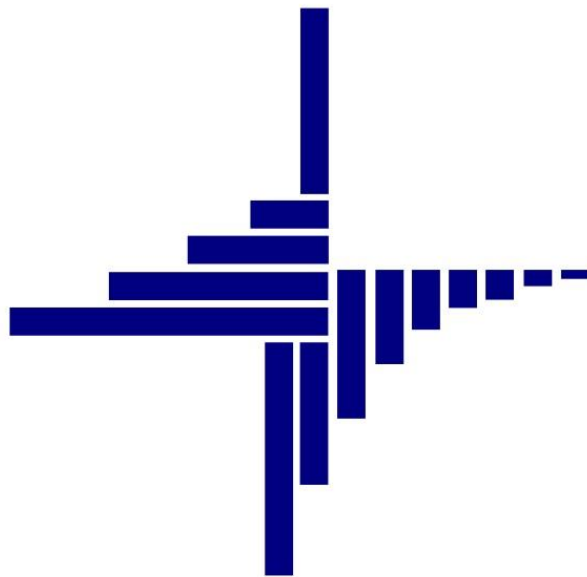


Інструкція користувача Облік операцій харчування



ДЕБЕТ Плюс™

*Автоматизована система
управління підприємством*

debet.com.ua

СПИСОК СКОРОЧЕНЬ І УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ

ЛКМ – ліва кнопка миші

ПКМ – права кнопка миші (контекстне меню)

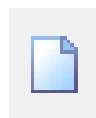
ТМЦ – товарно-матеріальні цінності

МВО – матеріально відповідальна особа

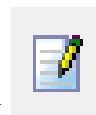
ДФ – джерело фінансування

ОСНОВНІ ОПЕРАЦІЇ ІЗ ЗАПИСАМИ ДОВІДНИКІВ І ДОКУМЕНТІВ

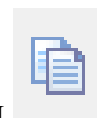
Додавання – **[Insert]** або ПКМ → Додати



Редагування – **[F4]** або ПКМ → Редагувати



Копіювання – **[Alt] + [Insert]** або ПКМ → Скопіювати



Видалення – **[Delete]** або ПКМ → Видалити



ДРУК БУДЬ-ЯКОГО ДОКУМЕНТА

На потрібному документі

ПКМ → Друк → Друк екземпляра документа

ДРУК СПИСКУ ДОКУМЕНТІВ ЧИ БУДЬ-ЯКОГО ЗВІТУ

ПКМ → Друк → Друк списку з форми

ЗМІСТ

1. ДОВІДНИКИ	4
1.1. ДОВІДНИК НОМЕНКЛАТУРИ	4
1.2. НАЛАШТУВАННЯ ПІДСИСТЕМИ.....	7
1.3. ПРОДОВОЛЬЧІ ГРУПИ ТОВАРІВ	9
1.4. НУТРИЄНТИ	12
1.5. ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ	12
1.6. ВИДИ КУЛІНАРНОЇ ОБРОБКИ.....	16
1.7. РАЦІОНИ	16
1.8. ПРИЙОМИ ЇЖІ	17
1.9. КАТЕГОРІЇ ТИХ, ХТО ХАРЧУЄТЬСЯ	17
1.10. ДЖЕРЕЛА РЕЦЕПТУР	19
1.11. ВИДИ СТРАВ	19
1.12. СТРАВИ.....	20
2. ДОКУМЕНТИ	27
2.1. ПЛАНОВЕ МЕНЮ	27
2.2. ПЕРІОДИ ЦИКЛІЧНОСТІ МЕНЮ	31
2.3. ЗАЯВКА НА ХАРЧУВАННЯ	31
2.4. КАЛЬКУЛЯЦІЯ.....	32
3. ПРИБУТКУВАННЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ (ДОКУМЕНТ ТИПУ РН).....	42
4. ДОКУМЕНТИ РУХУ ТМЦ (ДОКУМЕНТ ТИПУ РМ, РЗ)	42
4.1. ПЕРЕГЛЯД ПОВ'ЯЗАНИХ ДОКУМЕНТІВ.....	44
4.2. РОЗЦІНЮВАННЯ ЗА ВІД'ЄМНИМИ ЗАЛИШКАМИ.....	45
5. ФОРМУВАННЯ ЗВІТІВ.....	47
5.1. ВІДОМІСТЬ ЗАЛИШКІВ	47
5.2. ДРУК ІНВЕНТАРИЗАЦІЙНОГО ОПИСУ	48
5.3. КАРТКА СКЛАДСЬКОГО ОБЛІКУ	49
5.4. АНАЛІЗ ЗАКУПІВЕЛЬ, ПРОДАЖУ, ПЕРЕМІЩЕНЬ, СПИСАННЯ	49
5.5. НАКОПИЧУВАЛЬНА ВІДОМІСТЬ РУХУ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ.....	50
6. ВАРТІСТЬ ХАРЧУВАННЯ	52

