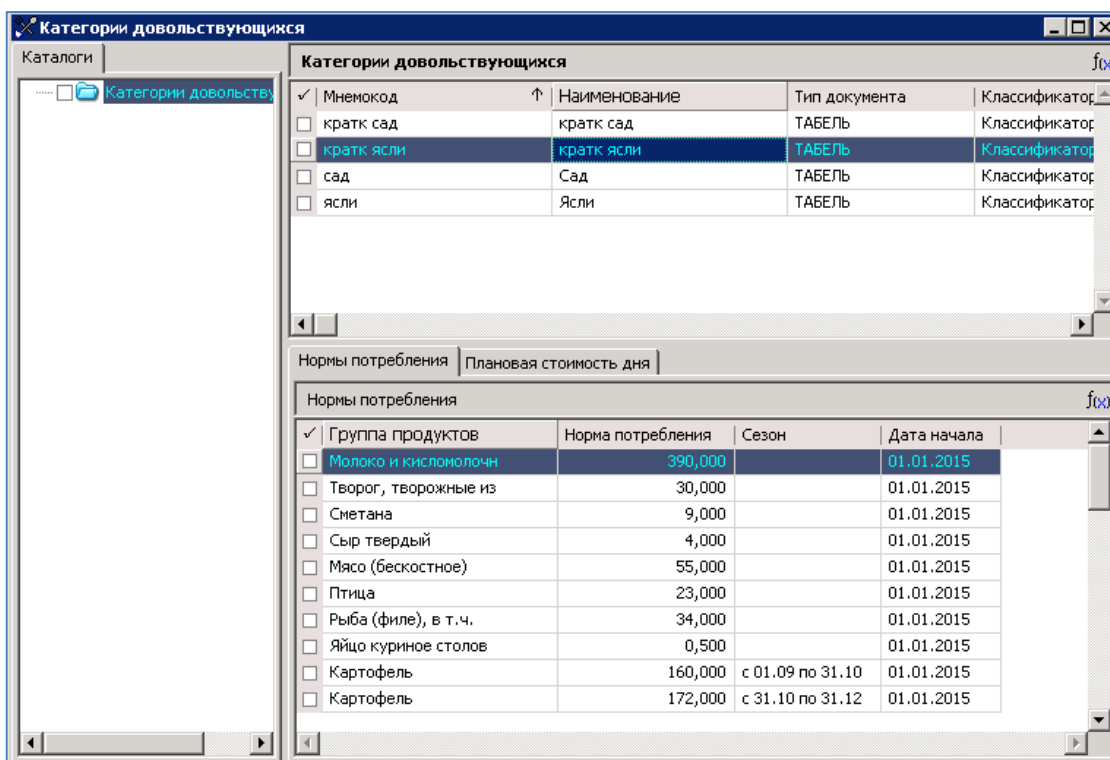


Рисунок 32

**Норма потребления** – суточная норма потребления на группу в зависимости от **сезона**. При составлении меню-требования количество продуктов по группе (нормативное) подбирается на дату меню-требования.

**Плановая стоимость дня** визуализируется в меню-требовании на дату документа, а также используется при печати отчетов.

### 5.8. Словарь «Время приема пищи»

Словарь «**Время приема пищи**» служит для хранения списка времени приема пищи (Рисунок 33).

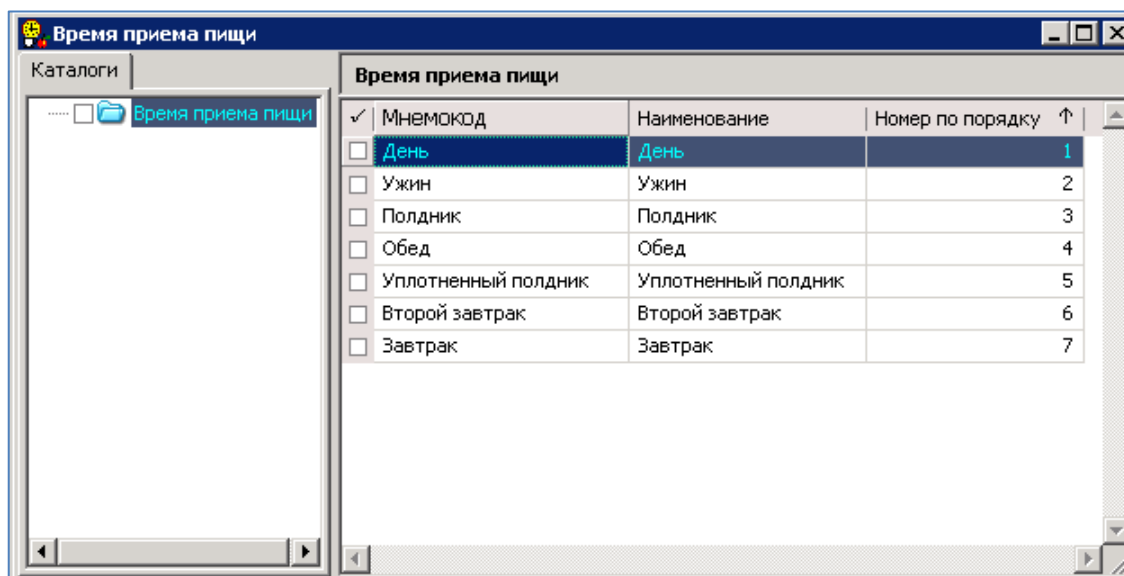


Рисунок 33

### 5.9. Словарь «Время подачи сведений»

Словарь «**Время подачи сведений**» служит для хранения списка времен подачи сведений о наличии довольствующихся. Время подачи сведений может быть основным, например по обходному листу, и дополнительным (корректирующим основное). Словарь используется при заполнении регистра «Сведения о наличии довольствующихся» и при регистрации документа «Меню-раскладки» (Рисунок 34).

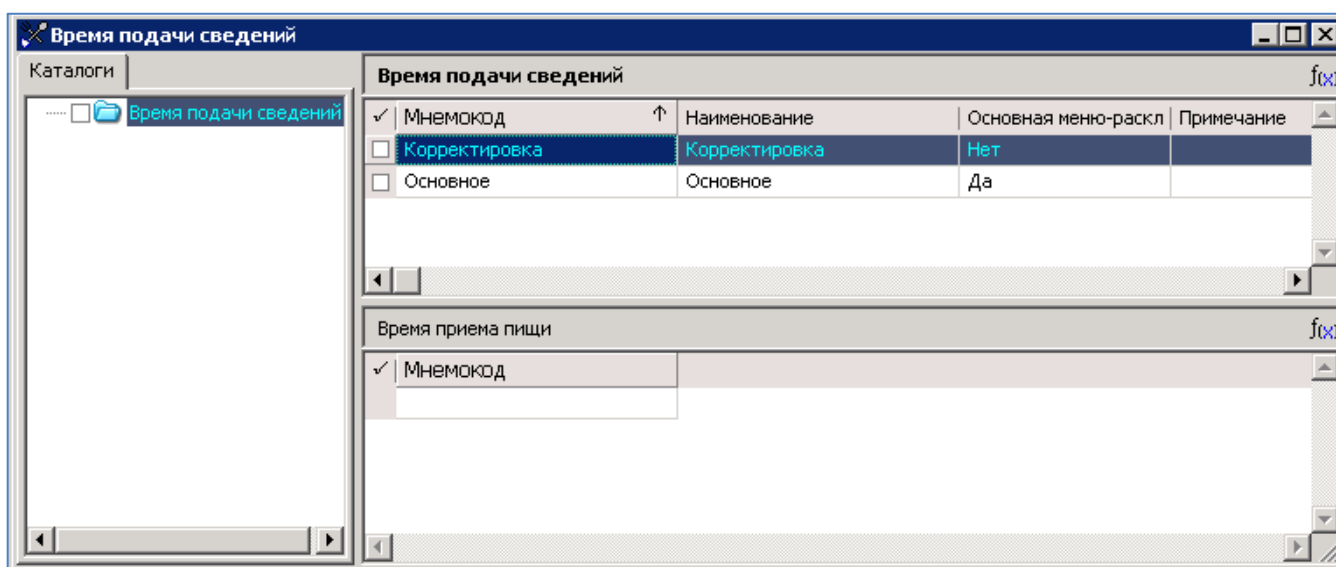


Рисунок 34

### 5.10. Словарь «Пункты питания»

Словарь «**Пункты питания**» служит для хранения списка пунктов питания. Словарь используется при заполнении регистра «Сведения о наличии довольствующихся» (Рисунок 35).

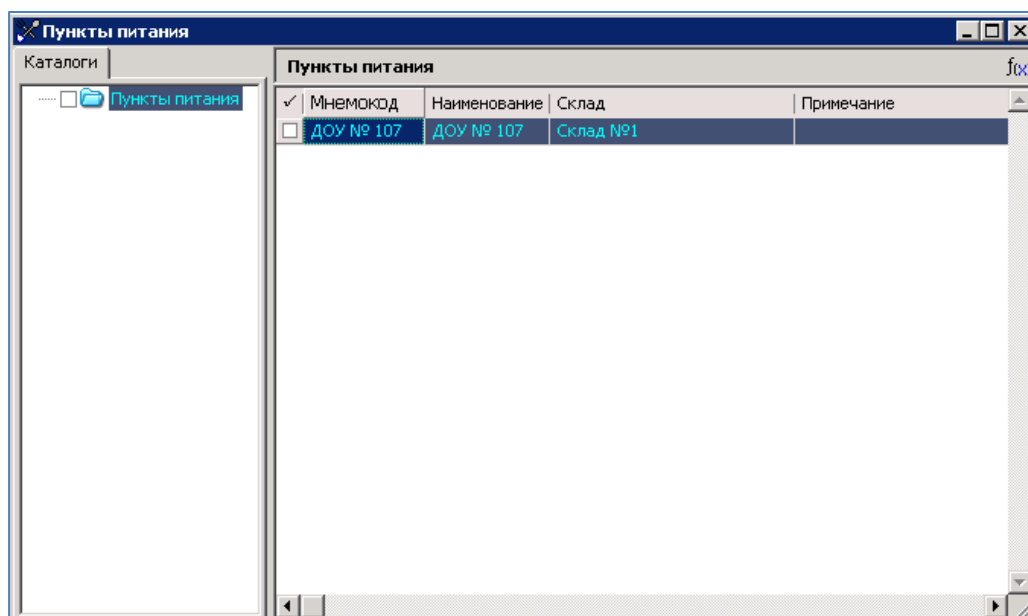


Рисунок 35

## 5.11. Словарь «Образцы меню-раскладки»

Словарь «Образцы меню-раскладок» служит для хранения образцов меню-раскладок, их характеристик, а также списка блюд, входящих в меню-раскладки (Рисунок 36, Рисунок 37). На основе образцов формируются документы меню-раскладки.

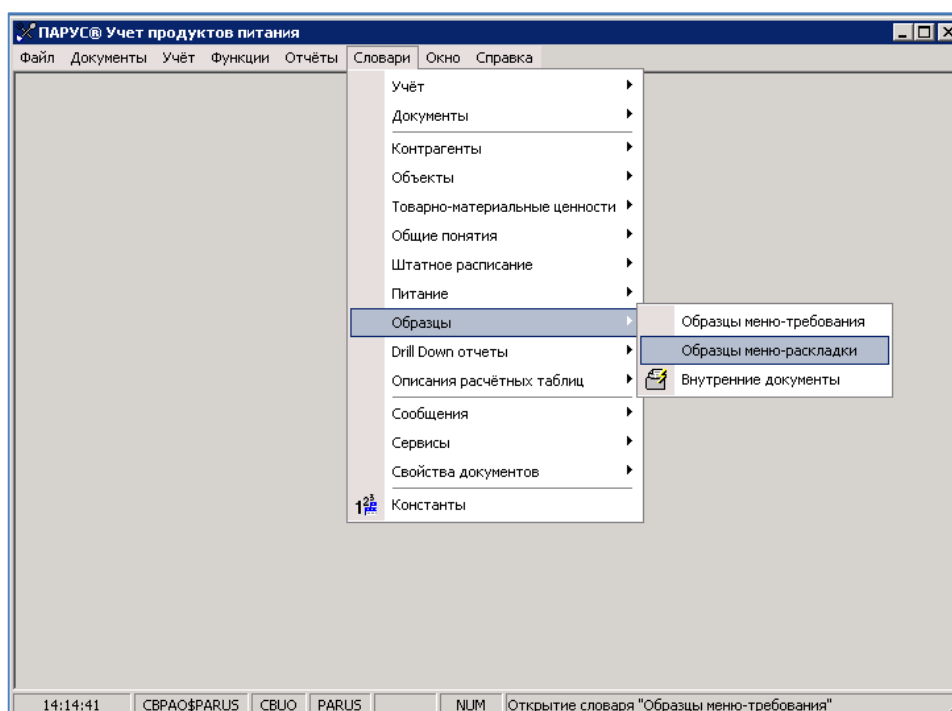


Рисунок 36

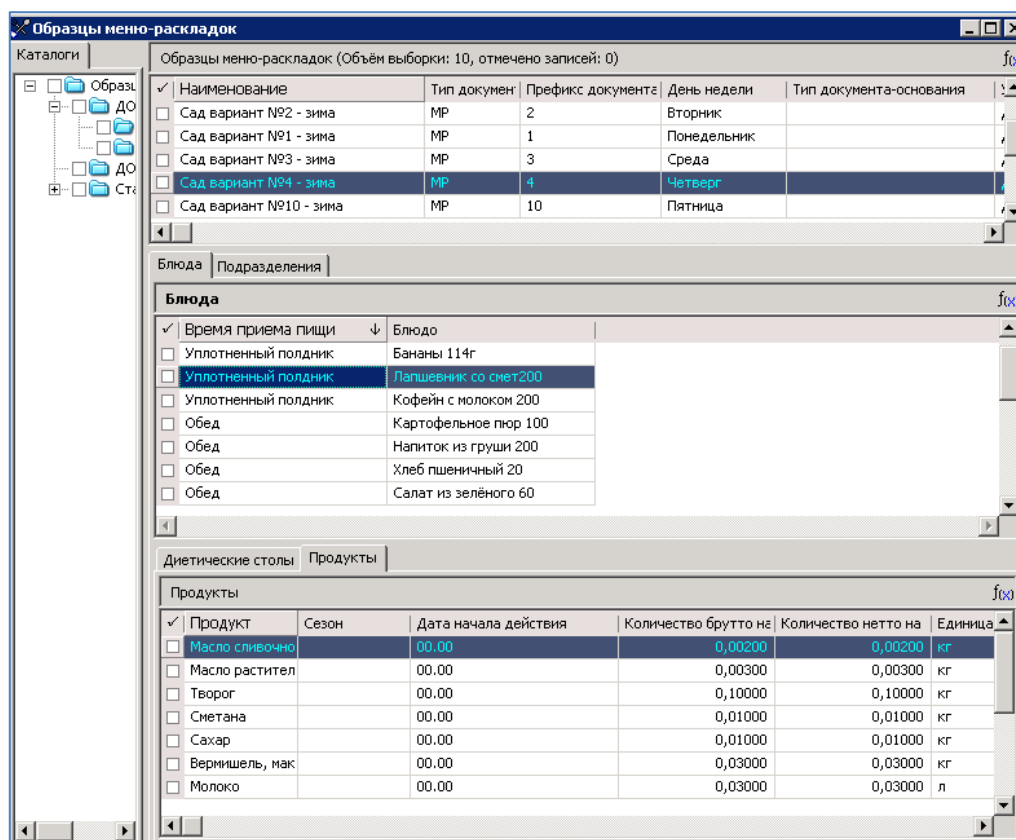


Рисунок 37

Для добавления нового образца через контекстное меню (ПКМ) выбрать действие «Добавить», заполнить предлагаемые поля, нажать ОК (Рисунок 38).

