

1С:Предприятие 8

**Конфигурация
Диетическое питание
Редакция 2.0**

Руководство пользователя

Фирма «1С»
Москва
2023

ПРАВО ТИРАЖИРОВАНИЯ
ПРОГРАММНЫХ СРЕДСТВ И ДОКУМЕНТАЦИИ
ПРИНАДЛЕЖИТ ФИРМЕ «1С»

Приобретая конфигурацию «Диетическое питание»,
вы тем самым даете согласие
не допускать копирования программ и документации без
письменного разрешения фирмы «1С».

Конфигурация разработана
ООО «Агентство КАПИТАН»

© ООО «1С», 2010–2023

Фирма «1С», Москва, 123056, а/я 64
Отдел продаж: Селезневская ул., 21,
тел.: (495) 737-92-57,
e-mail: 1c@1c.ru
URL: <http://www.1c.ru>

1С:Центр разработки «Агентство КАПИТАН»
125481, Москва,
улица Свободы, 71/2 – 387,
тел.: (495) 970-06-36, 782-25-57,
факс: (495) 497-72-21,
e-mail: 1cp@1cp.ru
URL: <http://www.1cp.ru>

«Агентство КАПИТАН» – Н. Портнов, Т. Чеховский, Н. Попов, Д. Степанов

Наименование книги:	Диетическое питание, редакция 2.0
Номер издания:	83.12825.01.002
Дата выхода:	1 апреля 2026 г.

ЛИНИЯ КОНСУЛЬТАЦИЙ (495) 970-06-36, 782-25-58

Для пользователей конфигурации «Диетическое питание» услуги линии консультаций предоставляются по телефону и электронному адресу компании «Агентство КАПИТАН». Также пользователи системы «1С:Предприятие 8» имеют право на линию консультации, предоставляемой по линии информационно-технологического сопровождения (ИТС).

Получение консультаций возможно только после регистрации программного продукта (для чего необходимо заполнить регистрационную анкету и выслать ее в фирму «1С»).

В стоимость комплекта поставки программного продукта включено обслуживание по линии консультаций в течение периода, указанного в вашей регистрационной анкете. Купон на бесплатное обслуживание по линии консультаций, а также конверт с маркой и адресом входят в состав приобретенного вами комплекта программ.

По истечении периода бесплатного обслуживания получение консультаций возможно только по договору на обслуживание конфигурации «Диетическое питание» и по договору на ИТС. Для заключения договора обращайтесь к партнерам фирмы «1С».

За консультациями по конфигурации «Диетическое питание» необходимо обращаться в компанию «Агентство КАПИТАН» по телефонам: (495) 970-06-36, 782-25-57 или e-mail: HLine@1cp.ru. Линия консультаций работает с 10:00 до 17:00 по московскому времени, кроме субботних, воскресных и праздничных дней (по расписанию московских предприятий).

Обращаясь к линии консультаций, следует находиться рядом со своим компьютером, иметь под рукой настоящее руководство и свою часть регистрационной анкеты. Желательно заранее уточнить типы используемого компьютера и принтера.

Набрав телефон линии консультаций, вы должны услышать ответ дежурного сотрудника. После этого сообщите наименование вашей организации, номер вашего экземпляра системы (он обозначен на CD-ROM комплекта поставки и на вашей части регистрационной анкеты) и, если потребуется, другую регистрационную информацию по запросу сотрудника линии консультаций. Сообщенные вами сведения будут проверены по данным, указанным в отосланной в фирму «1С» части регистрационной анкеты.

Отвечая на возникшие у вас вопросы, дежурный сотрудник может воспроизвести возникшую ситуацию на своем компьютере. Он даст вам рекомендации сразу же или после обсуждения проблемы с разработчиками. Работа линии консультаций регистрируется, поэтому при повторных обращениях по сложным проблемам вы можете сослаться на дату и время предыдущего разговора.

МЫ ВСЕГДА РАДЫ ВАМ ПОМОЧЬ!

Оглавление

Введение	8
Назначение программы	8
Решаемые задачи.....	9
Основные методические положения	11
Порционник.....	13
Нормативно-справочная информация.....	13
Нетто, брутто, отходы.....	13
Единицы измерения	14
Округления.....	14
Замены	15
Категории питающихся.....	15
Калькуляция на будущие дни.....	16
Заказ поставщику	16
Совместная работа.....	17
Стандартные бланки.....	18
Цены продуктов.....	18
Затраты на пробу	19
Сезонность	20
Меню на возврат и дополнение.....	20
Использование платформы 1С.....	20
Глава 1. Основные приемы работы.....	22
Повседневная работа диетсестры	22
Помощник диетсестры.....	22
Порционник (численность питающихся).....	24
Округление итогового количества.....	24
Распечатка меню и документов	25
Бракераж.....	29
Дополнительные возможности для диетсестры.....	29
Работа с документом «Калькуляция».....	30
Меню на возврат или дополнение	31
Учет продуктов.....	31
Приход продуктов	32
Остатки продуктов	34
Формирование отчетов по складу.....	35

Заказ поставщику.....	36
Выписка расходного документа.....	40
Учет по партиям.....	42
Завершение периода учета	44
Расчет фактической себестоимости.....	44
Документ «Закрытие месяца»	46
Регистры бюджетного учета.....	46
Сводные отчеты	47
Инвентаризация	47
Контроль рациона.....	48
Накопительная ведомость по диетологии.....	48
Сводка по нутриентному составу фактического рациона.....	49
Ведомость анализа стоимости.....	49
Справочники и нормативы	49
Продукты.....	49
Блюда	55
Типовые меню.....	64
Категории питающихся, нормы потребления.....	65
Нутриенты	65
Приемы пищи.....	66
Загрузка нормативно-справочной информации ..	67
Глава 2. Отдельные задачи.....	68
Пересчет единиц измерения.....	68
Акт проработки норм отхода	69
Отметки бракеража блюд	69
Контроль исполнения контрактов	70
Суммовой учет по местам хранения.....	72
Бракераж сырья.....	72
Разработка рациона	73
Отчеты для повара.....	75
Оборудование пищеблока	76
Дополнительные реквизиты оборудования	77
Приложенные файлы.....	77
Переход к связанным разделам информационной базы.....	77

Справочник «Классификатор оборудования»	78
Расчет амортизации	79
Формирование справок по оборудованию	80
Акт разделки мяса	81
Календарь питания	81
Документ ввода цен	81
Должности ответственных лиц	82
Номенклатура контрагентов	82
Обмен сообщениями	82

Назначение программы

Конфигурация «Диетическое питание» используется при управлении коллективным диетическим питанием в лечебных и оздоровительных организациях для проведения расчетов и оформления документов в соответствии с «Инструкцией по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях» (утв. приказом Минздравсоцразвития РФ [1] № 330 от 5 августа 2003 года). Кроме лечебных организаций, конфигурация используется в учреждениях социальной защиты (домах ребенка, домах-интернатах, пансионатах для ветеранов и пр.), санаториях и других учреждениях, где организуется диетическое питание, а также в учебных заведениях медицинского профиля.

Диетсестра в программе рассчитывает закладку продуктов, распечатывает меню-раскладку (или меню-требование), меню для потребителей, вкладные листы бракеражных журналов, а в конце периода – накопительную ведомость по расходу продуктов. Кладовщик видит в программе остатки продуктов, рассчитывает заказ поставщику, ведет все работы по складскому учету: приход, расход, инвентаризацию и т. д. Бухгалтер получает из программы отчеты (регистры бюджетного учета продуктов) и загружает приходные и расходные документы. Для повара распечатывают производственное задание и технологические карты блюд.

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

Использование типовых меню и других традиционных элементов системы коллективного питания дает возможность сократить трудозатраты при оформлении документов, требуемых «Инструкцией по лечебному питанию», санитарными правилами и бухгалтерскими инструкциями, до нескольких минут в день. Для быстрой загрузки начальных данных используется серия

электронных сборников рецептов и меню в формате «Рецептурник» [45].

Заложенные в программу бланки первичных документов соответствуют «Инструкции по организации лечебного питания», действующему санитарному и бюджетному законодательству, техническая поддержка предусматривает автоматическое обновление программы с интернет-сайта.

Реализованные в программе алгоритмы расчетов по узкоспециальным процедурам (нетто/брутто, проба, пищевая ценность и т. п.) снижают требования к подготовленности исполнителей. В результате использование конфигурации «Диетическое питание» позволяет снизить требования к узкоспециальной подготовке расчетчика и в то же время повысить качество ведения документации по коллективному лечебному питанию и практической диетологии.

Решаемые задачи

- Составление меню, расчет расхода продуктов по нормам закладки, распечатка меню-раскладки и меню-требования, меню для потребителей, вкладных листов бракеражных журналов.
- Учет числа питающихся в «Порционниках».
- Ведение номенклатуры диет по всем реализуемым рационам питания. Поддерживается кодировка диет как по стандартным диетам ОВД, ЩД, ВБД и пр., так и их детализация по номерам диетстолов. Для детских больниц и санаториев обеспечивается разделение рационов по возрастам.
- 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.

- 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 и прочие нутриенты). Для планово-экономического контроля используется ведомость анализа стоимости.
- Ведение картотеки блюд, номенклатуры продуктов, типовых циклических (семидневных) меню по всем категориям питающихся. Предусмотрено начальное наполнение, загрузка из внешних источников и корректура сведений самим пользователем.
- Разработка новых рационов питания (диет) с сопутствующими расчетами пищевой ценности и оформлением нормативных технологических документов.
- Ведение показателей пищевой ценности (нутриентов) продуктов, блюд, меню и рационов. Предусмотрена загрузка из внешних источников.
- Ведение норм потребления по всем обеспечиваемым категориям 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.
- Контроль исполнения контрактов на поставку продуктов по показателям: общая сумма, номенклатура продуктов, стоимость по номенклатуре и группам, цены номенклатуры. Состав контролируемых параметров указывается (настраивается) в зависимости от требований конкретного договора.

В конфигурации «Диетическое питание» реализованы обычаи (ГК РФ [11], ст. 5) и алгоритмы, используемые для расчетов в области общественного питания, применяемые в России и других странах бывшего СССР. Ключевые принципы методики, положенные в основу программы, изложены ниже.

Основные методические положения

При организации коллективного диетического питания в лечебных и оздоровительных организациях «Инструкция по организации лечебного питания» требует заблаговременного составления циклического типового (семидневного) меню. Для каждого блюда, входящего в меню, обязательна карточка с раскладкой продуктов (технологическая карта). Меню на конкретный день составляется на основе меню соответствующего дня цикла типовых меню. Количество продуктов, подлежащих закладке, определяется умножением нормы закладки на число питающихся (калькуляцией), этот расчет ведется обычно на бланке «Меню-раскладки» (или «Меню-требования»). Калькуляцию компьютер выполняет практически мгновенно, распечатка заполненного бланка также выполняется быстро – именно за счет этого достигается эффект экономии времени при использовании конфигурации «Диетическое питание». Основная идея расчета потребности продуктов основана на нормировании закладки продукта в блюдо.

$$\text{Норма} \times \text{Порции} = \text{Количество}$$

Набор таких элементарных расчетов производится по всем 40-50 продуктам, ежедневно входящим в меню, результаты фиксируются в меню-раскладке (или меню-требовании).

Кроме «Меню-раскладки», ежедневно необходимо оформлять и другие документы по питанию. Меню для потребителей (питающихся, пациентов, отдыхающих) вывешивают в доступных для ознакомления местах. В журнал бракеража готовых блюд состав меню переписывают еще раз. В журнал бракеража сырых продуктов заносят состав продуктов. Все эти письменные работы отнимают немало времени и часто сопровождаются ошибками. Программа «Диетическое питание» оформляет такие документы быстро и качественно, освобождая специалисту время для основной работы по качеству продуктов и блюд, организации работы на пищеблоке, работы с потребителями.

Расчитанное автоматически по нормам закладки общее количество расходуемых продуктов используется затем в учете складских остатков. Остаток по каждому продукту программа рассчитывает автоматически по формуле:

$$\text{Приход} - \text{Расход} = \text{Остаток}$$

Поскольку расход рассчитывается автоматически (при калькуляции), для ведения остатков остается лишь вводить в программу сведения о приходе продуктов. После этого кладовщик получает сведения об остатке каждого продукта и может распечатать все необходимые оборотные ведомости.

Правила организации коллективного диетического питания требуют, чтобы меню соответствовало физиологическим потребностям питающихся. Конкретные значения норм потребления указаны в «Инструкции по организации лечебного питания» [1] и «Нормах физиологических потребностей» [24]. С этими нормами сравнивают среднедневные значения фактического потребления, составляя накопительные ведомости по расходу продуктов (суммированные по продуктовым группам). Программа формирует такую ведомость автоматически, не требуя трудозатрат на ручное ведение этого необходимого регистра. Кроме накопительной ведомости по продуктовым группам требуется контролировать фактическое потребление и по нутриентному составу (калорийность, белки, жиры, углеводы и т. д.) на соответствие нормам физиологических потребностей.

Описанный выше диетологический учет является необходимым этапом управления питанием, придающим работе пищеблока осмысленную цель, – питание должно соответствовать физиологическим потребностям организма. Однако при ручной работе из-за трудоемкости накопительные ведомости по диетологии (а тем более сводки по нутриентам) составляют редко. Программа «Диетическое питание» формирует эти отчеты автоматически и быстро, что создает реальную возможность диетологического контроля фактического рациона.

Порционник

Сведения о числе питающихся поступают в пищеблок больницы из отделений, с разбивкой по диетам. Первоначальное назначение диет пациентам выполняют: дежурный врач при поступлении, лечащий врач при дальнейшем лечении. Регистрация сведений выполняется в форме «Порционника» 1-84, приложенной к «Инструкции по организации лечебного питания».

Поступившие от отделений порционники диетсестра пищеблока суммирует в форме 22-МЗ «Сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании». Эти данные затем используются для расчета меню-раскладки.

Нормативно-справочная информация

Автоматический расчет расхода продуктов основан на входящих в состав компьютерной системы справочниках блюд, типовых меню, продуктов и т. д. Информация в них меняется редко, поскольку редко вводятся в оборот новые рецептуры блюд или продукты. При начальной установке и настройке системы обычно выполняется заполнение основного массива нормативно-справочной информации. Номенклатура продуктов поставляется вместе с программой, а сборники рецептов и типовые меню могут быть загружены из внешних электронных источников (файлов формата «Рецептурник» [45]). Поскольку книг-сборников рецептов для диетического питания опубликован целый ряд ([48, 37, 47, 35, 30, 34, 33, 32, 36, 46] и др.), электронных сборников также имеется множество.

Нетто, брутто, отходы

При расчете количества продуктов для использования на кухне в коллективном организованном питании исторически сложился обычай указания нормы закладки продуктов нетто и брутто. Нетто – не меняющееся от сезона к сезону или в зависимости от отходов количество продукта («закладываемое в котел»). Брутто же включает все отходы продукта-сырья, получаемого со склада. Разница между брутто и нетто – это отходы при

холодной (докулинарной) обработке, которую также иногда называют «предварительной обработкой». Отходы принято измерять процентом в отношении к значению брутто.