1. ДОВІДНИКИ

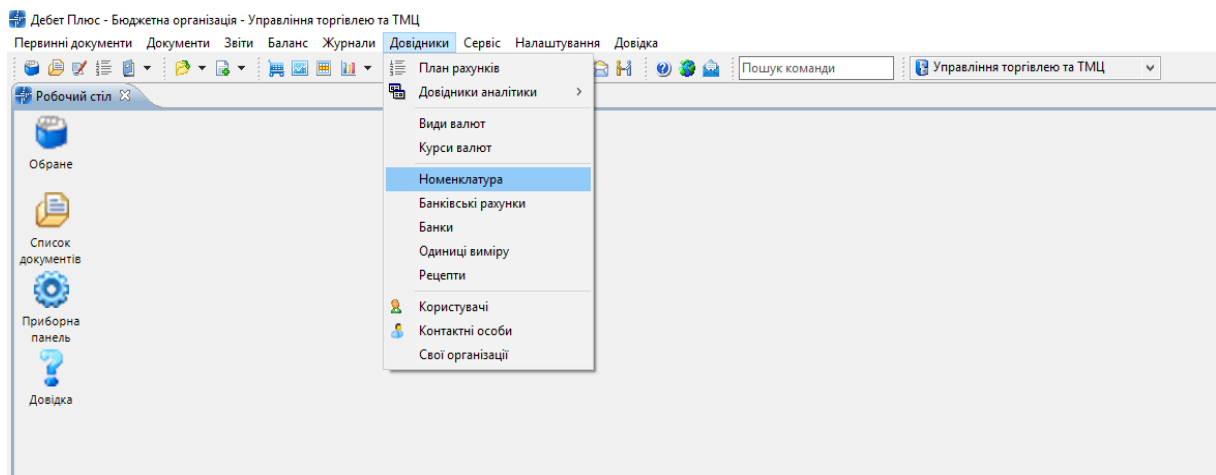
При встановленні модуля «Харчування» вже наявні та попередньо частково заповнені даними, з можливістю коригування, такі довідники: *Номенклатура, Продукти, Продовольчі групи товарів, Нутрієнти, Види кулінарної обробки, Види страв, Страви, Раціони, Прийоми їжі, Режими харчування та Категорії тих, хто харчується.*

1.1. Довідник номенклатури

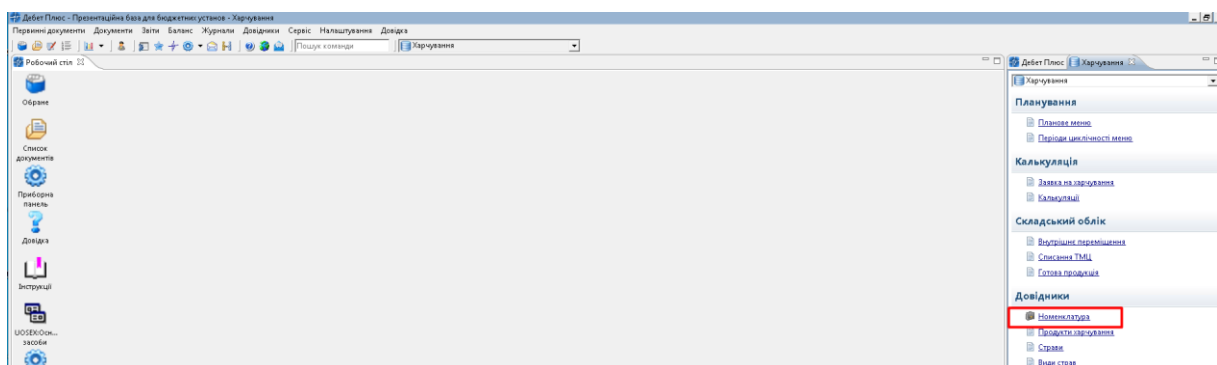
Для обліку документів прибуткування, переміщення, реалізації, списання тощо в системі використовується довідник номенклатури. Детальний опис ведення довідника номенклатури описаний у Розділі 1 Інструкції користувача обліку ТМЦ.