Рисунок 38

- **Наименование** – наименование образца меню-раскладки;
- **Тип, префикс документа;**
- **День недели** – выбирается из словаря;
- **Категория довольствующихся** – выбирается из словаря;
- **Время подачи сведений** – выбирается из словаря.

После заполнения заголовка образца меню-требования, добавить список блюд в таблицу спецификации «Блюда» с указанием времени приема пищи (Рисунок 39).

Рисунок 39

Таблица спецификации «Продукты» заполнится автоматически на основании продуктов, входящих в состав выбранных блюд.

Также добавить новый образец можно пользуясь стандартным действием «Размножение». В контекстном меню (ПКМ) выбрать действие «Размножение», отредактировать поля в заголовочной части, а также данные в таблице спецификации «Блюда».

## 5.12. Словарь «Справочник рецептов»

Словарь предназначен для хранения записей о справочниках рецептов, используемых в учреждениях (Рисунок 40). Для каждого справочника рецептов может быть заведен свой перечень продуктов с данными о содержании, согласно справочнику, показателей пищевой ценности, номенклатуры витаминов и минеральных веществ, процентов отхода.

**Справочники рецептов**

Мнемокод	Наименование	Примечание
ТЕСТ	Тестовый справочник	
1	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2010г.	
10	Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Сборник технических нормативов. Могильный М.П., Тутельян В.А. 2016 г.	
11	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. 2013 г.	
12	Дошкольное воспитание. 1989г.	
13	Алексеева А., Дружнина Л., Ладодо К. Организация питания детей в дошкольных учреждениях	
14	Дерюгина, М.П.; Донбровский, В.Ю. Детское питание 1995 г.	
15	Лапшина В.Т. (ред.). Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах	
16	Русская домашняя кулинария, И.И.Сонов	

**Продукты**

Мнемокод	Наименование	Единица измерения	Белки	Жиры	Углеводы	Холестерин	Калорийность
Батон	Батон	кг			20,000		
Бананы	Бананы	кг	5,000	10,000			
Баклажаны	Баклажаны	кг	50,000	50,000	50,000	50,000	50,000
Зеленый горошек	Зеленый горошек	кг	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000
Бифидок	Бифидок	л					5,000
Молоко	Молоко	л	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000
Биокефир	Биокефир	л				2,000	

**Витамины и минералы в 100 г**    Проценты отхода

Витамины и минералы в 100 г

Тип записи	Номенклатура	Количество	Единица измерения
Витамин	Витамин С	10,000	

Рисунок 40

## 6. Учетный регистр «Учреждения»

Учетный регистр «Учреждения» служит для выделения контрагентов, выступающих в роли Учреждений (Рисунок 41, Рисунок 42).

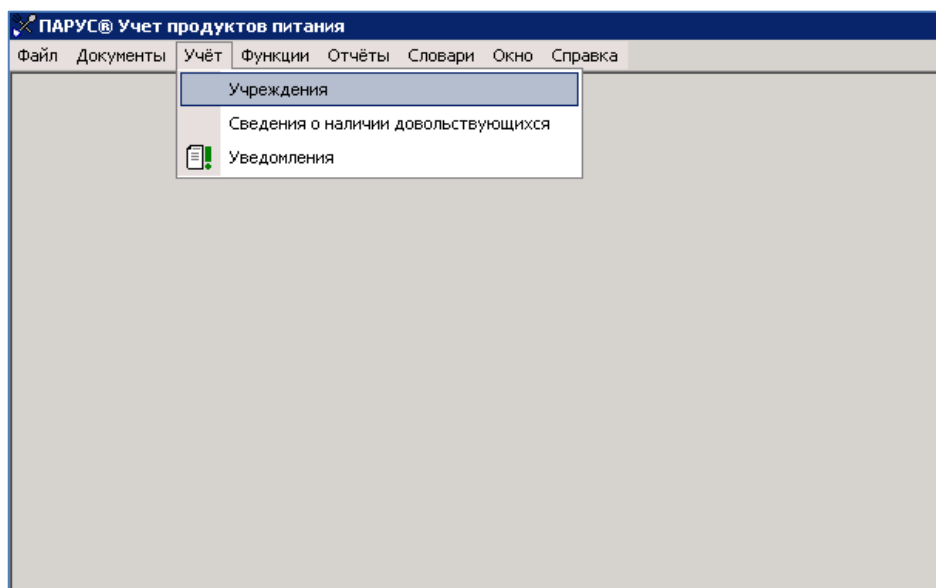


Рисунок 41

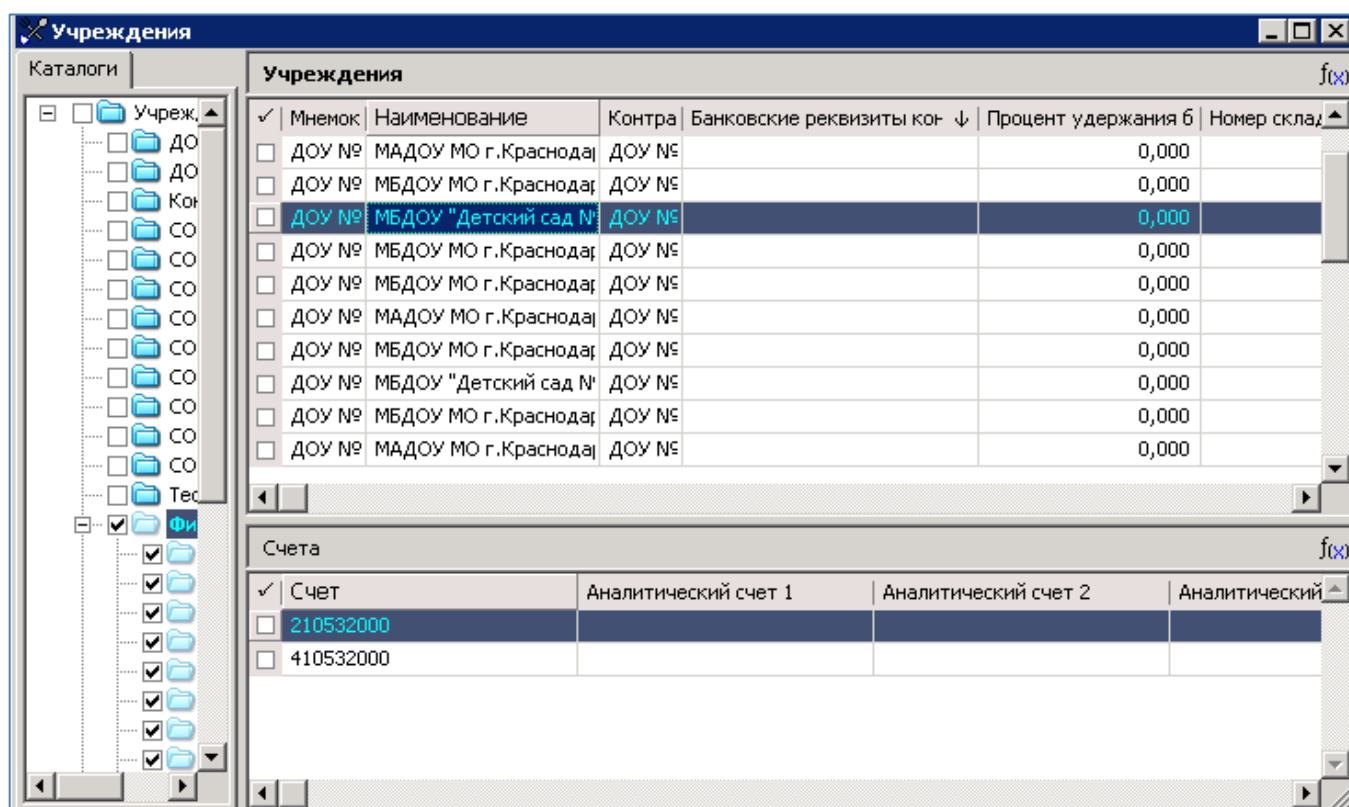


Рисунок 42

Каждому учреждению сопоставляется перечень счетов бухгалтерского учета, на которых ведется учет продуктов питания. Основные характеристики - счет, приоритет обработки (просмотра счетов) при подборе количества продуктов на списание.

## 7. Приход продуктов питания

Регистр «Приход продуктов питания» предназначен для регистрации фактов поступления продуктов питания на склад учреждения. Для отражения прихода продуктов питания необходимо:

1. Открыть в системе документ «Приход продуктов» (Рисунок 43)

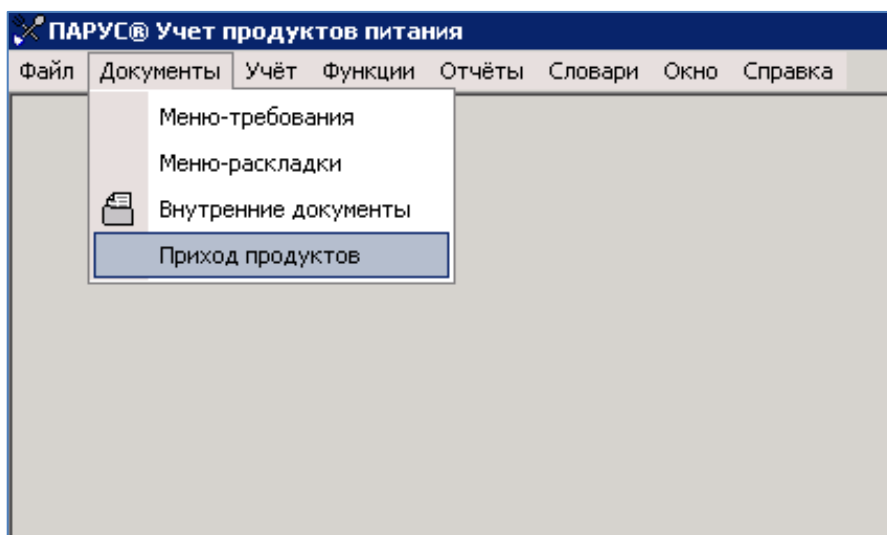


Рисунок 43

Документ состоит из двух частей (Рисунок 44):

- верхняя часть «Приход продуктов»;
- нижняя часть «Спецификация».

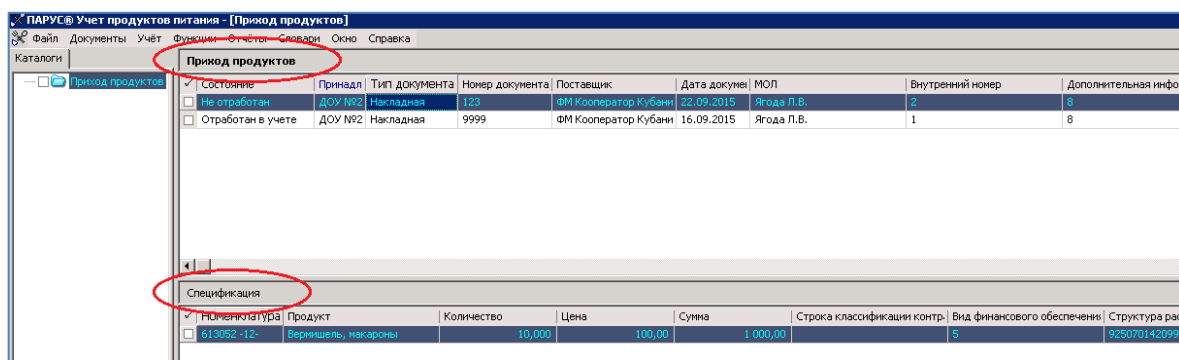


Рисунок 44

2. В верхней части «Приход продуктов» добавить новый документ (ПКМ – «Добавить»), заполнить предлагаемые поля (Рисунок 45) или размножить уже существующую запись, отредактировать необходимые поля, нажать ОК:

Рисунок 45

- **Тип** - тип документа, которым оформлен приход (накладная, акт и т.п.) - выбирается из словаря;
- **Номер документа** – номер документа поставщика;
- **Дата документа** – дата документа поставщика;
- **Внутренний номер** – система присваивает автоматически;
- **Контракт** – выбирается из раздела «Контракты и закупки»;
- **Принадлежность** – организация, к которой относится отдел питания;
- **Поставщик** – выбирается из словаря либо заполняется автоматически при заполнении поля «Контракт»;
- **МОЛ** – материально-ответственное лицо, принявшее продукты питания;
- **Дополнительная информация**;
- **Сумма** – заполняется автоматически из спецификации;
- **Особая отметка** – выбирается из словаря;
- **Создать спецификацию из договора** – пометить галочкой при заполнении поля «Контракт», будет создана спецификация, указанная в контракте;
- **Заполнить кол-во и суммы из документа** – пометить галочкой при заполнении поля «Контракт» и пометке пункта «Создать спецификацию из договора», в спецификации будут указаны кол-во и суммы, указанные в контракте.



- Заполнить «Спецификацию» - добавить номенклатуру продукта, количество и сумму согласно приходному документу. Сделать это можно тремя способами:
- Добавить списком. Через контекстное меню (ПКМ) - «Добавить списком» (Рисунок 46)

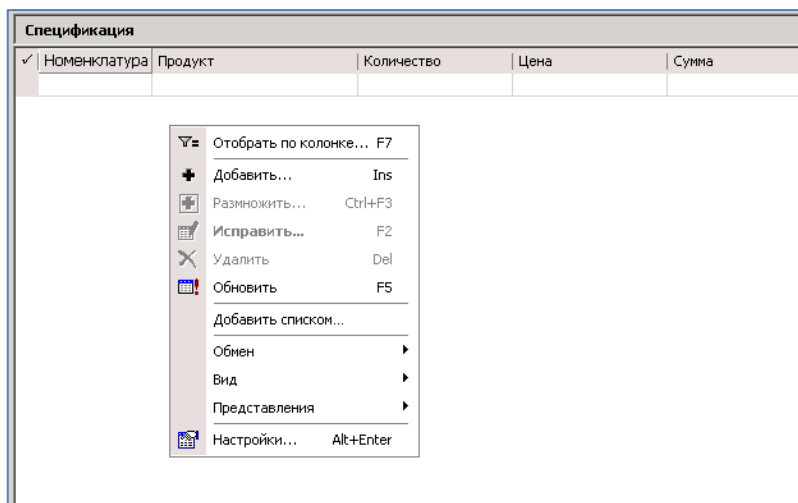


Рисунок 46

Система предложит таблицу «Выбор позиций номенклатуры», которая формируется из привязанных к поставщику наименований. В таблице заполнить количество и сумму для наименований номенклатуры, которые составят спецификацию приходного документа. После заполнения таблицы нажать ОК.

Для создания сторнирующих операций необходимо проставить количество и сумму со знаком минус.

Таблицу «Выбор номенклатуры» можно вызывать неограниченное количество раз для одного документа (Рисунок 47).

