ИНФОРМАЦИОННО-АНАЛИТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА (ИАС) «АВЕРС: РАСЧЕТ МЕНЮ ПИТАНИЯ»

Руководство пользователя

Версия 2.9

Copyright © 2015 Москва

Содержание

Зведение	4
Основные возможности программы	7
Гехнические требования (минимальные системные требования)	8
Установка программы	9
Создание резервной копии базы данных	22
Обновление версии	24
Настройка сетевой версии	37
Рекомендуемая последовательность работы с программой	39

Ежедневная работа с программой	41
Главное меню программы	
Внесение учреждения в программу	45
Создание пользователей	51
Настройка параметров программы	55
Справочники в программе	71
Продукты	71
Таблица перерасчета	
Потери при термообработке	85
Технологические карты	
Типовые меню	
Поставщики продуктов	
Меню текущего дня	
Меню - требование	
Бракеражная ведомость	
Дополнительные отчеты медицинского работника	
Склад	

	Текущий остаток	
	Поступление	159
	Расход	
	Списание	
	Возврат	
	Заказ продуктов	191
	Возврат поставщику	
Э	кспорт DBF	208

Информационно-аналитическая система (ИАС) «АВЕРС: РАСЧЕТ МЕНЮ ПИТАНИЯ» разработана ООО "ФинПромМаркет-ХХІ". Эта программа предназначена для автоматизации процессов, связанных с планированием и организацией питания в учреждениях любого типа в соответствии с нормами СанПина.

Введение

ИАС «Аверс: Расчет Меню Питания» позволяет автоматизировать работу медицинского работника, рассчитывающего расход продуктов питания, а также работу складского работника.

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

ИАС адаптирована для работы с ней нескольких пользователей одновременно, при условии наличия локальной сети в учреждении. Таким образом, использование данной ИАС полностью охватывает отчетный процесс организации питания и ведения складского учета в учреждениях любого типа.

Лицензионное соглашение

Настоящее соглашение заключается между правообладателем программного продукта – ООО «ФинПромМаркет-XXI» (далее – Правообладатель) и Вами – конечным пользователем продукта (далее – Пользователь). Соглашение определяет отношения между Правообладателем и Пользователем, возникающие в процессе использования продукта. Правообладатель предоставляет Пользователю неисключительное право (лицензию) на использование экземпляра программного продукта и сопровождающей его документации (далее – Программа).

Авторское право

Авторское право на все копии Программы принадлежат Производителю и защищено законодательством РФ, а также международными соглашениями по защите авторских прав.

Пользователь имеет право:

- 1. создавать резервную копию Программы;
- 2. обеспечить доступ к Программе путем ее записи в память ЭВМ или внешнее устройство.

Пользователь не имеет права:

- 1. копировать Программу с целью распространения;
- 2. удалять защиту от копирования;
- 3. использовать компоненты Программы в каких-либо других продуктах;
- 4. передавать другому лицу права, предоставляемые Пользователю настоящим соглашением (путем проката, аренды Программы и т.д.);
- 5. декомпилировать и изменять Программу, нарушая условия, предусмотренные авторским законодательством;
- 6. удалять или исправлять в Программе любые знаки о праве собственности (авторском праве на продукт).

Гарантии

Правообладатель гарантирует, что работа Программы будет соответствовать описанию, изложенному в документации, при соответствии операционной системы и технических характеристик компьютера Пользователя техническим требованиям Программы, а также при соблюдении Пользователем требований по сохранности данных. Правообладатель не гарантирует совместимость Программы с нелицензионными версиями операционных систем и других программных продуктов. В случае обнаружения дефекта на магнитном носителе, содержащем данную Программу, Потребитель имеет право поменять его в течение 3 (трех) месяцев со дня продажи.

Ответственность сторон

В случае обнаружения каких-либо дефектов продукта Правообладатель обязуется заменить дефектный экземпляр Программы. Правообладатель не несет ответственности за какой-либо ущерб, нанесенный Пользователю вследствие обстоятельств непреодолимой силы или в результате ненадлежащего выполнения Пользователем правил эксплуатации Программы. В любом случае, сумма возмещения не может превышать сумму, фактически уплаченную Пользователем за Программу Правообладателя. В случае нарушения Пользователем какого-либо из положений соглашения оно считается утратившим силу.

Особые условия

При перепродаже Программы весь объем прав и обязанностей, а также экземпляр Программы со всей документацией, переходят к новому Потребителю. Если у Вас возникли вопросы,

касающиеся данного Соглашения, обратитесь в отдел маркетинга Производителя: телефон: +7 (495) 909-03-60, +7 (495) 909-03-64, E-mail: aversdir@mail.ru, office@iicavers.ru

Основные возможности программы

ИАС "Аверс: Расчет меню питания" позволяет:

- В автоматическом режиме, исходя из данных внесенных в справочники «Продукты» и «Технологические карты», создавать, копировать и использовать уже имеющиеся технологические карты.
- Формировать меню текущего дня для каждой категории, довольствующихся в отдельности и строить меню-требование на выдачу продуктов питания со склада.
- Автоматизировать составление цикличного периодического типового (10-ти и 20-ти дневного) меню, контролируя выполнение норм по белкам, жирам, углеводам и энергетической ценности, а так же среднесуточному набору продуктов и соотношению калорийности за день.
- Автоматизировать ведение складского учёта (приход, расход продуктов).
- Контролировать расчёт остатка продуктов на складе, формировать отчеты.
- Планировать поставки продуктов питания в учреждение.
- На основании табеля посещения учреждения строить возвратное и дополнительное меню.
- На основании справочника «Потери при термообработке» производить автоматический расчёт веса готового блюда, БЖУ, витаминов, минералов и энергетической ценности с учетом различных видов термообработки.

В систему включены:

- Справочник продуктов питания, используемых при работе с программой и при приготовлении блюд. В нём реализован механизм учёта сезонных потерь продуктов питания при их переработке.
- Справочник технологических карт приготовления блюд. Данный справочник содержит более 4500 технологических карт.
- Шаблоны типовых меню питания для различных регионов и видов учреждений, которые детализируются пользователем системы по категориям довольствующихся.

Технические требования (минимальные системные требования)

Программа «Аверс: Расчет меню питания» предназначена для работы на IBM-совместимых персональных компьютерах, которые должны обладать следующими характеристиками:

- Оперативная память объемом 256 Мб и выше (для Windows Vista/7 от 512 Мб);
- Процессор с тактовой частотой 1 ГГц и выше;
- Жесткий диск не менее 300 Мб свободного места.
- Операционные системы Windows: 98/ME/NT/2000/XP/Vista/7 с последними пакетами обновлений; Linux: AltLinux 4 и выше, RedHat 4 и выше, Ubuntu 8 и выше; Unix: FreeBSD 6 и выше;
- Дисплей Монитор с разрешением экрана 1024 х 768 или выше;
- CD/DVD-дисковод для установки и обновления программного обеспечения;

• Сетевая карта для работы в составе ЛВС (Локальной вычислительной сети).

Принтер: формата А4/А3 (А3 для печати специальных форм отчетов), для печати документов;

Программное обеспечение:

- Для доступа к базам данных: Firebird 1.5 и выше;
- Наличие одного из интернет обозревателей: Firefox 3 и выше (рекомендуемый), Internet Explorer 6 и выше, Opera 9 и выше, Chrome 3 и выше, Safari 3 и выше;
- Для работы с отчетными формами (документами) один из офисных пакетов: OpenOffice 2 и выше, Microsoft Office 2000, 2003, 2007, 2010.

Установка программы

- 1. Необходимо убедиться, что компьютер и операционная система соответствуют минимальным системным требованиям.
- 2. Вставить установочный диск с программой в компьютер, автоматически откроется окно:



Рис. 1. Запуск диска

Необходимо выбрать пункт «Установка/Обновление».

3. После чего появится следующее окно:



Рис. 2. Начало установки

Необходимо выбрать кнопку «Да».

4. Произойдет запуск мастера установки:



Рис. 3. Окно «Мастер установки ИАС «АВЕРС: Расчет меню питания»»

Нажать кнопку «Далее», закрыв предварительно все прочие приложения. Появится окно, в котором необходимо выбрать папку для установки:

Установка — АИАС Расчет меню	питания
Выбор папки установки В какую папку Вы хотите установ	зить АИАС Расчет меню питания?
Программа установит АИ.	АС Расчет меню питания в следующую папку.
Нажмите «Далее», чтобы продол: нажмите «Обзор».	жить. Если Вы хотите выбрать другую папку,
c:\avers	Обзор
Требуется как минимум 50,9 Мб се	зободного дискового пространства.
	<Назад Далее > Отмена

Рис. 4. Окно «Выбор папки установки программы»

Изменение диска С на другой: Если программу требуется установить на другой диск, то можно изменить путь установки на **d:**\avers или другой из дисков D,E,F,G,H.

Внимание

Не изменяйте путь C:\avers. Изменять предлагаемое место установки программы крайне нежелательно, т.к. после установки надо будет перенастраивать конфигурационные файлы Firebird, Apache и самой программы ИАС «Аверс: Расчет Меню Питания».

5. В процессе установки будет предложено установить Сервер баз данных Firebird и Веб-сервер Арасhe, а также выбрать редактор электронных отчетов, с помощью которого будет происходить печать выходных форм:



Рис. 5. Окно «Выбор дополнительных задач»

- Сервер баз данных Firebird предназначен для работы с базой данных, без него работать с ИАС «Аверс: Расчет Меню Питания» будет невозможно, поэтому его необходимо установить. Если Firebird уже установлен в системе, то снимите соответствующую галочку.
- Веб сервер Арасhe отвечает за отображение рабочих страниц программы в браузере, без него работать с ИАС «Аверс: Расчет Меню Питания» будет невозможно, поэтому его необходимо установить. Если Apache уже был установлен, то снимите галочку.
- Если на Вашем компьютере отсутствует программа для печати отчетов, Вы можете установить бесплатное офисное приложение Calc Open Office, имеющееся на Вашем установочном диске. После чего нажмите кнопку «Далее».

6. Появится окно с параметрами установки:



Рис. 6. Окно « Параметры установки программы»

Необходимо нажать кнопку «Установить».

7. Начнется процесс установки программы:



Рис. 7. Окно «Установка программы»

Необходимо дождаться пока завершится процесс установки **ИАС** «Аверс: Расчет Меню **Питания**», и вспомогательных программ (Firebird и Apache).

8. Должно появиться окно утилиты MenuDB:

АИАС "Аверс: Расчет меню	питания" - MenuDB ver.2.0	×
БД "Расчет меню питания"	Протокол	
База данных дистрибутива	c:\avers\aversmenu.gdb	Обзор
База данных программы	c:\avers\region_menu\database\aversmenu.gdb	Обзор
Копировать БД		
-Если это первая установка	а программы, то БД нужно просто скопировать	
Обновить БД	Пароль SYSDBA	
-Если это обновление, то бо будут обновлены списки пр	азу данных необходимо обновить т.е. в БД программы родуктов, тех.карт, типовых меню	
Настроить		
-Если программа была уста	ановлена на другой диск (по умолчанию С:). : папки :/avers на нескольких дисках и	
исправляет конфигурацио	ные файлы программы	

Рис. 8. Окно «Утилиты MenuDB»

Необходимо нажать на кнопку «Копировать БД», после завершения процесса копирования (установки) базы данных, появится окно:



Рис. 9. Окно «Завершение копирования БД»

Необходимо нажать на кнопку «**ОК**», окно автоматически закроется. Оставшееся окно утилиты MenuDB необходимо закрыть.

9. Произойдет завершение работы мастера установки:

🛃 Установка — АИАС Расче	гменю питания	
	Завершение Мастера установ АИАС Расчет меню питания установл Ваш компьютер. Приложение можно запустить с соответствующего значка. Нажмите «Завершить», чтобы выйти из програм установки. Я Запустить программу	ВКИ ена на помощью мы
	Завершить	

Рис. 10. Окно «Завершение процесса установки программы ИАС «АВЕРС: Расчет меню питания»

Нажать кнопку «Завершить». В результате успешной установки программы произойдет автоматический запуск ИАС «Аверс: Расчет Меню Питания».

Создание резервной копии базы данных

Общепринятая мера безопасности сохранности данных. Ее необходимо осуществлять не реже одного раза в неделю в тех случаях, когда в Вашей организации отсутствуют бесперебойные блоки питания, обеспечивающие возможность безопасного завершения работы в случаях резких скачков напряжения электросети.

Также резервную копию базы данных необходимо создавать перед каждым обновлением программы.

- 1. Создать новую папку в любой удобной для Вас директории, в которой будет храниться резервная копия (желательно на съемном носителе информации).
- 2. Прежде чем копировать папку БД необходимо убедиться, что Вы работаете с базой, установленной по умолчанию. Вам следует открыть раздел главного меню Сервис/Пользователи, на данной вкладке содержится информация о базе данных. В строке файл БД Вы можете увидеть путь соединения с используемой базой (пример C:\avers\region_menu\database).
- 3. Копирование файла. Для копирования файла БД необходимо:
 - открыть директорию, в которой расположена Ваша БД;
 - выбрать папку database;

• нажать по ней правой клавишей мыши и выбрать функцию Копировать.



Рис. 11. Директория установки программы

 После выполнения ранее перечисленных действий следует выбрать ту директорию, где Вы хотели бы сохранить файл, кликнуть в ее поле правой клавишей мышки и выбрать функцию Вставить. Резервная копия базы данных создана.

Обновление версии

Программа обновляется путем переустановки поверх уже установленной версии.

- 1. Уже установленная на ПК версия должна быть не ниже 2.8. Если версия ниже требуемой, необходимо предварительно произвести последовательное обновление.
- 2. Обязательно сделать резервную копию базы данных.
- 3. В связи с обновлением сервера баз данных Firebird, необходимо предварительно удалить ранее установленный Firebird 1.5.
- 4. Вставить установочный диск с программой в дисковод, автоматически откроется окно:



Рис. 12. Запуск диска

Необходимо выбрать пункт «Установка/Обновление».

4. После чего появится следующее окно:

Установ	ka 📉
?	Данная программа установит АИАС Расчет меню питания на Ваш компьютер, продолжить?
	Да Нет

Рис. 13. Начало установки

Необходимо выбрать кнопку «Да».

5. Произойдет запуск мастера установки:



Рис. 14. Окно «Мастер установки ИАС «АВЕРС: Расчет меню питания»»

Нажать кнопку «Далее», закрыв предварительно все прочие приложения.

6. Появится окно, в котором необходимо выбрать папку для установки программы:

Установка — АИАС Расчет меню	питания		
Выбор папки установки В какую папку Вы хотите установ	зить АИАС Расчет ми	еню питания?	1 <u>1</u>
问 Программа установит АИ.	АС Расчет меню пит	ания в следук	ощую папку.
Нажмите «Далее», чтобы продол: нажмите «Обзор».	жить. Если Вы хоти	те выбрать др	угую папку,
c:\avers			Обзор
Требуется как минимум 50,9 Мб се	зободного дисковог	о пространств	a.
	< Hasan	[]] anoo >	

Рис. 15. Окно «Выбор папки установки программы»

Нажать кнопку «Далее».

7. В процессе обновления будет предложено установить Сервер баз данных Firebird и Веб-сервер Арасhe, а также выбрать редактор электронных отчетов, с помощью которого будет происходить печать выходных форм. Необходимо настроить выбор дополнительных задач в соответствии с нижеследующим рисунком:

Выберите дополнительные за Какие дополнительные задачи	дачи необходимо выполнить?	
Выберите дополнительные зад	ачи, которые должны выпо.	лниться при
Web-сервер Арасне (порт 8		
🔽 Сервер баз данных Firebird	(2.5.3.26778)	
Ваша программа для печати отч	ютов:	
Excel (Microsoft Office)		
🔘 Calc (Open Office)		

Рис. 16. Окно «Выбор дополнительных задач»

Нажать кнопку «Далее»

8. Появится окно с параметрами обновления:

Программа установки готова нача на Ваш компьютер.	ть установку ИАС Расчет меню	питания	Ċ
Нажмите «Установить», чтобы про просмотреть или изменить опции у	одолжить, или «Назад», если В становки.	ы хотите	
Папка установки: C:\avers			*
Дополнительные задачи: Web-сервер Арасhe (порт 808 Сервер баз данных Firebird (2. Ваша программа для печати о Excel (Microsoft Office)	1) .5.3.26778) тчетов:		
4		F	Ŧ

Рис. 17. Параметры установки программы

Нажать кнопку «Установить».

9. Обновление базы данных. После копирования файлов программы появится окно:

АИАС "Аверс: Расчет меню	питания" - MenuDB ver.2.9.7	×
БД "Расчет меню питания"	Протокол	
База данных дистрибутива	C:\avers\aversmenu.gdb	Обзор
База данных программы	c:\avers\region_menu\database\aversmenu.gdb	Обзор
Копировать БД		
-Если это первая установка	а программы, то БД нужно просто скопировать	
Обновить БД	Пароль SYSDBA	
🔽 Закрыть окно после обн	овления Бд	
-Если это обновление, то ба будут обновлены списки пр	азу данных необходимо обновить т.е. в БД программы ходуктов, тех.карт, типовых меню	
Настроить		
-Если программа была уста данная функция проверяет исправляет конфигурацион	ановлена на другой диск (по умолчанию С:), папку :\avers на нескольких дисках и аные файлы программы	

Рис. 18. Окно «Утилиты MenuDB»

• Нажмите кнопку «Обновить БД» (все ранее внесенные Вами данные сохранятся).

Внимание

Будут происходить достаточно сложные процессы сравнения и добавления данных, обязательно необходимо дождаться их завершения, не давая никаких других команд компьютеру.

Обновление		
	Продукты	

Рис. 19. Визуализация обновления БД

Свидетельством успешного завершения процесса обновления базы данных будет появление окна:



Рис. 20. Окно «Завершение обновления»

10. Необходимо нажать кнопку «ОК» и дождаться появления окна:

🖶 Установка — АИАС Расчет меню питания




Рис. 21. Окно «Завершение процесса установки программы ИАС «АВЕРС: Расчет меню питания»»

Нажать кнопку «Завершить», произойдет автоматический запуск программы.

Настройка сетевой версии

Если Вы планируете работать одновременно с программой на двух и более компьютерах, необходимо настроить сетевую версию программы. Все компьютеры должны быть объединены в локальную сеть. Один компьютер будет выполнять роль сервера, остальные – рабочие станции. Компьютер, на котором установлена программа, выполняющий роль сервера, должен быть включен в любой момент времени, когда необходим доступ к **ИАС** «Аверс: Расчет меню питания» с другого (дочернего) компьютера.

Необходимо выяснить *IP-адрес сервера* (либо его сетевое имя), а также нужно знать место установки программы (стандартная папка установки: C:\avers\region_menu).

Для просмотра IP-адреса компьютера (сервера):

- 1. Откройте Пуск->Все программы->Стандартные
- 2. Выберите Командная строка



Рис. 22. Выбор командной строки

3. Введите команду ipconfig/all и нажмите кнопку «Enter»

C:\Users\Maria>ipconfig/all

Рис. 23. Образец вида командной строки

4. Найдите строку с записью IPv4-адрес

IPv4-адрес. : 192.168.0.102(Основной)

Рис. 24. Образец вида строки ір-адреса компьютера

5. Запись вида 192.168.х.х и есть ір-адрес компьютера.

На рабочем столе компьютера (рабочей станции) необходимо создать новый ярлык с путем размещения объекта: http://localhost:8081/region_menu/region.cgi, но с изменением слова localhost на IP-адрес серверной машины.

Если планируется одновременная работа и медицинского сотрудника и сотрудника склада, то необходимо завести дополнительных пользователей в программе (раздел «Создание пользователей»).

Рекомендуемая последовательность работы с программой

Настройка программы для работы:

1. Необходимо произвести настройку параметров на соответствие требованиям Вашей организации и при необходимости дополнить справочники в пункте «Параметры» (Список категорий довольствующихся, Категории норм питания, Регион).

- 2. Необходимо проверить на соответствие требованиям Вашей организации и при необходимости дополнить справочники «Продукты», «Технологические карты», «Типовые меню» и «Таблица перерасчета» раздела «Питание».
- 3. Заполнить список поставщиков.
- 4. В случае необходимости одновременной работы медицинского и складского работников с программой (на разных компьютерах по локальной сети) создать соответствующих пользователей.
- 5. После заполнения информации на каждой вкладке нажимайте на кнопку «Сохранить».

Основные приемы работы с программой:

Поля, заполняемые вручную (поля белого цвета)	Для внесения информации необходимо нажать указателем мыши внутри поля и ввести необходимый текст
Поля, заполняемые с помощью справочников (названия таких полей изображены красным цветом, при наведении на название поля указателя мыши появляется указатель гиперссылки)	Нажмите на гиперссылку. Откроется справочник со списком вариантов для заполнения выбранного Вами поля. Для выбора записи нажмите по ней левой кнопкой мыши
Кнопка 🗙 «Удалить»	Позволяет удалить запись.
Кнопка 📝 «Редактировать»	Позволяет внести изменения в записи.



Ежедневная работа с программой

Для медицинского работника:

- 1. Составить «Меню текущего дня».
- 2. Сформировать «Меню-требование». Отредактировать его. При необходимости изменить рассчитанный вес продуктов питания и вывести документ на печать.
- 3. Сформировать «Бракеражную ведомость», отредактировать и вывести на печать.

- 4. В пункте «Меню текущего дня» сформировать отчет «Меню для родителей» и вывести его на печать.
- 5. В пункте «Меню текущего дня» сформировать «Ведомость анализа используемого набора продуктов» и вывести ее на печать.
- 6. В случае необходимости используйте возвратное меню в разделе «Меню текущего дня».
- 7. В случае необходимости используйте дополнительное меню в «Меню текущего дня».
- 8. При создании электронной формы отчета перед бухгалтерией необходимо использовать функцию Экспорта DBF в разделе «Сервис»-«Экспорт DBF».

Для сотрудника, ведущего склад:

- 1. На вкладке «Поступление» внести имеющиеся на складе остатки продуктов с указанием поставщика «Корректировка». Выполняется один раз, в начале работы с разделом «Склад».
- 2. Составить предварительный заказ продуктов на интересующие Вас дни.
- 3. Оформить поступление продуктов на склад.
- 4. Оформить расход продуктов питания можно только после составления и редактирования медицинским работником меню-требования. Как по основному, так и по дополнительному (при наличии) меню.
- 5. По необходимости оформить списание продуктов со склада и возврат поставщику.
- 6. В конце месяца при необходимости распечатать отчетные формы (желательно).

Главное меню программы

Главное меню программы состоит из трех разделов «Учреждения», «Питание» и «Сервис». При наведении на любой из разделов курсора мыши автоматически выпадает список доступных вкладок:



Рис. 25. Главное меню программы

Разделы «Учреждения» и «Сервис» являются служебными. Они необходимы для внесения в программу данных своего учреждения, создания пользователей с различными ролями «Диетсестра» и «Кладовщик», формирования электронной формы отчета перед бухгалтерией. Подробнее рассмотрим принципы работы с данными вкладками ниже.

Раздел «Питание» основного меню программы отражает последовательность непосредственной работы с программой:

- 1. **Продукты** пункт меню, содержащий справочник с перечнем наименований продуктов, использующихся при работе с программой, а также с перечнем различных свойств (сведений по нормам, БЖУ, энергетической ценности, коду) для каждого из продуктов в отдельности, а также сведениями по нормам для групп продуктов в целом для различных категорий воспитанников;
- 2. **Таблица перерасчета** пункт меню, содержащий справочник изменяющихся потерь при холодной обработке продуктов (сезонные отходы овощей);
- 3. Потери при термообработке пункт меню, содержащий справочник количественных потерь при термообработке в зависимости от её вида;
- 4. Технологические карты пункт меню, содержащий справочник технологических карт;
- 5. **Типовые меню** пункт меню, содержащий справочник с шаблонами меню по двум (и более в случае необходимости) основным типам меню (Сад и Ясли);
- 6. **Меню текущего дня** пункт меню, содержащий список блюд и продуктов на текущую дату, а также необходимый для формирования отчетов медицинского работника;

- 7. Меню-требование пункт меню для расчета расхода продуктов по датам, исходя из составленных ранее меню текущего дня;
- 8. **Бракеражная ведомость** пункт меню для составления бракеражной ведомости готовой продукции по датам, исходя из составленного заранее меню-требования.
- 9. Склад пункт меню для учета продуктов с ведением отчетности;
- 10. Поставщики продуктов пункт меню, содержащий справочник поставщиков;
- 11. Параметры пункт меню для настройки работы программы, настройки построения и отображения отчетных форм.

Пункты 1-5 являются «справочниками», информация внесена в соответствии с документами:

- Москва: из Требований к оказанию единой услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в ОУ системы ДО г. Москвы в 2012 г.;
- Регионы: данные были предоставлены кураторами из Комитетов и Управлений образования.

Внесение учреждения в программу

Раздел «Учреждения» основного меню программы позволяет внести наименование учреждения и сведения о нем в программу для последующего создания пользователей.

Создание учреждения требуется только в случае наличия дополнительных корпусов в ОУ, для разделения сведений по расходу и поступлению продуктов питания в отчётах.

