



Программы серии БЭСТ

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЕМ БЭСТ-5
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Питание. Калькуляция

ВНИМАНИЕ!

Настоящий документ должен использоваться исключительно в информационных целях. ООО «Компания «БЭСТ» не несет никакой ответственности за его использование в иных целях. ООО «Компания «БЭСТ» также не несет никакой ответственности за специфический, прямой или косвенный ущерб, вызванный данной публикацией или явившийся ее следствием. В содержание документа могут быть внесены изменения без предварительного уведомления со стороны ООО «Компания «БЭСТ».

Все фамилии, имена, адреса, даты, названия организаций, их банковские реквизиты, используемые в текстах практических примеров, являются вымышленными, если не оговорено иное. Никакая часть данного документа не может быть воспроизведена или переделана в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, будь то электронные или механические, включая фотокопирование и запись на магнитный носитель, если на то нет письменного разрешения ООО «Компания «БЭСТ».

АВТОРСКИЕ ПРАВА

Система БЭСТ-5 является собственностью ООО «Компания «БЭСТ» и защищена законом РФ об охране авторских прав на программы для ЭВМ и базы данных, положениями международных договоров и другими соответствующими законодательными актами.

Программное обеспечение, описанное в данной публикации, поставляется только по лицензии. Оно должно использоваться и копироваться исключительно в соответствии с условиями лицензии.

Авторские права на этот документ принадлежат ООО «Компания БЭСТ» (г. Москва), ООО «Интеллект-Сервис-Систем» (г. Самара)

© 2004-2020 гг., ООО «Компания БЭСТ», Москва

© 2016-2020 гг., ООО «Интеллект-Сервис-Систем», Самара

Авторские права на систему БЭСТ-5 принадлежат ООО «Компания БЭСТ».

© 2004-2020 гг., ООО «Компания БЭСТ», Москва

Авторские права на приложение Питание. Калькуляция системы БЭСТ-5 принадлежат ООО «Интеллект-Сервис-Систем».

© 2016-2020 гг., ООО «Интеллект-Сервис-Систем», Самара

Содержание

1 ВВЕДЕНИЕ	5
1.1 Общие данные.....	5
1.2 Функции приложения.....	6
1.3 Структура приложения	7
2 НАСТРОЙКА ПРИЛОЖЕНИЯ	8
2.1 Настройка параметров складского учета.....	9
2.1.1 Общие параметры.....	9
2.1.2 Места и схема хранения.....	9
2.1.3 Настройка видов движения и типовых операций	10
2.2 Настройка учета готовой продукции.....	10
2.3 Настройка учета оказанных услуг питания.	11
2.4 Настройка учета питания.....	11
2.4.1 Настройка видов движения	11
2.4.2 Настройка столовых.....	15
2.4.3 Справочник отделений.....	17
2.4.4 Настройка прихода ГП.....	17
2.4.5 Обмен с кассами.....	18
2.4.6 Карточка предприятия.....	18
3 СПРАВОЧНИКИ.....	18
3.1 Справочники меню	18
3.1.1 Приемы пищи.....	18
3.1.2 Категории.....	19
3.1.3 Сезоны	20
3.1.4 Сборники рецептов.....	20
3.1.5 Список составителей.....	20
3.1.6 Справочник заказчиков питания.....	20
3.1.7 Диеты.....	24
3.1.8 Среднесуточный набор продуктов	25
3.1.9 Общая масса блюд по приемам	27
3.1.10 Физиологические нормы питания.....	27
3.1.11 Норма стоимости питания	28
3.2 Справочники учета продуктов.....	29
3.2.1 Справочник продуктов	29
3.2.2 Остатки продуктов.....	32
3.2.3 Нескладируемые продукты	33
3.2.4 Группы номенклатуры	33
3.2.5 Номенклатура.....	33
3.2.6 Справочник складов	33
3.3 Стандартные операции при работе со справочниками.	33
4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ	34
4.1 Блюда	34
4.2 Полуфабрикаты.....	41
5 ПЛАНОВОЕ МЕНЮ	41

6 УЧЕТ ПОРЦИОННИКОВ	45
7 РАБОЧЕЕ МЕНЮ	46
7.1 Меню. Питание организованных коллективов.....	47
7.1.1 Ввод меню.....	48
7.1.2 Учет питания льготных категорий	51
7.1.3 Расчет меню-раскладки	52
7.1.4 Корректировка расчета расхода продуктов.....	53
7.1.5 Замена продуктов	55
7.1.6 Формирование складских документов на продукты.....	57
7.2 Меню. Услуги по организации питания	63
7.2.1 Расчет меню-раскладки	66
7.2.2 Уточнение стоимости питания	67
7.2.3 Ведение табеля питания	68
7.2.4 Списание продуктов в производство	68
7.2.5 Формирование актов на услуги.....	70
7.3 Заказное меню	71
7.3.1 Расчет меню-раскладки	74
7.3.2 Замена продуктов в блюдах.....	75
7.3.3 Документы движения продуктов	75
7.3.4 Выгрузка на кассы и загрузка реализации с касс	76
7.3.5 Приход и реализация готовой продукции	76
8 ФОРМИРОВАНИЕ ОТЧЕТОВ	77
8.1 Печатные формы реестров	78
8.2 Печатные формы первичных документов	78
8.2.1 Технологические карты	78
8.2.2 Плановое меню	79
8.2.3 Учет порционников	80
8.2.4 Меню. Питание организованных коллективов	80
8.2.5 Меню. Услуги по организации питания	82
8.2.6 Заказное меню	83
8.3 Печатные формы отчетов.....	84
9 ТЕХНИЧЕСКИЕ ОПЕРАЦИИ	86
10 РАБОТА С АРХИВОМ.....	87
11 ЗАГРУЗКА ОТРАСЛЕВЫХ НАСТРОЕК.....	88

1 Введение

1.1 Общие данные

Приложение **ПИТАНИЕ. КАЛЬКУЛЯЦИЯ**, входящее в состав группы приложений **ОТРАСЛЕВЫЕ РЕШЕНИЯ**, предназначено для ведения учета питания в различных учреждениях: детских садах, школах интернатах, больницах, санаторно-курортных учреждениях, общественных столовых и кафе, в том числе и для предприятий, выступающих организаторами питания (комбинаты школьного и (или) социального питания). Оно ориентировано на бухгалтеров-калькуляторов, технологов-пищевиков, врачей-диетологов и диетсестер, кладовщиков.

Использование приложения существенно облегчает такие трудоемкие процедуры, как составление меню и расчет раскладки, учет продуктов, списание по нормам, обеспечивает контроль за рационом питания.

Приложение **ПИТАНИЕ. КАЛЬКУЛЯЦИЯ** может использоваться самостоятельно или совместно с приложениями **СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ** и (или) **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ**, приложение **ПРОДАЖИ. КЛИЕНТЫ**, которые входят в группу приложений **ЛОГИСТИКА**. При совместной работе приложений обеспечивается полный контроль всех стадий движения продуктов питания и приготовленных из них блюд – начиная с поступления продуктов на склад и заканчивая реализацией готового блюда.

Совместная работа приложений реализована следующим образом. Складской учет продуктов питания ведется в приложении **СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ** или в приложении **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ**. Именно здесь определяется порядок учета продуктовых запасов (номенклатура, склады, столовые, виды движения и оформляющие их документы, шаблоны типовых проводок для отражения данных в бухгалтерском и налоговом учете и пр.). Данное приложение позволяет контролировать текущее состояние продуктовых складов и регистрировать весь спектр операций с продовольственными запасами – от их поступления до списания на производство готовых блюд.



*Приложение **ПИТАНИЕ. КАЛЬКУЛЯЦИЯ** может использоваться без приложений **СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ** или **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ**. В этом случае обеспечивается работа с технологическими картами, плановым меню и меню-раскладкой без складского учета продуктов.*

Функции управления работой пищеблока (ведение реестра технологических карт на блюда, формирование планового и рабочего меню и т.д.) сосредоточены в приложении **ПИТАНИЕ. КАЛЬКУЛЯЦИЯ**. В качестве центров учета, в рамках данного приложения, выступают **столовые** или **кухни**, к которым «привязаны» соответствующие склады. В свою очередь, для столовых формируются **плановые меню**, которые могут быть использованы для составления текущих меню и расчета плановой потребности продуктов. В программе ведется несколько видов планового меню: ежедневное (на смену), недельное, двухнедельное и\или четырехнедельное.



*В программе используется термин «**плановые меню**». В нормативных документах можно найти иные термины для данного меню: «**типовое меню**», «**циклическое меню**», «**10-ти дневное меню**» и пр. Т.к. ни один нормативный документ строго не определяет этого термина, в программе используется термин «**плановые меню**».*

Для ведения рабочего меню предусмотрено три независимых режима, поддерживающих различные технологии работы с меню-раскладками: **Меню. Питание организованных коллективов**, **Меню. Услуги по организации питания**, **Заказное меню**.

Режим **Меню. Питание организованных коллективов** предназначен для составления меню и расчета меню-раскладок без наценки на блюда по диетам, категориям питающихся и приемам пищи; по меню контролируется рацион питания. Данный режим может использоваться, например, в детских воспитательных и образовательных учреждениях, санаторно-курортных и лечебных учреждениях.

Режим **Меню. Услуги по организации питания** предназначен для организаций, оказывающих услуги по организации питания нескольким внешним организациям. Для меню предусмотрена наценка, учет питания ведется по категориям питающихся, приемам пищи, контролируется рацион питания. К таким организациям могут относиться комбинаты школьного или социального питания.

Режим **Заказное меню** предназначен для предприятий делающих наценку на блюда, реализация питания которых осуществляется без учета категорий питающихся и приемов пищи; блюда могут быть оприходованы на склад как готовая продукция. Данный режим предназначен для общественных столовых, кафе, кулинарий и других подобных учреждений.



Каждый из трех режимов меню-раскладки работает независимо и приобретается отдельно. Часть справочников, режимов настройки и печатных форм относятся только к одному или двум режимам меню. Для складского учета продуктов может использоваться любое из приложений

СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ или **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ**, независимо от используемых режимов меню. Но для учета готовой продукции может быть использовано только приложение **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ**, а для учета оказанных услуг по организации питания только приложение **ПРОДАЖИ. КЛИЕНТЫ**. Потому для **Меню. Услуги по организации питания** и **Заказного меню** предпочтительно использовать для целей складского учета приложение **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ**.

На основании расчета раскладки меню формируются складские документы на продукты – перемещение и списании. В **Заказное меню** дополнительно могут формироваться документы прихода готовых блюд на склад и реализации блюд заказчику. Из **Меню. Услуги по организации питания** дополнительно могут быть сформированы по заказчикам питания акты оказанных услуг.

1.2 Функции приложения

В круг задач, решаемых с помощью приложения **ПИТАНИЕ. КАЛЬКУЛЯЦИЯ**, входят:

- ведение справочника продуктов с учетом сезонных норм отходности на механическую (холодную) обработку и химического состава по белкам, жирам, углеводам, микроэлементам и витаминам, содержания алкоголя;
- разработка и ведение реестра технологических и технико-технологических карт на блюда и полуфабрикаты, расчет химического состава блюда по химическому составу продуктового набора;
- разработка и ведение планового меню по сезонам, времени приема, категориям питающихся и диетам, расчет планового расхода продуктов за период;
- составление меню, расчет раскладки для различных схем организации питания;
- контроль рациона питания по энергетической ценности и химическому составу (калорийность, белки, жиры, углеводы, витамины и микроэлементы), по натуральным нормам питания (продуктовому набору), по стоимости питания;

- расчет потребности в продуктах с учетом сезонности, формирование требований на склад и списание в производство продуктов на основании меню-раскладок;
- учет изготовленной готовой продукции, оприходование на склад, реализация заказчиком.



В базу данных могут быть загружены различные отраслевые настройки, учитывающие особенности настройки и потребности различных предприятий. Для учета питания предлагается несколько видов отраслевых настроек для различных предприятий: детских учреждений, санаторно-курортных и лечебных, предприятий общественного питания. В отраслевых настройках сделаны минимально необходимые настройки мест хранения, схем учета и списания продуктов, внесен химический состав продуктов, заполнены основные справочники (категории питающихся, нормы физиологической потребности и среднесуточного набора продуктов, диеты, нескладируемые продукты, сезоны планового меню и ряд других). Реестр технологических карт содержит несколько сотен рецептов в соответствии с различными сборниками технических нормативов. Отраслевые настройки приобретаются отдельно.

1.3 Структура приложения

Приложение **ПИТАНИЕ. КАЛЬКУЛЯЦИЯ** состоит из ряда функциональных режимов, предназначенных для выполнения перечисленных выше задач. Краткое описание структуры приложения приведено в таблице.

Режим	Характеристика
Плановое меню	Ведется реестр различных плановых меню. По меню выполняется контроль рациона питания, печатаются формы примерного меню в соответствии с требованиями СанПиН, рассчитывается плановый расход продуктов за период. Меню может быть использовано при составлении рабочего меню Меню. Питание организованных коллективов и Меню. Услуги по организации питания .
Учет порционников	Ведется реестр порционников по отделениям. Количество питающихся по порционником может быть перенесено в меню режима Меню. Питание организованных коллективов
Меню. Питание организованных коллективов	Ведется реестр меню на каждый день по приемам пищи, категориям питающихся, диетам. Количество питающихся может вестись раздельно по отделениям. По меню рассчитывается раскладка продуктов за день, формируются складские документы — требование на склад, требование на дозаказ или возврат продуктов при изменении количества питающихся, выполняется списание продуктов в производство. По меню выполняется контроль рациона питания по физиологическим и натуральным нормам, контроль стоимости питания.
Меню. Услуги по организации питания	Ведется реестр меню на каждый день по приемам пищи, категориям питающихся и заказчиком. Стоимость блюд и меню рассчитывается по себестоимости сырьевого набора и с выбранной наценкой. По меню считается раскладка по продуктам и продукты по нормам закладки списываются в производство. Для меню количество питающихся может быть указано через поименный табель питания. На основании меню может быть сформированы по заказчиком или для каждого питающегося при поименном учете акт оказанных услуг.
Заказное меню	Ведется реестр меню по заказам и заказчиком. Стоимость блюд и меню

	рассчитывается по себестоимости сырьевого набора и с выбранной наценкой. По меню считается раскладка продуктов и выполняется списание в производство по нормам закладки. Готовые блюда могут быть оприходованы как готовая продукция для дальнейшей реализации на склад готовой продукции или быть реализованы заказчику.
Технологические карты	Ведется реестр технологических и технико-технологических карт отдельно на блюда и полуфабрикаты. Полуфабрикаты могут использоваться в технологической карте блюда.
Формирование отчетов	Формирование и печать основных отчетов по учету расхода продуктов, контролю рациона питания, изготовлению и реализации готовых блюд.
Справочники	В трех разделах: «Справочники меню», «Справочники норм питания» и «Справочники учета продуктов» ведутся различные пользовательские и нормативные данные, необходимых для ведения учета в данном приложении: приемы пищи, категории питающихся, сезоны, нормы питания, список диет, список продуктов и др.
Настройка, сервис	Общая настройка параметров, управляющих работой данного приложения, выполнение технологических операций, работа с архивными данными.

2 Настройка приложения



Перед тем, как приступить к работе в системе БЭСТ-5, рекомендуем познакомиться с разделом «Основы» документации БЭСТ-5.

Как было уже сказано, приложение **ПИТАНИЕ. КАЛЬКУЛЯЦИЯ** взаимодействует с некоторыми другими приложениями системы БЭСТ-5: **СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ** и (или) **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ, ПРОДАЖИ. КЛИЕНТЫ**.



Если программа поставляется совместно с отраслевой настройкой, то большая часть настроек складского учета и учета питания при загрузке данной настройки будет уже выполнена. Даже если отраслевая настройка в поставку не входит, то можно воспользоваться загрузкой справочника продуктов, из того же режима отраслевых настроек. Вместе с загрузкой справочника продуктов будет частично загружена начальная настройка складского учета.

До настройки параметров и начала ведения учета в приложении **ПИТАНИЕ. КАЛЬКУЛЯЦИЯ** необходимо выполнить настройку начальных параметров в приложении складского учета. Ниже описание будет относиться к приложению **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ**. Для приложения **СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ** настройки выполняются аналогичным образом.



*Для подробного знакомства с настройками, принципами работы, возможностями приложений **СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ, ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ** и **ПРОДАЖИ. КЛИЕНТЫ** рекомендуем ознакомиться с соответствующим разделом документации системы БЭСТ-5.*

2.1 Настройка параметров складского учета.

2.1.1 Общие параметры

До ввода каких-либо данных необходимо проверить и, при необходимости, откорректировать дату начального периода на складе. Это дата, на которую затем необходимо будет внести остатки по продуктам. Для этого откроем в разделе **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ** режим настройки общих параметров (*Настройка, справочники \ Дополнительная настройка \ Настройка параметров*). Перейдем к группе параметров (название группы выделено синим цветом) *Общие параметры*, выберем пункт *Начало периода д/склада* и внесем необходимое значение.



*В данном режиме дата начала расчетного периода определяется только в начале работы с приложением. В дальнейшем дата начала расчетного периода должна устанавливаться через функцию **Заккрытие расчетного периода**.*

В этом же режиме (*Настройка, справочники \ Дополнительная настройка \ Настройка параметров*, группа параметров *Общие параметры*) необходимо проверить и выставить необходимое значение для параметра *Красные остатки* (запрещены или разрешены отрицательные остатки продуктов). В группе параметров *Карточка партии* определяется порядок резервирования и списания партий, который будет осуществляться в соответствии с настройкой пункта *Порядок списания партий – по номерам, или ФИФО, или ЛИФО*.



*Обратите внимание на параметры в разделе *Карточка партии* - *Ввод карточек партий* и *Наименование партий*. Во многих случаях полезно будет поставить значения: *Автовод* и *Номер документа оприходования*, а *Порядок списания* - *ФИФО*.*

2.1.2 Места и схема хранения

Продукты могут быть разделены на группы и учитываться в одном или нескольких местах хранения — складах, столовых, кухне и пр. Необходимо ввести все необходимые места хранения и определить схему хранения продуктов по местам — состав групп и счета учета для каждой группы продуктов.

Настройка мест хранения осуществляется в режиме (*Настройка, справочники \ Основная настройка \ Справочник складов и МОА*), где должны быть внесены все возможные места хранения продуктов.



ПРИМЕР.

Предположим, что все продукты поступают на один склад и по требованию выдаются на кухню, а откуда списываются в производство. В этом случае необходимо внести два места хранения — «Склад продуктов» и «Кухня». Если продукты поступают непосредственно на кухню и оттуда же списываются без формирования требований, то достаточно будет открыть одно место хранения - «Кухня».



*Схема взаимодействия складов и пищеблоков определяется настройкой в приложении **ПИТАНИЕ. КАЛЬКУЛЯЦИЯ**. На данном этапе определяется список мест хранения.*

Независимо от того, будет ли вестись бухгалтерский учет и формироваться проводки по документам движения, необходимо определить хотя бы один счет учета продуктов и определить способ хранения продуктов и метод списания. Это может быть сделано в режиме (*Настройка, справочники \ Основная настройка \ Настройка счетов учета ТМЦ*).

На всех счетах, где планируется учитывать движение продуктов питания, должен быть настроен ПАРТИОННЫЙ учет. Войдите в режим (*Настройка, справочники \ Основная настройка \ Настройка счетов учета ТМЦ*) и выберите нужный счет из плана счетов. Установите в качестве значения

параметра *Способ хранения* – **Партионный**. Значения параметров *Объект учета* и *Метод списания* могут быть установлены на усмотрение пользователя.

Продовольственные запасы, «родственные» по свойствам и назначению, разделяются на группы. Критерии разделения продуктов на группы и общее количество этих групп определяются по усмотрению предприятия-пользователя.

Номенклатурные группы продуктов должны быть введены в **Справочнике групп ТМЦ** (*Настройка, справочники\Основная настройка\Справочник групп ТМЦ*).



В **Справочнике групп ТМЦ** выполняется настройка точности учета по количеству (до целых, до сотых и т.д.). С указанной точностью продукты данной группы будут учитываться и перемещаться.

Настройка схемы хранения продуктов производится в режиме (*Основная настройка\Схема хранения ТМЦ*). Эта настройка представляет собой распределение групп продуктов по складам. Далее для каждого склада и для каждой группы указывается соответствующий счет учета запасов. Для группы может быть указано несколько счетов учета, при условии, что для данных счетов учета определены одинаковый метод учета, объект учета и метод списания. Если для группы определено несколько счетов учета, то конкретный счет учета определяется при оприходовании и «привязывается» к карточке партии.

2.1.3 Настройка видов движения и типовых операций

Для каждого вида движения материалов (закупка, внутреннее перемещение, списание в производство и др.) необходимо проверить настройку параметров (*Настройка, справочники \ Дополнительная настройка\ Настройка видов движения ТМЦ*) и типовых операций (*Настройка, справочники\ Основные справочники\ Справочник типовых операций*), и привести ее в соответствие с особенностями учета на своем предприятии.



Если приложение **ПИТАНИЕ. КАЛЬКУЛЯЦИЯ** предполагается использовать без складского учета, то вышеописанные настройки можно не выполнять и вернуться к ним тогда, когда будет необходимость использовать складской учет.



Если приложения складского учета не используются, то внести склады, группы продуктов и номенклатуру продуктов возможно через справочники приложения **ПИТАНИЕ. КАЛЬКУЛЯЦИЯ** (*Справочники \ Справочники учета продуктов*).

2.2 Настройка учета готовой продукции.

Из режимов **Заказное меню** и **Меню. Питание организованных коллективов** блюда могут быть оприходованы на склад готовой продукции (ГП) для дальнейшей реализации. Более подробно об этом будет сказано ниже. Для этих целей в приложении **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ** должна быть выполнена настройка. Настройка выполняется аналогично тому, как это делалось для учета продуктов (см. п.п. **Error! Reference source not found.**):

- определен склад ГП;
- открыта одна или несколько групп ГП;
- определены и настроены счета учета, места хранения ГП;
- определены виды движения на приход и на реализацию ГП;
- по видам движения настроены типовые операции.

Способ хранения ГП может быть как партионный, так и сортовой, ГП может приходиться на склад как весом (кг), так и штуками. Данная настройка будет выполнена в приложении **ПИТАНИЕ. КАЛЬКУЛЯЦИЯ**.



*Для учета ГП используется только приложение **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ**. Приложение **СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ** для этих целей не может быть использовано.*

2.3 Настройка учета оказанных услуг питания.

Организация может оказывать услуги по организации питания внешним заказчикам. Учет оказанных услуг может вестись в приложении **ПРОДАЖИ. КЛИЕНТЫ**. В данном приложении из режима **Меню. услуги по организации питания** могут быть сформированы по заказчикам акты оказанных услуг по питанию. Акты формируются или в целом по заказчику, или по отдельным лицам, например, ученикам школ. Об этом будет сказано ниже, но в приложении **ПРОДАЖИ. КЛИЕНТЫ** для этого должны быть выполнены соответствующие настройки: необходимо внести хотя бы одну группу услуг и одну номенклатурную позицию (*Настройка, справочники \ Справочники \ Справочники услуг, работ*), должны быть настроены соответствующие документы движения, типовые операции для актов на услуги (*Настройка, справочники \ Справочники \ Справочники в актах на услуги*).



*Более подробно с настройками, принципами работы, возможностями приложений **СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ, ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ** и **ПРОДАЖИ. КЛИЕНТЫ** рекомендуем ознакомиться в соответствующих разделах документации системы БЭСТ-5.*

2.4 Настройка учета питания.

Настройка приложения **ПИТАНИЕ. КАЛЬКУЛЯЦИЯ** выполняется в разделе **Настройка, сервис/Настройка**. В данный раздел входят несколько режимов:

- **Настройка видов движения**
- **Настройка столовых**
- **Справочник отделений**
- **Настройка прихода ГП**
- **Обмен с кассами**
- **Карточка предприятия.**

2.4.1 Настройка видов движения

Режим настройки видов движения устанавливает связи между документами для приложений: **ПИТАНИЕ. КАЛЬКУЛЯЦИЯ, СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ, ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ** и **ПРОДАЖИ. КЛИЕНТЫ**

Данный режим включает в себя несколько подразделов (закладок) по видам меню: **Питание для Меню. Питание организованных коллективов, Услуги для Меню. Услуги по организации питания, Заказы-прод и Заказы-ГП для Заказного меню**. Для каждого подраздела определены свои группы параметров.



В зависимости от фактического состава лицензии формируется внешний вид настройки видов движения. В настройке будут отображаться только те разделы видов меню, которых входят в состав данной лицензии.

Подраздел **Питание (Питание организованных коллективов)**.

Группа параметров **Учет продуктов**. Модуль для учета продуктов выбирается с помощью кнопки «Логистика» и может быть **СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ** или **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ**.

Блок параметров **Списание в производство**:

- **Вид движения ТМЦ** – данное поле связывает операцию списания продуктов с соответствующим видом движения из приложения, определенного для склада продуктов (**СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ** или **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ**). Выбор сырьевого приложения осуществляется по кнопке «Логистика» с помощью клавиши <Пробел>. Нужный вид движения выбирается из справочника видов движения, вызываемого нажатием клавиши <F2>. Для подтверждения сделанного выбора используется клавиша <Enter>;
- **Типовая операция** – типовая операция, которая формируется с документом. Выбирается из перечня типовых операций, настроенных для указанного вида движения в приложении, определенного для склада продуктов (**СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ** или **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ**). Для этого также применяется клавиша <F2>. Указанная типовая операция будет использоваться при формировании документа списания, если Способ формирования (см. ниже) выбран *по столовой в целом*. При выборе *по категории* типовая операция настраивается по каждой категории питающихся в отдельности по кнопке «Категория», а указанная в данном параметре типовая операция будет предложена для каждой категории по умолчанию;
- **Документ** - документ, оформляющий данную операцию. Выбирается из перечня документов, настроенного для указанного вида движения в приложении, определенного для склада продуктов (**СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ** или **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ**). Для выбора также применяется клавиша <F2>;
- **Способ формирования** - данное поле определяет способ формирования документов списания. Возможные варианты *по столовой в целом* и *по категории*. Выбор значения осуществляется клавишей <пробел>. В первом случае документ списания будет формироваться один по всем категориям питающихся, во втором случае будут сформированы документы списания отдельно для каждой категории питающихся. Если выбран вариант *по категории*, то для каждой категории питающихся в отдельности может быть настроена типовая операция. Настройка типовых операций по категориям вызывается по кнопке «Категория», клавишами <Enter> и <F2> выбирается требуемая типовая операция.

Группа параметров **Внутреннее перемещение**. Под внутренним перемещением понимается перемещение продуктов с одного или нескольких складов в столовую:

- **Типовая операция** - выбирается из справочника типовых операций при помощи клавиши <F2>;
- **Документ** - вид документа, оформляющий операцию внутреннего перемещения выбирается из справочника, вызываемого нажатием клавиши <F2>.

Группа параметров **Учет готовой продукции**. Модуль учета готовой продукции может быть только **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ**.

Блок параметров **Оприходование готовой продукции**:

- **Вид движения** - выбирается из справочника типовых операций при помощи клавиши <F2>;
- **Типовая операция** - выбирается из справочника типовых операций при помощи клавиши <F2>;
- **Документ** - вид документа для операции, выбирается из справочника, вызываемого нажатием клавиши <F2>.



В случае если продукты приходятся непосредственно в столовую и перемещения продуктов со склада (оформления требования на склад) не требуется, то и настройки внутреннего перемещения не требуется. Это определяется в режиме

Настройка столовых.

Дополнительные параметры настройки расчета меню и формирования документов.

- Кнопка «**Параметры**» - выполняется резерв по картотеке при расчете меню-раскладки. Параметр имеет два значения *контролировать и сообщать об ошибках* **ИЛИ** *не контролировать*. В первом случае при расчете меню проверяется существующий резерв продуктов и в случае несоответствия его рассчитанным меню выводится сообщение. Во втором случае контроль не выполняется.
- Кнопка «**Логистика**» - выбор приложения для учета продуктов (**СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ** или **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ**), осуществляется при помощи клавиши <Пробел>.
- Кнопка «**Категория**» - настройка типовых операций по категориям вызывается клавишами <Enter> и <F2>, выбирается требуемая типовая операция. Клавиша активна если выбран способ формирования списания продуктов *по категории*.

Подраздел **Услуги (Услуги по организации питания).**

Группа параметров **Списание в производство:**

- **Вид движения ТМЦ** - данное поле связывает операцию списания продуктов с соответствующим видом движения из приложения, определенного для склада продуктов (**СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ** или **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ**). Нужный вид движения выбирается из справочника видов движения, вызываемого нажатием клавиши <F2>. Для подтверждения сделанного выбора используется клавиша <Enter>;
- **Типовая операция** - типовая операция, которая формируется с документом. Выбирается из справочника типовых операций при помощи клавиши <F2>. Указанная типовая операция будет предложена для каждой категории питающихся по умолчанию. Их можно будет настроить по кнопке «**Категория**»;
- **Документ** - документ, оформляющий данную операцию. Выбирается из перечня документов, настроенного для указанного вида движения с помощью клавиши <F2>;
- **Способ формирования** - данное поле имеет одно значение *по категории*. Документы списания формируются отдельно для каждой категории питающихся.

Группа параметров **Оприходование услуг.** Оприходование услуг означает формирование акта оказанных услуг питания в приложении **ПРОДАЖИ. КЛИЕНТЫ.**

- **Тип движения** - Данное поле связывает операцию оприходования услуг с соответствующим видом движения из приложения **ПРОДАЖИ. КЛИЕНТЫ.** Требуемый вид движения выбирается из справочника видов движения, вызываемого нажатием клавиши <F2>. Для подтверждения сделанного выбора применяется клавиша <Enter>;
- **Типовая операция** - Типовая операция, настроенная для выбранного вида движения в приложении **ПРОДАЖИ. КЛИЕНТЫ.** Выбирается из соответствующего справочника, вызываемого нажатием клавиши <F2>;
- **Документ** - Вид документа, оформляющего оприходование услуг продукции, выбирается при помощи справочника, вызываемого нажатием клавиши <F2>;
- **Услуга:** Группа и Номенклатура - группа и номенклатурная позиция услуг, которые будут использоваться для оформления акта оказанных услуг. Выбирается при помощи справочника, вызываемого нажатием клавиши <F2>.

Параметры - дополнительные параметры настройки расчета меню и формирования документов.

- **% наценки на блюда** - данный параметр определяет процент наценки на блюда, который будет предлагаться по умолчанию при составлении данного вида меню
- **Учитывать остаток на дату меню** - данный параметр имеет два значения *да* или *нет*. В первом случае в меню будут браться продукты с датой поступления по документам прихода на данный пищеблок не позднее даты меню. Во втором случае в меню будут браться продукты с датой поступления по дате партии.
- Кнопка «**Логистика**» - **выбор приложения для учета продуктов (СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ или ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ)**, осуществляется при помощи клавиши <Пробел>.

Подраздел **Заказы-прод (Заказное меню: продукты)**. В данном подразделе определяются параметры по работе с документами движения продуктов.

Группа параметров **Списание в производство: Изготовление ГП на продажу**.

- **Вид движения ТМЦ** - Данное поле связывает операцию списания продуктов с соответствующим видом движения из приложения, определенного для склада продуктов (**СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ** или **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ**). Нужный вид движения выбирается из справочника видов движения, вызываемого нажатием клавиши <F2>. Для подтверждения сделанного выбора используется клавиша <Enter>. **Внимание!** Выбранный тип движения должен иметь настройку типа контрагента **Склад** или **Нет**.
- Для групп параметров **Списание в производство: Реализация ГП и Спец. обслуживание**, настройка выполняется аналогично. Отличия в том, что для **Реализация ГП** в выбранном типе движения должна быть сделана настройка типа контрагента, а для **Спец. обслуживание** - **Партнер** или **Нет**.

Два других параметра группы **Списания в производство** (Типовая операция и Документ) имеют одинаковое назначение для всех видов заказного меню и настраиваются одинаково:

- **Типовая операция**. Выбирается из справочника типовых операций приложения, настроенного для указанного вида движения в приложении, определенном для склада продуктов (**СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ** или **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ**) при помощи клавиши <F2>.
- **Документ** - документ, оформляющий данную операцию. Выбирается из перечня документов, настроенного для указанного вида движения в приложении, определенном для склада продуктов (**СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ или ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ**). Для этого также применяется клавиша <F2>.

