

1С:Медицина. Диетическое питание

Описание функциональных возможностей

Фирма «1С», 2026

Прикладное решение «[1С:Медицина. Диетическое питание](#)» предназначено для учета продуктов и управления питанием в лечебных и оздоровительных учреждениях.

Программа адресована:

- Диетсестре – составление меню и связанные с этим расчеты, численность питающихся по диетам (порционник).
- Диетврачу – разработка рационов и контроль фактического рациона питания.
- Технологию и повару – разработка технологических карт блюд (карточек-раскладок), расчеты пищевой ценности, бракераж блюд и сырья.
- Кладовщику – учет продуктов по местам хранения, заказ продуктов.
- Бухгалтеру – учет стоимости питания, бухгалтерский учет продуктов по источникам финансирования.

Основные функциональные возможности

Планирование питания:

- Разработка карт блюд
- Разработка и оформление типовых меню
- Расчет заказа продуктов поставщику
- Предварительная калькуляция стоимости блюд в учетных ценах продуктов

Повседневная работа с меню:

- Ведение «Порционника»
- Составление и оформление "Меню-раскладки" с расчетом стоимости и пищевой ценности, заменой продуктов
- Ведение бракеражного журнала

Учет продуктов:

- Заказ продуктов поставщику и ввод прихода от поставщика
- Автоматическое списание продуктов по калькуляции или ручное списание
- Автоматическое ведение остатков
- Инвентаризация
- Учет складских единиц измерения, сроков хранения и санитарных сертификатов

Формирование итоговых документов:

- "Ведомости анализа стоимости питания"
- "Накопительной ведомости по расходу продуктов"
- "Сводки по пищевой ценности рациона"

Выходные формы

Специализированные для здравоохранения:

- Меню-раскладка (форма 44-МЗ)
- Карточка-раскладка блюда (форма 1-85 МЗ)
- Порционник (форма 1-85 МЗ)
- Раздаточная ведомость (форма 23-МЗ)
- Требование формы 45-МЗ

Формы «Инструкции по бюджетному учету»:

- Меню-требование ОКУД 0504202
- Инвентаризационная опись (ОКУД 0504087)
- Карточка учета материальных ценностей (ОКУД 0504206)
- Требование-накладная М11

Другие формы:

- Ведомость анализа используемого набора продуктов
- Ведомость контроля за рационом питания
- Ведомость анализа стоимости
- Акт проработки, традиционной формы и по форме Приложения "А" к ГОСТ Р 53106-2008
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (СанПиН 2409-08)
- Инвентаризационная опись ИНВЗ (ОКУД 0317004)
- Калькуляционная карточка (ОП1)
- Карточка количественно-суммового учета (Торг-28)
- Меню (для потребителей), в соответствии с "Правилами оказания услуг общепита",

Постановление Правительства РФ №276 10.05.2007

- Накладная ОП-4
- Накладная на внутреннее перемещение Торг13
- Накладная Торг-12
- Накопительная ведомость расхода продуктов (диетология)
- Оборотно-сальдовая ведомость по материальным ценностям
- Прейскурант блюд
- Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

(Приложение 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08)

- Сведения о пищевой ценности (продуктов и блюд)
- Технологическая карта
- Товарно-транспортная накладная (1-Т)
- Требование в кладовую ОП-3

- Совместное использование с другими программными продуктами:

Реализован обмен данными об отражении в бухгалтерском учете операций по движению товаров с конфигурациями для бухгалтерского учета на платформе «1С:Предприятие»:

- 1С:Бухгалтерия предприятия, ред. 3.0
- 1С:Бухгалтерия государственного учреждения, ред. 2.0
- Рецептурник 3.0
-

В информационной базе ведутся следующие сведения:

- Номенклатура диет
- Картоотека блюд с нормами закладки продуктов, описанием технологии приготовления, сведениями пищевой ценности; описание состава продуктов блюда включает сведения нетто, брутто, отход холодной обработки, потери при кулинарной обработке, выход продуктов, структуру технологических процессов;
- Номенклатура продуктов с нормами отхода при холодной обработке, пищевой ценностью
- Виды кулинарной обработки с процентами потерь пищевой ценности
- Подразделения питающихся и категории питающихся, по которым ведется учет стоимости и пищевой ценности
- Перечень характеристик пищевой ценности пополняемого состава
- Циклические типовые меню
- Продуктовые группы для контроля натуральных норм потребления, с указанием состава продуктов
- Все ранее составленные "Меню"
- Приходно-расходные документы по продуктам
- Заказы продуктов поставщикам
- Инвентаризации
- Записи "Бракеражного журнала готовых изделий"
- Справочники: склады (места хранения продуктов), поставщики, правила замены продуктов, приемы пищи, виды блюд, виды движения средств, виды калькуляций, виды операций перемещения товаров, виды цен, возрасты, сезоны, должности, единицы измерения, источники рецептур, ценовые группы

Особенности поставки

Программный продукт поставляется вместе с набором данных продуктов, блюд, сведениями пищевой ценности.

Предусмотрена загрузка нормативных сведений (блюд, типовых меню и т.д.) из внешних источников.