1. Необходимо навести курсор мыши на данный пункт и из выпадающего списка выбрать подпункт **«Выбор учреждений»**:



Рис. 26. Главное меню программы

2. Откроется соответствующая вкладка:

Учреждения	Питание	Серви	с							
Выбор уч	реждений						C.		3	Выйт
Добавить новое учр	еждение	<u>Удалить у</u>	иреждение	1						
Фильтр по типу: Вс	e 🗾								Фильтры	
Выбрать все	÷	Номер	Наимен	ование учре	ждения	Вид	Тип	Кол-во сотр	удников	Кол-во
								0		0
2										

Рис. 27. Окно «Выбор учреждения»

3. Нажать на красную ссылку «Добавить новое учреждение», откроется страница добавления нового учреждения:

Добавление нового уч	реждения	Выйти из системы
Вернуться		
Тип учреждения		
Вид учреждения		
Полное наименование		
Краткое наименование		
Номер		
Адрес (КлАдр)	Нас.пункт Улица Дом Кор]
2		Добавить новое учреждение

Рис. 28. Окно «Добавление нового учреждения»

4. Нажать на красную ссылку **«Тип учреждения»** и перейти, таким образом, на соответствующую страницу:

Тип и вид учреждения		Выйти из системы
<u>Вернуться Выбрать</u>	<u>Добавить тип</u> Изменить тип	<u>Добавить вид</u> Изменить вид
Тип Общеобразовательное учреждение Общеобразовательная школа - интернат Дошкольное образовательное учреждение	Вид Детский сад общеразвивающего развития воспитанников Детский сад компенсирующего в отклонении в физическом ипсихоо Детский сад комбинированного ви	вида с приоритетным осуществлением одного или нескольких направлений ида с приоритетным осуществлением квалифицированной коррекции ологическом развитии воспитанников ида с общеразвивающими, компенсирующими и оздоровительными группами
Образовательное учреждение для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей Специальное учебно - воспитательное учреждение для детей и подростков с девиантным поведением	Центр развития ребёнка - детски оздоровления всех воспитаннико Детский сад профилактических и оздоровите/	й сад с осуществлением физического и психического развития, коррекции и В ления с приоритетным осуществлением санитарно - гигиенических, ыных мероприятий и процедур

Рис. 29. Окно выбора типа и вида учреждения

- 5. Осуществить выбор типа и вида Вашего учреждения, нажав на интересующие наименования, после чего нажать красную ссылку «Выбрать» в левом верхнем углу экрана. Вы снова окажетесь на странице добавления нового учреждения.
- 6. Заполнить поля «Полное наименование», «Краткое наименование» и «Номер».
- 7. Заполнить адрес Вашего учреждения, используя красную ссылку «КлАдр». Откроется окно адресного классификатора, в котором необходимо из списка выбрать город, округ, район и улицу:

🕗 Адресный классификатор - Mozilla Firefox		_ 0 >
http://localhost:8081/region_menu/region.cgi/ikladr?	argetForm=uch_new&targetKladr=CITY_ID&ta	rgetStreet=STREET_ID⌖ 🏠
Регион РФ: Москва		•
Населенный пункт: Ивановское	Улица: Купавенский Б. (проезд)	Выбрать
Административные округа г Москвы/	Купавенский Б. (проезд)	
🗏 Восточный	Купавенский М. (проезд)	No.
Районы Восточного административного округа/	Купавенский Средний (пр	оезд)
Богородское	МКАД 1 км (дор)	
Вешняки	МКАД 109 км (дор)	
Восточное Измайлово	МКАД 2 км (дор)	
Восточный	МКАД 3 км (дор)	
Гольяново	Магнитогорская (ул)	
Ивановское	Молостовых (ул)	
Измайлово	Прокатная (ул)	
Косино-Ухтомский	Саянская (ул)	
Новогиреево	Сталеваров (ул)	
Новокосино	Терлецкий (проезд)	
Метрогородок	Челябинская (ул)	
Перово	Чечулина (ул)	
Северное Измайлово		
Соколиная гора		
Сокольники		
Преображенское		
🗄 Западный		
Эленоградский		
🗄 Северный		
Е Северо-Восточный		

Рис. 30. Адресный классификатор

8. Нажать ссылку **«Выбрать»** в верхней правой части окна, оно закроется, и Вы вернетесь на страницу добавления нового учреждения, которая будет выглядеть следующим образом:

Гип учреждени <mark>я</mark>	Дошкольное образовательное учреждение	
Вид учреждения	Детский сад	
Толное наименование	Детский сад №1	
(раткое наименование	д/с №1	
Номер	Nº1	
Адрес (КлАдр)	Нас.пункт Ивановское	
ADEC (KAAD):	Улица Купавенский Б. (проезд) Дом Кор.	

Рис. 31. Образец заполнения данных о новом учреждении

9. Данные для добавления учреждения внесены, можно нажать кнопку «Добавить новое учреждение». После этого Вы окажетесь в подпункте «Сведения об учреждении». Здесь можно внести сведения о кодировке (ОКПО) для последующего автоматического попадания данного кода в отчет «Меню - Требование».

Создание пользователей

Программа позволяет при работе с сетевой версией одновременно заходить в программу и вносить изменения в различных вкладках и разделах. Для создания нового пользователя необходимо:

1. Навести курсор мыши на основной раздел меню программы «Сервис», выбрать из выпадающего списка пункт «Пользователи»:

Сервис	
Справочник	
Пользователи	
Параметры	
Экспорт DBF	

Рис. 32. Раздел меню «Сервис»

2. Откроется окно:

Сервис				
Справочник	Пользователи	Параметры		
іаза данных				
(омпьютер localh	ost			
Файл БД с:\ave	ers\region_menu\data	oase\aversmenu.GDB		
добавить нового	пользователя	Обновить роли пол	вователей	Группы пользователей
Фильтры:	• •			
Пользователи: Q	QQ 💌 Редактирова	ать		
		Пользователи	онлайн:	
Пользователь		Дата	Время	IP
SYSDBA		20/8/2010	12.0.33	127.0.0.1

Рис. 33. Добавление нового пользователя

- 3. Нажать на красную ссылку «Добавить нового пользователя».
- 4. В открывшемся окне внести имя пользователя и пароль (используя латинскую раскладку клавиатуры), выбрать категорию пользователя «Диетсестра» или «Кладовщик» и нажать кнопку «Добавить нового пользователя». Выбор категории пользователя обусловлен видимостью вкладок для различных категорий:

Пользователь «Кладовщик» работает с разделами:

- склад;

- поставщики продуктов.

Пользователь «Диетсестра» работает с разделами:

- продукты;
- таблица перерасчета;
- технологические карты;
- типовые меню;
- меню текущего дня;
- меню требование;
- бракеражная ведомость;
- параметры.
- 5. В открывшемся окне «Учетная запись пользователя» выбрать доступ к созданному ранее своему учреждению и нажать кнопку «Сохранить изменения».
- 6. Выбрать категорию, для которой создается пользователь. Разделы, доступные каждой категории, указаны выше.

Вернуться Пользователь: QQQ Категория: Диетсестра ДОУ Удалить пользователя	
Сохранить изменения	Выбрано учреждений: 0
2	Доступ к учреждениям региона:
Откройте ветку Вашего район Должно быть выбрано одно у	а, выберите Ваше учреждение и нажмите кнопку 'Сохранить изменения'. чреждение.
[+] Ивановское (0)	
🗌 Выбрать все учрежде	ния в рег.группе
Сброс всех учреждени	й из рег.группы
☑ д/с №1 №№1	

Рис. 34. Окно выбора доступа пользователя к учреждению

При наличии локальной сети в учреждении, при вводе своих логинов и паролей «Кладовщик» и «Диетсестра» смогут работать одновременно.

Настройка параметров программы

			Схем	а питания ,	довольству	ющихся				
Категория	Типовое меню	Меню текущего дня	Плановая стоимость одного дня	Завтрак 1	Завтрак 2	На весь день	Обед	Полдник	Ужин 1	У жин 2
Кадеты 7-11 лет	[77]			>	1		1	V	V	
Кадеты 7-11 лет	[17]			V	V	V	V	V	V	V
Кадеты 7-11 лет	1			V	V	1	V	V	1	V
Школа СД				V	V	1	V	V	V	V
Школа СД	0			>	V	V	V	V	V	V
Школа СД				>	1	V	1	V	1	V
Ясли				V	V		<	V	V	
Ясли ЦАО				1	1	1	V	V	1	V
Сад	V	7		V	V		V	V	V	
Сад ЦАО	(in)			V	V	1	V	V	1	V
Персонал										
3-7л. (Проживающие)	[17]			>	V	V	V	V	V	V
7-11л. (Проживающие)	1	1000		V	V	1	V	V	1	V
12-18л. (Проживающие)	0			>	V	V	V	V	1	V
3-7л. (Приходящие)							1			
7-11л. (Приходящие)									1	
12-18л. (Приходящие)							1			
Кадеты школа- интернат				V		V	V		1	
Кадеты 12-18 лет				V	V	V	V		1	
Начальная Школа										

Рис. 35. Окно «Питание - Параметры»

В пункте «Параметры» основного раздела «Питание» можно осуществить следующие настройки:

- 1. Выбор схемы питания для каждой категории довольствующихся. Напротив каждой из категорий расположен перечень приемов пищи. Необходимо выставить «галочку» в тех приемах пищи, которые должна получать данная категория довольствующихся.
- 2. Задать схему отображения в рабочих вкладках программы для каждой категории довольствующихся. Напротив каждой из категорий необходимо выставить «галочку» в столбцах «Типовое меню» и «Меню текущего дня».

Внимание

Заполнение данных в отчетах «Меню-требование» и «Бракеражная ведомость» напрямую зависит от выбранных категорий для отображения во вкладке «Типовые меню», они считаются основными категориями. Вне зависимости от типа Вашего учреждения Вы можете настроить отображение в отчетах именно тех категорий довольствующихся, с которыми Вы реально работаете в столбце «Меню текущего дня».

3. Задать плановую стоимость дня для каждой из категорий. Напротив каждой из категорий в пустом окошке «Плановая стоимость одного дня» указать плановую стоимость дня в рублях для дальнейшего отображения в «Меню – требовании».

		w =	Схема	питания дов	зольствующи	хся			
Категория	Типовое меню	Меню текущего дня	Плановая стоимость одного дня	Завтрак 1	Завтрак 2	На весь день	06ед	Полдник	Ужин
Сад									
Ясли									
Персонал		~		Γ		Γ			

Рис. 36. Схема питания довольствующихся

- 4. Указать количество цифр после запятой для отображения веса продуктов в отчетах и для выбора точности расчетов. По умолчанию выставлена цифра «3», то есть вес будет указан до грамма. В случае выставления цифры «2» будет происходить округление веса всех продуктов до 10-ти грамм. Выбор осуществляется из выпадающего списка.
- 5. Выбрать кодировку экспортируемого электронного отчета файла DBF. (DOS/WINDOWS) Данный выбор зависит от программы у бухгалтера, куда будет в дальнейшем импортироваться данный отчет. Выбор осуществляется из выпадающего списка.
- 6. Выбрать регион, в котором находится ДОУ, для отображения соответствующих, только ему присущих справочников «Технологические карты» и «Типовые меню». Выбор осуществляется нажатием на соответствующий регион, при выборе «пустого» региона будут отображаться все «Технологические карты» и «Типовые меню». Имеется возможность

одновременного выбора нескольких регионов. Для этого необходимо нажать на клавиатуре клавишу «Ctrl» и выбирать нужные позиции из списка регионов.

- Выбрать учреждение, к которому относятся созданные пользователем технологические карты и типовое меню. Актуально только для регионов, в которых несколько учреждений работают в одной базе данных программы. Выбор осуществляется нажатием на соответствующее учреждение в списке.
- 8. Заполнить сведения в полях «Наименование предприятия» и «Источник рецептуры» для последующего автоматического заполнения соответствующих полей при печати отчета «Технологическая карта».

ПРИМЕЧАНИЕ

Поле «Источник рецептуры» автоматически заполнится во всех технологических картах выбранного региона и учреждения. В случае необходимости Вы можете изменить данные об источнике рецептуры для каждой из карт в отдельности при ее редактировании в разделе «Технологические карты».

9. Настроить автоматический расчет БЖУ и энергетической ценности блюд исходя из заложенных в технологические карты продуктов питания с учетом потерь при различных видах термической обработки и при холодной обработке. Данная настройка используется при разработке технологических карт. 10. Функция закрыть справочники используется администратором при работе с программой, установленной на сервере, и использования для одновременной работы несколькими пользователями, для того чтобы общие справочники были закрыты для редактирования.

	Общие
Количество цифр после запятой (вес продуктов):	3 💌
Наименование предприятия:	
Источник рецептуры:	
Кодировка для выгрузки *.dbf:	Windows 👻
Регион (техкарты, типовые меню. Чтобы выбрать несколько регионов, используйте клавиши Ctrl, Shift):	Раменское Рыбное СБор Сборник технических нормативов под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна Смоленск Смоленск 59 РЖД Удомля Урай ХМАО Школа
Учреждения (будут отображаться тех.карты выбранных учреждений):	
Рассчитывать автоматически БЖУ и вес готового блюда в ТК:	

Рис. 37. Общие параметры

11. Заполнить параметры отчета «Меню для родителей». В данной области вы можете внести должности и фамилии ответственных лиц для дальнейшего их отображения в отчете «Меню для родителей».

Отчет - Меню ,	для родителей
Утверждаю - Должность:	
Итверждаю - Фамилия И.О.:	
Исполнитель - Должность:	
Исполнитель - Фамилия И.О.:	
Шеф-повар - Фамилия И.О.:	

Рис. 38. Параметры отчета «Меню для родителей»

12. Дополнить справочники **«Категории довольствующихся»**, **«Категории нормы питания»**, **«Причины списания»** и **«Регионы»** нажав на соответствующие красные ссылки внизу экрана.

В открывшейся вкладке заполнить поля «№ п/п» и «Наименование», после чего нажать кнопку «Добавить параметр»

№ пп: Наименование:		енование:	обавить параметр	
	<mark>№</mark> пп	Наименование	Код	Код учр.
1	0	Сад	2230000	
1	1	Ясли	2230001	
1	2	Персонал	2230002	100

Рис. 39. Добавление записи в служебный справочник

- 13. При необходимости указать последовательность данных Ясли/Сад в ячейках отчетов. Отражается в отчетах: «Бракеражная ведомость готовой продукции», «Меню – требование». Для этого необходимо зайти в справочник «Категории довольствующихся» и изменить последовательность категорий, нажав на кнопку и «Редактировать» напротив категории и изменить сведения в поле «№ п/п». Категория отображающаяся первой в списке, будет идти первой и в указанных отчетах «Бракеражная ведомость готовой продукции», «Меню – требование».
- 14. Указать параметры загрузки Меню-требования:

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

Рис. 40. Параметры загрузки Меню - Требования

- «Суточная проба в отдельной колонке». По умолчанию окошко напротив этого параметра заполнено «галочкой». Это означает, что суточная проба будет вынесена в отдельную колонку. В обратном случае («галочка» снята) проба будет проставляться как +1 к довольствующимся в таблице раскладки меню-требования без вынесения отдельной колонкой.
- «Выводить колонку «На довольствующихся» (ТМ: Сад+Ясли)». По умолчанию не заполнено. Это означает, что колонки с итоговыми числами по типам меню (основным категориям) будут напечатаны отдельно. В случае если «флажок» проставлен данные

просуммируются и отобразятся в общей колонке «На довольствующихся». В случае если для отображения во вкладке «Типовое меню» выбраны другие категории (допустим, сироты, воспитанники, школьники), то в данный столбец будут попадать сведения именно по ним.

• «Выводить отдельной колонкой итог по категории». При выборе из выпадающего списка напротив этого параметра одной из дополнительных категорий, эта категория будет отображаться отдельной колонкой в итогах. Имеется возможность для выведения отдельно до пяти дополнительных категорий.

ПРИМЕЧАНИЕ

Категория «**Персонал**» всегда выводится отдельной колонкой **по умолчанию**. Эту категорию выбирать в этом параметре не нужно.

• «Округлять количество штучных продуктов». Если поставить «галочку» в данном поле, то продукты, у которых в справочнике «Продукты» выставлено «Измерять в шт.», будут отображаться в «Меню – требовании» в округленном виде.

ПРИМЕЧАНИЕ

Округление ведет за собой погрешность. Если программа просчитает что нужно, допустим, 0,25 яйца на пробу (при этом проба идет отдельной колонкой), то в случае проставленной «галочки» в пробе будет стоять ноль.

15. Указать параметры отображения меню-требования:

Параметры отображе	ния
Учреждение:	
Руководитель учреждения:	
Материально-ответственное лицо:	
Врач (диетсестра):	
Повар:	
Кладовщик:	
По рациону:	по 20-дневному рациону
Не показывать общий расход продуктов:	
Отображать контрольную сумму:	
Колонка "Код продукта" после наименования продукта:	
Максимум 3 знака после запятой в итогах (для 4 знаков округление):	
Общий вес продукта в блюде отдельно: (ТМ:Сад, Ясли, Кадеты 7-11 лет):	
Отображать итоговую стоимость продукта:	
Отображать колонку "Довольствующиеся и проба":	
Отображать колонку "x/o":	

Рис. 41. Параметры отображения «Меню - Требования»

- 1. В пустые поля данной области необходимо внести номер учреждения и фамилии ответственных лиц для дальнейшего отображения в отчетах «Меню требования» и др.
- 2. Необходимо выставить «галочку» если требуется не показывать общий расход продуктов.
- 3. При необходимости отображать контрольную сумму поставьте «галочку».

ПРИМЕЧАНИЕ

Для актуального расчета контрольной суммы Вы должны вести склад, с учетом веса единицы и стоимости единицы, а также, прежде чем напечатать отчет «Меню-требование», необходимо будет сделать расход с указанием того, какая именно фасовка была израсходована.

Контрольная сумма вычисляется (в случае выставленной в параметрах соответствующей галочки) следующим образом:

- Вычисляется стоимость всех продуктов, подлежащих закладке (на вкладке «Поступление» раздела «Склад» должны быть указаны актуальные стоимость единицы и вес единицы для всех используемых продуктов).
- Полученная суммарная стоимость делится на количество довольствующихся (с учетом порции на суточную пробу).
- 4. Изменение местоположения колонки «Код продукта». Если напротив (колонка «Код продукта» после наименования продукта) стоит «галочка», то последовательность колонок

будет - «Наименование продукта», затем «Код». Если «галочки» нет - колонка «Код» будет находиться в правой части «Меню требования» перед итоговыми колонками.

- 5. «Максимум 3 знака после запятой в итогах». Если «галочка» выставлена, то для продуктов с четырьмя знаками после запятой будет происходить автоматическое округление итогов до 3-х знаков в отчетных формах. По умолчанию «галочка» включена.
- 6. **«Общий вес продуктов в блюде отдельно»: Сад, Ясли, Персонал.** При снятой «галочке» вес продукта в блюде проставляется одним числом. Если «галочка» проставлен, то через дробь указывается вес сначала для одной, затем для другой основной категории (аналогично весу продукта в порции).
- 7. **«Отображать итоговую стоимость продукта»**. В случае выставленной «галочки» после колонки **«Расход продуктов питания»** будет добавлена колонка стоимости. Стоимость рассчитывается по формуле:

стоимость общая = вес общий *стоимость единицы/ вес единицы.

Сведения о весе, стоимости и весе единицы берутся из осуществленного расхода на данную дату в разделе «Склад». Для актуального расчета итоговой стоимости Вы должны вести склад с учетом веса единицы и стоимости единицы, а также, прежде чем напечатать отчет «Меню-требование», необходимо будет осуществить расход с указанием того, какая именно фасовка была израсходована.

8. «Отображать колонку «Довольствующиеся и проба»». В случае если Вам необходимо в отчетной форме видеть суточную пробу в отдельной колонке, но при этом и сумму веса для довольствующихся и вес пробы, то нужно выставить напротив данного параметра «галочку».

Внимание

Если дополнительная категория довольствующихся выносится отдельным столбцом (см. Параметры загрузки), суммы по ней не попадают в данную колонку.

9. «Отображать колонку «Холодная обработка»». В случае выставленной «галочки» в отчёте «Меню-требование» отображаются в отдельном столбце сведения по холодной обработке в кг исходя из указанных различий по весу брутто и весу нетто в технологических картах.

ПРИМЕЧАНИЕ

Для подтверждения выбранных параметров необходимо нажать кнопку «Сохранить» в левом нижнем углу окна.

Имеется возможность очистки склада от имеющихся в нем записей.

Для этого необходимо нажать ссылку ^{Очистить складской учет}

, в появившемся окне нажать кнопку «ОК».

ПРИМЕЧАНИЕ

После очистки склада в него необходимо зайти под той датой, с которой Вы планируете начинать вести учет движений продуктов питания с использованием программы.

Справочники в программе

Справочники предназначены для постоянного хранения информации, используемой при непосредственной ежедневной работе. Для всех справочников единым является оформление: Красным цветом обозначены эталонные записи, не поддающиеся удалению. Такие записи в технологических карт и типовых меню, не поддаются удалению и редактированию. Зеленым цветом обозначены пользовательские записи, которые можно удалять (до тех пор, пока они ни разу не использовались при работе) и редактировать. Ниже подробно рассмотрим каждый из справочников.

Продукты

На данной вкладке содержатся все наименования продуктов, использующиеся при работе с программой. Продукты разбиты на группы по смыслу, они расположены в левой части окна в алфавитном порядке. Нажав на наименование группы, в правой части окна вы увидите перечень продуктов, входящих в данную группу.

Над списком продуктов располагается таблица-справочник продуктовых наборов для питания детей в ДОУ (в день на одного ребенка) – среднесуточных норм, в зависимости от возраста и

времени пребывания в ДОУ категории довольствующихся. Нормы указаны для всей группы продуктов в целом. При желании можно ввести данные как для каждого продукта, так и в группе в целом. Сведения из данной таблицы используются для построения отчетов «Ведомость анализа используемого набора продуктов», «Ведомость контроля за рационом питания», «Справка о выполнении натуральных норм питания».
ИВЦ "Авер	pe" HAC '	Аверс: Расч	ет мень	о питани.	ร"		
Учреждение:							
ДОУ (выбрано учре:	ждений: 1)						=1
Дата: Пользователь: SYSDBA(Администратор)							Версия: 2.9а
Учреждения	Питание	Сервис					
Продукть	1						Выйти из системы
							Справка
Группы пј	родуктов				Продукть	۶I	
Добавить Изм	енить	Наименовани	e:			Добавить	
Молоко и кисломол	очные продукты (
样 Бульон				Норм	ы питания		
📕 Вода		Сад 12ч	ı. Ca	рд 14/24ч.	Ясли 12ч.	Ясли 14/24ч.	Сохранить
👗 Дрожжи хлебо	пекарные	450.00			390.00		
👗 <u>Какао-порошок</u>	2		petric.		<u>88 </u> 58	<u>, , , , , , , , , , , , , , , , , , , </u>	
<u>Ж Картофель</u>							Отображать в
Колбасные изд	елия	Лействия			Наименование		программе
Кондитерские	изделия	Action	1		namenobaline		Выбрать все
витаминизиров	анный	1	Октирио ке	фирнад			
样 Крупы (злаки)	и бобовые	7	Актипайф	фирная			<u> </u>
💢 Макаронные из	зделия группы А	7	Ацидофили	н 3.2%-ной жи	рности		2
样 Масло коровье	сладкосливочное	1	Белок моло	чный пищевой			V
🔀 <u>Масло растите</u>	льное (соевое)	1	Биоваренеь	, Бифидум `Лаг	комка` жирность 2.5	% персик, черника	V
🗶 Молоко и кисло	молоко и кисломолочные						V
продукты с м.д.ж. не ниже 2.5%							
<u>А Мука картофел</u>	льная (крахмал) С	1	Биокефир				
и и преничная хлеоопекарная 1c, Биокефир `Пастушок` 3,2% жирности							
样 Мясо (бескостн	юе/ на кости)	2	Биокефир к	лассический			
💥 <u>Напиток витам</u> инстантный	инизированный	2	Биопросток 2,5%	ваша `Бифиду	м Снежинка` обогац	ценная витаминами жирност	N N

Рис. 42. Справочник «Продукты»

Изменение наименования группы продуктов запрещено в конфигурации с закрытыми справочниками.

Удаление группы продуктов

Для удаления группы предварительно удалите (или перенесите) все продукты из группы. Нажмите кнопку ׫Удалить».

ПРИМЕЧАНИЕ:

Добавление новой группы продуктов и изменение наименования уже имеющейся группы доступны только в конфигурации с открытыми справочниками.

Внесение норм питания для группы продуктов необходимо для корректного построения отчетов "Ведомость анализа используемого набора продуктов", "Ведомость контроля за рационом питания", "Справка о выполнении натуральных норм питания".

	Норм		Đ	
Сад 12ч.	Сад 14/24ч.	Ясли 12ч.	Ясли 14/24ч.	Сохранить
140.00	150.00	115.00	135.00	

Рис. 43. Окно для внесения норм питания

Нажмите на интересующую группу левой кнопкой мыши, она подсветится фиолетовым цветом. После этого активируйте соответствующее поле левой кнопкой мыши для ввода информации. По итогам внесения данных необходимо нажать кнопку «Сохранить».

Настройка отображения продуктов в программе

В версии 2.9 добавлена возможность скрывать в программе «лишние» продукты. Для этого необходимо снять «галочку» в столбце **«Отображать в программе»** справа от наименования продукта и сохранить изменения.

Добавление продукта в группу

Выберите интересующую Вас группу продуктов, нажав на нее левой кнопкой мыши. В правой верхней части окна активируйте щелчком левой кнопки мыши пустое поле «Наименование», внесите требуемое наименование продукта и нажмите кнопку «Добавить».

	Продукты
Наименование:	Добавить

Рис. 44. Поле добавления продукта

Добавленная Вами запись будет зеленого цвета.

Для каждого из продуктов характерны присущие только ему параметры, увидеть и изменить их можно нажав на кнопку и «Редактировать» и открыв окно:

10У (выбрано учрежд	ений: 1)			=1
цата:	Пользователь	: SYSDBA(Администратор)		Версия: 2.9а
Учреждения	Питание	Сервис		
Продукты -	редактирован	ие элемента		Выйти из системы
1000				
Вернуться Сохра	нить			
аименование:		Картофель		
руппа:		Картофель		
łе включать в отчет:			-22 - 25 A	
1змерять в штуках:				
Списывать целыми уп	аковками:			
(од:		615078		
Единица измерения:		кг		
Цифр после запятой:		(no yr	олчанию: 3)	
гост:		null		
Номенклатурный номе	p:			
Пищевые вещества г	1	Минеральные вещества мг.		Витамины мг.
Белки	2.00	Na (Натрий)	5.00	A 0.00
Жиры	0.40	К (Калий)	568.00	B1 0.12
Углеводы	16.30	Са (Кальций)	10.00	B2 0.07
	90 5	Мд (Магний)	23.00	PP 1.30
		Р (Фосфор)	58.00	C 20.00
Энергетическая ценн (ккал)	юсть 77.00	Е (Железо)	0.90	E
		Нормы	питания	
Гал 12ч.		Сад 14/24ч.	Ясли 12ч.	Ясли 14/24ч.