Аналогично для группы параметров **Внутреннее перемещение** настраиваются параметры **Типовая операция** и **Документ**.

Параметры - дополнительные параметры настройки расчета меню и формирования документов.

- **Резервирование** - дополнительный параметр настройки расчета меню. Данный параметр имеет два значения *да* или *нет*. В первом случае при расчете меню продукты будут резервироваться для данного меню. Во втором случае резервирование не выполняется.
- Кнопка «**Параметры**» - выполняется резерв по картотеке при расчете меню-раскладки. Параметр имеет два значения *контролировать и сообщать об ошибках* или *не контролировать*. В первом случае при расчете меню проверяется существующий резерв продуктов и в случае несоответствия его рассчитанным меню выводится сообщение. Во втором случае контроль не выполняется.
- Кнопка «**Логистика**» - выбор приложения для учета продуктов (**СЫРЬЕ.**

МАТЕРИАЛЫ или **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ**), осуществляется при помощи клавиши <Пробел>.

Подраздел **Заказы-ГП (Заказное меню: готовая продукция)**. В данном подразделе определяются параметры работы с документами учета и реализации готовой продукции и имеются **две** группы параметров Оприходование готовой продукции для вариантов заказного меню на продажу и спецобслуживание, и группа параметров Реализация готовой продукции для варианта заказного меню спецобслуживание. Параметры настраиваются аналогично группам параметров в других подразделах.



*Настройка параметров заказного меню для варианта спецобслуживание доступна только при условии использования для учета продуктов приложения **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ**.*

2.4.2 Настройка столовых

Данная настройка выполняется для каждого режима меню в отдельности. При входе в режим предлагается выбор меню: **Питание организованных коллективов, Услуги по организации питания** или **Заказное меню**.

Подраздел **Питание организованных коллективов**.

Окно режима настройки столовых (см.Рис. 2-1) разделено на три части. В левой части отображается список столовых; справа вверху – список складов, «привязанных» к той столовой указанной в строке, на которой установлен курсор; справа внизу – список ответственных лиц, подписывающих документы. Ввод настройки столовой выполняется с помощью клавиши <F4>, или кнопки на панели инструментов «**Новая запись**», или команды меню *Правка* → *Новая запись*.

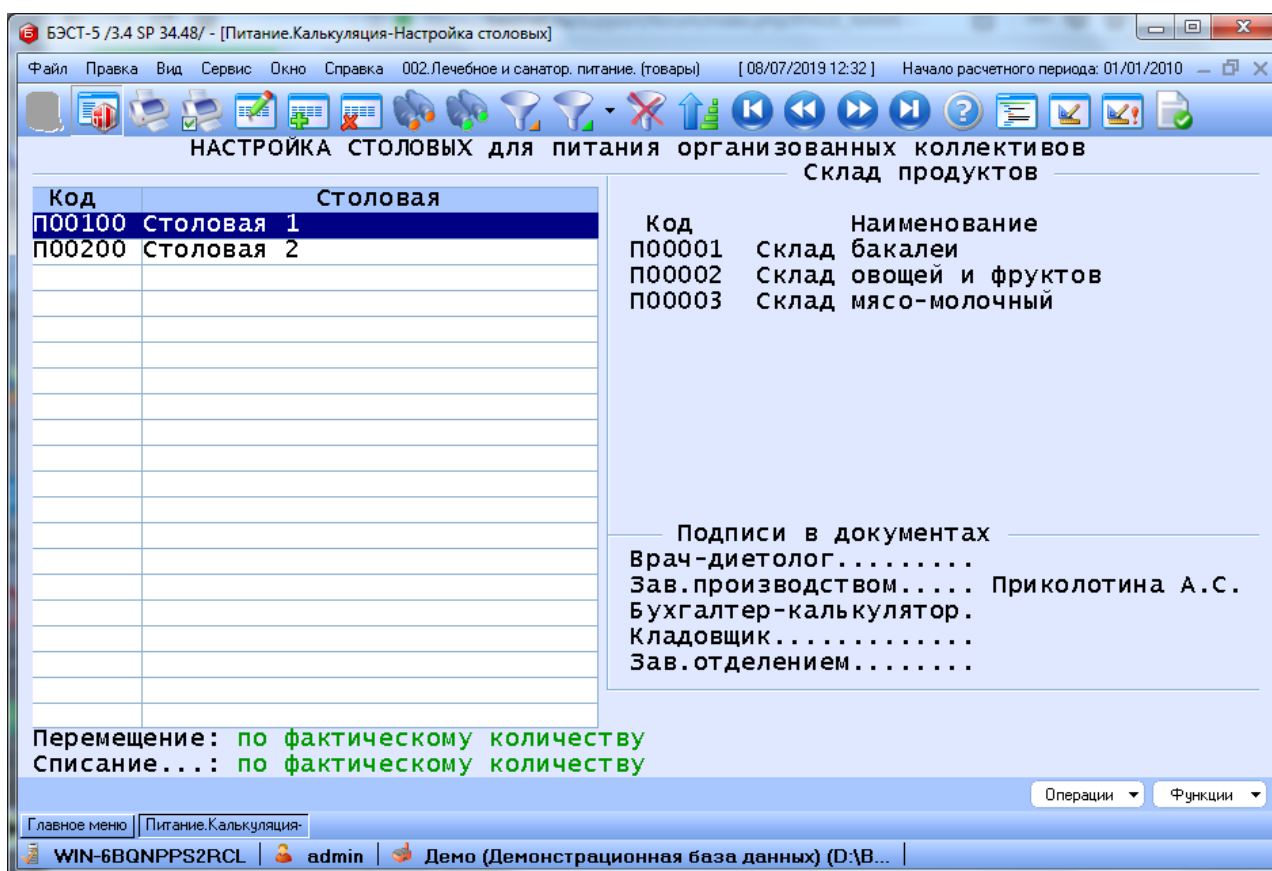


Рис. 2-1 Настройка столовых

При вводе необходимо указать следующие параметры:

- **Столовая** - наименование столовой выбирается из справочника складов, заполненного

в приложении, определенном для склада продуктов (**СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ** или **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ**). Данный справочник вызывается нажатием клавиши <F2>;

- **Перемещать со склада** – выбор метода формирования требования на склад продуктов. Доступно два значения *по фактическому количеству* или *по фасовочным единицам*. Выбор значения осуществляется клавишей <Пробел>.
- **Списывать в производство**. – выбор метода списания продуктов со столовых. Доступно два значения *по фактическому количеству* или *по фасовочным единицам*. Выбор значения осуществляется клавишей <Пробел>. Значение *по фасовочным единицам* доступно только при условии, если для формирования требования (Перемещать со склада) тоже установлен параметр *по фасовочным единицам*.



*В данном режиме настраивается перемещение продуктов и списание в производство в килограммах или фасовочных единицах в целом для столовой. Данная настройка будет работать в том случае, если в настройках группы продуктов или конкретного продукта (см. ниже **Справочник продуктов**) не указаны иные настройки. Для перемещения и списания в фасовочных единицах приход продуктов тоже должен быть сделан в фасовке.*

«Привязка» складов к данной столовой осуществляется по активной клавише <Alt-S> или через команду **Склады продуктов** под кнопкой «Операции». В предложенном списке следует выбрать нужные склады, один или несколько, отметив их клавишей <Insert> или <Enter> и подтвердить сделанный выбор клавишей <Tab>.



В качестве склада продуктов для столовой не требуется указывать собственно эту же столовую, т. к. всегда в первую очередь при расчете раскладки для меню сначала берутся продукты этой столовой, а при отсутствии или недостатке продуктов на столовой берутся продукты с указанных складов. Если в настройке склады не указаны, то предполагается, что продукты поступают сразу в столовую и оттуда же списываются в производство. В этом случае по меню-раскладке для данной столовой не будут формироваться требования на склад на продукты.

Настройка списка ответственных лиц осуществляется по активной клавише <Alt-O> или через команду Ответственные лица под кнопкой «Операции». Выбор всех ответственных лиц осуществляется через **Справочник сотрудников**, который вызывается клавишей <F2>. **Справочник сотрудников** должен быть предварительно заполнен.



Справочник сотрудников относится к общим справочникам программы и доступен в общих данных (Главное меню/Настройка/Общие данные/Персонал предприятия/Справочник сотрудников).

Подраздел Услуги по организации питания.

Окно режима настройки во многом повторяет окно настройки подраздела **Питание организованных коллективов**. Так же вводятся столовые, но для каждой столовой определяется не список продуктовых складов, а список заказчиков питания. В данном режиме продукты в раскладке всегда рассчитываются только по текущей столовой. Список заказчиков питания берется из Справочника заказчиков (см. ниже), который должен быть предварительно заполнен.

Список указанных заказчиков будет предлагаться при составлении меню. Но при необходимости может быть открыт и полный список заказчиков питания.

Настройка списка ответственных лиц осуществляется аналогично настройке в подразделе **Питание организованных коллективов**.

С помощью команды **Цех-изготовитель** под кнопкой «Операции» или активной комбинации клавиш <Alt-W> можно для одной из столовых установить дополнительный параметр *используется/не используется*. Если для столовой указан параметр *используется*, то продукты будут списываться в производство по цехам-изготовителям. Если указан параметр *не используется*, то продукты по меню будут списываться со столовой, для которой составлено меню. Списание продуктов по цехам-изготовителям выполняется только не для всех блюд меню, а только для тех, у которых в технологической карте на блюдо указан цех-изготовитель (см. п.4).

Подраздел **Заказное меню**.

Окно режима настройки во многом повторяет окно настройки подраздела **Питание организованных коллективов**. Так же вводятся столовые и склады продуктов. Настройка списка ответственных лиц осуществляется аналогично настройке в подразделе **Питание организованных коллективов**.

2.4.3 Справочник отделений

Данные **Справочника отделений** используются при вводе порционников и составлении меню в режиме **Меню. Питание организованных коллективов**. Список отделений (левое верхнее окно) вносятся (<F4>) следующие данные:

- **Код** - буквенно-цифровой код отделения. Код должен быть уникальным.
- **Краткое наименование/Полное наименование** - соответственно краткое и полное наименование отделения.

Для каждого отделения должен быть выбран один или несколько пищеблоков (правое верхнее окно). Переход в окно **Пищеблоки** осуществляется с помощью команды **Список пищеблоков для отделения** под кнопкой «Операции» или активной клавишей <Tab>. В открывшемся окне выводится весь список пищеблоков, настроенный в режиме **Настройка столовых** (см. п. 2.4.2). Выбор осуществляется с помощью клавиши <Ins>, сохранение выбранных значений выполняется с помощью клавиши <Tab>. Записи, которые были уже задействованы при вводе порционников и меню выделяются цветом. Изменить настройку (снять отметку) можно только для записей, которые еще не использовались.

Для каждого отделения может быть настроен свой список диет и категорий питающихся. Списки диет и категорий питающихся отражаются в левом и правом нижних окнах. Выбор значений осуществляется с помощью активных клавиш <Alt-G> и <Alt-D> или с помощью команд **Категории для отделения в порционниках** и **Диеты для отделения в порционниках** под кнопкой «Операции». Выбор осуществляется с помощью клавиши <Ins>, сохранение выбранных значений выполняется с помощью клавиши <Tab>.



*Ведение меню по отделениям поддерживается только для режима **Меню. Питание организованных коллективов**. Для одного отделения может быть определено несколько пищеблоков.*

2.4.4 Настройка прихода ГП

В этом режиме настраивается ряд параметров, необходимых для прихода готовой продукции (блюд) из **заказное меню** (варианты **На продажу** и **Спец.обслуживание**). В данном реестре показываются группы готовой продукции, настроенные в приложении **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ** и определенные для блюд и полуфабрикатов в технологических картах. Для каждой группы выбирается **тип ГП** (*весовое* или *штучное*) и **% наценки** на блюда, который будет предлагаться при составлении меню. По умолчанию предлагается **тип ГП** *штучный*. С

помощью клавиши <Enter> вызывается редактирование строки. Требуемый тип выбирается с помощью клавиши <Пробел>.



При составлении заказного меню для весовых блюд можно указывать произвольный вес порции, а для штучных блюд вес не меняется и соответствует весу блюда по технологической карте.



Состав групп готовой продукции в данном режиме никак не корректируется, не добавляется, не удаляется. В список групп попадают только группы готовой продукции, указанные в технологических картах на блюда или полуфабрикаты.

2.4.5 Обмен с кассами

Блюда и продукты **заказное меню** варианта **Реализация** могут быть выгружены в файл для передачи на кассу, а файл продаж с кассы может быть принят в меню. При вводе выбирается ранее настроенное подразделение (*Главное меню/Настройка/Общие данные/Персонал предприятия/Структурные подразделения*) и определяется каталог для файла импорта и экспорта данных (*Путь выгрузки* и *Путь загрузки*). Для каждой кассы должен быть указан свой каталог выгрузки и загрузки.

2.4.6 Карточка предприятия

В этом режиме заполняются основные данные собственного предприятия. Некоторые данные будут браться в печатные формы, например, название предприятия, название должности и фамилия руководителя и финансовой службы предприятия. Данный режим дублирует аналогичный режим в общих данных программы (*Главное меню/Настройка/Общие данные*). Более подробно с заполнением карточки предприятия можно ознакомиться в разделе «Основы» документации БЭСТ-5.

3 Справочники

Все справочники разделены на три группы **Справочники меню**, **Справочники норм питания** и **Справочники учета продуктов**.

3.1 Справочники меню

3.1.1 Приемы пищи

Справочник содержит список видов приемов пищи в течении дня с указанием времени приема пищи для трех смен. Содержимое этого справочника используется при составлении в двух режимах рабочего меню (**Меню. Питание организованных коллективов** и **Меню. Услуги по организации питания**) и планового меню.

Для каждого вида питания вводятся следующие данные:

- **Код приема** – уникальный 7-символьный код вида питания, по которому он будет идентифицироваться в системе. Может содержать как буквы, так и цифры;
- **Наименование** – произвольное наименование вида питания (например, «Завтрак»);
- **Код для табеля** – 3-х символьное обозначение приема пищи, которое используется в таблице табеля питания. Работа с табелем питания будет описана ниже и используется только для меню **Меню. Услуги по организации питания**;
- **Смена 1, Смена 2, Смена 3.** Для каждой из трех смен можно указать время предоставления этого вида питания (в часах и минутах) – например, начало и окончание завтрака. Данные поля не являются обязательными, являются информационными и в дальнейшем используются в некоторых печатных формах;

продуктов для каждого сезона в отдельности выбирают вариант *Да*, а без учета сезонов – вариант *Нет*. Выбор нужного варианта осуществляется клавишей <Пробел>;

Учитывать диеты - для расчета среднесуточного набора продуктов для каждой диеты в отдельности выбирают вариант *Да*, а без учета диет – вариант *Нет*. Выбор нужного варианта осуществляется клавишей <Пробел>;

Категория питающихся может иметь статус *закрыта* или *открыта*. Изменение статуса выполняется командой **закрыть/открыть категорию** под кнопкой «Операции» или активной комбинации клавиш <Alt-S>. Закрытая категория на экране выделяется серым цветом и не может быть использована при составлении меню и в некоторых справочниках.

3.1.3 Сезоны

В этот справочник вносится список сезонов года с интервалами дат, определяющих продолжительность каждого из них. Информация из данного справочника используется для формирования планового меню по сезонам.

Вводимые интервалы дат должны в совокупности охватывать календарный год целиком и не пересекаться друг с другом. Начало и длительность сезона, а также общее количество сезонов могут быть произвольными: «привязка» сезонов к стандартным календарным периодам, например, к месяцам, совершенно необязательна.

Для каждого сезона указываются следующие характеристики:

- **Код** – 7-символьный код, идентифицирующий сезон в системе;
- **Наименование** – произвольное название сезона;
- **Начало периода** – дата начала сезона. Вводится в формате ДД.ММ, где ДД – день, а ММ – месяц, при этом день и месяц разделены точкой;
- **Конец периода** – дата окончания сезона. Вводится по тому же самому принципу, что и начало периода.

3.1.4 Сборники рецептов

В справочнике **Сборники рецептов** содержится список литературы, используемой для составления технологических карт. Каждый сборник характеризуется 7-символьным кодом, кратким и полным наименованием. Краткое наименование отображается в реестре технологических карт, а полное выводится при печати технологической карты. Ввод полного наименования осуществляется с помощью кнопки «Наименование», а редактирование - с помощью клавиши «F10»

3.1.5 Список составителей

В справочник **Список составителей** вводится список лиц, ответственных за ведение технологических карт и выводится при печати технологической карты. Для каждого лица указываются уникальный 7-символьный код, Фамилия И.О. и Должность. Данные вводятся с экрана.

3.1.6 Справочник заказчиков питания

Справочник заказчиков питания предназначен только для режима **Меню. Услуги по организации питания** и содержит список заказчиков, для которых будут оказываться услуги по организации питания (см.Рис. 3-3).

Данные справочника заполняются на основании данных **Картотеки партнеров** и **Группы партнеров** из общих справочников системы (*Настройка\ Общие данные\ Партнеры предприятия*), которые должны быть предварительно заполнены.

Код	Наименование	Тип учета	Группа плательщиков
000002	СОШ №10 Советского р-на	поименный	Школа 10
000003	СОШ №15 Кировского р-на	поименный	Школа 15
000004	ГОУ Лицей воспитанников	без детализации	

Категория	Период	Сумма	Прием	Сумма
0000003 Дети(7-10 лет)	01/01/11 / /	90.00	Завтрак	30.00
0000004 Дети(11-18 лет)	01/01/11 / /	105.00	Завтрак второй	0.00
			Обед	60.00
			Полдник	0.00
			Второй полдник	0.00
			Ужин	0.00
			Поздний ужин	0.00

Рис. 3-3 Справочник заказчиков

Для каждого заказчика указывается:

- **Заказчик** - выбирается из справочника **Картотека партнеров** по клавише <F2>;
- **Тип учета** - может принимать два значения *без детализации* и *поименный*, и выбирается с помощью клавиши <пробел>;
- **Группа** - выбирается из справочника **Группы партнеров** и заполняется только для **Типа учета поименный**. Для варианты *без детализации* данное поле не активно и остается незаполненным.



Для каждого заказчика в отдельности можно настроить учет на общее количество отпущенного питания («без детализации») или по каждому питающемуся в отдельности («поименный»). Рабочее меню составляется в обоих случаях на заказчика в целом по приемам и возрастным категориям питающихся. Но для заказчиков с поименным учетом в меню вводится поименный табель питания и общая численность питающихся по приемам определяется на основании введенного табеля.

Для каждого заказчика питания, в отдельности по группам питающихся и по приемам, определяется нормативная стоимость питания. Внесенные данные отображаются в нижней половине экрана. Для внесения данных по стоимости питания необходимо перейти в нижнюю часть экрана по кнопке **Операции**, режим *Движение по окнам* или активной клавишей <Tab>. Ввод записей выполняется с помощью клавиши <F4>, или кнопки на панели инструментов «Новая запись», или команды меню *Правка* → *Новая запись*.

- **Категория** выбирается из справочника по клавише <F2>;
- **Начало периода** вводится с экрана;
- **Конец периода** вводится с экрана. Данная дата может не вводиться, тогда указанные данные по стоимости питания распространяются на весь последующий период;

Учебный год можно открыть период или сменить его на уже введенный ранее: *Открыть новый уч. год* (<Alt-N>), *Сменить учебный год* (<Alt-M>). Выбор периода осуществляется с помощью клавиш <стрелка вниз>, <стрелка вверх> и подтверждается клавишей <Enter>.

Список питающихся ведется в виде списка учеников, который разделен на учебные классы. Ввод записей **Списка классов** выполняется с помощью клавиши <F4>, или кнопки на панели инструментов «Новая запись», или команды меню *Правка* → *Новая запись* в левом окне экрана:

- **Класс** - вводится с экрана буквенно-цифровой код;
- **Категория** - выбирается из справочника по клавише <F2>. Возрастная категория для данного класса.

В правой части экрана для каждого класса определяется **Список учеников**, который заполняется на основании данных Картотеки партнеров из общих справочников системы. (*Настройка \ Общие данные \ Партнеры предприятия / Картотека партнеров*). Справочник должен быть предварительно заполнен.



*Список учеников вводится в Картотеке партнеров. Для каждого ученика в Картотеке партнеров, кроме **Наименование краткое** и **Юридическое наименование** (ФИО), должна быть указана **Группа**, соответствующая данному заказчику, а на закладке **Продажи** поставлена отметка в поле **Покупатель**. В этом случае по каждому ученику на основании данных по отпущенному питанию и оплате за питание, собираемым в приложении **РАСЧЕТЫ С ПАРТНЕРАМИ**, из реестра Справочника заказчиков может быть напечатана квитанция на оплату. Реестр учеников с суммой расчетов за питание может быть выгружен в файл для передачи в Сбербанк.*

Переход по окнам осуществляется по кнопке **Операции**, режим *Движение по окнам* или активной клавишей <Tab>. Ввод записей **Списка учеников** выполняется с помощью клавиши <F4>, или кнопки на панели инструментов «Новая запись», или команды меню *Правка* → *Новая запись* в левом окне экрана:

- **Ученик** - выбирается из предварительно заполненного справочника Картотека партнеров по клавише <F2>;
- **Договор** — буквенно-цифровой код, вводится с экрана;
- **Лицевой счет** — выбирается лицевой счет из карточки партнеров по клавише <F2>. Если лицевой счет не заполнен, то поле оставляется пустым;
- **Плательщик** - вводится с экрана ФИО плательщика, например родителя ученика;
- **Соц. группа** — буквенно-цифровой код, вводится с экрана;
- **Смена** - выбирается по клавише <Пробел> из трех значений: *Смена 1, Смена 2, Смена 3*;
- **Дата прихода, Дата ухода** - вводятся с экрана. Даты вводятся в том случае, если ученик пришел в класс или выбыл после начала/до окончания учебного года. В остальных случаях даты не заполняются. Запись, для которой указана одна из дат, на экране выделяется цветом — зеленым, если ученик пришел не сначала учебного года и красным, если выбыл до окончания учебного года.
- **Примечание** - произвольное символьное поле.
- **Льгота** — вводится числовое (в рублях) или процентное значение льготы на питание для данного питающегося. Выбор рублевой или процентной льготы осуществляется с помощью клавиши <Пробел> - *% от стоимости* или *рублей на день*. Данные значения будут учитываться при формировании актов оказанных услуг.

Для каждого ученика по кнопке **Схема питания** можно определить перечень приемов пищи, на которые планируется его посещение. Ученики, для которых определена схема питания (отмечен хотя бы один прием пищи), в колонке *С* имеют отметку. Поставить или снять отметку приемов пищи можно с помощью клавиши <Ins>; выход из режима определения схемы питания - с помощью клавиши <Esc>.



При составлении меню для заказчиков с «поименным» учетом количество питающихся рассчитывается и предлагается на основании схемы питания. В дальнейшем в меню таблицу питания можно отредактировать.

Для передачи данных в банк по расчетам с учениками за горячее питание из реестра заказчиков питания список учеников (питающихся) может быть выгружен в текстовый файл формата Сбербанка. Выгрузка осуществляется по кнопке **Операции**, режим *Экспорт в формате Сбербанка* или активной клавишей <Alt-E>. На экране необходимо ввести:

- **Папка для выгрузки** — вводится путь к папке, в которой будет располагаться файл. Может быть внесен вручную или выбрана папка через проводник, который открывается по клавише <F2>;
- **Отчет на дату** — вводится дата, на которую рассчитывается сумма расчетов по ученику;
- **Расчетный счет** - с помощью клавиши <F2> выбирается расчетный банка, для которого делается выгрузка данных;
- **Выводить на печать без долга** - выбор значения *Да/Нет* с помощью клавиши <Пробел>.

Выгрузка осуществляется для заказчика, на котором стоит курсор или для списка заказчиков в реестре, отмеченных с помощью кнопка **Операции**, режим *Отметить/Снять отметку* или активной клавиша <Ins>. После завершения операции открывается на экране список учеников по классам с лицевыми счетами и суммой расчетов.

3.1.7 Диеты

Справочник предназначен для хранения информации о видах диет, их основных характеристиках и областях применения (см. Рис. 3-6). Данные этого справочника будут использованы при составлении **Меню. Питание организованных коллективов** и **Плановое меню** и технологических карт на блюда.

Каждый вид диеты характеризуется следующими параметрами:

- **Код диеты** – 2-х символьный код и один дополнительный символ для варианта, идентифицирующий диету в системе;
- **Наименование** – произвольное наименование диеты;
- **Примечание** – произвольное текстовое поле;
- **Суточные нормы энергетических показателей** — интервалы значений по белкам, жирам, углеводам и калориям.

Кроме того, для диеты можно ввести показание к применению и общую характеристику диеты. Это делается по активной клавише <Alt-P> и <Alt-O> или по кнопке **«Операции»**. Эти данные являются справочными и в дальнейшем нигде не используются.

Справочник ДИЕТ

Код	Наименование	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
ДВБ	Высокобелковая диета	110- 120	80- 90	250- 350	2080- 2690
ДВТ	Высокобелковая диета (130- 140	110- 120	400- 500	3100- 3600
ДНБ	Низкобелковая диета	20- 60	80- 90	350- 400	2120- 2650
ДНК	Низкокалорийная диета	70- 80	60- 70	130- 150	1340- 1550
ДС	Диета стандартная	85- 90	70- 80	300- 330	2170- 2400
ДЦ	Диета с щажением	85- 90	70- 80	300- 330	2170- 2480

Диеты номер. сист. 4э, 4аг, 5п(IIвар.), 7в, 7г, 9б, 10б, 11, R-I, R-II

— Показания к применению — — Общая характеристика —

После резекции желудка через 2-4 месяца по поводу язвенной болезни при наличии демпинг-синдрома, холецистита, гепатита. Хронический энтерит при наличии выраженного нарушения функционально го состояния пищеварительных органов. Глютеновая энтеропатия, целиакция. Хронический панкреатит в стадии ремиссии.

Диета с повышенным содержанием белка, нормальным количеством жиров, сложных углеводов и ограничением легкоусвояемых углеводов. При назначении диеты больным сахарным диабетом и после резекции желудка с демпинг-синдромом рафинированные углеводы (сахар) исключаются. Ограничиваются поваренная соль (6-8 г

Рис. 3-6 Справочник диет

3.1.8 Среднесуточный набор продуктов

В этом справочнике определяются группы продуктов и суточные нормы их потребления. Группы продуктов и нормы определяются для каждой категории питающихся, сезона и диеты (см. Рис. 3-8), в соответствии с настройкой категорий питающихся (см. п. **Error! Reference source not found.**).

Каждой группе продуктов определяется список продуктов из **Номенклатурного справочника** приложения, определенного для склада продуктов (**СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ** или **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ**) и процент входимости данного продукта в данную группу, по расходу которых будет считаться фактическое количество потребления.

Новая запись в реестре добавляется клавишей <F4>, или кнопка **«Новая запись»**, или команда меню *Правка* → *Новая запись*. Для перехода в список групп используется клавиша <Enter>. При этом доступно редактирование параметров: **Категория, Диета, Сезон**.

В реестре заголовков среднесуточных наборов под кнопкой **«Операции»** или с помощью клавиши <F5> доступно копирование набора с другими параметрами.

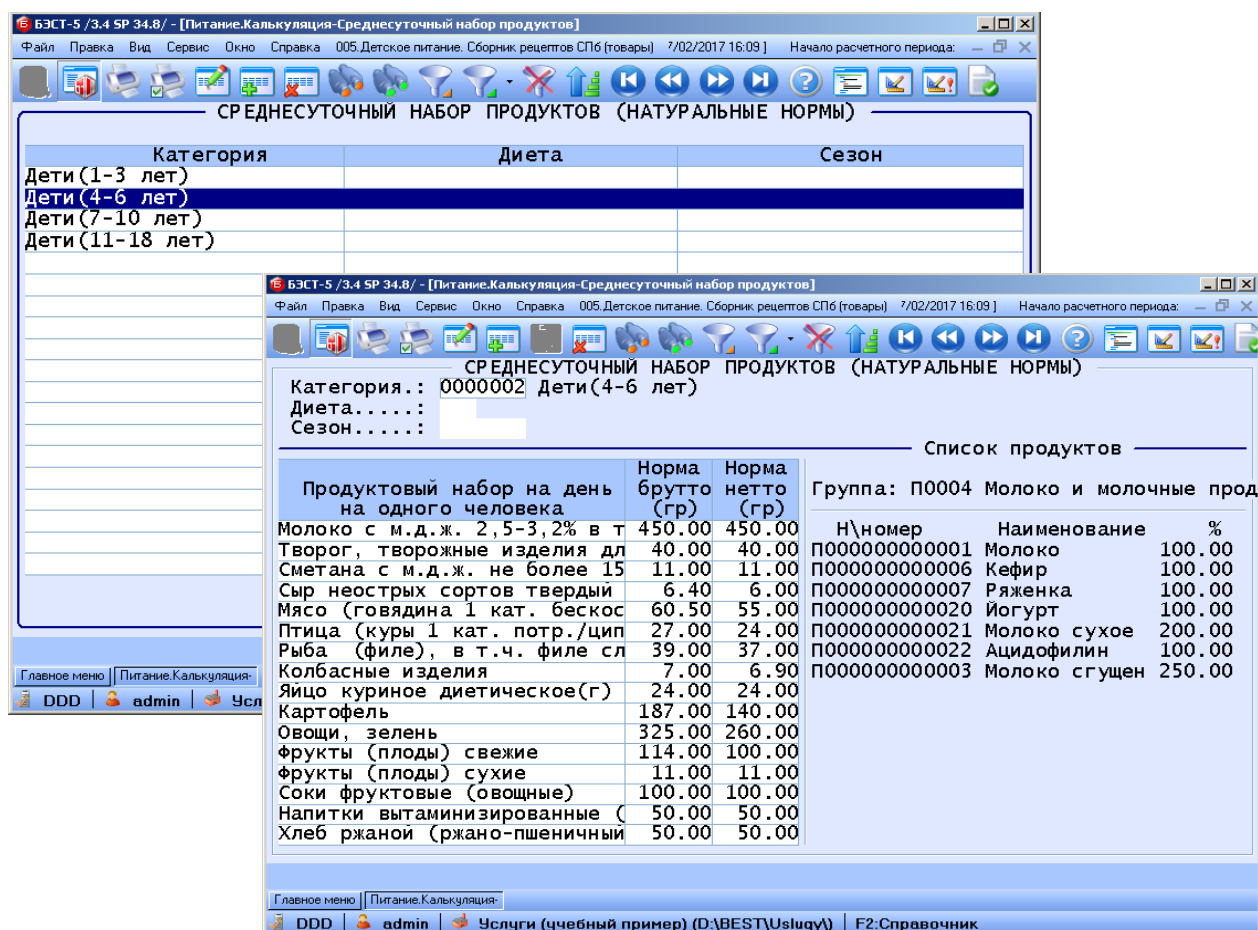


Рис. 3-7 Справочник среднесуточного набора продуктов

При вводе нового набора среднесуточных норм заполняются из справочника по клавише <F2>:

- **Категория** — категория питающихся из списка, для которых в **Справочник категорий** имеется признак расчета среднесуточного набора;
- **Диета** — поле открыто для выбора если для выбранной категории имеется признак расчета среднесуточного набора по диетам;
- **Сезон** — поле открыто для выбора если для выбранной категории имеется признак расчета среднесуточного набора по сезонам;

Новая группа продуктового набора вводится в левой части экрана с помощью клавиши <F4>, или кнопка «Новая запись», или команда меню *Правка* → *Новая запись*. Необходимо ввести:

- **Наименование** — наименование группы продуктов вводится с экрана;
- **Норма нетто** — суточная норма продуктов в граммах нетто;
- **Норма брутто** — суточная норма продуктов в граммах брутто.