Виконайте в підсистемі «**Управління торгівлею та ТМЦ**»

Довідники → *Номенклатура* (див. малюнок 1.1) або оберіть відповідний пункт на панелі керування в підсистемі «**Харчування**» (див. малюнок 1.2).



Мал. 1.1. Доступ до довідника «Номенклатура» через головне меню



Мал. 1.2. Доступ до довідника «Номенклатура» через панель інструментів

Для початку роботи в підсистемі «**Харчування**» довідник номенклатури має містити перелік продуктів та страв, які використовуються на підприємстві/установі. Приклад заповненої групи «Продукти харчування» довідника номенклатури зображено на малюнку 1.3.

Номенкл. №	Назва	Од. вим.	Вид	% ПДВ	Резерв	Ціна постача	Ціна реаліз	Додаткова о
60.	Продукти харчування			20,00				0,00
60.001	Буряк	кг		20,00			г	1 00...
60.002	Капуста	кг		20,00			г	1 00...
60.003	Картопля	кг		20,00			г	1 00...
60.004	Цибуля	кг		20,00			г	1 00...
60.005	Лавровий лист	кг		20,00				0,00
60.006	Олія	кг		20,00			г	1 00...
60.007	Свинина	кг		20,00			г	1 00...
60.008	Сметана	кг		20,00			г	1 00...
60.009	Томатне пюре	кг		20,00			г	1 00...
60.010	Сіль	кг		20,00			г	1 00...
60.011	Морква	кг		20,00			г	1 00...
60.012	Хліб пшеничний	кг		20,00			г	1 00...
60.013	Масло вершкове	кг		20,00			г	1 00...
60.014	Макаронні вироби	кг		20,00			г	1 00...
60.015	Молоко	кг		20,00			г	1 00...
60.016	Маргарин	кг		20,00			г	1 00...
60.017	Перець солодкий	кг		20,00			г	1 00...

Мал. 1.3. Приклад довідника «Номенклатура» із групами та елементами довідника

Для додавання нової одиниці номенклатури виконайте **ПКМ** → *Додати*.

На вкладці «Основні дані» (див. малюнок 1.4) вкажіть:

- ✓ Назва – найменування продукту харчування;
- ✓ Од.виміру – зазначте одиницю виміру;
- ✓ Вид номенклатури – ТМЦ.

Мал. 1.4. Приклад заповнення вкладки «Основні дані»

На вкладці «Додатково» (див. малюнок 1.5) вкажіть:

- ✓ Скорочена назва – заповнюється автоматично, за потреби можна змінити;
- ✓ додаткові й довідкові одиниці виміру та коефіцієнт переведення з основної одиниці виміру в додаткову;
- ✓ Розріз ведення – оберіть розріз ведення обліку номенклатури (за постачальниками, за прибуткуванням, за середніми цінами).

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ!

Для коректної роботи програми для номенклатурних груп «Продукти харчування» та «Страви» обов'язково мають бути заповнені основні та додаткові одиниці виміру та коефіцієнт переведення. Наприклад, 1 кг = 1000 г

Довідник номенклатури : додавання

Стр.1 Розширення Клас ТМЦ

Основні дані Додатково Опис Зображення Фасовки

Скорочена назва Сир кисломолочний

Штрихкод Артикул

Дод.од.виміру г Коеф.переведення 1000.000

ПДВ, % 20.00 Дов.од.виміру Для всіх

ТН ЗЕД

ДКПП

КВЕД

Єдиний закупівельний словник 15541000-2: Столовий сир

Ознака імпортованого товару

Розріз ведення Має тару Ведеться по середніх

По поставальникам Викл.із прайс листа Ведеться по серійним номерам

За оприбуткуваннями Не ведеться Резерв 0.000

Значення по-замовчуванню

Зберегти Скасувати

Мал. 1.5. Приклад заповнення вкладки «Додатково»

Аналогічно заповніть групу «Страви». Приклад заповненої групи довідника номенклатури зображено на малюнку 1.6.