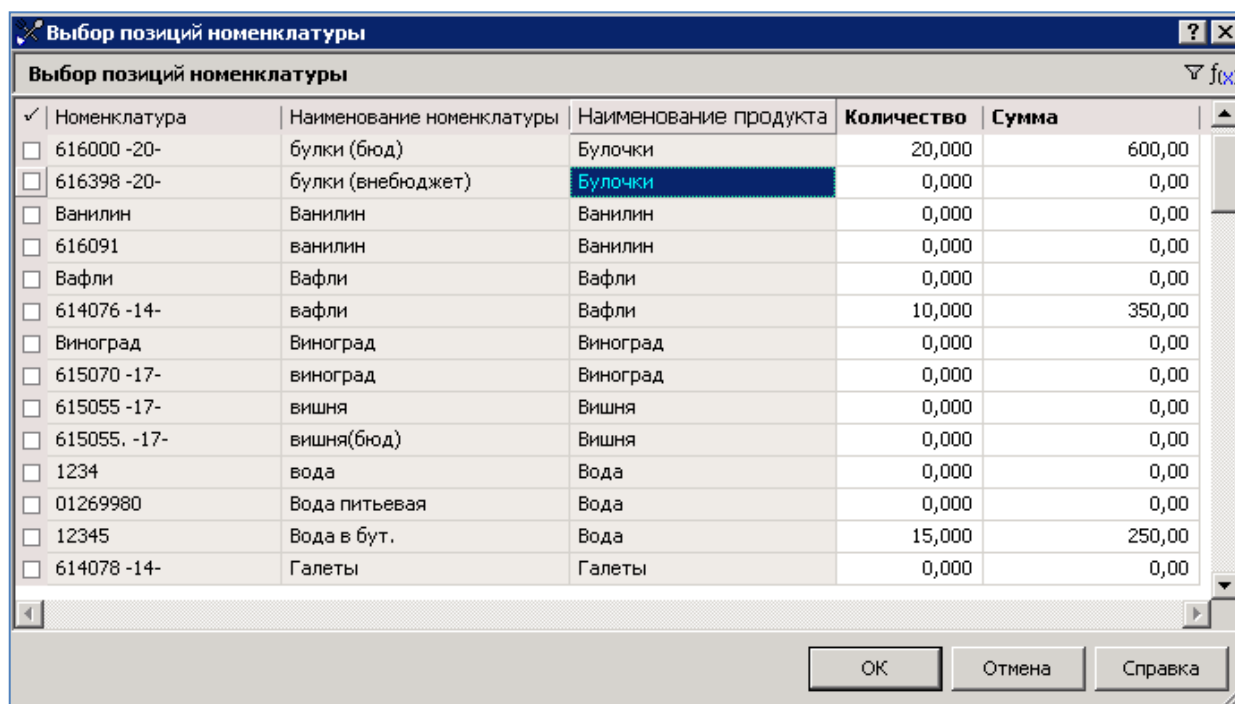


Рисунок 47

- **Добавить каждое наименование отдельно.** Через контекстное меню (ПКМ) – «Добавить», заполнить предлагаемые поля (Рисунок 48) или размножить уже существующую запись, отредактировать необходимые поля, нажать ОК:

Рисунок 48

- **Номенклатура** – выбрать из словаря;
  - **Наименование** – заполняется автоматически;
  - **Продукт** – заполняется автоматически;
  - **Количество**;
  - **Единица измерения** – заполняется автоматически;
  - **Цена** – рассчитывается и заполняется автоматически (сумма/количество);
  - **Сумма**.
- **Автоматическое формирование.** Происходит, если при создании документа пометить галочкой пункт «Создать спецификацию из договора»

Для регистрации документа в Системе и создания внутреннего документа в Бухгалтерском учете (Документы поставщика) необходимо отработать приход продуктов питания (ПКМ – «Отработка» - «Отработать») (Рисунок 49). Отработать можно как один документ, так и несколько отмеченных документов (см. Выделение данных).

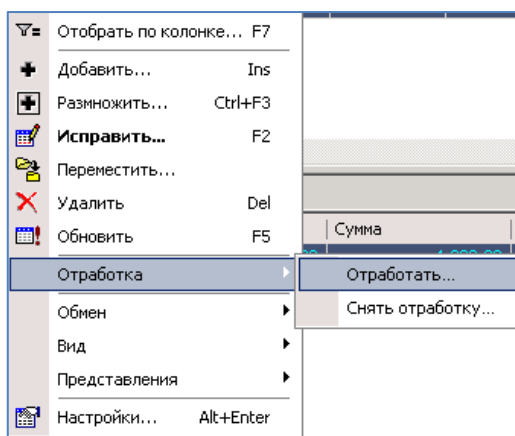


Рисунок 49

Если необходимо внести изменения в уже отработанный документ, следует снять отработку, т.е. удалить его из внутренних документов в «Бухгалтерском учете» (ПКМ – «Отработка» - «Снять отработку»). Снять отработку можно как одного документа, так и нескольких отмеченных (см. Выделение данных) (Рисунок 49)

Колонка «Состояние» (Рисунок 50) отражает статус документа: «Не отработан» и «Отработан в учете».

ПАРУС@ Учет продуктов питания - [Приход продуктов]							
Приход продуктов							
<input checked="" type="checkbox"/>	Состояние	Принадл	Тип документа	Номер документа	Поставщик	Дата докумен	МОЛ
<input type="checkbox"/>	Отработан в учете	ДОУ №2	Накладная	9999	ФМ Кооператор Кубани	16.09.2015	Ягода Л.В.
<input type="checkbox"/>	Не отработан	ДОУ №2	Накладная	123	ФМ Кооператор Кубани	22.09.2015	Ягода Л.В.

Спецификация						
<input checked="" type="checkbox"/>	Номенклатура	Продукт	Количество	Цена	Сумма	Строка классиф
<input type="checkbox"/>	614081 -15-	Соль	50,000	20,00	1 000,00	
<input type="checkbox"/>	614074 -14-	Печенье	10,000	30,00	300,00	

Рисунок 50

**Внимание!** Если документ проведен в бухгалтерском учете, то снять отработку можно только после отмены отработки внутреннего документа в бухгалтерии.

## 8. Меню-раскладки

**Меню-раскладки** предназначены для составления меню на каждый день, их печати, расчета и хранения учетных цен (цен списания) на продукты, входящих в состав блюд, с учетом учреждения, подразделения, категории довольствующих, времени подачи сведений. Для составления меню-раскладки необходимо:

1. открыть в системе раздел «Меню-раскладки» (Рисунок 51)

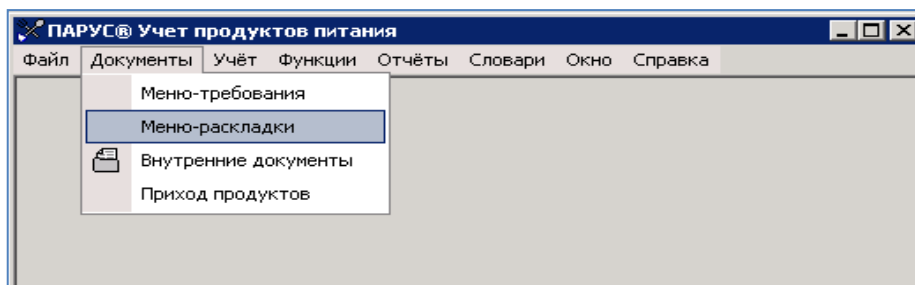


Рисунок 51

2. создать документ Меню-раскладка. Документ может быть сформирован как на основании заранее подготовленного образца, так и добавлением, путем заполнения всех данных вручную (Рисунок 52).

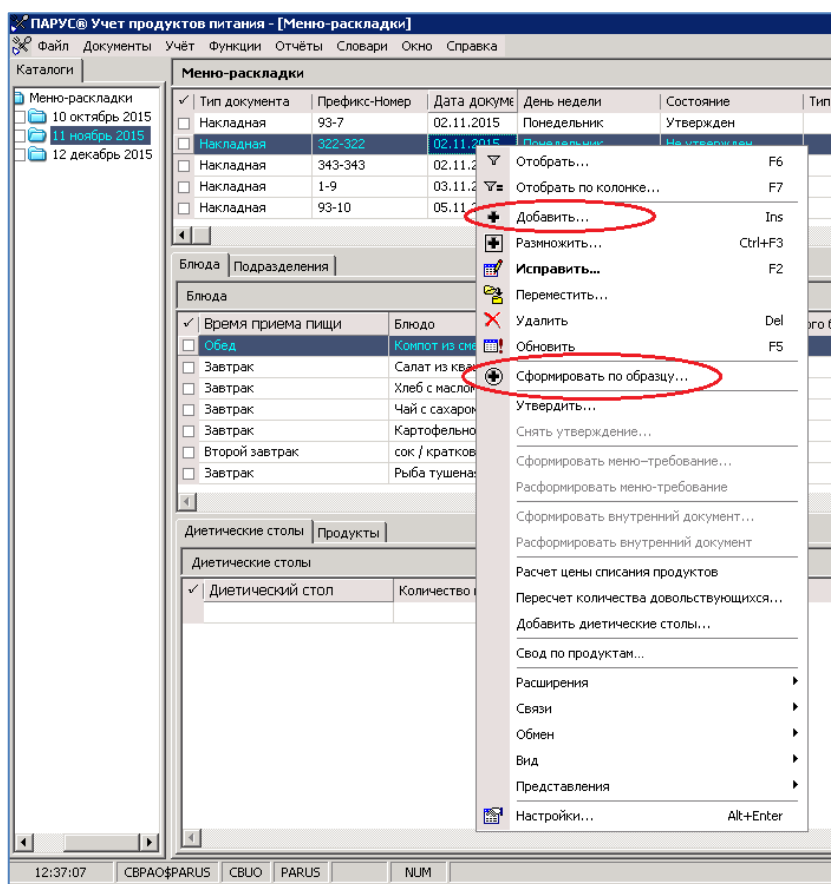


Рисунок 52

Для формирования меню-раскладки на основании образца через контекстное меню (ПКМ) выбрать действие «Сформировать по образцу» (Рисунок 52). В открывшемся окне (Рисунок 53) в поле «Образец меню-раскладки. Наименование» выбрать из словаря нужный образец, далее заполнить предлагаемые поля, нажать ОК.

**Меню-раскладки: Сформировать по образцу**

**Образец меню-раскладки**

Наименование: [ ]

**Документ**

Тип: [ ] № [ ] [ ]  Дата: [ ]

День недели: [ Не задан ]

**Документ-основание**

Тип: [ ] № [ ] Дата: [ ]

**Учреждение**

Мнемокод: [ ]

Склад: [ ]

Принадлежность: [ ]

Подразделение: [ ]

**Довольствующиеся**

Категория довольствующихся: [ ]

Количество: [ 0 ]

Время подачи сведений: [ ]

Пункт питания: [ ]

ОК Отмена Справка

Рисунок 53

- **Тип, номер, дата документа** - заполняется автоматически согласно образцу или выбирается из словаря;
- **День недели** - заполняется автоматически по календарю;
- **Тип, номер, дата документа основания;**
- **Мнемокод учреждения** - заполняется автоматически согласно образцу или выбирается из словаря;
- **Склад** – заполняется автоматически согласно образцу или выбирается из словаря запись с актуальным МОЛ;
- **Категория довольствующихся** – заполняется автоматически согласно образцу или выбирается из словаря;
- **Количество** – заполняется вручную;
- **Время подачи сведений** – заполняется автоматически согласно образцу или выбирается из словаря;
- **Пункт питания** – выбирается из словаря.

Закладка «**Блюда**» будет автоматически заполнена согласно выбранному образцу меню-раскладки.

Для добавления меню-раскладки вручную через контекстное меню (ПКМ) выбрать действие «**Добавить**» (Рисунок 52), заполнить предлагаемые поля, нажать ОК.

Далее заполнить закладку «**Блюда**». Через контекстное меню (ПКМ) выбрать действие «**Добавить**», заполнить предлагаемые поля, нажать ОК (Рисунок 54).

Рисунок 54

- **Время приема пищи** - выбрать из словаря;
- **Блюдо** – выбрать из словаря;
- **Выход готового блюда** – заполняется автоматически на основании словаря «Блюда»;
- **Количество порций** – заполняется автоматически на основании количества довольствующихся или заполняется вручную.

### 8.1. Свод по продуктам

Для перераспределения остатков продуктов питания в меню-раскладке в контекстном меню (Рисунок 52) выбрать действие «Свод по продуктам» (Рисунок 56).

Свод по продуктам формируется по трем параметрам (Рисунок 55):

- **По дню** – в своде отразится перечень продуктов и их количества в разрезе одного дня, дата которого указана на меню-раскладке, на которой вызывается свод;
- **По текущей записи** – в своде отразится перечень продуктов и их количества в разрезе меню-раскладки, на которой вызван свод;
- **По отмеченным записям** – в своде отразится перечень продуктов и их количества отмеченных галочкой меню-раскладок в разрезе одного дня (даты).

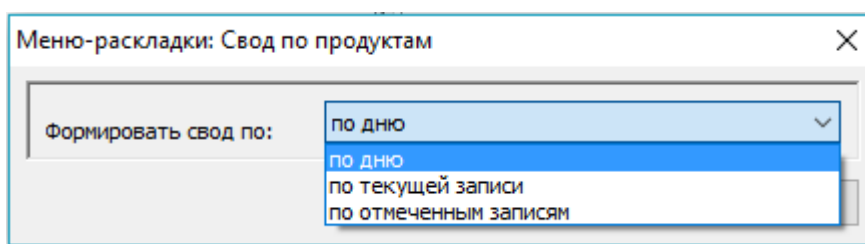


Рисунок 55

Мнемокод продукта	Наименование продукта	По документу	Остаток	Распределено	Итого
<input checked="" type="checkbox"/>	Апельсины	30,00000	30,000		0,000
<input type="checkbox"/>	Икра овощная	6,48000	6,480		0,000
<input type="checkbox"/>	Картофель	7,40000	106,400		99,000
<input type="checkbox"/>	Кефир	40,00000	40,000		0,000
<input type="checkbox"/>	Крупа гречневая	16,70000	20,000		3,300
<input type="checkbox"/>	Лимонная кислота	0,01000	0,310		0,300
<input type="checkbox"/>	Лук репчатый	3,79999	8,600		4,800
<input type="checkbox"/>	Масло растительное	1,00000	9,700		8,700
<input type="checkbox"/>	Масло сливочное	6,69202	9,089		2,397
<input type="checkbox"/>	Молоко	78,00001	85,000		7,000
<input type="checkbox"/>	Морковь	12,90000	22,400		9,500
<input type="checkbox"/>	Мука пшеничная	0,27000	4,730		4,460
<input type="checkbox"/>	Мясо говядина	17,99999	18,000		0,000

Мнемокод блюда	Наименование блюда	Распределить	По документ	Время приема пищи	Кол-во пор	Категория довольствующихся	Время подачи сведений	Статус
<input checked="" type="checkbox"/>	3571/ДОУ220ТК		28,16100	Уплотненный полдн	189	сад	Основное	Утвержден
<input type="checkbox"/>	3571/ДОУ220ТК		0,44700	Уплотненный полдн	3	семейная сад	Основное	Утвержден
<input type="checkbox"/>	3571/ДОУ220ТК		1,39200	Уплотненный полдн	11	ясли	Основное	Утвержден

Норма	Категория довольствующихся	Норма коэф, брутто	Детей	Кол-во по норме, б	Кол-во по меню, брут	Недоели(-)/Переели(+)	Процент выполнения
<input type="checkbox"/>	Фрукты свежие	кратк сад 4ч.	0,11400	231	26,334	0,000	0,000
<input type="checkbox"/>	Фрукты свежие	кратк ясли 4ч.	0,10800	219	23,652	0,000	0,000
<input checked="" type="checkbox"/>	Фрукты свежие	сад	0,11400	407	46,398	59,497	128,200
<input type="checkbox"/>	Фрукты свежие	семейная сад	0,11400	221	25,194	0,909	3,600
<input type="checkbox"/>	Фрукты свежие	ясли	0,10800	229	24,732	3,394	13,700

Рисунок 56

Свод по продуктам состоит из нескольких частей:

- **верхняя часть** - список продуктов согласно меню-раскладке, их остаток по складу («Остаток»), количество по документу («По документу») и остаток с учетом расхода по документам свода («Итого»);
- **средняя часть** – список блюд, в состав которых входит данный продукт и его количество;
- **нижняя часть** – анализ натуральных норм потребления выбранного продукта с начала месяца. Указывается норма («Норма»), в которую входит продукт; категория довольствующихся, к которой относится норма («Категория довольствующихся»); норма на 1 человека, в соответствии с категорией («Норма коэф, брутто»); количество детей, в соответствии с категорией («Детей»); количество по норме с начала месяца в соответствии с категорией довольствующихся («Кол-во по норме, брутто»); количество по меню с начала месяца в соответствии с категорией довольствующихся («Кол-во по меню, брутто»); разница между

количеством по меню и количеством по норме с начала месяца («Недоели(-),Переели(+»); процент выполнения нормы («Процент выполнения»).