«Привязка» номенклатуры к группам осуществляется двумя способами: групповой ввод по активной клавише <Alt-N> или по кнопке «Операции» из окна групп продуктового набора, или «поштучно» по кнопке <F4> из окна списка продуктов. Для перехода между окнами используется клавиша <Tab>, или кнопка «Операции». При пакетном вводе в предложенном списке следует выбрать нужные продукты, отметив их клавишей <Insert> и подтвердить сделанный выбор нажатием клавиши <Enter>. Процент входимости продукта в этом случае устанавливается 100%. При «поштучном» вводе для каждого компонента указываются:

- **Группа** — выбирается соответствующая группа из справочника по клавише <F2>;
- **Номенклатура** — выбирается соответствующая номенклатура из номенклатурного справочника по клавише <F2>;

➤ **Процент** — указывается процент входимости продукта в продуктовую группу.

Переход из окна групп в поля выбора **Категория/Диета/Сезон** осуществляется с помощью клавиши <ESC> или через кнопку «**Операции**».



Некоторые продукты могут одновременно относиться к нескольким группам (сложные продукты). Например, мюсли может одновременно входить в две группы среднесуточного набора: «Фрукты сухие» - 30% и «Крупы, бобовые» - 70%.

3.1.9 Общая масса блюд по приемам

В этом справочнике определяются нормы массы блюд в разрезе каждого приема пищи для каждой категории питающихся и диет (см. Рис. 3-9).

Приём	Диета	Min	Max
Ясли (до 3-х лет)			
Завтрак		350	450
Второй завтрак			
Обед		450	550
Полдник		200	250
Ужин			500
Хлеб за			
Завтрак			450
Второй завтрак			
Обед			800
Полдник			350
Ужин		450	600
Хлеб за день			
Обслуживающий персонал			
Завтрак			
Второй завтрак			
Обед			
Полдник			
Ужин			
Хлеб за день			

Новая запись

Категория.: 0000001 Ясли (до 3-х лет)

Диета.....:

Приём.....: 0000010 Завтрак

Масса min.: 350 гр.

Масса max.: 450 гр.

Рис. 3-8 Нормы масс блюд по приемам

Ввод записей выполняется с помощью клавиши <F4>, или кнопки на панели инструментов «**Новая запись**», или команды меню **Правка** → **Новая запись**. Вводятся следующие данные:

- **Категория** - выбирается из справочника по клавише <F2>;
- **Диета** - выбирается из справочника по клавише <F2>, поле может не заполняться;
- **Прием** - выбирается из справочника по клавише <F2>;
- **Масса min/max** — численное значение нижней и верхней границ нормы в граммах.

Данные этого справочника будут использоваться в отчетах по контролю за выполнением норм питания.

3.1.10 Физиологические нормы питания

В этом справочнике определяются физиологические нормы питания: калорийности, белки, жиры, углеводы, наборы витаминов и микроэлементов для каждой категории питающихся и

диеты (см. Рис. 3-10). Данные этого справочника используются для анализа выполнения норм рациона питания.

Ввод записей выполняется с помощью клавиши <F4>, или кнопки на панели инструментов «Новая запись», или команды меню *Правка* → *Новая запись*. Вводятся следующие данные:

- **Категория** - выбирается из справочника по клавише <F2>;
- **Диета** - выбирается из справочника по клавише <F2>, поле может не заполняться.

Далее для выбранных категории и диеты вводятся численные значения суточных норм (диапазон значений или номинальное значение с допустимым отклонением в процентах). Для **Белки** и **Жиры** возможно указать процент белков и жиров животного происхождения в общей норме. Для группы параметров **По продуктовому набору (без учета т/о)** указываются нормы, рассчитанные по химическому составу сырых (без тепловой обработки) продуктов.

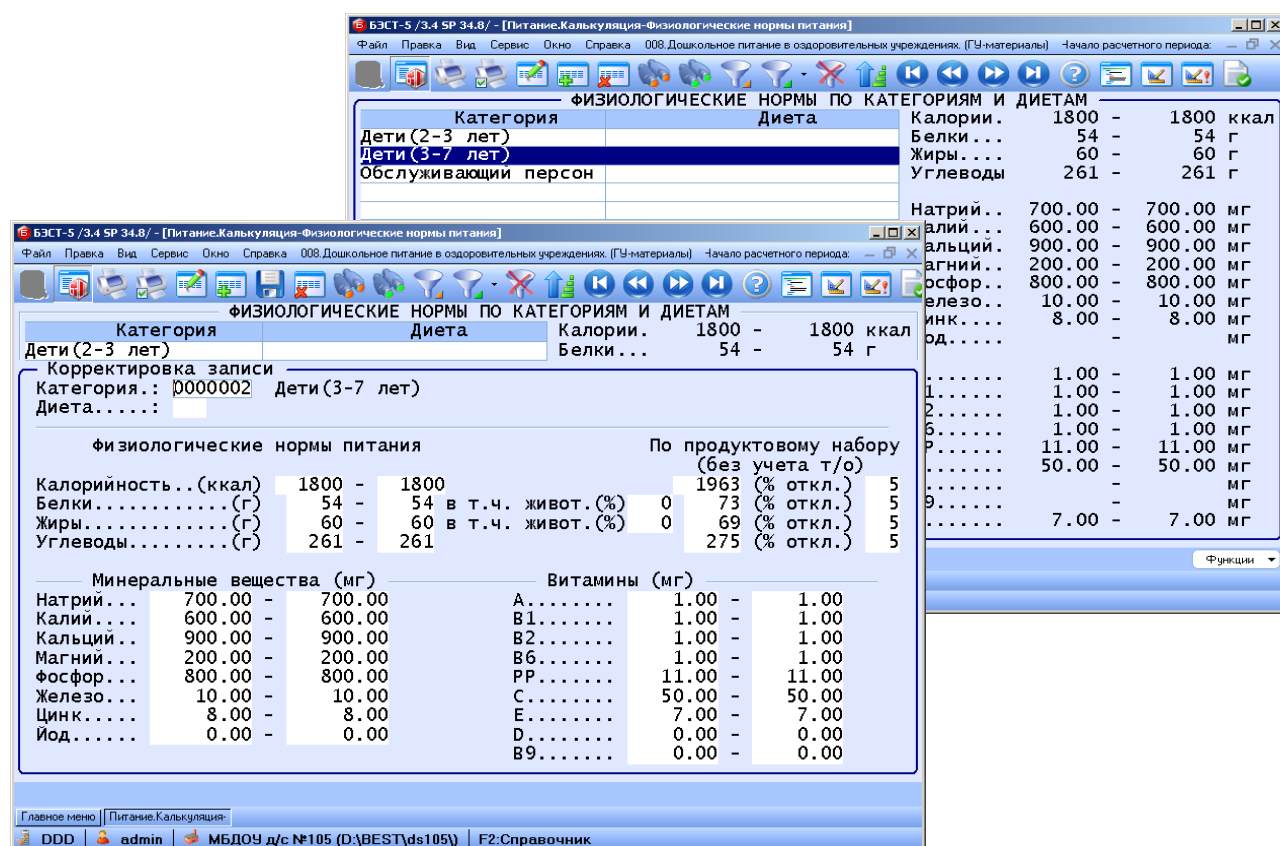


Рис. 3-9 Физиологические нормы питания

3.1.11 Норма стоимости питания

Данные этого справочника используются в отчетах по контролю стоимости питания только для режима **Меню. Питание организованных коллективов**.

Норма в справочник вносится для каждого пищеблока (столовой) в отдельности, по категориям питающихся и за период. Если конец периода не указан (период не закрыт), то данное значение стоимости питания действует от даты начала периода на все последующее время.

- **Начало периода** – дата начала действия периода. Вводится в формате ДД.ММ.ГГ, где ДД – день, ММ – месяц, ГГ – год;
- **Конец периода** – дата окончания действия периода. Вводится по тому же принципу, что и начало периода.
- **Стоимость** – нормативная стоимость питания в указанном периоде.



Периоды действия стоимости питания не могут «пересекаться». Если период не закрыт, то нельзя внести более поздний период по отношению к началу незакрытого периода.

3.2 Справочники учета продуктов

3.2.1 Справочник продуктов

Справочник продуктов содержит список продуктов, разделенных на группы (см. Рис. 3-11). Номенклатура складского учета и группы ведутся в соответствующих справочниках приложения **СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ** или **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ** (см. п. 2.4). В справочнике продуктов определяется список продуктовых групп, выполняется настройка порядка перемещения и списания продуктов, ведется химический состав продуктов, параметры отходности на механическую (холодную) обработку, органолептические свойства продукта и некоторые другие параметры..

Номенклатура	Наименование	Осн. ЕИ	Без ТК
П0005 Пищевые жиры			
П000000000001	Масло растительное	кг	
П000000000002	Масло сливочное	кг	
П000000000003	Маргарин столовый	кг	
П000000000004	Внутренний жир	кг	
П000000000005	Майонез	кг	
П000000000006	Масло топленое	кг	
П000000000007	Шпик свиной	кг	
П0006 Кондитерские изделия			
П000000000001	Мед	кг	
П000000000003	Повидло	кг	
П000000000004	Джем	кг	
П000000000006	Зефир	кг	
П000000000007	Варенье из малины	кг	
П000000000008	Варенье из клубники	кг	
П000000000009	Варенье из сливы	кг	
П000000000010	Печенье сахарное	кг	
П0007 Овощи			
П000000000001	Морковь	кг	
П000000000002	Петрушка (корень)	кг	

Хим.состав	
Белки.....	1.30
Жиры.....	0.10
Углеводы..	7.20
Мин. вещества	
Кальций...:	51.00
Магний...:	38.00
Фосфор...:	55.00
Железо...:	0.70
Витамины	
А.....:	0.00
В1.....:	0.06
С.....:	5.00
Е.....:	0.00
Отходность	
Сентябрь:	20.00
Ноябрь...:	20.00
Январь...:	25.00
Март.....:	25.00

Рис. 3-11 Справочник продуктов

3.2.1.1 Настройка группы продуктов.

Список групп продуктов определяется настройкой по кнопке **Операции**, режим *Определение групп продуктов* или по активной клавише <Alt-G>. В появившемся окне необходимые группы добавляются клавишей <F4>, или кнопка «Новая запись», или команда меню *Правка* → *Новая запись*, и с помощью клавиши <F2> выбирается из **Справочника групп** приложения **СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ** или **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ**. Клавишей <F8>, кнопкой «Удалить», или командой меню *Правка* → *Удалит* можно исключить группу из списка, тогда удалится и вся номенклатура по данной группе.

При удалении групп и продуктов в Справочнике продуктов записи сохраняются в Справочнике групп и Номенклатурном справочнике приложения СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ или ТОВАРЫ.



ПРОДУКЦИЯ. Они только перестают отражаться в **Справочнике продуктов** *Настройка продуктовых групп* в **Справочнике продуктов** позволяет исключить из общего списка группы, не относящиеся к продуктам, если такие есть в материальном учете.



Список продуктов в справочнике может быть пополнен непосредственно в справочнике (клавиша <F4>). Удаление и редактирование записей должно осуществляться через соответствующие справочники складского приложения (**СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ** или **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ**).

В окне настройки списка групп продуктов определяется порядок перемещения и списания продуктов в целом по группе. Для каждой группы продуктов может быть указан метод перемещения со склада и списания в производство.

Для перемещения предусмотрено три варианта настройки:

- *по настройке столовой* – в этом случае будет использоваться настройка, выбранная для столовой в целом (см. п.2.4.2);
- *по фактическому количеству* – в этом случае количество в документе прихода будет рассчитываться в кг с точностью учета на складе;
- *по фасовочным единицам* – в этом случае количество в документе прихода будет округляться до целой единицы фасовки, если при приходе была указана фасовка продукта.

Для списания в производство предусмотрено четыре варианта настройки:

- *по настройке столовой* – в этом случае будет использоваться настройка, выбранная для столовой в целом (см. п.2.4.2);
- *по фактическому количеству* – в этом случае количество в документе списания будет рассчитываться в кг с точностью учета на складе;
- *по фасовочным единицам в целом за день* – параметр доступен только в случае, если для перемещения был выбран метод *по фасовочным единицам*. В этом случае общее количество в документе списания будет округляться до целой единицы фасовки.
- *по фасовочным единицам на каждое блюдо* – параметр доступен только в случае, если для перемещения был выбран метод *по фасовочным единицам*. В этом случае количество в документе списания будет округляться до целой единицы фасовки по каждому блюду в отдельности.

Если метод списания для группы не указан, то списание будет выполняться по методу, указанному в настройке столовой (см. п.2.4.2). Нужный метод списания выбирается клавишей <Пробел>.

Для группы продуктов по кнопке **Операции** режим *Использовать/Не использовать группу без ТК* или по активной клавише <Alt-N> можно настроить использование продуктов данной группы в меню без технологической карты. Данная настройка применима для **Меню. Услуги по организации питания** и **Заказное меню**. Записи с пометкой *Без ТК* выделяются на экране цветом.

3.2.1.2 Параметры продуктов

Для каждого продукта могут быть указаны различные параметры. Ввод осуществляется клавишей <Enter>, или командой меню *Правка* → *Редактировать* для позиции, на которой стоит курсор.

Подраздел **Основные.**

- **Происхождение продукта** – можно выбрать с помощью клавиши <Пробел> одно из четырех значений: *не определено, животное, растительное, смешанное*. Параметр имеет только информационное назначение и в каких-либо расчетах не участвует;
- **Допускается использовать продукт в меню без ТК** – параметр имеет два значения *да* и *нет*. Выбор осуществляется клавишей <Пробел>. При выборе параметра *Да* при составлении **Меню. Услуги по организации питания** и **Заказное меню** продукт может включаться в меню напрямую без составления технологической карты. Отметка устанавливается и снимается клавишей <Пробел>

Перемещать со склада – предусмотрено четыре варианта настройки:

- *по настройке группы* – в этом случае будет использоваться настройка, выбранная для группы в целом (см. 3.2.1.1);
- *по настройке столовой* – в этом случае будет использоваться настройка, выбранная для столовой в целом (см. п.2.4.2);
- *по фактическому количеству* – в этом случае количество в документе прихода будет рассчитываться в кг с точностью учета на складе;
- *по фасовочным единицам* – в этом случае количество в документе прихода будет округляться до целой единицы фасовки, если при приходе была указана фасовка продукта.

Списывать в производство – предусмотрено пять вариантов настройки:

- *по настройке группы* – в этом случае будет использоваться настройка, выбранная для группы в целом (см. п.3.2.1.1);
- *по настройке столовой* – в этом случае будет использоваться настройка, выбранная для столовой в целом (см. п.2.4.2);
- *по фактическому количеству* – в этом случае количество в документе списания будет рассчитываться в кг с точностью учета на складе;
- *по фасовочным единицам в целом за день* – параметр доступен только в случае, если для перемещения был выбран метод *по фасовочным единицам*. В этом случае общее количество в документе списания будет округляться до целой единицы фасовки.
- *по фасовочным единицам на каждое блюдо* – параметр доступен только в случае, если для перемещения был выбран метод *по фасовочным единицам*. В этом случае количество в документе списания будет округляться до целой единицы фасовки по каждому блюду в отдельности.

В нижней части экрана расположено информационное окно, в котором выводится список всех поступивших партий данного продукта с указанием даты поступления, номера и наименования партии, единиц учета в фасовочных единицах, если продукт был фасованным. Переход в данное окно и возврат обратно осуществляется с помощью клавиши <Tab>. Каких-либо действий в данном окне не выполняется, используется исключительно для информации.

Подраздел **Химсостав**.

В данном разделе хранятся данные о химическом составе. Значения химического состава продукта вводятся на 100г продукта и используются при расчете химического состава и калорийности готовых блюд и полуфабрикатов и анализа рациона питания.

Подраздел **Отходность**.

В данном разделе хранятся данные о нормах потерь и отходов продукта при механической (холодной) обработке. Различают два вида продуктов: *сезонные* и *не сезонные* (параметр **Тип**). Для *сезонных* продуктов норма назначается в зависимости от времени года с разбивкой по месяцам. Для *не сезонных* продуктов норма указывается одна на весь год. Выбор вида продукта осуществляется клавишей <Пробел>. Норма указывается в процентах к массе продукта в весе

брутто. Данные сведения используются при расчете количества продуктов, требуемого для приготовления пищи, для формирования требования на склад и расчета веса БРУТТО в технологических картах.



*Количество продукта, требуемое для приготовления блюд, рассчитывается с учетом сезонности следующим образом: $(\text{НЕТТО} * 100 / 100 - \text{НОРМА})$, где НЕТТО – вес продукта нетто, взятый из технологической карты конкретного блюда, а НОРМА – процент убыли, взятый из данного справочника на день расчета. Если процент отхода и потерь равен нулю, то вес БРУТТО будет взят из технологической карты данного блюда.*

Подраздел **Органолептика**.

В данном разделе вводится описание органолептических свойств продукта. Данные этого раздела используются в печатной форме журнала бракеража продуктов на складе.

3.2.2 Остатки продуктов

Информационный справочник, в котором выводится информация по текущим остаткам продуктов в выбранном месте хранения. Каких-либо расчетных действий в данном режиме не выполняется, используется исключительно для информации.

При входе в данный режим предлагается выбрать место хранения. Выбор осуществляется клавишей <Enter>. На экране выводится группа продуктов с наименованием, номенклатурный номер, партия поступления и наименование продукта, единица поступления и коэффициент пересчета, если единица учета отличается от кг, т.е. поступление в фасовке и текущий остаток.

В нижней части экрана по продукту, на котором стоит курсор выводятся данные:

- **Партия** – название партии поступления, дата прихода, поставщик и срок годности;
- **Остаток в основной единице** – количество в основной единице учета (кг), цена, сумма остатка и текущий резерв по данной партии.

Режим просмотра можно изменить. С помощью кнопки **Операции** может быть выбран один из режимов просмотра:

- **Резерв** или активная комбинация клавишей <Alt-R> – выводится количество зарезервированного продукта данной партии поставки в меню по датам. В списке продуктов строки, по которым есть резерв выделены синим цветом если продукта хватает и красным если резерв превышает имеющееся количество;
- **Сменить показ количества** или активная комбинация клавишей <Alt-T>. – при выполнении этой операции меняется показ значений в колонке с количеством продукта. Возможны три варианта значений: *остаток*, *резерв* и *свободно*. В первом случае отражается количество текущего остатка, во втором – общий резерв, в третьем – свободное к распределению количество (общее количество за минусом резерва);
- **Скрыть/Показать нулевые партии** или активная комбинация клавишей <Alt-F>. – выполнение данной операции позволяет скрыть или показать партии с нулевым остатком;
- **Отображать в основной единице или в фасовке** или активная комбинация клавишей <Alt-E>. – при выполнении этой операции меняется показ значений в колонке с количеством продукта. Возможны два варианта значений: *в основных единицах* и *в единицах фасовки*. В первом случае количество выводится в основной единице – кг, а во втором случае в фасовочной единице учета, которая указана в колонке **Фасовка**.

3.2.3 Нескладируемые продукты

Для приготовления блюда могут использоваться компоненты двух категорий. Первая – это продукты питания, хранящиеся на складе и подлежащие количественно-суммовому учету. Вторая – это различные продукты, не подлежащие складированию и учету (вода, пищевые кости и бульон после приготовления мяса и некоторые др.). Продукты, относящиеся ко второй категории, присутствуют в рецептуре блюд, но на них не приходится на продовольственные склады, не списываются по мере их потребления, и, соответственно, не требуют контроля остатков. Данные продукты мы далее будем называть **нескладируемыми**.

Нескладируемые продукты вводятся в одноименном справочнике. Для каждого продукта указываются:

- **Номенклатурный номер** – уникальный номер для идентификации компонента в системе. Длина номера составляет 13 символов;
- **Наименование** – 50-ти символьное поле для наименования компонента;
- **Единица измерения** – 5-ти символьное обозначение единицы измерения компонента;
- **Содержание: белков, жиров, углеводов** - химический состав продукта на 100 г веса.

3.2.4 Группы номенклатуры

Данный справочник повторяет **Справочник групп ТМЦ** (см. п. 2.1.2) приложения **СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ** или **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ**.

3.2.5 Номенклатура

Данный справочник повторяет **Номенклатурный справочник** приложения **СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ** или **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ**. Более подробно с ведением данного справочника можно ознакомиться в соответствующем руководстве пользователя (см. п. 2).

3.2.6 Справочник складов

Данный справочник повторяет **Справочник складов и МОА** приложения **СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ** или **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ**. Более подробно с ведением данного справочника можно ознакомиться в соответствующем руководстве пользователя (см. п. 2).



*Справочники Группы номенклатуры, Номенклатура и Справочник складов присутствуют в данном разделе исключительно для удобства пользователя. Внесение/редактирование данных возможно как в приложении **СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ** или **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ** так и в приложении **ПИТАНИЕ. КАЛЬКУЛЯЦИЯ**.*

3.3 Стандартные операции при работе со справочниками.

При работе со справочниками поддерживаются следующие стандартные операции:

- **Ввод новой записи** – клавиша <F4>, или кнопка на панели инструментов **Новая запись**, или команда меню *Правка* → *Новая запись*;
- **Редактирование записи** – клавиша <Enter>, или кнопка **Редактировать**, или команда меню *Правка* → *Редактировать*;
- **Сохранение записи** – клавиша <F10>, или кнопка на панели инструментов **Сохранить**, или команда меню *Правка* → *Сохранить*;
- **Удаление записи** – клавиша <F8>, или кнопка на панели инструментов **Удалить**, или команда меню *Правка* → *Удалить*;
- **Сортировка данных** – клавиша <F3>, или кнопка на панели инструментов **Сортировка**. Предусмотренные способы сортировки: по *коду* или *наименованию*;

- **Установка фильтра** – клавиша <F6>, кнопка на панели инструментов **Общий фильтр**, или команда меню *Вид*→*Фильтр*;
- **Поиск записей** – клавиша <F7>, или кнопка **Поиск общий**, или команда меню *Правка*→*Поиск*. Общий поиск осуществляется по *коду* или *наименованию*;
- **Печать справочника** – клавиша <F9>, или кнопка **Печать**, или команда меню *Файл*→*Печать*.

4 Технологические карты

В данном режиме ведется реестр технологических карт. Режим **Технологические карты** разделен на два раздела **Блюда** и **Полуфабрикаты**. Технологические карты на **Блюда** включаются в любой вариант меню (**Питание организованных коллективов, Услуги по организации питания, Заказное меню**). Технологические карты на **Полуфабрикаты** могут включаться в состав технологических карт блюд и использоваться в составе **Заказное меню**.

4.1 Блюда

В технологической карте на блюдо указывается сырьевой набор, калорийность, химический состав, описывается технология приготовления, показатели качества, область применения, ограничения по диетам и некоторые другие параметры (см. Рис.3-12).

Перец, фаршированный мясом и рисом

Номер	Наименование блюда	Вес	Цена
П00299	Запеканка картофельная с мясом	125.0	0.00
П00300	Биточки, запеченные под сметан	150.0	0.00
П00301	Запеканка из печени с рисом	130.0	0.00
П00302	Язык с картофелем в соусе, зап	135.0	0.00
П00303	Перец, фаршированный мясом и р	145.0	0.00
П00304	Голубцы с мясом и рисом	155.0	0.00
П00305	Голубцы	135.0	0.00

Норм. документ: Сборник рецептов блюд 2008г.
Рецепт по документу: 484
Список диет:

N	Н/номер	Наименование	Брутто	Нетто
0	П000000000010	Перец сладкий	86.000	64.000
0	П000000000003	Говядина	49.000	41.000
0		Масса вареного мяса		25.000
0	П000000000003	Крупа рисовая	5.000	5.000
0		Масса каши рисовой ра		13.000
0	П000000000003	Лук репчатый	11.000	9.000
0	П000000000001	Масло растительное	2.000	2.000

Хим. состав

Калорийность	162.00
Белки.....	9.80
Жиры.....	9.90
Углеводы....	8.40
Мин. вещества	
Натрий.....	0.00
Калий.....	0.00
Кальций.....	12.00
Магний.....	17.00
Фосфор.....	89.00
Железо.....	2.00
Витамины	
A.....	0.16
B1.....	0.07
B2.....	0.00
C.....	64.00
E.....	1.90
Доп. параметры	
G:	
P:	
K:	

Рис. 3-12 Реестр технологических карт

Экран технологической карты состоит из заголовочной части («шапка») и содержания (сырьевой набор).

Заголовочная часть («шапка») технологической карты.

Заголовок разделен на две группы параметров: **Общие** и **Химсостав**.



Ряд полей группы **Общие** может быть отключен и в дальнейшем не использоваться. Это поля **Номенклатура ГП, Цена реализации блюда, Цех-изготовитель,**

Категория, Область применения и Готовый продукт будет (Штучный/весовой). Включение/Исключение данных полей можно выполнить по кнопке *Доп.параметры*. В открывшемся окне для каждого из перечисленных полей можно выбрать *Да* или *Нет* с помощью клавиши <Пробел>. Еще один параметр данного режима – **Корректировка используемой ТК**, позволяет разрешить или запретить выполнять корректировку сырьевого набора технологической карты если она задействована в каком-либо меню. В реестре могут отражаться все технологические карты, включая неактивные или только активные. Это устанавливается параметром **Показывать только активные ТК**.

На закладке **Общие** вводятся следующие параметры (см.Рис. 3-13):

- **Тип карты** – выбирается нужный тип карты – *Технологическая* или *Технико-технологическая*, при помощи клавиши <Пробел>. Параметр имеет только информационное назначение и в каких-либо расчетах не участвует;
- **Номер** – 7-значный буквенно-цифровой номер технологической карты, вводится с экрана;
- **Название блюда** – произвольное название блюда до 150-ти символов, вводится с экрана;
- **Нормативный документ** – ссылка на нормативный документ, на основе которого составлен рецепт. Выбирается из справочника **Сборники рецептов** (см.п.**Error! Reference source not found.**), вызываемого нажатием клавиши <F2>;
- **Номер по н/документу** – номер рецепта по нормативному документу, вводится с экрана;
- **Выход блюда** – вес приготовленного блюда в граммах, вводится с экрана;
- **Детализация выхода** – текстовое поле, в котором может быть указана дополнительная информация по выходу блюда, например, веса отдельных компонентов - для бутерброда вес хлеба, масла, сыра, для чая – вес сахара, для мясных блюд – отдельно вес мяса и т.д. Если данное поле не заполнено, то в печатную форму технологической карты берется значение поля **Выход блюда**, а если заполнено, то в печатной форме технологической карты будет указана детализация выхода;
- **Составитель** - ФИО составителя технологической карты, выбирается из **Списка составителей** (см.п. **Error! Reference source not found.**). Для вызова этого списка используется клавиша <F2>;
- **Номенклатура ГП** – группа и номенклатурный номер готовой продукции, к которой относится данное блюдо. Выбираются по клавише <F2> из справочника групп ТМЦ и номенклатурного справочника, предварительно заполненного в приложении **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ**. В дальнейшем группа ГП и номенклатурный номер будет использоваться при приходе готовой продукции из **Заказное меню** или **Меню. Питание организованных коллективов**. Номенклатурный номер может быть оставлен пустым, тогда при первом приходе блюда на склад готовой продукции номенклатурный номер будет создан и присвоен данному блюду автоматически. Список использованных в технологических картах групп готовой продукции будет отображаться в настройке прихода ГП (см.п. **Error! Reference source not found.**).
- **Цена реализации блюда** - в данном поле может быть указана цена реализации данного блюда за порцию. Данная цена будет предлагаться как цена реализации при составлении **Заказного меню**.
- **Готовый продукт будет** - выбирается с помощью клавиши <Пробел> одно из значений – *весовой*, *штучный* или *Штучный/весовой (по настройке группы ГП)*. Параметр

используется при выгрузке блюд **Заказного меню** для реализации на кассу (см.п.7.3.4).

- **Цех-изготовитель** – выбирается с помощью активной клавиши <F2> из справочника складов. В дальнейшем, при списании продуктов в производство для режима **Меню. Услуги по организации питания**, если в настройке столовой было указано использование цеха-изготовителя (см.п.2.4.2), то продукты по данному блюду будут списываться с указанного цеха-изготовителя.
- **Категория** – категория блюда, информационное поле, вводится вручную;
- **Область применения** – область применения блюда, информационное поле, вводится вручную;

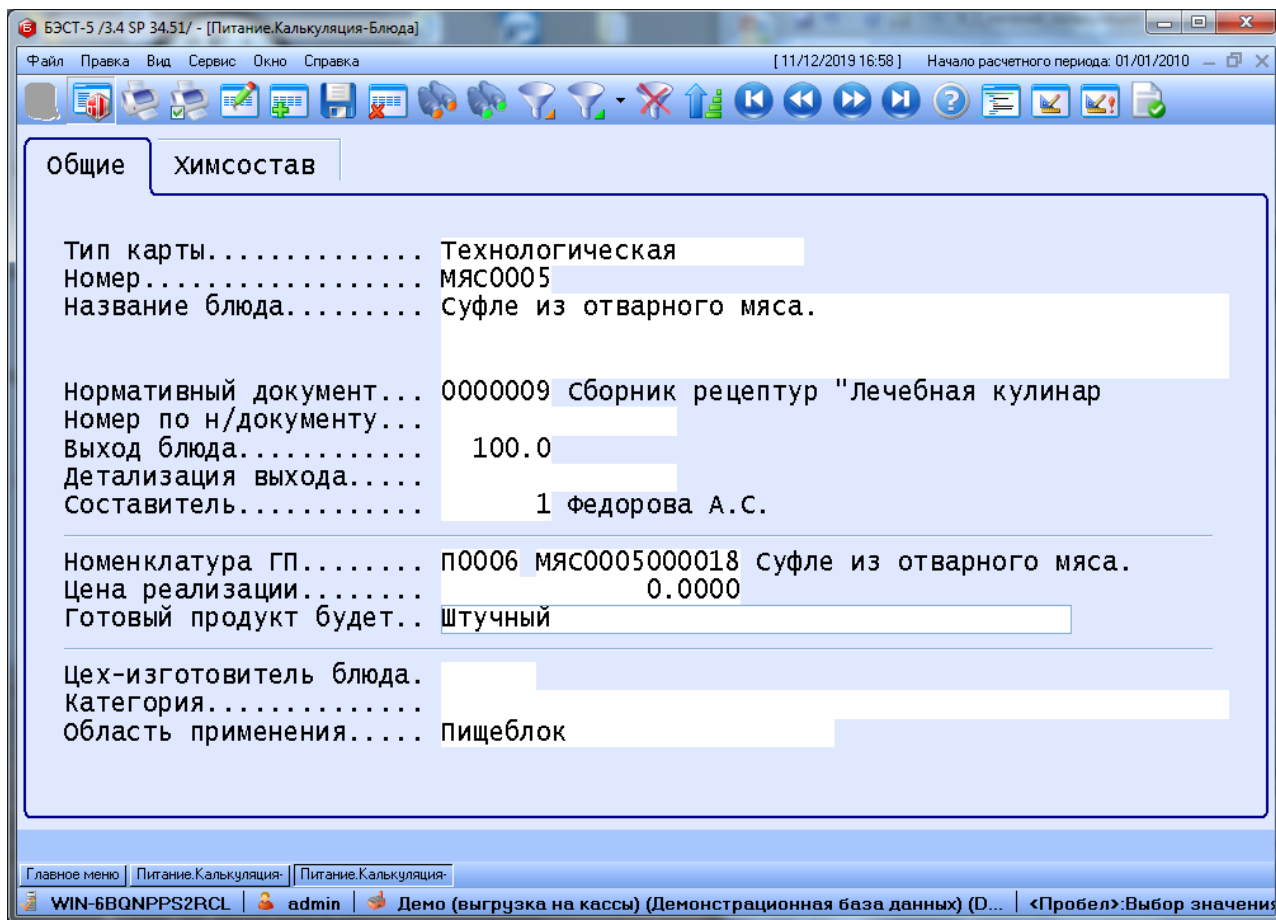


Рис. 3-103 Заголовок технологической карты

На закладке **Химсостав** вводится калорийность и химический состав готового блюда. Химический состав может быть введен с экрана или получен расчетным путем на основании химического состава сырьевого набора (см. ниже). Химический состав готового блюда будет использован для оценки рациона питания.

