

Функциональные возможности программы "1С:Комбинат планового питания"

"1С:Комбинат планового питания" используется при управлении организации поставщика коллективного питания 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 и детализированы в официальных регламентах, а именно в санитарных правилах, 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.

Решаемые задачи

1) Планирование питания

- разработка и оформление блюд и типовых меню,
- расчет заказа продуктов поставщику,
- предварительная калькуляция стоимости блюд в учетных ценах продуктов.

2) Повседневная работа с меню

- составление и оформление "Меню-требования" с расчетом стоимости и пищевой ценности, заменой продуктов,
- печать "Меню" для воспитанников и родителей,
- ведение "Бракеражного журнала готовой продукции".

3) Учет продуктов

- заказ продуктов поставщику и ввод прихода от поставщика,
- автоматическое списание продуктов по калькуляции или ручное списание,
- автоматическое ведение остатков,
- инвентаризация,
- партионный учет складских единиц измерения, сроков хранения и санитарных сертификатов.

4) Итоговые документы за период (месяц)

- "Ведомости анализа стоимости питания",

- "Накопительной ведомости по расходу продуктов",
- "Сводки по пищевой ценности рациона".

В программе "1С:Комбинат планового питания" 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:Комбинат планового питания" 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:Комбинат планового питания" 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.

В тех случаях, когда стандартные бланки не предусмотрены официальными документами, в программе используются общепринятые формы (оборотно-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 2.0;
- ["1С:Бухгалтерия"](#), редакции 3.0;
- ["1С:Управление торговлей"](#) – по выгрузке заказов на продукты в формате CommerceML 4.0.2;
- ["1С:Школьное питание"](#), ["1С:Дошкольное питание"](#) – 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 xml, ods, pdf, html.