Для распределения остатка продукта в средней части таблицы «Блюда» в графе «Распределить» указать количество подлежащее распределению. Через контекстное меню (ПКМ) выбрать действие «Подтвердить исправление» (Рисунок 57).

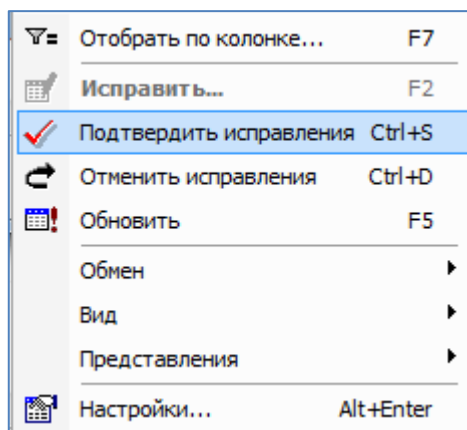


Рисунок 57

Продукт может быть перераспределен по нескольким блюдам. Суммарное количество, подлежащее распределению, отразится в таблице «Номенклатура блюд» в графе «Распределено».

Перераспределением остатка можно как увеличить расход продукта, так и уменьшить (Рисунок 58).

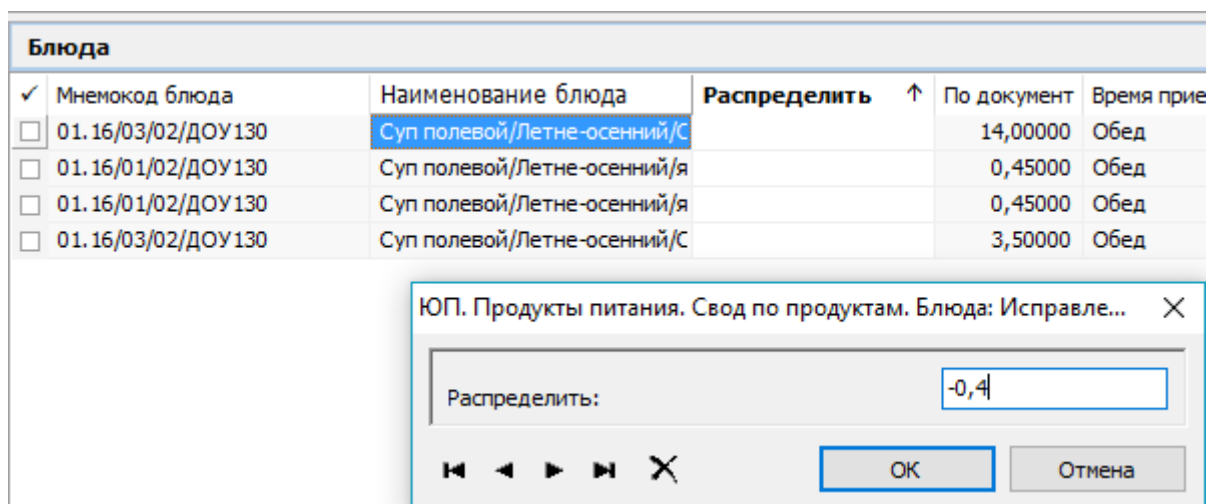


Рисунок 58

После заполнения таблицы, выделить продукты подлежащие перераспределению и через контекстное меню (ПКМ) выбрать действие «Распределить и пересчитать» (Рисунок 59).



Продукты			
✓ Мнемокод продукта	↑ Наименование продукта	По документу	Остаток
<input type="checkbox"/>	Апельсины	30,00000	30,000
<input type="checkbox"/>	Икра овощная	6,48000	6,480
<input type="checkbox"/>	Картофель	7,40000	106,400
<input type="checkbox"/>	Кефир	40,00000	40,000
<input type="checkbox"/>	Крупа гречневая	16,70000	20,000
<input type="checkbox"/>	Лимонная кислота	0,01000	0,310
<input type="checkbox"/>	Лук репчатый		
<input type="checkbox"/>	Масло растительное		
<input type="checkbox"/>	Масло сливочное		
<input type="checkbox"/>	Молоко		
<input type="checkbox"/>	Морковь		
<input type="checkbox"/>	Мука пшеничная		
<input type="checkbox"/>	Мясо говядина		

Блюда	
✓ Мнемокод блюда	Наименование блюд
<input type="checkbox"/>	3193/ДОУ220ТК
<input type="checkbox"/>	3193/ДОУ220ТК
<input type="checkbox"/>	3193/ДОУ220ТК

Рисунок 59

Также в свод по продуктам можно отдельно открыть анализ натуральных норм, выполнив действие в верхней части свода – «ПКМ - Анализ натуральных норм...» (Рисунок 59). Открывшееся окно (Рисунок 60) делится на две части:

- **верхняя часть** – список норм («Норма») с разделением на категории довольствующихся («Категория довольствующихся»); количество по норме на 1 человека («Норма коэф(брутто)»); количество довольствующихся в соответствии с категорией с начала месяца («Детей»); количество по норме в соответствии с категорией довольствующихся с начала месяца («Кол-во по норме(брутто)»); количество по меню в соответствии с категорией довольствующихся с начала месяца («Кол-во по меню(брутто)»); разница между количеством по меню и количеством по норме с начала месяца («Недоели(-),Переели(+))»; процент выполнения нормы («Процент выполнения»); номер нормы («Номер»).
- **нижняя часть** – список блюд («Блюдо(мнемокод)» и «Блюдо(наименование)») и входящих в его состав продуктов («Продукт(мнемокод)» и «Продукт(наименование)»); количество продукта в блюде по своду («Кол-во продукта»), номер документа меню-раскладки, в котором использовано блюдо и продукт («Документ»).

Свод по нормам потребления(с начала месяца)									
Норма	Категория	Норма коэф(брутто)	Детей	Кол-во по норме(брутто)	Кол-во по меню(брутто)	Недоели(-)/Переели(+)	Процент выполнения	Номер	
<input checked="" type="checkbox"/>	Колбасные изделия	ясли	0,00000	229	0,000	0,000	0,000	0,000	105
<input type="checkbox"/>	Колбасные изделия	кратк сад	0,00700	231	1,617	0,000	-1,617	0,000	105
<input type="checkbox"/>	Кондитерские изделия	семейная с	0,02000	221	4,420	0,000	-4,420	0,000	123
<input type="checkbox"/>	Кондитерские изделия	кратк сад	0,02000	231	4,620	0,000	-4,620	0,000	123
<input type="checkbox"/>	Кондитерские изделия	сад	0,02000	407	8,140	0,000	-8,140	0,000	123
<input type="checkbox"/>	Кондитерские изделия	ясли	0,00700	229	1,603	0,000	-1,603	0,000	123
<input type="checkbox"/>	Кондитерские изделия	кратк ясли	0,00700	219	1,533	0,000	-1,533	0,000	123
<input type="checkbox"/>	Кофейный напиток	сад	0,00120	407	0,488	0,000	-0,488	0,000	126
<input type="checkbox"/>	Кофейный напиток	семейная с	0,00120	221	0,265	0,000	-0,265	0,000	126
<input type="checkbox"/>	Кофейный напиток	кратк сад	0,00120	231	0,277	0,000	-0,277	0,000	126
<input type="checkbox"/>	Кофейный напиток	ясли	0,00100	229	0,229	0,000	-0,229	0,000	126
<input type="checkbox"/>	Кофейный напиток	кратк ясли	0,00100	219	0,219	0,000	-0,219	0,000	126
<input type="checkbox"/>	Крупы	семейная с	0,04300	221	9,503	0,485	-9,018	5,100	118
<input type="checkbox"/>	Крупы	сад	0,04300	407	17,501	30,423	12,922	173,800	118

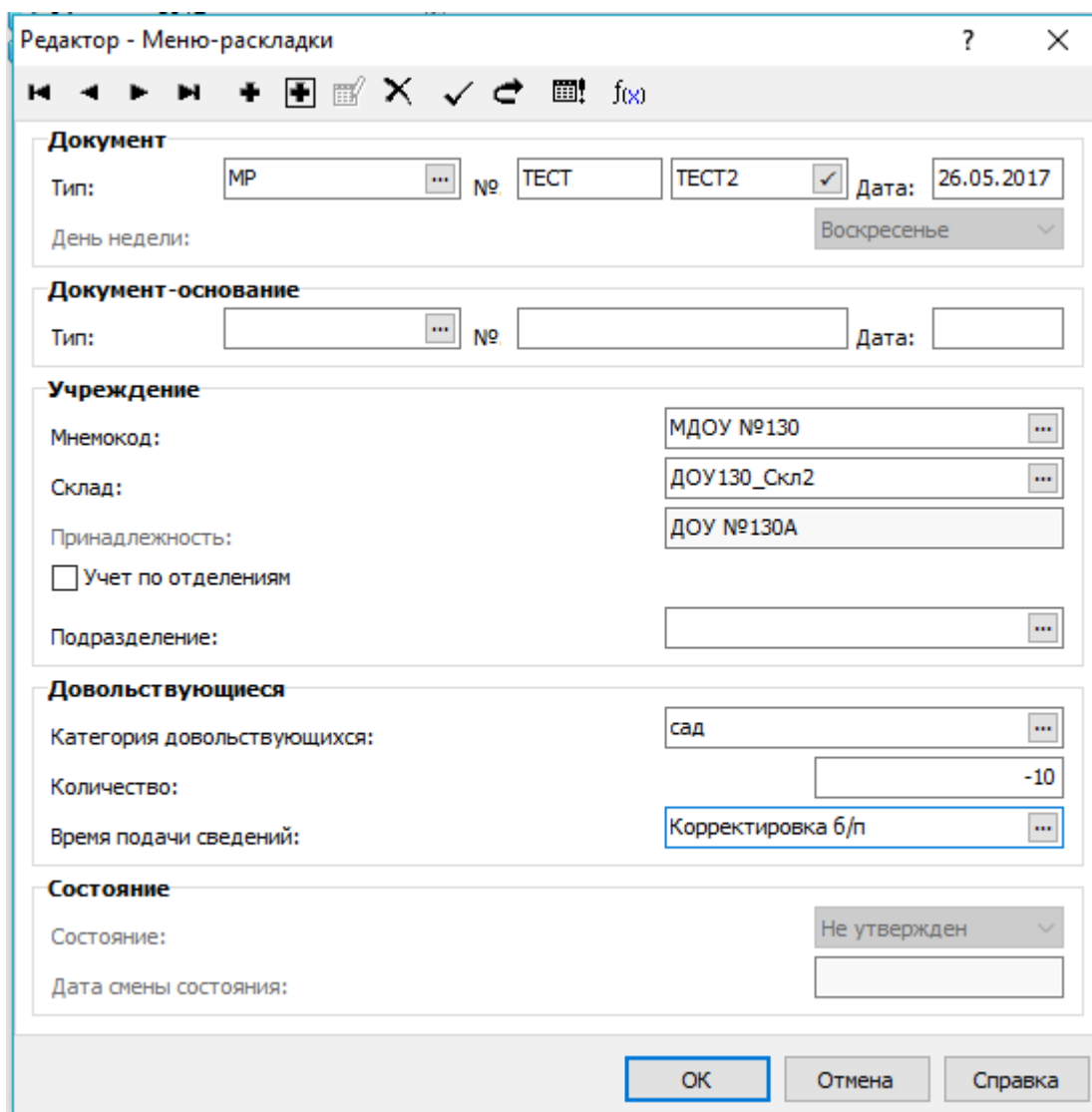
  

Расход по отобранным документам свода							
Блюдо(мнемocode)	Блюдо(наименование)	Продукт(мнемocode)	Продукт(наименование)	Время подачи сведе	Кол-во продукта	Документ	
<input type="checkbox"/>	2834/ДОУ220ТК	Каша жидкая рисовая с маслом	Рис	Основное	5,854	МР № 47 от 04.09.2017	
<input type="checkbox"/>	220/171/Борщ с фа•1	Борщ с фасолью и картофелем	Фасоль	Основное	1,888	МР № 47 от 04.09.2017	
<input type="checkbox"/>	3099/ДОУ220ТК*	Каша рассыпчатая гречневая	Крупа гречневая	Основное	15,689	МР № 47 от 04.09.2017	

Рисунок 60

## 8.2. Корректировочные меню-раскладки

Для приведения расхода продуктов питания к **фактическому количеству** довольствующихся (добавка/убавка) по корректируемой меню-раскладке необходимо выполнить действие «ПКМ - Размножить». В открывшемся окне в графе «Количество» указать то количество порций, на которое будет увеличен/уменьшен расход продуктов питания (для уменьшения значение будет отрицательным). В графе «Время подачи сведений» выбрать из словаря значение «Корректировка без пересчета» и нажать «ОК» (Рисунок 61).



**Редактор - Меню-раскладки**

**Документ**

Тип: MP № ТЕСТ ТЕСТ2  Дата: 26.05.2017  
 День недели: Воскресенье

**Документ-основание**

Тип: № Дата:

**Учреждение**

Мnemonic код: МДОУ №130  
 Склад: ДОУ 130\_Скл2  
 Принадлежность: ДОУ №130А  
 Учет по отделениям  
 Подразделение:

**Довольствующиеся**

Категория довольствующихся: сад  
 Количество: -10  
 Время подачи сведений: Корректировка б/п

**Состояние**

Состояние: Не утвержден  
 Дата смены состояния:

OK Отмена Справка

Рисунок 61

В результате будет создана корректировочная меню-раскладка (Рисунок 62). Перечень блюд/продуктов следует проверить и удалить те, расход которых не нужно корректировать. Блюда можно удалить в спецификации блюд меню-раскладки, продукты можно удалить через свод по продуктам, в данном случае свод рекомендуется формировать по текущей записи.

Далее рекомендуется сформировать свод за весь день для проверки расхода продуктов с учетом корректировок.