Химический состав готового блюда и его энергетическая ценность может быть рассчитана на основании химического состава продуктов и полуфабрикатов, входящих в его состав. Если блюдо не подвергается тепловой обработке, то показатели блюда получаются суммированием соответствующих показателей компонентов, а для блюд, подвергающихся тепловой обработке применяются усредненные поправочные коэффициенты на потерю основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки. В зависимости от типа блюда *из смешанных, растительных* или *животных* продуктов вводятся разные коэффициенты. При расчете выбирается вариант *Полный расчет* или *Дорасчет*. При полном расчете будут пересчитаны все параметры блюда, а при дорасчете — только те значения, которых равны 0. Для вызова режима расчета химического состава блюда используется комбинация клавиш <Alt+R> или команда

меню *Расчет хим. состава блюд*, доступная при нажатии кнопки **Операции**. Выбор значения типа блюда осуществляется клавишей <Пробел>.

Для каждого блюда может быть введены:

- **Технология приготовления**, по клавише <Alt-T> или по кнопке «**Операции**»;
- **Показатели качества (органолептические свойства)**, по клавише <Alt-O> или по кнопке «**Операции**»;
- **Список диет**, для которых предназначено данное блюдо, по клавише <Alt-D> или по кнопке «**Операции**». В появившемся списке диет с помощью клавиши <Ins> помечаются необходимые диеты и клавишей <Enter> выбираются.



Список диет на блюдо будет учитываться при составлении рабочего и планового меню.



Если технологическая карта использована в каком-либо меню, то удаление такой технологической карты невозможно.

Для технологической карты предусмотрено изменение статуса. По комбинация клавиш <Alt+U> или командой меню *Статус технолог. карты*, доступной при нажатии кнопки **Операции** меняется статус технологической карты на *не активна*, после чего она становится недоступной при составлении меню. Такие технологические карты на экране выделяются серым цветом. Вернуть статус обратно возможно этой же операцией.

Содержание (сырьевой набор) технологической карты.

Содержание технологической карты представляет собой перечень компонентов, необходимых для приготовления данного блюда - сырьевой набор (см. Рис. 3-14). Для перехода от заголовка технологической карты к содержанию и обратно используется клавиша <Tab> или команда меню *Движение по окнам*, доступная при нажатии кнопки «**Операции**».

БЭСТ-5 /3.4 SP 34.8/ - [Питание.Калькуляция-Блюда]

Файл Правка Вид Сервис Окно Справка [03/03/2017 13:45] Начало расчетного периода: 01/04/2009

Салат "Былина"

Номер	Наименование блюда	Вес	Цена	Хим. состав
0000020	Салат "Былина"	330.0	0.00	Алкоголь.... 0.00
0000021	Блинчики с икрой	83.0	0.00	Белки..... 0.80
0000023	Филе "Радость" (куриное)	160.0	0.00	Жиры..... 0.16
0000	Корректировка			6.52
0000	Тип компонента.....	Складируемые		
0000	Группа.....	00003 Овощи, картофель и грибы		0.00
0000	Номенклатура.....	0000000000001 Картофель		0.00
0000	Вес нетто.....	40.000		0.00
	Вес брутто.....	54.000		0.00
Норм.	Детализация веса.....			0.00
Рецеп	Номер секции.....	3		0.00
Списо				0.00

N	N/номер	Наименование	Брутто	Нетто	Йод.....	Витамины
1	000000000000002	Язык говяжий	108.000	108.000	А.....	0.00
1		Масса варёного языка		60.000	В1.....	0.00
2	000000000000005	Мясо в ассортименте(д	51.000	50.000	В2.....	0.00
3	000000000000001	Картофель	54.000	40.000	В6.....	0.00
4	000000000000015	Огурцы солёные	33.000	30.000	РР.....	0.00
5	000000000000028	Яблоки	57.000	40.000	С.....	0.00
6	000000000000005	Майонез	20.000	20.000	Е.....	0.00

Главное меню | Питание.Калькуляция-

DDD | admin | Кафе санатория "Красная Глинка" (D:\BEST\KGKafe\) | <Пробел>:Выбор значения

Рис. 3-114 Содержание (сырьевой набор) технологической карты

Для каждого компонента вводится следующая информация:

- **Тип компонента** - тип компонента может принимать три значения: *Складируемые*, *Нескладируемые* (см.п.**Error! Reference source not found.**) или *Полуфабрикат* (см. ниже), и выбирается при помощи клавиши <Пробел>;
- **Группа** - данное поле заполняется только для складированных компонентов. Группа, к которой относится складированный компонент, выбирается из **Справочника групп ТМЦ**, заполненного в приложении, определенном для склада продуктов (**СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ** или **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ**). Для вызова справочника используется клавиша <F2>;
- **Номенклатура**. В зависимости от выбранного типа компонента для ввода номенклатуры предлагается либо **Номенклатурный справочник** (где введена соответствующая номенклатура продуктов), либо справочник **Нескладируемые компоненты**, либо список полуфабрикатов из раздела **Полуфабрикаты**. Для вызова справочника используется клавиша <F2>;
- **Вес нетто** – вес компонента нетто в граммах;
- **Вес брутто** – учетный вес продукта или полуфабриката в граммах. Для складированных продуктов вес брутто берется в документы склада – документы перемещения и списания. Вес брутто при вводе предлагается равным весу нетто для нескладированных продуктов, полуфабрикатов и складированных продуктов, для которых отсутствует отходность на механическую (холодную) обработку (см. п.3.3.1). Если отходность на холодную обработку не равна нулю, то вес брутто рассчитывается исходя из нормы отходности на сентябрь. При этом вес брутто открыт для редактирования и может быть отредактирован.



При печати технологической карты вес брутто для продуктов, имеющих сезонную отходность, может быть рассчитан и выведен по каждому значению отходности.



При расчете расхода продуктов по меню вес брутто берется из технологической карты, если отходность данного продукта равна нулю. Если в **Справочнике продуктов** указана отходность отличная от нуля, то вес брутто в складских документах будет рассчитан по проценту отходности на тот месяц, на который составлено меню вне зависимости от веса брутто, указанного в технологической карте.



Вес БРУТТО рассчитывается по норме отходности следующим образом: $(\text{НЕТТО} * 100 / 100 - \text{НОРМА})$, где НЕТТО – вес продукта нетто, взятый из технологической карты конкретного блюда, а НОРМА – процент отхода.

- **Детализация веса.** Текстовое информационное поле служит для указания веса брутто в иной единице учета, например, вес яиц может быть указан в штуках. Значения в данном поле в каких-либо расчетах не участвуют, используется только для оформления печатной формы технологической карты и меню. Если данное поле не заполнено, то в документах выводится значение поля **Вес брутто**, а если заполнено, то вместо значения из поля Вес брутто будет выведено значение поля **Детализация веса**.
- **Номер секции.** Данный параметр определяет порядок вывода на экран/печать строк сырьевого набора. Список выстраивается в порядке возрастания номера секции. Допускается указание одного номера для разных строк. В этом случае порядок определяется порядком ввода записей.

Кроме компонентов в содержании технологической карты могут быть внесены технологические записи. Технологическая запись вносится для указания промежуточной массы компонентов (масса вареного картофеля, масса начинки и пр.), в дальнейших расчетах не участвует и служит для оформления технологической карты. Для ввода технологической записи служит комбинация клавиш <Shift+F4> или команда меню *Ввод технологической записи*, доступная при нажатии кнопки **Операции**. Для технологической записи доступен ввод:

- **Номер секции** – номер, определяющий порядок вывода на экран и печать;
- **Текст** - текст записи;
- **Вес нетто** - в данном поле может быть указано числовое значение, которое в печатных формах будет выводиться в поле *вес нетто*.
- **Категория** – категория технологической записи, заполняется через справочник, который вызывается по клавише <F2>.

Для каждого складированного компонента блюда сырьевого набора можно указать список замен на аналогичный продукт. В случае нехватки при составлении меню основного продукта, указанного в сырьевом наборе можно будет выполнить замену для данного блюда на аналогичный продукт, указанный в списке заменяемых. Ввод заменяемого продукта выполняется по кнопке **Операции**, функция *Ввод заменяемого продукта* или по активной клавише <Alt-J>. В окне ввода доступны следующие поля:

- **Группа и Номенклатура** – поля, аналогичные полям для ввода складированного продукта. Соответствующие данные выбираются через справочник по клавише <F2>;
- **Козф. по нетто** — числовой вспомогательный коэффициент, с помощью которого можно автоматически рассчитать вес нетто заменяемого продукта;
- **Вес нетто** и **Вес брутто** - соответствующие веса заменяемого продукта. Вес нетто предлагается в соответствии с коэффициентом предыдущего поля. Но на экране можно ввести произвольный вес.

Основной продукт в сырьевом наборе, для которого введены один или несколько заменяющих продуктов выделяются на экране цветом.



ПРИМЕР.

В качестве фруктов в питании могут использоваться различные продукты: бананы, яблоки, груши и пр. Для того чтобы не создавать технологическую карту на каждый вид продукта удобно сделать одно блюдо под названием «Фрукты», указать в сырьевом наборе один из возможных продуктов, например «Бананы», а в качестве замены указать другие возможные фрукты — яблоки, груши и пр. При расчете меню-раскладки, если на складе не окажется необходимого продукта (бананы), можно будет провести замену на тот продукт, которого в данный момент на складе хватает. Более подробно об этом будет рассказано ниже.

При вводе продуктов и полуфабрикатов сырьевого набора химический состав автоматически вводится из соответствующих справочников - **Справочника продуктов** (см.п.3.3.1), из **Справочника нескладируемых продуктов** (см.п.3.3.3) и технологических карт на полуфабрикаты (см.ниже), пропорционально пересчитываясь на вводимый вес. При необходимости химический состав и калорийность компонента могут быть отредактированы с помощью комбинации клавиш <Alt+N> или команды меню «Ввод хим.состава», доступной при нажатии кнопки «**Операции**».



Химический состав компонента на момент составления технологической карты мог отсутствовать, был внесен позже и не был учтен при расчете химсостава блюда. С помощью комбинации клавиш <Alt+Q> или команды меню «Хим. состав компонента», доступной при нажатии кнопки «Операции», можно пересчитать в блюде химический состав компонента. Если команда выполняется из «шапки» технологической карты, то пересчитывается химический состав для всех компонентов блюда, а если из содержания, то для того компонента, на котором установлен курсор.

Стандартные операции при работе режиме

- Ввод новой записи – клавиша <F4>, или кнопка на панели инструментов **Новая запись**, или команда меню *Правка → Новая запись*;
- Редактирование записи – клавиша <Enter>, или кнопка **Редактировать**, или команда меню *Правка → Редактировать*;
- Сохранение записи – клавиша <F10>, или кнопка на панели инструментов **Сохранить**, или команда меню *Правка → Сохранить*;
- Удаление записи – клавиша <F8>, или кнопка на панели инструментов **Удалить**, или команда меню *Правка → Удалить*;
- Сортировка данных – клавиша <F3>, или кнопка на панели инструментов **Сортировка**;
- Установка фильтра – клавиша <F6>/<Ctrl-F6> кнопка на панели инструментов **Общий фильтр/Контекстный фильтр** или команда меню *Вид → Фильтр*;
- Поиск записей – клавиша <F7>, или кнопка **Поиск общий**, или команда меню *Правка → Поиск*. Общий поиск осуществляется по *коду* или *наименованию*;
- Печать справочника – клавиша <F9>, или кнопка **Печать**, или команда меню *Файл → Печать*.

Дополнительные операции при работе режиме по кнопкам Операции и Справка

в заголовке технологической карты:

- Переход от заголовка к содержанию и обратно – клавиша <Tab>;
- Прямое и пропорциональное копирование (с изменением выхода) – клавиша <F5>/<Alt-F5>, копирование блюда в полуфабрикаты и/или полуфабриката в блюда – клавиша <Alt-5>;
- Пересчет химического состава продуктов и полуфабрикатов сырьевого набора выполняется с помощью клавиш - <Alt+Q>. Пересчет может быть выполнен продуктов блюд, на котором стоит курсор или по всему реестру блюд/полуфабрикатов;
- Закрытие технологической карты - <Ctrl-Enter>, после закрытия ТК переносится в архив (см.п.10). Закрытые ТК могут быть возвращены из архива в рабочий реестр обратной операцией. Закрытие возможно только технологической карты, которая не используется в меню;
- Поиск технологических карт по диете - <Alt+B>;
- Вывод на экран стоимость блюда по ценам последнего прихода продуктов - <Alt+S>;
- Вывод на экран полного сырьевого набора на просмотр - - <Alt+P>.

в сырьевом наборе технологической карты:

- Ввод технологической записи – клавиша <Shift-F4>;
- Поиск технологических карт с выбранным компонентом - <Alt+K>, поиск возможен по любому виду компонента: в которые входит указанный компонент. *Складуемые, Нескладуемые или Полуфабрикат;*

4.2 Полуфабрикаты

Технологические карты на полуфабрикаты ведутся аналогично технологическим картам для блюд. В технологической карте на полуфабрикат в отличие от технологической карты на блюдо не может входить другой полуфабрикат, не вводится список диет, не указывается детализация веса. Технологическая карта на полуфабрикат может самостоятельно использоваться только в разделе **Заказное меню**. В остальном технологическая карта на полуфабрикат используется только при составлении технологических карт на блюда.

5 Плановое меню

В данном режиме ведется плановых меню. Если настроено несколько столовых, то плановое меню составляется для каждой столовой в отдельности. Поэтому при входе в режим необходимо выбрать столовую, для которой нужно подготовить плановое меню.



Плановое, типовое, примерное или цикличное меню — в разных источниках используются различные названия данного понятия. Иногда название данному понятию складывается из периода, на который данное меню делается — 10-ти дневное или двухнедельное и т. д. В программе используется термин «плановое меню».

Поддерживается одновременно ведение нескольких видов планового меню: **недельное** с циклом одна календарная неделя, **двухнедельное** с циклом две календарные недели, **четырёхнедельное** с циклом четыре календарных недели и **ежедневное**, в котором плановое меню делается на произвольный календарный период. При входе в реестр загружается один из возможных видов планового меню. В правом верхнем углу экрана указывается текущий вид меню. Вид меню, который открывается при входе в режим, определяется настройкой и его можно выбрать. В реестре меню по кнопке **Настройка** открывается окно, в котором с

помощью клавиши <Пробел> можно выбрать тот вид меню, который должен загружаться при входе в режим. Оперативно сменить вид плановое меню, не выходя из режима, можно с помощью комбинации клавиш <Alt+P> или команды меню *Сменить тип меню*, доступной при нажатии кнопки **Операции**, но при следующем входе в реестр загружаться будет меню, вид которого указан в настройке.

В дальнейшем плановое меню может быть использовано при создании рабочего меню в разделах **Питание организованных коллективов** и **Услуги по организации питания** (см. Рис. 3-15).

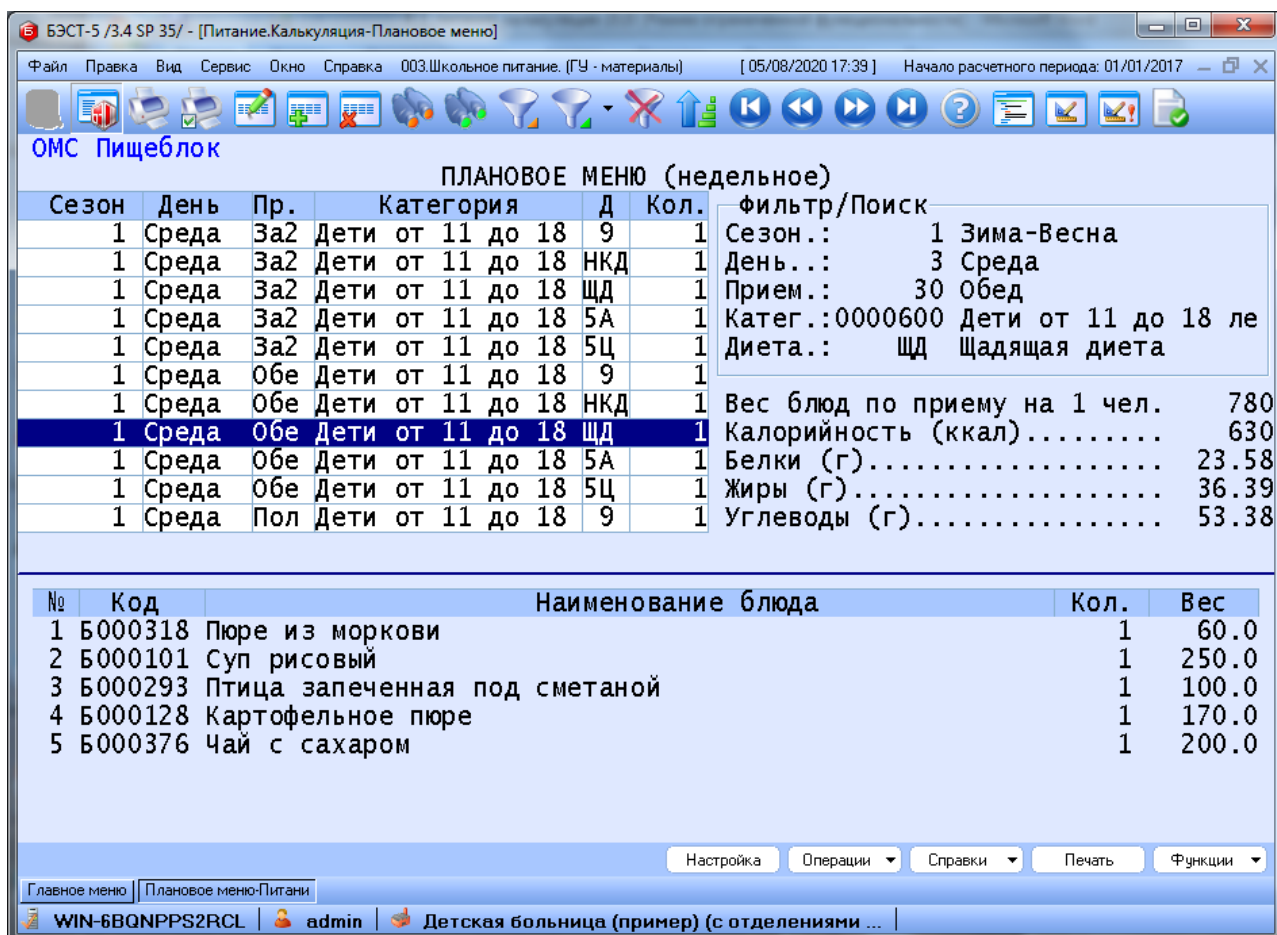


Рис. 3-125 Плановое меню

Плановое меню состоит из заголовочной части и содержания. Справа расположен блок поиска и фильтр меню. В заголовок планового меню вносятся:

- **Сезон/Дата.** Для планового меню *недельное, двухнедельное или четырехнедельное* в заголовке планового меню отображается поле **Сезон**. Сезон, на который составляется плановое меню, выбирается из предварительно заполненного справочника **Сезоны** (см п.3.1.3). Для вызова этого справочника используется клавиша <F2>. Если составляется плановое меню *ежедневное*, то в заголовке планового меню отображается поле **Дата**, где, соответственно, вводится календарное число;
- **День недели/День по порядку.** Данное поле присутствует только для планового меню *недельное, двухнедельное или четырехнедельное*. Название дня недели/дня по порядку, для которого надо составить плановое меню, выбирается из справочника при помощи клавиши <F2>;
- **Категория.** Категория питающихся, на которую ориентировано это меню. Она выбирается из предварительно заполненного справочника **Категории питающихся** (см п.3.1.2). Для вызова данного справочника используется клавиша <F2>;
- **Время приема.** Время приема пищи выбирается из заранее заполненного справочника **Приемы пищи** (см п.3.1.1), который вызывается нажатием клавиши <F2>;

- **Диета.** Вид диеты, для которой составляется плановое меню, выбирается из справочника **Диета** (см п.3.2.1), вызываемого клавишей <F2>. Данное поле не является обязательным и если меню не делится по диетам, то данное поле оставляется пустым;
- **Планируемое количество.** В этом поле указывается планируемое количество питающихся. Допускается количество оставлять 0 или 1.
- **Примечание.** Произвольное символьное поле.



Для двухнедельного и четырехнедельного плановых меню отсчет недель начинается с первой недели года, даже если она была неполная.

Для перехода от заголовка планового меню к его содержанию и обратно используется клавиша <Tab>, или команда меню *Движение по окнам*, доступная при нажатии кнопки «**Операции**».

Содержание представляет собой перечень блюд, включаемых в данное меню и технологических записей или комментариев. Технологические записи служат только для оформления и в дальнейших расчетах не участвуют. Для каждого блюда указываются:

- **Блюдо** - выбирается из реестра технологических карт (см п.4.1). Данный реестр вызывается нажатием клавиши <F2>;
- **Тип блюда.** В меню предусмотрено два типа блюд – *Дежурное* и *Заказное*. При составлении меню могут предлагаться на выбор разные блюда на разные вкусы. Основное блюдо при этом определяется как *Дежурное*, а блюдо, которым может быть заменено основное блюдо - *Заказное*. Выбор требуемого типа блюда осуществляется клавишей <Пробел>. Дежурное блюдо помечается в перечне блюд знаком <*>;
- **Номер в списке.** Этот параметр определяет порядок отображения блюд в реестре на экране компьютера и последовательность их вывода в печатной форме;
- **Количество порций в шт., Количество порций в %.** В первом поле указывается количество порций явном виде (т.е. как некое конкретное число), во втором поле - как процент от общего количества питающихся из заголовка данного;
- **Вес порции в граммах** - необходимый вес порции для данного меню. По умолчанию предлагается вес по технологической карте, но можно указать и отличный от выхода блюда по технологической карте. При этом закладка продуктов будет пропорционально пересчитана на новый вес блюда.
- **Вес по ТК.** Информационное поле, не редактируется и в нем для справки указывается выход блюда, на который составлена технологическая карта.

Технологическая запись может быть введена по комбинации клавиш <Shift+F4> или командой меню *Ввод техн. записи*, доступной при нажатии кнопки «**Операции**». Для технологической записи доступен ввод:

- **Номер секции.** Номер, определяющий порядок вывода на экран и печать;
- **Текст.** Текст комментария.



С помощью технологических записей общий список блюд можно разделить на отдельные группы, например «Холодные закуски», «Первые блюда» и пр.



*При составлении планового меню с помощью команд, доступных по кнопке **Справка** можно осуществлять оперативный контроль за выполнением норм и стоимости*

питания.

Блок поиска и фильтр.

Справа на экране располагается список полей «шапки» меню. Значения полей соответствуют значениям меню, на котором стоит курсор. Ниже располагается информация о пищевой ценности меню, на котором стоит курсор и общий вес блюд на 1 человека. При выполнении стандартных операция поиска (<F7>) или установи фильтра (<F6>) поля значений меню открываются для ввода через соответствующие справочники (<F2>). Значения, выбранные в фильтре на экране после ввода выделяются зеленым цветом.

Стандартные операции при работе режиме

- Ввод новой записи – клавиша <F4>, или кнопка на панели инструментов **Новая запись**, или команда меню *Правка* → *Новая запись*;
- Редактирование записи – клавиша <Enter>, или кнопка **Редактировать**, или команда меню *Правка* → *Редактировать*;
- Сохранение записи – клавиша <F10>, или кнопка на панели инструментов Сохранить, или команда меню *Правка* → *Сохранить*;
- Удаление записи – клавиша <F8>, или кнопка на панели инструментов **Удалить**, или команда меню *Правка* → *Удалить*;
- Установка фильтра – клавиша <F6>/<Ctrl-F6> кнопка на панели инструментов **Общий фильтр/Контекстный фильтр** или команда меню *Вид* → *Фильтр*;
- Поиск записей – клавиша <F7>/<Ctrl-F7>, или кнопка **Поиск общий/Контекстный поиск**, или команда меню *Правка* → *Поиск*;
- Печать справочника – клавиша <F9>, или кнопка **Печать**, или команда меню *Файл* → *Печать*.

Дополнительные операции при работе в режиме по кнопкам Операции и Справка

в заголовке меню:

- Переход от заголовка к содержанию и обратно – кнопка **Операции**, клавиша <Tab>;
- Копирование пекущего меню, меню за день, в другую столовую – кнопка **Операции**, клавиша <F5>/<Alt-F5>/<Shift-F5>;
- Ввод/изменение количества питающихся и блюд за сезон (для видов меню *недельное*, *двухнедельное* или *четырёхнедельное* меню) или произвольный период (для вида меню *ежедневное*) - кнопка **Операции**, <Alt+K>;
- Удаление меню за период - кнопка **Операции**, <Alt+F8>;
- Справка по калорийности и химическому составу – кнопка **Справка**, клавиша <Alt-Q>;
- Справка по стоимости меню – кнопка **Справка**, клавиша <Alt-S>;
- Справка по натуральному набору продуктов – кнопка **Справка**, клавиша <Alt-E>;
- Поиск блюда в реестре меню кнопка **Справка**, клавиша <Alt-M>;

в содержании меню:

- Ввод блюд списком – клавиша <Alt-F4>;
- Ввод технологической записи – клавиша <Shift-F4>;

6 Учет порционников

Порционник определяет количество питающихся на каждый день по категориям питающихся, приемам пищи, отделениям и диетам. Реестр ведется по каждому пищеблоку (столовой) в отдельности (см. Рис. 3-16).



*Порционники вносятся только для столовых, для которых настроены отделения (см. п. **Error! Reference source not found.**). Данный режим является отдельно приобретаемой*

БЭСТ-5 /3.4 SP 34.8/ - [Питание.Калькуляция-Учет порционников]

Файл Правка Вид Сервис Окно Справка [11/03/2017 15:44] Начало расчетного периода: 01/04/2010

РЕЕСТР ПОРЦИОННИКОВ ПО ПИЩЕБЛОКУ 000006 Больница

Дата.....: 10/09/16 Суббота Итого за день 119
 Отделение.: 002 Женское отделение 24
 Приём.....: 0000020 Обед 64
 Категория.: 0000020 Больные взрослые 59

Отделение	Категория	Приём	Диета	Кол.
10/09/16				
Детское отделение	Больные дети	Завтрак	Об	4
Детское отделение	Больные дети	Обед	ДС	10
Женское отделение	Больные взрослые	Завтрак		
Женское отделение	Больные взрослые	Обед		
Мужское отделение	Больные взрослые	Завтрак		
Мужское отделение	Больные взрослые	Обед		
12/09/16				
Детское отделение	Больные дети	Завтрак		
Детское отделение	Больные дети	Обед		
Женское отделение	Больные взрослые	Завтрак		
Женское отделение	Больные взрослые	Обед		
Мужское отделение	Больные взрослые	Завтрак		
Мужское отделение	Обслуживающий персо	Обед		
Итого				14

Операции ▾ Функции ▾

Главное меню | Питание.Калькуляция- | Питание.Калькуляция- |

DDD | admin | Питание (moskva3) (D:\BEST\moskva3\)

опцией.

Рис.3-6 Реестр порционников

«Штучный» ввод значений осуществляется с помощью клавиши <F4>. При вводе необходимо указать:

- **Дата**— дата порционника, вводится с экрана;
- **Отделение, Категория, Прием, Диета** - значения полей выбираются из соответствующих справочников, вызываемых клавишей <F2> .
- **Количество**— количество для выбранной диеты, вводится с экрана.

Введенное количества питающихся по каждой диете для текущей записи отражается в правом окне. Можно в это окно перейти и выполнить корректировку или ввод значений в этом окне. Переход между окнами осуществляется с помощью клавиши <Tab> или команды меню *Движение по окнам*, доступной при нажатии кнопки «Операции». Корректировать значения можно и в основном реестре с помощью клавиши <Enter>.

Возможен пакетный ввод значений с помощью команды меню *Пакетный ввод количества питающихся*, доступной при нажатии кнопки «Операции» или с помощью активной клавиши <Alt-F4>. В открывшемся окне выбираются следующие значения:

- **Дата**— дата порционника, вводится с экрана;

➤ **Отделение, Прием, Категория, Диета** - значения полей выбираются из соответствующих справочников, вызываемых клавишей <F2>. В поле **Прием** предусмотрен выбор нескольких значений. Выбор осуществляется с помощью клавиши <Ins>, сохранение выбранных значений осуществляется с помощью клавиши <Tab>. При выборе нескольких значений приемов пищи ввод данных осуществляется на все выбранные приемы сразу.

➤ **Диета** - выбираются из соответствующего справочника, вызываемого клавишей <F2>;

Все поля кроме даты могут не заполняться. После прохождения последнего поля откроется экран ввода количества по каждой строчке с учетом ранее выбранных параметров. Ввод осуществляется с помощью клавиши <Enter>. Сохранение выбранных значений осуществляется с помощью клавиши <Tab>. В окне ввода значений по кнопке «**Операции**» доступны следующие команды:

➤ Сменить группировку, <Alt+G> - при выполнении этой операции можно поменять порядок группировки значений (**Прием, отделение, Категория, Диета**) на экране. Выбор каждого из параметров осуществляется клавишей <Пробел>. Действующие значения сортировки выводятся в «шапке» экрана и выделены цветом.

➤ Сменить фильтр, <Alt+F4> - при выполнении операции открывается первоначальное окно с выбором значений для ввода;

➤ **Корректировка**, <Enter> или <цифра> - открывается поле для ввода и вводится значение;

➤ **Очистить значение** - очищается значение в поле количество.

В реестре порционников доступны несколько дополнительных операций (кнопка «**Операции**»):

➤ Перемещение порционника <Alt-M> - с помощью этой операции вносятся изменения данных в основные данные – дату, отделение, категорию и прием. При сохранении порционник будет сохранен с новыми данными. **ВНИМАНИЕ!** Выполнение данной операции не предполагает копирования данных, а вносит изменения в существующую запись.

➤ Копирование порционников <F5> - выполняется копирование текущего дня в целом или по отдельному приему, если он указан, на другой день. Выбор приема осуществляется из справочника с помощью клавиши <F2>.

➤ Удаление порционников Alt-F8 – удаление порционника за день в целом или по одному из отделений, отдельному приему или категории если выбраны соответствующие параметры. Выбор параметров осуществляется из справочника с помощью клавиши <F2>.



*Численность питающихся из порционников за день может быть перенесена в рабочее меню. Операция выполняется из реестра **Меню. Питание организованных коллективов**.*

7 Рабочее меню

Поддерживается несколько различных видов рабочего меню, различающихся порядком и параметрами составления и ведения меню:

➤ **Меню. Питание организованных коллективов** - предназначен для предприятий, самостоятельно готовящих питание. Питание организуется по категориям питающихся, различающимся, как правило, по возрасту, с учетом или без учета диет, по приемам пищи (завтрак, обед и пр.), на питание не делается наценка. К таким предприятиям могут относиться дошкольные и школьные учреждения, детские дома и

интернаты, санатории, лечебные учреждения и некоторые др.;

- **Меню. Услуги по организации питания** - предназначен для предприятий, обеспечивающих питание во внешних предприятиях. Питание организуется по категориям питающихся и приемам пищи, без учета диет, на питание предусмотрена наценка. К таким предприятиям могут относиться комбинаты школьного или социального питания;
- **Заказное меню** - предназначен для предприятий, обеспечивающих реализацию готовых блюд с наценкой, или изготовление блюд на склад для реализации; обеспечивающих питание на различных мероприятиях — торжества, банкеты и пр. Меню ведется без учета категорий питающихся, приемов пищи, диет.



Каждый вид меню ведется независимо и приобретается отдельно. На экране отображается только тот/те виды меню, которые входят в поставку.



В приложении **СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ/ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ** устанавливается дата начало расчетного периода, а так же дата оперативного периода. Меню можно создавать на любую дату – вне зависимости от установленных дат. В то же время расчеты меню и создание документов движения с датами, выходящими за границу оперативного периода (если он установлен), или выходящими за границу расчетного периода, – не допускаются. Точно также не будут доступны для внесения изменений и ранее созданные меню и сформированные по ним документы, если их даты попадают за границу оперативного и/или расчетного периодов.

