

Функциональные возможности программы «1С:Школьное питание»

«1С:Школьное питание» используется при управлении коллективным питанием в образовательной организации для проведения расчетов и оформления документов.

Калькулятор (технолог, диетсестра) в программе рассчитывает закладку продуктов, распечатывает меню-требование, меню для потребителей, вкладные листы бракеражных журналов, а в конце периода – накопительную ведомость по расходу продуктов. Кладовщик получает от программы остатки продуктов, рассчитывает заказ поставщику, ведет работы по складскому учету: приход, расход, инвентаризацию и т. д. Бухгалтер получает из программы все регистры бухгалтерского учета продуктов и загружает в свою информационную базу приходные и расходные документы. Для повара распечатываются производственное задание и технологические карты блюд.

Работать с программой может один специалист или группа специалистов, в которой каждому предоставляются свойственные конкретной роли средства учета (диетсестра, кладовщик, бухгалтер).

Использование типовых меню и других традиционных элементов системы коллективного питания дает возможность сократить трудозатраты при оформлении документов, положенных по санитарным правилам и бухгалтерским инструкциям до нескольких минут в день. Для быстрой загрузки начальных данных используется серия электронных сборников рецептур и меню в формате «Рецептурник».

Используемые в программе бланки первичных документов соответствуют действующему законодательству Российской Федерации, детализированном в официальных регламентах: санитарным правилам, инструкции по бюджетному учету, правилам оказания услуг общественного питания, альбомы форм первичной документации и др.

Система технической поддержки предусматривает автоматическое обновление с интернет-сайта.

Используемые в программе алгоритмы расчетов по узкоспециальным процедурам (нетто/брутто, проба, нутриентный состав, натуральные нормы потребления и т. п.) снижают требования к подготовленности исполнителей. В результате использование программы «1С:Школьное питание» позволит качественно вести документацию по коллективному детскому питанию и практической диетологии сотрудникам образовательной организации.

Решаемые задачи

- Ведение картотеки блюд, номенклатуры продуктов, типовых циклических меню по всем категориям питающихся. Предусмотрено начальное наполнение, загрузка из внешних источников и корректура сведений самим пользователем.
- Составление меню, расчет расхода продуктов по нормам закладки, распечатка меню-требования, меню для потребителей, вкладных листов бракеражных журналов.
- Складской учет продуктов по количеству и сумме, с единицами измерения. Складов может быть несколько. Учет продуктов можно вести отдельно по партиям, для каждой партии ведется: срок годности, сведения о происхождении (сертификаты), наименование, производитель.
- Расчет заказа продуктов поставщику с учетом потребности на следующие дни и имеющихся остатков.
- Ведение показателей пищевой ценности (нутриентов) продуктов, блюд, меню и рационов. Предусмотрена загрузка из внешних источников.
- Ведение норм потребления по всем обеспечиваемым категориями питающихся. Предусмотрены нормы по стоимости, натуральному потреблению (продуктовым группам), нутриентному составу. Сравнение показателей фактического рациона с нормами и выведение отклонений от норм выполняется в диетологической накопительной ведомости и сводке по рациону.
- Автоматическое формирование итоговых документов за период. Для диетологического контроля формируются: накопительная ведомость по продуктовым группам (ведомость анализа рациона) и сводка по пищевой ценности рациона (калорийность, белки, жиры, углеводы, витамины, минералы). для плано-экономического контроля используется ведомость анализа стоимости.
- Контроль исполнения контрактов на поставку продуктов по показателям: общей суммы, номенклатуры продуктов, стоимости по номенклатуре и группам, ценам номенклатуры. Состав

контролируемых параметров указывается (настраивается) в зависимости от требований конкретного договора.

В программе «1С:Школьное питание» реализованы обычаи и алгоритмы, общепринятые для технологических расчетов в сфере общественного питания в России и других странах бывшего СССР.

Стандартные бланки

Большинство оформляемых в «1С:Школьное питание» документов распечатывается в формате официально утвержденных бланков (Министерства финансов РФ, Госкомстата), рекомендованных ГОСТами или с учетом официальных требований (например, требований к меню). Использование некоторых типовых бланков (меню-требование, накладная, инвентаризационная опись и др.) является обязательным для большинства бюджетных учреждений. Другие формы первичной документации (технологические карты, типовое меню, листы бракеражного журнала и др.), имея статус рекомендованных форм, на практике также являются обязательными.

Использование в «1С:Школьное питание» стандартных бланков первичной учетной документации позволяет снизить остроту общения с внешними контрольными органами. Стандартизация документооборота полезна также и самой образовательной организации (или ее подрядчиком питания) для упорядоченности.

Стандартные бланки применяются в программе во всех случаях, когда это возможно. В программу включены формы: меню-требование, накладная, требование, приходный ордер, типовое меню, технологическая карта, лист бракеражного журнала, акт проработки, складская карточка, ведомость контроля за рационом, регистры бухгалтерского учета (накопительные ведомости по приходу и расходу, оборотная ведомость по НФА), инвентаризационная опись и др.

Помимо бланков, рекомендованных СанПиН-2409 по школьному питанию, в программу включены бланки по СанПиН-3049 (для ДОО) и СанПиН-3155 для оздоровительных лагерей, а также предусмотренные приказом № 330 Министерства здравоохранения РФ (карточка-раскладка, меню-раскладка, порционник, требование и др.)

В образовательных организациях, не относящихся к бюджетным учреждениям, оформление меню-требования и другие правила бухгалтерского учета формально не являются обязательными и могут реализовываться как стандартный документооборот. В некоторых негосударственных образовательных организациях и у подрядчиков питания (аутсорсеров) применяют калькуляционные карточки и требования, по форме, используемой в заведениях общественного питания, поэтому и такие формы бланков (ОП1, ОП2, ОП3, ОП4, ОП10, ОП25) включены в состав программы.

В тех случаях, когда стандартные бланки не предусмотрены официальными документами, в программе используются общепринятые формы (оборотная-сальдовая ведомость и т. п.), или специально разработанные формы: ведомость анализа стоимости, сводка по нутриентному составу рациона, реестр контрактов, заказ поставщику и др.

Интеграция с другими информационными системами

Программа является частью системы программ фирмы «1С» для автоматизации финансово-хозяйственной деятельности образовательных организаций и поддерживает интеграцию со следующими решениями:

- [«1С:Бухгалтерия государственного учреждения»](#), редакции 1.0 и 2.0;
- [«1С:Бухгалтерия»](#), редакции 2.0 и 3.0;
- [«1С:Управление торговлей»](#) – по выгрузке заказов на продукты в формате CommerceML 4.0.2;
- [«1С:Комбинат планового питания»](#) – по выгрузке заказов на продукты.

Для обеспечения возможности интеграции программы с внешними системами и учета особенностей конкретных организаций:

- конфигурация поставляется с открытым исходным кодом, комплект поставки включает средства конфигурирования и разработки на языке «1С:Предприятие 8»;
- программа содержит механизм подключения дополнительных внешних обработок и отчетов;

используются средства платформы «1С:Предприятие 8» для импорта табличных документов в форматах xls, ods, pdf, html.