Рис. 45. Окно «Продукты - редактирование элемента».

Изменение параметров продуктов

Поставьте курсор мыши в необходимое поле, измените текст в полях и нажмите кнопку «Сохранить». Имеется возможность переноса продуктов из одной группы в другую. Для этого необходимо напротив параметра «Группа» выбрать из выпадающего списка нужную группу продуктов (она должна быть предварительно создана) и нажать кнопку «Сохранить».

Параметры продуктов:

- 1. **«Не включать в отчет»** при проставленной галочке этот продукт не будет попадать в отчеты, и не будет отображаться в текущем остатке на складе (например, бульон или вода в супах);
- 2. «Измерять в шт.» Если стоит галочка, то продукт будет отображаться в меню-требовании в штуках. (Примечание: вес брутто для таких продуктов в технологических картах должен быть переведен из граммов в штуки);
- 3. «Списывать целыми упаковками» при выставленной галочке продукт берется к расходу на складе ТОЛЬКО целыми упаковками.
- 4. «Код продукта». Влияет на последовательность продуктов в меню-требовании и при формировании выверки (отчетная форма «Остаток» на складе) и отчета «Заказ продуктов». Также код необходим для формирования электронного отчета, именно по коду будут

списываться продукты в программе у бухгалтера. Для внесения сведений необходимо активировать данное поле и ввести код при помощи клавиатуры;

- 5. «Единица измерения». Данные из этого поля попадают в соответствующие столбцы в отчетах «Меню Требование», «Заказ продуктов» и др. Для внесения сведений необходимо активировать данное поле и ввести краткое обозначение «с клавиатуры»;
- 6. «Цифр после запятой». Незаполненное окно по умолчанию означает, что продукт в отчетах будет рассчитываться до 3х знаков, т.е. до 1 грамма. Можно увеличить точность расчетов, проставив 4 знака после запятой (актуально для продуктов с малыми долями: соль, лимонная кислота, чай, дрожжи). В этом случае продукт будет рассчитываться до 0.1 грамма. Если проставить 2 знака после запятой, то расчет будет вестись округленный до 10г;
- 7. «ГОСТ» сведения из данного поля используются при построении отчетов «Бракеражная ведомость сырой (скоропортящейся) продукции», «Заказ продуктов» и др.;
- 8. «Номенклатурный номер» используется в отчете «Бракеражная ведомость сырой продукции» и «Заказ продуктов питания»;
- 9. «Эн. Ценность, белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины». Сведения вносятся из расчета на 100г продукта, используются при формировании отчета «Ведомость анализа используемого набора продуктов». Для внесения сведений необходимо активировать данное поле и ввести цифры при помощи клавиатуры. Также эти данные будут использоваться в случае автоматического расчета БЖУ в технологической карте;
- 10. **Таблица** «Нормы питания» заполняется нажатием в интересующих полях левой кнопкой мыши и внесением цифр в данные поля «с клавиатуры». Данные из этой таблицы используются при формировании отчета «Ведомость анализа используемого набора продуктов».

Внимание

После внесения и изменения данных необходимо нажать кнопку «Сохранить».

В нижней части окна редактирования продукта находится справочная таблица с перечнем технологических карт, в которых используется данный продукт, она редактированию не поддается.

Удаление продукта

Нажмите кнопку ׫Удалить», в открывшемся окне нажать кнопку «ОК».

ПРИМЕЧАНИЕ:

Удалению поддаются только продукты, введенные пользователем, до момента внесения их в технологическую карту. Стандартный перечень продуктов защищен от удаления.

Таблица перерасчета

Данный пункт меню является справочником вида и количества (в процентах) потерь при обработке продуктов в зависимости от сезона. Таблица перерасчета необходима для автоматического

расчета потерь при холодной обработке при переходе на новую сезонность овощей (картофель, морковь, свекла и др.).

MBII "Ase www.iica	ерс" АИАС	""Аверс: Ра	счет меню питания"							
Учреждение:										
ДОУ (выбрано учре	еждений: 1)				10	=1				
Дата:	Пользовател	ль: SYSDBA(Администратор) Версия: 2.9								
Учреждения	Питание	Сервис								
Таблица г	перерасчета	1.	and the de-	×.	Вый	іти из системы				
						Справка				
Группы пр	оодуктов	Продукт	Баклажаны		-					
Показывать пу	ИСТЫЕ СОУППЫ	продукт								
Kaproton (4)	(10)0 (p)(10)0	Вид обработк	и 📉 Потери (%)							
		Период (для с	езонных отходов) с 🗾	▼ no						
Maco (9)	ля (5)	Добавить								
			12 PA							
консервированны	ные, е, сушеные (1)		Таблица перерасч	ета						
Овощи свежие, зе	елень (36)	Действия	Продукт	Вид обработки	Потери (%)	СПо				
Плоды и ягоды св	ежие (24)	× 2	Баклажаны	x/o	15.00	01.01 31.12				
Плоды и ягоды су	хие,	× 2	Ботва свеклы молодой	x/o	20.00	01.01 31.12				
замороженные, ко	онсервированные	× 2	Брюква	x/o	22.00	01.01 31.12				
(3)		× 📝	Кабачки	x/o	33.00	01.01 31.12				
<u>Птица (9)</u>		💥 📝 👘	Капуста белокочанная	x/o	20.00	01.01 31.12				
<u>Рыба (31)</u>		× 2	Капуста краснокочанная свежая	x/o	15.00	01.01 31.12				
Субпродукты (печ	чень, язык,	💥 📝	Капуста савойская	x/o	22.00	01.01 31.12				
<u>почки) (1)</u>		× 2	Капуста цветная	x/o	48.00	01.01 31.12				
Сыр сычужный тв	ердый (5)	💥 📝 🐁	Кукуруза свежая в початках молочной спелости	x/o	43.00	01.01 31.12				
		× 2	Лук зеленый	x/o	20.00	01.01 31.12				
		💥 📝	Лук порей	x/o	24.00	01.01 31.12				
		🗶 📝 👘	Лук репчатый	x/o	16.00	01.01 31.12				
		💥 📝	Лук- порей	×/o	24.00	01.01 31.12				
		× 2	Морковь красная	×/0	20.00	01.10 31.12				
		💥 📝	Морковь красная	x/o	25.00	01.01 30.09				
		💥 📝	Огурцы грунтовые	x/o	5.00	01.01 31.12				
		💥 📝	Перец болгарский	x/o	25.00	01.01 31.12				
		💥 📝	Перец сладкий красный	x/o	25.00	01.01 31.12				

Рис. 46. Таблица пересчета

Продукт	Картофель 💉
Вид обработки	х/о 💌 Потери (%)
Пери <mark>од (</mark> для сезонных отходов)	с 💌 💌 по 💌 💌
Добавить	

Добавление строки в таблицу перерасчета

Рис. 47. Окно «Добавление строки в таблицу перерасчета»

Заполните поля путем выбора необходимого значения из выпадающего списка («галочка»). Процент потерь вносится путем активации данного поля левой кнопкой мыши и вводом необходимой информации. Нажмите кнопку «Добавить». Для удаления строки используйте кнопку × «Удалить».

Для изменения строки используйте кнопку 📝 «Редактировать».

Таблица пересчета - редактирование элемента						
Вернуться						
Продукт	Морковь красная					
Вид обработки	x/o 💌					
Потери (%)	20.00					
Период (для сезонных отходов)	с 1 🔹 Октябрь 🔹 по 31 🔹 Декабрь 💌					
Сохранить						

Рис. 48. Таблица пересчета - редактирование элемента

В открывшемся окне заполните поля, путем выбора необходимого значения из выпадающего списка («галочка»). Процент потерь вносится путем активации данного поля левой кнопкой мыши и вводом необходимой информации. Нажмите кнопку «Сохранить». Для того чтобы вернуться в основное окно программы нажмите красную ссылку «Вернуться» в левом верхнем углу данного окна.

Примечания:

- 1. В случае изменения (добавления) сезонных отходов, разнесенных на несколько периодов в течение года, следите, чтобы указанные периоды не пересекались.
- 2. Изменения, внесенные в таблицу перерасчета, вступают в силу только после перезагрузки компьютера и повторного запуска программы и присущи всем последующим загруженным меню текущего дня.
- 3. Для автоматического расчета потерь необходимо, чтобы для перечисленных в данном пункте продуктов в технологических картах был выставлен параметр «авто», также в программе должна быть выставлена актуальная дата.

Потери при термообработке

ВАЖНО: Справочник может быть использован, только специалистами по разработке технологических карт.

Данный справочник содержит сведения по потерям БЖУ, веса, витаминов и минералов при термической обработке продуктов питания.

Сведения по потерям при термической обработке необходимы для расчетов веса готового блюда, БЖУ, витаминов, минералов и энергетической ценности в технологической карте.

Учреждения	Питание	е Сервис			1															
					17				- 14				- M				Вы	йти и:	з сис	темы
Группы прод	уктов	Гермообработка: Варка			-	C	Пот	ери ((%)											
<u>вода</u> Джем порционный		Наименование		Вес Энер.			Бж	Бжу	жу			 Минеральные вещества				Витамины				
<u>Дрожжи хлебопек</u> Какаа порашак	арные				цен.				Na	ĸ	Ca	Mg	Р	Fe	A	B1	B2	PP	С	E
Картофель		Картофель	10	21		11	11	12	13	3	3	13								
Кисломолочные на	апитки и	Картофель молодой																		
продукты		Картофель отварной		Γ								\square								
Колбасные издели Кондитерские изд	<u>1я</u> целия	Картофель отварной протертый																		
<u>Кофейный напито</u> <u>злаковый</u>	ĸ	Картофель свежий очищенный п/ф	ⁱ																	

Рис. 49. Справочник «Потери при Т/О»

В случае если Вы разрабатываете ТК с использованием ИАС, необходимо учитывать потери при термообработке продуктов питания во время приготовления блюд.

Должен быть включен параметр «Автоматически рассчитывать БЖУ и вес готового блюда».

Термо	обработка: 🚺 Продукты: Все 💌 Добавить т/о	22
-	Термообработка	Продукты
Приго	товление	Очистить

Рис. 50. Выбор вида термообработки

Для внесения сведений по термической обработке необходимо выбрать из выпадающего списка вид термической обработки, далее выбрать продукт, который подвергается т/о, затем нажать кнопку «Добавить т/о»

ПРИМЕЧАНИЕ

Если данному виду т/о подвергаются все ингредиенты данного блюда, необходимо выбрать позицию «все».

Если блюдо сложное, например выпечка, то его ингредиенты подвергаются неоднократной т/о. Сначала по отдельности, потом вместе. Для учета подобных потерь необходимо использовать поле «Приготовление» нажать красную ссылку «Приготовление», выбрать группу блюда, тип т/о, блюдо. Далее нажать кнопку «Сохранить»

Технологические карты

Данный пункт меню является справочником технологических карт (ТК).



		Распечатать справочник	технологи	ческих ка	<u>рт Справка</u>
еж.карт		Технологические карты в группе: Второе	блюдо		
зменить	Добавить	>	бзор V	1мпорт	
	Действия	Наименование	Номер	Регион	Учреждение
устые группы тех.карты		Рыба (филе) припущенная	07001	Москва	
	22	Рыба (филе), тушенная в томате с овощами	07002	Москва	
<u>цо (47)</u> ная. сладкая:	1 4	Рыба (филе) запеченная	07003	Москва	
um (50)	2.2	Рыба (филе), запеченная под соусом молочным	07004	Москва	
<u>упов (1)</u>	20	Котлеты или биточки рыбные собственного производства	07005LLAO	Москва	
млеты,	20	Котлеты или биточки рыбные собственного производства	07005	Москва	
еники (30) ные и молочные	1 ->	Биточки, котлеты из кальмаров и рыбы собственного	07006	Москва	

Группы тех.карт		Технологические карты в группе: Второе (блюдо		
Добавить Изменить	Добавить		зор	Импорт	
Второе блюдо	Действия	Наименование	Номер	Регион	Учрежден
Показывать пустые группы Показать все тех,карты	I > .	Рыба (филе) припущенная	07001	Москва	
👗 Вода (1)	2 4	Рыба (филе), тушенная в томате с овощами	07002	Москва	
Второе блюдо (47) Выпечка сытная, сладкая;	13	Рыба (филе) запеченная	07003	Москва	
 десерты (19) Гарниры, каши (50) 		Рыба (филе), запеченная под соусом молочным	07004	Москва	
Коренки для супов (1)	1 -	Котлеты или биточки рыбные собственного производства	07005ЦА	о Москва	
👗 <u>Закуски (8)</u> 🎍 <u>Запеканки, омлеты,</u>	1.	Котлеты или биточки рыбные собственного производства	07005	Москва	
 пудинги, вареники (30) Кисломолочные и молочные 	2 4	Биточки, котлеты из кальмаров и рыбы собственного производства	07006	Москва	
 напитки (5) Компоты, кисели, отвары, 	Z 4	Тефтели рыбные с соусом собственного производства	07007	Москва	
соки (63) Кондитерские изделия	14	Мясо отварное	07009	Москва	
промышленного производства (19)	24	Жаркое по-домашнему (говядина)	07010	Москва	
X <u>Масло сливочное (1)</u>	1.	Говядина, тушенная с черносливом	07012	Москва	
(20)		Бефстроганов из мяса отварного в сметанно-молочном соусе	07013	Москва	
🦱 <u>Полуфабрикаты (34)</u> X <u>Салаты (71)</u>	7 4	Гуляш из мяса отварного	07014	Москва	

Рис. 51. Справочник «Технологические карты»

В левой части окна расположены группы ТК, с указанием количества ТК, входящих в них. Нажав на наименование группы левой кнопкой мыши, Вы подсветите ее фиолетовым цветом и в правой части окна увидите ТК, относящиеся к выбранной группе.

ПРИМЕЧАНИЕ

Технологические карты отображаются в соответствии с выбранным в параметрах пунктом «Регион» и «Учреждения». Если данные параметры не обозначены, то будут отображаться все хранящиеся в базе данных программы ТК.

Настройка отображения групп Технологических карт

Имеется возможность отображения пустых групп (по умолчанию они скрыты, т.к. допустим, для Вашего региона отсутствуют внесенные ТК в данной группе). Для отображения пустых групп необходимо выставить галочку напротив параметра:

Показывать пустые группы

Добавление новой группы Технологических карт

примечание

Возможно только в конфигурации с открытыми справочниками.

Нажмите кнопку «Добавить» в левой части окна, после чего появится запись «Новый» (Должен быть выбран параметр Показывать пустые группы, поскольку в добавляемой группе еще нет ТК и иначе она не отобразится на Вашем экране):



Рис. 52. Кнопки управления группами технологических карт

Изменение наименования группы Технологических карт

Выберите группу, нажав левой кнопкой мыши по нужному наименованию. Группа подсветится фиолетовым цветом. Затем в поле ввода под кнопкой «Изменить» внесите требуемое наименование. Для изменения нажмите кнопку «Изменить».

Удаление группы Технологических карт

Для удаления группы предварительно удалите все ТК из данной группы, либо перенесите их в другую группу. Нажмите кнопку **Х**(**У**далить), в открывшемся окне нажмите кнопку **«ОК».**

Добавление новой Технологической карты

Выберите нажатием левой кнопки мыши группу, в которую Вы будете добавлять ТК. Нажмите ссылку «Добавить» в правой половине окна. После чего в списке появится ТК с наименованием «Новый». Все вновь добавляемые ТК автоматически привязываются к выбранному в параметрах региону и учреждению.

	Технологические карты в группе: Ве	ода		
Добавить		бзор	Импорт]
Действия	Наименование	Номе	р Регион	Учреждение
× 1 ≥	Новый	1	Москва	доу

Рис. 53. Новая технологическая карта в группе

Копирование Технологических карт

Данная функция позволяет скопировать как эталонную, так и пользовательскую ТК для дальнейшего изменения в копии, что позволяет экономить время.

Необходимо найти оригинал ТК в списке и нажать кнопку напротив нее. В появившемся окне нажать кнопку «ОК», появится новая запись в списке, доступная к редактированию копия ТК.

Удаление Технологических карт

Для удаления ТК из справочника необходимо нажать кнопку **Х**«Удалить» слева от записи, в появившемся окне нажать кнопку **«ОК»**:



Рис. 54. Окно сообщения

ПРИМЕЧАНИЕ

Удалению поддаются только технологические карты, введенные пользователем (зеленые). Стандартный перечень технологических карт (красные) защищен от удаления.

Редактирование Технологической карты

ПРИМЕЧАНИЕ.

Редактированию поддаются только технологические карты, введенные пользователем (зеленые). Стандартный перечень технологических карт (красные) защищен от редактирования.

Для редактирования технологической карты нажмите кнопку **М** «**Редактировать**». После чего откроется окно:

Продукт			Экспор	σ	Отчетная	форма
Вес брутто, г: 🔤 📕 x/o %: 🔤 Вес не Добавить	тто, г (х/о):					
Наименование: Бутерброд с колбасой полукопче Источник рецептуры: Группа тех.карт: Закуски Регион: Москва –	еной для школьно	ого Номер: 010	001 Ли	rep:		Сохранить
- Наименование продукта	Расчет сезонных отходов (х/о)	Вес брутто, і	R/0 %	Вес нетто	, r (x/o)	Вес нетто, г (т/о)
Колбаса полукопченая для детского (школ	вручную 👻	61.8		60		60
Хлеб пшеничный 1с обогащенный нарезанн	<u>инфо.</u>	40		40		40
ермообработка:		Продукты:	Bce 👻	Добавить	т/о	
- Гермообработка		Продукты				
Триготовление		Очистит	ь			
Вес готового блюда: 100						

Рис. 55. Редактирование технологической карты

1. Блок добавления продуктов в Технологической карте.

Продукт	Экспорт	Отчетная форма
Вес брутто, г: 🔤 x/o %: 🔤 Вес нетто, г (x/o): 📰		
Добавить		

Рис. 56. Блок добавления продуктов в технологическую карту

Предназначен для добавления новых строк в ТК, для этого необходимо нажать на красную ссылку «Продукт», после чего появится окно со списком групп продуктов, где необходимо выбрать нужную группу продуктов, после этого добавляемый продукт.

Редактирование технологической карты - Mozilla Firefox		<u>_ [] ×</u>
🥹 Выберите продукт - Mozilla Firefo	ж	
http://localhost:8081/region_menu/region_m	egion.cgi/iproduct?id=2190257	☆
Группы продуктов	Продукты] _
Бульон	Какао-порошок	
Вода		
Дрожжи хлебопекарные		
<u>Какао-порошок</u>		
Картофель		
Каши быстрого приготовления		
Кисломолочные напитки и продукты		
Колбасные изделия		
Кондитерские изделия		

Рис. 57. Выбор продукта

Укажите вес брутто и нетто продукта, необходимый для приготовления 100г блюда.

ПРИМЕЧАНИЕ

В случае веса готового блюда не 100г Вес готового блюда: 100 , предварительно измените вес на необходимый, далее нажмите кнопку «Сохранить». После данной операции веса брутто и нетто добавляемых продуктов можно не пересчитывать вручную.

Изменение веса готового блюда.

Под перечнем продуктов указан вес готового блюда (по умолчанию 100г). Его можно изменить, введя в поле необходимое число и нажав кнопку «Сохранить». Если в ТК были внесены какие-либо продукты, то их вес изменится пропорционально изменению выхода блюда. Данная функция доступна только в редактируемых ТК, при отключенном параметре «Рассчитывать автоматически БЖУ и вес готового блюда в технологической карте».

-	Наименование продукта	Расчет сезонных отходов (x/o)	Вес бру	утто, r	x/o %	Вес не	гто, г (x/o)	Вес нетто, г (т/о)
×	Вода	инфо.	40			40		40
×	Повядина 1 категории	авто. 💌 (с 01.01 по 31.12 - 26.00%)	70.27		26.00	52		52
×	Илук репчатый	авто. 💌 (с 01.01 по 31.12 - 16.00%)	9.52		16.00	8		8
×	Масло растительное	инфо.	2			2		2
×	Иука пшеничная в/с	инфо.	5			5		5
×	🖉 Соль йодированная	инфо.	1			1		1
×	И Томат-паста	инфо.	5			5		5

2. Блок списка продуктов Технологической карты

Рис. 58. Блок списка продуктов технологической карты

Удаление продуктов из Технологической карты

Напротив наименования продукта нажать кнопку × «Удалить». В появившемся окне нажать кнопку «ОК».

Странии	а на http://127.0.0.1:8081 сообщает:	×
?	Удалить?	
?	Удалить?	

Рис. 59. Окно подтверждения удаления

Изменение пропорций веса в Технологической карте вручную

Напротив продуктов изменить цифры брутто и нетто в соответствии с требуемыми изменениями с учетом указанного веса готового блюда

Замена продуктов в Технологической карте

В случае необходимости можно заменить ингредиент на аналогичный. Для этого существуют два пути:

- 1. Удалить имеющуюся строку, добавить новое наименование с использованием блока добавления новых строк.
- 2. Наиболее оптимальный способ замены. Необходимо нажать на кнопку «Редактировать», слева от заменяемого продукта откроется окно:

🕘 Выберите продукт - Mozilla Firefox

		X
--	--	---

127.0.0.1:8081/region_menu/region.cgi/iproduct?id=2190936

Группы продуктов	Продукты	_ [
Бульон	Активия кефирная	11
Вода	<u>Актилайф</u>	1
<u>Дрожжи хлебопекарные</u>	Ацидофилин 3.2%-ной жирности	1
Какао-порошок	Белок молочный пищевой	
Картофель	Биоваренец Бифидум `Лакомка` жирность 2.5% персик, черника	
Кисломолочные напитки и продукты	Биойогурт	
Колбасные изделия	Биойогурт питьевой	
Кондитерские изделия	Биокефир	
Кофейный напиток злаковый	Биокефир Пастушок 3,2% жирности	
<u>витаминизированный</u>	Биокефир классический	
<u>Крупы (злаки) и бобовые</u>	Биопростокваша `Бифидум Снежинка` обогащенная витаминами жирность 2.5%	7 '
<u> Макаронные изделия группы А</u>	Биопростокваша `Бифифрукт` жирность 2.5%	1
Масло коровье сладкосливочное	Бифидок	
Масло растительное (соевое)	Бифидок `Пастушок` классический	1
Молоко и кисломолочные продукты с	Бифидок классический	
м.д.ж. не ниже 2.5%	Варенец	1
<u>Мука картофельная (крахмал)</u>	Йогурт 2.5% жирности	
Мука пшеничная хлебопекарная 1с.	Йогурт 3,2% жирности	1
Мясо (бескостное/ на кости)	Йогурт фруктовый `Данон`	1
Напиток витаминизированный	Кефир	1
инстантный	Кефир 2.5% жирности	
Овощи замороженные,	Кефир 3,2% жирности	1
Консервированные, сушеные	Кефир жирный	
Овощи свежие, зелень	Кефир классический	1
	Кисломолочный напиток `Снежок`	1
плоды и ягоды свежие	Лактофрут	1
Плоды и ягоды сухие, замороженные,		-

Рис. 60. Выбор продукта

Выбрать интересующую группу продуктов, нажав на ее название, после чего выбрать таким же образом интересующий продукт. Произойдет замена наименований. В случае необходимости можно изменить вес данного продукта вручную. Далее обязательно нажать кнопку «Сохранить».

3. Блоки редактирования параметров в Технологической карте

Наименование: Рыба (филе) припущенная	Номер: 07001 Литер:
Источник рецептуры:	
Группа тех,карт: Второе блюдо	▼
Регион: Москва 2012г 🚽	Сохранить

а) Параметры отображения.

Рис. 61. Параметры отображения.

В данной области можно изменить наименование ТК, номер ТК и Литер ТК, источник рецептуры, активировав соответствующие поля левой кнопкой мыши и введя необходимую информацию.

Также можно изменить группу ТК, регион и учреждение, к которым относится данная ТК, выбрав интересующие записи из выпадающего списка (они должны быть предварительно созданы).

ПРИМЕЧАНИЕ

Поле «Источник рецептуры» автоматически заполняется в пользовательских ТК при привязке данных ТК к региону и учреждению в случае, если данное поле заполнено в разделе «Питание» - «Параметры»

	Данное	блюдо содержит		
Пищевые вещества г.	Минеральные в	ещества мг.	Витамины мг.	
Белки	10.62 Na (Натрий)		A 9	
Жиры	19.10 К (Калий)		B1 1.2	
Углеводы	121.24 Са (Кальций)	8	B2 1	
	Мд (Магний)		PP 8	
	Ρ (Φοςφορ)		C 4	
Энергетическая ценность (ккал)	251.68 Fe (Железо)		E	
шарики, делают углуоления маслом, и выпекают при тем	я, в которые закладывают твој мпературе 230-240С 10-12 мину	рожный фарш. Выкл т до образования ру	адывают на противень, см мяной корочки на твороге.	азанный
шарики, делают углуоления маслом, и выпекают при тем Творожный фарш: творог пр перемешивают.	я, в которые закладывают тво; мпературе 230-240С 10-12 мину ропускают через протирочную (рожный фарш. Выкл т до образования ру машину, затем доба	адывают на противень, см мяной корочки на твороге вляют яйца, сахар и тщате	азанный 2льно
иарики, делают углуоления наслом, и выпекают при тем Гворожный фарш: творог пр перемешивают.	я, в которые закладывают тво мпературе 230-240С 10-12 мину ропускают через протирочную ию:	рожный фарш. Выкл т до образования ру машину, затем доба	адывают на противень, см мяной корочки на твороге. вляют яйца, сахар и тщате	ельно
иарики, делают углуоления часлом, и выпекают при тем Гворожный фарш: творог пр теремешивают. спользуется в типовых мен Категория	я, в которые закладывают тво; мпературе 230-240С 10-12 мину ропускают через протирочную мо: Наименование	рожный фарш. Выкл т до образования ру машину, затем доба Регион	адывают на противень, см мяной корочки на твороге вляют яйца, сахар и тщате Прием пищи	взанный выход

Рис. 62. Сведения о БЖУ, энергетической ценности, минеральных веществах и витаминах в Технологической карте

В данной области можно внести сведения о блюде по пищевым веществам, энергетической ценности, минеральным веществам и витаминам для указанного выше веса готового блюда, а также способ приготовления блюда. Для этого необходимо поставить указатель мыши в нужное поле и ввести требуемую информацию. В нижней части окна редактирования ТК располагается не редактируемая таблица с отображением типовых меню, в которых используется данная ТК.