7.1 Меню. Питание организованных коллективов

Меню составляется для каждой столовой (пищеблока) в отдельности. Если определено более одной столовой, то при входе в режим выйдет запрос для выбора столовой. Выбор осуществляется с помощью клавиш <стрелка вверх/вниз> и подтверждается клавишей <Enter>. Если определена только одна столовая, то вход в режим выполняется без запроса. В левом верхнем углу реестра меню указывается наименование столовой.

Меню для питания организованных коллективов составляется на каждый день по приемам пищи и для каждой категории питающихся (см.Рис. 3-16).

БЭСТ-5 / 3.4 SP 34.8 / - [Питание.Калькуляция-Меню.Питание организованных коллективов]

Файл Правка Вид Сервис Окно Справка [05/03/2017 16:21] Начало расчетного периода: 01/01/2010

Столовая санатория

РЕЕСТР МЕНЮ-РАСКЛАДОК

Дата	Прием	Категория	Диета	Кол	ДЗ	ВЗ	Р	Н
13/01/10	Обед	Отдыхающие	15	60			✓	✓
13/01/10	Ужин	Отдыхающие	5	4			✓	✓
13/01/10	Ужин	Отдыхающие	15	53			✓	✓
13/01/10	Поздний ужин	Отдыхающие	5	4			✓	✓
13/01/10	Поздний ужин	Отдыхающие	15	53			✓	✓
14/01/10	Завтрак	Дети		42			✓	
14/01/10	Завтрак второй	Дети		42			✓	
14/01/10	Обед	Дети		42			✓	

Требование: сформировано Списание: сформировано

№	Код	Наименование блюда	Кол.	Вес
*	1 ТЯ00058	Творог со сметаной и сахаром	4	130.0
*	2 МЯС0075	Жаркое по-домашнему	4	300.0
*	4 ТЯ00053	Сыр твердый (сельский)	4	30.0
*	4 ТЯ00062	Пудинг из моркови и яблок со сметаной	4	220.0
*	5 НП00045	Чай с молоком без сахара	4	200.0
*	6 СЛ00055	Варенье	4	30.0

Общий вес блюд по приему на одного питающегося 910.00

Операции Документы Справка Удаление Печать Функции

DDD | admin | Санаторий "ПРОГРЕСС" (Демо санатория с диетами) (...)

Рис. 3-16 Реестр рабочего меню

Для меню может быть определена диета. Для составленного меню выполняется расчет раскладки. Расчет выполняется в целом за день. При расчете в соответствии потребностью резервируются продукты под это меню. Если продуктов не хватает, то выводится соответствующее сообщение. На этом этапе можно произвести замену недостающих продуктов на аналогичные, внести корректировку расхода продуктов. После расчета меню формируется требование на склад. Если в течение дня менялось количество питающихся, то можно внести изменение с формированием дополнительного требования на продукты, если количество увеличилось или вернуть продукты, если количество сократилось. Заключительной операцией является списание продуктов в производство по всему меню за день.

7.1.1 Ввод меню

Меню состоит из заголовка и содержания. В заголовок меню вносят следующие данные:

- **Дата** – дата меню;
- **Время приема** - время приема пищи. Выбирается из заранее заполненного справочника **Приемы пищи** (см.п.**Error! Reference source not found.**), вызываемого нажатием клавиши <F2>;
- **Категория** - категория питающихся. Выбирается из предварительно заполненного справочника **Категории питающихся** (см.п.**Error! Reference source not found.**). Для вызова данного справочника используется клавиша <F2>;
- **Диета** - нужный вид диеты выбирается из справочника **Диета** (см.п.**Error! Reference source not found.**), вызываемого клавишей <F2>. Данное поле не является обязательным и может не заполняться. Если диета выбрана, то в содержании меню будет предлагаться только список блюд, для которых выбранная диета определена;
- **Количество** – количество питающихся, на которое будет рассчитываться меню. Количество может быть введено в целом для данного меню или по отделениям, которые данная столовая (пищеблок) обслуживает. Для ввода численности по отделениям эти отделения должны быть определены для данной столовой в настройке (см.п.**Error! Reference source not found.**). Общее количества питающихся без учета отделений

вводится непосредственно в окне поля **Количество**, а для ввода по отделениям необходимо нажать клавишу <F2> и откроется экран ввода по отделениям. После ввода количества по каждому отделению (перенос введенных данных - клавиша <Tab>) в окне ввода отобразится общее количество по всем отделениям. Меню, для которых количество питающихся внесено по отделениям на экране в начале строки имеют префикс «о».



Ввод/редактирование количества питающихся может осуществляться с помощью команды Ввод количества, вызываемой с помощью кнопки «Операции» или клавишей <Alt+K>. При этом ввод количества осуществляется без распределения по отделениям.



*Ввод количества питающихся по отделениям может быть осуществлен из порционников <Alt+P> (см.п. **Error! Reference source not found.**). В этом случае меню должно вестись по отделениям.*

➤ **Примечание** - поле для ввода произвольного примечания, комментария.

Содержание меню представляет собой перечень блюд данного меню, и технологических записей или комментариев. Технологические записи служат только для оформления и в дальнейших расчетах не участвуют. Для перехода от заголовка меню к его содержанию и обратно используется клавиша <Tab> или аналогичная команда меню *Движение по окнам*, доступная при нажатии кнопки «Операции». Блюда, включаемые в меню, можно вводить как поочередно, т.е. по отдельности (с помощью клавиши <F4>), так и списком, т.е. по несколько блюд сразу (при помощи комбинации клавиш <Alt+F4>). Для отметки выбираемых блюд используется клавиша <Insert>, а для подтверждения сделанного выбора – клавиша <Tab>.

При поочередном вводе блюд в экранной форме указываются (см.Рис. 3-17):

БЭСТ-5 / 3.4 SP 34.8 / - [Питание.Калькуляция-Меню.Питание организованных коллективов]

Файл Правка Вид Сервис Окно Справка [11/03/2017 14:03] Начало расчетного периода: 01/01/2008

Больница

РЕЕСТР МЕНЮ-РАСКЛАДОК

Дата	Прием	Категория	Диета	Кол	ДЗ	ВЗ	Р	Н
014/10/15	Обед	Больные взрослые	ДС	30			✓	✓
014/10/15	Обед	Больные взрослые	ДЩ	10			✓	✓
014/10/15	Обед	Больные взрослые	ДВБ	30			✓	✓
14/10/15	Обед	Больные дети	ДС	5			✓	✓
14/10/15	Обед	Больные дети	ДЩ	2			✓	✓
01/11/15	Корректировка							
027/01/16	Блюдо.....	П00433	Какао с молоком					
027/01/16	Вес порции в граммах...	200.0						
	Вес по ТК в граммах....	200.0	[]	
	Тип блюда.....	Дежурное						
	Количество порций.....	10						
	Номер по порядку.....	0						
								Вес
*	0	П004						200.0
*	0	П00435	Кефир			20		200.0
*	0	П00436	Напиток апельсиновый			40		200.0
Общий вес блюд по приему на одного питающегося								700.00

Главное меню | Питание.Калькуляция- | Питание.Калькуляция-

DDD admin | Питание (moskva3) (D:\BEST\moskva3\ | F2:Справочник

Рис. 3-137 Ввод содержания меню

➤ **Блюдо** – выбор технологической карты из справочника, вызываемого клавишей <F2>.

Выбор блюда подтверждается клавишей <Enter>. В открывшемся реестре для каждого блюда выводится номер технологической карты, наименование, вес по технологической карте. Из «шапки» блюда можно перейти в сырьевой набор данного блюда по клавише <Tab>. Для одного любого компонента блюда можно указать вес брутто, отличный от веса по технологической карте. Ввод нового веса вносится в поле *Брутто (факт)* с помощью клавиши <стрелка вправо>, подтверждение ввода по клавише <Enter>. В этом случае будет выдан запрос на пересчет всего сырьевого набора и выхода блюда пропорционально указанному весу компонента. При подтверждении изменения в поле *Вес порции в граммах* будет подставлен рассчитанный вес блюда;



Если в заголовке меню заполнено поле Диета, будут предлагаться для выбора только блюда, относящиеся к данной диете.

- **Вес порции в граммах.** Указывается вес порции для данного меню, который может быть отличен от веса блюда, указанного в технологической карте. По умолчанию предлагается вес порции из технологической карты. Если введенный вес блюда отличается от веса по технологической карте, то необходимое количество продуктов будет пропорционально пересчитано указанному весу;
- **Вес по ТК в граммах** - справочное поле, в котором выводится вес блюда по ТК с детализацией веса. Данное поле не редактируется;
- **Тип блюда** – информационное поле. Может принимать два значения *Дежурное* или *Заказное* – выбирается клавишей <Пробел>. Наименования дежурных блюд в списке отмечены символом «*»;



При выполнении заказа продуктов или возврата на склад при изменении численности питающихся (см.п. 7.1.5.2) заказные блюда не учитываются. Операция выполняется только по дежурным блюдам.

- **Количество порций** - по умолчанию предлагается количество порций, равное количеству питающихся, введенному в заголовке, но может быть отредактировано. Количество может быть введено в целом для данного блюда или по отделениям, которые данная столовая (пищеблок) обслуживает. Для ввода количества по отделениям предлагаются только список отделений, для которых количество питающихся данного меню не нулевое. Общее количества блюд без учета отделений вводится непосредственно в окне поля *Количество порций*, а для ввода по отделениям необходимо нажать клавишу <F2> и откроется экран ввода по отделениям. После ввода количества по каждому отделению (перенос введенных данных - клавиша <Tab>) в окне ввода отобразится общее количество по всем отделениям. По умолчанию количество предлагается количество блюд равное количеству питающихся и с аналогичным распределением по отделениям;
- **Номер по порядку**- определяется порядок вывода на экран и печать.

Технологическая запись может быть введена по комбинации клавиш <Shift+F4>, или командой меню *Ввод технологической записи* (доступна при нажатии кнопки «**Операции**»). Для технологической записи доступен ввод:

- **Номер секции** - номер, определяющий порядок вывода на экран и печать;
- **Текст** - текст записи.

Ввод списком осуществляется с помощью комбинации клавиш <Alt+F4>, или командой меню *Ввод блюд списком* (доступна при нажатии кнопки «**Операции**»). При вводе списком открывается

реестр технологических карт и с помощью клавиши <Ins> отмечаются необходимые блюда. При этом выбранные блюда отмечаются знаком «V». Отмеченный список блюд переносится в меню с помощью клавиши <Tab>. При вводе списком не выбирается вес блюда, берется вес по технологической карте, тип блюда по умолчанию ставится *Дежурное*, количество порций берется равным количеству питающихся, указанному в «шапке» меню без распределения по отделениям и номер по порядку подставляется «0». Введенные таким образом записи могут быть в дальнейшем отредактированы.



При вводе количества питающихся через ввод количества, вызываемой с помощью кнопки «Операции» или клавишей <Alt+K> распределение по отделениям никак не учитывается и оставляется прежним. При заполнении количества питающихся на основании порционников количество блюд и распределение по отделениям соответствует значениям из «шапки» меню.



*Для составления меню можно использовать плановое меню (см.п.**Error! Reference source not found.**) на соответствующий день недели и сезон в роли типового шаблона (из «шапки» меню с помощью комбинации клавиш <Shift+F5> или команды Копирование из план. меню, доступной при нажатии кнопки «Операции»). После чего, при необходимости, меню может быть уточнено: состав блюд, текущее количество питающихся и пр. Использование заранее составленного меню существенно облегчает составление и выбор рабочего меню.*



Для получения нового меню удобно использовать функцию копирования меню за прошлый период. Копировать можно как отдельный прием пищи (<F5>), так и день в целом (<Alt-F5>). Если настроено несколько пищеблоков, то составленное меню можно скопировать в другую столовую (<Alt-5>). Данные операции доступны при нажатии кнопки «Операции».

По составленному меню можно получить оценку стоимости меню, выполнить контроль химического состава питания и выполнения натуральных норм питания. Эти данные можно получить при нажатии кнопки «Справка», по командам *Расчет калорийности*, *Расчет стоимости питания*, *Среднесуточный набор*, или, соответственно, с помощью комбинаций клавиш <Alt+Q>, <Alt+S>, <Alt+E>. Справки по калорийности и стоимости выполняются на тот день, ту категорию и диету определенных для меню, на котором стоит курсор. Справка по натуральным нормам может быть получена за период, который вводится на экране, и по параметру веса нетто или брутто, который выбирается на экране с помощью клавиши <пробел>.

Данное меню считается «черновиком», оно доступно для редактирования и удаления. Для работы с меню-раскладкой, формирования требований на склад и списания продуктов в производство необходимо выполнить расчет меню. После расчета меню-раскладки (см.п.**Error! Reference source not found.**) по меню могут быть получены необходимые печатные формы, сформированы складские документы, выполнены замены и пр.

7.1.2 Учет питания льготных категорий

За день в целом может быть указано количество питающихся льготных категорий. Экран ввод видов льгот и количества питающихся льготных категорий по каждой из категорий питающихся открывается из реестра меню с помощью комбинации клавиш <Alt+L> или при нажатии кнопки «Операции» и выборе команды *Ввод количества льготников*. Ввод видов льгот, переход по окнам, редактирование записей осуществляется с помощью стандартных операций - <F4>, <Enter>, <Tab>, <F8>. Для каждого вида льгот вводится:

- **Код** - произвольное буквенно-цифровое уникальное значение;

- **Наименование** – наименование льготы;
- **Процент** – цифровое значение процента льготы.

Категории питающихся не вводятся, берутся все, которые присутствуют в меню на данный день. Для каждой из категорий может быть внесено количество. Количество не может быть больше количества питающихся за любой прием пищи этого дня.

В дальнейшем эти данные используются в печатной форме «Меню-требование на выдачу продуктов (0504202)», в которой рассчитывается расход продуктов на указанное количество льготников.

7.1.3 Расчет меню-раскладки

Расчет меню-раскладки — это операция, при которой определяется потребное количество продуктов, продукты резервируются на складах, рассчитывается недостающее количество продуктов. На основании выполненного расчета в дальнейшем формируются складские документы — требование на продукты и списание продуктов в производство. Расчет меню выполняется за день в целом и после расчета корректировка меню запрещена. Расчет меню выполняется из «шапки» меню с помощью комбинации клавиш <Alt+R> или при нажатии кнопки «Документы» и выборе команды *Расчет меню-раскладки*. При этом на экран выводится запрос:

- **Дата** — дата рассчитываемого меню, по умолчанию предлагается дата меню, на котором стоит курсор;
- **Вариант расчета** — клавишей <Пробел> может быть выбран один из двух вариантов расчета *Текущий пищеблок* или *Все пищеблоки*. В первом случае расчет будет выполнен только для пищеблока (столовой), в реестре которой находимся, а во втором случае для все пищеблоков (столовых), если их больше чем один, для которых имеется меню на выбранный день. При выборе варианта *Все пищеблоки* по окончании расчета выдается протокол выполнения операции;
- **Недостающие** - клавишей <Пробел> может быть выбран одно из двух значений - *Не пересчитывать* или *Пересчитать за три предыдущих дня*. В первом случае расчет выполняется с учетом текущих остатков и резервов продуктов. Во втором случае сначала пересчитываются недостающие продукты по текущему состоянию остатков и резервов за три предыдущих дня, а затем уже рассчитывается текущее меню.

Строки меню, для которых был выполнен расчет, помечаются галочкой в колонке **P**. Для внесения изменений в уже рассчитанное меню необходимо сначала отменить выполненный расчет. Это делается при помощи комбинации клавиш <Ctrl+R>, или при помощи кнопки «Удаление» и далее команды *Удаление расчета меню*.

При расчете меню-раскладки производится проверка наличия достаточного количества продуктов и резервирование продуктов на соответствующих складах. Резервирование осуществляется с учетом остатков продуктов, имеющихся в данной столовой (если они существуют). Каждый последующий расчет меню выполняется с учетом резерва, созданного при предыдущих расчетах.



*Порядок резервирования и последующего списания продуктов определяется настройкой складского учета (см. п. **Error!** **Reference source not found.**).*

В случае нехватки продуктов, выдается соответствующее предупреждение и колонка меню **H** помечается галочкой. Для оперативного получения списка недостающих компонентов на конкретную дату применяется комбинация клавиш <Alt+D> (или команда *Список недост. продуктов*, вызываемая нажатием кнопки «Справки»). Если в настройке складского учета

(см. п. **Error! Reference source not found.**) разрешена возможность отрицательных («красных») остатков, то продукты будут зарезервированы в «красные». Отсутствующие на складе продукты, т.е. те, для которых не открыты карточки учета на складе, будут помечены как недостающие. Недостающими будут продукты и в случае запрета «красных» остатков.



В настройке параметров приложения, определенного для склада продуктов, существует специальный параметр «Красные» остатки (см. п. 2.1.1), который разрешает или запрещает наличие отрицательных остатков на складе. Запрещение «красных остатков» означает запрет на ввод документов движения, приводящих к остатку со знаком «минус».



Приход продуктов может происходить после составления и расчета меню, которое, как правило, составляется накануне, а скоропортящиеся продукты приходят «день в день». Для учета поступивших продуктов после составления и расчета меню существует операция **Пересчет недостающих продуктов**, вызываемая с помощью кнопки «**Операции**» или клавишей <Alt+V> или можно повторно выполнить расчет и тогда будут учтены все последние приходы.



При расчете в первую очередь проверяется и резервируются остатки продуктов непосредственно в столовой и если они есть, то они резервируются в первую очередь, а затем уже проверяются и резервируются остатки на складе продуктов. Заказ продуктов для производства (для столовой) будет формироваться по резерву на складе и если часть продуктов уже есть на столовой, то заказ будет меньше на сумму уже имеющихся на столовой продуктов.



При расчете проверяется дата партии и, если она более поздняя, чем дата меню, то такие партии в резерв попадать не будут. При резервировании партий учитывается схема хранения ТМЦ (см. п. **Error! Reference source not found.**).

В расчет будут попадать только те партии продуктов, счет учета которых определен для данной столовой.

7.1.4 Корректировка расчета расхода продуктов

Расчета меню-раскладки и резервирование продуктов выполняется по нормам, заложенным в технологических картах на блюда. Но в некоторых случаях возникает необходимость отклониться от расчетного количества и списать большее или меньшее количество продукта. Например, когда остаток продукта на складе остается незначительным и оставлять его нерационально, или требуется по расчету немного больше, чем есть в наличии, когда нет возможности остаток хранить, например, после вскрытия упаковки и некоторых других случаях.



Отклонения от норм закладки продуктов, указанных в технологических картах не допускается. Это может привести к нарушению технологии приготовления блюда, его химического состава и показателей качества. Корректировка расчета должна выполняться только в необходимых случаях и под ответственность исполнителя.

Корректировка расчета может быть выполнена для рассчитанного меню с помощью активной клавиши <Alt+C> или команды *Корректировка расчета*, вызываемая нажатием кнопки «Операции» при условии, что не сформированы складские документы. При выполнении операции сначала открывается окно с предупреждением, при подтверждении операции открывается список потребных продуктов для данного меню (см.Рис. 3-18).

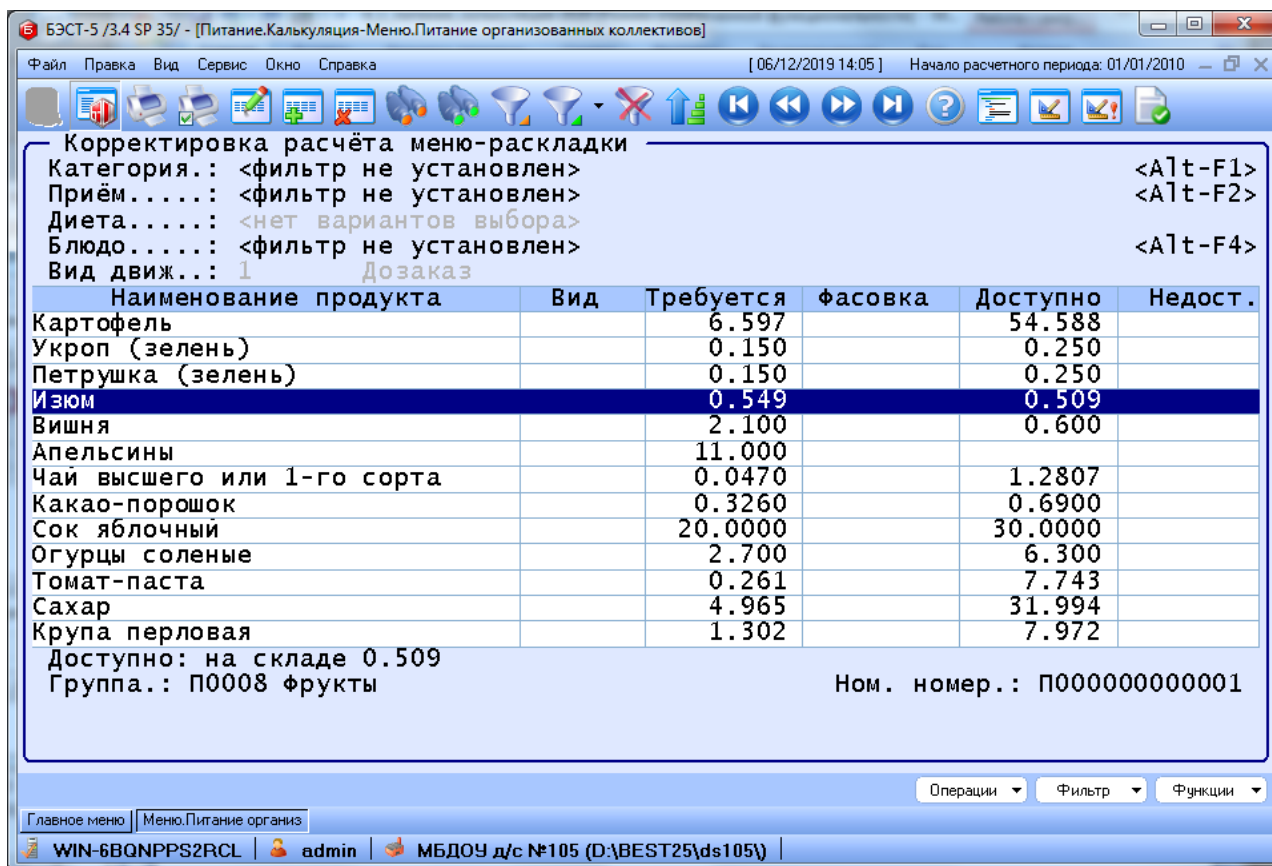


Рис. 3-14 Корректировка расчета расхода продуктов

Список продуктов выводится по группам продуктов и номенклатурным номерам. В колонках указывается:

- **Наименование** – наименование продукта;
- **Вид** – в данном режиме не используется. Используется в режиме доказа или возврата продуктов (см.ниже);
- **Требуется** – количество, необходимое для данной операции. Возврат указывается со знаком минус;
- **Фасовка** – количество необходимое до целого количества упаковки для фасованных продуктов;
- **Доступно** – общее доступное количество для выполнения операции;
- **Недост.** – недостающее количество для выполнения операции.

На список продуктов может быть установлен один или несколько фильтров с помощью кнопки **Фильтр**:

- Фильтр по категориям <Alt-1>;
- Фильтр по приемам <Alt-2>;
- Фильтр по диетам <Alt-3>;
- Фильтр по блюдам <Alt-4>;

Снятие фильтров осуществляется аналогичными операциями, собранными под кнопкой

Фильтр.

Редактирование значений может быть выполнено с помощью кнопки **Операции**, в том числе с выборкой по тому или иному параметру меню:

- Корректировка общего количества <Enter>;
- Корректировка по категориям <Alt-C>;
- Корректировка по приемам <Alt-P>;
- Корректировка по диетам <Alt-D>;
- Корректировка по блюдам <Alt-B>.

С помощью кнопки **Операции** по каждому значению в строке получить информацию о распределении выбранного продукта по категориям питающихся, приемам, диете и блюдам:

- Корректировка общего количества <Enter>;
- Корректировка по категориям <Alt-C>;
- Корректировка по приемам <Alt-P>;
- Корректировка по диетам <Alt-D>;
- Корректировка по блюдам <Alt-B>.

Сохранение введенных значений осуществляется с помощью клавиши <F10> или соответствующим пунктом меню по кнопкой **Операции**.



*Допускается в колонке **Требуется** указание нулевого количества. Тогда данный продукт будет исключен из меню. Если указать 0 в колонке **Доступно**, то все доступное количество будет прибавлено к значению в колонке **Требуется**.*

Выход из режима корректировки осуществляется по клавише <Esc>. При выходе из режима появляется запрос на сохранение изменений и, при подтверждении изменений, будет предложено пересчитать вес блюд, в которые входят продукты с измененной закладкой. Вес блюда пересчитывается пропорционально вхождению продукта в данное блюдо. Вес блюда можно не пересчитывать и оставить прежним.

7.1.5 Замена продуктов

При составлении технологической карты имеется возможность для каждого продукта сырьевого набора указать несколько заменяющих его продуктов (см.п.**Error! Reference source not found.**) При расчете меню-раскладки расход считается для основного продукта, т. е. для продукта, указанного в сырьевом наборе. Если для продукта в данном блюде был указан список заменяющих продуктов, то при отсутствии или недостаточном количестве основного продукта может быть выполнена замена. При этом существует ряд условий для выполнения замен:

- замена выполняется только при условии недостаточного количества основного продукта (попадает в список недостающих компонентов). Если основного продукта достаточно для данного меню, то замену выполнить нельзя;
- не сформированы документы движения (складское требование) по меню.
- замена выполняется для блюда отдельно по каждому приему, категории питающихся, диете;
- при замене компонента изменения в химическом составе блюда не учитываются;
- после замены продукта высвободившееся количество может быть перераспределено на те блюда, где этого компонента не хватает.

При расчете меню-раскладки в случае возникновения недостающих компонентов (в колонке **Н** стоит «галочка») с помощью активной клавиши <Alt+D> или команды *Список недост. продуктов*, которая вызывается нажатием кнопки «Справка», можно просмотреть список этих продуктов. По нажатию клавиши <Enter> для каждого продукта этого списка открывается режим замены (см.Рис. 3-19).

В данном режиме экран разделен на два окна. В верхнем окне показывается список блюд по приемам, категориям и диетам, в которые входит данный продукт. По каждой записи указывается количество продукта по расчету и фактический резерв. Блюда, для которых имеются варианты замен, выделяются на экране зеленым цветом. Список заменяющих продуктов отражается в нижней части экрана. Переход по окнам осуществляется с помощью клавиши <Tab>. Для каждого заменяющего продукта указывается:

- **Группа, Н/номер, Наименование** — группа, номенклатурный номер и наименование заменяющего продукта;
- **Недостающ.** - количество заменяющего продукта необходимого для покрытия недостающего количества основного продукта;
- **Полностью** — количество заменяющего продукта необходимого для полной замены основного продукта;
- **На складе** — количество заменяющего продукта на складе свободного для замены.

Если продукта достаточно для полной замены, то строка выделена зеленым цветом, если количество продукта хватает только на частичную замену, то строка выделена желтым цветом, а если продукта для замены нет, то красным.

Расход продукта за 05/11/13
Группа.:П0010 Соки и напитки
Номенклатура.:П000000000020 Сок персиковый

№ ТК	Наименование блюда	Приём	Катег.	Диета	Требуется	Недост.
105/12	Сок фруктовый	Второй	Дети(3-7		13.0950	8.0050 К

Группа	Н/номер	Наименование	Недостающ.	Полностью	На складе
П0010	П000000000005	Сок яблочный	8.0050	13.0950	54.0000
П0010	П000000000007	Сок виноградный	8.0050	13.0950	0.0000
П0010	П000000000021	Сок яблочно-сливовый	8.0050	13.0950	5.0000

Рис. 3-15 Замена продукта на аналогичный

Замена выполняется на продукт, на котором стоит курсор. Для этого необходимо нажать кнопку «**Замена**» и выбрать одну из команд:

- *Полная* или клавиша <Enter> - основной продукт в полном объеме будет заменен на заменяющий;
- *Недостающее* или клавиша <Alt-1> - будет выполнена замена только недостающего количества;
- *Все что есть на складе* или клавиша <Alt-2> - будет выполнена замена на весь остаток, который есть на складе;
- *Произвольное количество* или клавиша <Alt-3> - вариант частичной замены, при котором количество для замены вводится произвольно с экрана.



Допускается частичная замена в одном блюде на два и более заменяющих продукта. Нельзя выполнить замену на количество более, чем остаток на складе.

При замене заменяемый продукт высвобождается, и это количество может быть учтено на приготовление другого блюда. Если высвободившегося количества достаточно для другого блюда, то в списке блюд (верхней части экрана) по клавише <Enter> можно распределить высвободившееся количество на выбранные блюда.

7.1.6 Формирование складских документов на продукты

На основании рассчитанной меню-раскладки могут быть сформированы складские документы: требования на продукты для столовой, в т.ч. дополнительные требования и списание продуктов в производство. Документы формируются из реестра меню-раскладок и попадают в реестр складских документов приложения **СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ** и (или) **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ** в соответствии с настройками (см.п.**Error! Reference source not found.**). Из реестра меню-раскладок сформированные документы могут быть просмотрены (с помощью активной клавиши <Alt+O> или команды *Документы движения*, вызываемой нажатием кнопки «**Справка**»), а по клавише <Enter> вызваны на редактирование. Факт формирования документов (основное требование и списание продуктов) по меню отражается на экране в информационной строке между верхним и нижним окнами в виде отметки *сформировано*. Факт сформированных дополнительных требований, связанные с изменением численности питающихся требование (дозаказ продуктов при увеличении количества питающихся или возврат продуктов при уменьшении количества) отражается в колонках **ДЗ** и **ВЗ** в каждой строке меню с указанием изменения количества питающихся, на которое формировалось дополнительное (см.Рис. 3-20).

РЕЕСТР МЕНЮ-РАСКЛАДОК								
Дата	Прием	Категория	Диета	Кол	ДЗ	ВЗ	Р	Н
03/09/12	Завтрак	Дети(3-7 лет)		60			✓	✓
03/09/12	Обед	Дети(3-7 лет)		64	4		✓	✓
03/09/12	Полдник	Дети(3-7 лет)		64	4		✓	✓
03/09/12	Ужин	Дети(3-7 лет)		50		10	✓	✓
03/09/12	Соль, специи за де	Дети(3-7 лет)		60			✓	✓

Список связанных складских документов					
Склад	Вид движения	Дата	Код	Номер	Сумма, РУБ
000001	Внутреннее перемещение	03/09/12	001	000009	70.800
000002	Внутреннее перемещение	03/09/12	001	000172	4107.400
000002	Внутреннее перемещение	03/09/12	001	000173	115.230

Рис. 3-16 Список складских документов, сформированных по меню.

7.1.6.1 Требования на склад

Требования представляют собой документы внутреннего перемещения со склада продуктов в столовую. Требование формируется в случаях если:

- выполнен расчет меню-раскладки;
- в настройке столовых (см.п.**Error! Reference source not found.**) для данной столовой определен склад продуктов отличный от столовой;
- остатков продуктов в столовой нет или недостаточно для данного меню.

Требование формируется в соответствии с резервом, полученным при расчете меню-раскладки с помощью активной клавиши <Alt+T> или команды *Формирование требования*, вызываемой нажатием кнопки «Документы». Если в настройке столовых указано несколько складов для продуктов, то одновременно формируется требование для каждого склада продуктов.

Требование может быть сформировано за произвольный период времени, который вводится на экране. Если в указанном периоде будут обнаружены составленные, но не рассчитанные меню-раскладки, то будет выдано предупреждение с предложением продолжить или отказаться.

В случае, если после расчета меню были недостающие продукты и требование было сформировано только на продукты, имеющийся на момент расчета, то может быть сформировано дополнительное требование на склад. И если будет обнаружено новое количество продуктов, которое может быть взято для данного меню (был новый приход), то будет сформировано дополнительное требование (добор продуктов по меню) и пересчитаны недостающие продукты. Формирование требования на добор продуктов осуществляется с помощью активной клавиши <Alt+W> или команды *Формирование добора*, вызываемой нажатием кнопки «Документы». При выполнении операции открывается окно с выбором условий:

- **Дата** – дата меню, на которое будет формировать добор продуктов. Дата вводится с экрана, по умолчанию предлагается дата меню, на котором стоит курсор;

- **Время приема, Категория, Диета** – параметры меню для формирования добора, выбираются из соответствующих справочников с помощью клавиши <F2>. Пустое поле параметра означает, что будут выбраны все значения.