Брутто – Отход = Нетто,

$$\text{Процент отхода} = \frac{\text{Брутто} - \text{Нетто}}{\text{Брутто}} \times 100 \%$$

Все эти и многие другие способы расчетов реализованы в программе.

Единицы измерения

В карточках-раскладках блюд нормы закладки на большинство продуктов указываются в граммах. В складском же учете используются килограммы, а также батоны, банки, пачки, бутылки, пакеты – вес таких складских единиц часто различный. В бухгалтерском учете, как правило, используют килограммы и штуки.

Для перевода из одних единиц измерения в другие конфигурация «Диетическое питание» содержит средства автоматического пересчета. Рассчитанное при калькуляции весовое значение переводится при составлении расходных накладных в складские единицы («из кг в батоны»). А введенное при приходе количество в складских единицах затем, при калькуляции, пересчитывается в весовые («из батонов в кг»).

Округления

Рассчитанное точно по нормам закладки (при калькуляции) количество продуктов редко имеет целое значение. Большинству кладовщиков нецелые (дробные) значения неудобны в работе. Не только потому, что точность весов не позволяет отвесить указанное в граммах значение, а даже просто из-за психологического дискомфорта несоответствия дробных чисел в накладной и не совпадающих с ними целых выдаваемых значений.

Несмотря на то, что официальные документы, такие как «Инструкция по лечебному питанию» [1], инструкции по бюджетному учету [6, 7], санитарные правила [12], не оговаривают (хотя

и не запрещают) возможности округления, округление рассчитанного по нормам закладки количества до целой складской фасовки (пакета молока, батона хлеба и т. п.) является повсеместным деловым обычаем (ГК РФ [11], ст. 5).

Замены

Общие правила организации коллективного диетического питания требуют составлять меню на конкретные дни в соответствии с ранее утвержденным типовым циклическим (семядневным) меню. Однако различные обстоятельства (неупорядоченность системы поставок, необходимость срочного использования имеющегося остатка продуктов и др.) мешают исполнению этого намерения и приводят к необходимости корректировать меню конкретного дня заменой отдельных продуктов, блюд (а также изменением норм закладки или выходов блюд). Несмотря на нерегламентированность подобных приемов, они являются обычаем для многих организаций.

Категории питающихся

Понятие «категория питающихся» играет в управлении коллективным питанием фундаментальную роль. Для каждой категории задаются свои нормативы, как по стоимости, так и по пищевой ценности рациона. С этими нормативами затем сверяются показатели фактического питания, по отклонению от них оценивается эффективность управления питанием.

Категория питающихся объединяет всю совокупность питающихся, на которую распространяются одни и те же нормы потребления.

В лечебной организации, поскольку нормы потребления различаются по стандартным диетам, каждой диете обычно соответствует отдельная категория питающихся. В тех случаях, когда питание сотрудников организуется официально, дополнительно вводят категорию «персонал». В детских больницах вводится также разбивка категорий по возрастам.

При необходимости пользователь может самостоятельно добавлять в систему категории питающихся.

Калькуляция на будущие дни

Меню на пищеблоке лечебной организации всегда составляется на будущий день. Например, в понедельник на среду, в пятницу на вторник и т. д. – для того чтобы кладовщик успел заказать нужные продукты, а поставщик успел их привезти.

Даже в случае минимальной глубины планирования, когда в понедельник вечером составляется меню на завтрашний вторник, мы планируем движение продуктов, часть из которых может поступить лишь завтра (например, хлеб непосредственно с завода).

В общем случае при расчете меню на следующие дни мы на момент расчета еще не имеем данных о наличии продуктов в компьютерной системе складского учета. Неполнота данных создает некоторый риск – ведь при срыве поставок наше меню может оказаться нереализуемым и придется вносить в него коррективы. Однако риск этот не является абсолютным, так как в подавляющем большинстве случаев система ежедневных поставок продуктов работает удовлетворительно и заявки на поставку продуктов, подаваемые пищеблоком, поставщики выполняют. А следовательно, сведения таких поданных заявок на поставку (планов поставки) можно учитывать в расчетах наравне с другими исходными данными.

Заказ поставщику

Плановый характер организации питания в лечебном учреждении позволяет после составления меню на следующие дни сделать дозаказ недостающих продуктов поставщику. В расчете такого дозаказа учитываются имеющиеся складские остатки и планы поставки и расхода на будущие дни.

При ручном учете заказ обычно подается по телефону устно или письменно на бланке, предоставляемом продовольственной базой. Количество заказываемых продуктов при этом определяется на основании опыта. Кроме трудозатрат, с такой практикой неизбежно связаны неточности и ошибки, что, в свою очередь, приводит к необходимости корректировать меню под остаток.

Совместная работа

С программой может работать не только один специалист, но или целая группа: диетсестра, кладовщик, бухгалтер, а также повар, технолог, администратор по учету питающихся, специалист по компьютерной поддержке. Для их согласованных действий программа предусматривает средства разграничения доступа к информации, парольный доступ, регистрацию изменений данных в системном журнале.

Подсистемы

Для упорядочения работы все средства программы распределены по нескольким подсистемам.

Планирование. Включает средства ведения нормативно-справочной информации, используемой при расчетах (блюда, продукты, нормы и т. д.), разработку новых рационов на будущий период, средства оперативного планирования (заявки с численностью питающихся, заказы поставщикам), а также связанные с этими средствами отчеты и обработки.



Калькуляция. Средства для повседневных расчетов по меню, как в упрощенном виде через «Помощник диетсестры», так и на более детальном уровне – через документы «Калькуляция» и др.



Учет продуктов. Приходные и расходные документы, отображение и печать остатков и сведений по движению продуктов. В подсистему также входит печать регистров бюджетного учета за период и средства контроля соблюдения контрактов на поставку продуктов.



Технология. Подсистема содержит средства для печати производственных заданий, технологических карт, а также дополнительные средства: акты проработки для расчета нормы отхода, акт разделки мяса и др.



Контроль рациона. Включает ведомости для диетологического контроля рациона и анализа стоимости, а также



справочные сведения по нутриентному составу продуктов и блюд.

Администрирование. Подсистема включает инструменты для технического обслуживания доступа пользователей, обслуживания данных, настройки параметров работы, журнал регистрации, средства наблюдения активности и измерения производительности и др.



Обмен данными. Выгрузка/загрузка рецептов, типовых меню и другой нормативно-справочной информации в формате «Рецептурник». Выгрузка данных в «1С:Бухгалтерию». Обмен с поставщиками продуктов. Настройка параметров обмена.



Приведенные выше значки (иконки) подсистем используются в этом руководстве далее для обозначения, к какой из частей системы относится тот или иной описываемый объект или механизм.

Стандартные бланки

Большинство оформляемых в конфигурации «Диетическое питание» документов распечатывается в формате бланков, утвержденных «Инструкцией по лечебному питанию» [1], приказами Минфина [6, 7] и Госкомстата [10], Роспотребнадзором [13, 12]. Использование некоторых типовых бланков (меню-требование, накладная, инвентаризационная опись и др.) является обязательным для целого ряда организаций (бюджетных учреждений).

Использование в конфигурации «Диетическое питание» стандартных бланков первичной учетной документации позволяет снизить остроту общения с внешними контрольными органами. Стандартизация документооборота полезна и самому пищеблоку для общего повышения упорядоченности.

Цены продуктов

В большинстве лечебных организаций, являющихся государственными учреждениями, повседневный бухгалтерский учет продуктов в соответствии с инструкцией по бюджетному учету

ведется в количественном выражении. Бланк меню-требования и меню-раскладки не содержит цен и стоимости продуктов, они рассчитываются в конце месяца по начальным остаткам и приходу за месяц в накопительной ведомости расхода продуктов. В таких случаях в повседневном учете цены продуктов фигурируют только в приходных документах.

Правильный расчет себестоимости израсходованных продуктов (суммы списания) возможен при наличии всех исходных данных на момент расчета (прихода, остатков). Однако меню-требование составляется на будущий день, когда приходные накладные этого будущего дня еще не получены и не введены в информационную базу.

Учетные цены

В негосударственных организациях, где инструкция по бюджетному учету не является обязательным регламентом, для учета питания используют также и учетные цены. Учетная цена устанавливается для каждого продукта на будущий период (обычно месяц). Это позволяет производить расчет стоимости блюд и оформлять документы на перемещение продуктов с ценами, даже не имея сведений о фактическом наличии продуктов.

В программе учетная цена вводится документом «Ввод цен». Установленные цены действуют до следующего их изменения. Как правило, учетные цены вводят, основываясь на ценах последних приходов или несколько выше их.

Учетные цены принято использовать в документообороте общественного питания в коммерческих (негосударственных) организациях (бланки ОП1-ОП25).

Затраты на пробу

Одним из обязательных элементов коллективного диетического питания является опробование готовых блюд перед разрешением на выдачу, т. н. «бракераж». С этой процедурой обычно совмещают и отбор суточной пробы, сохраняемой для возможного последующего анализа.

Совокупность этих процедур требует затрат, обычно принимаемых в размере одной дополнительной порции блюда. Отсутствие учета таких затрат указывает на несоблюдение процедур бракеража и отбора пробы.

Сезонность

Для учета фактора сезонности в программе «Диетическое питание» предусмотрены следующие механизмы:

- В справочнике «Блюда» в строках состава продуктов блюда предусмотрена возможность указания брать значение нормы отхода холодной обработки на конкретную дату расчета, что обеспечивает автоматическое заполнение конкретной нормы отхода для продукта при последующих калькуляциях за определенную дату.
- В справочнике «Типовые меню» для блюда предусмотрена возможность указать сезон, в который это блюдо используется. Этим, например, обеспечивается такое требование, как запрет с 1 марта блюд из овощей прошлого урожая, или же сезонное расписание поставки фруктов.

Меню на возврат и дополнение

Помимо основного массива калькуляций (меню), в некоторых организациях принято учитывать изменения в численности питающихся, возникающие «в последний момент», например, когда уже после получения продуктов на кухню выясняется, что число порций меньше (или больше) ранее поданного для расчета. Для учета этих изменений оформляют дополнительные калькуляционные документы: меню-требование на возврат – когда число питающихся уменьшилось или же на дополнение – при увеличении числа питающихся.

Использование платформы 1С

Конфигурация «Диетическое питание» выполняется на платформе «1С:Предприятие». Это компьютерная среда отечественной разработки, динамично развивающаяся и обеспечивающая

самые современные способы доступа к компьютерным учетным системам с использованием интернета и мобильных платформ, включающая развитые средства обмена и интеграции.

Главным преимуществом для пользователя программы является большая распространенность этой платформы, ставшей фактическим стандартом для большинства учетных компьютерных программ в нашей стране. Даже если вы ранее не работали с программами 1С, наверняка кто-то из сослуживцев, знакомых и родственников может подсказать приемы работы или даже поделиться опытом управления этой популярной системой.

Глава 1. Основные приемы работы

Повседневная работа диетсестры

Заполнение порционника, составление и расчет меню на следующий день, оформление меню-раскладки, меню для потребителей, бракеражного журнала – все эти работы на пищеблоке лечебной организации, как правило, выполняет диетсестра. И даже если эти действия выполняет другой сотрудник (технолог, бухгалтер, повар), суть и порядок работы не зависят от названия основной должности ответственного лица. Поэтому далее в описании компьютерной программы используется слово «диетсестра».



Помощник диетсестры

К типовым работам по подготовке меню на следующий день относятся: ввод числа питающихся (заполнение порционника), заполнение меню по типовому (семидневному) меню, распечатка меню-раскладки, меню для потребителей, бракеражного журнала. Для быстрого выполнения этих действий в программу включена специальная компонента – «Помощник диетсестры». Она обеспечивает типовые сценарии работы и учитывает наиболее часто используемые особенности, такие как учет пробы и округление количества продуктов.

Наличие типового меню позволяет по указанному числу питающихся автоматически выполнить последующие рутинные расчеты и заполнение бланков, ежедневно сокращая трудозатраты.

Создание меню

Рассмотрим более подробно шаги при типовой работе по созданию меню на следующий день.

- 1) **Вид калькуляции** – по умолчанию это поле заполняется типовым видом калькуляции (указанным при настройке).
- 2) **Дата** дня, на который составляем меню. Нажмите кнопку выбора в поле даты или введите цифры даты с клавиатуры,

например, 120915 для указания 12 сентября 2015 года. По дате автоматически подбирается номер дня из цикла типовых меню.

- 3) **Численность** питающихся вводится в таблице по подразделениям (отделениям больницы) и диетам. Первоначально сведения численности заполняются из порционников (заявок) прошлых дней, поэтому надобность вводить данные возникает только при изменениях числа питающихся. После завершения ввода нажмите *Сохранить* – в систему будет записан документ «Порционник (заявка на питание)».
- 4) Для распечатки порционника нажмите *Порционник*. После того как программа сформирует выходной документ, нажмите *Печать* – будет показан диалог печати на принтере, после чего предлагается закрыть форму отчета. После отправки документа на принтер соответствующий пункт в «Помощнике диетсестры» помечается как выполненный (зеленым).
- 5) **Составление** меню. Нажмите кнопку *Составление* – будет создан документ «Калькуляция» и выполнено его заполнение по типовому меню соответствующего дня недели и количеству питающихся, указанному в таблице численности.
- 6) **Округление** итогового количества продуктов под складские единицы измерения выполняется в отдельной форме. Если округление не требуется, данный шаг можно пропустить, нажав правее кнопки *Округление* узкую кнопку действий, из которых следует выбрать «Пропустить этот пункт».
- 7) **Печатные документы**. Для оформления печатной формы меню-раскладки нажмите одноименную кнопку. Готовый к печати табличный документ открывается в отдельном окне. Кнопка *Печать* открывает диалог печати на принтере, после чего предлагается закрыть форму отчета. После отправки меню-раскладки на принтер соответствующий пункт в «Помощнике диетсестры» помечается как выполненный (зеленым).

- 8) Печать **меню** для потребителей выполняется аналогично меню-раскладке: нажать кнопку *Меню*, в открывшейся форме отчета нажать *Печать*, подтвердить закрытие формы.
- 9) **Бракераж**. Кнопка *Вкладной лист*, аналогично печатным формам меню, формирует вкладной лист бракеражного журнала готовых блюд. В форме отчета нажмите *Печать* и подтвердите закрытие формы.

Порционник (численность питающихся)

Количество питающихся вносится в систему документом «Порционник» (заявка на питание). Этот документ регистрирует численность питающихся.

Вводимые в «Помощнике диетсестры» сведения о численности сохраняются в документе «Порционник» (заявка на питание).

Для быстрого перехода к порционнику в «Помощнике диетсестры» рядом с таблицей численности размещена ссылка на документ (для записанного документа). По этой ссылке можно открыть форму документа для внесения детальных уточнений в сведения о численности питающихся. Пример такого уточнения: численность питающихся на завтрак составляет 100 человек, а начиная с обеда (после выписки) – 98.