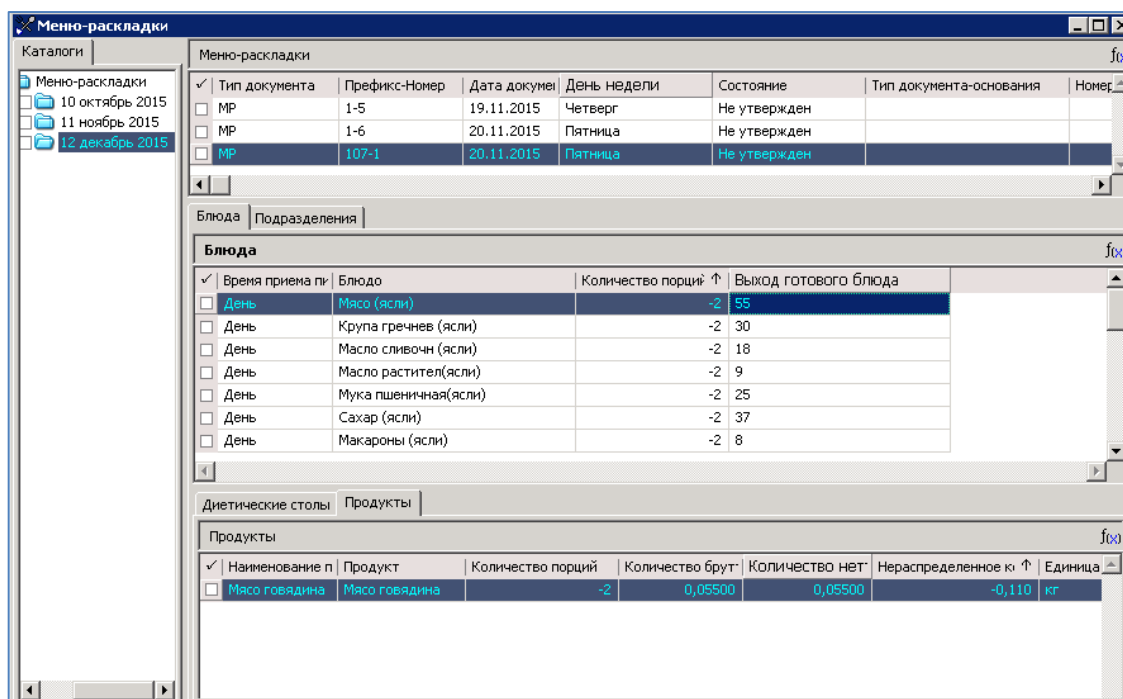


Рисунок 62

После чего меню-раскладки необходимо утвердить (ПКМ – «Утвердить»). По утвержденным меню-раскладкам можно сформировать меню-требование (ПКМ – «Сформировать меню-требование») (Рисунок 52).

### 8.3. Пользовательские отчеты в разделе

Для доступа к пользовательским отчетам раздела необходимо выполнить действие «ПКМ – Расширения – Пользовательские отчеты». В разделе доступны следующие пользовательские отчеты (Рисунок 63).

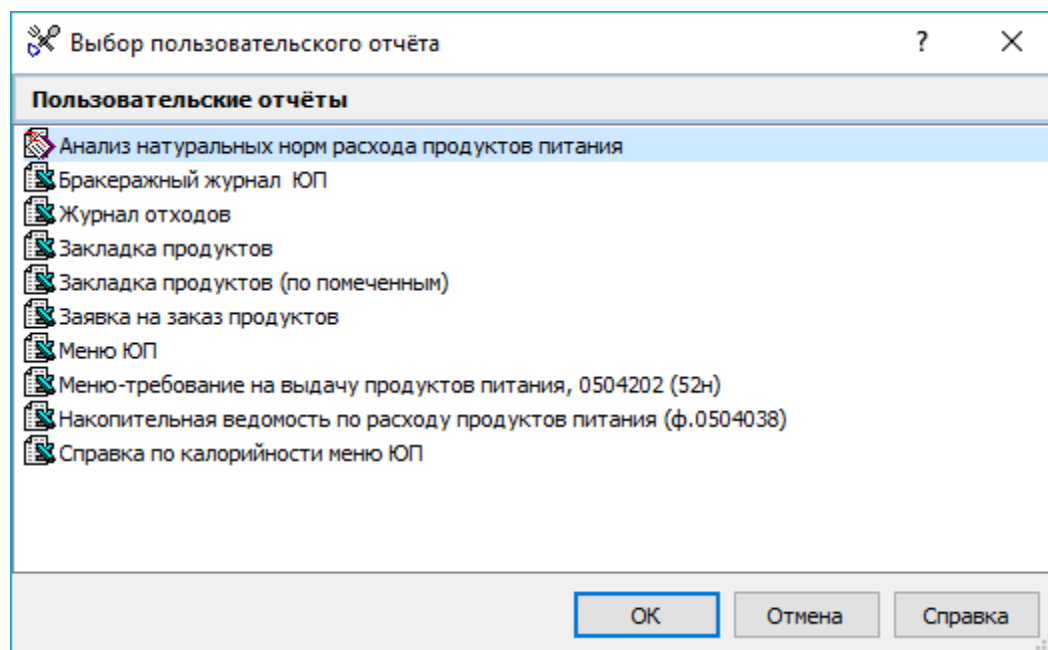


Рисунок 63

## 9. Меню-требования

Раздел **Меню-требования** предназначен для составления меню-требований, их печати, пересчета и хранения учетных цен (цен списания) на продукты с учетом учреждения, принадлежности, категории довольствующих (Рисунок 64).

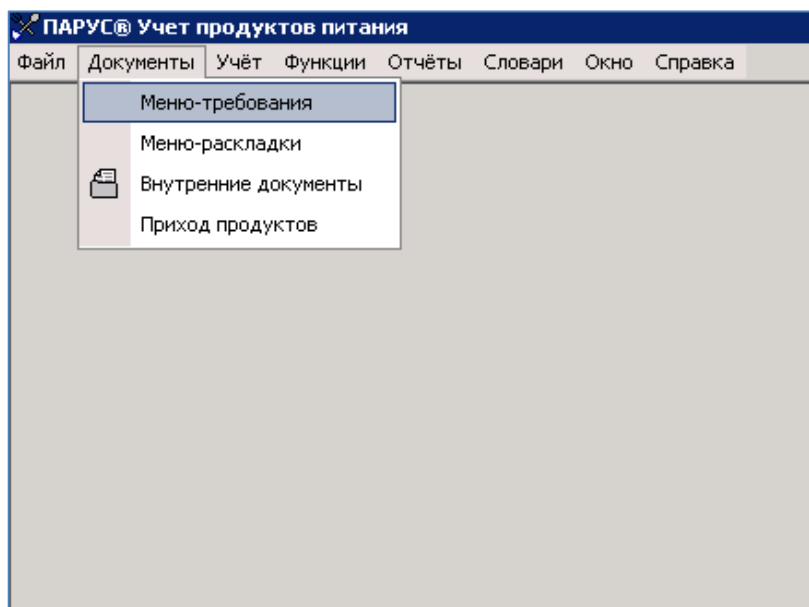


Рисунок 64

Меню-требование формируется на основании меню-раскладки. Одно меню-требование может быть сформировано по нескольким меню-раскладкам. При группировке продуктов питания происходит **расчет фактического количества** требуемых продуктов (Рисунок 65).

Префикс	Тип документа	Дата документа	Категори	Количество до	Сумма	Тип документа	Номер документа	Дата документа ост	Внешний номер
1-88	Накладная	30.10.2015	ясли	30	1 424,22				
1-89	Накладная	13.10.2015	сад	207	10 079,41				
1-90	Накладная	13.10.2015	ясли	23	912,19				
1-91	Накладная	15.10.2015	сад	232	10 310,03				
1-92	Накладная	23.10.2015	ясли	12	404,82				
1-93	Накладная	26.10.2015	ясли	34	2 111,06				
1-94	Накладная	27.10.2015	ясли	31	1 042,42				
1-47	Накладная	23.10.2015	ясли	23	1 192,27				

Продукт	Группа продукта	Единица из	Количество	Количество пр	Количество продукто	Сумма	Единица	Валюта	Округлять до
Геркулес	Крупы (злаки), бобо	кг	0,00000	900,000	450,000	0,00	гр	RUB	Не округлять
Петрушка	Овощи, зелень	кг	0,00000	7 680,000	6 390,000	0,00	гр	RUB	Не округлять
Рыба Хек	Рыба (филе), в т.ч.	кг	2,55000	1 020,000	2 550,000	460,82	гр	RUB	Не округлять
Крахмал	Крахмал (Мука карт	кг	0,00000	60,000	0,000	0,00	гр	RUB	Не округлять
Кисель	Крахмал (Мука карт	кг	0,00000	60,000	0,000	0,00	гр	RUB	Не округлять
Молоко	Молоко и кисломоло	л	7,00000	11 700,000	11 400,000	0,00	гр	RUB	Не округлять
Сметана	Сметана	кг	0,39000	270,000	390,000	0,00	гр	RUB	Не округлять
Ряженка	Молоко и кисломоло	л	4,40000	11 700,000	11 400,000	0,00	гр	RUB	Не округлять
Масло растительн	Масло растительное	кг	0,30000	270,000	300,000	22,19	гр	RUB	Не округлять
Масло сливочное	Масло коровье слад	кг	0,00000	540,000	0,000	0,00	гр	RUB	Не округлять
Конфеты	Кондитерские издел	кг	0,00000	210,000	420,000	0,00	гр	RUB	Не округлять
Морковь	Овощи, зелень	кг	1,50000	7 680,000	6 390,000	54,79	гр	RUB	Не округлять
Лук репчатый	Овощи, зелень	кг	1,20000	7 680,000	6 390,000	33,41	гр	RUB	Не округлять
Свекла	Овощи, зелень	кг	3,60000	7 680,000	6 390,000	96,35	гр	RUB	Не округлять

Рисунок 65

Также сформировать меню-требование можно вручную. Через контекстное меню (ПКМ) выбрать действие «Добавить», заполнить предлагаемые поля, нажать ОК (Рисунок 66).

**Редактор - Меню-требования**

**Документ**  
 Тип: [ ] № [ ] [ ] ✓ Дата: 21.11.2015

**Документ-основание**  
 Тип: [ ] № [ ] Дата [ ]

**Категория довольствующихся**  
 Мнемокод: [ ]  
 Количество: [ ] 0  
 Сумма: [ ] 0,00

**Плановая стоимость дня**  
 На одного человека: [ ] 0,00  
 На всех довольствующихся: [ ] 0,00

**Атрибуты**  
 Принадлежность: [ ]  
 Учреждение: [ ]  
 Склад: [ ]  
 Внешний номер: [ ]  
 Особая отметка: [ ]  
 Подразделение: [ ]

ОК Отмена Справка

Рисунок 66

- **Тип, номер дата документа;**
- **Тип, номер дата документа-основания;**
- **Мнемокод довольствующихся – выбрать из словаря;**
- **Количество;**
- **Плановая стоимость дня на одного довольствующегося;**
- **Плановая стоимость на всех довольствующихся;**
- **Учреждение – выбрать из словаря;**
- **Склад – выбрать из словаря.**

После заполнения заголовочной части перейти на вкладку «Продукты», через контекстное меню (ПКМ) выбрать действие «Добавить», заполнить предлагаемые поля, нажать «ОК» (Рисунок 67).

Редактор - Продукты

Продукт: [Yellow highlighted field]

Количество: 0,00000

Группа продукта: [Empty field]

Количество продуктов по группе (нормативное): [Empty field]

Количество продуктов по группе (фактическое): [Empty field]

Сумма: [Empty field]

Нераспределенное количество: [Empty field]

Округлять до целого: Не округлять

ОК Отмена Справка

Рисунок 67

- **Продукт** - выбор из словаря;
- **Количество**;
- **Группа продукта** – заполняется автоматически;
- **Количество продуктов по группе (нормативное)**;
- **Количество продуктов по группе (фактическое)**;
- **Нераспределенное количество**;

Для регистрации документа в Системе и создания внутреннего документа в Бухгалтерском учете необходимо отработать меню-требование (ПКМ – «Состояние» - «Утвердить») (Рисунок 68). Отработать можно как один документ, так и несколько отмеченных документов (см. Выделение данных).

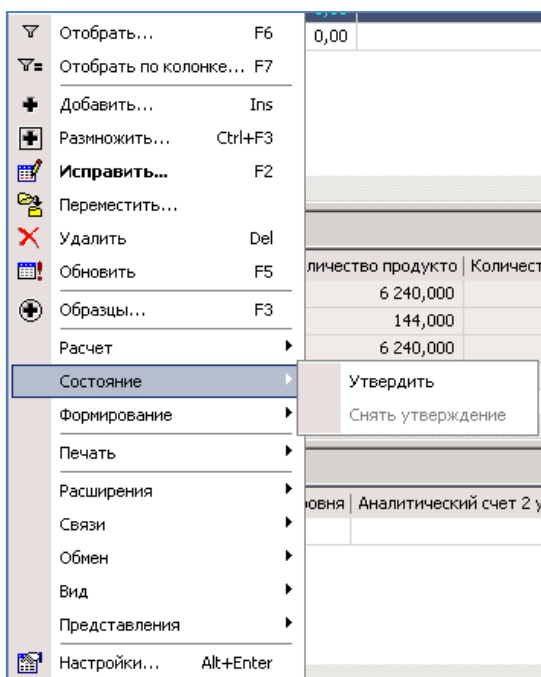


Рисунок 68

Если необходимо внести изменения в уже отработанный документ, следует снять отработку, т.е. удалить его из внутренних документов в «Бухгалтерском учете» (ПКМ – «Состояние» - «Снять утверждение»). Снять отработку можно как одного документа, так и нескольких отмеченных (см. Выделение данных).

Колонка «Состояние» отражает статус документа «Не отработан» и «Отработан в учете».

**Внимание!** Если документ проведен в бухгалтерском учете, то снять отработку можно только после отмены отработки внутреннего документа в бухгалтерии.

### 9.1. Пользовательские отчеты в разделе

В разделе доступны следующие пользовательские отчеты (Рисунок 69):

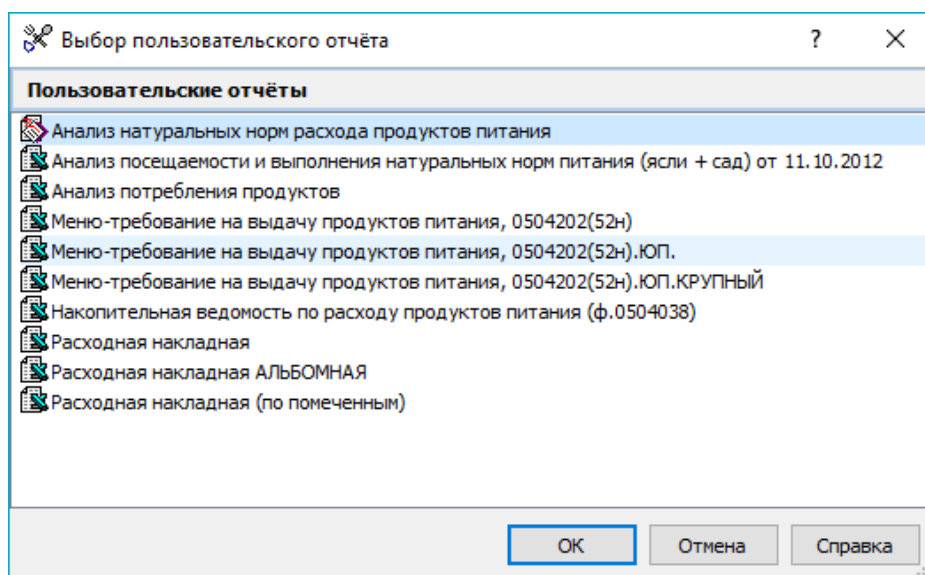


Рисунок 69



## 10. Оборотная ведомость

Оборотная ведомость предназначена для контроля движения продуктов питания на складах. Ведомость формируется через раздел Функции – Оборотная ведомость (Рисунок 70).