В приложении существует возможность удаления сформированных требований - комбинация клавиш <Ctrl+T> или команда меню *Удаление требования*, доступная при нажатии кнопки «Удаление». Удаление возможно только в том случае если не формировались последующие документы – требования на добор, дозаказ или возврат продуктов, списание продуктов.



Количество требований на добор продуктов может быть несколько. Оно может формироваться в целом по меню, так и по частям – по диетам, категориям питающихся или приемам пищи. Требование на добор может быть сформировано только при наличии основного требования.



*При формировании требований на склад учитывается схема хранения (см. п. **Error! Reference source not found.**). Продукты могут учитываться на нескольких складах (различные группы продуктов привязаны к различным складам хранения) или учитываться на разных счетах учета.*

7.1.6.2 Дозаказ и возврат продуктов

Для рассчитанного меню, по которому уже сформировали требование на склад, но продукты еще не списаны, может быть сформировано дополнительное требование на продукты (дозаказ) и/или документ возврата продуктов на склад. Это бывает необходимо в тех случаях, когда возникает необходимость увеличить или уменьшить количество питающихся по меню, а продукты уже забраны (сформировано требование) и, соответственно, на это количество дозаказать или вернуть продукты на склад. В этом случае формируется дополнительное требование на продукты. Для вызова режима дозаказа\возврата продуктов используется комбинация клавиш <Alt-A> или кнопка «Документы» и команда *Формирование дозаказа\возврата*.

При выполнении операции открывается окно с выбором условий:

- **Дата** – дата меню, на которое будет выполняться операция. Дата вводится с экрана, по умолчанию предлагается дата меню, на котором стоит курсор;
- **Время приема, Категория, Диета** – параметры меню для формирования добора, выбираются из соответствующих справочников с помощью клавиши <F2>. Пустое поле параметра означает, что будут выбраны все значения.

После ввода последнего поля с помощью клавиши <Enter> открывается экран ввода количества питающихся для расчета дозаказа или возврата продуктов с учетом предварительно выбранных параметров (см.Рис. 3-21).

Одновременно можно вводить количество питающихся и для дозаказа и для возврата продуктов.

Ввод осуществляется с помощью клавиши <Alt-1> и <Alt-2>, <Enter> - ввод и корректировка значений, <F10> - сохранение значений. Если меню было составлено по отделениям, то при вводе количества питающихся на дозаказ или возврат продуктов выйдет окно с распределением указанного количества по отделениям.

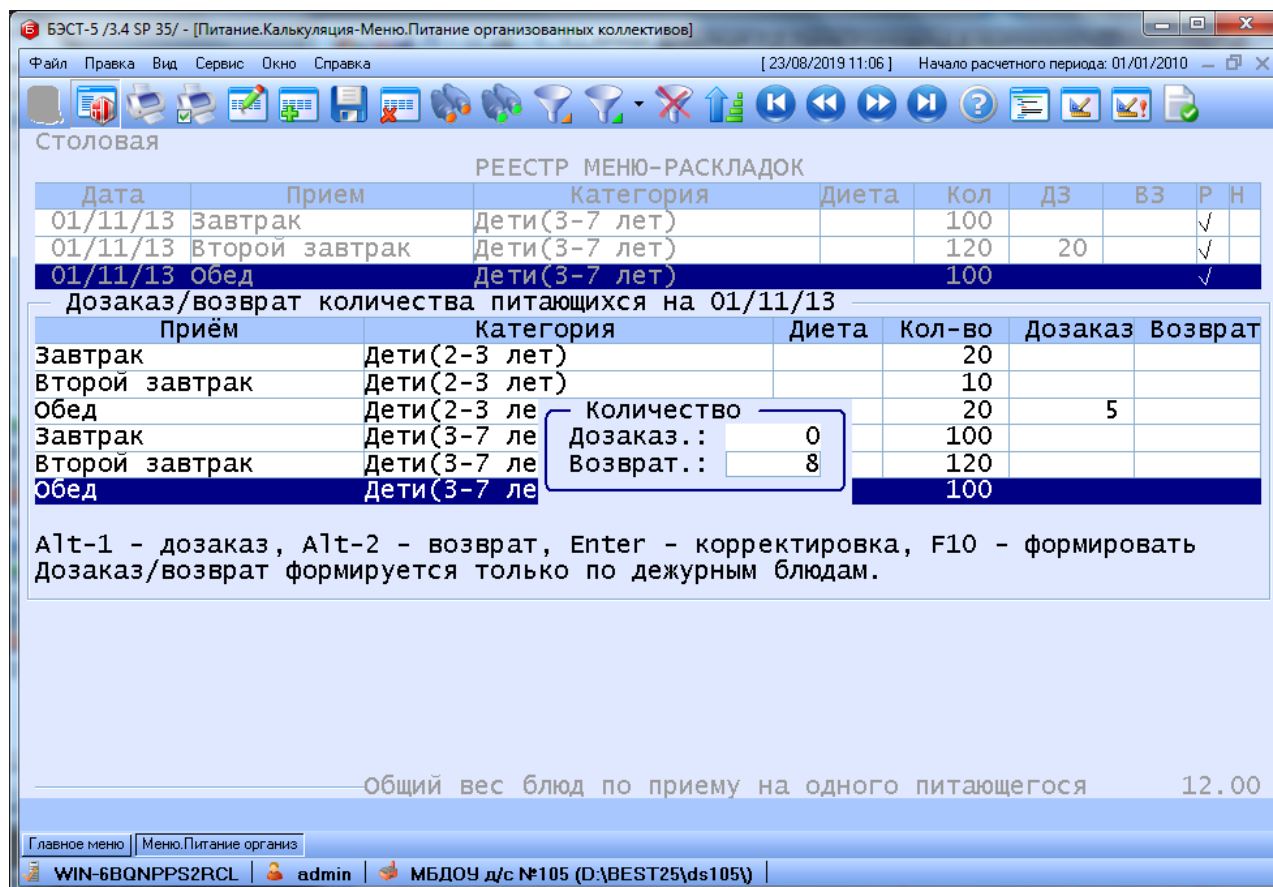


Рис. 3-17 Ввод количества питающихся для дозаказа и возврата продуктов

При сохранении введенных значений выходит запрос на корректировку расчета. В количество продуктов необходимое для нового количества питающихся могут быть внесены изменения. На экран отдельно выводятся строки на дозаказ продуктов и на возврат. Для каждой строки выводятся следующие значения:

- **Наименование** – наименование продукта;
- **Вид** – вид операции, «возврат» или «дозаказ». Строки возврата выделены красным цветом, дозаказа – черным;
- **Требуется** – количество, необходимое для данной операции. Возврат указывается со знаком минус;
- **Фасовка** – количество необходимое до целого количества упаковки для фасованных продуктов;
- **Доступно** – общее доступное количество для выполнения операции;
- **Недост.** – недостающее количество для выполнения операции.



Если продукт одновременно попадает и в дозаказ и в возврат, то при формировании требования будет рассчитано суммарное количество данного продукта, которое при отличии от нуля и будет указано в одном документе на дозаказ или возврат.

На список продуктов может быть установлен один или несколько фильтров с помощью кнопки **Фильтр**:

- Фильтр по категориям <Alt-1>;
- Фильтр по приемам <Alt-2>;
- Фильтр по диетам <Alt-3>;

- Фильтр по блюдам <Alt-4>;
- Фильтр по виду документа <Alt-8>.

Снятие фильтров осуществляется аналогичными операциями, собранными под кнопкой **Фильтр**.

Редактирование значений может быть выполнено с помощью кнопки **Операции**, в том числе с выборкой по тому или иному параметру меню:

- Корректировка общего количества <Enter>;
- Корректировка по категориям <Alt-C>;
- Корректировка по приемам <Alt-P>;
- Корректировка по диетам <Alt-D>;
- Корректировка по блюдам <Alt-B>.

С помощью кнопки **Операции** по каждому значению в строке получить информацию о распределении выбранного продукта по категориям питающихся, приемам, диетам и блюдам:

- Корректировка общего количества <Enter>;
- Корректировка по категориям <Alt-C>;
- Корректировка по приемам <Alt-P>;
- Корректировка по диетам <Alt-D>;
- Корректировка по блюдам <Alt-B>.

Если для продукта настроены замена, то с помощью кнопки **Операции** при дозаказе продукта возможно выполнить замену на аналогичный:

- Выполнить замену <Enter>;
- Корректировка по категориям <Alt-C>;

Замена выполняется аналогично тому, как это делается после расчета меню (см. п. 7.1.4). Для режима возврата продуктов замены не выполняется. Возврат осуществляется того продукта, который поступал.

После формирования дозаказа\возврата в колонке **ДЗ** или соответственно **ВЗ** напротив выбранных приемов пищи проставляется количество питающихся, на которое был сформирован документ, общее количество питающихся в колонке **КОЛ** указывается с учетом всех дозаказов\возвратов. Количество порций дежурных блюд, соответственно, увеличивается или уменьшается на это же количество. Если меню ведется по отделениям, то при вводе количества питающихся на дозаказ или возврат будет предложено ввести изменение распределения по отделениям.

На блюда с типом *Заказное* дозаказ\возврат не распространяется. При просмотре документов движения по комбинации клавиш <Alt+O> показываются не только основное требование, но все сформированные дополнительные требования по той строке, на которой расположен курсор. Удаление требований дозаказа\возврата (комбинация клавиш <Ctrl+A> или команда меню *Удаление дозаказа\возврата*, доступная при нажатии кнопки «Удаление»). возможно только в том случае если для меню не было сделано списание продуктов. Если было сформировано несколько дозаказов\возвратов, то удаление возможно поочередно в обратном порядке их формирования или несколько начиная с выбранного.



*В колонках **ДЗ** и **ВЗ** указывается суммарное изменения количества питающихся по всем документам дозаказа/возврата.*



Если количество человек в возврате более количества блюд в меню, то возврат продуктов по таким блюдам выполняется на имеющееся количество блюд, т.е. до нуля.

7.1.6.3 Добор

Дополнительное требование на склад (добор продуктов) формируется, если не все продукты были забраны со склада по основному требованию. Это возможно если при расчете меню были определены недостающие продукты при запрете «красных» остатков, а приход был сделан позже. В этом случае возможно формирование дополнительного требования на склад. Документ формируется только по списку недостающих продуктов с помощью комбинации клавиш <Alt+F> или кнопка «Документы» и далее команда меню *Сформировать добор*. При формировании проверяется наличие новых продуктов для данного меню и при наличии их формируется требование на склад. После выполнения операции выдается сообщение о частичном (если недостающие продукты остались) или полном (если недостающие продукты закрылись) закрытие недостающего количества продуктов.



Удаление требований – основного, на добор, на дозаказ продуктов или возврат осуществляется в порядке обратном их формированию. Количество дозаказов, возвратов, добора продуктов и их порядок формирования не ограничены. Формируются они после формирования основного требования и до формирования списания продуктов в производство. С помощью активной клавиши <Ctrl-A> возможно удаление нескольких документов одновременно. В этом случае выполняется удаление всех документов на котором стоит курсор и ниже.

7.1.6.4 Списание продуктов в производство

Документы на списание продуктов в производство формируется при условии рассчитанного меню и сформированном требовании, если настройкой предусмотрено формирование требований (см.п.**Error! Reference source not found.**). Документ формируется один за день в целом или по каждой категории питающихся в отдельности и определяется настройкой (см.п.**Error! Reference source not found.**).

Для формирования документов списания применяется комбинация клавиш <Alt+N> или кнопка «Документы» и далее команда меню *Формирование накл. списания*. Документ списания может быть сформирован за произвольный интервал времени, который вводится на экране. При формировании документа, если списание продуктов выполняется в целом за период, а не по категориям, имеется возможность выбрать типовую операцию с помощью клавиши <F2>, по умолчанию предлагается типовая операция, указанная в настройке. Если в настройке указан параметр *по категориям*, то типовая операция берется из настроек для каждой категории.

Если в указанном периоде будут обнаружены составленные, но не рассчитанные меню-раскладки, меню-раскладки по которым не сформировано требование, то будет выдано предупреждение с предложением продолжить или отказаться.

При необходимости документ на списание продуктов можно удалить. Для удаления используется комбинация клавиш <Ctrl+N> или кнопка «Удаление» и команда *Удаление накл. списания*.

7.1.6.5 Приход готовой продукции

Блюда меню могут быть оприходованы на склад готовой продукции. Для приход готовой продукции используется комбинация клавиш <Alt+W> или кнопка «Документы» и команда *Формирование накладной прихода ГП*. Для формирования прихода готовой продукции должна

быть выполнена настройка вида движения для оприходования готовой продукции (см.п.**Error! Reference source not found.**) и для блюда должна быть определена группа готовой продукции (см.п.**Error! Reference source not found.**). Для выполнения операции необходимо ввести или выбрать следующие параметры:

- **Дата меню** – вводится с экрана дата меню, блюда которого будут оприходованы;
- **Дата документа** - вводится с экрана дата документа прихода;
- **Склад** – из справочника с помощью клавиши <F2> выбирается склад готовой продукции, на который будет выполнен приход. Склад готовой продукции должен быть предварительно настроен (см.п.**Error! Reference source not found.**) в приложении **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ**.
- **Предупреждение** – одно из трех значений параметра выбирается с помощью клавиши <Пробел>: *выводить при отказе от формирования/выводить всегда/не выводить*. Данный параметр определяет вывод/невывод протокола выполнения операции.

При необходимости приход готовой продукции можно удалить. Для удаления используется комбинация клавиш <Ctrl+W> или кнопка «Удаление» и команда *Удаление накладной прихода ГП*.



Удаление всех складских документов, сформированных по меню должно выполняться в порядке обратном их формированию. Сначала удаляются документы списания, затем требования и затем возможно удаление расчета меню-раскладки. Складские документы, сформированные из меню-раскладки, могут быть просмотрены, отредактированы или удалены непосредственно из складского модуля. При любых операциях с такими документами в складском модуле выдается предупреждение, что документ создан на основании меню-раскладки и его любое редактирование или удаление нежелательно, т. к. может привести к расхождению данных по меню-раскладке и в складском учете.



На разных этапах работы с меню цвет записи в реестре меню разный. Нерассчитанное меню имеет серый цвет. Рассчитанное и/или с частично сформированными документами будет выделено на экране зеленым цветом, а если для меню определены отделения, то синим цветом. Меню, по которым сформирован полный пакет документов, т.е. выполнено списание продуктов, выделено черным цветом. Если для меню, с отделениями имеется несоответствие общего количества с суммарным количеством по отделениям, то такие строки выделяются красным цветом и должны быть отредактированы. Красным же цветом будут выделены записи по блюдам, если есть несоответствие общего количества блюд с распределением по отделениям.

7.2 Меню. Услуги по организации питания

Меню составляется для каждой столовой (пищеблока) в отдельности. Если определено более одной столовой, то при входе в режим выйдет запрос для выбора столовой. Выбор осуществляется с помощью клавиш <стрелка вверх/вниз> и подтверждается клавишей <Enter>. Если определена только одна столовая, то вход в режим выполняется без запроса (см.Рис. 3-22).

Каждая столовая может готовить питание для нескольких заказчиков. Список заказчиков определяется в **Справочник заказчиков питания** (см.п.**Error! Reference source not found.**) и настройкой (см.п.**Error! Reference source not found.**). Меню составляется на каждый день, по приемам, категориям питающихся и заказчиком. Для заказчика может быть настроен поименный учет отпущенного питания (см.п.**Error! Reference source not found.**). На

стоимость отпущенного питания может быть определена наценка, а для заказчика может быть сформирован акт оказанных услуг на сумму отпущенного питания.



Для данного вида меню не предусматривается ведение учет по диетам.



При ведении поименного учета питания формируются акт оказанных услуг на каждого питающегося. Если в программе вести учет поступления оплаты (приложения **ДЕНЕЖНЫЕ СРЕДСТВА**) от каждого получателя услуг, то в приложении **РАСЧЕТЫ С ПАРТНЕРАМИ**, которое входит в любую поставку программы собираются данные по расчетам за отпущенное питания и на основании этих данных в режиме **Справочник заказчиков** доступна печать квитанции на оплату оказанных услуг для каждого питающегося.

БЭСТ-5 / 3.4 SP 34.9/ - [Питание.Калькуляция-Меню.Услуги по организации питания]

Файл Правка Вид Сервис Окно Справка 005.Детское питание. Сборник рецептов СПб (говары) 29] Начало расчетного периода: 01/01/2011

Столовая шк.№10

РЕЕСТР МЕНЮ-РАСКЛАДОК

Дата	Заказчик	Прием	Категория	Кол	С\стоим. (1 чел.)	Продажа (1 чел.)	Р	Т	
п01/04/11	СОШ №10	Советс	Завтрак	Дети(7-10 ле	4	0.00	50.00	✓	✓
п01/04/11	СОШ №10	Советс	Обед	Дети(7-10 ле	4	0.00	110.00	✓	✓
п06/05/11	СОШ №10	Советс	Завтрак	Дети(7-10 ле	1	5.31	10.62	✓	✓
п06/05/11	СОШ №10	Советс	Обед	Дети(7-10 ле	3	14.80	29.60	✓	✓
06/05/11	ГОУ Лицей восп	Завтрак	Дети(11-18 л	9	6.06	34.00	✓		
п07/05/11	СОШ №10	Советс	Завтрак	Дети(7-10 ле	3	5.31	25.00	✓	
п07/05/11	СОШ №10	Советс	Обед	Дети(7-10 ле	3	15.58	85.00	✓	

Списание : № 000007 от 06/05/11 Сумма: 49.70 (по фактическому)
Акт услуг: сформирован

№	Наименование блюда	Вес	% нац.	С\стоим.	Продажа
0	Борщ с капустой и картофелем	250.0	100.00	0.25	0.50
0	Запеканка из творога	75.0	100.00	3.70	7.40
0	Говядина, тушенная с капустой	155.0	100.00	10.85	21.70

блюдо - П00076 Борщ с капустой и картофелем

Табель | Операции | Документы | Справка | Удаление | Печать | Функции

Главное меню | Питание.Калькуляция

DDD | admin | Услуги (учебный пример) (D:\BEST27\Uslugy)

Рис. 3-18 Реестр меню услуг по организации питания

Если настроен поименный учет, то на каждого ученика из меню может быть сформирован акт оказанных услуг на сумму отпущенного питания. Акт формируется в приложении **ПРОДАЖИ. КЛИЕНТЫ** (Логистика\Продажи. Клиенты\Работы и услуги\Акты о выполнении работ, услуг).

Меню состоит из заголовка и содержания. Заголовок меню заполняется следующим образом:

- **Дата** – дата меню;
- **Заказчик** - заказчик, для которого готовится питание, он выбирается из **Справочника заказчиков питания** (см.п.**Error! Reference source not found.**). Заполняется при помощи нажатия клавиши <F2>, тогда предлагается список заказчиков, определенный настройкой (см.п.**Error! Reference source not found.**) или при помощи нажатия клавиши <Ctrl-F2>, тогда предлагается весь список заказчиков;

- **Время приема** - время приема пищи, для которого составляется меню, оно выбирается из заранее заполненного справочника **Приемы пищи** (см.п.**Error! Reference source not found.**), вызываемого нажатием клавиши <F2>;
- **Категория** - категория питающихся, для которой составляется это меню, выбирается из предварительно заполненного справочника **Категории питающихся** (см.п.**Error! Reference source not found.**). Для вызова данного справочника используется клавиша <F2>;
- **% наценки** - процент наценки на меню. По умолчанию предлагается процент, указанный в настройке (см.п.**Error! Reference source not found.**). Значение процента наценки может быть откорректировано. Данная наценка будет предлагаться для каждого блюда данного меню;
- **Плановое Количество** – планируемое количество питающихся, исходя из которого, будет рассчитываться данное меню. Для заказчика без поименного учета оно вводится с экрана; для заказчика с поименным учетом предлагается количество, рассчитанное на основании схемы питания, но оно может быть уточнено. При списании продуктов количество питающихся для заказчика без поименного учета может быть уточнено на экране, а для заказчика с поименным учетом берется количество, рассчитанное по таблице питания (см. ниже);
- **Примечание** - поле для ввода произвольного примечания, комментария.



Строки, по которым ведется поименный учет в начале отмечены префиксом «П».

Содержание представляет собой перечень блюд, отдельных продуктов и технологических записей. Для перехода от заголовка меню к его содержанию и обратно используется клавиша <Tab> или аналогичная команда меню *Движение по окнам*, доступная при нажатии кнопки «Операции».

Блюда, включаемые в меню, можно вводить как поочередно (с помощью клавиши <F4>), так и списком, т.е. по несколько блюд сразу при помощи комбинации клавиш <Alt+F4> или команда меню *Ввод блюд списком*, доступная при нажатии кнопки «Операции». Для отметки выбираемых блюд используется клавиша <Insert>, а для подтверждения сделанного выбора – клавиш <Tab>.

При поочередном вводе блюд в экранной форме строки для ввода блюда указываются

- **Блюдо** - номер технологической карты из справочника, вызываемого клавишей <F2>;
- **Номер по порядку** - определяет порядок вывода на экран и печать;
- **Наценка** - процент наценки на блюдо. Значение предлагается из заголовка меню, но может быть откорректировано;
- **Вес порции в граммах** - указывается вес порции для данного меню, который может быть отличен от веса блюда, указанного в технологической карте. По умолчанию, предлагается вес порции из технологической карты. Потребное количество продуктов будет пропорционально пересчитано указанному весу;
- **Вес по ТК** в граммах - справочное поле, в котором выводится вес блюда по технологической карте с детализацией веса. Данное поле справочное и не редактируется.



Если блюда вводятся списком, то программа по умолчанию проставляет для каждого из них то количество и ту наценку, которые указаны в заголовке меню и выход блюда указанный в технологической карте.

В меню могут быть включены не только блюда из реестра технологических карт, но и отдельные продукты, на которые технологические карты не делаются. Это, например, могут быть такие продукты, как выпечка промышленного производства, конфеты, йогурт в баночках и пр., т. е. продукты, которые включаются в меню без какой-либо тепловой или механической обработки. Продукты, которые могут использоваться в меню без технологической карты отмечаются в **Справочнике продуктов** (см.п.**Error! Reference source not found.**).

Для ввода продуктов в меню используется комбинация клавиш <Alt+4> или команда меню *Ввод продукта (без ТК)*, доступная при нажатии кнопки «**Операции**». В форме ввода заполняются следующие поля:

- **Номер секции** - вводится номер, который определяет порядок вывода записи на экран и печать;
- **Группа** - группа продуктов, которая выбирается из **Справочника групп ТМЦ** (см.п.**Error! Reference source not found.**), вызываемого клавишей <F2>;
- **Номенклатура** - выбирается продукт из **Номенклатурного справочника** (см.п.**Error! Reference source not found.**), который вызывается клавишей <F2>. Список продуктов открывается по той группе, которую указали в предыдущем поле. Если поле **Группа** оставили незаполненным, то открывается весь список продуктов;



*Список продуктов будут предлагаться только тот, которые определен в **Справочнике продуктов** (см.п.**Error! Reference source not found.**).*

- **Партия** - по клавише <F2> открывается Справочник партий ТМЦ для выбранного продукта. Необходимо выбрать конкретную партию продукта. Для каждой партии количество продукта указывается в единицах фасовк, указанной в партии. Список партий открывается только с датами партий более ранними, чем дата меню;
- **Вес порции** - в данной строке для справки показывается вес порции в граммах. Поле не редактируется;
- **Наценка** — в данном поле вводится наценка в % для данного продукта.

Технологические записи служат только для оформления и в дальнейших расчетах не участвуют. Технологическая запись может быть введена по комбинации клавиш <Shift+F4> или командой меню *Ввод технологической записи*, доступной при нажатии кнопки «**Операции**». Для технологической записи доступен ввод:

- **Номер секции** - номер, определяющий порядок вывода на экран и печадля справки показывается вес порции в граммах. Поле не редактируется;
- **Текст** - текст записи



При движении курсором по списку блюд и продуктов меню, на нижней рамке окна появляется комментарий к строке: блюдо, продукт или технологическая запись. Для блюда указывается номер технологической карты и повторяется название блюда, для продукта указывается номенклатурный номер.

7.2.1 Расчет меню-раскладки

Расчет меню выполняется с помощью комбинации клавиш <Alt+R> или при нажатии кнопки «Документы» и выборе команды *Расчет меню-раскладки*.

Расчет проводится за день в целом, по текущему пищеблоку или по всем пищеблокам сразу. Дата расчета вводится с экрана, по умолчанию предлагается дата меню, на котором стоит курсор, выбор варианта расчета осуществляется с помощью клавиши <Пробел>. При выполнении расчета по всем пищеблокам после выполнения операции выходит протокол расчета, в котором по каждому пищеблоку дается информация о результате расчета. Расчет может быть выполнен или не выполнен по нескольким причинам, о чем и сообщается.

В результате расчета определяется стоимость реализации и себестоимость питания одного человека. Количество порций соответствует общему количеству питающихся, указанному в заголовке меню. Рассчитанное меню может быть уточнено в части наценки, отпускной стоимости питания или выхода порции. В содержание рассчитанного меню можно добавлять технологические записи, в остальном корректировка меню невозможна. Строки меню, для которых был выполнен расчет, помечаются галочкой в колонке **P**. Расчет проводится без резервирования продуктов на складах, потому недостающие компоненты на этом этапе не определяются. Недостающие компоненты определяются на этапе списания продуктов (см. ниже). Расчет может быть отменен. Это делается при помощи комбинации клавиш <Ctrl+R>, или при помощи кнопки «Удаление» и далее выбора команды *Удаление расчета меню*.



Большинство печатные формы по меню: «Меню-раскладка», «Калькуляция меню», «Расход продуктов» формируются только после расчета меню. Исключение составляют публичные меню, которые могут быть сформированы до расчета меню.

7.2.2 Уточнение стоимости питания

При расчете меню-раскладки отпускная стоимость питания определяется на основании наценки, указанной для блюда. В программе предусмотрен режим корректировки отпускной цены, наценки и выхода блюда. Он вызывается с помощью комбинации клавиш <Alt+U> или с помощью команды *Уточнение стоимости питания*, доступной при нажатии кнопки «Операции». Операция может быть выполнена после расчета меню-раскладки до формирования документов списания продуктов в производство (см.Рис. 3-23).

Школа №40
Стоимости питания на 13/06/12
Заказчик: Департамент образования
Школьники 7-10 лет (на 1 человека)

Кол	С\стоим. (1 чел.)	Продажа (1 чел.)	P	T
40	25.08	51.36	✓	
40	33.09	69.16	✓	
40	6.18	12.98	✓	
40	29.00	54.77	✓	
40	31.31	65.64	✓	
40	5.76	13.09	✓	
40	20.35	42.79	✓	

Стоимости блюд на Завтрак

сыр порц.....	5.51 руб.	25.0 гр	110.00 %	11.57 руб.	
Каша молочная	8.94 руб.	215.0 гр	110.00 %	18.77 руб.	
Чай с молоком..	2.84 руб.	200.0 гр	110.00 %	5.96 руб.	
Мандарины.....	10.03 руб.	112.0 гр	62.00 %	16.25 руб.	57
Хлеб пшеничный.	1.68 руб.	50.0 гр	32.00 %	2.22 руб.	77
Итого н					96
Норма н					25
Хлеб пшен					22
Итого за прием:				54.77 руб.	

Рис. 3-19 Корректировка стоимости питания

В первом окне выбирается прием пищи и с помощью клавиши <Enter> для выбранного приема открывается список блюд и опять же с помощью клавиши <Enter> открываются на редактирование и ввод поля: вес блюда, % наценки и стоимость блюда. Перемещение по полям осуществляется с помощью клавиш <стрелка вверх>, <стрелка вниз> или <Enter>. При вводе нового значения выходит запрос на подтверждение и, при согласии, пересчитывается цена, если правилась вес блюда, или предлагается пересчитать на выбор один из двух связанных параметров, если правилась цена или наценка. Выход из режима уточнения цен с помощью клавиши <Esc>.



При первом расчете меню-раскладки цена продажи рассчитывается от наценки, указанной для блюда. Если цена продажи корректировалась, то после удаления расчета сохраняются последние введенные цены продажи и при последующем расчете последняя цена продажи сохраняется.

7.2.3 Ведение табеля питания

Для заказчиков, тип учета которых определен как *поименный* (см.п.**Error! Reference source not found.**), ведется табель питания. В соответствии с табелем питания рассчитывается количество питающихся, и формируются акты выполненных работ по каждому питающемуся.

Табель питания формируется с помощью клавиш <Alt-F> или команды меню *Формирование табеля посещения*, доступной после нажатия кнопки «Табель». Табель формируется на основании схемы питания, выполненной в настройке заказчика. После формирования табеля в колонке **T** появляется отметка. Сформированный табель можно просмотреть и отредактировать с помощью клавиши <Alt-T> или команды меню *Формирование табеля посещения*, доступная после нажатия кнопки «Табель» (см.Рис. 3-24) или удалить с помощью клавиши <Ctrl-T> или команды меню *Удаление табеля посещения*, доступной после нажатия кнопки «Табель».

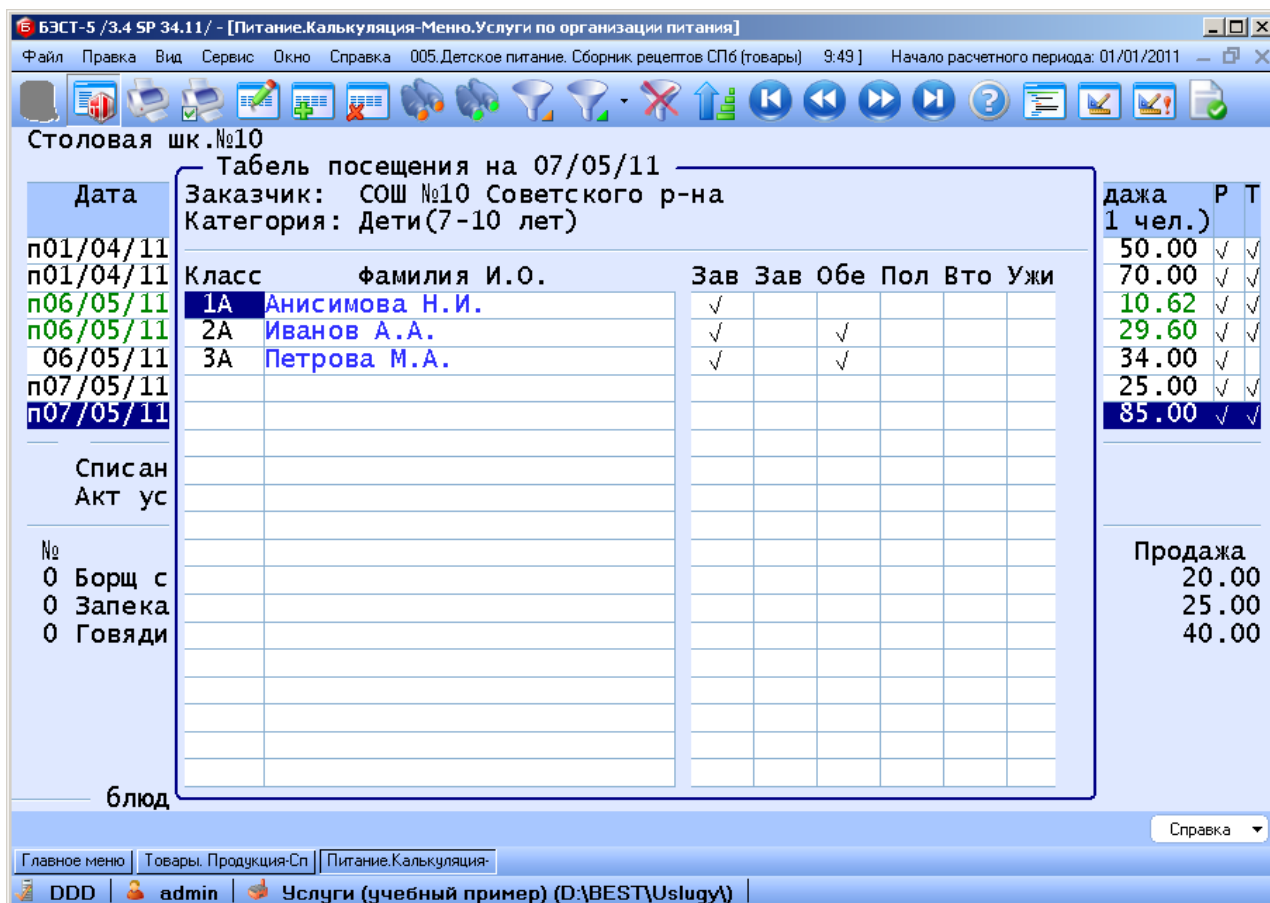


Рис. 3-20 Просмотр табеля питания

Перемещение по списку питающихся осуществляется с помощью клавиш со стрелками; поставить или снять отметку можно с помощью клавиши <Enter> или <Ins>. Если по меню сформированы документы на списание продуктов или акт оказанных услуг, то табель посещения можно только просмотреть без редактирования.