Отчетная форма.

В правом верхнем углу окна редактирования ТК имеется красная ссылка «Отчетная форма», при нажатии на которую происходит автоматический экспорт ТК, в выбранный при установке редактор электронных таблиц для дальнейшей печати. Отчет доступен при выборе ТК из типовых меню и меню текущего дня.

Типовые меню

Данный пункт меню является справочником и используется для формирования шаблонов меню для различных категорий довольствующихся, которые затем используются для формирования меню текущего дня. От количества категорий в типовых меню зависят принципы построения и отображения таких отчетов как «Меню – требование» и «Бракеражная ведомость готовой продукции» (минимум может быть одна категория, максимум - три категории). В левой части окна представлен перечень дней типовых меню выбранной категории для выбранного в параметрах региона. Если регион не выбран, будут отображаться все типовые меню, внесенные в базу данных программы. Нажав на название дня в левой части окна, можно увидеть детализацию (перечень) блюд данного типового меню.

ПРИМЕЧАНИЕ.

Удалению и редактированию поддаются только типовые меню, введенные пользователем. Стандартный перечень типовых меню защищен от удаления и редактирования.

Типовые меню		Выйти из системы
	Меню-раскладка Натуральная норма питания Примерное 10 (20)-дневное цикличное	<u>меню Справка</u>
Категория	Выбрать типовое меню	
Ясли	Загрузить меню	
Дни		
Добавить Изменить	Технологическая карта	
День 2	Приём пищи	
День 1	Выход	
День 2	Jon Service	
<u>День 3</u>		
<u>День 4</u>	Экспорт Импорт	
<u>День 5</u>		
<u>День 6</u>	Гегион: Москва Категория: Ясли	Сохранить
День 7	№ п/п Завтрак 1	Выход
<u>День 8</u>		порции
<u>День 9</u>	<u>1 Каша вязкая на молоке (из хлопьев овсяных)</u>	150.00
<u>День 10</u>	2 Какао-напиток, обогащенный микронутриентами, быстрорастворимый на молоке	150.00
<u>День 11</u>	Хлеб из муки пшеничной первого сорта обогащенный витаминами и минералами для	20.00
<u>День 12</u>	детского питания	20.00
<u>День 13</u>	№ п/п Завтрак 2	Выход
<u>День 14</u>		порции
<u>День 15</u>	1 Плоды и ягоды свежие (Груша)	180.00
<u>День 16</u>	2 Сок яблочно-абрикосовый с мякотью для питания детей раннего возраста	100.00
<u>День 17</u>	N9 л/п Обел	Выход
<u>День 18</u>		порции
<u>День 19</u>	1 Салат из свежих огурцов со сладким перцем с растительным маслом	30.00
День 20	2 Ши из шлината со сметаной	150.00

Рис. 63. Справочник «Типовые меню»

Выбор отображаемой категории происходит из выпадающего списка в левом верхнем углу данной



примечание

Для дополнительных категорий (персонал, начальная школа, группа развития и др.) в ДОУ типовые меню необходимо создавать в том типе меню, по которому питается данная категория. Использование третьей основной категории в типовом меню обусловлено только в том случае, если это принципиально другой тип меню (актуально для интернатов, детских домов, НШДС и т.п.).

Добавление нового дня требуется в случае необходимости создать свое типовое меню на основе уже имеющегося стандартного, не поддающегося редактированию. Нажмите кнопку «Добавить» в левой части окна, после чего появится запись «Новое меню», подсвеченная фиолетовым цветом:
		Дни
Доба	авить	Изменить
Новое	меню	
×	День	<u>, 20</u>
×	Ново	е меню
×	Резе	рвное меню

Рис. 64. Добавление нового дня

Изменение наименования дня

Выберите день, нажав левой кнопкой мыши по нужному наименованию. День подсветится фиолетовым цветом. Затем в поле ввода под кнопкой «Изменить» введите нужное наименование. Для изменения нажмите кнопку «Изменить».

Удаление дня

Нажмите кнопку ׫Удалить»

Правая часть окна предназначена для редактирования выбранного дня и состоит из следующих блоков:

1. Блок загрузки из другого типового меню.

Выбрать типовое меню	
	Загрузить меню
	the CP

Рис. 65. Блок загрузки из другого типового меню

Используется, например, для копирования стандартного типового меню во вновь созданное. Для загрузки нажмите ссылку **«Выбрать типовое меню»**. После чего откроется окно со списком категорий, нажав на необходимую категорию (например, «Сад»), выберите типовой день и нажмите кнопку **«Выбрать»**.

Категория	Список меню	Выбрать	
L	<u>День 20</u>	Завтрак 1	
И	Новое меню	Яблоко	60.00
	Резервное меню	Запеканка творожная	130.0
		Джем	20.00
		Кофейный напиток витаминизированный на молоке	180.0
		Масло сливочное несоленое	10.00
		Завтрак 2	(2)
		Сок фруктовый	100.0
		Обед	
		Салат из помидоров с репчатым луком с растительным маслом	60.00
		Рассольник на мясном бульоне со сметаной	250.0
		Мясо отварное тушеное с картофелем по-домашнему	230.0
		Отвар шиповника	180.0
		Полдник	
		Салат витаминный с растительным маслом	60.00
		Кнели рыбные отварные	115.0
		Чай с сахаром	180.0

Рис. 66. Выбор Типового меню

На основной странице вы увидите:

Выбрать типовое меню	
День 20(Сад)	Загрузить меню

Рис. 67. Подтверждение выбора типового меню

Далее необходимо нажать кнопку «Загрузить меню».

2. Блок добавления строк меню. Используется для добавления технологических карт (блюд и продуктов) в список.

<u>Технологическая карта</u>	
Приём пищи	
Выход	
Nº nn	
Добавить	

Рис. 68. Блок добавления строк меню

Для добавления необходимо заполнить каждое поле данного блока и нажать кнопку «Добавить». Поля «Технологическая карта» и «Прием пищи» заполняются путем нажатия на соответствующие красные ссылки и выбора из появляющихся списков. Поля «Выход» и «№ пп» заполняются вручную (при помощи клавиатуры) вес блюда в граммах, положенный одному ребенку в данной категории и номер блюда по порядку.

3. Блок меню типового дня содержит список блюд и продуктов с указанием выхода для одного довольствующегося по выбранной категории. В верхней части данного блока указан регион, к которому относится данное типовое меню.

Регион: Моск	ва 🗾 Категория: Ясли 💌	Сохранить
№ n/n	Завтрак 1	Выход порции
1 🛛 🗶 🖉	Каша вязкая на молоке (из хлопьев овсяных)	150.00
2 🕺 🦉	Кофейный напиток из цикория с молоком	150.00
3 🛛 🗶 📝	Хлеб пшеничный	20.00
4 🛛 🗶 🖉	Вода питьевая детская	100.00
№ n/n	Завтрак 2	Выход порции
1 📈 🖉	Плоды и ягоды свежие (Груша)	180.00
2 🛛 🔏 🖉	<u>Сок фруктовый</u>	100.00
Nº n/n	Обед	Выход порции
1 🛛 🗶 🖉	Огурцы свежие	30.00
2 🕺 🖉	Щи по-уральски (с крупой)	150.00
3 🛛 🗶 🖉	Изделия макаронные группы А отварные	75.00
4 🕺 🖉	Фрикадельки мясные паровые	50.00
5 🛛 🗶 📝	Сок фруктовый	100.00
6 🛛 🗶 🖉	Хлеб пшеничный	20.00
7 🛛 🗶 📝	<u>Хлеб ржано-пшеничный</u>	20.00

Рис. 69. Блок меню типового дня

Для изменения выходов или нумерации блюд введите необходимые значения в соответствующие поля и нажмите кнопку «Сохранить». Для изменения региона необходимо выбрать требуемый регион из выпадающего списка и нажать кнопку «Сохранить». Для удаления строк нажать кнопку «Удалить» и в появившемся окне нажать кнопку «ОК».

Для замены блюд используйте кнопку «Редактировать» 🧖 . Далее выберите блюдо для замены. После внесения изменений необходимо нажать кнопку «Сохранить».

Поставщики продуктов

В данном пункте формируется список поставщиков продуктов. Выбор поставщика осуществляется на складе в закладках «Поступление», «Заказ продуктов» и «Возврат поставщику». Для добавления поставщика в список нажмите кнопку «Добавить» в левой части окна. После этого в правой части внесите данные по поставщику: наименование, телефон, комментарии, договор, контакты и нажмите кнопку «Сохранить».

Список поставщиков		Информация о поставщике
авить	Сохранить	1
1 ЗАО Виктория	Наименование:	Новый поставщик
1 Московский школьник	Nº n/n:	1
<u>1 Новый поставщик</u>	Телефон:	
	Договор/Контрак	Τ;
	Комментарий:	

Рис. 70. Справочник «Поставщики продуктов»

Меню текущего дня

Данный пункт используется для формирования меню текущего дня для каждой категории довольствующихся в отдельности на основе составленных заранее типовых меню. Все меню прошедших дней сохраняются.

В левой части окна расположен перечень дат выбранного месяца и года. В правой части окна детализация меню на выбранную дату. Принцип формирования меню текущего дня вне зависимости от типа (основное, возвратное или дополнительное) одинаков:

- 1. Добавляется рабочая дата (один раз);
- 2. Выбирается и загружается типовое меню;
- 3. Проверяется и при необходимости корректируется список блюд в меню;
- 4. Проверяется и при необходимости корректируется список и пропорции продуктов в блюдах;
- 5. Задается последовательность блюд в приемах пищи;
- 6. Указывается количество довольствующихся в данной категории;
- 7. В конце формирования меню для категории обязательно нужно нажать кнопку «Сохранить».

Отчеты: Ведомость анали	за используемого набора продуктов 🗾 Построить	Спр	авка
Категория Ясли	Выбрать типовое меню Выбрать меню текущего дня Загрузить меню		
Август Добавить день 20.08 Основное меню	Технологическая карта Приём пищи Выход Добавить		
× <u>20.08</u>	Очистить меню Загружено из типового меню: 'День	ь 1 (Ясли)' Со	храни
	№ п/п Завтрак 1 - Кол-во дов-ся: 10	Выход порции	Ko
	1 🦉 Суп молочный с изделиями макаронными	150.00	
	2 🕺 Кофейный напиток злаковый, обогащенный микронутриентами, на молоке рец. 3	150.00	
	3 🕺 Хлеб зерновой пшеничный	30.00	6
	4 5иойогурт фруктовый	100.00	
	№ п/п Завтрак 2 - Кол-во дов-ся: 10	Выход порции	Ko
	1 🥻 Плоды и ягоды свежие (Киви)	90.00	
	2 Вода питьевая детская	100.00	
	№ п/п Обед - Кол-во дов-ся: 10	Выход порции	Ко
	1 Салат зеленый с помидорами с растительным маслом рец. 3	30,00	
	2 🦉 Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне	150.00	
		50.00	

Рис. 71. Меню текущего дня

В левой части данной страницы сверху расположен выпадающий список, содержащий в себе наименования дополнительных отчетов, принципы формирования которых будут рассмотрены ниже.



Рис. 72. Дополнительные отчеты медицинского работника

Ниже расположен выбор отображаемой категории довольствующихся. Выбор осуществляется из выпадающего списка. Формируется данный список исходя из настройки отображения категорий довольствующихся в разделе «Параметры»



Рис. 73. Выбор категории довольствующихся

Далее следует фильтр выбора отображения по периоду, т.е. имеется возможность выбора для просмотра и редактирования ранее составленных меню текущего дня. Выбор можно осуществлять из выпадающего списка, изменяя месяц и год. По умолчанию отображается текущий месяц и

ГОД. АВГУСТ 💽

Примечание: В связи с тем, что составление меню происходит накануне, в последний рабочий день месяца автоматически отображается следующий месяц.

Для начала работы необходимо создать дату, на которую предполагается создание меню. По умолчанию программа предлагает к добавлению следующий рабочий день, если дата Вас устраивает необходимо нажать кнопку «Добавить день». Если предлагаемая дата Вас не устраивает, то можно

выбрать нужную из календаря, нажав на кнопку . Выбранная Вами дата отобразится в поле, затем нажмите кнопку «Добавить день». После нажатия кнопки «Добавить день» произойдет добавление выбранной даты в список в левой части окна.

Август 💽	V
Добавить день	
25.08	AC .
Основное меню	
25.08	At - 11

Рис. 74. Создание новой даты

Примечания:

- 1. Данное действие необходимо осуществить только один раз, поскольку дата автоматически добавится в меню текущего дня всех категорий, а также на вкладках «Меню-Требование» и «Бракеражная ведомость»;
- 2. Если Вы работаете с датой «не по умолчанию», то при переходе на другие страницы (например, выбор другой категории, или переход на последующие вкладки) необходимо следить чтобы дата была подсвечена фиолетовым цветом;
- 3. «Отработанные» даты удалять из программы не нужно, поскольку они необходимы для построения дополнительных аналитических отчетов.

Удаление даты в случае ошибочного создания

Нажмите кнопку × «Удалить», в появившемся окне нажмите кнопку «ОК». В левой части окна Вы можете задать тип меню: основное, дополнительное и возвратное, используя выпадающий список:

Основное меню

Дополнительное меню составляется для дополнения продуктов для вышедших без предупреждения после болезни детей. Возвратное меню составляется для возврата продуктов с пищеблока на склад в случае, когда дети не вышли в ДОУ.

Правая часть окна состоит из следующих блоков:

1. Блок загрузки меню используется для загрузки типового меню, либо ранее составленного меню текущего дня:

Выбрать типовое меню	Выбрать меню текущего дня	
		Загрузить меню

Рис. 75. Блок загрузки меню

Для загрузки нажмите красную ссылку **«Выбрать типовое меню»** (или **«Выбрать меню текущего дня»**), откроется новое окно:

Выбе	рите типовое меню - Mozilla Firefox
C DIOC	

Категория	Список меню	Выбрать					
Асли	День 1 (Понедельник)	Завтрак 1					
Сад	День 2 (Вторник)	Яблоко	70.00				
(a	День 3 (Среда)	Суп молочный с макаронными изделиями	150.00				
	День 4 (Четверг)	Лактофрут	125.00				
	<u>День 5 (Пятница)</u> День 6 (Понедельник)	Какао-напиток витаминизированный на молоке	150.00				
	Лень 7 (Вторник)	Масло сливочное несоленое	10.00				
	Лень 8 (Среда)	Завтрак 2					
	Лень 9 (Четверг)	Сок фруктовый	100,00				
	День 10 (Пятница)	Обед	4				
	День 11 (Понедельник)	Салат из капусты и моркови с растительным	45.00				
	День 12 (Вторник)	Суп крестьянский со сметаной	200.00				
	День 13 (Среда) День 14 (Четверг)	Котлета мясная рубленая, запеченная с соусом молочным	90.00				
	<u>День 15 (Пятница)</u>	Рагу овощное	140.00				
	<u>День 16 (Понедельник)</u>	Компот из яблок	150.00				
	День 17 (Вторник)	Полдник	-2.5 S				
	<u>День 18 (Среда)</u> <u>День 19 (Четверг)</u>	Салат из помидоров свежих с перцем сладким с растительным маслом	45.00				
	<u>День 20 (Пятница)</u> Резервное меню	Изделие формованное из филе или фарша рыбы (промышленного производства)	25.00				
		Пюре картофельное	120.00				
		Отвар шиповника	150.00				

- IIX

-

123

Рис. 76. Выбор типового меню

В списке выберите категорию, день или дату (из списка меню) и нажмите красную кнопку «Выбрать» над списком блюд, окно автоматически закроется, а блок загрузки меню будет выглядеть следующим образом:

еню текущего дня
Загрузить меню
1

Рис. 77. Подтверждение выбора типового меню

Необходимо нажать кнопку «Загрузить меню», после чего стандартное типовое меню загружено в область основной работы для последующего редактирования списка блюд и продуктов.

2. Блок меню дня содержит список блюд и продуктов с указанием положенного выхода для одного довольствующегося по выбранной категории. Здесь же необходимо указывать количество детей в данной категории довольствующихся напротив каждого приема пищи.

ПРИМЕЧАНИЕ

Имеется возможность указывать разное количество детей в пределах одного приема пищи для различных блюд. (Например, апельсинов осталось только на четырех из десяти человек в данной категории, остальным выдадут яблоки. Соответственно напротив записи «Яблоко» указываем цифру 6, напротив «Апельсин» - 4)

Для изменения введите необходимые значения в нужные поля и нажмите кнопку «**Сохранить**».



Рис. 78. Блок меню дня

Для удаления строк нажать кнопку ׫Удалить», в появившемся окне нажать кнопку «ОК».

Для добавления строк используйте блок добавления строк меню.

Для замены блюд используйте кнопку 📝 «Редактировать».

При необходимости изменения продуктов (как перечня, так и пропорций) в блюде необходимо производить редактирование технологической карты данного блюда.

3. Блок добавления строк меню. Используется для добавления новых блюд и продуктов в список меню.

Технологическая карта		
Приём пищи		
Выход		
Nº nn		
Добавить		

Рис. 79. Блок добавления строк меню

Для добавления необходимо заполнить каждое поле данного блока и нажать кнопку «Добавить». Поля «Технологическая карта» и «Прием пищи» заполняются путем нажатия на соответствующие красные ссылки и выбора из появляющихся списков. Поля «Выход» и «№ пп», вес блюда в граммах, положенный одному ребенку в данной категории, номер блюда по порядку заполняются вручную при помощи клавиатуры. **Изменение технологической карты.** В меню текущего дня технологические карты являются ссылками, нажатием на которые можно вызвать окно редактирования ТК. Принципы работы с технологическими картами описаны в пункте «**Технологические карты**» данного руководства.

Внимание

Изменение ТК не влечет к изменению ее в общем справочнике, а характерно только для данного дня. Данная особенность позволяет корректировать технологические карты «на лету». Например, заменять продукты на аналогичные или добавлять недостающие ингредиенты в ТК.

После того, как Вы сформировали меню текущего дня для каждой из категорий довольствующихся с указанием количества детей в каждой из категорий необходимо перейти к следующей вкладке «Меню – требование» раздела «Питание».

Меню - требование

Данный пункт используется для формирования отчета «Меню – требования» с предварительной корректировкой веса расходуемых продуктов питания.

Меню-требование на выдачу продуктов питания	Выйти из системы
	Справка
Август	

Рис. 80. Пункт «Меню- требование»

В левой ч	асти окна	а «Меню-требов	вания» рас	положен в	календарь	Август 💌	, a	также
выпадающий	список	переключения	между	типами	меню:	основным,	возвратным	или
дополнительно	ОСНОВН	ное меню						

При переходе к данной области программы по умолчанию выбран следующий рабочий день. Необходимо проследить, что фиолетовым цветом подсвечена именно та дата, с которой Вы работаете.

Примечание: В случае необходимости создания более одного отчета на одну дату (например, по требованию бухгалтерии для разделения категорий), можно нажать на кнопку <u>Добавить день</u> для добавления дополнительной записи на данную дату. **НЕ ПУТАТЬ с созданием Дополнительного** меню!!!

Удаление дня в случае ошибочного создания

Нажмите кнопку × «Удалить», в появившемся окне нажмите кнопку «ОК».

В правой части осуществляется выбор и загрузка составленных ранее «Меню текущего дня» для желаемых категорий.

Выбор и загрузка меню текущего дня

В левой части окна выберите дату, с которой будете работать. Она должна быть подсвечена фиолетовым цветом. Дата, предложенная программой на этапе формирования меню текущего дня, автоматически выбрана.

<u>Выбрать меню текущего дня №1</u>	
<u>Выбрать меню текущего дня №2</u>	
<u>Выбрать меню текущего дня №3</u>	
<u>Выбрать меню текущего дня №4</u>	
<u>Выбрать меню текущего дня №5</u>	
<u>Выбрать меню текущего дня №6</u>	
Сут.проба:	
Загрузить меню	

Рис. 81. Блок загрузки Меню текущего дня в Меню - требование

Выберите те категории, которые желаете видеть в отчетном документе. Имеется возможность загружать не более шести различных категорий в одну отчетную форму.

Внимание

Порядок загрузки категорий влияет на суточную пробу. Она берется по первой загружаемой категории. Если во второй категории имеются блюда, отсутствующие у первой, то проба по ним берется по нормам второй категории. Далее аналогично по ниспадающей. Чтобы проба автоматически рассчитывалась необходимо проставить галочку в окошке рядом с надписью «Сут. **Проба**». Персонал необходимо загружать в последнюю очередь.

Затем нажмите кнопку «Загрузить меню».

После загрузки в правой нижней части окна отобразится сообщение, информирующее о дате и категориях, загруженных в меню-требование. В случае ошибки или изменения, всегда можно перезагрузить меню-требование с автоматической заменой предыдущего меню.

Меню-требование загружено

Меню текущего дня: 26.06.2015(Сад,Осн.) Меню текущего дня: 26.06.2015(Ясли,Осн.)

Рис. 82. Сообщение о загрузке Меню - требования

Редактирование Меню-требования

Для редактирования выбранного меню-требования нажмите кнопку «Редактировать». Появится окно:

Вернуться	Сохранить Пе	ересчет выхо	да порций	Дата сд	ачи:		12	Общий ра	сход	-		
Наи	менование	 Завтрак 1	Завтрак 2	Обед	Полдник	Ужин 1	Проба	Сад	Ясли	Расход продуктов	Текущий остаток на	Расход (склад): Сточность
Код категории							(1)	(2)	Питапия	складе	СТОИМОСТВ	
样 Биойогурт		0.1					0.1	0	0,1	0.2	0	0: 0
样 Биойогурт п	итьевой	32	8		0.15		0.15	0	0.15	0.3	0	0: 0
💢 Ветчина дет	гская		ĺ.	1	0.03		0.03	0.03	0	0.06	0	0: 0
💢 Вишня быст	розамороженная				0.063		0.063	0.063	0	0.126	0	0: 0
送 Вода питьев	зая	0.104		0.487	0.017	0.372	0.98	0.559	0.421	1.96	0	0: 0
<mark>Ж</mark> Вода питьев качества	зая высшей категори	1	0.1		0.25		0.25	0.15	0.2	0.6	0	0: 0
Говядина кр охлажденна тазобедр. ч	рупный кусок зя (вырезка или асть)			0.041]		0.041	0	0.041	0.082	0	0: 0
Какао-напи микронутри быстрорасті	ток, обогащенный ентами, воримый	0.0126					0.0126	0.0126	0	0.0252	0	0: 0
🗶 Капуста бел п/ф	юкочанная очищенна	я		0.012			0.012	0	0.012	0.024	0	0: 0
<mark>Ж</mark> Картофель п/ф	свежий очищенный			0,159		0.07	0.229	0.147	0.082	0.458	0	0: 0
样 Кофейный н	апиток обогащенный	0.002					0.002	0	0.002	0.004	0	0: 0
<mark>Ж</mark> Лук репчать п/ф	ый свежий очищенны	ă		0,02]	0.03	0,05	0.011	0.039	0.1	0	0: 0
Масло коров несоленое в по 10 г.	зье сладкосливочное порционной фасовке					0.01	0,01	0.01	0	0.02	0	0: 0
X Масло расти	тельное					0.007	0.007	0.005	0.002	0.014	0	0: 0
💢 Масло соевс	e			0.006	1		0.006	0.004	0.002	0.012	0	0: 0
💢 Меланж пас	теризованный			0.002	0.003	0.006	0.011	0.011	0	0.022	0	0: 0
🗶 Молоко уль	трапастеризованное	0.531		0.034		0.068	0.633	0.394	0.239	1.266	0	0: 0

Рис. 83. Редактирование Меню - требования

В данном окне представлена таблица с указанием полного перечня наименований продуктов, а также рассчитанный для каждого продукта расходуемый вес общий и с детализацией по категориям. Столбцы **«Текущий остаток»** и **«Расход (склад)**: **Стоимость»** заполняются автоматически, но только в случае ведения склада с использованием программы. Данные столбцы являются информационными и редактированию не подлежат.

Редактирование меню-требования заключается в исправлении итогового веса продуктов питания (округление, указание реального веса продуктов под остатки, если он отличается от рассчитанного).

ПРИМЕЧАНИЕ

Возвращена возможность удаления продукта целиком в случае, если его не привез поставщик.

Для редактирования общего веса продуктов активируйте окно напротив нужного продукта в столбце «Расход продуктов питания», удалите имеющееся число, внесите необходимое Вам.

Для редактирования веса продуктов для любой из категорий в отдельности выберите из выпадающего списка вверху окна **«Расход по категориям»** вместо варианта «Общий расход». Произойдет автоматическая смена активных столбцов.

Для редактирования веса продуктов по приемам пищи выберите из выпадающего списка вверху окна «Расход по приемам пищи». Произойдет автоматическая смена активных столбцов.

Также имеется возможность указать дату сдачи отчета. Для этого необходимо выбрать из календаря в верхней части окна дату. После всех внесенных изменений необходимо нажать кнопку «Сохранить» в левом верхнем углу окна. После чего программа скорректирует измененный вес на всех довольствующихся на все блюда пропорционально изменению итогового веса. В случае редактирования итогов по какой-либо из категорий (приема пищи), корректируются только сведения по выбранной категории (приему пищи).

ПРИМЕЧАНИЕ

- 1. При редактировании общего расхода, расхода по категориям либо расхода по приемам пищи необходимо нажимать кнопку «**Сохранить**».
- 2. В случае редактирования продуктов с точностью расчетов 2 знака после запятой (выставленной в справочнике «Продукты») в силу изначально округленных результатов расчетов будет иметь место погрешность. (Например, при увеличении общего расхода в 2 раза, норма у таких продуктов увеличится больше чем в 2 раза. Погрешность для нормы в этом случае составляет не больше 0.5 г). Погрешность будет расти прямо пропорционально количеству произведенных изменений итоговых чисел. В связи с изменениями итогового веса продукта и перераспределением измененного веса на все блюда может измениться выход блюд. Для подобных случае в необходимо использовать кнопку «Пересчет выхода порций». Произойдет автоматическое сопоставление измененного веса продукта в порции с ТК в меню

текущего дня. Закрыть всплывшее окно, затем нажать кнопку «Вернуться» в левом верхнем углу окна.