Округление итогового количества

Округление итогового количества продуктов выполняют для удобства работы склада и в соответствии со сложившимся обычаем.

Кнопка *Округлить* в форме «Помощника диетсестры» выводит на экран список продуктов, используемых в рассчитываемом меню, где приводится: рассчитанное итоговое количество продуктов (точное, до округления), правила округления для каждого из продуктов, значение, получившееся после округления, и образующая при этом разница – то есть отображается вся информация, связанная с ходом округления.

Корректировка под остаток

Помимо округления итогового количества под складскую единицу, форма «Округление» обеспечивает возможность корректировки выписываемого количества с учетом складских остатков.

Остатки по продуктам показываются в правой колонке таблицы. При выполнении корректировки под остаток решаются следующие проблемы:

- Складского остатка недостаточно для покрытия запрашиваемой потребности в продукте. Выписываемое количество корректируется так, чтобы использовать только имеющееся количество.
- Складской остаток ненамного превосходит запрашиваемое количество, и после выдачи на складе числится небольшой остаток (например, несколько граммов). Выписываемое количество корректируется так, чтобы остаток после списания стал равен нулю («занулился»).

Распечатка меню и документов

После составления и расчета меню-раскладка распечатывается на принтере.

📄 Для отправки меню-раскладки на печать в «Помощнике диетсестры» нажмите *Меню-раскладка*.

Программа формирует табличный документ (отчет) и выводит его в отдельном окне.

Меню-раскладка

Документ: **Меню больницы №00-16.20.04.16**

Наименование учреждения: **Больница**

**МЕНЮ-РАСКЛАДКА
 ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ
 НА 44 БОЛЬНЫХ НА 20 АПРЕЛЯ 2016
 День недели: среда; Типовое меню.; 1ср**

стандарт-ных диет	Наименование приема пищи и блюд, входящих в него	Количество блюд	N блюда по картотеке	Наименование					
				Бульон	Говядина II к.	Калуста	Картофель	Масло сливочное 2-й сорт	Масло растительное
Завтрак									
7	Котлеты (биточки) мясные паровые (говядина II к.) I вариант без соли	12	2017.01	19,174 230,088	115,264 1383,168				4,565 54,78
7	Картофель отварной с растительным маслом (I вариант)	12	8019.00				273,774 3285,288	6,613 79,356	
7,15	Каша из крупы «Геркулес» молочная вязкая	40	6020.00	85 3400					5 200
7,9,15	Чай	44	11035.00	204 8976					
9	Салат из белокочанной калусты, моркови, яблок с растительным маслом (без лука)	4	9068.03			179 716	10 40	10 40	

Выходная форма – здесь выбирают, печатать форму таблицей («шахматкой») или списком.

На закладке «Разделение» для табличной формы отчета («шахматки») можно указать правило разделения отчета по отдельным страницам, например, как указано на иллюстрации ниже.

Меню-требование

«Инструкция по лечебному питанию» [1] предусматривает возможность вместо меню-раскладки оформлять меню-требование. Бланк меню-требования опубликован в инструкции по бюджетному бухгалтерскому учету.

Меню-требование распечатывается на принтере после составления и расчета меню.

Для отправки меню-требования на печать в «Помощнике диетсестры» нажмите *Прочие печатные документы – Меню-требование*.

Программа формирует табличный документ (отчет) и выводит его в отдельном окне.

Меню-требование



Сформировать Печать... Настройка... Документ: Меню Больницы №0016/2010/16

Утверждаю: _____ (подпись) _____ (расшифровка подписи)

Меню-требование на 20 г. Учреждение: Ботп Структурное подразделение: Ботп Материально-ответственное лицо: _____ Типовое меню: 16

Коды категорий довольствующихся		Плановая стоимость одного дня, руб.	Численность довольствующихся по плановой стоимости одного дня	Плановая стоимость на всех довольствующихся, руб.	Фактическая стоимость, руб.	Численность персонала, чел.
суммарные категории	по плановой стоимости дня					
1	2	3	4	5	6	7
Больные		200,00	44	8800,00		
Всего			44	8800,00		

Наименование	Код	Единица измерения	Завтрак								Завтрак 2				
			Котлеты (биточки) мясные паровые (говядина II к.) I вариант	Картофель отварной с растительным маслом (I вариант)	Каша из крупы «Геркулес» молочная влякая	Чай	Салат из белокочанной капусты, моркови, яблок с растительным маслом	Котлеты (биточки) мясные паровые (говядина II к.) I вариант	Каша из крупы «Геркулес» молочная влякая без сахара	Яйцо «всмятку» (2 штуки)	Яблоко (порциями)	Сок томатный	Салат зеленый со сметаной	Борщ вегетарианский с мелколиственными овощами	Борщ вегетарианский с мелколиственными овощами
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Количество порций			12	12	20	44	4	4	4	28	4	4	12	12	4
Взвешивание порций			100/5	200/5	2/5	200	140	100	225/5	80	200	200	150	500	500/10
1. Говядина I к.		кг		1,383168				0,4391							
2. Говядина II к.		кг													
3. Зеленый горошек		кг													
4. Зелень		кг													
5. Капуста		кг					0,716							0,823524	0,28


Для настройки под принтер используют предпросмотр (кнопка ) и параметры страницы (кнопка ). Предпросмотр показывает размещение отчета по листам принтера. Меню-требование в полном размере может не уместиться даже на лист А3, вдвое больший, чем обычный канцелярский А4. При распечатке на нескольких листах их затем склеивают.

Форма предварительного просмотра приведена на иллюстрации ниже.

Предварительный просмотр

Имя:		Имя:		Имя:	
№	Имя	№	Имя	№	Имя
1	1. Бородинский хлеб	1	1. Бородинский хлеб	1	1. Бородинский хлеб
2	2. Бородинский хлеб	2	2. Бородинский хлеб	2	2. Бородинский хлеб
3	3. Бородинский хлеб	3	3. Бородинский хлеб	3	3. Бородинский хлеб
4	4. Бородинский хлеб	4	4. Бородинский хлеб	4	4. Бородинский хлеб
5	5. Бородинский хлеб	5	5. Бородинский хлеб	5	5. Бородинский хлеб
6	6. Бородинский хлеб	6	6. Бородинский хлеб	6	6. Бородинский хлеб
7	7. Бородинский хлеб	7	7. Бородинский хлеб	7	7. Бородинский хлеб
8	8. Бородинский хлеб	8	8. Бородинский хлеб	8	8. Бородинский хлеб
9	9. Бородинский хлеб	9	9. Бородинский хлеб	9	9. Бородинский хлеб
10	10. Бородинский хлеб	10	10. Бородинский хлеб	10	10. Бородинский хлеб
11	11. Бородинский хлеб	11	11. Бородинский хлеб	11	11. Бородинский хлеб
12	12. Бородинский хлеб	12	12. Бородинский хлеб	12	12. Бородинский хлеб
13	13. Бородинский хлеб	13	13. Бородинский хлеб	13	13. Бородинский хлеб
14	14. Бородинский хлеб	14	14. Бородинский хлеб	14	14. Бородинский хлеб
15	15. Бородинский хлеб	15	15. Бородинский хлеб	15	15. Бородинский хлеб
16	16. Бородинский хлеб	16	16. Бородинский хлеб	16	16. Бородинский хлеб
17	17. Бородинский хлеб	17	17. Бородинский хлеб	17	17. Бородинский хлеб
18	18. Бородинский хлеб	18	18. Бородинский хлеб	18	18. Бородинский хлеб
19	19. Бородинский хлеб	19	19. Бородинский хлеб	19	19. Бородинский хлеб
20	20. Бородинский хлеб	20	20. Бородинский хлеб	20	20. Бородинский хлеб
21	21. Бородинский хлеб	21	21. Бородинский хлеб	21	21. Бородинский хлеб
22	22. Бородинский хлеб	22	22. Бородинский хлеб	22	22. Бородинский хлеб
23	23. Бородинский хлеб	23	23. Бородинский хлеб	23	23. Бородинский хлеб
24	24. Бородинский хлеб	24	24. Бородинский хлеб	24	24. Бородинский хлеб
25	25. Бородинский хлеб	25	25. Бородинский хлеб	25	25. Бородинский хлеб
26	26. Бородинский хлеб	26	26. Бородинский хлеб	26	26. Бородинский хлеб
27	27. Бородинский хлеб	27	27. Бородинский хлеб	27	27. Бородинский хлеб
28	28. Бородинский хлеб	28	28. Бородинский хлеб	28	28. Бородинский хлеб
29	29. Бородинский хлеб	29	29. Бородинский хлеб	29	29. Бородинский хлеб
30	30. Бородинский хлеб	30	30. Бородинский хлеб	30	30. Бородинский хлеб

Страница 1 из 4

Для установки просмотра по две страницы нажмите кнопку  на командной панели.

Параметры страницы подбирают так, чтобы максимально занять информацией печатный лист, а шрифт при этом не оказался бы слишком мелким. Рекомендуется опробовать следующий набор параметров: все поля – 0, масштаб – 70 % (А4, портрет, один экземпляр на страницу). Если на листе остается много свободного места, увеличьте масштаб и просмотрите результат. Если все колонки отчета не умещаются на две страницы, уменьшите масштаб. В очень редких случаях большого меню, содержащего много блюд, потребуется печать широкого меню-требования более чем на двух листах А4 по ширине. Меню-требование для 2-3 категорий питающихся обычно умещается лицевой стороной на паре листов А4 и оборотной стороной – еще на паре листов. Пары лицевых и тыльных листов склеивают, получая аналог листа А3, что является простым и экономичным решением из-за сравнительно более высокой стоимости печати формата А3.

Бракераж

Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции используется для регистрации качества готовых блюд и разрешений на выдачу. Форма журнала 6-лп приложена к «Инструкции по организации лечебного питания».

Программа позволяет оформить лист журнала как кратко, по составу приемов пищи, так и более подробно – с указанием состава блюд. Инструкция не содержит примеров заполнения или однозначных указаний, следует ли вписывать состав блюд в бракераж, поэтому решение принимается в каждом пищеблоке.

Подписывает разрешение на выдачу блюд дежурный врач, а в тех случаях, когда на деятельность пищеблока распространяется СанПиН-3590 [12], и другие члены бракеражной комиссии.

① Для указания состава бракеражной комиссии, включая случай, когда она состоит из одного дежурного врача, вводят документ «Назначение бракеражной комиссии».

Другие возможности «Помощника»

Кроме обеспечения типовых действий, «Помощник диетсестры» позволяет выполнять и некоторые более тонкие операции. В форме «Помощника» приведены ссылки на документы «Калькуляция», «Порционник (заявка на питание)», где хранятся данные текущего расчета, а также ссылки на печать других первичных документов, связанных с документом «Калькуляция».

Дополнительные возможности для диетсестры

Кроме «Помощника диетсестры», конфигурация «Диетическое питание» предоставляет ряд средств для более гибкой организации работы диетсестры, выходящей за рамки простых типовых ситуаций.

Работа с документом «Калькуляция»



Работу по составлению, расчету и оформлению меню на следующие дни можно вести непосредственно в форме документа «Калькуляция» (без использования «Помощника диетсестры»). Каждый такой документ предназначен для проведения одного конкретного расчета: меню основного, меню дополнительного, расчета наряда-заказа цеху и т. д. Для каждого учетного дня может составляться несколько документов «Калькуляция», например, отдельно по довольствующимся и сотрудникам.

Форма документа «Калькуляция» содержит на отдельных закладках: общие сведения о расчете, состав блюд с численностью питающихся и раскладкой продуктов, итоговые сведения о продуктах с возможностями проверки складского остатка и дозаказа недостающих продуктов.

Замена блюд и продуктов

В форме документа «Калькуляция» на закладке «Блюда» отображается самая важная информация этого документа – состав блюд по приемам пищи и число порций по категориям питающихся. Здесь также выводится раскладка блюд.

Проверка складских остатков

Общее количество продуктов в форме документа «Калькуляция» показывается на закладке «Продукты». В каждой строке таблицы продуктов правее количества, рассчитанного на общее число порций, выводится доступный к выписке складской остаток.

Дозаказ недостающих продуктов

При ведении складского учета продуктов в программе и, как следствие, наличии обоснованных данных о доступных остатках продуктов, можно выполнить расчет недостающих продуктов для дозаказа их поставщику.

При таком расчете учитываются: уже имеющиеся остатки продуктов; потребность в продуктах на дату расчета; типовое

округление при заказе-поставке продуктов. Результат расчета записывается в документ «Заказ поставщику».

Составление расходных накладных

При проведении документа «Калькуляция» в учете выполняется списание продуктов со склада, без создания дополнительных расходных документов. Такой упрощенный порядок, рекомендованный инструкцией по бухгалтерскому бюджетному учету, применим в большинстве пищеблоков лечебных организаций. В то же время в некоторых организациях может потребоваться более сложный и детальный учет расхода продуктов, с составлением расходных накладных.

📌 Для переключения режима списания продуктов в подсистеме «Администрирование» нажмите *Настройка системы – Учет* и установите (или снимите) флажок «Выполнять движение продуктов по Калькуляции», а затем нажмите *Записать и закрыть*.

Меню на возврат или дополнение

На основании документа «Калькуляция» может быть составлен дополнительный документ-калькуляция, отражающий последние изменения в численности питающихся и соответствующие изменения в расходе продуктов. Такие изменения могут как со знаком «минус» (уменьшение числа питающихся) – и тогда составляется «меню на возврат», так и со знаком «плюс» – тогда составляется «дополнительное меню».

Учет продуктов



Задачей складского учета продуктов в компьютерной системе является оперативное ведение сведений об остатках, приходе и расходе продуктов, с учетом планов на ближайшие дни, поскольку меню создаются, а заказы поставщикам подаются на будущие дни. Складской учет ведется по номенклатуре и партиям, в складских единицах измерения (батоны, пачки, банки и

т. д.), с регистрацией сроков годности, документов о происхождении и другой информации, необходимой при организованном диетическом питании.

Кроме оперативной информации об остатках, программа обеспечивает формирование первичных документов и отчетности на стандартных бланках, проведение инвентаризации в конце периода (месяца).

Складской учет продуктов ведется параллельно с работой диетсестры по составлению, расчету и оформлению меню. Подсистемы «Калькуляция» и «Учет продуктов» используют общую номенклатуру продуктов и обмениваются информацией. Складской учет получает от калькуляции сведения о расходе продуктов, в свою очередь, при калькуляции используются сведения о наличии продуктов и их ценах.

Приход продуктов



Все приходные документы вводятся в журнале «Приход».

Для создания новой приходной накладной в форме списка документов «Приход» нажмите *Создать*.

Если продукт вводится не впервые, цена автоматически подставляется из ранее вводившихся значений, пользователь при необходимости вводит изменение.

Значение единицы измерения для продукта заполняется из реквизита «Типовая складская единица». Пользователь может выбрать другое значение единицы из справочника.

Сведения о стоимости продукта следует вводить в строке приходной накладной, даже если на складе стоимостной учет не ведется, – эти сведения затем используются в отчетности, переносятся в бухгалтерский учет, используются для взаиморасчетов с поставщиком.