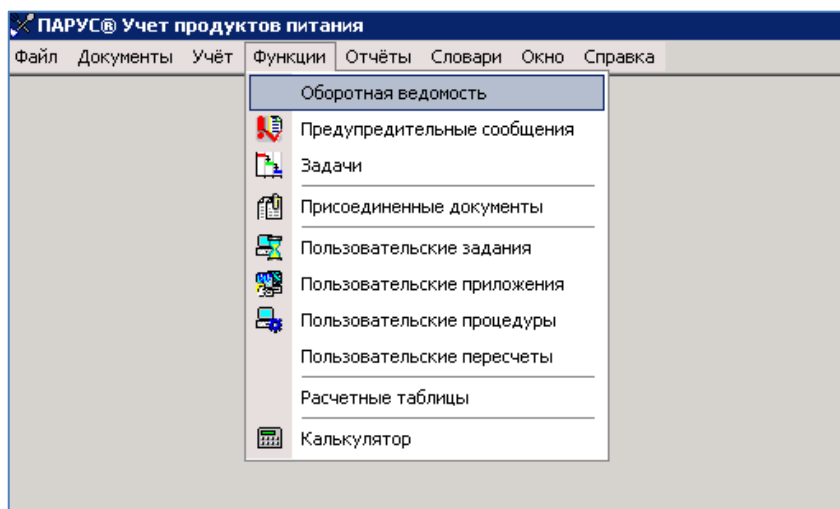


Рисунок 70

В появившемся окне необходимо заполнить параметры формирования (Рисунок 71).

Рисунок 71

- **Период с ...по** - Ведомость формируется за любой указанный период времени между двумя произвольными датами. Период формирования оборотной ведомости может совпадать с учетным периодом, включать часть учетного периода, или несколько учетных периодов (полностью или частично);
- **Учреждение** –выбирается из словаря;
- **МОЛ** – выбирается из словаря;

*Параметры «Продукт», «Наименование продукта», «Номенклатура», «Наименование номенклатуры», «Группа ТМЦ» заполняется в случае необходимости сузить данные оборотной ведомости до конкретных наименований.*

- **ВФО** – заполняется для получения данных о продуктах, учитываемых по определенным видам финансового обеспечения (допустимые значения 1, 2, 4, 5, ());
- **Счет** – выбирается из словаря;
- **Структура расходов** – выбирается из словаря.

Внимание! Если приход/расход продуктов питания не отработан в бухгалтерском учете, то сведений о ВФО, счете и структуре расходов не будет. Для отбора таких продуктов можно использовать символ ().

Оборотная ведомость состоит из двух частей (Рисунок 72):

- верхняя часть – непосредственно оборотная ведомость по наименованию **продуктов** питания. Формируется на основании созданных и отработанных в системе документов. Отражает остаток на начало периода формирования, оборот по дебету за период, по кредиту, остаток на конец (только количество);
- нижняя часть – оборотная ведомость **по номенклатуре** продукта. Формируется на основании данных бухгалтерского учета (количество и сумма) и системы (количество) Отражает остаток на начало периода формирования, оборот по дебету за период, по кредиту, остаток на конец.

Возможна ситуация, когда в оборотной ведомости позиция номенклатуры разбита на строки с заполненными и не заполненными счетом и суммой. Если документ проведен в бухгалтерском учете, то графа счет и сумма будут заполнены.

Оборотная ведомость Продуктов питания

**Оборотная ведомость Продуктов питания (Объем выборки: 122, отмечено записей: 0)**

✓	Период	Г	Продукт	Наименование продук	Количество на	Сумма на нача	Приход	Дебет	Кредит	Расход	Остаток на кон
<input type="checkbox"/>	31.03.2016 - 31.03.2016	Г	Зефир	Зефир	2,500	365,75	0,000	0,00	0,00	0,00	0,000
<input type="checkbox"/>	31.03.2016 - 31.03.2016	Г	Зефир	Зефир	2,500	365,72	0,000	0,00	0,00	0,00	0,000
<input type="checkbox"/>	31.03.2016 - 31.03.2016	Г	Чай	Чай	2,148	944,09	0,000	0,00	0,00	0,00	0,000
<input type="checkbox"/>	31.03.2016 - 31.03.2016	Г	Чай	Чай	2,832	1 244,68	0,000	0,00	0,00	0,00	0,000
<input type="checkbox"/>	31.03.2016 - 31.03.2016	Г	Крахмал	Крахмал	5,500	517,00	0,000	0,00	0,00	0,00	0,000
<input type="checkbox"/>	31.03.2016 - 31.03.2016	Г	Крахмал	Крахмал	2,500	235,00	0,000	0,00	0,00	0,00	0,000
<input type="checkbox"/>	31.03.2016 - 31.03.2016	Г	Масло растительн	Масло растительное	50,354	4 329,13	0,000	0,00	0,00	0,00	0,000

Сумма(Сумма на начал Сумма(Приход) Сумма(Расход) Сумма(Сумма на конец)

Номенклатура

✓	Номенклатура	Наименование номенкла	Счет	Количество на начало	Сумма на нач	Приход	Дебет	↑	Расход	Кредит	Остаток на к	Сумма на ко
<input type="checkbox"/>	крахмал	крахмал		0,000	46,00	0,000	0,00		0,000	0,00	0,000	46,00
<input type="checkbox"/>	крахмал	крахмал		0,000	0,00	0,000	0,00		0,002	0,00	-0,002	0,00
<input type="checkbox"/>	крахмал	крахмал	210552000	2,500	235,00	0,000	0,00		0,000	0,00	2,500	235,00

Рисунок 72

В разделе доступен связанный раздел «Ведомость движения» по продукту. Вызов раздела осуществляется через контекстное меню – ПКМ на продукте – Ведомость движения (Рисунок 73).

Ведомость движения представляет из себя аналог оборотной ведомости по товарно-материальным ценностям (ТМЦ). В данной ведомости все учетные данные, наполняющие текущую строку оборотной ведомости, детализированы (представлены) по датам регистрации соответствующих хозяйственных операций. Ведомость движения можно сформировать только для одной (текущей) строки оборотной ведомости по продуктам питания.

ПАРУС-Бюджет 8 Учет продуктов питания - [Оборотная ведомость Продуктов питания]

Файл Документы Учет Функции Отчёты Словари Окно Справка

**Оборотная ведомость Продуктов питания**

Учреждение	МОЛ	Продукт	Наименование продукта	Количество на началс
<input type="checkbox"/> ДОУ №172	Привалова Е. В. `2	Повидло	Повидло	0,000
<input type="checkbox"/> ДОУ №172	Привалова Е. В. `2	Пшено	Пшено	1,900
<input type="checkbox"/> ДОУ №172	Привалова Е. В. `2	Рис	Рис	14,411
<input type="checkbox"/> ДОУ №172	Привалова Е. В. `2	Рыба Хек	Рыба Хек	0,000
<input type="checkbox"/> ДОУ №172	Привалова Е. В. `2	Ряженка	Ряженка	0,000
<input type="checkbox"/> ДОУ №172	Привалова Е. В. `2	Сахар	Сахар	35,340
<input type="checkbox"/> ДОУ №172	Привалова Е. В. `2	Свекла	Свекла	38,340
<input type="checkbox"/> ДОУ №172	Привалова Е. В. `2	Сметана	Сметана	0,000
<input type="checkbox"/> ДОУ №172	Привалова Е. В. `2	Сок яблочный		66,000
<input type="checkbox"/> ДОУ №172	Привалова Е. В. `2	Соль		17,013
<input type="checkbox"/> ДОУ №172	Привалова Е. В. `2	Сухари паниро		1,696
<input type="checkbox"/> ДОУ №172	Привалова Е. В. `2	Сухофрукты		6,868
<input type="checkbox"/> ДОУ №172	Привалова Е. В. `2	Сушка		2,650
<input type="checkbox"/> ДОУ №172	Привалова Е. В. `2	Сыр		0,981
<input type="checkbox"/> ДОУ №172	Привалова Е. В. `2	Творог		0,000
<input type="checkbox"/> ДОУ №172	Привалова Е. В. `2	Томат		18,000
<input type="checkbox"/> ДОУ №172	Привалова Е. В. `2	Филе Курицы		0,000
<input type="checkbox"/> ДОУ №172	Привалова Е. В. `2	Хлеб пшеничн		0,000
<input type="checkbox"/> ДОУ №172	Привалова Е. В. `2	Хлеб ржаной		0,000
<input type="checkbox"/> ДОУ №172	Привалова Е. В. `2	Чай		4,600
<input type="checkbox"/> ДОУ №172	Привалова Е. В. `2	Шиповник	Шиповник	5,000
<input type="checkbox"/> ДОУ №172	Привалова Е. В. `2	Яблоки	Яблоки	20,610
<input type="checkbox"/> ДОУ №172	Привалова Е. В. `2	Яйцо	Яйцо	527,000

Отобразить по колонке... F7  
Обновить F5  
Сформировать...  
Ведомость движения...  
Расширения  
Обмен  
Вид  
Представления  
Настройки... Alt+Enter

Номенклатура

Номенклатура	Наименование номенклатуры	Счет	Количество на началс	Приход
<input type="checkbox"/> сметана	сметана	410532000	0,000	4,
<input type="checkbox"/> сметана	сметана		0,000	0,

Рисунок 73

В открывшемся окне отображается информация о движениях продукта – даты движений, количество на начало/конец, приход/расход продукта в разрезе периода сформированной оборотной ведомости (Рисунок 74).

Ведомость движения продуктов питания

**Ведомость движения продуктов питания**

Дата	Количество на началс	Приход	Расход	Количество на конец
<input type="checkbox"/> 01.08.2017	0,000	1,500	1,500	0,000
<input type="checkbox"/> 02.08.2017	0,000	1,000	0,000	1,000
<input type="checkbox"/> 04.08.2017	1,000	2,000	0,089	2,911

Закреть Справка

Рисунок 74

## 11. Пользовательские отчеты

### 11.1. Отчеты «Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) Пищевая ценность (ЮП)», «Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) (ЮП)»

Место вызова отчетов: Словарь «Блюда»

Отчеты имеют аналогичную друг другу форму представления (Рисунок 76) – подписная часть, заголовок блюда, состав блюда, пищевая ценность блюда, а также технология приготовления.

Отличия отчетов:

- отчет с пометкой «...Пищевая ценность (ЮП)» формирует данные таблицы пищевой ценности из спецификации «Пищевая ценность» (Рисунок 16) блюда, в которой данные можно откорректировать вручную на основании данных из справочников рецептов;
- отчет с пометкой «...(ЮП)» формирует данные таблицы пищевой ценности блюда автоматически, используя значения показателей пищевой ценности продуктов из словарного раздела «Продукты питания».

В отчетах формируется перечень продуктов, входящих в состав блюда, их количество (брутто/нетто) на 1 порцию, на 100 порций, таблица пищевой ценности блюда (содержание белков, жиров и т.д.), а также технология приготовления. В параметрах отчета (Рисунок 75) можно указать номер технологической карты, выбрать из словаря сезон.

Параметры отчёта

Карта №:

Учитывать процент потери витаминов и минеральных веществ.

Сезон:

Печать    Отмена    По умолчанию

Рисунок 75

- **Карта №** - необязательно поле, заполняется вручную при необходимости;
- **Сезон** – выбрать из словаря, если необходимо сформировать отчет для конкретного сезона, в противном случае отчет формируется по сезону, актуальному на дату формирования отчета.

Возможна ситуация, когда в отчете не заполнено поле «Технология приготовления», для этого необходимо заполнить информацию о технологии приготовления блюда в поле «Примечание» блюда в словаре «Блюда».

"Утверждаю"  
руководитель \_\_\_\_\_  
подпись \_\_\_\_\_ Ф.И.О. \_\_\_\_\_

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

**Наименование кулинарного изделия:** Птица тушеная № 318  
**Номер рецептуры:** 318 стр 283  
**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Сборник технических нормативов. Могильный М.П., Тютельян В.А. 2016

Наименование сырья	Расходы сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Зеленый горошек	10	8,5	1000	850
Картофель с 01.09 по 31.10	129	98,75	12900	9875
Картофель с 28.02 по 01.09	129	77,4	12900	7740
Картофель с 31.10 по 31.12	129	90,3	12900	9030
Картофель с 31.12 по 28.02	129	83,85	12900	8385
Курица	100	55	10000	5500
Лук репчатый	28	23,52	2800	2352
Морковь	50	40	5000	4000
Выход	-	410	-	-

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Вита С
7.132	2.332	17.744	112.854	25,852

**Технология приготовления:**  
Подготовленные тушки птицы варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей, нарезают на порционные куски, складывают в глубокую посуду, добавляют бульон куриный (10 процентов к массе соуса), соединяют с соусом, доводят до кипения и тушат с подготовленными овощами в посуде с закрытой крышкой 15-20 мин при слабом кипении. Филе птицы (полуфабрикат) нарезают на порционные куски, припускают до готовности. Бульон от припускания используют для приготовления соуса. Соус соединяют с припущенным филе, доводят до кипения и тушат в посуде с закрытой крышкой 15-20 мин при слабом кипении. Отпускают с соусом, в котором тушилась птица. Гарниры - рис отварной или припущенный, картофель отварной, картофельное пюре. Требования к качеству Внешний вид: мясо сохранило форму, залито соусом, сбоку гарнир Консистенция: сочная, нежная Цвет: сероватый - для мякоти ножки, белый - филе, соуса сметанного - белый, соуса сметанного с томатом - светло-оранжевый Вкус: умеренно соленый Запах:

Рисунок 76

### 11.1.1. Отчет «Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) Фактическая (ЮП)»

Место вызова отчета: Раздел «Меню-раскладки» вкладка «Блюда»

Отчет аналогичен по форме представления отчетам из п. 11.1. Отчет формируется по данным фактического расхода продуктов блюда из меню-раскладки.

### 11.2. Отчет «Анализ натуральных норм расхода продуктов питания»

Место вызова отчета: Разделы «Меню-раскладки», «Меню-требования»

Отчет формируется по данным бухгалтерского учета или по данным учета продуктов питания. С помощью данного отчета можно осуществлять контроль выполнения норм расхода продуктов питания (Рисунок 78), за период, указанный в параметрах отчета (Рисунок 77).

Рисунок 77

- **Учреждение** – выбрать из словаря;
- **Норма** – заполнить одним из значений (сад, ясли, кратк ясли, кратк сад) или выбрать из словаря;
- **Дата с, дата по** - период формирования отчета;
- **МОЛ** – необязательно для заполнения, выбрать из словаря;
- **нетто/брутто** – пометить галочкой, как учитывать количество в отчете по нетто или по брутто;
- **Использовать данные меню-раскладок** – пометить галочкой, если необходимо сформировать отчет по данным учета продуктов питания, в противном случае отчет будет сформирован по данным бухгалтерского учета;
- **ВФО** – необязательно для заполнения, выбрать из словаря.