Отчетная форма

Нажмите кнопку «**Отчетная форма**». После чего появится окно, в котором необходимо выбрать. Открыть или Сохранить данный отчет.

Бракеражная ведомость

Данный пункт используется для составления бракеражной ведомости готовой продукции на основе ранее сформированного «Меню – требования».

Бракеражная ведо	ЭМОСТЬ	Выйти из с	истемы
Июль Добавить день 11.07 3 09.07	Выбрать меню-требование Загрузить меню-требование Редактировать Редактировать (Форма №2) Редактировать (Форма №3)	С Отчетная форма Отчетная форма (Форма №2) Отчетная форма (Форма №3)	

Рис. 84. Бракеражная ведомость

Принципы отображения по периоду, а также добавления нового дня описаны в пунктах «Меню текущего дня» и «Меню – Требование». Дата, с которой Вы работаете, должна быть подсвечена фиолетовым цветом.

Для формирования бракеражной ведомости нажмите красную ссылку «Выбрать менютребование». Откроется окно, в котором требуется выбрать интересующую Вас дату, и нажать кнопку «Выбрать»:

🕗 Выберите меню-требова	ние - Mozilla Firefox								
http://127.0.0.1:8081/regio	n_menu/region.cgi/iselectmenureq?id=42	1							
Август 💽 💽 Осно	вное меню								
Список меню-требований	Выбрать								
5.08	Список продуктов	<i></i>							
	Наименование	Код	Вес, кг						
	Рыбная палочка	611010	0.1						
	Масло сливочное несолёное	612002	0.225						
	Молоко стерилизованное 3,2% жирности	612036	3.93						
	Лактофрут	612041	1.5						
	Сметана 15% жирности	612060	0.03						
	Сыр Российский	612075	0.009						
	Мука пшеничная в/с	613001	0						
	Пшено	613045	0.03						
	Шиповник (сухой)	615026	0.03						
	Апельсин	615037	0.43						
	Яблоко	615054	0.63						
	Перец сладкий свежий	615077	0.04						
	Картофель	615078	1.08						
	Капуста белокачанная	615079	0.29						
	Лук репчатый	615082	0.12						
	Морковь красная	615084	0.22						
	Томаты грунтовые	615090	0.1						
	Петрушка (зелень)	615092	0						
	Хлеб пшеничный Молодецкий	616001	0.037						
	Vaura papawar	616016	0 140						

Рис. 85. Загрузка Меню - требования в Бракеражную ведомость готовой продукции

Окно автоматически закроется. Основная страница будет выглядеть следующим образом:

Бракеражная ведомость				
			Справка	
Июль	Выбрать меню-требование Загрузить меню-требование	09,07 (Осн.)		
× 09.07	Редактировать Редактировать (Форма №2) Редактировать (Форма №3)	<u>Отчетная форма</u> <u>Отчетная форма (Форма №2)</u> <u>Отчетная форма (Форма №3)</u>		

Рис. 86. Подтверждение загрузки

После чего необходимо нажать кнопку «Загрузить Меню - требование».

Редактирование

Нажмите ссылку **«Редактировать»**, **«Редактировать** (Форма №2)» или **«Редактировать** (Форма №3)». Появится окно.

4	Редактирование	браке ражной ве //localhost:8081/regi	:домости - Windo on_menu/region.cgi/m	ws Internet Explorer enu_brak_edit?t=1	v +,	Google		<u>ل</u> ا ت م
~	😵 🏀 Редакти	рование бракеражн	ой ведомости		<u>ن</u>	5 • 6 • 6	С <u>т</u> раница 👻	🍈 Сервис 🝷
Bep	онуться Со	хранить Ком	ментарий: 10+15+1					
3	Наименование блюд, кулинарных изделий, готовых продуктов произшленного производства, в соответствии с типовым рационом питания	Фактические конкретные наименования пищевых продуктов производства (с указанием массы нетто) и сведения о заменах или корректировках	Отклонение фактического количества продуктов от планируемого (указать группу продуктов и отклонение в граммах на одного ребенка	Отметка о доброкачественности сырья, полуфабрикатов (набора продуктов) при закладке	Время окончания приготовления (для блюд и кулинарных изделий)	Время проведения органолептической оценки (бракеража) готового блюда (изделия)	Выполн	ения меню
		рациона питания	со знаком + или -)				Сад	Ясли
1	2	3	4	5	6	7	8	9
_	-			Завтрак 1		-	-	
<	Какао-напиток витаминизированный на молоке	Какао-порошок		доброкачественное			отл.	отл.
×		Молоко стерилизованное 3,2% жирности		доброкачественное				
×	Лактофрут	Лактофрут		доброкачественное		8	отл.	отл.
×	Масло сливочное несолёное	Масло сливочное несолёное		доброкачественное			отл.	отл.
×	Суп молочный с макаронными изделиями	Вермишель		доброкачественное			отл.	отл.
×		Масло сливочное несолёное		доброкачественное				
-		Молоко						
								>
-					D. D. D.			-

Рис. 87. Редактирование Бракеражной ведомости готовой продукции

Внесите необходимые коррективы и нажмите кнопку «Сохранить». Для возврата на основную страницу нажмите кнопку «Вернуться».

Отчетная форма

Нажмите ссылку «Отчетная форма», «Отчетная форма (Форма №2)» или «Отчетная форма (Форма №3)». Появится окно, в котором необходимо выбрать «Открыть» или «Сохранить» данный отчет.

Дополнительные отчеты медицинского работника

Отчеты, отражающие деятельность **медицинского сотрудника**, доступны на вкладке «**Меню текущего дня**». Данные отчеты необходимо строить после формирования и редактирования меню – требования для получения наиболее актуальных сведений. Из выпадающего списка: выбрать интересующий отчет и нажать красную ссылку «**Построить**».

Отчеты:	Ведомость анализа используемого набора продуктов 🗾 Построите
<u>e</u> c	Ведомость анализа используемого набора продуктов
	Меню для родителей
	Меню для родителей (Сад + Ясли)
	Меню для родителей (выбор категорий)
	План-меню
	Справка о выполнении натуральных норм питания
	Ведомость контроля за рационом питания

Рис. 88. Отчеты медицинского работника

Отчет: «Ведомость анализа используемого набора продуктов»

Аналитический настраиваемый отчет с последующим выводом на печать сведений о продуктовом наборе(с помощью редактора электронных таблиц), полученном одним ребенком в выбранной категории, за указанный пользователем период. Содержит в себе сведения по полученным БЖУ и энергетической ценности, а также сведения по номеру типового меню и количеству детей, что позволяет провести аналитику по объему "съеденного", т.е. отслеживать выполнение норм питания.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Отчет строится на основе указанных, в справочнике «Продукты» норм питания.

Рассмотрим настройку параметров отчета «Ведомость анализа используемого набора продуктов» :

Данный отчет доступен из пункта «Меню текущего дня». Данные о продуктах попадают в него из меню текущего дня (как сведения о перечне, так и весовые данные), соответственно, данный отчет имеет смысл строить только после того, как Вы составили и отредактировали «Меню текущего дня» и «Меню требование», с пересчетом выхода порций. Сведения о белках, жирах, углеводах и энергетической ценности попадают в него из справочника «Продукты», т.е. эти данные должны быть указаны для каждого продукта в отдельности, а не для технологической карты.

1. Нажать на название данного отчета, предварительно выбрав категорию, для которой Вы хотите получить отчет:

Для яслей

Меню текущего дня Отчеты: Ведомость анализа используемого набора продуктов 💌 Постр	
Ясли 💌	
Июль 💌 💌	Технологическая карта
Добавить день	Приём пищи
11.07	Выход
Основное меню	Nº nn
	Добавить

Рис. 89. Выбор категорий

Для сада
Меню текущего	дня
Отчеты: Ведомость анали	ва используемого набора продуктов 💌 <mark>Постр</mark>
Категория	Выбрать типовое меню Выбрать менн
Сад 💌	
Июль 💌 💌	
Добавить день	Приём пищи
11.07	Выход
Основное меню	Nº nn
*	Добавить

Рис. 90. Выбор категорий

- 2. Откроется новая вкладка (окно), в которой необходимо задать параметры построения данного отчета:
 - Задать интересующий Вас период, используя соответствующие календари:

<	Ян	в	2		•	>
Пи	Вт	Ср	Чт	ffr	C6	Bc
28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



• Выбрать вес брутто или нетто:



Рис. 92. Выбор веса

• Выбрать эталонную категорию, нормы которой будут попадать в отчет в столбец «Норма»:

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

Рис. 93. Выбор категории норм питания

Внимание

Нормы для данной категории подгружаются из таблицы «Нормы питания» справочника «**Продукты**».

• Задать параметр сведения (или не сведения) продуктов в группу:



Рис. 94. Параметр сведения групп продуктов

Выбор **«сводить»** или **«не сводить»** продукты в одну группу зависит от того, каким образом внесены нормы в таблицах **«Нормы питания»**. Если Вам известны нормы только для групп продуктов, то Вы выбираете пункт **«сводить»**. Если известны нормы каждого продукта в отдельности, то нужно оставить пустое поле напротив группы продуктов.

Также данный выбор зависит от того, хотите ли Вы получить более детализированный (подробный) отчет.(Пример: вариант «Сводить» означает что все продукты, относящиеся к группе «Кисломолочные напитки и продукты», будут отображены одной строкой - «Кисломолочные напитки и продукты». Если выбрать вариант «Не сводить», то все продукты этой группы (кефир, ряженка, йогурт и т.д.) будут прописаны отдельными строками).

3. После выбора соответствующих параметров нажать кнопку Построить отчет

Откроется окно:

Открытие «report.xml» X Вы собираетесь открыть файл report.xml являющийся Extensible Markup Language из http://localhost:8081 Как Firefox следует обработать этот файл? Обзор... Открыть в С Сохранить файл Выполнять автоматически для всех файлов данного типа. Вы можете изменить параметры, используя вкладку «Приложения» в настройках Firefox. OK Отмена

Рис. 95. Выгрузка отчетной формы

4. Выбрать пункт «Открыть» и нажать кнопку «ОК». Произойдет автоматический экспорт в выбранный при установке редактор электронных таблиц, в котором Вы сможете подобрать устраивающие Вас параметры для печати (шрифт, расположение на странице, формат страницы и пр.)

Отчет: «Меню для родителей»

Автоматический экспорт в редактор электронных таблиц для последующей печати меню текущего дня выбранной категории довольствующихся с указанием данных по БЖУ и энергетической ценности входящих блюд. Формируется при нажатии кнопки «Построить».

Отчет: «Меню для родителей (Сад + Ясли)»

Автоматический экспорт в редактор электронных таблиц для последующей печати меню текущего дня совместно для категорий «Сад» и «Ясли».

Примечание: данный отчет доступен только из окна категории «Сад».

Отчет: «Меню для родителей (выбор категорий)»

Настраиваемый отчет, в котором Вы можете выбрать только необходимые категории довольствующихся. Для этого в новом окне необходимо проставить галочки напротив данных категорий.

Отчет: «План-меню»

Аналитический настраиваемый отчет с последующим выводом на печать (с помощью редактора электронных таблиц) сведений о продуктовом наборе, полученном одним ребенком в выбранной категории, за указанный пользователем период. Содержит в себе сведения по полученным БЖУ и энергетической ценности. Сведения попадают из составленных заранее меню текущего дня.

Отчет: «Справка о выполнении натуральных норм питания»

Школьный аналог Ведомости анализа используемого набора продуктов.

Отчет: «Акт на списание невостребованных порций»

Данный отчет отображается только в случае, если было сформировано возвратное меню на эту дату. Необходим для списания порций тех блюд, которые не попали в возвратное Меню – требование. Для его построения необходимо выбрать в соответствующем фильтре «Возвратное меню», далее выбрать данный отчет. В открывшейся вкладке при помощи клавиатуры внести данные, актуальные для Вашей организации, после чего нажать кнопку «Построить».

🟮 Акт на списание невостребо	ованных порций - Mozilla Firefox	<u>-0×</u>
3 127.0.0.1:8081/region_menu/r	egion.cgi/reports?id=CANCELLATION_ACT0	
	Заголовок	
1:	Департамент образования города Москвы	
2:	Юго-Восточное окружное управление образования	
3:	Государственное образовательное учреждение города Москвы	
4:	Детский сад	
Учреждение:	доу	
Должность руководителя (руководитель учреждения и председатель комиссии):	Заведующий	
Ф.И.О. руководителя:		
	Члены комиссии	
1:		
2:		
3:		
4:		
	Au Au	
Построить		

Рис. 96. Акт на списание невостребованных порций

Далее будет предложена автоматическая выгрузка в редактор электронных таблиц.

Склад

Данная вкладка предназначена для ведения складского учета продуктов питания в ДОУ, а также для составления отчетов, отражающих данную деятельность. Здесь содержатся следующие вкладки:

Склад -	текущий остаток	продуктов			W		Выйти из системы
Текущий остаток	Поступление	Расход	Списание	Возврат	Заказ продуктов	Возврат поставщику	

Рис. 97. Вкладки раздела «Склад»

- 1. «Текущий остаток» позволяет посмотреть остаток продуктов на текущую дату, сведения из данной вкладки в качестве информативных столбцов автоматически попадают в режим редактирования Меню требования и при составлении заказа продуктов;
- 2. «Поступление» позволяет внести первоначальные остатки, а также ежедневные поступления продуктов;

- 3. «Расход» позволяет осуществить расход продуктов питания на основании ранее составленного Меню требования;
- 4. «Списание» позволяет осуществить списание продуктов питания со склада (порча, корректировка и т.д.)
- 5. **«Возврат»** используется в случае возврата продуктов с пищеблока по причине неявки детей в ДОУ, на основании ранее составленного возвратного Меню требования;
- 6. «Заказ продуктов» позволяет осуществить предварительный расчет потребности в продуктах питания исходя из указанного количества довольствующихся по указанным Типовым меню (Меню текущего дня);
- 7. **«Возврат поставщику» -** позволяет осуществить возврат поставщику.

Текущий остаток

На данной закладке можно увидеть остаток продуктов на складе на текущую дату. Данные из этой закладки экспортируются и всегда доступны для просмотра в режиме редактирования Менютребования, а также в закладке «Заказ продуктов». В левой части окна указан перечень групп продуктов. При выборе необходимой группы она подсветится фиолетовым цветом. В правой части окна отобразится список продуктов, входящих в эту группу, с указанием остатка в кг и детализации в зависимости от имеющейся фасовки. Имеется возможность осуществлять проверку совершенных действий по расходу (списанию) продуктов питания на предмет их наличия на складе в день расхода (используется в случае обнаружения ошибки в действиях пользователя программы). В верхней части данного окна расположены отчеты, отражающие деятельность работника склада:

ИВЦ "Авер	oc" HAC "A	верс: Расче	ет меню пито	าหนя"				
Учреждение:								
ДОУ (выбрано учре	еждений: 1)							=1
Дата:	Пользовател	ь: SYSDBA(Адм	инистратор)				Версия:	2.9a
Учреждения	Питание	Сервис	-					
Склад - те	кущий остаток пр	одуктов					<u>Выйт</u> <u>сист</u>	<u>и из</u> Емы
Текущий остаток	Поступление	Расход	Списание	Возврат	Заказ продуктов	Возвра поставщи	т ику	
Группы пр	одуктов					B	ес, кг	
Группы пр	одуктов			<u>Ot</u>	оротная ведомость(по одному і Ве	продукту) ес, кг	Справк.
<u>Бүльон</u> Вода			наименова	ние	код	Общий	По весу упаковки	деиствия
<u>Дрожжи хлебопека</u>	арные	орох лущеный			613072	5.34	5.34	Проверка
Какао-порошок	к	рупа гречневая	(ядрица)		613029	19.18	19.18	Проверка
Картофель	к	рупа манная			613030	11.35	11.35	Проверка
Кисломолочные на	питки и К	рупа пшенична	я		613034	0		Проверка
продукты	ĸ	рупа пшенная			613045	19.36	19.36	Проверка
Колбасные изделия		рупа рисовая			613041	9.24	9.24	Проверка
Кондитерские изде		всяные хлопья	Геркулес		613066	7.9	7.9	Проверка

Рис. 98. Склад - Текущий остаток

1. Отчет «Остаток». В отчете показан текущий остаток на складе на текущую дату. Нажмите красную ссылку Остаток. Появится окно, в котором необходимо выбрать Открыть или Сохранить данный отчет.

2. Отчет «Остаток (все продукты)». При нажатии на ссылку окне выбрать Открыть либо Сохранить данный отчет. В него попадает перечень всех наименований продуктов, внесенных в справочник «Продукты». С помощью данного отчета можно увидеть, нет ли перерасхода продуктов, если есть, то каких.

3. Отчет «Оборотная ведомость (по всем продуктам)». При нажатии на ссылку

<u>Оборотная ведомость (по всем продуктам</u>) в появившемся окне выбрать необходимый период и нажать на кнопку «**Построить отчет**». В него попадают данные по расходу и приходу продуктов питания, а так же вычисляется средняя цена продуктов питания (если за выбранный период была поставка продуктов по разной стоимости).

- 4. Отчет «Оборотная ведомость (по всем продуктам на складе)». При нажатии на ссылку <u>Оборотная ведомость (по всем продуктам на складе)</u> в появившемся окне выбрать необходимый период и нажать на кнопку «Построить отчет». Позволяет сформировать Оборотную ведомость за определенный период времени формируется по продуктам, которые имеются на складе учреждения (не по всем продуктам из справочника).
- 5. Отчет «Оборотная ведомость (по отдельному продукту)». Используется для построения оборотной ведомости за месяц по каждому из наименований продуктов питания в отдельности. Необходимо нажать на красную ссылку

Оборотная ведомость (по отдельному продукту)

Откроется окно:

Период: Август	• Год: •	1474
Продукт		
Построить отчет		

В данном окне необходимо указать период (месяц и год), за который необходимо получить отчет (по умолчанию предлагается текущий период), и продукт, движения которого вы хотите получить. Период указывается выбором из выпадающего списка. Для выбора продукта нажмите красную ссылку «Продукт» откроется окно:

🥹 Выберите продукт - Mozilla Firefox

http://127.0.0.1:8081/region_menu/region.cgi/iproduct?id=2190034

Группы продуктов	Продукты	- I
<u>Бульон</u>	Активия кефирная	
Вода	Актилайф	
Дрожжи хлебопекарные	Биокефир	
Какао-порошок	Биокефир "Пастушок" 3,2% жирности	
Картофель	Биокефир классический	
Каши быстрого приготовления	Бифидок	
Кисломолочные напитки и продукты	Бифидок 'Пастушок' классический	
Колбасные изделия	Бифидок классический	
Кондитерские изделия	Варенец	
<u>Кофейный напиток злаковый</u>	Йогурт	
витаминизированный	Йогурт фруктовый 'Данон'	
Крупы (злаки) и бобовые	Кефир	
Макаронные изделия группы А	Кефир 3,2% жирности	
Масло коровье сладкосливочное	Кефир жирный	
Масло растительное (соевое)	Кефир классический	
Молоко витаминизированное	Лактофрут	
Мука картофельная (крахмал)	Простокваша 3.2%-ной жирности	
Мука пшеничная хлебопекарная 1с.	Ряженка	
Мясо	Ряженка 3,2% жирности	
Напиток витаминизированный	Ряженка 4%-ной жирности	
инстантный	Сыворотка молочная	
Овощи замороженные,	Термизированный йогуртный продукт промышленного производства	
консервированные, сушеные	Φργεγρτ	
Овощи свежие, зелень		
Орехи	_	
Печень	_	
Плоды и ягоды свежие		
Плоды и ягоды сухие, замороженные	_	
Плоды и ягоды сухие, замороженные,		
консервированные	-	-

- O ×

Рис. 99. Выбор продукта

В открывшемся окне необходимо выбрать группу продуктов, а затем интересующий продукт. Окно автоматически закроется. После чего нажмите кнопку «Построить отчет». Появится окно, в котором необходимо выбрать Открыть или Сохранить данный отчет.

Поступление

На данной закладке фиксируется поступление продуктов на склад, а также при начале работы со складом вносятся имеющиеся на складе остатки (с указанием поставщика «Корректировка»).

Внимание

Дата первого поступления на склад должна быть НЕ РАНЬШЕ даты первого входа в раздел «Склад».

ИВЦ "Ава	грс" АИАС	С "Аверс: Расч	чет меню п	итания"					
Учреждение: Доу	(выбрано учрежде	ний: 1)						=	1
Дата: <u>10.09</u>	Пользовате	ль: SYSDBA(Админи	истратор)					Версия: 2.	9a
Учреждения	Питание	Сервис							
Склад - п	юступление прод	цуктов						Выйти	из систем
Текущий остаток	Поступление	Расход	Списание	Возвр	рат	Заказ продуктов	Возврат поставщик	y	
						Ha	жопительная	ведомость	Справ
Сентябрь 💌	•	Продукт							
Добавить день Вес упаковки, кт: Количество упаковки: Вес илоговый, кт (шт.): 10.09 T Цена за упаковку: Стоимость илоговая: Стоимость илоговая: Добавить									
			CANTOO .				ou py.	DALLER .	
		Выбрать поставш	<u>цика</u> й	Восточн	ый комбинат	питания		Сохран	ить
		- Наименова	зние Вес упаковки	Кол-во упаковок	Вес итоговый	Годен до	Цена упаков	за Ст вку ит	оимость оговая
		样 Биокефир	1	15	15	12.09	1.000	15.0	0
		样 Биокефир	0.2	16	3.2	13.09	2.000	32.0	0
		样 Картофель			15	1		123.	00

Рис. 100. Склад - Поступление

Работа на данной вкладке начинается с добавления рабочей даты. В левой части данного окна расположен фильтр выбора отображения дат поступлений: Август . По умолчанию отображается текущий месяц, выбрать другой период для отображения можно с использованием Добавить день 31.08

выпадающих списков. Ниже расположена область добавления рабочей даты:

умолчанию к добавлению предлагается текущая дата. Можно выбрать другую, нажав на кнопку 🏥. После указания требуемой даты нажать кнопку «Добавить день». В списке дней, расположенном



ниже, появится новая запись

, подсвеченная фиолетовым цветом: Теперь

можно приступать к добавлению продуктов в список поступления. Данная операция производится в верхней правой части данной вкладки.

Зес единицы, кг:	Количество:	Вес итоговый, кг (шт.):	
Стоимость единицы:		Стоимость итоговая:	
Лобавить			
Account			

Рис. 101. Блок добавления продуктов

Существует два пути для ввода поступления продуктов:

- 1. вносить каждый продукт по отдельности;
- 2. загружать ранее составленный список заказа продуктов.

Последовательное добавление наименований в список по одному осуществляется нажатием на красную ссылку в области:

Продукт			
Вес единицы, кг:	Количество:	Вес итоговый, кг (шт.):	
Стоимость единицы:		Стоимость итоговая:	
Добавить			

Рис. 102. Поле выбора продуктов

Далее откроется окно:

nttp://127.0.0.1:8081/region_menu/	region.cgi/iproduct/id=2190034	2
Группы продуктов	Продукты	
бульон	Активия кефирная	
ода	Актилайф	
рожжи хлебопекарные	Биокефир	
акао-порошок	Биокефир "Пастушок" 3,2% жирности	
артофель	Биокефир классический	
аши быстрого приготовления	Бифидок	
исломолочные напитки и продукты	Бифидок `Пастушок' классический	
олбасные изделия	Бифидок классический	
ондитерские изделия	Варенец	
офейный напиток злаковый	Йогурт	
итаминизированный	Йогурт фруктовый 'Данон'	
рупы (злаки) и бобовые	Кефир	
акаронные изделия группы А	Кефир 3,2% жирности	
асло коровье сладкосливочное	Кефир жирный	
асло растительное (соевое)	Кефир классический	
олоко витаминизированное	Лактофрут	
<u>ука картофельная (крахмал)</u>	Простокваша 3.2%-ной жирности	
ука пшеничная хлебопекарная 1с.	Ряженка	
<u>ясо</u>	Ряженка 3,2% жирности	
апиток витаминизированный	Ряженка 4%-ной жирности	
нстантный	Сыворотка молочная	
вощи замороженные,	Термизированный йогуртный продукт промышленного производства	
	Φργεγρτ	
вощи свежие, зелень		6
pexil	-	
поды и ягоды свежие		
лоды и ягоды сухие, замороженные		
лоды и ягоды сухие, замороженные,		

Рис. 103. Выбор продукта

В нем необходимо выбрать группу продуктов и продукт для добавления, после чего окно автоматически закроется.

Для фасованных продуктов:

Необходимо ввести сведения по весу единицы и количеству упаковок, а также стоимость единицы Вес итоговый и Итоговая стоимость автоматически рассчитаются.

Для весовых продуктов:

Необходимо указать только итоговый Вес и Итоговую стоимость. После этого необходимо нажать кнопку «Добавить». Продукты добавятся в список, расположенный в правой нижней части данной вкладки:

<u>Выб</u> Ном	рать поставщика ер накладной						Сохранить
-1	Наименование	Вес единицы	Кол-во	Вес итоговый	Годен до	Стоимость единицы	Стоимость итоговая
×	Кефир	0.2	15	3	12	23.00	345.00
×	Кефир	1	25	25	12	36.00	900.00

Рис. 104. Список поступивших продуктов

После того как все наименования продуктов добавлены в список поступивших продуктов необходимо указать поставщика и номер накладной. Выбор поставщика осуществляется нажатием на красную ссылку **«Выбрать поставщика»**. Откроется окно:

🕑 Bi	ыберите поставщика - Mozilla Firefox 💶 🔲 >
	http://127.0.0.1:8081/region_menu/region.cgi/i: 🏠
	Список поставщиков
1 3AC) Виктория
1 Moo	ковский школьник

Рис. 105. Выбор поставщика

Из списка необходимо выбрать наименование поставщика, нажав на него.