7.2.4 Списание продуктов в производство

На основании расчета меню выполняется списания продуктов в производство с формированием одного или нескольких складских документов. Списание выполняется за один выбранный день, может быть выполнено для каждого заказчика питания в отдельности или по всем заказчикам сразу, а так же может быть выполнено только для текущего пиццеблока или для всех пиццеблоков сразу. Для выполнения операции списания применяется комбинация клавиши <Alt+N> и <Alt+B> или кнопка «Документы» и далее команды меню *Списание продуктов по одному меню* и *Списание продуктов по нескольким меню*.

При формировании Списание продуктов по одному меню (<Alt+N>) в форме заполняются поля:

- **Дата меню-раскладки, Заказчик, Категория.** - поля не редактируются, значения берутся из меню, на котором стоит курсор;
- **Вариант списания** - списание может быть выполнено в двух вариантах: *по плановому количеству* и *по фактическому количеству* питающихся. Вариант списания выбирается с помощью клавиши <Пробел>. Если ранее было выполнено списание *по плановому количеству*, то можно сформировать списание *по фактическому количеству*. Формирование *по фактическому количеству* является окончательным. Формирование *по плановому количеству* можно не выполнять и сразу формировать *по фактическому количеству*. В обоих вариантах списания формируется складской документ в соответствии с настройкой списания (см.п.**Error! Reference source not found.**). При списании *по плановому количеству* количество питающихся берется из «шапки» меню. При списании *по фактическому*

количеству для заказчиков без поименного учета количество также берется из «шапки» документа, а для заказчиков с поименным учетом количество рассчитывается по таблице посещения и подставляется в «шапку» документа. Если табель посещения на момент списания не был сформирован, то возможно списание только по *плановому количеству*. Если табель был сформирован до списания продуктов, то для заказчиков с поименным учетом списание возможно только *по фактическому количеству*.

- **Дата документа** - вводится с экрана дата формируемого документа. По умолчанию предлагается дата меню;
- **Типовая операция** - типовая операция, которая будет использоваться при формировании документа списания, по умолчанию подставляется из настроек, но может быть изменена с помощью клавиши <F2>;
- Список приемов пищи текущего меню с указанием количества питающихся по каждому. Количество питающихся предлагается из «шапки» меню или рассчитывается по таблице посещения. Количество, не связанное с таблицей посещения, может быть отредактировано.

При списании продуктов выполняется проверка достаточного количества и если продуктов не хватает, то выдается предупреждение с возможностью просмотреть список продуктов, продолжить или отказаться от формирования документа. Меню, по которым был сформирован документ списания и были недостающие компоненты, выделяются на экране зеленым цветом. Список недостающих продуктов, впоследствии, может быть просмотрен с помощью комбинация клавиш <Alt+D> или кнопки «Справка» и команды меню *Список недост. продуктов*. Номер документа списания, дата, сумма и признак: по фактическому или по плановому, после формирования отражаются в информационной строке между экранами: «шапка» и содержание меню. С помощью комбинация клавиш <Ctrl+N> или кнопки «Удаление» и далее команды меню *Удаление накладной списания*, документ может быть удален.

При формировании Списание продуктов по нескольким меню (<Alt+B>) в форме заполняются поля:

- **Дата меню** - вводится дата, за которую выполнить списание;
- **Вариант списания** - с помощью клавиши <Пробел> может быть выбрано два значения: *по текущему пищеблоку за указанную дату* или *по всем пищеблокам за указанную дату*.
- **Типовая операция** - типовая операция, которая будет использоваться при формировании документа списания, по умолчанию подставляется из настроек, но может быть изменена с помощью клавиши <F2>;
- **Дата документа** - вводится с экрана дата документов. По умолчанию предлагается дата меню.



Списание по плановому количеству используется, как правило, в том случае, если данные фактического количества питающихся приходят с опозданием. В этом случае, что бы иметь реальные остатки по складу и планировать необходимые поставки продуктов, делают предварительное списание продуктов, исходя из планового количества, а после получения фактических данных делают окончательное списание продуктов.

7.2.5 Формирование актов на услуги

На основании рассчитанной меню-раскладки может быть сформирован на заказчика акт оказанных услуг питания. Акт формируется из реестра меню в приложении ПРОДАЖИ. КЛИЕНТЫ (см.п.**Error! Reference source not found.**) за произвольный интервал времени. Для формирования документа применяется комбинация клавиш <Alt+G> или кнопка «Документы» и далее команда меню

Формирование акта на услуги. В окне вводится:

- **Период** - период, за который формируется акт;
- **Дата акта** – дата документа;
- **Заказчик (покупатель)** – информационное поле, не редактируется, выводится наименование заказчика, для которого сделано меню;
- **Типовая операция, Корсчет в акте, Аналитика в акте** - выбирается типовая операция по клавише <F2> и аналитика на счете учета заказчика. Коррсчет выводится для справки из настроек типовой операции. По умолчанию предлагается типовая операция, указанная в настройке (см.п.**Error! Reference source not found.**).

Если ведется поименный учет в меню, то акт формируется на каждого питающегося, присутствующего в таблице посещения на сумму отпущенного питания для данного питающегося. У ученика может быть указана льгота на питание (см. п. 3.7.1). В этом случае акт формируется с учетом указанной льготы - на сумму льготы на заказчика, указанного в меню, а на остаток на ученика.

После формирования документа в информационной строке между экранами появляется сообщение «сформирован». Из реестра меню сформированные акты могут быть просмотрены с помощью комбинация клавиш <Alt+W> или кнопки «Справка» и далее команды меню Акты услуг. С помощью комбинация клавиш <Ctrl+G> или кнопки «Удаление» и далее команды меню Удаление акта на услуги документ может быть удален.



*Все документы, сформированные на основании меню, могут быть просмотрены в соответствующих приложениях — **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ, ПРОДАЖИ. КЛИЕНТЫ.** Документы доступны для просмотра, редактирования, удаления, но делать этого не рекомендуется, т.к. данные документы связаны с меню-раскладками, и любые изменения данных документов приведут к расхождению с данными меню-раскладки.*

Дополнительные операции при работе в режиме по кнопкам Операции и Справка

в заголовке меню:

- Переход от заголовка к содержанию и обратно – кнопка **Операции**, клавиша <Tab>;
- Копирование текущего меню, меню за день, из планового меню, в другую столовую – кнопка **Операции**, клавиша <F5>/<Alt+F5>/<Shift+F5>/<Alt+F5>;
- Уточнение стоимости питания - кнопка **Операции**, <Alt+U>;
- Справка по калорийности и химическому составу – кнопка **Справка**, клавиша <Alt+Q>;
- Расчет стоимости питания – кнопка **Справка**, клавиша <Alt+S>;
- Справка по натуральному набору продуктов (Среднесуточный набор) – кнопка **Справка**, клавиша <Alt+E>;
- Поиск блюда в реестре меню (Выборка по блюду) - кнопка **Справка**, клавиша <Alt+M>;
- Просмотр сформированных документов склада - кнопка **Справка**, клавиша <Alt+O>;
- Просмотр сформированных актов услуг - кнопка **Справка**, клавиша <Alt+W>;
- просмотр табеля питания за текущий прием - кнопка **Справка**, клавиша <Alt+I>.

в содержании меню:

- Ввод блюд списком – клавиша <Alt+F4>;
- Ввод продукта в меню – клавиша <Alt+4>;
- Ввод технологической записи – клавиша <Shift+F4>;

7.3 Заказное меню

Меню составляется по заказам, количество заказов в течении дня не ограничено. Для каждого заказа в отдельности определяется заказчик и тип заказа (см.Рис. 3-25).

The screenshot shows a software window titled "БЭСТ-5 /3.4 SP 29.2/ - [Питание.Калькуляция-Заказное меню]". The main area displays a table titled "РЕЕСТР ЗАКАЗНЫХ МЕНЮ" with columns: Дата, Номер, Тип, Заказчик, Кол, С\стоим., Продажа, Pa, He, T, C, Г, P. The table contains 10 rows of order data. Below the table, it says "Тип: на продажу". A second table shows details for a dish: №, Наименование блюда, Кол., Вес, % нац., С\стоим., Продажа, Цена. The dish is "салат Капустный". At the bottom, there is a menu bar with "Операции", "Документы", "Справка", "Удаление", "Печать", "Функции" and a status bar showing "COMP-2", "admin", and "Кафе 'К Г' (C:\Program Files\best27\BEST5_34\Server\DATA\ID...".

Дата	Номер	Тип	Заказчик	Кол	С\стоим.	Продажа	Pa	He	T	C	Г	P
20/05/12	490	РЕ	Пищеблок	1	4.57	20.00	✓				✓	
20/05/12	491	РЕ	Пищеблок	1	379.78	667.00	✓				✓	
21/05/12	492	ГП	Пищеблок	1	237.42	345.00	✓				✓	
22/05/12	508	ГП	Пищеблок	1	12217.53	44307.00	✓	✓			✓	
23/05/12	509	РЕ	Пищеблок	30	1576.79	2700.00	✓				✓	
24/05/12	510	РЕ	Кафе	20	3269.76	5300.00	✓					
24/05/12	511	ГП	Пищеблок	10	1920.99	3885.00	✓					
25/05/12	514	ОБ	Жирков А.О.	20	9943.56	38120.00	✓	✓				

№	Наименование блюда	Кол.	Вес	% нац.	С\стоим.	Продажа	Цена
0	Салат Капустный	1	900.0	182.52	37.17	105.00	105.00
0	Рулетики пикантные	10	210.0	68.29	713.04	1200.00	120.00
0	Отбивные "Праздник"	10	217.0	105.90	777.06	1600.00	160.00
0	Салат фруктовый с грушей	10	300.0	148.91	393.72	980.00	98.00

блюдо - а000000 салат капустный

Рис. 3-21 Реестр заказного меню

Документы движения — требование на продукты, документы списания продуктов, прихода готовой продукции и реализации, оформляются на каждый заказ в отдельности. Состав документов, виды заказчиков, состав операций по меню зависят от выбранного типа заказа. Поддерживается три типа заказа: «на продажу», «с/обслужив» и «реализация».



Данный вид меню не ведется по категориям питающихся, приемам пищи, не используются диеты в меню. Для данного вида меню не выполняется контроль норм питания: натуральных, по хим.составу, стоимости.

Тип заказа «на продажу».

В качестве заказчика выступает склад в приложении **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ**. Блюда данного меню могут быть оприходованы на выбранный склад как готовая продукция.

Тип заказа «с/обслужив» (спецобслуживание).

В качестве заказчика выступает контрагент из справочника **Картотека партнеров**. Блюда данного меню могут быть оприходованы на пищеблок как готовая продукция и одновременно списаны как реализация на выбранного заказчика.

Тип заказа *«реализация»*.

В качестве заказчиком выступает подразделение собственного предприятия.

При составлении заказного меню с любым типом заказа заполняются следующие поля в «шапке» меню:

- **Дата** - вводится с экрана дата заказа;
- **Номер заказа** - вводится символьно-цифровой номер заказа;
- **Тип заказа** - выбирается клавишей <Пробел> и принимает три значения *«на продажу»*, *«с/обслужив»* и *«реализация»*. На экране в колонке **Тип** будет указано соответственно: **«ГП»**, **«ОБ»** или **«РЕ»**;
- **Заказчик** - выбирается из справочника по клавише <F2>. В зависимости от выбранного типа заказа выбирается склад/секция, настроенный в приложении **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ**, или контрагент из справочника **Картотека партнеров**, или подразделение собственного предприятия;
- **Количество** - вводится количество блюд по заказу, которое будет предлагаться при наборе блюд. Но для каждого блюда количество может быть введено иное;
- **Примечание** - вводится комментарий произвольного характера.

Содержание представляет собой перечень блюд, отдельных продуктов и технологических записей или комментариев. Для перехода от заголовка меню к его содержанию и обратно используется клавиша <Tab> или аналогичная команда меню *Движение по окнам*, доступная при нажатии кнопки **«Операции»**.

Блюда, включаемые в меню, можно вводить как поочередно (с помощью клавиши <F4>), так и списком, т.е. по несколько блюд сразу (при помощи комбинации клавиш <Alt+F4> или команда меню *Ввод блюд списком*, доступная при нажатии кнопки **«Операции»**). Для отметки выбираемых блюд используется клавиша <Insert>, а для подтверждения сделанного выбора – клавиш <Tab>.

При поочередном вводе блюд в экранной форме строки для ввода блюда указываются:

- **Блюдо** - номер технологической карты блюда или полуфабриката, выбирается с из справочника с помощью клавиши <F2>;
- **Номер по порядку** – вводится с экрана, определяет порядок вывода на экран и на печать;
- **Количество порций** - указывается количество порций данного блюда. По умолчанию предлагается количество, указанное в «шапке» меню;
- **Цену реализации** - параметр принимает три значения: *«взять из ТК»*, *«произвольная»*, *«рассчитать по наценке»*, выбор осуществляется с помощью клавиши <Пробел>. В первом случае будет предложена цена реализации, указанная для данного блюда в реестре технологических карт. Во втором случае цена реализации никакая не предлагается и вводится на с экрана. В последнем случае цена будет рассчитана с учетом наценки, указанной в следующем поле;
- **Наценка** - процент наценки на блюдо, вводится с экрана, используется для расчета цены реализации в том случае, если параметр **Цену реализации** имеет значение *«рассчитать по наценке»*. Для типа заказа *«на продажу»* по умолчанию процент наценки предлагается из настроек прихода готовой продукции (см.п.**Error! Reference source not found.**);

- **Вес порции в граммах** - Вес порции предлагается равный весу блюда по ТК, но может быть уточнен при условии, что выбранное блюдо в настройке относится к группе ГП с типом *весовое* (см.п.**Error! Reference source not found.**). Если для группы ГП, к которой относится выбранное блюдо, определен тип *штучное*, то вес порции редактируется и берется равным выходу по ТК;
- **Вес по ТК** - справочное поле, в котором выводится вес блюда по ТК с детализацией веса. Данное поле не редактируется;
- **Цена по ТК** - справочное поле, не редактируется, выводится цена блюда, указанная в реестре технологических карт;
- **Цена реализации, Сумма реализации** - указывается цена или сумма реализации данного блюда. Поля доступны в случае, если параметр **Цену реализации** имеет значение «*взять из ТК*» или «*произвольная*».
- **Общий вес блюда в кг и Вес при оприходовании** - Эти поля открываются только для типа заказа *на продажу* и при условии, что блюдо относится к группе ГП с типом *весовое*, являются справочными и не редактируются. В данных полях приводится общий вес всех порций данного блюда, полученный по расчету (количество порций * вес порции) и вес, который будет оприходован при оформлении прихода блюда на склад ГП с учетом точности учета, определенной в настройке группы ГП (см.п.**Error! Reference source not found.**). Для блюд, которые относятся к группе ГП с типом *штучное*, данные поля скрыты.

Если вводятся блюда списком, то количество берется из заголовка меню, а выход и цена реализации из реестра технологических карт.

В меню могут быть включены не только блюда, которые присутствуют в реестре технологических карт, но и отдельные продукты. Это, например, могут быть такие продукты, как выпечка промышленного производства, конфеты, йогурт в баночках и пр., т. е. продукты, которые включаются в меню без какой либо тепловой или механической обработки. Продукты, которые могут использоваться в меню без технологической карты указываются в **Справочнике продуктов** (см.п.**Error! Reference source not found.**). Для ввода продуктов в меню используется комбинация клавиш <Alt+4> или команда меню *Ввод продукта (без ТК)*, доступная при нажатии кнопки «**Операции**». В форме ввода заполняются следующие поля:

- **Номер секции** - вводится номер, который определяет порядок вывода записи на экран и печать;
- **Группа** - группа продуктов выбирается из **Справочника групп ТМЦ** (см.п.**Error! Reference source not found.**), вызываемого клавишей <F2>;
- **Номенклатурный номер** - Выбирается продукт из **Номенклатурного справочника** (см.п.**Error! Reference source not found.**), вызываемого клавишей <F2>. Список продуктов открывается по той группе, которую указали в предыдущем поле. Если поле *Группа* незаполнено, то открывается список продуктов по всем группам;



*В списке продуктов будут присутствовать только те, которые определены в **Справочнике продуктов** (см.п.**Error! Reference source not found.**). Если в справочнике не отмечен ни один продукт, то выйдет сообщение, что справочник пуст.*

- **Партия** – выбирается партия поставки выбранного продукта из справочника партий с помощью клавиши <F2>. Необходимо выбрать конкретную партию продукта. Для каждой партии количество продукта показывается в фасовке, указанной в партии. Т.е. количество продукта можно выбрать только кратное упаковке. Список партий

открывается только с датами партий более ранними, чем дата меню, т. е. нельзя выбрать партию из более поздней поставки;

- **Вес порции** – заполняется автоматически по значению в партии, значение не редактируется;
- **Количество** – количество в единицах упаковки вводится с экрана;
- **Цена реализации** – выбирается с помощью клавиши <Пробел> вид расчета цены реализации. Можно выбрать одно из двух значений: «*рассчитывается по наценке*» или «*произвольная*». В первом случае цена рассчитывается с учетом наценки, указанной в следующем поле, а во втором – вводится с экрана;
- **Наценка** – значение вводится с экрана для расчета цены реализации;
- **Цена реализации** и **Сумма реализации** – вводятся с экрана или рассчитываются с учетом наценки.

Технологические записи служат только для оформления и в дальнейших расчетах не участвуют. Технологическая запись может быть введена по комбинации клавиш <Shift+F4> или команда меню *Ввод технологической записи*, доступная при нажатии кнопки «**Операции**». Для технологической записи доступен ввод:

- **Номер секции** - номер, определяющий порядок вывода на экран и печать;
- **Текст** - текст записи.

7.3.1 Расчет меню-раскладки

Расчет меню выполняется из «шапки» меню с помощью комбинации клавиш <Alt+R> (или при нажатии кнопки «**Документы**» и выборе команды *Расчет меню-раскладки*) и выполняется для каждого заказа в отдельности. На экран выводится запрос даты и номера заказа. По умолчанию предлагается дата из заказа, на котором установлен курсор.

Строки меню, для которых был выполнен расчет, помечаются «галочкой» в колонке **Ра**. Для внесения изменений и перерасчета уже рассчитанного меню необходимо сначала отменить проведенный расчет. Это делается при помощи комбинации клавиш <Ctrl+R>, или при помощи кнопки «**Удаление**» и команды *Удаление расчета меню*.

Расчет меню-раскладки может выполняться с резервированием продуктов или без резервирования в зависимости от первоначальной настройки (см. п. 2.4.1). При расчете с резервированием продуктов производится проверка наличия достаточного количества продуктов и резервирование продуктов на соответствующих складах. Резервирование осуществляется с учетом остатков продуктов, имеющихся в данной столовой (если они существуют). Каждый последующий расчет меню выполняется с учетом резерва, созданного при предыдущих расчетах. Во втором случае - расчет без резервирования, рассчитывается только потребное количество продуктов для данного заказа и на этапе расчета не проверяется наличие достаточного количества продуктов на складах для данного меню. Это выполняется в момент списания продуктов по заказу. В случае нехватки продуктов выдается предупреждение для расчета с резервированием в момент расчета, а при расчете без резервирования при списании. При наличии недостающих продуктов в колонке **Не** меню ставится «галочка». Для оперативного получения списка недостающих компонентов по заказу применяется комбинация клавиш <Alt+D> (или команда *Список недост. продуктов*, вызываемая нажатием кнопки «**Справки**»). Если в настройке складского учета (см. п. **Error! Reference source not found.**) разрешена возможность отрицательных остатков («красных» остатков), то продукты будут зарезервированы и списаны в «красные». Продукты, для которых не открыты карточки учета на складе, будут помечены как недостающие. Недостающими будут продукты и в случае запрета «красных» остатков.



В настройке параметров приложения, определенного для склада продуктов (**СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ** или **ТОВАРЫ**).

ПРОДУКЦИЯ), существует специальный параметр «Красные остатки», который разрешает или запрещает наличие отрицательных остатков на складе. Запрещение «красных остатков» означает запрет на ввод документов движения, приводящих к остатку со знаком «минус».



Порядок резервирования и последующего списания различных партий продуктов определяется настройкой складского модуля (см.п.**Error! Reference source not found.**). При резервировании проверяется дата партии и, если она более поздняя, чем дата меню, то такие партии в резерв попадать не будут. При резервировании партий учитывается схема хранения ТМЦ (см.п.**Error! Reference source not found.**). В расчет будут попадать только те партии продуктов, счет учета которых определен для данной столовой. Таким образом, может возникать ситуация, когда на складе имеется в наличии продукт, но будет выдано сообщение об его отсутствии, поскольку этот продукт или зарезервирован под другие меню, или дата партии продукта более поздняя, чем меню, или счет учета партии продукта не соответствует счету учета для данной столовой.

7.3.2 Замена продуктов в блюдах

Замена продуктов в блюдах **Заказного меню** осуществляется аналогично заменам в **Питание организованных коллективов** (см. п. 7.1.4.) с отличием в том, что замена осуществляется для каждого заказа в отдельности, а не за день в целом.

7.3.3 Документы движения продуктов

На основании рассчитанной меню-раскладки могут быть сформированы требования на продукты для столовой (для каждого склада продуктов в отдельности) и документ списания продуктов в производство. Документы формируются из реестра меню-раскладок по каждому заказу в отдельности и попадают в реестр складских документов модуля логистики в соответствии с настройками (см.п.**Error! Reference source not found.**). Из реестра меню-раскладок сформированные документы могут быть просмотрены с помощью активной клавиши <Alt+O> или команды Документы движения, вызываемой нажатием кнопки «Справка», а по клавише <Enter> вызваны на редактирование. Факт формирования документов отражается на экране в колонках: **T** - требование на склад, **C** - списание продуктов в производство.

Требования представляют собой документ внутреннего перемещения со склада продуктов в столовую. Требование формируется в случаях если:

- выполнен расчет меню-раскладки;
- в настройке данной столовой (см.п.**Error! Reference source not found.**) определен склад продуктов отличный от столовой;
- остатков продуктов на столовой нет или недостаточно для данного меню.

Требование формируется с помощью активной клавиши <Alt+T> или команды **Формирование требования**, вызываемой нажатием кнопки «Документы». Если в настройке столовых указано несколько складов для продуктов, то одновременно формируется требование для каждого склада продуктов. В приложении существует возможность удаления требований (комбинация клавиш <Ctrl+T> или команда меню **Удаление требования**, доступная при нажатии кнопки «Удаление»). Удаление требования возможно при условии, что не было сделано списание продуктов.

Списание продуктов в производство выполняется после расчета меню и формирования требования, если оно предусмотрено настройкой, т.е. определен склад продуктов отличный от

столовой. Для формирования документов списания применяется комбинация клавиш <Alt+N>, или кнопка «Документы» и далее команда меню *Формирование накл.списания*. При формировании документа имеется возможность выбрать типовую операцию с помощью клавиши <F2>, а по умолчанию предлагается типовая операция, указанная в настройке.

При необходимости документ на списание продуктов можно откорректировать или удалить. Для удаления используется комбинация клавиш <Ctrl+N> или кнопка «Удаление» и далее команда *Удаление накл. списания*. При удалении документа остатков продуктов будут восстановлены. Корректировка документа возможна или через просмотр документов движения (<Alt-O>), или непосредственно из складского модуля.



Складские документы, сформированные из меню-раскладки, могут быть просмотрены, отредактированы или удалены непосредственно из складского модуля. При любых операциях с такими документами в складском модуле выдается предупреждение, что документ создан на основании меню-раскладки и его любое редактирование или удаление нежелательно, т. к. может привести к расхождению данных в меню-раскладке и складском учете.

7.3.4 Выгрузка на кассы и загрузка реализации с касс

Выгрузка блюд и импорт продаж с касс возможна только для рассчитанного меню с типом **Реализация**, для которого не сформированы складские документы (требование на склад и списание в производство).

Выгрузка файла для кассы выполняется по пути, определенном настройкой (см.п.2.4.5) с помощью активной клавиши <Alt+E> или команды **Выгрузка блюд на кассы**, вызываемой нажатием кнопки «Операции» в формате «АТОЛ» (txt). Выгрузка осуществляется по заказам, которые отмечены с помощью клавиши <Ins>. Если ни один заказ не отмечен, то выгрузка выполняется по заказу, на котором стоит курсор. Заказ, по которому выполнена выгрузка на кассу в реестре выделяется зеленым цветом. При повторной выгрузке предыдущие данные не сохраняются, файл формируется заново. После выполнения выгрузки выдается протокол с результатами выполнения операции.



После выгрузки на кассы редактирование заказа нежелательно. Загрузка реализации блюд будет выполняться по той номенклатуре блюд и продуктов, которая была выгружена. Если номенклатура была изменена, то по вновь появившемся позициям или по отсутствующим позициям реализация не будет отражена.

Загрузка реализации с касс выполняется по пути, определенном настройкой (см.п.2.4.5) с помощью активной клавиши <Alt+I> или команды **Импорт реализации с касс**, вызываемой нажатием кнопки «Операции» в формате «АТОЛ» (txt). После выполнения операции выдается протокол. Заказ, по которому выполнен импорт в реестре, отмечается синим цветом.

7.3.5 Приход и реализация готовой продукции

На основании рассчитанного меню блюда заказов с типами «на продажу» или «с/обслужив» могут быть оприходованы как готовая продукция (ГП) на склад. При этом для заказов с типом «с/обслужив» одновременно с документом прихода ГП формируется документ реализации данных блюд для заказчика меню.

Приход готовой продукции может выполняться штуками или весом (кг), в соответствии с настройкой группы ГП (см.п.**Error! Reference source not found.**). Группа ГП, к которой относится блюдо, определяется в технологической карте на данное блюдо и должна быть определена обязательно. Если группа не определена, то приход ГП не выполняется. Настройка

групп ГП должна быть выполнена заранее в приложении **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ** (см.п.**Error! Reference source not found.**).

Оприходование ГП всегда выполняется на склад из приложения **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ** и не выполняется на склады приложения **СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ**. Для блюд меню с типом заказа «на продажу» склад для оприходования ГП выбирается при составлении меню. Для блюд меню с типом «с/обслужив» оприходование ГП осуществляется на склад, который является столовой и где составлено данное меню. Если в качестве столовой используется склад, настроенный в приложении **СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ**, приход ГП по данному меню не выполняется. Настройка параметров формирования документов оприходования ГП и реализации ГП определяется настройкой (см.п.**Error! Reference source not found.**). Факт формирования документов по меню отражается на экране в колонках: **Г** — оприходование ГП, **Р** - реализация ГП.

Для формирования документов прихода ГП применяется комбинация клавиш <Alt+G> или кнопка **«Документы»** и далее команда меню *Формирование наклад.прихода ГП и реализации.*

При необходимости документ прихода ГП можно удалить. Для удаления используется комбинация клавиш <Ctrl+N>, или кнопка **«Удаление»** и далее команда *Удаление наклад. прихода ГП и реализации.*



При оприходовании готовой продукции для выбранного склада должны быть определены способ хранения, методы учета и списания продукции. Способ хранения может быть выбран как партионный, так и сортовой (см. п. 2.1.2).

8 Формирование отчетов

Приложение **ПИТАНИЕ. КАЛЬКУЛЯЦИЯ** предоставляет необходимый состав печатных форм по учету питания на предприятии.

Эти печатные формы делятся на три категории:

- Печатные формы реестров;
- Печатные формы первичных документов, формируемые в различных функциональных режимах приложения **ПИТАНИЕ. КАЛЬКУЛЯЦИЯ**;
- Отчетные формы приложения **ПИТАНИЕ. КАЛЬКУЛЯЦИЯ**, формируемые в разделе **Формирование отчетов**.



*Первичные документы и отчеты по состоянию и движению продуктов и готовой продукции, формируются в приложениях **СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ** и **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ** и описаны в руководствах пользователя данных приложений.*



Порядок следования печатных форм на экране можно изменить. Для перемещения выбранной формы по реестру (ниже или выше) необходимо нажать левую клавишу мыши и удерживая ее переместить форму в новое мест.



При формировании большинства печатных форм перед просмотром сначала формируется карточка запроса, на которой предлагается выбрать различные параметры формирования. Таким образом, одна и та же форма может быть сформирована с различными данными. Например, меню-раскладка может быть выведена с ценами или без них, отчет выполнения натуральных норм (среднесуточный набор продуктов) может формироваться по нормам нетто или брутто и т.д.



Для некоторых печатных форм имеется возможность формировать, минуя внутренний редактор непосредственно в MS Excel, OO Calc и выводить в некоторые другие форматы. Для этого на карточке запроса печатной формы должен присутствовать блок параметров «Вывод отчета», где выбирается формат вывода.

8.1 Печатные формы реестров

Из реестров большинства справочников, а также в реестрах технологических карт, плановом меню и меню-раскладок выводится содержимое каждого из этих реестров на печать. Вызов печатных форм реестров выполняется с помощью клавиши <F9> или <Alt-F9>, или кнопки на панели инструментов «Печать» или «Печать с выбором шаблона», или команд меню *Файл* → *Печать/Печать с выбором шаблона*.

В некоторых справочниках или режимах дополнительно в реестрах с помощью клавиши <F9> или <Alt-F9> формируются дополнительные печатные формы:

- в **Справочник заказчиков** печатается **Квитанция на оплату питания** и **Квитанция на оплату питания с QR-кодом** на ученика по заказчику в целом, классу или отдельному ученику. Данные по расчетам для печатной формы берутся из картотеки расчетов с партнером (раздел **ФИНАНСЫ** \ приложение **РАСЧЕТЫ С ПАРТНЕРАМИ** \ Картотека расчетов);
- в **Справочник среднесуточного набора** из списка продуктовых групп печатается **Входимость продуктов в группы среднесуточного набора**;
- в **Учет порционников** печатается **Сводные сведения по наличию больных (ф.№22-МЗ)** и **Сводные сведения по наличию больных (за месяц)**.
- В **Меню. Услуги по организации питания** дополнительно печатается форма **Реестр на получение платного питания**.



В любом реестре на нижней панели экрана доступна кнопка «**Функции**» и команда <Экспорт реестра> или активная клавиша <Alt-X>. С помощью данной команды можно выгрузить данные открытого реестра во внешние приложения MS Excel, OO Calc или в файл в формате 'xml'. После выбора формата выгрузки открывается список полей базы данных, в котором можно выбрать только необходимые и в необходимом порядке. При этом, если на экране установить фильтр на данные реестра, то выгружаться будут только данные фильтра.

8.2 Печатные формы первичных документов

В каждом разделе приложения **ПИТАНИЕ. КАЛЬКУЛЯЦИЯ** формируются различные первичные формы документов.