Анализ натуральных норм продуктов питания за период с 01.09.2017 по 12.09.2017  
(БРУТТО)

по : ДОУ №107 - сад

Норма	Наименование	Расход		недоели	переели	сумма	процент	На 1 ребенка	Средняя стоимость	Стоимость при 100% выполнении
		по норме	по меню							
0.4500	Молоко	1 158.300	1 092.525	65.775		0.00	94.32	0.424	0.00	
0.0400	Творог	102.960	98.440	4.520		0.00	95.61	0.038	0.00	
0.0605	Мясо	155.727	172.410		16.683	0.00	110.71	0.067	0.00	
0.0270	Птица	69.498	33.140	36.358		0.00	47.68	0.013	0.00	
0.0070	Колбасные изделия	18.018	22.000		3.982	0.00	122.10	0.009	0.00	
0.0390	Рыба	100.386	83.738	16.648		0.00	83.42	0.033	0.00	
0.6000	Яйцо	1 544.400	1 505.000	39.400		0.00	97.45	0.585	0.00	
0.3250	Овощи	836.550	823.349	13.201		0.00	98.42	0.320	0.00	

Рисунок 78

### 11.3. Отчет «Бракеражный журнал ЮП»

Место вызова отчета: Раздел «Меню-раскладки»

В отчете формируется перечень блюд в разрезе, указанных в параметрах отчета (Рисунок 79), дат, времени приема пищи, плановый и фактический выход готовых блюд, результат органолептической оценки степени готовности блюда (Рисунок 80).

Параметры отчёта

Дата с: 31.08.2017

Дата по: 31.08.2017

Принадлежность: ДОУ №220

Склад: ДОУ 220

Категория довольствующих: сад

Член комиссии №1:

Член комиссии №2:

Член комиссии №3:

Время подачи сведений: Основное

Печать Отмена По умолчанию

Рисунок 79

- **Дата с, дата по** – указать период, за который необходимо сформировать отчет;
- **Принадлежность** – учреждение, выбирается из словаря;
- **Склад** – выбирается из словаря с актуальным указанным МОЛ;
- **Категория довольствующихся** – категория, по которой необходимо сформировать отчет, выбирается из словаря;
- **Поля «Член комиссии...»** - заполняются вручную для подписной части документа;
- **Время подачи сведений** – тип меню-раскладок, используемых для формирования отчета, выбирается из словаря.



Бракераж готовой кулинарной продукции за период с01.09.2017 по 12.09.2017								
МБДОУ МО г.Краснодар "Детский сад №220"								
Категория довольствующихся -сад								
Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Планный выход г.	Выход г.	Результаты органолепт. оценки степени готовн. блюда, кулин. изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9
01.09.2017 Пятница (174 чел)								
Завтрак								
		Суп молочный с пшеничной крупой 250*	250	250				
		Какао с молоком	180	180				
		Хлеб ржаной	20	20				
		Хлеб пшеничный	20	20				
		Сыр порциями	15	15				
Второй завтрак								
		Бифидок с сахаром	210	210				

Рисунок 80

#### 11.4. Отчет «Журнал отходов»

Место вызова отчета: Раздел «Меню-раскладки»

В отчете формируется перечень продуктов, использованных в меню-раскладках, за указанный в параметрах отчета (Рисунок 81) период. Вес по меню (количество брутто продукта), чистый вес (количество нетто продукта), % отхода (разница в процентах между весом по меню и чистым весом), эталонный % отхода (процент отхода по продукту из словарного раздела «Продукты питания») (Рисунок 82).

Параметры отчёта

Дата с: 18.08.2017

Дата по: 18.08.2017

Учреждение: ДОУ №107

Склад: ДОУ №107 скл3

Руководитель: Залозная О.С.

Сезон: с 28.02 по 01.09

Печать Отмена По умолчанию

Рисунок 81

- **Дата с, дата по** – указать период, за который необходимо сформировать отчет;
- **Учреждение** – учреждение, выбирается из словаря;
- **Склад** – выбирается из словаря с актуальным указанным МОЛ;
- **Руководитель** – руководитель учреждения, выбирается из словаря контрагентов;
- **Сезон** – выбирается из словаря.

ЖУРНАЛ РЕГИСТРАЦИИ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ НА					
18.08.2017 - 18.08.2017					
Учреждение	МБДОУ "Детский сад № 107"				
Склад	ДОУ №107 скл3				
Наименование продукта	Ед. изм.	Вес по меню	% отхода	Эталонный % отхода	Чистый вес
Батон	кг	9,450	0	0	9,450
Зеленый горошек	кг	3,600	34,99	35	2,340
Икра кабачковая консерви	кг	20,480	5	5	19,455
Капуста белокочанная	кг	6,010	20	20	4,808
Картофель	кг	73,680	30	40	51,576
Крахмал	кг	1,500	0	0	1,500
Крупа гречневая	кг	4,810	0	0	4,810
Лимонная кислота	кг	0,030	0	0	0,030
Лук зеленый	кг	0,300	20,21	20	0,239
Лук репчатый	кг	9,135	16	16	7,673
Мармелад	кг	7,178	0	0	7,178
Масло растительное	кг	2,404	0	0	2,404

Рисунок 82

### 11.5. Отчеты «Закладка продуктов», «Закладка продуктов (по помеченным)»

Место вызова отчета: Раздел «Меню-раскладки»

Отчет формируется на дату, по одной категории довольствующихся (выбрать из словаря необходимую), либо по всем категориям (оставить поле пустым). Параметры отчета (Рисунок 83).

Рисунок 83

- **Дата** с – указать дату, на которую необходимо сформировать отчет;
- **Учреждение** – учреждение, выбирается из словаря;
- **Склад** – выбирается из словаря с актуальным указанным МОЛ;
- **Категория довольствующихся** – категория, по которой необходимо сформировать отчет, выбирается из словаря;
- **Отметка «Отчет для комиссии»** – пометить галочкой при необходимости печати соответствующего отчета.

Отчет делится на вкладки:

- вкладка отчета «**для поваров**» - в разрезе времени приема пищи формируется перечень блюд, входящих в его состав продуктов, количество порций, количество брутто продуктов на указанное количество порций (выход кг), количество брутто продуктов на 1 порцию (выход на 1 порцию) (Рисунок 84);

ЗАКЛАДКА ПРОДУКТОВ ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ НА 19.09.2017				
Учреждение	МАДОУ МО г.Краснодар "Детский сад №130"			
Категория довольствующ сад				
Наименование блюда	Продукты по рецепту	Кол-во порций	Выход кг.	Выход на 1 порцию
<b>Завтрак</b>				
Батон с маслом/Летне-осенний/Сад	Батон	140	5,600	0,040
	Масло сливочное		1,400	0,010
Биота/Летне-осенний/Сад	Биокефир	140	11,200	0,080
Кисель/Летне-осенний/Сад	Вода	140	8,400	0,060
	Кисель		1,400	0,010
	Сахар		0,700	0,005
Кофейный напиток /Летне-осенний/Сад	Молоко	140	26,600	0,190
	Напиток кофейный		0,280	0,002
	Сахар		1,680	0,012
Пудинг из творога/Летне-осенний/Сад	Ванилин	140	0,001	0,000
	Изюм		0,700	0,005
	Крупа манная		1,400	0,010
	Масло сливочное		0,280	0,002
	Молоко		4,200	0,030
	Сахар		1,120	0,008
	Творог		14,000	0,100
	Яйцо		28,000	0,200
<b>Второй завтрак</b>				
Слива/Летне-осенний/Сад	Слива	140	9,380	0,067

Рисунок 84

- вкладка отчета «продукты» - формируется перечень продуктов в разрезе времени приема пищи и их количество брутто (выход кг) (Рисунок 85);

ЗАКЛАДКА ПРОДУКТОВ ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ НА 19.09.2017							
Учреждение		МАДОУ МО г.Краснодар "Детский сад №130"					
Категория довольствующихся:				сад			
Продукты по рецепту				Выход кг.			
<b>Завтрак</b>							
Батон				5,600			
Биокефир				11,200			
Ванилин				0,001			
Вода				8,400			
Изюм				0,700			
Кисель				1,400			
Крупа манная				1,400			
Масло сливочное				1,680			
Молоко				30,800			
Напиток кофейный				0,280			
Сахар				3,500			
Творог				14,000			
Яйцо				28,000			
<b>Второй завтрак</b>							
Слива				9,380			
<b>Обед</b>							
Вода				49,420			
Капуста белокочанная				28,000			
Картофель				14,000			
Лавровый лист				1,400			

Рисунок 85

- вкладка отчета «для\_комиссии» - формируется, если отметить галочкой в параметрах отчета пункт «Отчет для комиссии» (в данном случае отчет состоит только из вкладки «для\_комиссии»). В отчете отображается перечень блюд в разрезе времени приема пищи и их общее количество брутто (выход кг) (Рисунок 86).

ЗАКЛАДКА ПРОДУКТОВ ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ НА 19.09.2017	
Учреждение	МАДОУ МО г.Краснодар "Детский сад №130"
Категория довольствующихся	сад
Наименование блюда	Выход кг.
<b>Завтрак</b>	
Батон с маслом/Летне-осенний/Сад	7,000
Биота/Летне-осенний/Сад	11,200
Кисель/Летне-осенний/Сад	10,500
Кофейный напиток /Летне-осенний/Сад	28,560
Пудинг из творога/Летне-осенний/Сад	49,701
Закладка соответствует меню-требованию	
<b>Второй завтрак</b>	
Слива/Летне-осенний/Сад	9,380
Закладка соответствует меню-требованию	
<b>Обед</b>	
Капуста тушеная (в пароконвекторе)/Летне-осенний/Сад	32,550
Кнели из говядины/Летне-осенний/Сад	35,140
Компот из с/фруктов/Летне-осенний/Сад	32,760

Рисунок 86

Отчет «Закладка продуктов (по помеченным)» аналогичен отчету «Закладка продуктов», отличается только способом формирования – по текущей записи, либо несколькими помеченным галочкой записям в разрезе одной даты.

### 11.6. Отчет «Заявка на заказ продуктов»

Место вызова отчета: Раздел «Меню-раскладки»

В отчете формируется перечень продуктов (Рисунок 88) по заранее сформированным меню-раскладкам учреждения на дату, указанную в параметрах отчета (Рисунок 87). Также отчет можно сформировать по скоропортящимся продуктам, для этого пометить галочкой соответствующий пункт параметров отчета. В таком случае в отчете будет представлен перечень продуктов, у которых установлен признак скоропортящегося продукта в словаре «Продукты питания» (Рисунок 9).

Параметры отчёта

Учреждение: МДОУ №130

Дата: 19.09.2017

Формировать по скоропортящимся продуктам

Печать Отмена По умолчанию

Рисунок 87

МАДОУ МО г.Краснодар "Детский сад №130"				
Заявка на заказ продуктов				
на дату: 19.09.2017				
№ п/п	Мнемокод продукта	Наименование продукта	Ед.изм.	Количество
1	Батон	Батон	кг	5,7
2	Биокефир	Биокефир	л	11,5
3	Ванилин	Ванилин	гр	0,003
4	Вафли	Вафли	кг	0,075
5	Дрожжи	Дрожжи	кг	0,094
6	Изюм	Изюм	кг	0,738
7	Капуста белокочанная	Капуста белокочанная	кг	36,23
8	Картофель	Картофель	кг	18,4
9	Кисель	Кисель	кг	1,425
10	Крупа манная	Крупа манная	кг	1,43
11	Лавровый лист	Лавровый лист	кг	1,85
12	Лук репчатый	Лук репчатый	кг	6,865
13	Масло растительное	Масло растительное	кг	1,863
14	Масло сливочное	Масло сливочное	кг	2,828
15	Молоко	Молоко	л	76,15
16	Морковь	Морковь	кг	4,975

Рисунок 88

## 11.7. Отчет «Меню ЮП»

Место вызова отчета: Раздел «Меню-раскладки»

Отчет формируется по текущей или нескольким помеченным записям. В зависимости от выбранного метода в отчете будет формироваться от одной до нескольких вкладок. В отчете формируется перечень блюд, сортированных по времени приема пищи, также указывается выход готовых блюд перечня (Рисунок 90). Если формировать отчет по нескольким меню-раскладкам и в параметрах отчета (Рисунок 89) отметить пункт «Свернуть меню на один лист», то в отчете сформируется перечень блюд из помеченных меню-раскладок.

Параметры отчёта

Заведующий:

Свернуть меню на один лист

Печать    Отмена    По умолчанию

Рисунок 89

Руководитель \_\_\_\_\_

**МЕНЮ на 19.09.2017**  
Вторник

**Учреждение:** МАДОУ МО г.Краснодар "Детский сад №130"

**Категория довольствующихся:** Сад

Прием	Наименование блюда	Выход готовых блюд, г
Завтрак	Батон с маслом/Летне-осенний/Сад	41/10
	Биота/Летне-осенний/Сад	95
	Кисель/Летне-осенний/Сад	70
	Кофейный напиток /Летне-осенний/Сад	194
	Пудинг из творога/Летне-осенний/Сад	170
Второй завтрак	Слива/Летне-осенний/Сад	72
Обед	Капуста тушеная (в пароконвекторе)/Летне-осенний/Сад	150
	Кнели из говядины/Летне-осенний/Сад	105
	Компот из с/фруктов/Летне-осенний/Сад	200
	Огурец свежий/Летне-осенний/Сад	58
	Соль/Летне-осенний/Сад	6
	Суп полевой/Летне-осенний/Сад	200
	Хлеб пшеничный 40/Летне-осенний/Сад	40

Рисунок 90

### 11.8. Отчет «Меню-требование на выдачу продуктов питания, 0504202 (52н)»

Место вызова отчета: Раздел «Меню-раскладки»

Отчет по форме 0504202 (52н) формируется по учреждению на указанную, в параметрах отчета (Рисунок 91), дату по указанной категории довольствующихся. Если категория довольствующихся не указана, отчет будет сформирован по всем категориям на указанную дату.

Параметры отчета, которые необходимо заполнить:

- **Учреждение** – выбрать из словаря;
- **Подразделение** – выбрать из словаря;
- **Категория довольствующихся** – выбрать из словаря, если необходимо отчет сформировать по конкретной категории.

Остальные параметры, такие как **Номер, Персонал, Повар** и т.д. – необязательные для заполнения, нужны для формирования подписной части отчета.



Параметры отчёта

Дата формирования: 19.09.2017

Номер:

Учреждение: МДОУ №130

Подразделение: ДОУ №130А

Склад:

Категория довольствующихся: сад

Время подачи сведений:

Персонал:

Бухгалтер:

Врач-диетсестра:

Повар:

Кладовщик:

Ответственный исполнитель:

Печать Отмена По умолчанию

Рисунок 91

### 11.9. Отчет «Справка по калорийности меню ЮП»

Место вызова отчета: Раздел «Меню-раскладки»

В отчете формируется перечень продуктов за указанный в параметрах отчета (Рисунок 92) период с информацией о содержании показателей пищевой ценности, рассчитанной от количества использованных на заданном периоде продуктов (Рисунок 93).