Номер накладной вводится при помощи клавиатуры, т.е. сначала необходимо активировать данное поле левой кнопкой мыши, а затем ввести требуемое значение, после чего нажать на кнопку «Сохранить». Загрузка всего списка поступления целиком из составленного заранее отчета «Заказ продуктов», осуществляется нажатием на красную ссылку «Выбрать заказ продуктов» в области:



Рис. 106. Выбор заказа

Откроется окно:

🥹 Выберите зак	аз - Mozilla Firef	ox 📃 🗆 🗙
127.0.0.1:808	1/region_menu/reg	ion.cgi/iselectzakaz? 🏠 🔩 &
Сентябрь 💌	•	
Сп	исок заказов	продуктов
Заказ		Период
<u>04.09</u>	05.09	06.09
10.09	11.09	12.09

Рис. 107. Список заказов

Необходимо выбрать интересующую дату, нажав на нее. После этого нажать кнопку «Загрузить».

В этом случае поставщик отобразится автоматически, Вам будет необходимо лишь ввести номер накладной и нажать кнопку «Сохранить».

В случае если список привезенных продуктов отличается от предварительно заказанных, можно удалить отсутствующие продукты из списка поступления нажатием на кнопку ׫Удалить» и заменить их добавлением по одному продукту на реально привезенные наименования.

ПРИМЕЧАНИЕ

Нельзя внести в список повторно продукт с совпадающим наименованием и весом единицы, если таковой уже имеется в списке поступления. Для корректировки вес необходимо изменять напротив уже имеющейся записи.

Изменение веса продуктов в списке поступления

В случае если вес привезенных продуктов отличается от предварительно заказанного, то можно произвести корректировку, для этого необходимо:

Для фасованных продуктов:

Изменить количество единиц, после чего щелчком мыши активировать окно итогового веса – произойдет автоматическое его изменение.

Для весовых продуктов:

Изменить вес в окне итогового веса. После произведенных изменений нажать кнопку «Сохранить».

Указание срока годности (для скоропортящихся продуктов) необходимо для построения отчета «Бракеражная ведомость сырой продукции». Напротив соответствующих наименований продуктов в столбце «Годен до» выбрать дату годности, нажав на кнопку . После произведенных изменений нажать кнопку «Сохранить».

Внимание

Продукты, по которым был произведен расход, редактированию в списке поступления не поддаются. В случае выявления ошибочно внесенных сведений при поступлении необходимо воспользоваться кнопкой «**Инфо**» слева от продукта. Откроется окно:



Рис. 108. Информация об осуществленных расходах

В окне будут перечислены даты уже сделанных расходов, необходимо будет удалить записи о данном продукте. После чего появится возможность изменить данные на вкладке «Поступление». После внесения изменений не забывайте осуществить расход повторно.

Отчет «Накопительная ведомость»

Нажмите соответствующую красную ссылку в верхней части окна, откроется новая вкладка, в



которой необходимо задать параметры отчета:

Необходимо задать период, за который Вы хотите получить отчет. Выбор периода осуществляется либо вводом дат при помощи клавиатуры, либо нажатием на кнопку . После чего, необходимо нажать на кнопку «Построить отчет». Появится окно, в котором необходимо выбрать Открыть или Сохранить данный отчет. В отчет попадают сведения о перечне продуктов (с указанием кодов), поступивших за выбранный период времени на склад, с детализацией по датам количества в кг и стоимости в руб.

Расход

На данной закладке фиксируется расход продуктов путем загрузки списка продуктов из заранее составленного Меню-требования.

Склад	расход продукто	8					Выйти из системы
Текущий остаток	Поступление	Расход	Списание	Возврат	Заказ продуктов	Возврат поставщику	
		Бракераж	ная ведомость сырь	их (скоропортящи	хся) продуктов Нак	опительная вед	омость Справка
Сентябрь 💌	-	Выбрать меню-т	ребование	18			
Добавить ден	ь	Загрузить спи	сок продуктов				
27.09	0		······································				
Основное меню						Вес, кг	
a stand of the second s			Hammanana	ние			

Рис. 109. Склад - Расход

Работа в данной вкладке начинается с добавления рабочей даты. В левой части окна расположен фильтр дат, с помощью которого можно изменить отображаемые даты расходов *Сентябрь*, для этого из выпадающих списков необходимо выбрать интересующий месяц и год (по умолчанию выбран текущий период).

Ниже расположена область добавления рабочей даты: <u>1.08</u>. По умолчанию к добавлению предлагается текущая дата. Можно выбрать другую, нажав на кнопку . После указания требуемой даты нажать кнопку «**Добавить день**».

Добавить день

В списке дней, расположенном ниже, появится новая запись, подсвеченная фиолетовым

цветом: . Теперь можно приступать к добавлению продуктов в список расхода. Данная операция производится в верхней правой части данной вкладки:

31.08

Выбрать меню-требование		
Загрузить список продуктов		

Необходимо нажать красную ссылку «Выбрать меню – требование», откроется новое окно:

Выберите меню-требова	ние - Mozilla Firefox		
http://127.0.0.1:8081/regio	n_menu/region.cgi/iselectmenureq?id=42	Base	Ω.
Сентябрь 💌 💽 Осно	вное меню		119
Список меню-требований	Выбрать		
<u>3.09</u>	Список продуктов		
	Наименование	Код	Вес, кг
	Вермишель		0.055
	Говядина (мясо котлетное)		0.165
	Масло растительное рафинированное		0.027
	Сахар-песок		0.071
	Рыбная палочка	611010	0.125
	Масло сливочное несолёное	612002	0.093
	Молоко стерилизованное 3,2% жирности	612036	1.19
	Лактофрут	612041	0.375
	Сметана 15% жирности	612060	0.028
	Сыр Российский	612075	0.009
	Мука пшеничная в/с	613001	0.012
	Пшено	613045	0.028
	Шиповник (сухой)	615026	0.04
	Яблоко	615054	0.273
	Перец сладкий свежий	615077	0.044
	Картофель	615078	0.925
	Капуста белокачанная	615079	0.302
	Лук репчатый	615082	0.12
	Морковь красная	615084	0.232
142	Toward Looverton Loo	615000	0 121

Рис. 110. Выбор Меню - требования

Из списка предложенных дат (составленных и откорректированных заранее Меню – требований) необходимо выбрать интересующую Вас дату, в правой части окна отобразится список расходуемых продуктов, над которым необходимо нажать красную ссылку **«Выбрать»**. Данное окно автоматически закроется, а в основной вкладке вы увидите:

Выбрать меню-требование	28.09 (Осн.)	
Загрузить список продуктов		

Далее необходимо нажать кнопку «Загрузить список продуктов». После чего в окне появится список продуктов из загруженного Меню-требования:

Список продуктов из меню-требования: 28.09					
	Вес, кг				
Наименование	Меню- требование	Склад			
Вермишель	0.055	0.055=0.055	1		
Вода детская питьевая `Малышка`	0.19	0.19=0.19	1		
Говядина (мясо котлетное)	0.165	0.165 <mark>=</mark> 0.165	1		
Какао-порошок	0.036	0.036=0.036	1		
Капуста белокачанная	0,302	0.302=0.302	1		
Картофель	0.925	0.925=0.925	1		
Кислота лимонная пищевая	0	0	1		
Концентрат напитка ВИТАСТАРТ	0,01	0.01=0.01	1		
Лактофрут	0.375	0.375=0.375	1		
Лу <mark>к</mark> репчатый	0.12	0.12=0.12	1		
Масло растительное рафинированное	0.027	0.027=0.027	-1		
Масло сливочное несолёное	0.093	0.093=0.093	0		
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	1.19	1,19=1,19	1		
Морковь красная	0.232	0.232=0.232	0		
Мука пшеничная в/с	0.012	0.012=0.012	1		
Перец сладкий свежий	0.044	0.044=0.044	1		
Петрушка (зелень)	0.008	0.008=0.008	1		
Пшено	0.028	0.028=0.028	1		

Рис. 111. Список расходуемых продуктов

В левой части списка идет перечень наименований, далее в кг указан вес, который отбирается по Меню – требованию, а также расходуемый (выдаваемый) со склада.

Программа произведет автоматический выбор из имеющихся в наличии на складе наименований продуктов для осуществления расхода. Если на складе имеется несколько видов фасовки для данного наименования, то основная масса будет взята наиболее крупной фасовкой, а остатки будут «добираться» более мелкой. Например, необходимо израсходовать 6,7 л молока, на складе имеется фасовка 1л, 0,5л и 0,2 л. Будет выбран автоматически следующий вариант: 6 упаковок по 1л, 1 упаковка по 0,5 л, и 1 упаковка по 0,2л.

Внимание

Расходуются целыми упаковками только те продукты, у которых выставлена галочка в соответствующем параметре в справочнике «Продукты». Актуально только для продуктов, расходуемых всегда только целыми упаковками.

Если предложенный вариант не устраивает, например, необходимо использовать более мелкую фасовку в связи с истечением срока годности, то необходимо произвести корректировку расходуемой фасовки.

Изменение расходуемой фасовки

Необходимо нажать на кнопку 📝 «Редактировать», после чего откроется новое окно:

Расход пр	одукта: І	Вермише <mark>ль (в</mark> ес	: 0.055)	T
Вернуться				
Наличие				
Кол-во:				
Bec:				
Добавить	202			
- Вес единицы	Кол-во	Вес итоговый	Ис	точник
×		0.055	27.09	, Bec:0.29
			1.1	2

Рис. 112. Окно редактирования расхода продукта

В данном окне из наличия на складе можно осуществить выбор расходуемой фасовки для данного наименования, для этого необходимо нажать на красную ссылку **«Наличие»**, откроется новое окно:

		п	Поступило		Осталось	
Поступление	вес единицы	Кол-во	Вес итоговый	Кол-во	Вес итоговый	-
27.09	0.25	15	3.75	15	3.75	Выбрать
27.09			0.29		0.235	Выбрать

Рис. 113. Выбор из наличия

Далее напротив соответствующей строки нажать красную ссылку **«Выбрать»**, окно автоматически закроется:

Наличие 27.09	, Вес.ед.:0.25, Кол-во:15, Вес:3.75	
Кол-во:		
Bec:		
Добавить		

Далее необходимо указать то количество продукта, которое планируется израсходовать. В случае фасованной продукции, которую нельзя хранить в открытой упаковке, можно указать только количество упаковок. Для всех остальных продуктов можно указать и количество упаковок и вес. После чего необходимо нажать кнопку «Добавить»:

Расход пр	одукта	: Вермишель (в	ec: 0.055)
Вернуться			
Наличие			
Кол-во:			
Bec:			
Добавить			
- Вес единицы	Кол-во	Вес итоговый	Источник
X 0.25	10	2.5	27.09 , Кол-во:15, Вес:3.75
×		0.055	27.09 , Bec:0.29
Итого:	10	2.555	

Рис. 114. Окно редактирования расхода продукта

В верхней части данного окна показан вес, необходимый по Меню – требованию. В таблице в столбце **«Вес итоговый»** показан вес, выбранный к расходу со склада. Лишние строки можно удалить из списка нажав на кнопку **Х«Удалить»**.

После внесения необходимых изменений необходимо нажать на кнопку **«Вернуться»** (в левом верхнем углу экрана) для возвращения к списку расходуемых продуктов.

Вермишерь	0.055	2 555=0 055+10*0 25
рернишель	0.000	2,333-0,033+10 0,23

ПРИМЕЧАНИЕ

При использовании дополнительного меню не забывайте делать расход и по нему. Для этого над перечнем дат из выпадающего списка выберите параметр «Дополнительное меню». Далее все действия аналогичны расходу по основному меню.

1. Отчет «Накопительная ведомость». Нажмите соответствующую красную ссылку в верхней части окна, откроется новая вкладка, в которой необходимо задать

С	27.09	📆 по	27.09	12
	Построить	отчет		

параметры отчета:

Необходимо задать период, за который Вы хотите получить отчет. Выбор периода осуществляется либо вводом дат при помощи клавиатуры, либо нажатием на . Также необходимо выбрать из выпадающего списка тип отображения по датам (стоимость или вес)

Показать по д	атам 'Вес' 💽
Показать по д	атам 'Вес'
Показать по д	атам 'Стоимость'

После чего, необходимо нажать на кнопку «Построить отчет». Появится окно, в котором необходимо выбрать Открыть или Сохранить данный отчет.

В отчете указан полный перечень продуктов, используемых за отчетный период, с указанием общего расхода по каждому наименованию, цены и стоимости, а также детализация по датам с указанием количества довольствующихся.

2. Отчет «Бракеражная ведомость сырых (скоропортящихся) продуктов» Нажмите соответствующую красную ссылку в верхней части окна, откроется новая вкладка, в которой необходимо задать параметры отчета:

поступления продуктов на склад:

Рис. 115. Выбор периода поступления продуктов на склад
Необходимо задать период, за который Вы хотите получить отчет. Выбор периода осуществляется либо вводом дат при помощи клавиатуры, либо нажатием на . Далее, необходимо нажать на кнопку «Построить отчет». Появится окно, в котором необходимо выбрать Открыть или Сохранить данный отчет. В данный отчет попадают сведения только о тех продуктах, напротив которых при поступлении был указан срок годности. В отчете указывается дата поступления продукта, полное наименование, фасовка, единица измерения, ГОСТ, предельный срок реализации и фактическая дата реализации продукта.

Списание

На данной закладке можно осуществить списание продуктов со склада.

Склад -	списание продук	тов					Выйти из системы
Текущий остаток	Поступление	Расход	Списание	Возврат	Заказ продуктов	Возврат поставщику	
			32				Справка
Сентябрь 💌 Добавить день 27.09		Продукт Текущий остаток: Наличие на складе Кол-во: Вес: Добавить Причина списания			Cox	фанить	

Рис. 116. Склад - Списание

Работа на данной вкладке начинается с добавления рабочей даты. В левой части окна расположен фильтр дат, с помощью которого можно изменить отображаемые даты расходов Сентябрь , для этого из выпадающих списков необходимо выбрать интересующий месяц и год (по умолчанию выбран текущий период). Ниже расположена область добавления рабочей добавить день .

По умолчанию к добавлению предлагается текущая дата. Можно выбрать другую, нажав на . После указания требуемой даты нажать кнопку «Добавить день». В списке дней, расположенном ниже, появится новая запись, подсвеченная фиолетовым цветом:

×	26.08	
×	<u>31.08</u>	

Теперь можно приступать к добавлению продуктов в список списания. Данная операция производится в верхней правой части данной вкладки:

Продукт		
Текущий остаток:		
Наличие на складе		
Кол-во:		
Bec:		
Добавить	95 <u>7</u> 3	

Рис. 117. Блок списания продуктов

Для этого необходимо выбрать из списка необходимый продукт, нажав на красную ссылку «**Продукт**»:

🥹 Выберите продукт - Mozilla Firef	DX	_ 🗆 🗙
http://127.0.0.1:8081/region_menu/	region.cgi/iproduct?id=2190034	
Группы продуктов	Продукты	
Бульон	Активия кефирная	
Вода	Актилайф	
Дрожжи хлебопекарные	Биокефир	
Какао-порошок	Биокефир 'Пастушок' 3,2% жирности	
<u>Картофель</u>	Биокефир классический	
Каши быстрого приготовления	Бифидок	
Кисломолочные напитки и продукты	Бифидок "Пастушок" классический	
Колбасные изделия	Бифидок классический	
Кондитерские изделия	Варенец	
Кофейный напиток злаковый	Йогурт	
витаминизированный	Йогурт фруктовый 'Данон'	
Крупы (злаки) и бобовые	Кефир	
Макаронные изделия группы А	Кефир 3,2% жирности	
Масло коровье сладкосливочное	Кефир жирный	
Масло растительное (соевое)	Кефир классический	
Молоко витаминизированное	Лактофрут	
Мука картофельная (крахмал)	Простокваша 3.2%-ной жирности	
Мука пшеничная хлебопекарная 1с.	Ряженка	
Мясо	Ряженка 3,2% жирности	
Напиток витаминизированный	Ряженка 4%-ной жирности	
инстантный	Сыворотка молочная	
Овощи замороженные,	Термизированный йогуртный продукт промышленного производства	
консервированные, сушеные	Φργεγρτ	
Овощи свежие, зелень		
<u>Орехи</u>	_	
Печень	_	
Плоды и ягоды свежие		
Плоды и ягоды сухие, замороженные	4	
Плоды и ягоды сухие, замороженные,		
Renute Courses	-	-

Рис. 118. Выбор продукта

После выбора продукта автоматически высветится и текущий остаток на складе. Далее необходимо выбрать из наличия на складе интересующую запись, нажав на соответствующую красную ссылку и открыв новое окно:

🕹 Выберите строку - Mozilla Firefox								
http://127	.0.0.1:8081/regio	n_menu/n	egion.cgi/menu_ra	shod?sele	ct_income=1&proc			
		Π	оступило	0				
поступление	вес единицы	Кол-во	Вес итоговый	Кол-во	Вес итоговый	-		
27.09	0.25	15	3.75	5	1.25	Выбрать		
27.09			0.29		0.235	Выбрать		

Рис. 119. Выбор из наличия

Далее необходимо нажать красную ссылку «Выбрать» напротив интересующей строки, окно автоматически закроется. Далее необходимо указать количество списываемого продукта. Для фасованных продуктов указывать количество упаковок, для весовых – вес. После чего нажать на кнопку «Добавить». Продукт отобразится в списке списания. После чего указать причину списания, выбрав ее из списка. Затем нажать на кнопку «Сохранить».

Возврат

На данной закладке можно сформировать возврат продуктов на склад в случае неявки нескольких детей без предупреждения на основании ранее составленного возвратного меню – требования.

	ерс" AИA(С "Аверс: Расч	чет меню пип	пания"					
Учреждение: Доу	(выбрано учрежде	ний: 1)						=1	
Дата: <u>10.09</u>	Пользовате	ль: SYSDBA(Админи	истратор)				B	ерсия: 2.9а	9
Учреждения	Питание	Сервис							
Склад - в	озврат продукто	в						Выйти и	13 СИСТЕМЫ
Текущий остаток	Поступление	Расход	Списание	Возврат	За прод	каз уктов	Возврат поставщику		
ОСТАТОК продуктов поставщику Накопительная ведомость Накопительная ведомость Добавить день По.09 Расход 17.08.2012 Сохранить 10.09 10.09 Загрузить список продуктов									
			Наименова	ние		Меню- требовани	e	Склад	

Рис. 120. Склад - Возврат

Работа в данной вкладке начинается с добавления рабочей даты. В левой части окна расположен фильтр дат, с помощью которого можно изменить отображаемые латы Сентябрь 💌 расхолов , для этого из выпадающих списков необходимо выбрать интересующий месяц и год (по умолчанию выбран текущий период). Ниже расположена область Добавить день 31.08 . По умолчанию к добавлению предлагается текущая дата. добавления рабочей даты: Можно выбрать другую, нажав на 🍱. После указания требуемой даты нажать кнопку «Добавить день». В списке дней, расположенном ниже, появится новая запись, подсвеченная фиолетовым цветом:



Необходимо выбрать расход, из которого будет осуществляться возврат, для этого нажмите красную ссылку «**Расход**» в следующей рабочей области:

асход	Сохранить
-------	-----------

Выбрать из списка соответствующую дату:

🕗 В	ыберите расход 📕	
0	http://127.0.0.1:8081/ 😭	En
Сен	тябрь 💌 💽	
Осн	овное меню	
	Расход продуктов по меню-требованиям	
28.0	9	- 1

Далее необходимо нажать кнопку «Сохранить».

Теперь можно приступать к добавлению продуктов в список расхода. Данная операция производится в верхней правой части данной вкладки:

Выбрать меню-требование		
Загрузить список продуктов		

Необходимо нажать красную ссылку «Выбрать меню – требование», откроется новое окно:

🕑 Выберите менн	о-требовани	e - Mozilla Firefox		- 0 -				
3 127.0.0.1:8081/	A							
Ноябрь 👻	👻 Возвра	тное меню 🔻						
Список меню-т	ребований	Выбрать						
<u>29.11</u>		Список проду	уктов					
		Наименование	Код	Вес, кг				
		Молоко		1				
		Хлеб пшеничный	2	0.2				
		Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	616002	0.3				

Рис. 121. Выбор меню - требования

Из списка предложенных дат (составленных и откорректированных заранее возвратных меню – требований) необходимо выбрать интересующую Вас дату, в правой части окна отобразится список расходуемых продуктов, над которым необходимо нажать красную ссылку **«Выбрать»**. Данное окно автоматически закроется, а в основной вкладке Вы увидите в правой нижней части окна:

Список продуктов из меню-требования: 28.09 (Возв.)		
писок продуктов из меню-требования: 28.09 (Возв.) Наименование ермишель ода детская питьевая "Малышка" овядина (мясо котлетное) акао-порошок апуста белокачанная артофель актоорориок апуста белокачанная артофель актофель онцентрат напитка ВИТАСТАРТ актофрут Іук репчатый Іасло растительное рафинированное Іасло сливочное несолёное Іолоко стерилизованное 3,2% жирности Іорковь красная	Bec,	кг
	Меню- требование	Склад
Вермишель	0.02	o 🦻
Вода детская питьевая `Малышка`	0.095	o 🧳
Говядина (мясо котлетное)	0.057	0
Какао-порошок	0.0126	o 📝
Капуста белокачанная	0.106	o 📝
Картофель	0.328	o 📝
Кислота лимонная пищевая	0	o 🦉
Концентрат напитка ВИТАСТАРТ	0.005	o 📝
Лактофрут	0.125	o 📝
Лук репчатый	0.042	o 🤰
Масло растительное рафинированное	0.01	o 🧳
Масло сливочное несолёное	0.032	o 🦻
Молоко стерилизованное 3,2% жирности	0.42	o 🦻
Морковь красная	0.08	0 🦻
Мука пшеничная в/с	0.004	o 🧳
Перец сладкий свежий	0.016	o 📝
Петрушка (зелень)	0.003	0 🧳

Рис. 122. Список возвращаемых продуктов

Теперь можно приступить к редактированию возвращаемого на склад веса. Для этого необходимо в столбце «Склад» напротив каждого из продуктов нажимать на кнопку «Редактировать». В открывшемся окне необходимо выбирать из наличия и указывать возвращаемый вес (количество). Принцип работы аналогичен и подробно описан в пункте «Расход - изменение расходуемой фасовки» данного руководства.

Заказ продуктов

На данной закладке можно сформировать предварительный заказ продуктов питания с учетом суточной пробы и текущего остатка на складе.

Склад - в	озврат продукт	ов						10.0				Выйти	из систе
Текущий остаток	Поступление	Расход	Спис	ание		Возвра	Ŧ	Заказ	продукто	B B	озврат тавщик	y	
												N.	Справ
Сентябрь 💌 🗍 Добавить день 17.09		Выбрать типовое Выбрать типовое Выбрать типовое Выбрать меню те Выбрать меню те Выбрать меню те	е меню N92 е меню N92 е меню N93 екущего ди екущего ди	<u>1</u> 2 <u>3</u> ня №1 ня №2 ня №3									
							Кол	ичеств	о доволь	ствующ	ихся		
		Меню)	Завтра	к1	Завтр	ак 2	06ед	Полдни	к Ужин	Нав	есь день	Ужин2
		Типовое меню N	91] [8
		Типовое меню N	92						0.] [-
		Типовое меню N	93						0.] [
		Меню текущего	дня №1										300
		Меню текущего	дня №2										2
		Меню текущего	дня №3]								302
		Добавить в спи Продукт Вес единицы, кг Добавить Выбрать постави Период:	исок необх :	кодимые пр	личе	ство:	Сут	очная пр	оба 🗆	й, кг (шт.):	Сохран	ИЛТЬ

Рис. 123. Склад - Заказ продуктов

Работа на данной вкладке начинается с добавления рабочей даты. В левой части окна расположен фильтр дат, с помощью которого можно изменить отображаемые даты расходов Сентябрь , для этого из выпадающих списков необходимо выбрать интересующий месяц и год (по умолчанию выбран текущий период). Ниже расположена область добавления рабочей даты:



По умолчанию к добавлению предлагается текущая дата. Можно выбрать другую, нажав на 🔟 . После указания требуемой даты нажать кнопку «Добавить день».

В списке дней, расположенном ниже, появится новая запись, подсвеченная фиолетовым цветом:



Теперь можно приступать к добавлению продуктов в список заказа.

• Выбрать список продуктов из Типового меню (или заранее составленного Меню текущего дня) для каждой из категорий довольствующихся:



Рис. 124. Блок выбора продуктов в список заказа

Для этого необходимо нажать красную ссылку **«Выбрать типовое меню №1»** и в появившемся окне:

Категория	Список меню	Выбрать			
ли	День 1 (Понедельник)	Завтрак 1			
A	День 2 (Вторник)	Яблоко	70.00		
	<u>День 3 (Среда)</u>	Суп молочный с макаронными изделиями	150.00		
	<u>День 4 (Четверг)</u>	Лактофрут	125.00		
	<u>День 5 (Пятница)</u> Лень 6 (Понедельник)	Какао-напиток витаминизированный на молоке	150.00		
	День 7 (Вторник)	Масло сливочное несоленое	10.00		
	День 8 (Среда)	Завтрак 2	к2		
	День 9 (Четверг)	Сок фруктовый	100.00		
	День 10 (Пятница)	Обед			
	<u>День 11 (Понедельник)</u>	Салат из капусты и моркови с растительным маслом	45.00		
	<u>День 12 (Вторник)</u> <u> День 13 (Среда)</u> <u> С</u> <u> </u>	Суп крестьянский со сметаной			
		Котлета мясная рубленая, запеченная с соусом молочным	90.00		
	День 15 (Пятница)	Рагу овощное	140.00		
	День 16 (Понедельник)	Компот из яблок	150.00		
	День 17 (Вторник)	Полдник	42 - 3		
	<u>День 18 (Среда)</u> <u>День 19 (Четверг)</u>	Салат из помидоров свежих с перцем сладким с растительным маслом	45.00		
	<u>День 20 (Пятница)</u> Резервное меню	Изделие формованное из филе или фарша рыбы (промышленного производства)	25.00		
	10	Пюре картофельное	120.00		
		Отвар шиловника	150.00		

Рис. 125. Выбор типового меню

Выбрать категорию и типовой день, далее нажать кнопку **«Выбрать».** Повторить данное действие для всех имеющихся категорий довольствующихся.