Дебет Плюс - Комунальне некомерційне підприємство - Управління торгівлею та ТМЦ

Первинні документи Документи Звіти Баланс Журнали Довідники Сервіс Налаштування Довідка

Пошук команди

Управління торгівлею та ТМЦ

Робочий стіл Довідник номенклатури

Пошук

Довідник номенклатури

- 201.: Сировина і матеріали
- 203.: Пально-мастильні матеріали
- 205.: Будівельні матеріали
- 207.: Запасні частини
- 5000.: Розрахунки до кошторису
- 60.: Продукти харчування
- 61.: Страви
- 99.: Послуги

Номенкл. №	Назва	Од. вим.	Вид	% ПДВ	Резерв	Ціна постача	Ціна реаліз	Додаткова о	Ро
61.	Страви			20,00				0,00	
61.001	Борщ	кг		20,00				1 00...	-
61.002	Салат з буряка	кг		20,00				0,00	-
61.003	Макаронні вироби відварні з овочами	кг		20,00				1 00...	-
61.004	Пюре картопляне	кг		20,00				1 00...	-
61.005	Салат із варених овочів	кг		20,00				1 00...	-
61.006	Соус молочний	кг		20,00				1 00...	-
61.007	Соус сметанный	кг		20,00				1 00...	-
61.008	Суп молочний вермішельний	кг		20,00				1 00...	-
61.009	Салат з огірків та помідорів	кг		20,00				1 00...	-
61.010	Картопляна запіканка з яйцем	кг		20,00				1 00...	-
61.011	Булка з маслом, твердим сиром	кг		20,00				1 00...	-
61.012	Чай з молоком	кг		20,00				1 00...	-
61.013	Каша молочна пшенична	кг		20,00				1 00...	-
61.014	Кефір	кг		20,00				1 00...	-
61.015	Плов з м'ясом	кг		20,00				1 00...	-
61.016	Биточок м'ясний в молочному соусі	кг		20,00				1 00...	-
61.017	Вареники ліниві з сметанным соусом	кг		20,00				1 00...	-
61.018	Омлет	кг		20,00				1 00...	-

Мал. 1.6. Приклад заповнення довідника «Номенклатура»

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ!

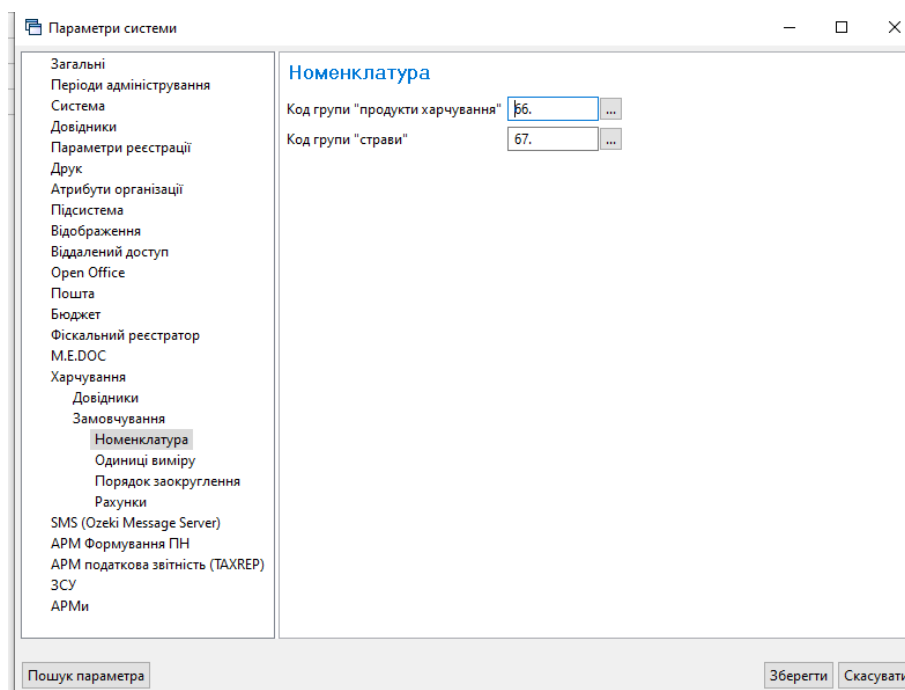
Забороняється змінювати налаштування розрізу ведення номенклатури після введення хоча б одного документа руху матеріалів (прибуткування, внутрішнє переміщення, реалізація, списання тощо).