Параметры отчёта

Дата с: 28.07.2017

Дата по: 28.07.2017

Учреждение: МДОУ №130

Склады:

Категория довольствующихся:

Бухгалтер:

Печать Отмена По умолчанию

Рисунок 92

МАДОУ МО г.Краснодар "Детский сад №130"					
Отчет о соблюдении количественных норм продуктов в рационе питания 188 человек					
за период с 28.07.2017 по 28.07.2017					
Сад					
Наименование продукта	Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Калораж, ккал	ВитаминС, мг
Батон	387,1	49	2543,1	11564	
Вода	0	0	0	0	
Изюм	42,66	0	1564,2	6209,4	
Икра овощная	217,6	1702,4	883,2	19712	1971,2
Картофель	905,8	258,8	8928,6	37590,7	12940
Крупа ячневая	10,92	1,365	75,285	357	
Курага	106,34	6,135	1042,95	4744,4	81,8
Курица	1593,1	590,7	0	11993	
Лук репчатый	66,015	0	378,486	1703,187	440,1
Масло растительное	0	3115,881	0	28039,81	
Масло сливочное	14,538	1998,975	21,807	18148,27	
Молоко	900,0002	1350,0003	1800,0004	23850,005	450,0001
Морковь	87,49	0	489,944	2309,736	437,45
Мука пшеничная	445,942	54,691	3079,524	13841,03	
Мясо говядина	50,901	17,689	0	363,888	
Напиток кофейный	6,08	34,88	22,72	422,08	0,64
Перец болгарский	6,11	0	22,09	108,1	436,63
Повидло	8	0	1278	4840	10
Помидоры свежие	91,608	16,656	316,464	1998,72	2082
Рис	376,04	32,232	4152,556	17351,56	
Рожок обсыпной	257,4	184,8	1887,6	10362	
Ряженка	390	780	533	10660	3,9

Рисунок 93

### 11.10. Отчет «Анализ посещаемости и выполнения натуральных норм питания (ясли + сад) от 11.10.2012»

Место вызова отчета: Раздел «Меню-требования»

В отчете формируются таблицы посещаемости по категориям довольствующихся и перечень продуктов и их количества, израсходованных за указанный в параметрах отчета (Рисунок 94) период (Рисунок 95).

**Параметры отчёта**

Группа расхода для яслей:

Группа расхода для сада:

Учреждение:

Период:

:-

Рисунок 94

Анализ посещаемости														
за Август 2017 - Август 2017														
Списочный состав детей за отчетный период							Выполненное количество детодней							
в группах кратковременного			в группах сокращенного			в группах полного 12			в группах кратковременного		в группах сокращенного		в группах полного 12	
ясли	сад		ясли	сад		ясли	сад		ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
8		12	-	-	-	55	279		37	55	-	-	315	1954

Анализ выполнения натуральных норм питания													
в дошкольных учреждениях по МАДОУ МО г.Краснодар "Центр - детский сад №171 "Алые паруса"													
Номер	Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Кол-во продуктов (норма на 1 ребенка)			Фактически израсходовано на 1 ребенка (12 часов пребывания)			Фактически израсходовано на всех детей (12 часов пребывания)		% выполнения среднесуточной нормы питания		Родительская плата за питание 1 ребенка в день	Фактическая стоимость питания 1 ребенка в день
		масса нетто		масса нетто		масса нетто		ясли	сад	ясли	сад		
		ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад						
101	Молоко	390,000	450,000	394,632	468,316	124,309	915,089	101,188	104,070				
102	Творог	30,000	40,000	28,765	40,091	9,061	78,337	95,884	100,226				
103	Мясо	50,000	55,000	48,029	52,562	15,129	102,707	96,057	95,568				
104	Птица	20,000	24,000	20,000	23,998	6,300	46,893	100,000	99,994				
105	Колбасные изделия	-	6,900	-	3,881	-	7,584	-	56,250				
106	Рыба	32,000	37,000	33,537	38,248	10,564	74,736	104,802	103,372				
107	Яйцо	20,000	24,000	19,683	25,384	6,200	49,600	98,413	105,766				
109	Овощи	205,000	260,000	221,521	285,942	69,779	558,731	108,059	109,978				
110	Фрукты свежие	95,000	100,000	91,740	91,756	28,898	179,291	96,568	91,756				
111	Соки фруктовые	100,000	100,000	103,492	100,205	32,600	195,800	103,492	100,205				
112	Напитки витаминизиро	-	50,000	-	-	-	-	-	-				
113	Хлеб ржаной	40,000	50,000	40,000	51,766	12,600	101,150	100,000	103,531				
114	Хлеб пшеничный	60,000	80,000	63,276	80,247	19,932	156,802	105,460	100,308				
115	Сметана	9,000	11,000	9,451	11,755	2,977	22,969	105,009	106,862				
116	Сыр	4,000	6,000	3,000	5,222	0,945	10,204	75,000	87,035				
117	Фрукты сухие	9,000	11,000	9,314	11,478	2,934	22,428	103,492	104,345				

Рисунок 95

### 11.11. Отчет «Анализ потребления продуктов»

Место вызова отчета: Раздел «Меню-требования»

В отчете формируется перечень продуктов в разрезе нормы продуктов, указываются даты и количество расхода продуктов, а также сравнение с нормой расхода за указанный в параметрах отчета (Рисунок 96) период (Рисунок 97).

Параметры отчёта

Учреждение: ДОУ №171

Период с: 01.09.2017

Период по: 12.09.2017

Сворачивать по группам продуктов

Категория довольствующихся:

Только отработанные в учете документы

Печать Отмена По умолчанию

Рисунок 96

Анализ потребления продуктов питания				
с 01.09.2017 по 12.09.2017				
<b>Учреждение:</b>		МАДОУ МО г. Краснодар «Детский сад № 171»		
<b>Кат. довольствующихся:</b>		Сад		
<b>Довольствующихся по категории:</b>		1631		
Группа продуктов	Ед. изм.	Количество по норме	Фактическое количество	Разница
Дрожжи хлебопекарные	гр	454,5	1034,01	-579,51
	<b>Дата</b>	<b>Наименование продукта</b>	<b>Фактическое количество</b>	<b>Ед. изм.</b>
	01.09.2017	Дрожжи	0,219	кг
	06.09.2017	Дрожжи	0,442	кг
	08.09.2017	Дрожжи	0,219	кг
	11.09.2017	Дрожжи	0,15401	кг
Какао порошок	гр	294,6	982	-687,4
	<b>Дата</b>	<b>Наименование продукта</b>	<b>Фактическое количество</b>	<b>Ед. изм.</b>
	05.09.2017	Какао-порошок	0,478	кг
	07.09.2017	Какао-порошок	0,504	кг
Картофель	гр	304997	290559,02	14437,98
	<b>Дата</b>	<b>Наименование продукта</b>	<b>Фактическое количество</b>	<b>Ед. изм.</b>
	01.09.2017	Картофель	5,591	кг
	04.09.2017	Картофель	23,9	кг
	05.09.2017	Картофель	66,58001	кг
	06.09.2017	Картофель	25,2	кг
	07.09.2017	Картофель	72,198	кг
	08.09.2017	Картофель	44,631	кг
	11.09.2017	Картофель	52,45901	кг
Колбасные изделия	гр	1596	11694,01	-10098,01
	<b>Дата</b>	<b>Наименование продукта</b>	<b>Фактическое количество</b>	<b>Ед. изм.</b>
	08.09.2017	Сосиски детские	11,69401	кг
Кондитерские изделия	гр	27840	36007,99	-8167,99
	<b>Дата</b>	<b>Наименование продукта</b>	<b>Фактическое количество</b>	<b>Ед. изм.</b>
	01.09.2017	Печенье	4,18	кг
	05.09.2017	Печенье	5,02	кг

Рисунок 97

### 11.12. Отчет «Меню-требование на выдачу продуктов питания, 0504202 (52н)» и аналогичные отчеты с пометкой «ЮП» и «ЮП.КРУПНЫЙ»

Место вызова отчета: Раздел «Меню-требования»

См. п.11.8, данные отчеты аналогичны тому, что печатается из раздела «Меню-раскладки» с той разницей, что в разделе «Меню-требования» данные отчеты формируются по текущей либо помеченным записям. В параметрах отчета предлагается заполнить данные для подписной части отчета (Рисунок 98). Отличие отчетов с пометкой «ЮП» и «ЮП.КРУПНЫЙ» в том, что в ячейках таблицы отчета указывается количество израсходованных продуктов не только суммарное по количеству довольствующихся, но также и на 1 порцию блюда.

Параметры отчёта

Персонал:  ...

Бухгалтер:  ...

Врач-диетсестра:  ...

Повар:  ...

Кладовщик:  ...

Ответственный исполнитель:  ...

Печать Отмена По умолчанию

Рисунок 98

### 11.13. Отчет «Накопительная ведомость по расходу продуктов питания (ф.0504038)»

Место вызова отчета: Раздел «Меню-требования»

В отчете формируется перечень продуктов (Рисунок 100), израсходованных за указанный в параметрах отчета (Рисунок 99) период, информация об общем количестве продуктов, их цены и общей суммы за указанный период, а также информация о количестве в разрезе каждого дня, входящего в указанный период.

Параметры отчёта

Дата начала формирования:  ...

Дата конца формирования:  ...

Номер ведомости:

Учреждение:  ...

Подразделение:  ...

Категория довольствующихся:  ...

Составил (должность):

Составил:  ...

Проверил (должность):

Проверил:  ...

Число значащих колонок на странице:  6,00

Печать Отмена По умолчанию

Рисунок 99

Продукты питания		Единица измерения	Числа месяца			01.09.2017	04.09.2017	05.09.2017		
наименование	код		число довольствующихся	израсходо-вано	цена за единицу, руб.	сумма, руб.	Количество израсходованных продуктов питания			
Алыча	Алыча	кг	7,000	0,00	0,00		7,000	0,00		
Апельсины	Апельсины	кг	39,156	0,00	0,00		39,156	0,00		
Бананы	Бананы	кг	50,000	0,00	0,00				50,000	0,00
Батон	Батон	кг	40,950	0,00	0,00	12,600	0,00	14,000	0,00	14,350
Бифидок	Бифидок	л	63,000	0,00	0,00			63,000	0,00	
Ванилин	Ванилин	гр	0,027	0,00	0,00				0,027	0,00
Варенец	Варенец	л	64,000	0,00	0,00				64,000	0,00
Вермишель, макароны	Вермишель, макароны	кг	14,980	0,00	0,00				14,980	0,00
Дрожжи	Дрожжи	кг	0,465	0,00	0,00				0,465	0,00
Зеленый горошек	Зеленый горошек	кг	5,200	0,00	0,00	5,200	0,00			
Изюм	Изюм	кг	0,872	0,00	0,00	0,134	0,00			0,738
Икра кабачковая консервированная	Икра кабачковая консервированная	кг	29,120	0,00	0,00	29,120	0,00			
Какао-порошок	Какао-порошок	кг	0,691	0,00	0,00			0,691	0,00	

Рисунок 100

#### 11.14. Отчеты «Расходная накладная», «Расходная накладная АЛЬБОМНАЯ», Расходная накладная (по помеченным)

Место вызова отчета: Раздел «Меню-требования»

В отчете формируется перечень продуктов на указанную в параметрах отчета (Рисунок 101) дату. В перечне продуктов указывается израсходованное количество в разрезе категорий довольствующихся и итоговое количество (Рисунок 102).

Отчет «Расходная накладная АЛЬБОМНАЯ» отличается ориентацией формата при печати, отчет «Расходная накладная (по помеченным)» формирует данные по текущей записи либо по нескольким помеченным.

Параметры отчёта

Учреждение: ДОУ №050

Дата: 17.08.2017

Сдал:

Склад: ДОУ №050

Печать Отмена По умолчанию

Рисунок 101

Учреждение МБДОУ МО г.Краснодар "Детский сад №50"										
" УТВЕРЖДАЮ"										
Заведующая МБДОУ МО г.Краснодар "Детский сад №50"										
" " 20 г.										
НАКЛАДНАЯ										
на списание продуктов										
	сад	65								
	ясли	3								
	семейна я сад	6								
	ясли	21								
	кратк сад 4ч.	5								
	сад	-9								
17.08.2017										
№ п/п	Наименование продуктов	Шифр	Ед. измер.	Списано по меню						Итого
				сад	ясли	семейная сад	ясли	кратк сад 4ч.	сад	
1	Батон		кг	2,750		0,180	0,420	0,150		3,500
2	Капуста белокоча		кг	16,674		1,086	2,940	0,300		21,000
3	Картофель		кг	30,000						30,000
4	Картофель молод		кг			0,480	1,260			1,740
5	Кефир		л	20,623		1,206	3,171			25,000
6	Крупа гречневая		кг	1,712	0,027	0,072	0,189			2,000
7	Лимонная кислота		кг	0,648		0,006	0,021			0,675
8	Лимоны		кг	7,828		0,048	0,084	0,040		8,000
9	Лук репчатый		кг	8,102		0,228	0,630	0,040		9,000
10	Масло растительн		кг	0,923		0,078	0,084	0,015		1,100
11	Масло сливочное		кг	1,222	0,006	0,120	0,270	0,070	0,010	1,698

Рисунок 102

### 11.15. Отчет «Перспективное меню (ЮП)

Место вызова отчета: Словарь «Образцы меню-раскладки»

Отчет представлен в виде перечня из 10-ти меню на день, так называемое 10-дневное меню (Рисунок 104). На каждый образец меню-раскладки своя таблица с перечнем, входящих в его состав, блюд, а также с информацией о пищевой ценности блюда, суммарной информацией о пищевой ценности меню. Для формирования отчета необходимо в параметрах отчета (Рисунок 103) указать образцы меню-раскладки из словаря «Образцы меню-раскладки».

Параметры отчёта

День №1: Дошкольники зим-вес, 1гн ...

День №2: | ...

День №3: | ...

День №4: | ...

День №5: | ...

День №6: | ...

День №7: | ...

День №8: | ...

День №9: | ...

День №10: | ...

Печать Отмена По умолчанию

Рисунок 103

МБДОУ МО г.Краснодар "Детский сад №001"								
за _____ период								
							Утверждаю Вишняцева С.Ю.	
День:	Понедельник							
Неделя:	1 неделя							
Возрастная категория:	сад							
Принем пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С, мг	№ рецептуры
			Б	Ж	У			
Завтрак	Какао с молоком (5-7)	200	16,9	21,8	97,95	657,28	5,4	Рецептура № 693
	Шницель рыбный натуральный (5-7)	80	30,83	18,59	9,35	328,46	4,86	Рецептура № 391
Второй завтрак	Бутерброды с маслом и джемом	55	2,6	4,52	28,22	162,15	2	Рецептура №2
	Сок фруктовый	200	1	0,2	0,2	92	4	
Обед	Борщ со сметаной (5-7)	250	4,14	6,3	30,03	184,61	70,98	Рецептура №110 Лимонная кислота 0.1
	Каша пшеничная вязкая (3-5)	130	4,94	6,36	22,8	169,47	0,64	Рецептура № 302
	Чай с сахаром и лимоном (0,5 сах10)	150	1,07	0,26	10,42	47,17	3,7	Рецептура № 685
Ужин	Запеканка картофельная с печенью (5-7)	230	22,41	20,52	112,2	675,05	155,7	Рецептура №478
	Чай с молоком (5-7)	200	2,52	3,63	14,8	101,85	1,26	Рецептура №1011
Итого за 1 день			86,41	82,18	325,97	2418,04	248,54	
Итого за весь период			86,41	82,18	325,97	2418,04	248,54	
Среднее значение за период			8,641	8,218	32,597	241,804	24,854	
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности			3,57	3,4	13,48			

Рисунок 104