Внимание! Порядок загрузки категорий влияет на суточную пробу. Проба берется по первой загружаемой категории. Если во второй категории имеются блюда, отсутствующие у первой, то проба по ним берется по нормам второй категории. Далее аналогично по ниспадающей.

• Указать количество довольствующихся для каждой из категорий под каждым из приемов пищи в следующей таблице:

	Количество довольствующихся								
меню	Завтрак 1	Завтрак 2	06ед	Полдник	Ужин	На весь день	Ужин2		
Типовое меню №1									
Типовое меню №2									
Типовое меню №3									
Меню текущего дня №1									
Меню текущего дня №2									
Меню текущего дня №3									

Рис. 126. Указание количества довольствующихся

Для этого активировать щелчком левой кнопки мыши соответствующие поля и внести цифры при помощи клавиатуры. Благодаря данной детализации имеется возможность по одному типовому меню делать заказ одновременно для различных категорий довольствующихся (например, обычные и ночные группы, т.е. в колонке «Ужин» можно указать меньшее количество детей).

- Для автоматического расчета пробы необходимо проставить галочку в окошке рядом с надписью «Суточная проба»: Суточная проба
- После чего нажать кнопку «Добавить в список необходимые продукты».

примечание

Если необходимо оформить заказ заранее на несколько дней вперед, то нужно повторить последовательность вышеизложенных действий а)-г), изменяя типовые дни или даты составленных заранее меню текущего дня.

Чтобы удалить какой-либо продукт из списка нажмите ссылку × «Удалить» напротив него.

Чтобы добавить какой-либо единичный продукт в список используйте блок добавления продукта:

Продукт			
Вес единицы, кг:	Количество:	Вес итоговый, кг (шт.):	
Добавить			

Нажмите на красную ссылку «Продукт», откроется окно:

🥹 Выберите продукт - Mozilla Firefo	x	- 🗆 ×
http://127.0.0.1:8081/region_menu/r	egion.cgi/iproduct?id=2190034	습
Группы продуктов	Продукты	
Бульон	Активия кефирная	
Вода	Актилайф	
Дрожжи хлебопекарные	Биокефир	
Какао-порошок	Биокефир "Пастушок" 3,2% жирности	
<u>Картофель</u>	Биокефир классический	
Каши быстрого приготовления	Бифидок	
Кисломолочные напитки и продукты	Бифидок 'Пастушок' классический	
Колбасные изделия	Бифидок классический	
Кондитерские изделия	Варенец	
Кофейный напиток злаковый	Йогурт	
витаминизированный	Йогурт фруктовый 'Данон'	
Крупы (злаки) и бобовые	Кефир	
Макаронные изделия группы А	Кефир 3,2% жирности	
Масло коровье сладкосливочное	Кефир жирный	
Масло растительное (соевое)	Кефир классический	
Молоко витаминизированное	Лактофрут	
<u>Мука картофельная (крахмал)</u>	Простокваша 3.2%-ной жирности	
Мука пшеничная хлебопекарная 1с.	Ряженка	
Мясо	Ряженка 3,2% жирности	
Напиток витаминизированный	Ряженка 4%-ной жирности	
инстантныи	Сыворотка молочная	
Овощи замороженные, консервированные, сушеные	Термизированный йогуртный продукт промышленного производства	
Овоши свежие, зелень	Φργεγρτ	
Opexu		
Печень		
Плоды и ягоды свежие		
Плоды и ягоды сухие, замороженные		
Плоды и ягоды сухие, замороженные,		
консервированные		-

Рис. 127. Выбор продукта

Выберите необходимое наименование из списка. Укажите «Вес единицы» и «Количество» для фасованных продуктов и «Вес итоговый» - для весовых. Затем нажмите кнопку «Добавить».

Имеется возможность корректировки итогового веса продукта в заказе. Для этого выберите окно напротив интересующего наименования в колонке «Вес итоговый» и внесите необходимые коррективы.

ПРИМЕЧАНИЕ

- 1. Если в более ранних поступлениях был указан вес упаковки, то он автоматически отобразится в заказе.
- 2. Расчет веса итогового ведется без округления. В случае если требуется округлить его до целых упаковок, он будет подсвечен красным.

В случае постоянного ведения склада в информационном столбце **«Текущий остаток»** Вы можете увидеть имеющиеся на складе остатки на текущий день. Далее необходимо выбрать поставщика и указать период, на который делается заказ, в следующей области:

Выбрать поставщика		Сохранить
Период:	TT - (TT)	1997 - 111 - COS
		<u>Отчетная форма</u>



Выбор поставщика осуществляется нажатием на красную ссылку **«Выбрать поставщика».** Откроется окно:

10 10 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	
Список поставщиков	1
1 ЗАО Виктория	
<u>1 Московский школьник</u>	

Рис. 129. Выбор поставщика

Из списка необходимо выбрать наименование поставщика, нажав на него. Период заказа вносится вручную либо выбором из календаря. Для этого необходимо нажать кнопку 🔯 . Заказ продуктов готов:

	Выб	рать	поста	вщика
--	-----	------	-------	-------

ЗАО Виктория

27.09

Сохранить

Период:

1 - 28.09

12

Отчетная форма

-	Наименование	Ед.изм.	В един	ес ницы	Требуемое кол-во	е Вес итоговый	Остаток
×	Вермишель	кг	0.25		8	2	3,56
×	Вода детская питьевая `Малышка`	кг	- 1			2.28	1.235
×	Говядина (мясо котлетное)	кг				3.018	6.342
×	Какао-порошок	кг				0.6384	0.1848
×	Капуста белокачанная	кг	2			5.427	11.734
×	Картофель	кг				16.455	36.243
×	Кислота лимонная пищевая	кг				0.0017	0.003
×	Концентрат напитка ВИТАСТАРТ	кг	2			0.12	0.065
×	Лактофрут	л				7	1.875
×	Лук репчатый	кг				2.154	4.577
×	Масло растительное рафинированное	л				0.459	1.079
×	Масло сливочное несолёное	кг				1.697	2.129
×	Молоко стерилизованное 3,2% жирности	л	2			21.48	17.54
×	Морковь красная	кг				4.209	8.895
×	Мука пшеничная в/с	кг				0.206	0.433
×	Перец сладкий свежий	кг	3			0.768	1.76
×	Петрушка (зелень)	кг				0.125	0.275
×	Пшено	кг				0.496	1.098
×	Рыбная палочка	кг				2	5.35

Рис. 130. Оформленный заказ

После этого необходимо нажать кнопку «Сохранить». Полученный отчет можно распечатать, нажав на ссылку «Отчетная форма», а также впоследствии использовать для загрузки поступления продуктов единым списком.

Возврат поставщику

Данная вкладка позволяет осуществить возврат продуктов поставщику.

Склад - возврат поставщику							Выйти из системы
Текущий остаток	Поступление	Расход	Списание	Возврат	Заказ продуктов	Возврат поставщику	
							Справка
Сентябрь 🗴 Добавить день 27.09		Продукт Текущий остаток: Наличие на складе Кол-во: Вес: Добавить Выбрать поставщик					Сохранить

Рис. 131. Склад - Возврат поставщику

Работа в данной вкладке начинается с добавления рабочей даты. В левой части окна расположен фильтр дат, с помощью которого можно изменить отображаемые даты расходов Сентябрь , для этого из выпадающих списков необходимо выбрать интересующий месяц и год (по умолчанию выбран текущий период).

Ниже расположена область добавления рабочей даты:

Добавит	ь день
31.08	12

По умолчанию к добавлению предлагается текущая дата. Можно выбрать другую, нажав на . . После указания требуемой даты нажать кнопку «Добавить день».

В списке дней, расположенном ниже, появится новая запись, подсвеченная фиолетовым цветом:



Теперь можно приступать к добавлению продуктов в список возврата поставщику. Данная операция производится в верхней правой части данной вкладки:

Продукт		
Текущий остаток:		
Наличие на складе		
Кол-во:		
Bec:		
Добавить		

Рис. 132. Блок реквизитов возврата поставщику

Для этого необходимо выбрать из списка необходимый продукт, нажав на красную ссылку «Продукт»:

🕘 Выберите продукт - Mozilla Firefox

http://127.0.0.1:8081/region_menu/region.cgi/iproduct?id=2190034

Группы продуктов	Продукты			
Бульон	Активия кефирная			
Вода	Актилайф			
Дрожжи хлебопекарные	Биокефир			
Какао-порошок	Биокефир 'Пастушок' 3,2% жирности			
Картофель	Биокефир классический			
Кисломолочные напитки и продукты	Бифидок			
Колбасные изделия	Бифидок 'Пастушок' классический			
Кондитерские изделия	Бифидок классический			
Кофейный напиток злаковый	Варенец			
витаминизированный	Йогурт 3,2% жирности			
Крупы (злаки) и бобовые	Йогурт фруктовый 'Данон'			
Макаронные изделия группы А	Кефир			
Масло коровье сладкосливочное	Кефир 3,2% жирности			
Масло растительное (соевое)	Кефир жирный			
Молоко витаминизированное	Кефир классический			
Мука картофельная (крахмал)	Лактофрут			
Мука пшеничная хлебопекарная 1с.	Простокваша 3.2%-ной жирности			
Мясо	Ряженка			
Напиток витаминизированный	Ряженка 3,2% жирности			
инстантный	Сыворотка молочная			
<u>Овощи замороженные,</u> консервированные, сушеные	Термизированный йогуртный продукт промышленного производства			
Оволии свежие залень	Φργεγρτ			

_0

Рис. 133. Выбор продукта

После выбора продукта автоматически высветится и текущий остаток на складе. Далее необходимо выбрать из наличия на складе интересующую запись, нажав на соответствующую красную ссылку и открыв новое окно:

🕙 Выберите строку - Mozilla Firefox						
http://127	.0.0.1:8081/regio	n_menu/n	egion.cgi/menu_ra	shod?sele	ct_income=1∏	
	Вес единицы	Поступило		Осталось		
поступление		Кол-во	Вес итоговый	Кол-во	Вес итоговый	-
27.09	0.25	15	3.75	5	1.25	Выбрать
27.09			0.29		0.235	<u>Выбрать</u>

Рис. 134. Выбор из наличия

Далее необходимо нажать красную ссылку «Выбрать» напротив интересующей строки, окно автоматически закроется. Далее необходимо указать количество возвращаемого поставщику продукта. Для фасованных продуктов указывать количество упаковок, для весовых – вес. После чего нажать на кнопку «Добавить». Продукт отобразится в списке. После чего указать поставщика, выбрав его из списка. Выбор поставщика осуществляется нажатием на красную ссылку «Выбрать поставщика». Откроется окно:

Список поставщиков	
1 ЗАО Виктория	
1 Московский школьник	

Рис. 135. Выбор поставщика

Из списка необходимо выбрать наименование поставщика, нажав на него, окно автоматически закроется. Затем нажать кнопку «**Сохранить**».

Экспорт DBF

Данная функция используется для формирования файла с данными по расходуемому и поступившему на склад весу продуктов для отчета перед бухгалтерией в электронном виде.

/чреждение: ДОУ (выбрано учреж	дений: 1)						=1
Цата: <u>10.09</u>	Пользова	атель: SYSD)ВА(Админис	тратор)			Версия:	2.9a
Учреждения	Питание	Ce	ервис					
Экспорт ф	айла DBF						Вый	ти из систем
				коды категории	: коды мол:	Коды пост	авщиков:	
Код учреждения:		052		Сад 27	Сад 0	Восточный комбинат питан	ИЯ	
Материально-ответственное лицо: Галицына Е.Е.		Ясли 29	Ясли 0	Корректировка				
Начало периода:		10.09	12			Продовольственная Компа	ния Виктори;	9
Конец периода:		10.09	12					
Код пробы:		26						

Рис. 136. Параметры файла DBF

Для создания файла в соответствующем окне необходимо:

 указать трехзначный код Вашей организации. Внести коды для всех используемых категорий, в том числе для пробы, коды Материально – Ответственного Лица (МОЛ) - отдельно для каждой из категорий, коды поставщиков.

ПРИМЕЧАНИЕ

Категории, для которых не указан код, в отчет не попадут. Данную операцию придется проделать только один раз.

Внимание

Коды Вы должны взять в Вашей бухгалтерии.

• После этого задать отчетный период:

Начало периода:	20.01	
Конец периода:	22.01	

• Далее нажать кнопку Экспортировать. Появляется окно:

Начало периода:	20.01 Ясли 22 20.01 Ясли 21 Лерсонал 14	
Код пробы:	Открытие «1pp397.dbf»	×
Экспортировать	Вы собираетесь открыть файл 1pp397.dbf являющийся DBF файлом из http://localhost:8081 Как Firefox следует обработать этот файл? О <u>т</u> крыть в <u>Об</u> зор	
	 Сохранить файл Выполнять автоматически для всех файлов да 	анного типа,

Рис. 137. Выбор действий

• Выбрать пункт «Сохранить файл». Нажать кнопку «ОК».

Внимание

После нажатия кнопки Экспортировать страница браузера обновляется, поэтому период опять устанавливается на текущую дату, НО в отчет попадает именно тот период, который Вы указали период нажатием данной кнопки

1. В случае использования браузера Mozilla Firefox (верхний левый угол экрана)

Экспорт DBF - Mozilla Firefox обычно появляется окно загрузок:



Рис. 138. Окно загрузок

Созданный Вами файл выделен цветом. Щелкнув по нему правой кнопкой мыши выберите пункт «Открыть папку содержащую файл»:



Рис. 139. Открытие папки с файлом

После этого файл из открывшейся папки необходимо вырезать и перенести на используемый Вами съемный носитель информации.

2. В случае использования браузера Internet Explorer (в левом верхнем углу

Экспорт DBF - Microsoft Internet Explorer) после нажатия кнопки Экспортировать появляется окно:

		-0-2		
.охрани	ь этот ф	аиле		
	Имя:	1pp397.dbf		
<u>659</u>	Тип:	Неизвестный т	ип файла, 417 байт	
	C:	localhost		
			Сохранить	Отмена
4	Райлы из И	Інтернета могул	г быть полезны, но н	екоторые файль
🥑 🖞	югут повре е сохранай	аить компьюте пертот файд d	р. Если вы не доверя Ракторы риска	ете источнику,

Рис. 140. Выбор действий

Нажимаем кнопку «**Сохранить**». Откроется окно, в котором необходимо выбрать, куда Вы будете сохранять Ваш отчет:

Сохранить как			<u>?</u> ×
Папка:	Мой компьютер	- 0 🕫 🖻	•
Недавние документы Рабочий стол Мои документы Мой компьютер	 Диск 3,5 (А:) Покальный диск (С:) DVD-RAM дисковод (D:) Локальный диск (Е:) Shared на "192.168.33.44" (Y:) vnedrenie на "Headquoter\share\use 	ers" (Z:)	
Сетевое	Имя файла: <mark>1рр397</mark>		Сохранить
окружение	Тип файла: Документ .dbf		Отмена

Рис. 141. Директория сохранения файла
Вы можете сразу сохранить на съемный носитель информации.

Внимание

Ваш файл должен иметь имя вида **1pp123.dbf**, а не 1pp123(1).dbf, т.к. во втором случае он не откроется в бухгалтерской программе. Скобки обычно появляются в случае, если в папке, куда вы сохраняете новый отчет, уже имелся старый файл с таким же именем, поэтому старые файлы необходимо удалять.

ПРИМЕЧАНИЕ

Для полного соответствия печатной и электронной формы Ваших отчетов, необходимо чтобы в итогах было не больше 3-х цифр после запятой, а также были округлены штучные продукты.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Таблица 1. Сводная таблица по данным, внесенным в справочник «Потери при термической обработке»

Группа продуктов - Картофель			
Тип обработки	Вид обработки	Наименования продуктов	

	Варка	Картофель
		Картофель молодой
Danka		Картофель свежий очищенный п/ф
Барка	Варка в кожуре	Картофель
		Картофель
	Барка на пару	Картофель свежий очищенный п/ф
	Жарка	Картофель
		Картофель молодой
		Картофель свежий очищенный п/ф
	Жарка картофельных зраз	Картофель
Жарка		Картофель молодой
		Картофель свежий очищенный п/ф
	Жарка картофельных котлет	Картофель
		Картофель молодой
		Картофель свежий очищенный п/ф
Занаканна	Запекание в сметанном	Картофель
запскание	coyce	Картофель молодой

		Картофель свежий очищенный п/ф
		Картофель
	Запекание с овощами	Картофель молодой
		Картофель свежий очищенный п/ф
		Картофель
	I ушение в соусе с	Картофель молодой
Тулионио	прибами и луком	Картофель свежий очищенный п/ф
Гушение	Тушение с овощами в соусе	Картофель
		Картофель молодой
		Картофель свежий очищенный п/ф
	Приготовление пюре	Картофель
Приготовление пюре		Картофель молодой
		Картофель свежий очищенный п/ф
	Борщ	Картофель
Приготовление супов		Картофель молодой
		Картофель свежий очищенный п/ф
	Борщ с капустой и	Картофель

	картофелем	Картофель молодой
		Картофель свежий очищенный п/ф
	Рассольник	Картофель
		Картофель молодой
		Картофель свежий очищенный п/ф
	D	Картофель
	Рассольник ленинградский	Картофель молодой
		Картофель свежий очищенный п/ф
	Солянка сборная мясная	Картофель
		Картофель молодой
		Картофель свежий очищенный п/ф
	Суп картофельный	Картофель
		Картофель молодой
		Картофель свежий очищенный п/ф
	Суп картофельный с крупой	Картофель
		Картофель молодой
		Картофель свежий очищенный п/ф

	Суп с макаронными	Картофель
		Картофель молодой
	Суп-пюре из картофеля	Картофель свежий очищенный п/ф
		Картофель
		Картофель молодой
		Картофель свежий очищенный п/ф
		Картофель
C	Суп-пюре из разных овошей	Картофель молодой
	Щи	Картофель свежий очищенный п/ф
		Картофель
		Картофель молодой
	Щи зеленые	Картофель свежий очищенный п/ф
		Картофель
		Картофель молодой
		Картофель свежий очищенный п/ф
	Группа продуктов - Он	зощи свежие, зелень
Варка	Варка	Капуста белокочанная

		Капуста белокочанная очищенная п/ф
		Капуста цветная
		Морковь красная
		Морковь столовая очищенная п/ф
		Тыква
		Тыква свежая
	Варка в кожуре	Морковь красная
		Свекла
	Жарка	Кабачки
		Капуста белокочанная
		Капуста белокочанная очищенная п/ф
		Капуста цветная
Жарка		Тыква
		Тыква свежая
	Приготовление котлет, биточков, шницелей	Капуста белокочанная
		Капуста белокочанная очищенная п/ф
		Морковь красная

		Морковь столовая очищенная п/ф
		Свекла
		Свекла свежая очищенная п/ф
		Капуста белокочанная
		Капуста белокочанная очищенная п/ф
	Роноконно	Морковь красная
	запекание	Морковь столовая очищенная п/ф
20000000		Тыква
запекание		Тыква свежая
	Запекание под соусом	Кабачки
		Капуста белокочанная
		Капуста белокочанная очищенная п/ф
		Капуста цветная
Пассерование	Пассерование	Брюква
		Лук репчатый
		Лук репчатый свежий очищенный п/ф
		Морковь красная

		Морковь столовая очищенная п/ф
		Петрушка (зелень)
		Репа сырая
		Сельдерей
		Капуста белокочанная
Прикоторионио форма	Πημποποριτουμια φοριμα	Капуста белокочанная очищенная п/ф
приготовление фарша	Приготовление фарша	Морковь красная
		Морковь столовая очищенная п/ф
Tumorus	Тушение	Капуста белокочанная
Гушение		Капуста белокочанная очищенная п/ф
	Борщ	Свекла
		Свекла свежая очищенная п/ф
		Лук репчатый
Приготовление супов		Лук репчатый свежий очищенный п/ф
		Капуста белокочанная
		Капуста белокочанная очищенная п/ф
		Морковь красная

		Морковь столовая очищенная п/ф
		Свекла
		Свекла свежая очищенная п/ф
		Лук репчатый
	Борщ с капустой и	Лук репчатый свежий очищенный п/ф
	картофелем	Капуста белокочанная
		Капуста белокочанная очищенная п/ф
		Морковь красная
		Морковь столовая очищенная п/ф
	Рассольник	Лук репчатый
		Лук репчатый свежий очищенный п/ф
		Морковь красная
		Морковь столовая очищенная п/ф
	Рассольник ленинградский	Лук репчатый
		Лук репчатый свежий очищенный п/ф
		Морковь красная
		Морковь столовая очищенная п/ф

	Солянка сборная мясная	Лук репчатый
		Лук репчатый свежий очищенный п/ф
		Морковь красная
		Морковь столовая очищенная п/ф
		Лук репчатый
	Cur connotori uti	Лук репчатый свежий очищенный п/ф
	Суп картофельный	Морковь красная
		Морковь столовая очищенная п/ф
	Суп картофельный с крупой	Лук репчатый
		Лук репчатый свежий очищенный п/ф
		Морковь красная
		Морковь столовая очищенная п/ф
	Суп с крупой	Лук репчатый
		Лук репчатый свежий очищенный п/ф
		Морковь красная
		Морковь столовая очищенная п/ф
	Суп с макаронными	Лук репчатый

	изделиями	Лук репчатый свежий очищенный п/ф
		Морковь красная
		Морковь столовая очищенная п/ф
		Лук репчатый
		Лук репчатый свежий очищенный п/ф
	Суп-пюре из осоовых	Морковь красная
		Морковь столовая очищенная п/ф
	Суп-пюре из картофеля	Лук репчатый
		Лук репчатый свежий очищенный п/ф
		Морковь красная
		Морковь столовая очищенная п/ф
	Суп-пюре из разных овощей	Кабачки
		Капуста белокочанная
		Капуста белокочанная очищенная п/ф
		Капуста цветная
		Лук репчатый
		Лук репчатый свежий очищенный п/ф

		Морковь красная
		Морковь столовая очищенная п/ф
		Тыква
		Тыква свежая
	Щи	Капуста белокочанная
		Капуста белокочанная очищенная п/ф
		Лук репчатый
		Лук репчатый свежий очищенный п/ф
		Морковь красная
		Морковь столовая очищенная п/ф
Группа продуктов - Яйц) куриное диетическое
Жарка	Жарка	Яйцо куриное диетическое
Запекание	Запекание	Яйцо куриное диетическое
Группа продуктов - Макаронные изделия группы А		онные изделия группы А
Варка	Варка	Вермишель
		Вермишель яичная
		Лапша

		Π
		лапша яичная
		Макаронные изделия
		Макаронные изделия высш. сорт
		Макаронные изделия группы А
		Макароны
		Рожки
		Фигурные изделия
	Запекание	Вермишель
		Вермишель яичная
		Лапша
		Лапша яичная
Роноконно		Макаронные изделия
запекание		Макаронные изделия высш. сорт
		Макаронные изделия группы А
		Макароны
		Рожки
		Фигурные изделия

	Суп молочный с макаронными излепиями	Вермишель
		Вермишель яичная
		Лапша
		Лапша яичная
		Макаронные изделия
приготовление супов		Макаронные изделия высш. сорт
		Макаронные изделия группы А
		Макароны
		Рожки
		Фигурные изделия
Группа продуктов - Овощи замороженные, консервированные, суше		ные, консервированные, сушеные
Тушение	Тушение	Капуста квашеная
Приготовление супов	Рассольник	Огурец соленый консервированный
		Огурцы консервированные без уксуса
	Рассольник ленинградский	Огурец соленый консервированный
		Огурцы консервированные без уксуса
	Солянка сборная	Огурец соленый консервированный

	мясная	Огурцы консервированные без уксуса
Группа продуктов - Творог полужирный		
	D	Творог
Damus		Творог 9%-ной жирности
Барка	Барка	Творог детский несладкий (натуральный)
		Творог полужирный
	Запекание	Творог
20000000		Творог 9%-ной жирности
запекание		Творог детский несладкий (натуральный)
		Творог полужирный
Жарка	Жарка	Творог
		Творог 9%-ной жирности
		Творог детский несладкий (натуральный)
		Творог полужирный
Группа продуктов - Крупы (злаки) и бобовые		
Варка	Варка	Горох колотый
		Горох лущеный

		Горох шлифованный
		Крупа рисовая
		Фасоль
		Фасоль сухая
		Чечевица
	Запекание	Крупа геркулесовая
		Крупа гречневая (ядрица)
		Крупа из саго
		Крупа кукурузная
20000000		Крупа манная
		Крупа овсяная
Запекание		Крупа перловая
		Крупа пшеничная
		Крупа пшеничная `Полтавская`
		Крупа пшенная
		Крупа рисовая
		Крупа ячневая

		Пшеничка "Полтавская"
		Пшено
		Горох колотый
		Горох лущеный
Природорновно норо		Горох шлифованный
приготовление пюре	Приготовление пюре	Фасоль
		Фасоль сухая
		Чечевица
Приготовление каш	Каши вязкие	Крупа геркулесовая
		Крупа гречневая (ядрица)
		Крупа манная
		Крупа овсяная
		Крупа пшеничная
		Крупа пшеничная `Полтавская`
		Крупа пшенная
		Крупа ячневая
		Овсяные хлопья

		Овсяные хлопья Геркулес
		Пшеничка "Полтавская"
		Пшено
		Крупа геркулесовая
		Крупа манная
		Крупа овсяная
		Крупа пшеничная
	каши жидкие	Крупа пшеничная `Полтавская`
		Овсяные хлопья
		Овсяные хлопья Геркулес
		Хлопья овсяные `Геркулес`
	Каши рассыпчатые	Крупа гречневая (ядрица)
		Крупа перловая
		Крупа пшеничная
		Крупа пшеничная `Полтавская`
		Крупа пшенная
		Крупа рисовая