1.2. Налаштування підсистеми

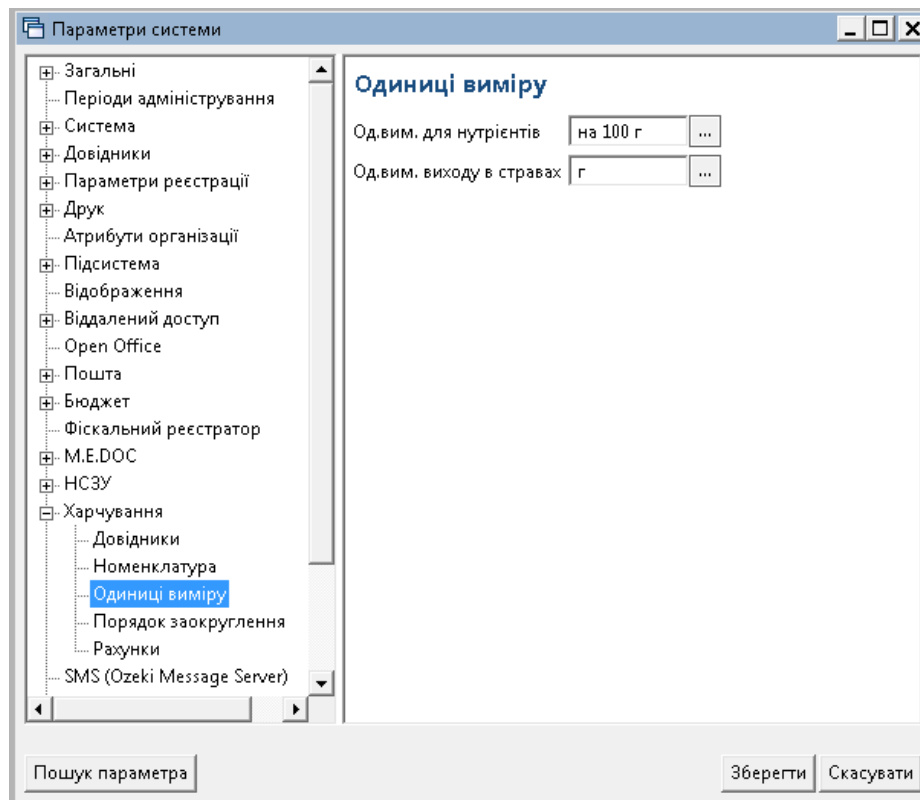
Для коректної роботи програми виконайте налаштування підсистеми «Харчування».

Налаштування → Параметри системи

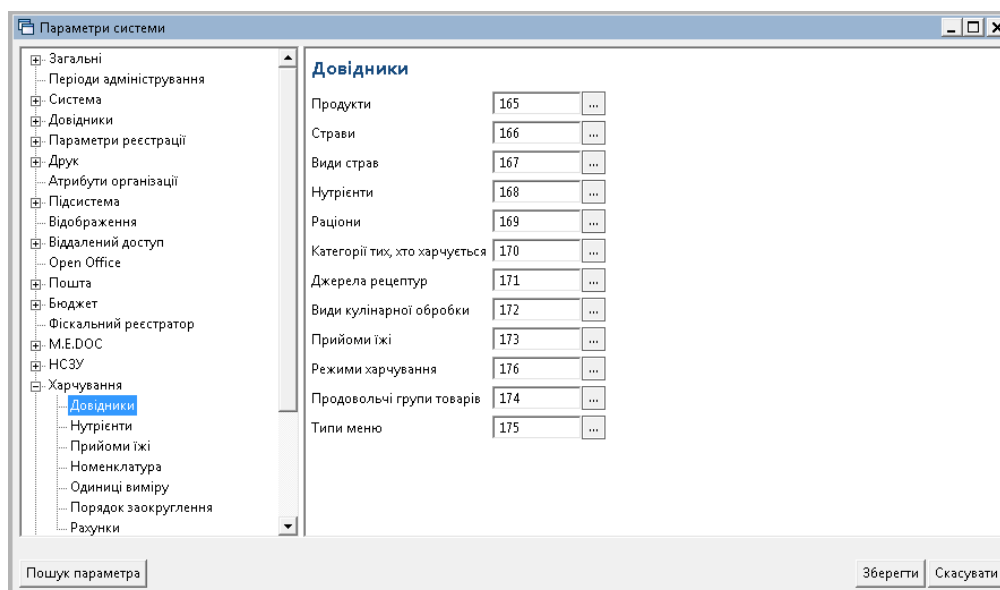
На вкладці «Харчування» → «Замовчування» → «Номенклатура» зазначте коди груп із довідника номенклатур (див. малюнок 1.7). Також вкажіть значення в «Одиниці виміру» (див. малюнок 1.8) та перевірте посилання на довідники (див. малюнок 1.9).