Информацию о стоимости можно вводить **ценой** или **суммой**. После ввода выполняется пересчет соседнего поля.

Проведенный в учете приходный документ увеличивает складской остаток продуктов. Для просмотра записей регистров, создаваемых при проведении документа «Приход», нажмите *Перейти* и выберите нужный регистр. Например, записи о количестве продуктов ведутся в регистре «Номенклатура на складах».

Отчет «Приходный ордер»

По введенному приходному документу обычно не распечатывают отчеты, т. к. бумажный документ уже имеется (а принимать в пищеблок товары без документального сопровождения запрещается).

Распечатка требуется в отдельных случаях: при расхождении данных фактической поставки и поступившего документа, а также при обнаружении ошибок в приходном документе (например, связанных с округлением цен или количества при разных единицах измерения).

Отчет «Свод по поставщикам»

Перечень введенных в информационную базу приходных документов за период можно получить, используя отчет «Свод по поставщикам».

Данные в отчете группируются по поставщикам и датам поставки, с выводом соответствующих подытогов.

Сведения договора о поставке

Программа позволяет вести сведения по договорам поставки и использовать их в приходе продуктов.

В форме документа (на закладке «Общие сведения») при реквизите «Поставщик» размещена ссылка для выбора договора по этому поставщику. По умолчанию этот реквизит заполняется основным договором для данного поставщика.

В условиях договора могут быть указаны конкретные цены на поставку, отдельно по каждой номенклатуре продукта. Для заполнения цен из условий договора в документе «Приход» используют команду *Действия – Заполнить входящие цены*.

Остатки продуктов



Записи о приходе и расходе продуктов суммируются в регистре «Остатки». Традиционным для бухгалтерского учета способом просмотра и распечатки сведений о наличии продуктов является оборотно-сальдовая ведомость (ОСВ) – отчет, формируемый программой по данным этого регистра.

- ① Для формирования оборотно-сальдовой ведомости в подсистеме «Учет продуктов» в группе команд «Отчеты» нажмите *Оборотно-сальдовая ведомость*.
- ① После изменения периода отчета и других исходных данных (склад и др.) нажмите *Сформировать* для обновления табличного документа.

Сформированный табличный документ можно распечатать на принтере.

В «Оборотно-сальдовой ведомости» для детализации сведений о движении продуктов используется расшифровка.

№	Продукт	Ед.изм.	Нач.сальдо	Приход	Расход	Остаток
1	Абрикосы	кг		20	17	3
2	Биойогурт	кг		4	4	

Табло складов



Для просмотра остатков и другой информации, касающейся работы склада в конкретный текущий день, используется «Табло складов». Большую часть этой формы занимает таблица остатков. Ниже нее расположены списки складских документов.

Для отображения сведений об остатках продуктов (по данным учета в компьютерной системе) введите **дату**.

Если учет в системе ведется по нескольким складам, для отметки нужных складов нажмите кнопку выбора (F4) в поле «Склады».

Выбор ячейки таблицы остатков (двойной щелчок мыши) выводит справку о движении продукта.

Для распечатки на принтере типовых отчетов по движению продуктов (оборотной ведомости, складской карточки)

соответствующие кнопки размещены в подменю «Печать» в командной панели формы.

Формирование отчетов по складу



В повседневном учете для просмотра и распечатки сведений об остатке и движении продуктов используют оборотно-сальдовую ведомость и складскую карточку. При выписке расходных документов их распечатывают на стандартных бланках накладных, требований, заборных листов и др. – как это принято в вашей организации.

В конце месяца (учетного периода) формируют регистры бюджетного учета: накопительную ведомость по приходу, накопительную ведомость по расходу, оборотную ведомость по нефинансовым активам.

В программе предусмотрены также и другие отчеты, такие как свод по расходу, свод по поставщикам.

ОСВ настраиваемая

Типовые действия кладовщика по учету продуктов обеспечиваются отчетом «Оборотно-сальдовая ведомость». В тех случаях, когда для анализа наличия и движения продуктов по местам хранения требуются более широкие возможности отбора, упорядочения, возможность собственных настроек отчетов, используется отчет «Оборотно-сальдовая ведомость (настраиваемая)», обеспечивающий в дополнение к типовым возможностям ОСВ (остатки и обороты по количеству и сумме), также и более широкий спектр настроек:

- Отчет по всем складам или одному складу.
- Возможность детализации движений до документа непосредственно в ОСВ.
- Группировка с подытогами на уровнях: номенклатуры, партии, склада, организации.
- Возможность указания сортировки записей, состава полей, оформления отчета, задания колонтитулов.
- Отчет содержит несколько вариантов:
 - Оборотно-сальдовая ведомость по складам;

- Оборотно-сальдовая ведомость по МОЛ;
 - Оборотно-сальдовая ведомость в разрезе партий;
 - Оборотно-сальдовая ведомость по номенклатуре контрагента (при партионном учете).
- Возможность создания пользователем собственных вариантов отчетов – средствами Системы компоновки данных 1С. В таких пользовательских вариантах отчетов можно указать состав полей, отбор, группировку записей, оформление. Например, можно настроить разные варианты отчета для разных складов, разных групп товаров и т. п.

Заказ поставщику



Кроме учета складского остатка продуктов, программа обеспечивает работу по заказу продуктов поставщику. Расчет количества заказываемых продуктов выполняется: 1) по меню на следующие дни и планируемому числу питающихся, 2) за вычетом уже имеющихся на складе остатков, 3) с округлением до единиц измерения принятых при заказе.

Заказы поставщикам (рассчитанные автоматически или введенные вручную) сохраняются в базе данных и используются для ускорения ввода приходных накладных.

Рассмотрим ход расчета поэтапно.

Исходные данные общего характера (состав **рационов, поставщиков, приемов пищи**) меняются редко, их нужно заполнить при первом запуске расчета, эти данные затем будут использоваться и в последующих сеансах расчета.

В таблицу «**Рационы**» добавьте строки по каждому из рационов (типовых меню), которые будут использоваться для расчетов. Здесь же можно отметить флажком тот рацион, по которому будет рассчитываться проба (плюс одна порция к числу питающихся).

В таблицу «**Поставщики**» добавьте строки по каждому из поставщиков. Если поставку выполняет один поставщик и не нужно объединять дни заказа, таблицу поставщиков можно оставить незаполненной. Кнопка *Заполнить* добавляет строки по

всем поставщикам, которые указывались в документах «Приход», «Заказах» или справочнике Продукты в поле «Основной поставщик». Также здесь можно заполнить поле «Основной поставщик» – это значение будет использовано для тех продуктов, где этот реквизит еще не заполнен, – возможность полезна в самом начале работы, когда по многим продуктам типовой поставщик еще не указан.

В списке **приемов пищи** нажмите *Заполнить* и установите флажки у тех приемов пищи, которые будут использоваться для расчета.

При установленном флажке «Учитывать остатки» открывается список **складов** (мест хранения) – всех записей справочника «Получатели», у которых установлен флажок «Вести материальный учет». В списке складов установите флажки для тех складов, откуда будут считываться остатки. Если в данный момент точный складской учет еще не ведется (числовые значения остатков в системе неверны), то расчет можно провести только по потребности в меню – в этом случае снимите флажки со всех складов, чтобы таблица складов не содержала ни одного отмеченного склада.

На закладке «**Список дней**» введите период расчета. В соответствии с календарем питания в списке дней будут заполнены номер недели и дня по циклу типовых меню – сведения из меню этих дней будут использоваться для расчета потребности продуктов.

На закладке «**Численность**» вводят плановое количество питающихся по дням и приемам пищи. Первоначально таблица заполняется сведениями из «Заявок».

На закладке «**Периоды заказа**» заполняется таблица периодов по каждому из поставщиков. Первоначально периодом заказа является отдельный день. При расчете заказа на несколько дней смежные дни можно объединить в один период (если это конечно, соответствует логике завоза продуктов). Для объединения

выделите несколько строк (Shift + мышь или Ctrl + мышь) и нажмите кнопку «+» над таблицей.

На закладке «**Список продуктов**» можно просмотреть остатки продуктов.

На закладке «**Расчет потребности продуктов**» нажмите *Заполнить* для расчета потребности в продуктах на указанные дни. В расчетной таблице для каждого дня расчета выводится отдельная колонка, в которой сверху показывается потребность, а снизу – количество к дозаказу с учетом имеющегося остатка. Общее значение расхода и потребности к дозаказу выводится в правой, итоговой колонке.

Отчет «Заказ поставщику на продукты (сводный)»

При необходимости объединить в одном печатном документе данные нескольких заказов используют отчет «Заказ поставщику. Для его формирования:

- В форме списка документов «Заказы поставщикам» выделите несколько документов – при нажатом Ctrl или Shift нажмите левую кнопку мыши (или используйте клавиши со стрелками).
- Нажмите *Печать – Заказ поставщику на продукты (сводный)*.
- Отчет будет сформирован автоматически.

Параметр отчета «Выделенные заказы» будет заполнен списком выделенных вами строк документов.

Приход на основании заказа поставщику



При ведении «Заказов поставщикам» создать приходный документ можно быстрее, чем при ручном вводе. Использовать данный прием рекомендуется в тех случаях, когда поставка продуктов ведется в соответствии с подаваемыми пищеблоком заказами на поставку продуктов.

В списке заказов поставщикам найдите нужный документ-заказ (его дата совпадает с датой документа поставщика) и нажмите *Создать на основании – Приход*.

Форма приходного документа будет автоматически заполнена данными «Заказа поставщику». Потребуется ввести только оставшиеся незаполненными данные. Например, для вписывания цен продуктов из прошлых поставок нажмите *Заполнить входящие цены* в контекстном меню таблицы продуктов (правая кнопка мыши). Также может потребоваться ввести **склад, договор, счет-фактуру** или другие данные.

Отчет «Исполнение заказа поставщику»

Для контроля исполненности заказа используют отчет «Исполнение заказа поставщику». Для того чтобы сформировать отчет:

- В форме списка документов «Заказы поставщикам» выделите курсором нужный заказ.
- Нажмите *Печать – Исполнение заказа поставщику*.
- Отчет будет сформирован автоматически. Параметр отчета «Заказ поставщику» при этом будет заполнен автоматически.

Обмен с поставщиком

Данные документов «Заказы поставщикам» могут быть выгружены в виде xml-файлов формата CommerceML.

Для выполнения обмена данными:

- В подсистеме «Обмен данными» выберите *Сервис – Обмен с поставщиком*. Будет запущена обработка «Обмен с поставщиком», представляющая собой пошаговый мастер для выполнения операции формирования файлов выгрузки. Для перехода к следующему шагу нажмите *Вперед*.
- На закладке «Настройка» укажите Дату обмена и нажмите *Вперед*. Остальные параметры обычно указывают только при начальной настройке, они запоминаются для последующих сеансов работы.

Выписка расходного документа



В пищеблоке лечебной организации бóльшая часть расхода продуктов рассчитывается на меню-раскладку. Однако в некоторых случаях (возвраты, списания, сухой паек и пр.) требуется оформлять выдачу продуктов помимо меню.

Для создания нового расходного документа в подсистеме «Учет продуктов»:

- нажмите *Перемещение товаров*, а затем в открывшейся форме списка документов нажмите *Создать*;
- выберите **вид операции**, например «Списание»;
- заполните данные заголовка документа:
 - **Дата** – если она отличается от текущей;
 - **От кого** – значение выбирается из справочника «Получатели» (из перечня складов);
 - **Кому** (получатель) – значение заполняется по мере надобности (выбирается из справочника «Получатели»);
- заполните табличную часть документа. В том случае, когда в поле «От кого» указан склад, по которому ведется учет остатков, кнопка *Добавить* над таблицей продуктов открывает форму «Выбор из наличия», содержащую перечень доступных к выписке продуктов. Введите **количество** выписываемых продуктов. Закончив выписку всех требуемых продуктов, нажмите *Записать*;
- нажмите *Провести и закрыть*.

Распечатка бумажных расходных документов



Для распечатки расходных документов на принтере в форме списка документов «Перемещение» следует выделить курсором нужный документ, нажать *Печатать* и затем выбрать требующуюся форму (накладная, требование, акт списания, сводное требование).

Накладные

Для накладных по команде *Печать*, кроме распечатки отдельных документов, доступна и массовая печать. Для этого перед командой *Печать* выделите в списке документов несколько нужных (для выделения/отметки документов при нажатой Ctrl или Shift нажимайте левую кнопку мыши или используйте клавиши со стрелками). На печать будут выводиться все помеченные документы.

Для печати накладных в программе можно использовать бланки: ОП-4, форма 434, требование-накладная ОКУД 054204, ТОРГ-12, ТОРГ-13, ТТН 1-Т. Конкретная форма выбирается в соответствии с порядком, принятым в вашей организации. Выбрать **выходную форму** (формат бланка) можно, нажав *Настройки...* в форме отчета.

Требование

Для распечатки Требований в программе используются бланки: форма 0504204, ОП-3, М11. Конкретная форма выбирается в соответствии с порядком, принятым в вашей организации. Выбрать **выходную форму** (формат бланка) можно, нажав *Настройка...* в форме отчета.

Акт о списании

Для распечатки Актов в программе используются бланк формы ТОРГ-16. Кнопка *Настройки...* в форме отчета открывает форму для указания параметров отчета:

- **Подписи** – на этой закладке настройки указывают ссылки на должности ответственных лиц, чьи фамилии распечатываются на бланке (руководитель, кладовщик и т. п.). По данной ссылке будут выбираться конкретные подписные данные из регистра «Исполнители должностей», на дату документа.

Создание расходной накладной на основании калькуляции



Списание продуктов со склада после расчета меню выполняется при проведении в учете документа «Калькуляция». Это соответствует порядку, установленному инструкцией по

бюджетному учету, когда меню-требование является основным первичным документом для выдачи продуктов со склада на производство.

В некоторых случаях такой упрощенный порядок оформления расхода может оказаться недостаточным. Например, может потребоваться последующая корректура рассчитанного расхода или разделение расходных накладных по источникам финансирования (видам движения средств) и т. д. В таких случаях используют более детальную схему учета, с созданием на основании «Калькуляции» расходных накладных.

Сводное требование

В тех случаях, когда печатный документ необходимо составить с включением в него сразу нескольких документов перемещения, используют отчет «Сводное требование» (в подсистеме «Учет продуктов» – Отчеты – Сводное требование).

В качестве исходных данных для отчета заполняют список документов вида «Перемещение ТМЦ» и/или «Калькуляция». В одном печатаемом документе можно указать одновременно и Перемещения, и Калькуляции. Для выбора документов используется форма списка документов соответствующего вида.

Учет по партиям

Сведения об остатках продуктов ведутся по количеству и сумме, отдельно по каждой номенклатурной позиции продукта. Дополнительно к этому система предусматривает возможность ведения партионного учета, когда для каждой номенклатурной позиции ведется список ее партий. Каждой партии свойственны собственные: единица измерения, срок годности, наименование, сведения о происхождении (санитарные сертификаты и т. п.). Поскольку более тщательный партионный учет ведется не во всех пищеблоках, в компьютерной системе возможность ведения партий является опциональной (отключаемой).