8.2.1 Технологические карты

В реестре технологических карт блюд и полуфабрикатов с помощью клавиши <Ctrl-F9>, или дополнительной кнопки на панели в нижней части экрана «**Печать**», вызывается список различных печатных форм технологических, технико-технологической карт, карточки-раскладки и акта контрольной проработки. Во всех формах содержится название блюда, ссылка на документ основание и номер рецепта по данному документу (кроме технико-технологической карты и акта контрольной проработки), расход продуктов весом нетто и брутто на 1 порцию, химический состав блюда, технология приготовления и органолептические свойства блюда и дополнительные справочные данные: область применения блюда и категория питающихся, на которую рассчитана данная карта. Вес брутто

для продукта, который имеет сезонную отходность, может быть выведен посезонно. Для полуфабриката, входящего в сырьевой набор блюда может быть выведен его сырьевой набор.

- **Технологическая карта** – дополнительно к основным сведениям в данной форме выводится список диет, химический состав выводится в минимальном составе: белки, жиры, углевода сырья и блюда в целом и калорийность блюда;
- **Технологическая карта на 100 порций** – дополнительно к основным сведениям в данной форме выводится список диет, химический состав не выводится, содержит колонки с закладкой продуктов на одну и на 100 порций;

Технологическая карта (СанПиН 2.4.5.2409-08), Технологическая карта (дошкольное питание) – соответствуют формам технологических карт, рекомендованным СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций". Форма **Технологическая карта (дошкольное питание)** так же соответствует требованиям СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей»;

- **Технологическая карта (Спб 2008)** - соответствует требованиям методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования города Санкт-Петербург (2008г);
- **Технико-технологическая карта (ГОСТ 31987-2012)** – соответствует форме, рекомендованной ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- **Акт контрольной проработки** – форма акта контрольной проработки блюда.

Карточка-раскладки (ф.1-85) – форма соответствует требованиям «Инструкции по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях (утв. приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330)»;

8.2.2 Плановое меню

В реестре планового меню с помощью клавиши <Ctrl-F9>, или дополнительной кнопки «Печать» на панели в нижней части экрана, вызывается список различных печатных форм планового меню:

- **Плановое меню** – список блюд с учетом диет за весь плановый период по дням недели, по приемам пищи с выходами и стоимостью;
- **Плановое меню на день** – меню за день, на котором стоит курсор с сырьевым набором весом брутто и нетто, с выходом и стоимостью блюда, химическим составом продуктов и блюда по белкам, жирам, углеводам и калорийностью;
- **Примерное меню (школьное питание), Примерное меню (дошкольное питание)** – формы соответствуют формам, рекомендованным СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций";
- **Плановый расход продуктов** – за произвольно выбранный календарный период по плановому меню рассчитывается расход продуктов;
- **Краткое плановое меню** – выводится меню за выбранную неделю целиком или за

произвольный интервал времени для ежедневного меню с названием и выходом блюд по приемам пищи;

- **Меню-раскладка** – за выбранный период, по категориям питающихся, приемам и диетам формируется раскладка по продуктам. Химический состав продуктов и блюд может выводиться в кратком или расширенном составе;
- **Среднесуточный набор продуктов** – по плановому меню рассчитывается на каждый день расход продуктов по группам среднесуточного набора (см. п. **Error! Reference source not found.**) на одного питающегося, среднее значение за период планового меню сравнивается с нормой. Отчет формируется по каждой категории питающихся и выбранной диете, по весу нетто или брутто;
- **Ведомость повтора блюд** – для каждого блюда планового меню за выбранный период, для каждой категории питающихся и диеты, по всем или одному выбранному приему подсчитывается количество повторов;
- **Ведомость выполнения норм потребления** – для каждой категории питающихся, диеты выводятся физиологические нормы питания: энергетическая ценность и химический состав питания, и сравниваются с показателями планового меню за выбранный период;
- **Меню-заказ** – для каждой категории питающихся, для одной или нескольких диеты на выбранную календарную дату выводится меню по приемам пищи с химическим составом и калорийностью, с колонками для отметок выбранных блюд с учетом нескольких смен питания и номером места за столом.

8.2.3 Учет порционников

В Учете порционников первичные документы учета - **Сводные сведения по наличию больных (ф.№22-МЗ)** и **Сводные сведения по наличию больных (за месяц)** печатаются с помощью клавиши <F9> или <Alt-F9>, или кнопки на панели инструментов «Печать» или «Печать с выбором шаблона», или команд меню *Файл → Печать/Печать с выбором шаблона*.

8.2.4 Меню. Питание организованных коллективов

В реестре **Меню. Питание организованных коллективов** с помощью клавиши <Ctrl-F9>, или дополнительной кнопки «Печать» на панели в нижней части экрана, открывается список печатных форм первичных документов. Несколько форм расположены в общем реестре, а остальные собраны в 3-х папках – **Меню и меню-раскладки**, **Расход продуктов** и **Сведения о численности питающихся**.

Папка **Меню и меню-раскладки**.

- **Меню-раскладка** – раскладка продуктов за день по приемам, категориям питающихся, диетам по каждому блюду на одну порцию и на общее количество блюд по весу нетто и брутто или со стоимостью продуктов, блюд, приемов и дня в целом, расчет стоимости питания одного человека;
- **Меню-раскладка (форма № 44-МЗ)** – раскладка продуктов по блюдам по форме, рекомендованной «Инструкции по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях (утв. приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. №330)»;
- **Меню-требование на выдачу продуктов (ф.0504202)** – раскладка продуктов по блюдам за день с расчетом общего потребного количества продуктов по форме, утвержденной приказом Минфина России от 30.03.2015 №52н "Об утверждении форм первичных учетных документов и регистров бухгалтерского учета, применяемых органами государственной власти (государственными органами), органами местного самоуправления, органами управления государственными внебюджетными фондами, государственными (муниципальными) учреждениями, и методических указаний по их применению";
- **Раздаточная ведомость по категориям питающихся** – выводится количество порций

каждого блюда с указанием диет отдельно по каждой категории питающихся по каждому приему пищи в отдельности;

➤ **Меню на день, Меню на период, Сводное меню на день** – различные варианты публичных меню питающихся. Выводится список блюд по приемам, диетам, на день или выбранный период, для одной или нескольких категорий питающихся с пищевой ценностью и стоимостью блюд и питания в целом.

Папка **Расход продуктов.**

➤ **Требование-накладная (М-11), Требование (форма № 45-МЗ), Требование-накладная (0504204)** – различные варианты требований на склад на выдачу продуктов, определенные различными нормативными документами. Выводится список требуемых продуктов на день с количеством и стоимостью. Форма Требование-накладная (0504204) доступна только для баз данных с типом предприятия «Госучреждение (бюджетное)»;

➤ **Ведомость недостающих компонентов** – список недостающих продуктов по меню за выбранный период;

➤ **Расход продуктов за день, Расход продуктов по приемам, Расход продуктов (сводный)** – различные формы расхода продуктов для данного меню за день на основании расчета меню-раскладки;

➤ **Накопительная ведомость по продуктам за день** – список продуктов по меню, на котором стоит курсор сгруппированный по требованиям на склад;

➤ **Акт о списании материальных запасов (ф. 0504230)** – список списанных в производство продуктов по меню с ценой, суммой и общей суммой списания по каждому документу списания в отдельности по форме, утвержденной приказом Минфина России от 30.03.2015 №52н "Об утверждении форм первичных учетных документов и регистров бухгалтерского учета, применяемых органами государственной власти (государственными органами), органами местного самоуправления, органами управления государственными внебюджетными фондами, государственными (муниципальными) учреждениями, и методических указаний по их применению". Форма доступна только для баз данных с типом предприятия «Госучреждение (бюджетное)»;

Папка **Сведения о численности питающихся.**

➤ **Сводные сведения по наличию больных (ф. 22-МЗ)** – на выбранную дату считается по диетам и отделениям для нескольких пищеблоков количество питающихся по форме, рекомендованной «Инструкции по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях (утв. приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. №330)»;

➤ **Сводные сведения по наличию питающихся за период** – форма аналогична форме **Сводные сведения по наличию больных (ф. 22-МЗ)**, но формируется за период;

➤ **Сводные сведения по наличию питающихся за день** – на выбранную дату по нескольким произвольно выбранным приемам пищи по каждой диете и отделения считается количество питающихся отдельно по каждой категории или в целом по отделению.

В общем реестре печатных форм находятся:

➤ **Накопительная ведомость по калорийности** – калорийность рациона питания на каждый день по приемам пищи в пределах произвольного интервала времени для выбранной категории питающихся и диеты;

➤ **Ведомость повтора блюд** – количество повторов блюд меню за выбранный интервал времени для категории питающихся и диеты;

➤ **Акт реализации (ОП-12)** – список блюд с количеством ценой и суммой за произвольно выбранный период;

Из реестра блюд меню с помощью клавиши <F9> или <Alt-F9>, или кнопки на

панели инструментов **«Печать»** или **«Печать с выбором шаблона»**, или команд меню *Файл/ Печать/ Печать с выбором шаблона* печатаются следующие печатные формы:

- **Карточка-раскладка (форма №1-85)** – раскладка продуктов на фактический выход блюда в меню по форме, рекомендованной «Инструкции по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях (утв. приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. №330)»;
- **Калькуляционная карточка (ОП-1)** – расчет стоимости одного и 100 блюд по нормам закладки продуктов в данном меню с произвольной наценкой;
- **Технологическая карта (дошкольное питание), Технологическая карта (школьное питание)** – раскладка продуктов на фактический выход блюда в меню по формам, рекомендованным СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

8.2.5 Меню. Услуги по организации питания

В реестре **Меню. Услуги по организации питания** с помощью клавиши <Ctrl-F9>, или дополнительной кнопки **«Печать»** на панели в нижней части экрана, вызывается следующий список печатных форм первичных документов:

- **Меню для родителей, Меню на согласование, Меню по СанПиН** – различные варианты публичных меню для питающихся, родителей и заказчиков. Выводится список блюд по приемам на день или выбранный период, для одной или нескольких категорий питающихся с пищевой ценностью блюд и питания в целом и стоимостью или без;
- **Меню-раскладка** – раскладка продуктов за период по приемам, категориям питающихся, заказчикам по каждому блюду на одну порцию и на общее количество блюд по весу нетто и брутто или со стоимостью продуктов, блюд, приемов и дня в целом, расчет стоимости питания одного человека;
- **Меню-требование на выдачу продуктов** – раскладка продуктов по блюдам за день с расчетом общего потребного количества продуктов;
- **Калькуляция меню** – список блюд с выходами, себестоимостью, наценкой и ценами реализации. Может выводиться с раскладкой по продуктам или без раскладки;
- **Расход продуктов** – список требуемых продуктов для данного меню за день по расчету меню-раскладки;
- **Акт реализации (ОП-12)** – список блюд по заказчику с количеством ценой и суммой реализации и производства за выбранный период;
- **Табель посещаемости** – список учеников для меню с поименным учетом с учетом льгот за месяц с отметкой о получении питания по каждому дню месяца. Рассчитывается общее количество отпущенного питания;
- **Акт на отпуск питания (д/сад), Акт на отпуск питания (школы)** – количество отпущенного питания и сумма по категориям питающихся за день с учетом предоставленной льготы для акта для детских садов и по приемам пищи за день для акта для школ.

Из реестра блюд меню с помощью клавиши <F9> или <Alt-F9>, или кнопки на панели инструментов **«Печать»** или **«Печать с выбором шаблона»**, или команд меню *Файл → Печать/ Печать с выбором шаблона* печатаются следующие печатные формы:

- **Калькуляционная карточка (ОП-1)** – расчет стоимости одного и 100 блюд по нормам закладки продуктов в данном меню с учетом наценки.

8.2.6 Заказное меню

В реестре Заказное меню с помощью клавиши <Ctrl-F9>, или дополнительной кнопки «Печать» на панели в нижней части экрана, вызывается следующий список печатных форм первичных документов:

- **План-меню (ОП-2)** – список блюд по выбранному заказу с выходами, количеством, ценой и стоимостью продаж;
- **Заказ-счет (ОП-20)** – список блюд с количеством, ценам и суммами продаж по выбранному заказу, формируется только для вида меню «**спецобслуживание**»;
- **Меню-раскладка** - раскладка продуктов по блюдам заказов одного дня на порцию и общее количество блюд, с ценами и стоимостью или весом нетто и брутто;
- **Меню-требование на выдачу продуктов (0504202), Меню-требование на выдачу продуктов (ф.0504202)** – раскладка продуктов по блюдам весом брутто за день по одному или нескольким заказам, рассчитывается общий расход продуктов;
- **Калькуляция меню** – список блюд по заказу или за день в целом с выходами, себестоимостью, наценкой и ценами реализации. Может выводиться с раскладкой по продуктам или без раскладки;
- **Меню на день** – публичное меню со списком блюд, стоимостью блюд, их химическим составом по заказу или за день в целом;
- **Меню для потребителя** – список блюд с указанием пищевой ценности, состава (сырьевого набора), выхода и отпускной стоимости;
- **Этикетка на блюдо** – этикетка 3-х размеров: 100x50, 60x60, 30x40, на одно или несколько блюд заказа, на котором стоит курсор с наименованием блюда, массой, пищевой ценностью, сроком годности и сроком реализации, штрихкодом. Печать возможна на термоленту или бумагу форматом А4;
- **Требование-накладная (М-11), Требование в кладовую (ОП-3)** – различные варианты требований на склад на выдачу продуктов, определенные различными нормативными документами. Выводится список требуемых продуктов по заказу с количеством и стоимостью.
- **Расход продуктов по заказам, Расход продуктов (сводный)** – список требуемых продуктов по меню для одного или нескольких заказов дня с различной группировкой;
- **Ведомость недостающих компонентов** – список недостающих продуктов по заказам за произвольный период;
- **Товарная накладная ТОРГ-12** – накладная на отпуск блюд по унифицированной форме ТОРГ-12. В качестве заказчика может быть выбран партнер из справочника «Картотека партнеров» (*Главное меню/Настройка/Общие данные/партнеры предприятия/Картотека партнеров*);
- **Дневной заборный лист (ОП-6), Накладная на отпуск товара (ОП-4), Акт реализации (ОП-12)** – список блюд по выбранному заказу с количеством, ценами и стоимостью производства и реализации. Акт реализации (ОП-12) может формироваться за период по всем заказам выбранного периода;

Из реестра блюд меню с помощью клавиши <F9> или <Alt-F9>, или кнопки на панели инструментов «Печать» или «Печать с выбором шаблона», или команд меню *Файл* → *Печать/Печать с выбором шаблона* печатаются следующие печатные формы:

- **Калькуляционная карточка (ОП-1)** - расчет стоимости одного и 100 блюд по нормам закладки продуктов в блюдо данного меню с учетом наценки
- **Этикетка на блюдо** – этикетка 3-х размеров: 100x50, 60x60, 30x40, на одно или несколько блюд заказа, на котором стоит курсор с наименованием блюда, массой, пищевой

ценностью, сроком годности и сроком реализации, штрихкодом. Печать возможна на термоленту или бумагу форматом А4;

8.3 Печатные формы отчетов

В разделе **Формирование отчетов** представлены следующие печатные формы:

- **Расход продуктов за период** – список продуктов за выбранный период для любого из режимов меню - **Меню. Питание организованных коллективов, Меню. Услуги по организации питания, Заказное меню**, по нескольким пищеблокам, выбранным приемам пищи, отдельно по каждой категории питающихся или в целом для пищеблока, с ценой или без цены;
- **Ежедневный товарный отчет** – приход, расход и остаток продуктов в суммовом виде за день по выбранному месту хранения: пищеблок или склад продуктов;
- **Сводная ведомость недостающих компонентов** – список недостающих продуктов за период для выбранного пищеблока и для режимов **Меню. Питание организованных коллективов** или **Заказное меню**;
- **Калькуляция меню за период** – список блюд за период с выходами, себестоимостью, наценкой и ценами реализации, с раскладкой по продуктам или без раскладки для режимов меню: **Меню. Питание организованных коллективов, Меню. Услуги по организации питания, Заказное меню**;
- **Калькуляционная карточка ОП-1 за период** – расчет стоимости одного и 100 блюд по нормам закладки продуктов в блюдо по выбранному виде меню с учетом наценки. Отчет делается за произвольный период, при каждом изменении параметра блюда: нормы закладки продуктов и стоимости, на дату изменения заполняется колонка с калькуляцией;
- **Акт реализации за день (ОП-12)** – список блюд по всем видам меню за каждый день выбранного периода с количеством, ценами и стоимостью производства и реализации;
- **Сводная ведомость затрат** – стоимость затрат на питание за период по учреждению по каждому из видов меню в отдельности - **Меню. Питание организованных коллективов, Меню. Услуги по организации питания, Заказное меню** суммарно за период или по каждому дню периода;
- **Калькуляционный лист, Расчет средней стоимости питания** – стоимость питания за произвольный период для каждой категории питающихся, каждой диеты, для видов меню - **Меню. Питание организованных коллективов, Меню. Услуги по организации питания**;
- **Раздаточная ведомость (форма 23-МЗ)** – на выбранный день, для каждого отделения выбранного пищеблока, на каждый прием пищи с учетом диет формируется список блюд с выходами, количеством порций и общим весом по форме, рекомендованной «Инструкции по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях (утв. приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. №330)»;
- **Раздаточная ведомость по отделениям** – список блюд с выходами, количеством порций и общим весом формируется для нескольких пищеблоков;
- **Раздаточная ведомость по категориям** – список блюд с выходами, количеством порций и общим весом формируется по приемам пищи, диетам и категориям питающихся;

папка «Журналы»:

- **Бракеражный журнал (ф.6-лп), Журнал бракеража готовой продукции** – журналы контроля качества изготавливаемых блюд. Форма **Бракеражный журнал (ф.6-лп)** соответствует «Инструкции по организации лечебного питания в лечебно-

профилактических учреждениях (утв. приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. №330). На выбранную дату выводится список блюд по приемам пищи и колонки для оценки качества и разрешения на реализацию. **Бракеражный журнал (ф.6-лп)** формируются для **Меню. Питание организованных коллективов** или **Меню. Услуги по организации питания. Журнал бракеража готовой продукции** формируются для всех видов меню;

- **Журнал бракеража продуктов, Журнал бракеража продуктов на складе** – список продуктов, поступивших на пищеблок или склад за выбранный интервал времени с указанием количества, документа поступления и даты реализации;
- **Производственный журнал (7-лп)** – список продуктов для выбранного пищеблока с указанием массы брутто, нетто, массы и процентов отходов на холодную обработку за произвольно выбранный интервал времени;

папка «**Контроль и анализ рациона питания**»:

- **Ведомость контроля за рационом питания, Ведомость анализа используемого набора, Фактический расход продуктов на одного ребенка** – расход продуктов за период на одного человека по дням и в среднем за период, сравнение с нормой по группам продуктов (среднесуточная норма). Расчет выполняется для **Меню. Питание организованных коллективов** или **Меню. Услуги по организации питания** для каждой категории питающихся, диеты, по каждому пищеблоку или по учреждению в целом;
- **Ведомость выполнения норм потребления пищевых веществ** – химический состав и энергетическая ценность питания на одного человека за произвольный интервал времени на каждый день и в среднем за период, для каждой категории питающихся и диеты сравнивается с нормой. Расчет выполняется для **Меню. Питание организованных коллективов** или **Меню. Услуги по организации питания**;
- **Расчет калорийности** – за выбранный интервал времени рассчитывается химический состав питания (белки, жиры, углеводы) и энергетическая ценности по каждому блюду, приему пищи, за день и период в целом для каждой категории питающихся и диеты, для общего количества питающихся и на одного человека. Расчет выполняется для **Меню. Питание организованных коллективов** или **Меню. Услуги по организации питания**;
- **Ведомость контроля общей массы блюд по приемам** – рассчитывается за интервал времени на каждый день и в среднем за период, для каждой категории питающихся и диеты на одного человека общая масса блюд по приемам и сравнивается с нормой. Расчет выполняется для **Меню. Питание организованных коллективов** или **Меню. Услуги по организации питания**;
- **Ведомость норм расхода по нормам закладки** – за произвольный интервал времени в сумме или за каждый день отдельно, по каждой столовой, для каждой категории питающихся, диеты выводится норма расхода продуктов по норме закладки в технологических картах и фактический расход продуктов, рассчитывается отклонение от нормы в кг и процентах. Расчет выполняется для всех видов меню;

папка «**Госучреждения**». Данные формы доступны только для баз данных с типом предприятия «Госучреждение (бюджетное)»:

- **Накопительная ведомость по приходу продуктов (ф.0504037), Накопительная ведомость по расходу продуктов (ф.0504038)** – за выбранный месяц, для выбранного места хранения выводится список поступивших или выбывших продуктов с указанием даты, документа прихода, количества и суммы по формам утвержденным приказом Минфина России от 30.03.2015 N 52н "Об утверждении форм первичных учетных документов и регистров бухгалтерского учета, применяемых органами государственной власти (государственными органами), органами местного самоуправления, органами управления государственными внебюджетными фондами, государственными (муниципальными) учреждениями, и Методических указаний по их применению".

9 Технические операции

В папке **Настройка, сервис** существуют режимы, выполняющие различные сервисные функции:

- **Контроль расчета меню-раскладки;**
- **Контроль целостности данных;**
- **Пересчет цен в меню-раскладке.**

Режим **Контроля расчета меню-раскладки** является информационным и при его выполнении на экран выводится информация о наличии продуктов, расчетном количестве (потребности) и резерве с привязкой к видам и датам меню (см.Рис. 11-26):

в «шапке» таблицы:

- **Наименование** — наименование продукта, на котором стоит курсор;
- **Склад** — номер склада учета карточки данного продукта;
- **Партия, Аналитика** — номер партии и аналитики продукта, на котором стоит курсор;

колонки таблицы:

- **Группа, Ном.номер,** — группа, номенклатурный номер продукта;
- **Наличие** - количество продукта свободное для учета;
- **Резерв** — суммарное количество продукта зарезервированного на данной карточке;
- **Расчет** — суммарное количество продукта требующегося по расчету меню;
- **Дата, Кол-во** — список меню по датам и количество продукта по расчету для каждого меню. После даты стоит префикс вида меню - **П** - Питание организованных коллективов, **З** - Заказное меню.

При выполнении **Контроль целостности данных** проверяется ссылочная целостность базы данных по питанию и формируется файл отчета. Одновременно выполняется пересчет резерва продуктов по складам.

Режим **Пересчет цен в меню-раскладке** служит для приведения в соответствие цен на продукты в складском учете и в меню-раскладке. Учетные цены на продукты на складе могут измениться после расчета меню-раскладки, например, после пересчета себестоимости при учете по средним ценам.

БЭСТ-5 /3.4 SP 29.2/ - [Питание.Калькуляция-Контроль расчета меню-раскладки]

Файл Правка Вид Сервис Окно Справка [17/07/2012 18:01] Начало расчетного периода: 01/01/2012

РЕЕСТР СООТВЕТСТВИЯ РАСЧЕТА МЕНЮ-РАСКЛАДКИ

Наименование: Говядина
Склад: 000001 Партия: 00007 Аналитика:

Группа	Ном.номер	Наличие	Резерв	Расчет	Дата	Кол-во
00001	00000000000003	50.680000	50.680000	50.680000		
00001	00000000000007	17.500000	17.500000	17.500000	01/06/12	п 7.440000
00002	00000000000001	15.910000	15.910000	15.910000	05/06/12	п 4.850000
00002	00000000000005	16.800000	16.800000	16.800000	06/06/12	п 6.030000
00002	00000000000007	7.000000	7.000000	7.000000	07/06/12	п 5.610000
00003	00000000000001	19.120000	19.120000	19.148000	08/06/12	п 5.910000
00004	00000000000001	343.000000	343.000000	343.080000	09/06/12	п 5.410000
00004	00000000000003	3.710000	3.710000	3.710000	14/06/12	п 5.220000
00004	00000000000004	34.600000	34.600000	34.600000	15/06/12	п 4.780000
00004	00000000000005	9.000000	9.000000	9.020000	19/06/12	п 5.430000
00004	00000000000007	14.500000	14.500000	14.500000		
00004	00000000000008	14.400000	14.400000	14.400000		
00004	00000000000010	43.000000	43.000000	43.360000		
00005	00000000000001	7.740000	7.740000	7.740000		
00005	00000000000002	25.190000	25.190000	25.190000		
00006	00000000000004	2.500000	2.500000	2.500000		
00006	00000000000006	3.600000	3.600000	3.600000		
00007	00000000000001	48.600000	48.600000	48.600000		
00007	00000000000003	37.990000	37.990000	37.990000		
00007	00000000000004	18.370000	18.370000	18.370000		

COMP-2 admin Детский сад339(2012) (C:\Program Files\best27\BEST5_34\Serv... |

Рис. 11-22 Контроль расчета меню-раскладок



При расчете меню-раскладки вида **Услуги по организации питания** резервирования продуктов на складах не происходит, потому данные по этому виду меню не выводятся.

10 Работа с архивом

В приложении **ПИТАНИЕ. КАЛЬКУЛЯЦИЯ**, в папке **Настройка, сервис** существуют режимы, предназначенные для работы с архивными данными:

- **Перенос меню-раскладок в архив;**
- **Архив меню-раскладок;**
- **Очистка архива меню-раскладок.**
- **Технологические карты**

В режиме **Перенос меню-раскладок в архив** предусмотрен перенос из рабочего реестра в архив меню-раскладок до выбранной даты для всех видов меню. Все меню-раскладки за более раннюю дату будут перенесены в архив.

В режиме **Архив меню-раскладок** доступны реестры меню-раскладок (по каждому из видов меню) и реестр порционников. В реестрах архивов не предусмотрено каких-либо действий с данными меню, только просмотр реестра, вывод справок и печать. Редактирование записей запрещено.

В режиме **Очистка архива МР** проводится очистка данных в архиве.

В режиме **Технологические карты** доступны реестры архивных блюд и полуфабрикатов, а так же операция очистки архива технологических карт. В реестрах доступны операции просмотра справок, печати технологических карт и операция возврата технологической карты в рабочий

реестр. При выполнении очистки реестров технологических карт удаляются только те, которые не используются в плановом и/или рабочем меню.

11 Загрузка отраслевых настроек

Для учета питания вместе с программой может быть установлено одно или несколько отраслевых решений. Отраслевое решение для учета питания представляет собой настроенную базу данных с учетом специфики предприятий различного профиля, например, детские дошкольные учреждения, санаторно-курортные и лечебные учреждения, предприятия общественного питания и пр. Состав настроек и данных в различных отраслевых решениях разный и, как правило, сдержит: настройку одного склада продуктов и одного пищеблока (столовой), справочник продуктов с химическим составом на основании нормативного сборника ("ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ РОССИЙСКИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ Справочник"; под ред. Тутельян В.А., Скурихин И.М.; ДеЛи принт; 2002 г.), справочник стандартных диет, физиологические нормы питания (калорийность, белки, жиры, углеводы, микроэлементы, витамины) и натуральные нормы среднесуточного набора для различных категорий питающихся в соответствии с действующими нормативными документами, набор технологических карт на основании различных нормативных документов. Краткое описание каждого отраслевого решения отображается на экране при его выборе.

Загрузка отраслевой настройки выполняется в приложении **ОТРАСЛЕВЫЕ РЕШЕНИЯ**, режим *Загрузка настройки* \ *Загрузка отраслевых настроек* (см. Рис. 11-27).

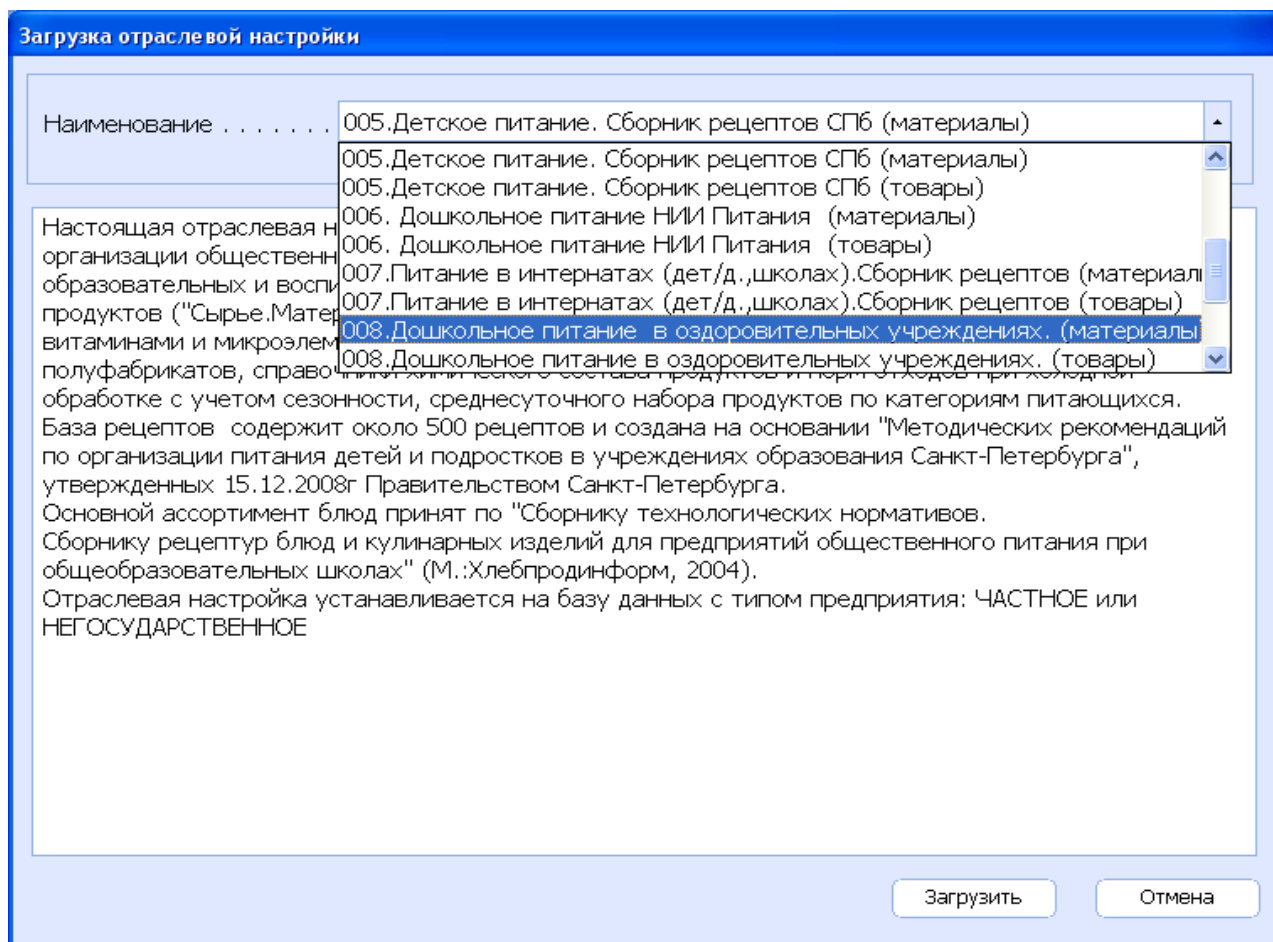


Рис. 11-23 Загрузка отраслевой настройки



Все отраслевые настройки являются дополнительно приобретаемой опцией, кроме **Справочника продуктов питания**. Справочник продуктов питания входит в любую поставку, как для приложения **СЫРЬЕ. МАТЕРИАЛЫ**,

так и для приложения **ТОВАРЫ. ПРОДУКЦИЯ**. При загрузке отраслевого решения на экране отражается список только тех, которые входят в состав лицензии, а так же справочник продуктов.



Отраслевые настройки могут быть загружены как для приложения **СЫРЬЕ.МАТЕРИАЛЫ**, так и для **ТОВАРЫ.ПРОДУКЦИЯ**, устанавливаются как на «чистые», не заполненные базы данных, так и на рабочие, т. е. с какими-либо внесенными данными. При загрузке отраслевой настройки в рабочие базы данные отраслевой настройки дописываются к уже имеющимся данным. При совпадении данных в рабочей базе и отраслевой настройке, например, повторении номенклатурных номеров, сохраняются данные рабочей базы данных.