Мал. 1.7. Приклад налаштування підсистеми



Мал. 1.8. Приклад налаштування підсистеми



Мал. 1.9. Приклад налаштування підсистеми

У підсистемі «Управління торгівлею та ТМЦ» оберіть *Довідники* → *Одиниці виміру* та в довіднику одиниць встановіть коефіцієнти переводу → ПКМ → *Коефіцієнти переводу одиниць виміру* (див. малюнок 1.10).

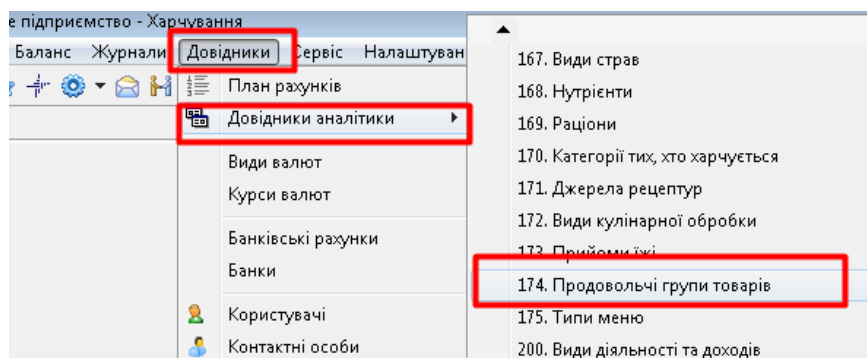
Коефіцієнти переведу одиниць виміру					
Формула	Одиниця 1		Одиниця 2		Коеф.
	Код	Назва	Код	Назва	
<input checked="" type="checkbox"/> г = 0.01 на 100 г	30	грам	55	на 100 грам	0,01
<input type="checkbox"/> на 100 г = 100 г	55	на 100 грам	30	грам	100,00

Мал. 1.10. Налаштування коефіцієнтів переведу одиниць виміру

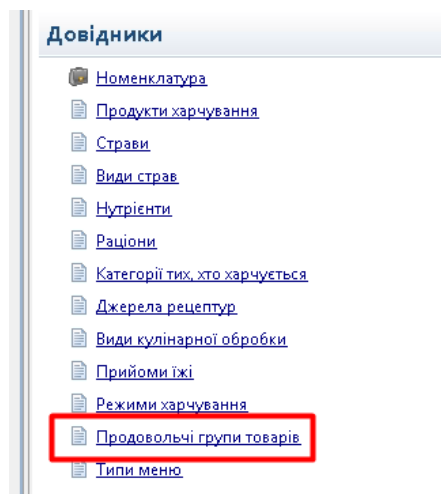
1.3. Продовольчі групи товарів

За замовчанням продовольчі групи створені у відповідності до Постанови Кабінету міністрів України від 24 березня 2021 року № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (далі Постанова 305).

Довідники → *Довідники аналітики* → *174. Продовольчі групи товарів* (див. малюнок 1.11.) або оберіть відповідний пункт на панелі керування (див. малюнок 1.12).



Мал. 1.11. Доступ до довідника через головне меню



Мал. 1.12. Доступ до довідника через панель керування

Виконайте **ПКМ** → *Додати* та вкажіть найменування та одиниці виміру товару. Приклад заповнення довідника «Продовольчі групи товарів» на малюнку 1.13.