Партионный учет включается для конкретного склада. Для его включения в подсистеме «Учет продуктов» откройте список складов (нажмите *Получатели*), откройте форму нужного склада

и установите флажок «Вести учет партий». После нажатия *Записать и закрыть* система для данного склада начнет учет остатков по партиям, а в формах приходно-расходных документов будут отображаться реквизиты партий.

Срок годности

При партионном учете программа обеспечивает возможность учета сведений о сроке годности каждой отдельной партии продукта.

В форме элемента справочника «Партии» пользователь может из документов поставщика ввести **Срок окончания хранения**. Это предельный срок, до которого допускается использование продукта, включая дату и время.

При отсутствии явно документированных сведений о сроке окончания хранения для его расчета используется **Дата производства** данной партии продукта (включая дату и время) и сведения о **предельном сроке хранения (в часах, днях)** из справочника «Продукты». Эти реквизиты доступны для ввода непосредственно в форме партии и после ввода запоминаются в соответствующем элементе справочника «Продукты» для последующих расчетов по данному продукту. Справочные сведения о предельном сроке хранения одинаковы для номенклатуры продукта в целом и не зависят от конкретной партии.

Отчет «Партии с заканчивающимся сроком годности»

Отчет используют для контроля сроков использования учтенных на конкретном складе продуктов.

В отчет выводятся сведения о партиях продукта (наименование, количество), даты поступления, предельный срок хранения, % срока годности. Сведения о сроке хранения для отчета получаются из данных партий (с.42).

Полученные данные используются для принятия решения о возврате товара, или о срочной его реализации, или списании просроченных партий.

Списание просроченных партий

Продукты с истекшим сроком использования не допускаются к приготовлению блюд. Возврат поставщику или списание на затраты регистрируются в системе соответствующим документом перемещения.

Для автоматизированного исключения из учета партий продуктов, для которых (на основании данных системы) зафиксировано истечение предельного срока использования, в программе «Диетическое питание» используют обработку «Списание просроченных партий». Для ее запуска в подсистеме «Учет продуктов» выберите *Сервис – Списание просроченных партий*.

Данные о продуктах с истекшим сроком хранения берутся программой из записей партионного учета.

Распечатку созданного документа списание выполняют в форме списка документов перемещения.

Завершение периода учета

Обычным периодом для бухгалтерского учета продуктов является месяц, по завершении которого проверяется наличие и заполненность всех первичных документов, составляются итоговые отчеты, рассчитывается фактическая себестоимость (суммы списания) продуктов.

Расчет фактической себестоимости



Фактическая себестоимость товаров определяется расчетом за период. В приходных документах сумма приводится явно, расчет необходим лишь для расходной части товарооборота.

В общественном питании большинство расходных документов создается еще до получения всех приходных документов (в плановом порядке). В таких заранее составленных документах есть точное количество продуктов, но сумму (в общем случае) возможно рассчитать только после регистрации в системе всех приходных документов, дата и время которых менее момента списания продуктов в расходном документе. Поэтому фактическая себестоимость (списания) обычно рассчитывается по итогам

учетного периода, после получения и проведения в учете всех приходных документов.

Обычно расчет себестоимости выполняется по итогам месяца.

Расчет суммы (себестоимости) выполняется по начальному остатку и приходу, с получением средневзвешенных значений.

В некоторых организациях помимо такого расчета по итогам периода используют также промежуточные данные («плавающую среднюю»).

Для отображения сведений о себестоимости в программе используются отчеты (см. ниже), а для окончательного расчета себестоимости – расчет в документе «Закрытие периода»

Отчет «Ведомость анализа фактической себестоимости»

Отчет представляет собой специализированную оборотно-сальдовую ведомость, где по каждому продукту (партии продукта) выводится история изменения себестоимости. Приходы и расходы выводятся в отдельных колонках, после каждой операции выводится остаток. Данные размещаются так, чтобы расходы размещались после прихода за ту же дату.

Справочно выводится информация об обнаруженных расхождениях данных, зафиксированных в конкретных документах и полученных по расчету (заново).

Обнаруженные расхождения себестоимости выводятся в колонке «Комментарий». Для быстрого перехода к следующей/предыдущей строке с обнаруженным расхождением («проблемой») в командной строке формы размещены кнопки *Перейти к следующей проблеме* и *Перейти к предыдущей проблеме* (с большими синими стрелками).

Отчет «Себестоимость (остатки и обороты)»

Отчет используется для документирования результатов расчета себестоимости. Он представляет собой оборотно-сальдовую ведомость в суммовом выражении (по себестоимости), менее детальной, чем «Ведомость анализа фактической себестоимости».

Отчет «Движения по себестоимости»

Отчет выводит перечень записей, формирующих себестоимость по одному конкретному за указанный период. Используется для анализа ситуаций в учете.

Документ «Закрытие месяца»



Этот документ обеспечивает типовые действия по учету продуктов, выполняемые в конце месяца. Каждому из этих действий в форме документа соответствует свой флажок-параметр. Пользователь может выполнить все действия или только некоторые из них.

- 1) **Расчет фактической себестоимости** по каждому продукту выполняется после ввода в информационную базу всех приходных документов. Поскольку меню-требования составляются на будущие дни (еще до ввода в информационную базу приходных документов), расчет фактической себестоимости невозможно выполнить при создании меню-требования. Заметим, что в повседневном учете эти сведения и не требуются. Инструкция по бюджетному бухгалтерскому учету рекомендует рассчитывать себестоимость израсходованных продуктов в конце месяца (в накопительной ведомости по расходу). Программа выполняет расчет сумм списания и формирует проводки по себестоимости.
- 2) **Установка даты запрета изменений.** В компьютерной системе по завершении обработки данных за период рекомендуется установить запрет изменений за прошлый, уже отработанный период. В ручном учете этому действию соответствует сшивка всей «первички» за месяц в общую папку, из которой затем уже не вынимают отдельные документы.

Регистры бюджетного учета



В конце месяца, после ввода всех приходных и расходных документов, в компьютерной системе складского учета продуктов формируют отчеты, являющиеся регистрами бюджетного учета:

- Накопительную ведомость по приходу продуктов питания,

- Накопительную ведомость по расходу продуктов питания,
- Оборотную ведомость по нефинансовым активам (НФА) – в части продуктов питания.

Ссылки на эти отчеты собраны в подсистеме «Учет продуктов» в подразделе «Регламентные отчеты».

Сводные отчеты

По завершении учетного периода (месяца) рекомендуется сформировать и распечатать итоговые отчеты за период:

- **Оборотно-сальдовая ведомость (за период).** Порядок формирования отчета описан на с.35. Ведомость следует распечатать по всем зарегистрированным в системе складам (местам хранения), устанавливая период – отчетный месяц.
- **Свод по поставщикам.** Содержит как общий оборот по каждому из поставщиков, так и расшифровку до уровня документа. Для формирования отчета в подсистеме «Учет продуктов» выберите *Отчеты – Свод по поставщикам*, введите даты начала и конца месяца, нажмите *Сформировать*.

Сформированные отчеты рекомендуется включать составной частью в общий бухгалтерский отчет за месяц.

Инвентаризация



Сверка реальных остатков продуктов с данными бухгалтерского учета (инвентаризация) проводится не реже раза в год или при смене ответственного лица. В компьютерной системе для регистрации обнаруженных различий (излишков и недостач), а также оформления инвентаризационной описи на бумаге используется документ «Инвентаризация склада».

В дополнение к традиционным случаям инвентаризации в компьютерной системе данный инструмент учета используют и для фиксации одиночных фактов сверки остатков (не сплошной инвентаризации) без создания комиссии и оформления полного пакета документов по инвентаризации.

Общий порядок работы с инвентаризацией в компьютерной системе: 1) создать новый документ, указать склад и дату инвентаризации, заполнить остаток по данным учета, 2) заполнить данные о фактических остатках, 3) провести документ в учете и распечатать инвентаризационную опись.

- Ⓞ Для входа в список документов инвентаризация в подсистеме «Учет продуктов» нажмите *Инвентаризация склада*.
- Ⓞ Для создания нового документа «Инвентаризация» в форме списка нажмите *Создать*.

Контроль рациона



Фактически предоставленный пациентам рацион питания контролируется по диетологическим параметрам, а при необходимости – и по стоимости.

Накопительная ведомость по диетологии

Ведомость формируется для контроля натуральных норм потребления (по продуктовым группам). В ней сводные данные о потреблении продуктов из ранее выполненных «Калькуляций» суммируются по продуктовым группам, полученные итоговые значения сопоставляются с нормативами потребления с выведением отклонений абсолютных и относительных.

Суточные наборы продуктов (по группам), с которыми сравнивается фактическое потребление, указаны в «Инструкции по лечебному питанию» [1] (Таблицы 2-6). Изменения в нормах потребления периодически публикуются в приказах Минздравоохранения РФ (№ 624 от 7 октября 2005 года [4], № 316 от 26 апреля 2006 года [3], № 395н от 21 июня 2013 года [2]).

Для некоторых учреждений, организующих диетическое питание, нормы утверждаются специальными документами, такими как постановление Правительства РФ № 659 от 7 ноября 2005 года [9] о нормах обеспечения детей-сирот.

Сводка по нутриентному составу фактического рациона



Для контроля нутриентного состава фактического рациона используется накопительная ведомость, суммирующая сведения из ранее выполненных калькуляций по набору нутриентов (числовых характеристик пищевой ценности) – калорийность, белки, жиры, углеводы, витамины и т. д. Итоговые значения затем сопоставляются с нормативами потребления с выведением отклонений, абсолютных и относительных.

Значения норм потребления вводят отдельно для каждой из категорий питающихся, на закладке «Нормы по нутриентам».

Сведения для отчета берутся из нутриентного состава блюд в меню соответствующих дней (не суммируются по продуктам) и, таким образом, учитывают потери при кулинарной обработке.

Ведомость анализа стоимости



Ведомость используется для контроля стоимости фактического питания и используется на пищеблоке лечебной организации по необходимости. Например, даже если фактическую стоимость питания довольствующихся пациентов не требуется контролировать, может понадобиться учет стоимости питания сотрудников.

Отчет формируется, как правило, за месяц (хотя можно его сформировать и за любой другой произвольный период). Данные для отчета берутся из ранее выполненных калькуляций.

Справочники и нормативы

Продукты



Все продукты, используемые в меню лечебного учреждения, в компьютерной системе сводятся в единый справочник продуктов. На элементы этого справочника затем ссылаются строки раскладок блюд, приходно-расходные накладные и другие документы по учету продуктов.

Поскольку общее число продуктов в меню составляет несколько десятков (100-150 и более), для удобства работы общий перечень продуктов разбивают по товарным группам (мясные, молочные, бакалея и т. д.).

При необходимости пользователь может изменять состав справочника самостоятельно, добавляя, изменяя или удаляя строки продуктов.

Рекомендуется использовать изначально заполненные названия продуктов, даже если вы заново заполняете всю информацию о блюдах и меню (вводите свои рецептуры блюд). Не следует вводить новые номенклатурные позиции для различения продуктов по конкретным торговым маркам. Помните, что каждый продукт из справочника будет использоваться в рецептурах. Например, одна и та же номенклатура «Хлеб белый» будет использоваться для таких товаров с разными названиями, как «Батон нарезной», «Хлеб пшеничный (нарезка)» и т. п. Имейте в виду, что при необходимости конкретные особенности закупаемых партий продуктов (вес единицы, торговая марка) вводят в документе «Приход» (позднее, при ведении складского учета).

Базовая единица измерения, как правило, не изменяется после начала ведения учета продукта. Для большинства продуктов базовой единицей является кг, для яиц – штуки. Для пересчета яиц в граммы указывается вес штуки яйца – 40 г, в результате базовая единица измерения для яиц обозначается «шт040» (по аналогии с «бат450» для батона в 450 г и «пач250» для пачки в 250 г.

Единицы измерения продукта

Кроме базовой единицы измерения, для каждого продукта вводится ряд дополнительных единиц, используемых в различных ситуациях.

Единица измерения для блюд используется в раскладках блюд. Для весовых продуктов, имеющих в качестве базовой единицы килограммы, в блюдах часто используют граммы. А яйца в блюдах обычно измеряют в штуках.

Единица измерения для брутто в технологической карте указывается в граммах для яиц. При этом нетто печатается в штуках, а брутто – в граммах.

Единица измерения типовая складская содержит типовое значение, применяемое для данного продукта при составлении приходно-расходных накладных. При этом конкретная складская единица, используемая в конкретном приходно-расходном документе, может отличаться от типовой. У каждой партии продукта также может быть своя единица измерения.

Единица измерения заказа поставщику используется при расчете заказа продуктов для округления рассчитанного количества до удобной складской фасовки. Например, если сахар отгружают только мешками по 50 кг, в качестве единицы для заказа используем «меш50000», для которой указан вес 50 кг (50 000 г).

Информация для округления

Округление в блюдах – правило, используемое для данного продукта в раскладках блюд. Например, для округления до грамма указывают правило «0,001», до десятой доли грамма – «0,0001» (такая точность нужна для специй).

Округление при выписке – правило, используемое для продукта при выписке расходных документов. Например, если для картофеля нужно указать округление до 100 г, используют правило «0,1».

Округление в котле – правило, используемое для округления общего количества продукта по калькуляции.

Точность – число знаков после запятой при печати количества продуктов в меню-требовании. При незаполненном значении подразумевается, что точность составляет 3 знака после запятой.

Нормы отхода холодной обработки

Для целого ряда продуктов может быть указан стандартный размер отхода при холодной кулинарной обработке (иногда называемой «предварительной обработкой»). Напомним, что нормой отхода холодной обработки называют разницу между

количеством брутто и количеством нетто, отнесенную к брутто и выраженную в процентах.

$$\text{Отход}_{\text{д/о}} = \frac{\text{Брутто} - \text{Нетто}}{\text{Брутто}} \times 100 \%$$

Форма элемента справочника «Продукты» содержит хронологическую таблицу значений нормы отхода по данному продукту. Если значение нормы установлено документом «Акт проработки», ссылка на этот документ показывается в колонке «Документ-регистратор».

Нутриентный состав

Таблица нутриентного состава продукта содержит сведения в расчете на 100 г продукта. Состав нутриентов заполняется из справочника «Нутриенты».

Данные нутриентного состава продуктов используются затем при расчете состава блюд, а также и рационов в целом.

Каталог продуктов с нутриентным составом

Для заполнения сведений о нутриентном составе продуктов в программу «Диетическое питание» встроен каталог продуктов, сведения которого могут импортироваться в справочник «Продукты». Данные о продуктах получены из справочной научной литературы [38].

Данные отображаются в табличном документе, в строках – продукты, в колонках – нутриенты (в расчете на 100 г продукта).

Для загрузки данных каталога в справочник «Продукты»:

- Выделите продукты (строки таблицы), которые требуется загрузить. В частном случае это может быть всего одна (текущая) строка. Для выделения нескольких строк: при нажатой Ctrl или Shift нажимайте левую кнопку мыши или используйте клавиши со стрелками.
- Нажмите *Загрузить продукты в базу данных*.