		Крупа ячневая
		Пшено
	Суп молочный с крупой рисовой	Крупа рисовая
		Горох колотый
T		Горох лущеный
Приготовление супов		Горох шлифованный
	Суп-пюре из оооовых	Фасоль
		Фасоль сухая
		Чечевица
Группа продуктов - Рыба		
Варка	Варка	Треска
		Треска (филе)
		Треска потрошеная обезглавленная
		Филе зубатки без костей с кожей
		Филе окуня морского
		Филе окуня морского без костей с кожей
		Филе рыбное (без костей) трески

		Филе ставриды без костей с кожей
		Филе судака
		Филе судака без костей с кожей
		Филе судака с кожей
		Филе трески
		Филе трески без костей с кожей
		Филе трески с кожей
		Филе щуки
	Жарка	Треска
Жарка		Треска (филе)
		Треска потрошеная обезглавленная
		Филе зубатки без костей с кожей
		Филе окуня морского
		Филе окуня морского без костей с кожей
		Филе рыбное (без костей) трески
		Филе ставриды без костей с кожей
		Филе судака

		Филе судака без костей с кожей
		Филе судака с кожей
		Филе трески
		Филе трески без костей с кожей
		Филе трески с кожей
		Филе щуки
		Минтай
	Запекание с картофелем	Минтай неразделанный
Запекание		Рыба
		Рыба (филе без костей)
		Свежая рыба
		Треска
		Треска (филе)
		Треска потрошеная обезглавленная
		Филе горбуши
		Филе зубатки без костей с кожей
		Филе минтая

		Филе минтая без костей с кожей
		Филе окуня морского
		Филе окуня морского без костей с кожей
		Филе рыбное (без костей) трески
		Филе рыбы ледяной
		Филе рыбы ледяной без костей с кожей
		Филе ставриды без костей с кожей
		Филе судака
		Филе судака без костей с кожей
		Филе судака с кожей
		Филе трески
		Филе трески без костей с кожей
		Филе трески с кожей
		Филе хека
		Филе хека серебристого без костей с кожей
		Филе щуки
Припускание	Припускание	Треска

		Треска (филе)
		Треска потрошеная обезглавленная
		Филе зубатки без костей с кожей
		Филе окуня морского
		Филе окуня морского без костей с кожей
		Филе рыбное (без костей) трески
		Филе ставриды без костей с кожей
		Филе судака
		Филе судака без костей с кожей
		Филе судака с кожей
		Филе трески
		Филе трески без костей с кожей
		Филе трески с кожей
		Филе щуки
		Горбуша потрошеная с головой
Тушение	Тушение	Минтай
		Минтай неразделанный

	Рыба
	Рыба (филе без костей)
	Рыба с/м не потрошен.
	Сайра
	Свежая рыба
	Треска
	Треска (филе)
	Треска потрошеная обезглавленная
	Филе горбуши
	Филе горбуши малосоленое
	Филе зубатки без костей с кожей
	Филе минтая
	Филе минтая без костей с кожей
	Филе окуня морского
	Филе окуня морского без костей с кожей
	Филе рыбное (без костей) трески
	Филе рыбы ледяной

		Филе рыбы ледяной без костей с кожей
		Филе ставриды без костей с кожей
		Филе судака
		Филе судака без костей с кожей
		Филе судака с кожей
		Филе трески
		Филе трески без костей с кожей
		Филе трески с кожей
		Филе хека
		Филе хека серебристого без костей с кожей
		Филе щуки
		Минтай
Приготовление фарша	Приготовление фарша	Минтай неразделанный
		Рыба
		Рыба (филе без костей)
		Рыба с/м не потрошен.
		Свежая рыба

		Треска
		Треска (филе)
		Треска потрошеная обезглавленная
		Филе горбуши
		Филе зубатки без костей с кожей
		Филе минтая
		Филе минтая без костей с кожей
		Филе окуня морского
		Филе окуня морского без костей с кожей
		Филе рыбное (без костей) трески
		Филе рыбы ледяной
		Филе рыбы ледяной без костей с кожей
		Филе ставриды без костей с кожей
		Филе судака
		Филе судака без костей с кожей
		Филе судака с кожей
		Филе трески

		Филе трески без костей с кожей
		Филе трески с кожей
		Филе хека
		Филе хека серебристого без костей с кожей
		Филе щуки
		Минтай
	Приготовление блюд из котлетной массы	Минтай неразделанный
Приготовление блюд из котлетной массы		Рыба
		Рыба (филе без костей)
		Рыба с/м не потрошен.
		Свежая рыба
		Треска
		Треска (филе)
		Треска потрошеная обезглавленная
		Филе горбуши
		Филе зубатки без костей с кожей
		Филе минтая

		Филе минтая без костей с кожей
		Филе окуня морского
		Филе окуня морского без костей с кожей
		Филе рыбное (без костей) трески
		Филе рыбы ледяной
		Филе рыбы ледяной без костей с кожей
		Филе ставриды без костей с кожей
		Филе судака
		Филе судака без костей с кожей
		Филе судака с кожей
		Филе трески
		Филе трески без костей с кожей
		Филе трески с кожей
		Филе хека
		Филе хека серебристого без костей с кожей
		Филе щуки
Приготовление котлет,	Приготовление котлет,	Минтай

биточков, шницелей биточ	биточков, шницелей	Минтай неразделанный
		Рыба
		Рыба (филе без костей)
		Рыба с/м не потрошен.
		Свежая рыба
		Треска
		Треска (филе)
		Треска потрошеная обезглавленная
		Филе горбуши
		Филе зубатки без костей с кожей
		Филе минтая
		Филе минтая без костей с кожей
		Филе окуня морского
		Филе окуня морского без костей с кожей
		Филе рыбное (без костей) трески
		Филе рыбы ледяной
		Филе рыбы ледяной без костей с кожей

		Филе ставриды без костей с кожей
		Филе судака
		Филе судака без костей с кожей
		Филе судака с кожей
		Филе трески
		Филе трески без костей с кожей
		Филе трески с кожей
		Филе хека
		Филе хека серебристого без костей с кожей
		Филе щуки
		Минтай
Приготовление фрикаделек	Приготовление фрикаделек	Минтай неразделанный
		Рыба
		Рыба (филе без костей)
		Рыба с/м не потрошен.
		Свежая рыба
		Треска

Треска (филе)
Треска потрошеная обезглавленная
Филе горбуши
Филе зубатки без костей с кожей
Филе минтая
Филе минтая без костей с кожей
Филе окуня морского
Филе окуня морского без костей с кожей
Филе рыбное (без костей) трески
Филе рыбы ледяной
Филе рыбы ледяной без костей с кожей
Филе ставриды без костей с кожей
Филе судака
Филе судака без костей с кожей
Филе судака с кожей
Филе трески
Филе трески без костей с кожей

· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
		Филе трески с кожей
		Филе хека
		Филе хека серебристого без костей с кожей
		Филе щуки
	Группа продун	стов - Мясо
		Говядина
	Варка	Говядина (бескостная 1-го сорта)
		Говядина (бескостная высшего сорта)
		Говядина (мясо котлетное)
		Говядина 1 категории
		Говядина 1-го сорта блочная
Варка		Говядина бескостная
		Говядина бескостная (блочная)
		Говядина крупный кусок охлажденная
		(вырезка или тазобедр. часть)
		Говядина крупный кусок охлажденная
		(лопаточная часть)
		Свинина (корейка) с реберной косточкой

		Свинина мясная оескостная
		Телятина (корейка) с реберной косточкой
		Телятина бескостная
		Говядина
		Говядина (бескостная 1-го сорта)
		Говядина (бескостная высшего сорта)
	Жарка крупным куском	Говядина (мясо котлетное)
Жарка		Говядина 1 категории
		Говядина 1-го сорта блочная
		Говядина бескостная
		Говядина бескостная (блочная)
		Говядина крупный кусок охлажденная
		(вырезка или тазобедр. часть)
		Говядина крупный кусок охлажденная
		(лопаточная часть)
		Свинина (корейка) с реберной косточкой
		Свинина мясная бескостная
		Телятина (корейка) с реберной косточкой

		Телятина бескостная
		Говядина
		Говядина (бескостная 1-го сорта)
		Говядина (бескостная высшего сорта)
		Говядина (мясо котлетное)
		Говядина 1 категории
		Говядина 1-го сорта блочная
	Жарка мелким куском	Говядина бескостная
		Говядина бескостная (блочная)
		Говядина крупный кусок охлажденная
		(вырезка или тазобедр. часть)
		Говядина крупный кусок охлажденная
		(лопаточная часть)
Жарка порционным		Свинина (корейка) с реберной косточкой
		Свинина мясная бескостная
		Телятина (корейка) с реберной косточкой
		Телятина бескостная
	Жарка порционным	Говядина

КУ	куском	Говядина (бескостная 1-го сорта)
		Говядина (бескостная высшего сорта)
		Говядина (мясо котлетное)
		Говядина 1 категории
		Говядина 1-го сорта блочная
		Говядина бескостная
		Говядина бескостная (блочная)
		Говядина крупный кусок охлажденная (вырезка или тазобедр. часть)
		Говядина крупный кусок охлажденная (лопаточная часть)
		Свинина (корейка) с реберной косточкой
		Свинина мясная бескостная
Запекание З		Телятина (корейка) с реберной косточкой
		Телятина бескостная
	Запекание с картофелем	Говядина
		Говядина (бескостная 1-го сорта)
		Говядина (бескостная высшего сорта)

	Говядина (мясо котлетное)	
	Говядина 1 категории	
	Говядина 1-го сорта блочная	
	Говядина бескостная	
	Говядина бескостная (блочная)	
	Говядина крупный кусок охлажденная (вырезка или тазобедр. часть)	
	Говядина крупный кусок охлажденная (лопаточная часть)	
	Телятина (корейка) с реберной косточкой	
	Телятина бескостная	
	Говядина	
	Говядина (бескостная 1-го сорта)	
	Говядина (бескостная высшего сорта)	
Запекание с	Говядина (мясо котлетное)	
Makaponami	Говядина 1 категории	
	Говядина 1-го сорта блочная	
	Говядина бескостная	
		Говялина бескостная (блочная)
---------	---------------------------	---
		Говядина крупный кусок охлажденная (вырезка или тазобедр. часть)
		Говядина крупный кусок охлажденная (лопаточная часть)
		Телятина (корейка) с реберной косточкой
		Телятина бескостная
	Тушение крупным куском	Говядина
		Говядина (бескостная 1-го сорта)
		Говядина (бескостная высшего сорта)
		Говядина (мясо котлетное)
		Говядина 1 категории
Тушение		Говядина 1-го сорта блочная
		Говядина бескостная
		Говядина бескостная (блочная)
		Говядина крупный кусок охлажденная (вырезка или тазобедр. часть)
		Говядина крупный кусок охлажденная

		(лопаточная часть)
		Свинина (корейка) с реберной косточкой
		Свинина мясная бескостная
		Телятина (корейка) с реберной косточкой
		Телятина бескостная
		Говядина
		Говядина (бескостная 1-го сорта)
		Говядина (бескостная высшего сорта)
	Тушение мелким куском	Говядина (мясо котлетное)
		Говядина 1 категории
		Говядина 1-го сорта блочная
		Говядина бескостная
		Говядина бескостная (блочная)
		Говядина крупный кусок охлажденная
		(вырезка или тазобедр. часть)
		Говядина крупный кусок охлажденная
		(лопаточная часть)
		Свинина (корейка) с реберной косточкой

· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
		Свинина мясная бескостная
		Телятина (корейка) с реберной косточкой
		Телятина бескостная
		Говядина
		Говядина (бескостная 1-го сорта)
		Говядина (бескостная высшего сорта)
		Говядина (мясо котлетное)
		Говядина 1 категории
	Приготовление фарша	Говядина 1-го сорта блочная
Приготовление фарша		Говядина бескостная
r · · · · · · · · · · ·		Говядина бескостная (блочная)
		Говядина крупный кусок охлажденная
		(вырезка или тазобедр. часть)
		Говядина крупный кусок охлажденная
		(лопаточная часть)
		Телятина (корейка) с реберной косточкой
		Телятина бескостная
Приготовление блюд	Биточки паровые	Говядина

из рубленого мяса		Говядина (бескостная 1-го сорта)
		Говядина (бескостная высшего сорта)
		Говядина (мясо котлетное)
		Говядина 1 категории
		Говядина 1-го сорта блочная
		Говядина бескостная
		Говядина бескостная (блочная)
		Говядина крупный кусок охлажденная (вырезка или тазобедр. часть)
		Говядина крупный кусок охлажденная (лопаточная часть)
		Телятина (корейка) с реберной косточкой
		Телятина бескостная
	Бифштекс	Говядина
		Говядина (бескостная 1-го сорта)
		Говядина (бескостная высшего сорта)
		Говядина (мясо котлетное)
		Говядина 1 категории

		Говядина 1-го сорта блочная
		Говядина бескостная
		Говядина бескостная (блочная)
		Говядина крупный кусок охлажденная (вырезка или тазобедр. часть)
		Говядина крупный кусок охлажденная (лопаточная часть)
		Телятина (корейка) с реберной косточкой
		Телятина бескостная
Гол рис	Голубцы с мясом и рисом	Говядина
		Говядина (бескостная 1-го сорта)
		Говядина (бескостная высшего сорта)
		Говядина (мясо котлетное)
		Говядина 1 категории
		Говядина 1-го сорта блочная
		Говядина бескостная
		Говядина бескостная (блочная)
		Говядина крупный кусок охлажденная

		(вырезка или тазобедр. часть)
	Говядина крупный кусок охлажденная (лопаточная часть)	
		Свинина (корейка) с реберной косточкой
		Свинина мясная бескостная
		Телятина (корейка) с реберной косточкой
		Телятина бескостная
	Кабачки	Говядина
Каб		Говядина (бескостная 1-го сорта)
		Говядина (бескостная высшего сорта)
		Говядина (мясо котлетное)
		Говядина 1 категории
	фаршированные рисом	Говядина 1-го сорта блочная
И МЯСОМ	и мясом	Говядина бескостная
		Говядина бескостная (блочная)
		Говядина крупный кусок охлажденная (вырезка или тазобедр. часть)
		Говядина крупный кусок охлажденная

		(лопаточная часть)
		Телятина (корейка) с реберной косточкой
		Телятина бескостная
	Котлеты натуральные	Свинина (корейка) с реберной косточкой
		Свинина мясная бескостная
		Говядина
		Говядина (бескостная 1-го сорта)
	Приготовление котлет, биточков, шницелей	Говядина (бескостная высшего сорта)
		Говядина (мясо котлетное)
		Говядина 1 категории
		Говядина 1-го сорта блочная
		Говядина бескостная
		Говядина бескостная (блочная)
		Говядина крупный кусок охлажденная
		(вырезка или тазобедр. часть)
		Говядина крупный кусок охлажденная
		(лопаточная часть)
		Свинина (корейка) с реберной косточкой

-	- p	
		Свинина мясная бескостная
		Телятина (корейка) с реберной косточкой
		Телятина бескостная
		Говядина
		Говядина (бескостная 1-го сорта)
		Говядина (бескостная высшего сорта)
	Фрикадельки	Говядина (мясо котлетное)
		Говядина 1 категории
		Говядина 1-го сорта блочная
		Говядина бескостная
		Говядина бескостная (блочная)
		Говядина крупный кусок охлажденная (вырезка или тазобелр, часть)
		Говядина крупный кусок охлажденная (лопаточная часть)
		Телятина (корейка) с реберной косточкой
		Тепятина бескостная

Группа продуктов - Субпродукты (печень, язык, почки)

Варка	Варка	Язык говяжий
		Язык говяжий замороженный
		Язык телячий
	Жарка мелким куском	Печень говяжья
Wanya		Печень говяжья замороженная
ларка	Жарка порционным	Печень говяжья
	куском	Печень говяжья замороженная
Приготовление оладий, блинов	Приготовление оладий,	Печень говяжья
	ОЛИНОВ	Печень говяжья замороженная
Тулианиа	Тушение	Печень говяжья
Тушение		Печень говяжья замороженная
Группа продуктов - Птица		
		Индейка потрошеная
		Индейка филе (замороженное)
Варка	Варка	Курица
		Куры бройлеры потрошеные
		Куры потрош. 1 категории

	Жарка	Куры потрошеные
		Мясо индейки кусковое (бедро, голень) без кожи охлажденное
		Мясо индейки кусковое (бедро, голень) охлажденное
		Мясо цыплят-бройлеров кусковое (бедро, голень) без кожи охлажденное
		П\ф из птицы (цыплят) бескостные охлажденные
		Филе грудки цыплят-бройлеров 1 категории охлажденное
		Филе индейки п/ф охлажденные
		Филе куриное
		Цыплята бройлеры 1 категории
		Цыплята потрошеные
		Цыплята-бройлеры 1-го сорта потрошенные
		Цыплята-бройлеры потрошеные
Wanka		Индейка потрошеная
ларка		Индейка филе (замороженное)

		Котлеты рубленные из индейки п/ф промышленного производства
		Котлеты рубленные из цыплят-бройлеров п/ф промышленного производства
		Курица
		Куры бройлеры потрошеные
		Куры потрош. 1 категории
		Куры потрошеные
		Мясо индейки кусковое (бедро, голень) без кожи охлажденное
	Мясо индейки кусковое (бедро, голень) охлажденное	
	Мясо цыплят-бройлеров кусковое (бедро, голень) без кожи охлажденное	
	П\ф из птицы (цыплят) бескостные охлажденные	
		Филе грудки цыплят-бройлеров 1 категории охлажденное
		Филе индейки п/ф охлажденные

		Филе куриное
		Цыплята бройлеры 1 категории
		Цыплята потрошеные
		Цыплята-бройлеры 1-го сорта потрошенные
		Цыплята-бройлеры потрошеные
		Индейка потрошеная
	Тушение	Индейка филе (замороженное)
		Курица
		Куры бройлеры потрошеные
Тушение		Куры потрош. 1 категории
		Куры потрошеные
		Мясо индейки кусковое (бедро, голень) без кожи охлажденное
		Мясо индейки кусковое (бедро, голень) охлажденное
		Мясо цыплят-бройлеров кусковое (бедро, голень) без кожи охлажденное
		П\ф из птицы (цыплят) бескостные

		охлажденные
		Филе грудки цыплят-бройлеров 1 категории
		охлажденное
	Филе индейки п/ф охлажденные	
		Филе куриное
		Цыплята бройлеры 1 категории
		Цыплята потрошеные
		Цыплята-бройлеры 1-го сорта потрошенные
		Цыплята-бройлеры потрошеные
		Индейка потрошеная
		Индейка филе (замороженное)
		Курица
Π	Π	Куры бройлеры потрошеные
приготовление котлет, биточков, шницеле	приготовление котлет, биточков, шницеле	Куры потрош. 1 категории
		Куры потрошеные
		Мясо индейки кусковое (бедро, голень) без
		кожи охлажденное
		Мясо индейки кусковое (бедро, голень)

		охлажденное
		Мясо цыплят-бройлеров кусковое (бедро, голень) без кожи охлажденное
		П\ф из птицы (цыплят) бескостные охлажденные
		Филе грудки цыплят-бройлеров 1 категории охлажденное
		Филе индейки п/ф охлажденные
		Филе куриное
		Цыплята бройлеры 1 категории
		Цыплята потрошеные
		Цыплята-бройлеры 1-го сорта потрошенные
		Цыплята-бройлеры потрошеные
	Группа продуктов -	Полуфабрикаты
Варка	Варка	Вареники с фруктово-ягодной начинкой (витаминизированные) п/ф промышленного производства
		Пельмени для питания детей
Группа продуктов - Мука пшеничная хлебопекарная 1с.		

	Кулебяка из дрожжевого теста	Мука
		Мука пшеничная
		Мука пшеничная 1 сорта
		Мука пшеничная в/с
	Оладьи, блины	Мука
		Мука пшеничная
		Мука пшеничная 1 сорта
Drymourie		Мука пшеничная в/с
Бынечка	Пирожки печеные простые	Мука
		Мука пшеничная
		Мука пшеничная 1 сорта
		Мука пшеничная в/с
	Пирожки простые жареные	Мука
		Мука пшеничная
		Мука пшеничная 1 сорта
		Мука пшеничная в/с
Приготовление супов	Суп-пюре из бобовых	Мука

		Мука пшеничная
		Мука пшеничная 1 сорта
		Мука пшеничная в/с
	Суп-пюре из картофеля	Мука
		Мука пшеничная
		Мука пшеничная 1 сорта
		Мука пшеничная в/с
	Суп-пюре из разных овощей	Мука
		Мука пшеничная
		Мука пшеничная 1 сорта
		Мука пшеничная в/с
Гр	уппа продуктов - Молок	со витаминизированное
Приготовление супов	Суп молочный с крупой рисовой	Молоко
		Молоко 3.2%-ной жирности
		Молоко 3.2%-ной жирности
		витаминизированное
		Молоко витаминизированное
		Молоко пастер. 2.5% жирности

Молоко пастеризованное
Молоко пастеризованное 3.2%
Молоко пастеризованное витаминизированное 1.5%-ной жирности
Молоко пастеризованное витаминизированное 2.5%-ной жирности
Молоко пастеризованное витаминизированное 3.2%-ной жирности
Молоко питьевое ультрапастеризованное обогащенное с мдж 3.2%
Молоко стерилизованное 3,2% жирности
Молоко стерилизованное 2.5% жирности
Молоко стерилизованное витаминизированное для детского питания 1.5%-ной жирности
Молоко стерилизованное витаминизированное для детского питания 2.5%-ной жирности
Молоко стерилизованное витаминизированное для детского питания

		3.2%-ной жирности
		Молоко ультрапастеризованное обогашенное
		Молоко ультрапастеризованное обогащенное в индив. упаковке с трубочкой
		Молоко ультрапастеризованное обогащенное фасованное
		Молоко
		Молоко 3.2%-ной жирности
	Суп молочный с макаронными изделиями	Молоко 3.2%-ной жирности витаминизированное
		Молоко витаминизированное
		Молоко пастер. 2.5% жирности
		Молоко пастеризованное
		Молоко пастеризованное 3.2%
		Молоко пастеризованное витаминизированное 1.5%-ной жирности
		Молоко пастеризованное витаминизированное 2.5%-ной жирности

		Молоко пастеризованное витаминизированное 3.2%-ной жирности
		Молоко питьевое ультрапастеризованное обогащенное с мдж 3.2%
		Молоко стерилизованное 3,2% жирности
		Молоко стерилизованное 2.5% жирности
		Молоко стерилизованное витаминизированное для детского питания 1.5%-ной жирности
	Молоко стерилизованное витаминизированное для детского питания 2.5%-ной жирности	
	Молоко стерилизованное витаминизированное для детского питания 3.2%-ной жирности	
		Молоко ультрапастеризованное обогащенное
		Молоко ультрапастеризованное обогащенное в индив. упаковке с трубочкой
		Молоко ультрапастеризованное

		обогащенное фасованное
		Молоко
		Молоко 3.2%-ной жирности
		Молоко 3.2%-ной жирности витаминизированное
		Молоко витаминизированное
		Молоко пастер. 2.5% жирности
	Суп-пюре из бобовых	Молоко пастеризованное
		Молоко пастеризованное 3.2%
		Молоко пастеризованное витаминизированное 1.5%-ной жирности
		Молоко пастеризованное витаминизированное 2.5%-ной жирности
		Молоко пастеризованное витаминизированное 3.2%-ной жирности
		Молоко питьевое ультрапастеризованное обогащенное с мдж 3.2%
		Молоко стерилизованное 3,2% жирности
		Молоко стерилизованное 2.5% жирности

		Молоко стерилизованное витаминизированное для детского питания 1.5%-ной жирности
		Молоко стерилизованное витаминизированное для детского питания 2.5%-ной жирности
		Молоко стерилизованное витаминизированное для детского питания 3.2%-ной жирности
		Молоко ультрапастеризованное обогащенное
		Молоко ультрапастеризованное обогащенное в индив. упаковке с трубочкой
		Молоко ультрапастеризованное обогащенное фасованное
	Суп-пюре из картофеля	Молоко
		Молоко 3.2%-ной жирности
		Молоко 3.2%-ной жирности витаминизированное
		Молоко витаминизированное

Молоко пастер. 2.5% жирности
Молоко пастеризованное
Молоко пастеризованное 3.2%
Молоко пастеризованное витаминизированное 1.5%-ной жирности
Молоко пастеризованное витаминизированное 2.5%-ной жирности
Молоко пастеризованное витаминизированное 3.2%-ной жирности
Молоко питьевое ультрапастеризованное обогащенное с мдж 3.2%
Молоко стерилизованное 3,2% жирности
Молоко стерилизованное 2.5% жирности
Молоко стерилизованное витаминизированное для детского питания 1.5%-ной жирности
Молоко стерилизованное витаминизированное для детского питания 2.5%-ной жирности

	Молоко стерилизованное витаминизированное для детского питания 3.2%-ной жирности
	Молоко ультрапастеризованное обогащенное
	Молоко ультрапастеризованное обогащенное в индив. упаковке с трубочкой
	Молоко ультрапастеризованное обогащенное фасованное
	Молоко
	Молоко 3.2%-ной жирности
	Молоко 3.2%-ной жирности витаминизированное
Суп-пюре и	разных Молоко витаминизированное
овощей	Молоко пастер. 2.5% жирности
	Молоко пастеризованное
	Молоко пастеризованное 3.2%
	Молоко пастеризованное витаминизированное 1.5%-ной жирности

	Молоко пастеризованное витаминизированное 2.5%-ной жирности
	Молоко пастеризованное витаминизированное 3.2%-ной жирности
	Молоко питьевое ультрапастеризованное обогащенное с мдж 3.2%
	Молоко стерилизованное 3,2% жирности
	Молоко стерилизованное 2.5% жирности
	Молоко стерилизованное витаминизированное для детского питания 1.5%-ной жирности
	Молоко стерилизованное витаминизированное для детского питания 2.5%-ной жирности
	Молоко стерилизованное витаминизированное для детского питания 3.2%-ной жирности
	Молоко ультрапастеризованное обогащенное
	Молоко ультрапастеризованное

		обогащенное в индив. упаковке с трубочкой
	Молоко ультрапастеризованное обогащенное фасованное	