Перечень загруженных продуктов будет выведен в окно сообщений (в нижней части экрана). Уже загруженные продукты показываются в таблице зеленым фоном.

Загруженные из каталога записи продуктов могут затем использоваться в рецептурах блюд, а также как источники сведений нутриентного состава для других продуктов – в форме продукта (на закладке Нутриенты) для этого используется команда «Копировать (от другого)».

Отчет «Сведения о пищевой ценности» (продуктов)

Отчет используется для вывода в табличном виде сведений о нутриентном составе продуктов.

Продуктовые группы

При контроле показателей фактического рациона питания используются натуральные нормы потребления по продуктовым группам: хлеб, мука, крахмал, макароны, крупы, картофель, овощи, фрукты, сухофрукты, соки, говядина, птица, колбаса, рыбопродукты и т. д. Состав продуктовых групп и нормы потребления по ним указаны в «Инструкции по лечебному питанию» [1]. Для автоматического формирования накопительной ведомости по продуктовым группам всю используемую номенклатуру продуктов распределяют по продуктовым группам.

Большинство продуктов относятся только к одной конкретной группе. Но существуют и сложные продукты, одновременно входящие в несколько продуктовых групп. Например, продукт «Молоко сгущенное с сахаром» одновременно входит в группы «Молоко» и «Сахар».

Для некоторых продуктов (концентрированных, сложносоставных) вводится коэффициент вхождения в продуктовую группу. Например, для упомянутой выше сгущенки коэффициент вхождения в группу «молоко» составляет 2,5, а для группы «сахар» он равен 0,44. Значения коэффициента вхождения определяют по рецептуре сложного продукта.

Данные для заказа поставщику

Данные этого раздела обычно указывают при расчете заказа продуктов, непосредственно в расчетной таблице, но могут быть внесены и заранее, в форме продукта.

Технические сведения о продукте

Данные этого раздела могут использоваться при разработке спецификаций к договорам на поставку продуктов и как справочные сведения.

Флажки-признаки учета

Не использовать в блюдах – флажок запрета использовать продукт в раскладках блюд. Такие продукты не будут отображаться в списке выбора при заполнении раскладки блюд.

Коды

Бухгалтерский код для выгрузки во внешнюю бухгалтерскую систему, обычно пятизначный цифровой код. Код используется в тех случаях, когда сопоставление справочников двух систем возможно только по коду. Для обмена с «1С:Бухгалтерией» данный код не используется, применяется наименование продукта, а при повторных обменах – внутренний уникальный идентификатор (GUID).

Код внешний – используется для выгрузки во внешнюю систему мониторинга питания.

Коды ОКП (см. «Технические сведения о продукте» с. 54).

Код – уникальный в справочнике порядковый номер. Система автоматически нумерует элементы справочника, изменять вручную код не рекомендуется. При организации обменов со внешними системами рекомендуется использовать не Код, а Наименование, GUID или упомянутые выше коды для бухгалтерии и внешней системы.

Синонимы

Альтернативные названия продукта (синонимы) используются при загрузке из внешних источников для сопоставления списка существующих продуктов с их названиями в загружаемой таблице.

Параметры для расчета цен

Ценовая группа (наценочная категория) – ссылка на справочник ценовых групп с правилами расчета себестоимости и продажной цены.

Наценка – типовой процент наценки для продукта.

Ставка НДС – ставка НДС (типовая для продукта).

Таблица «**Цены**» отображает хронологию значений цен на продукт, раздельно по видам цен. Значения цен устанавливаются документом «Ввод цен».



Блюда

В картотеке блюд по каждому блюду ведется полный набор характеризующих его сведений: наименование, выход, раскладка продуктов, текст описания, нутриентный состав, источник рецептуры и т. д. Сведения о блюде затем используются в расчетах расхода продуктов, пищевой ценности рациона, при распечатке карточек-раскладок, меню и других отчетов.

Рецептуры блюд можно загрузить из внешнего источника – файла формата «Рецептурник». Предусмотрена и ручная редакция рецептов самим пользователем.

Раскладка продуктов

Центральной информацией блюда является **состав продуктов**. В этой таблице для каждого продукта указывается норма закладки **нетто** и **брутто**, процент **отхода** при холодной обработке, а также дополнительные реквизиты: кондиция сырья, отход при кулинарной обработке, выход после кулинарной обработки и другая информация, используемая при оформлении карточки блюда и в расчетах.

При вводе значений по строкам выполняется расчет общего веса блюда. Он определяется как сумма значений нетто, уменьшенная на процент отхода при кулинарной обработке (**% к. о.**). Выход блюда не всегда совпадает с суммой ингредиентов, поэтому его часто вводят готовым значением из источника – книжного сборника рецептов. Для поддержки этой особенности программа содержит переключатель автоматического расчета выхода.

Конфигурация «Диетическое питание» позволяет вести расчет выхода блюда с учетом всех потерь, округлений и т. д. Мы рекомендуем при разработке новых рецептур блюд использовать средства автоматического расчета.

Потери при холодной обработке и кулинарной обработке

Нормы закладки продуктов в раскладке блюда приводятся значениями нетто и брутто. Разницу между брутто и нетто составляют потери при холодной обработке продукта. Такие потери принято выражать в процентном отношении к брутто и обозначать «% х. 0».

В блюдах, состоящих из нескольких продуктов, выход продукта-ингредиента определить можно не всегда, поскольку продукты смешиваются. В таких случаях используют общий для блюда процент потерь при кулинарной обработке.

Для точного автоматического расчета выхода блюда в состав раскладки включают и «технические» строки: вода, бульон. Например, если в раскладку блюда «макаронные вареные» не включить воду, отход к/о получается отрицательным – макароны развариваются. Избежать такой иррациональности (отрицательных «потерь») можно включением в рецептуру воды, тогда отход к/о будет иметь положительное значение и соответствовать степени выкипания при варке. Указание в раскладке полного состава ингредиентов позволяет контролировать правильность расчета выхода и норм закладки, а также дает возможность рассчитать для повара, сколько наливать воды на конкретное количество порций при готовке.

При автоматическом расчете выхода блюда встречается и такая ситуация: при варке бульона для супа мясо или кости после варки вынимаются из получившегося бульона. Для учета этого обстоятельства в строке раскладки предусмотрен флажок «Вынимается» – такие строки не будут увеличивать общий выход блюда.

Способы указания процента отхода при холодной обработке

Потери при холодной обработке для овощей принято нормировать в зависимости от сезона. Например, для картофеля используется 4 сезона (25 % с сентября по ноябрь, 30 % по январь, 35 % по март, 40 % далее), для моркови – 2 сезона (20 % до января, 25 % позднее). Такой порядок, утвержденный приказом Минторга СССР № 310 в 1980 году [28], используется в большинстве современных сборников рецептов.

Для других продуктов отход при холодной обработке может зависеть от блюда. Например, зеленый горошек консервированный при использовании в салате – 35 %, при использовании в супах – 0 % (вместе с рассолом).

Некоторые продукты вообще не имеют процента отхода при холодной обработке: сахар, мука, крупа и т. п.

Для таких продуктов, как куры, рыба или мясо, размер отхода при холодной обработке может определяться конкретной партией (кондицией) сырья. Для расчета значения отхода делают контрольные завесы и оформляют «Акт проработки».

Иногда процент отхода при холодной обработке явно указывается в сборнике рецептов.

Варианты замен продуктов в блюде

Для указания вариантов замен продуктов непосредственно в таблице состава продуктов добавляются подчиненные строки, помечаемые флажком «Не используется». Для продукта можно указать несколько вариантов замен. Для каждой строки замены указываются нетто, брутто и т. д. – аналогично обычным строкам состава блюд.

Строки замен со снятым флажком «Не используется» участвуют в расчете выхода блюда и других его характеристик (нутриенты, цены) наравне с обычными строками продуктов.

Текстовое описание блюда

Описание процесса приготовления блюда распечатывается в технологической карте блюда. При необходимости в отдельном поле заполняют **требования к оформлению и подаче блюда**.

Краткое описание блюда используется при печати меню и прејскуранта. Обычно краткое описание содержит список входящих в блюдо продуктов и формируется автоматически. Флажок «Ручная правка краткого описания» открывает поле для непосредственного редактирования оператором. Для запрета использования краткого описания блюда при печати меню устанавливают флажок «Не выводить краткое описание в меню».

Сведения об **источнике рецептуры** используются в распечатываемых технологических картах блюд. Источник рецептуры выбирается из справочника «Источники рецептур», **Номер из источника** содержит номер рецептуры или страницы в указанном источнике. Для блюд собственной разработки в качестве источника указывают значения «кулинарный совет», «проработка» и т. п.

Нутриентный состав блюда

Числовые сведения об энергетической и пищевой ценности блюда могут быть получены лабораторно, из справочной литературы или расчетом по составу продуктов.

Таблица нутриентов формы блюда содержит сведения на указанный вес блюда (на одну порцию).

Группы справочника блюд

Блюда картотеки можно разложить по группам справочника. Например, те блюда, что раньше использовались, а сейчас не нужны, можно поместить в группу «Неиспользуемые». При большом числе рецептов можно выделить отдельные группы справочника для закусок, первых и вторых и т. д. Можно выделить группу блюд «Для сотрудников», если их рецептуры отличаются от блюд диетического питания.

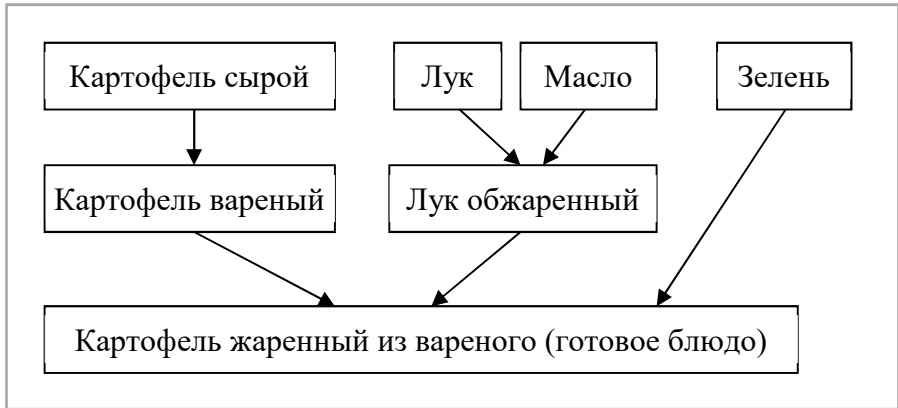
Для первичной классификации рецептов указывают **вид блюда** (бутерброды, закуски, супы, мясные и т. д.), значение

которого обычно соответствует разделам книг-сборников рецептов [37, 35, 30, 34, 33, 32, 31, 36, 48, 46].

Структура технологических процессов

В раскладке блюда продукты могут быть иерархически упорядочены в соответствии с порядком кулинарных операций. Для примера рассмотрим блюдо «Картофель, жаренный из вареного» с простой технологией: картофель чистят, затем варят; лук чистят и обжаривают на масле; картофель отваренный режут и обжаривают вместе с луком, солят; при подаче посыпают зеленью.

Иерархическая схема набора элементарных технологических процессов приведена на иллюстрации ниже.



Программа позволяет вводить в информационную базу подобные структуры и использует их для автоматического расчета выхода блюда.

Использование технологических процессов позволяет описать структуру блюда более подробно, чем это происходит при перечислении общего списка продуктов. Для каждого технологического процесса можно указать вид кулинарной обработки, учесть свойственные этому виду потери и рассчитать вес после кулинарной обработки (выход). В результате расчет выхода блюда выполняется автоматически, устраняя ошибки при вводе данных.

С использованием технологических процессов можно автоматически формировать составной выход блюда, где через дробь перечисляются важные составные части готового блюда. Например, выход борща с фрикадельками со сметаной может обозначаться как «210/30/10», что означает «210 г супа + 30 г фрикаделек + 10 г сметаны». При автоматическом формировании составного выхода каждая составляющая готового блюда в компьютерной базе представляет собой отдельный технологический процесс (верхнего уровня), по каждому из которых рассчитывается выход.

Если на верхнем уровне иерархии раскладки блюда используются и отдельные продукты, и техпроцессы, то при расчете выхода считается, что все продукты без техпроцесса образуют собой группу, аналогичную техпроцессу, по которой также рассчитывается выход.

Еще одним средством создания рецептур блюд являются блюда-компоненты, когда в раскладке блюда вместо продукта используется ссылка на другие рецептуры блюд. Иногда этот прием называют «блюдо в блюде».

Раскладки вложенных блюд будут рассчитываться при составлении меню (калькуляции) на конкретные дни. Количество для блюд указывается весом, в кг или г.

Дополнительные реквизиты строки блюда

В таблице раскладки блюд дополнительно к нормам закладки в реквизите «Примечание» можно указать произвольное краткое текстовое примечание.

Правее основной таблицы выводятся дополнительные сведения по текущей строке блюда. При перемещении по таблице (смене текущей строки) эти сведения обновляются.

Нумерация рецептур

Номер рецептуры представляет собой число, целая часть которого (5 знаков) обозначает номер рецептуры, а дробная десятичная часть (2 знака) – вариант рецептуры. Номера рецептур может указывать сам пользователь программы. Обычно эти номера

соответствуют нумерации рабочей картотеки блюд, применяемой в пищеблоке и, как правило, не совпадают с номерами из книги-источника (для ввода номеров из источника есть отдельный реквизит на закладке «Описание» в форме блюда).

Для точности и конкретности рекомендуется поддерживать уникальность номеров рецептов справочника блюд.

Для упорядочения и группировки рабочей картотеки блюд рекомендуется использовать общие правила нумерации. Например, рецепты с номерами 1-99 использовать для закусок и бутербродов, номера 100-199 – для первых блюд, 200-299 – для вторых блюд и т. д. При большом числе рецептов (а в конкретном пищеблоке их редко насчитывается более 300), можно использовать четырех- или даже пятизначные номера.

Номер рецептуры может быть введен непосредственно с клавиатуры или выбран при помощи специальной формы.

Прочие реквизиты блюда

Форма описания блюда содержит, кроме описанных выше механизмов, и другие реквизиты.

Примечание – используется для заметок пользователя по данному блюду.

Не использовать в меню – флажок запрета использования блюда при составлении меню. Такие блюда не показываются в списке выбора при заполнении типовых меню и документов «Калькуляция». Используется для отсеивания внутритехнологических рецептов (тесто, фарш и т. п.).

Блюдо-компонент – флажок, отмечающий что данное блюдо может использоваться как ингредиент в других блюдах, когда применяется схема «блюдо в блюде». В качестве таких блюд используются рецептуры пассеровки, входящей составной частью в супы, гарниры в составе сложных основных блюд.

Код – уникальный в справочнике номер. Присваивается автоматически и может использоваться для технической идентификации записи о блюде в информационной базе.

Реквизиты для расчета цен

Наценка – процент наценки для расчета продажной цены.

Округление – правило округления цены блюда.

Ставка НДС – ставка НДС для блюда.

Набор записей регистра «**Цены**» содержит хронологию значений цен блюда, отдельно по видам цен. **Документ-регистратор** – документ, зарегистрировавший установление цены. Кнопка *Расчет цены* открывает форму расчета учетной цены блюда по продуктам.

Печатные формы по блюдам

Карточка-раскладка

Распечатка выполняется на бланке формы 1-85 в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 330.

Технологическая карта

Распечатанная на бланке технологической карты карточка блюда используется при утверждении рецептуры, а также как нормативный документ для кухни.

В программе предусмотрены несколько бланков для распечатки технологических карт: по МР 2.3.6-0233-21 [13] (расширение СанПиН-3590), по ГОСТ 31987 [25], а также бланк традиционной формы (без кода формы). Конкретная форма бланка используется в соответствии с обычаем, сложившимся в вашей организации. В связи с распространенностью на практике и ранее использовавшихся бланков (устаревших), в программу включены формы из СанПиН-3049, 3155.

Калькуляционная карточка

Данную форму отчета используют в том случае, когда принятый в вашей организации документооборот требует оформления калькуляционных карточек на блюда.

Прейскурант

В отчет выводится перечень блюд, с группировкой по виду блюда.

Настройка используемости печатных форм

В том случае, когда какие-то из форм отчетов, представленных в системе, не используются в вашей организации, можно убрать эти неиспользуемые формы, для упрощения интерфейса.

Отчет «Сведения о пищевой ценности» (блюдо)

Отчет используется для вывода в табличном виде сведений о нутриентном составе блюд.

Расчет цен блюд

Для выполнения стоимостной оценки блюд, зарегистрированных в справочнике «Блюда», на основании сведений о ценах продуктов, используется обработка «Расчет цен блюд».

Порядок ввода блюд в практику

Перед началом применения блюда на кухне на него должна быть подготовлена карточка-раскладка с указанием наименования, выхода, закладки продуктов, описанием процесса приготовления и сведениями о пищевой ценности. Бланк карточки (форма 1-85) приложен к «Инструкции по лечебному питанию» [1], где указано, что один экземпляр сохраняется у бухгалтера, второй – у диетсестры. Также карточки-раскладки нужны на месте приготовления пищи.

Программа содержит средства распечатки карточек-раскладок. Заполненную (распечатанную) карточку подписывают врач-диетолог (или диетсестра), шеф-повар и бухгалтер-калькулятор, утверждает руководитель организации.

В тех случаях, когда наборы карточек публикуются в специальном сборнике, официально утвержденном органом управления, распечатывать и подписывать карточки нет надобности. Но поскольку экземпляры раскладок должны быть на месте приготовления пищи, на кухне, распечатка дополнительного экземпляра может быть полезной и в этом случае.

При внесении изменения в рецептуру блюда следует заново распечатать карточку-раскладку, подписать ее и обеспечить

доведение действующего варианта до кухонного персонала (а также не забыть аннулировать предыдущий вариант).

Типовые меню



Диетическое питание в лечебных учреждениях организуется в соответствии с заранее разработанным типовым циклическим (семидневным) меню. Меню фактического питания составляются затем в соответствии с этим типовым меню.

Для ведения набора типовых меню в программе используется справочник «Типовые меню». В нем содержатся меню всех дней цикла по всем рационам питания.

В конфигурации «Диетическое питание» также предусмотрены средства для разработки типовых меню в соответствии с приказом о лечебном питании, нормами физиологических потребностей и другими требованиями. Результат разработки меню заносится в справочник «Типовые меню».

Сезоны

При заполнении типовых меню для блюда можно указать сезоны, в которые это блюдо применяется.

При незаполненном сезоне считается, что блюдо используется в любом сезоне. Если же сезон (или несколько сезонов) для блюда заполнен, то при использовании типового меню – при заполнении меню конкретных дней – выполняется проверка, входит ли дата текущего расчета в указанный для блюда сезон.

Сезоны указываются, например, для салатов, в которых используются овощи прошлого урожая (с 1 марта они не должны использоваться) или для фруктов (которые рационально заказывать с учетом благоприятного времени поставки).

Сводное типовое меню нескольких дней

Для отображения набора типовых меню за несколько дней в одной общей таблице в программе предусмотрена форма «Сводное меню».

Рабочая таблица в этой форме содержит в смежных колонках меню разных дней, при этом сохраняется общая разметка по

приемам пищи и разделам меню. Такое размещение удобно, например, для сопоставления дней меню одного рациона или же по одному дню – меню нескольких рационов.

Категории питающихся, нормы потребления



При организации лечебного питания нормативы потребления (диетологические и экономические) различаются по категориям питающихся (диетстолам, возрастам в детских больницах). В компьютерной системе их разграничение выполняется с использованием справочника «Категории питающихся». Каждый элемент этого справочника описывает одну отдельную категорию питающихся. Основанием для разделения по категориям является различие нормы потребления. При буквальном соблюдении требований «Инструкции по лечебному питанию» категории питающихся должны совпадать со стандартными диетами и тогда в справочнике должны быть элементы «ОВД», «ВБД» и др. Однако на практике часто всех довольствующихся пациентов объединяют в одну категорию, по признаку общего норматива финансирования, полагая что различные диетологические нормы разных диет учтены в типовом меню. В этом случае в справочнике должна быть одна запись – «Пациенты», объединяющая всех довольствующихся.

Программа позволяет принять решение о составе категорий питающихся в каждой пищеблоке отдельно.

Нутриенты



Для численного выражения значений пищевой ценности используются нутриенты. Главным, наиболее обобщающим из них является калорийность. Белки, жиры и углеводы относятся к основным пищевым веществам. Важное значение для здоровья имеют также минорные нутриенты – витамины, минералы и др. Состав нутриентов, подлежащих контролю, различается в разных руководящих документах.

Для того чтобы дать возможность контролировать нутриентный состав продуктов, блюд и рационов в целом при любых требованиях, в конфигурации «Диетическое питание» используется специальный справочник «Нутриенты». Такие его элементы, как калорийность, белки, жиры и углеводы, используемые в любой системе контроля, являются predetermined – их нельзя удалить из справочника. Все остальные нутриенты добавляются в справочник по мере необходимости. Например, если в вашем пищеблоке потребуется обеспечить контроль потребления фолиевой кислоты, программа даст вам все средства для добавления нового нутриента, внесения сведений о его содержании значений в продуктах, расчета сведений в блюдах, суммирования итогов по рационам и распечатки значений в отчетах. Для этого не нужно изменять или обновлять программу.

При начальном заполнении в информационную базу вносятся нутриентный состав продуктов по «стартовому» перечню нутриентов, наиболее часто используемых в контроле диетического питания.

Приемы пищи

Справочник «Приемы пищи» используется при описании фактических меню (в документах «Калькуляция»), в типовых меню, в документах «Разработка рациона», при описании категорий питающихся.

К основным приемам пищи относят: завтрак, обед, ужин, между которыми организуют «перекусы»: второй завтрак, полдник, второй ужин.

Разделы меню

Для каждого из приемов пищи в системе ведется подчиненный ему справочник «Разделы меню».

Список разделов отображается в форме элемента справочника «Приемы пищи», в отдельной таблице в правой части формы.

Примеры наборов разделов меню для разных приемов пищи:

- Завтрак: горячее блюдо; горячий напиток; фрукты; хлеб; кисломолочные.
- Обед: закуска; 1 блюдо; 2 блюдо; гарнир; сладкий напиток; хлеб белый; хлеб черный.
- Полдник: напиток; булочные, кондитерские; творожные, крупяные.
- Ужин: закуска; 2 блюдо; гарнир; напиток; хлеб.

Разделы меню совместно с приемами пищи обеспечивают смысловое упорядочение меню.

Записи в списке разделов упорядочиваются по коду (для каждого приема пищи их нумерация независима), поэтому коды разделов следует заполнять так, как эти разделы должны следовать в меню (примеры приведены выше).

Загрузка нормативно-справочной информации



Для быстрого начала компьютерного расчета продуктов подготовлены сборники блюд и типовых меню, представляющие собой файлы в формате «Рецептурник» [45]. Вместе с рецептурами из такого файла загружаются используемые в них продукты, сведения о нутриентах.

Глава 2. Отдельные задачи

Пересчет единиц измерения

Для организации пересчета количества продуктов из одних единиц измерения в другие используется справочник «Единицы измерения». Он содержит как наиболее часто используемые значения (кг и г), так и специфичные для отдельных продуктов батоны, банки, пачки, штуки и другие единицы измерения. Для каждой единицы измерения в справочнике указывается ее вес, используемый для пересчетов. Для единицы измерения «килограмм» вес равен 1000 г, для единицы «Батон 450 г» – 450 г, для единицы «Штука (яйцо)» – 40 г.

Раскладки продуктов блюд (состав ингредиентов) сохраняются в базе данных в базовых единицах измерения продуктов, в качестве которой для большинства продуктов используется кг, для яиц – штуки (по 40 г – «шт40»). Для штучных (не весовых) покупных готовых блюд в качестве единиц используются штуки. Для возможности пересчета на вес, расчета нутриентного состава (из 100 г в вес одного блюда) рекомендуется для покупных готовых блюд использовать единицы измерения с конкретизированным весом, например, для печенья в 20 г – «шт020».

Для удобства ввода данных в карточке блюда для каждого продукта можно указать единицу измерения для блюда, например граммы. Если единица для блюда отличается от единицы базовой, выполняется автоматический пересчет.

Остатки по номенклатуре продуктов в оборотно-сальдовой ведомости выводятся в базовых единицах измерения. В приходных документах можно указывать единицы измерения, удобные для складского учета, при этом пересчет в базовые единицы будет производиться автоматически при проведении приходной накладной. Например, если для хлеба установлена базовая единица кг (это логично, поскольку в блюдах хлеб указывается весом), а в приходном документе введено «10 батонов по 450 г», то остаток хлеба (в оборотно-сальдовой ведомости) увеличится на 4 кг 500 г и этот пересчет будет произведен автоматически.

Аналогичным образом производится и обратный пересчет – из килограммов в складские единицы. Например, расчет на 100 человек по 40 г хлеба дает 4 кг, что в пересчете на батоны по 450 г составит 8,889 батонов. Подобные расчеты программа выполняет автоматически.

Заметим, что в последнем примере значение получается не «круглое», и многие кладовщики будут считать необходимым его округлить. Средства такого округления, обеспечиваемые программой, описаны на с. 14, 51, 24.

Акт проработки норм отхода



Для тех продуктов, которым свойственны отходы при холодной (предварительной, дозулиментарной) обработке, норма закладки продуктов в блюдо указывается значениями нетто и брутто, разница между которыми составляют отходы при холодной обработке продукта.

Значение нетто неизменно при одинаковой технологии приготовления блюда, брутто же пересчитывается в зависимости от сезона или кондиций входящего сырья. Для некоторых продуктов нормы отходов при холодной обработке опубликованы в «Сборниках рецептов».

Для определения нормы отхода выполняют несколько независимых взвешиваний опытных партий. Взвешиваний рекомендуется три и более. Объем продукта для проработки рекомендуется брать не менее чем на 5 порций. Результаты расчета процента отхода при каждом из независимых взвешиваний не должны существенно (более 3 %) различаться между собой. Описанный выше порядок рекомендован ГОСТ 31988 [26].

Отметки бракеража блюд

В дополнение к распечатке вкладных листов бракеражного журнала готовых блюд программа предоставляет возможность для членов бракеражной комиссии регистрировать оценки. Достоверность оценок обеспечивается разграничением доступа пользователей и паролем входом. Все действия пользователей

по изменению данных фиксируются в системном «Журнале регистрации».

В том случае, когда работа бракеражной комиссии происходит у одного компьютера, для достоверности оценок пользователей может использоваться пинкод.

Документ «Бракераж готовых блюд» содержит перечень блюд одного приема пищи одного дня. Электронный журнал бракеража готовых блюд представляет собой полный перечень таких документов. Как правило, документы бракеража создаются автоматически из «Помощника диетсестры» или на основании документа Калькуляция.

Контроль исполнения контрактов

Для контроля исполнения входящих контрактов на поставку продуктов от поставщиков в программе используется комплекс средств, описанных далее.

Справочник «Договоры». Для каждого поставщика продуктов (элемента справочника «Получатели (контрагенты)») заводится одна или несколько (подчиненных) записей справочника «Договоры». Кроме основных сведений о договоре (номер и дата, срок действия и пр.), в документе «**Условия договора**» вводят дополнительные параметры контроля по сумме, номенклатуре, ценам. Эти сведения сохраняются в регистре «**Параметры договора**» при проведении документа.

С каждым поставщиком могут быть заключены несколько договоров, в том числе и одновременно действующих. Соответственно и в справочнике «Договоры» могут быть несколько записей, подчиненных одной записи справочника «Получатели (контрагенты)». Ссылка на основной договор сохраняется в регистре «**Основной договор**».

В приходных накладных дополнительно к поставщику указывается и договор, в рамках которого выполняется поставка. Это позволяет получить общие сведения о поставке по договорам.

Исполнение договора регистрируется в накопительных регистрах «**Исполнение договора по сумме**» и «**Исполнение**

договора по номенклатуре». Во втором из них ведется более детальный учет с разбивкой по номенклатурным позициям.

По каждому договору могут быть указаны требования для оперативного контроля условий договора: **по общей сумме** договора, **по количеству** поставляемого продукта (по объемам), **по сумме** поставляемого продукта (по объемам в суммовом выражении), **по цене** поставляемого продукта. Соответствующие флажки устанавливаются в документе «Условия договора». Исходные данные для контроля (номенклатуры, цены, объемы) сохраняются в регистрах сведений **«Номенклатура договора»** и **«Состав номенклатуры договора»**.

Для контроля по номенклатуре могут использоваться как конкретные номенклатурные позиции из справочника «Продукты», так и **групповая номенклатура**, объединяющая несколько номенклатурных позиций. Элементы групповой номенклатуры представляют собой элементы справочника «Продукты» специального вида «Групповая номенклатура договора», состав же сохраняется в регистре **«Состав групповой номенклатуры договора»**.

Сведения по договорам выводятся в отчетах **«Реестр контрактов»** (общий список) и **«Спецификация договора»** (по конкретному договору).

Сведения об исполнении договоров выводятся в отчетах **«Отчет по договорам»** (общий список) и **«Исполнение договора»** (карточка по конкретному договору).

Оперативный контроль условий договора выполняется при вводе приходного документа. Кнопка *Действия – Проверить по договору* вызывает функцию контроля введенных данных на соответствие условиям договора (по сумме, а если нужно и по номенклатуре и цене). Если условия договора не соблюдены, документ не разрешается провести в учете (можно записать его непроведенным для последующего разбора ситуации).

Для оперативного контроля остатков по договорам используются регистры **«Исполнение договоров по сумме»** и **«Исполнение договора по номенклатуре»**. Для закрытия остатков по этим

регистрам используется документ «**Заккрытие договоров**», которым можно закрыть один или несколько договоров с одним поставщиком. При проведении такого документа автоматически формируются записи, обнуляющие остатки регистров «Исполнение договоров».

Суммовой учет по местам хранения

Одновременно с материальным учетом по номенклатуре продуктов конфигурация «Диетическое питание» позволяет вести в местах хранения более упрощенный суммовой учет без разбивки по номенклатуре, с разделением по видам движения средств (источникам финансирования). Такой учет зачастую используют в санаториях, имеющих собственные розничные торговые точки.

Для указания системе вести суммовой учет по месту хранения в элементе справочника «Получатели», описывающем данное место хранения, устанавливается флажок «Вести суммовой учет». После этого проведение приходно-расходных документов создает записи по регистру «Остатки (по сумме)». Движения по этому регистру создаются также проведением документов типа «Суммовой документ».

Бракераж сырья

Кроме бракеража готовых блюд, на пищеблоке лечебной организации осуществляется контроль качества продуктов при их поступлении на склад и в пищеблок (бракераж сырья). При этом проверяются сроки годности и документы о происхождении продуктов.

Результат проверки регистрируется в «Журнале бракеража пищевых продуктов, поступающих на пищеблок» (форма Сан-ПиН-3590, приложение 5).

Во многих случаях бракераж сырья проводится только по скоропортящимся продуктам (со сроком хранения до пяти дней). Однако, поскольку срок годности любого продукта (в том числе с длительным сроком хранения) все равно когда-то заканчивается [15], во избежание применения в диетическом питании

продуктов с истекшим сроком хранения необходимо проверять весь состав используемого сырья.

Компьютерная программа позволяет облегчить работу по бракеражу сырья за счет того, что вкладной лист со списком продуктов формируется автоматически и не требуется тратить время на ручное его заполнение.

Разработка рациона



Согласно «Инструкции по организации лечебного питания», каждый пищеблок обязан иметь типовое цикличное (семидневное) меню, соответствующее нормам потребления. Типовое меню также должно соответствовать бюджету, выделенному на питание.

Готовое к применению типовое (семидневное) меню в системе содержится в справочнике «Типовые меню». Оно применяется при составлении повседневных меню. Если же стоит задача разработать новое меню, выполнить соответствующие расчеты нутриентного состава и оформить полный комплект нормативно-технологической документации по рациону питания, используют отдельное средство компьютерной программы – документ «Разработка рациона».

Перед началом формирования нового типового меню необходимо подготовить исходные данные для него. Перед началом разработки типового меню определяется, каким нормативам оно должно удовлетворять по натуральным нормам, по пищевой ценности, по стоимости, какие приемы пищи будут включены в меню. Общепринятая практика и предусматривают, что структура питания в течение дня и отдельные приемы пищи должны иметь определенный шаблон. Так, завтрак должен обеспечивать 25 % суточного рациона, обед – 35 %, ужин – 20-25 %, полдник – 15-20 %. Завтрак обычно включает: горячее блюдо, горячий напиток, иногда бутерброды и закуску, обед – закуску, первое, второе и сладкое блюдо. Суточная норма хлеба должна распределяться по соответствующим приемам пищи.

В практике пищеблоков существуют и другие сложившиеся правила, не утвержденные официально, но практически влияющие на качество меню. Например, если доставка продуктов выполняется только в будни, в меню понедельника не используют блюда с продуктами, которые завозят за день до приготовления: творог и т. п. Также в понедельник зачастую не используют блюда с длительными кулинарными процедурами, такими как варка свеклы. При составлении меню следует опросить поваров о таких особенностях.

Все блюда, подобранные для использования в типовом меню, должны иметь карточки-раскладки, не допускающие многозначных толкований по составу и нормам закладки продуктов (произвольных замен). Эти карточки должны быть одобрены поварами, которые фактически будут готовить блюда, и утверждены руководителем организации. При подборе блюд-кандидатов на включение в меню учитываются:

- адекватность рецептур блюд области применения «диетическое питание»;
- применимость рецептур в конкретных диетах;
- возможность приготовления блюд на имеющемся оборудовании и с учетом подготовленности персонала;
- сложившееся отношение к фактическиготавливаемым блюдам со стороны потребителей.

Для обеспечения полного разнообразия число блюд-кандидатов на одну и ту же роль в меню должно быть не меньше числа дней цикла меню. Если блюда начинают повторяться, разнообразие уменьшается.

Выходы для блюд определяются в соответствии с возрастными категориями питающихся.

Все подготовленные исходные данные: продукты, рецептуры, нутриентный состав блюд, нормативы потребления по категориям питающихся – должны быть введены в информационную базу. Рекомендуются также получить актуальные сведения о ценах на продукты. После этого можно переходить к составлению нового типового меню.

Отчеты для повара

Дополнительно к бухгалтерским и диетологическим документам конфигурация «Диетическое питание» формирует выходные формы, полезные для использования непосредственно на кухне.

Производственное задание



Меню-раскладка и меню-требование установленного образца формируются на стандартных бланках, рекомендованных в официальных документах (инструкции по лечебному питанию, инструкции по бюджетному учету [6, 1]). Основной задачей этих первичных документов является документирование расчета расхода продуктов по установленным нормам закладки на указанное количество порций. Во многих случаях эти же документы применяются непосредственно поварами на кухне, поскольку в них указаны и число порций, состав и количество продуктов, закладываемых в блюда. Подобный подход имеет свои недостатки: мелкий шрифт распечатки, неудобно широкая форма таблицы «шахматки», отсутствие подытогов по блюдам (сколько класть в котел продукта по одному приему пищи), являющиеся следствием того, что меню-требование является инструментом диетсестры и бухгалтера, но не повара. Перечисленные проблемы не являются новыми, привнесенными компьютерной системой, они существовали и при ручной обработке данных, но только с использованием компьютерной техники появился принципиальный способ их разрешения.

Технологическая карта



Кроме карточек-раскладок, в практике пищеблоков лечебно-оздоровительных организаций применяются и технологические карты блюд. Их используют при организации детского питания, в санаториях, домах ребенка и других организациях. Содержательная информация в технологической карте та же, что и в карточке-раскладке, главное отличие составляет форма бланка.

Программа содержит бланк из методических рекомендаций Роспотребнадзора, а также бланк технико-технологической карты по ГОСТ.

Оборудование пищеблока

Программа «Диетическое питание» включает средства для оперативного учета оборудования пищеблока. Сведения об оборудовании используются как самими сотрудниками пищеблока, так и для регионального мониторинга технической обеспеченности.

По сравнению с учетом основных средств в системе бухгалтерского учета подсистема «Оборудование пищеблока» имеет следующие отличия:

- Учет ведется с точки зрения заведующего пищеблоком (начальника столовой, заведующего производством и др. ответственных лиц пищеблока). Например, с баланса организации могут быть сняты инвентарные объекты с полным (100%) износом, которые в силу своего физического состояния реально еще используются. Также в бухгалтерском учете обычно не отражают единицы оборудования, приобретенные «особыми» способами, но фактически находящиеся в использовании.
- Упрощенные способы работы: в «пищеблоковской» системе не требуется полный набор реквизитов, необходимых бухгалтеру; используется простой расчет износа; упрощены процедуры ввода данных (без полного цикла документов, которые требуется вводить в бухгалтерии).
- Ведется только пообъектный учет, не используются групповые карточки (что связано с потерей информации).

Использование собственных средств оперативного учета оборудования дает пищеблоку «развязку» с бухгалтерским учетом, полезную, например, при централизованной бухгалтерии, фактически недоступной пищеблоку для оперативного получения информации или при неавтоматизированном бухгалтерском учете. Также важно, что при ведении учета основных средств

бухгалтер зачастую игнорирует сведения, существенные для эксплуатанта объекта, такие как модель, марка, заводской номер оборудования и др., а также реальное состояние объекта.

Дополнительные реквизиты оборудования

При включенной подсистеме «Дополнительные реквизиты и сведения» в форме элемента справочника «Оборудование» также выводится закладка «Дополнительные реквизиты».

Состав и тип дополнительных реквизитов указывается при настройке системы.

Приложенные файлы

К каждому элементу справочника «Оборудование пищеблока» можно присоединить один или несколько файлов, таких как руководство по эксплуатации, паспорт, схемы и другие изображения.

Эти файлы будут храниться в информационной базе и, таким образом, будут доступны для оперативного использования.

Переход к связанным разделам информационной базы

Над командной панелью формы ввода данных о конкретной единице оборудования размещены гиперссылки для просмотра записей регистров, где хранятся сведения с учетом хронологии:

- **Стоимость** – записи изменения стоимости – начальной и начисленного износа. Записи эти создаются, как правило, автоматически при расчете амортизации, при необходимости могут быть изменены.
- **МОЛ** – лицо, ответственное за данную единицу оборудования.
- **Место** – где установлена данная единица оборудования.
- **Ремонты** – записи о ремонтах и техническом обслуживании.
- **Прикрепленные файлы** – такие, как инструкции, паспорта, фото.

Переход по данным гиперссылкам возможен только после того, как элемент будет записан.

Справочник «Классификатор оборудования»

Справочник предназначен для кодификации списка используемого на пищеблоке оборудования.

Для классификатора используется кодировка согласно ОКОФ [27]. Также предусмотрена возможность при необходимости дополнить записи из ОКОФ собственными новыми кодами (например, «контейнеры мусорные», дорогостоящий кухонный инвентарь).

Коды, согласно ОКОФ, имеют формат:

XXX.XX.XX.XX.XXX

Первые три цифры кода указывают обобщенную группу основных средств:

Код	Наименование видов основных фондов
100	Жилые здания и помещения
200	Здания (кроме жилых) и сооружения, расходы на улучшение земель
210	Здания (кроме жилых)
220	Сооружения
230	Расходы на улучшение земель
300	Машины и оборудование, включая хозяйственный инвентарь, и другие объекты
310	Транспортные средства
320	Информационное, компьютерное и телекоммуникационное (ИКТ) оборудование
330	Прочие машины и оборудование, включая хозяйственный инвентарь, и другие объекты
400	Системы вооружений
500	Культивируемые биологические ресурсы
510	Культивируемые ресурсы животного происхождения, неоднократно дающие продукцию
520	Культивируемые ресурсы растительного

Код	Наименование видов основных фондов
	происхождения, неоднократно дающие продукцию
600	Расходы на передачу прав собственности на непроду- ченные активы
700	Объекты интеллектуальной собственности
710	Научные исследования и разработки
720	Расходы на разведку недр и оценку запасов полезных ис- копаемых
730	Программное обеспечение и базы данных
731	Программное обеспечение
732	Базы данных
740	Оригиналы произведений развлекательного жанра, лите- ратуры или искусства
790	Другие объекты интеллектуальной собственности

Последующие знаки соответствуют кодам из Общероссийского классификатора продукции по видам экономической деятельности (ОКВЭД).

В списке выше выделены группы, которые имеют отношение к практике работы пищеблока.

В систему встроена выписка из ОКОФ по тем записям этого справочника, которые могут быть использованы на пищеблоке. Начальное заполнение ими справочника «Классификатор оборудования» выполняется автоматически при первом входе в справочник.

Расчет амортизации

Для запуска расчета в форме списка справочника «Оборудование пищеблока» нажмите *Действия – Расчет амортизации*.

Форма расчета амортизации по оборудованию пищеблока предназначена для автоматического расчета и регистрации сумм начисленной амортизации (износа).

Порядок действий для расчета амортизации

- В форме списка справочника «Оборудование пищеблока» выделите строки объектов, по которым необходимо выполнить расчет.
- Нажмите *Действия – Расчет амортизации*.
- Выберите **период** расчета.
- При необходимости – установите переключатель «Периодичность создаваемых записей» – месяц или год (значение будет заполнено для последующего использования).
- При необходимости выполнять расчет по всем объектам – нажмите кнопку «<<< все» правее списка объектов.
- Нажмите *Выполнить расчет*.

Формирование справок по оборудованию

Для получения сводок используются средства платформы «1С:Предприятие»:

- В форме списка «Оборудование пищеблока» команда *Еще – Вывести список* формирует табличный документ по всем или только выделенным записям.
- Для отбора записей справочника, которые следует вывести в отчет, используется команда *Еще – Настроить список* с последующим указанием критериев отбора. Например, можно отобразить только объекты с износом в 100 %, или же только те, которые числятся за определенным ответственным лицом.
- Для настройки состава выводимых на экран (и в последующем в отчет) колонок используются:
 - команда *Еще – Изменить форму* – если нужно добавить колонки или изменить их порядок,
 - диалог с выбором полей, выводимый командой *Вывести список*.
- Сформированный табличный документ можно:
 - сохранить как файл для последующей работы, в том числе можно указать формат файла, например *xlsx*,

- изменить,
- распечатать на принтере.

Акт разделки мяса

Используется для документирования процедуры разделки мяса-сырья на мясные полуфабрикаты. Числовые данные о номенклатуре и количестве исходного сырья и готового полуфабриката на выходе вносятся в документ «Комплектация» и затем распечатываются отчетом «Акт разделки мяса-сырья».

Календарь питания

Календарь используется для автоматического выбора дня цикла типовых меню по календарной дате, в тех случаях, когда питание организуется не жестко по семидневному расписанию. Двухнедельные циклы меню применяются в детских (образовательных) организациях.

В календаре питания заранее можно указать дни работы и выходные, а при переносе праздников и замене дней явно указать последовательность дней цикла меню.

Автоматически заполненный календарь дней питания может быть при необходимости откорректирован вручную, например, для отражения переноса праздников. Для ручного назначения соответствия номеров дней питания календарным дням в правой части формы календаря приводится список дней цикла меню. Выбор в этом списке (двойной щелчок левой кнопкой мыши) назначает выбранный номер дня текущему календарному дню.

Документ ввода цен

Документы «Ввод цен» используются для регистрации в информационной базе цен продуктов и блюд. Пользователь может создавать такие документы вводом с клавиатуры, а также на основании других документов (приход, калькуляция) и в результате расчета цен блюд.

Зафиксированные в документах «Ввод цен» цены используются затем при заполнении документов последующих периодов, уходя в ввод данных.

Для того чтобы открыть список документов «Ввод цен», в подсистеме «Учет продуктов» выберите *Документы ввода цен*.

Ввод данных выполняется в форме документа.

Должности ответственных лиц

Справочник «Должности» используется при оформлении бумажных документов (распечатке). Для каждой должности ведется регистр сведений «Исполнители должностей», где в хронологическом порядке регистрируются фамилии исполнителей. Также в данном регистре можно указать представление должности, которое тоже может меняться со временем. Записи регистра можно вести отдельно по подразделениям, незаполненное подразделение означает «для организации в целом».

Номенклатура контрагентов

При взаимодействии с «Бухгалтерией государственного учреждения» система обеспечивает преобразование номенклатуры продуктов, используемой в информационной базе «Диетическое питание», в номенклатуру, указанную в документах поставщика-контрагента, так, чтобы в бухгалтерском учете проводились именно наименования из документов поставщика.

Обмен сообщениями



При одновременной работе в информационной базе нескольких пользователей программа предоставляет сервис обмена текстовыми сообщениями (окно чата).