Робочий стіл 174: Продовольчі групи товарів

Пошук: Найменування

Код	Найменування	Одвим.
<input checked="" type="checkbox"/> 1	Овочі	г
<input type="checkbox"/> 2	Фрукти та ягоди	г
<input type="checkbox"/> 3	Соки	г
<input type="checkbox"/> 4	Фрукти та ягоди сушені	г
<input type="checkbox"/> 5	Злакові, зернові та бобові	г
<input type="checkbox"/> 6	Картюпля	г
<input type="checkbox"/> 7	Хліб	г
<input type="checkbox"/> 8	Рибa	г
<input type="checkbox"/> 9	Птиця	г
<input type="checkbox"/> 10	Свинина, телятина, яловичина	г
<input type="checkbox"/> 11	Яйця	г
<input type="checkbox"/> 12	Молоко та молочні продукти	г
<input type="checkbox"/> 13	Молоко або рослинні напої, до яких додано вітаміни та мінеральні речовини	г
<input type="checkbox"/> 14	Кефір	г
<input type="checkbox"/> 15	Йогурт	г
<input type="checkbox"/> 16	Сир кисломолочний	г
<input type="checkbox"/> 17	Сметана	г
<input type="checkbox"/> 18	Сир твердий	г
<input type="checkbox"/> 19	Насичені жири тваринного походження	г
<input type="checkbox"/> 20	Рослинні жири	г
<input type="checkbox"/> 21	Сіль	г
<input type="checkbox"/> 22	Цукор	г
<input type="checkbox"/> 23	Какао	г
<input type="checkbox"/> 24	Чай	г
<input type="checkbox"/> 25	Борошняні кулінарні вироби	г
<input type="checkbox"/> 26	Шоколад	г
<input type="checkbox"/> 27	Горіхи, насіння	г

Мал. 1.13. Приклад заповнення довідника

На вкладці «Норми споживання» зазначається потреба в кількості продуктів певної продуктової групи в розрізі категорій тих, хто харчується, раціонів харчування, режиму перебування у закладі відповідно до Постанови 305.

Приклад налаштування вкладки «Норми споживання» для продовольчої групи «Овочі» зображено на малюнку 1.14. Приклад норм для вікової категорії зазначено на малюнку 1.15.

Продовольчі групи товарів

Код: 1

Найменування: Овочі

Од.вим.: г

Підрозділ: Норми споживання

Пошук: Все поля

№ з/п	Категорія тих, хто харчується	Режим харчування	Рацион	Режим перебування	Кількість порцій на тиждень	Маса нетто порції	Характеристика	Частота включення до меню
код	назва	код	назва	код	назва			
1	1 Вікова група 1-4 роки	4 Сніданок, обід та вечеря	1 Загальний раціон	п'ятиденний	15	60,00	різноманітні, сезонні, крім картоплі; свіжі, заморожені або квашені	щодня на сніданок, обід та вечерю разом із зеленню квашені овочі можуть пропонуватися дітям, віком від 4 років не частіше ніж три рази на тиждень (по о
2	2 Вікова група 4-6 (7) років	4 Сніданок, обід та вечеря	1 Загальний раціон	п'ятиденний	15	80,00	різноманітні, сезонні, крім картоплі; свіжі, заморожені або квашені	щодня на сніданок, обід та вечерю разом із зеленню квашені овочі можуть пропонуватися дітям, віком від 4 років не частіше ніж три рази на тиждень (по о
3	3 Вікова група 6-11 років	4 Сніданок, обід та вечеря	1 Загальний раціон	п'ятиденний	15	100,00	різноманітні, сезонні, крім картоплі; свіжі, заморожені або квашені	щодня на сніданок, обід та вечерю разом із зеленню квашені овочі можуть пропонуватися дітям, віком від 4 років не частіше ніж три рази на тиждень (по о
4	6 Вікова група 11-14 років	4 Сніданок, обід та вечеря	1 Загальний раціон	п'ятиденний	15	100,00	різноманітні, сезонні, крім картоплі; свіжі, заморожені або квашені	щодня на сніданок, обід та вечерю разом із зеленню квашені овочі можуть пропонуватися дітям, віком від 4 років не частіше ніж три рази на тиждень (по о
5	7 Вікова група 14-18 років	4 Сніданок, обід та вечеря	1 Загальний раціон	п'ятиденний	15	100,00	різноманітні, сезонні, крім картоплі; свіжі, заморожені або квашені	щодня на сніданок, обід та вечерю разом із зеленню квашені овочі можуть пропонуватися дітям, віком від 4 років не частіше ніж три рази на тиждень (по о
6	2 Вікова група 4-6 (7) років	6 Сніданок, другий сніданок, обід, підвечірок, вечеря	1 Загальний раціон	п'ятиденний	5	80,00	різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені, крім картоплі	одна порція під час другого сніданку або підвечірку
7	3 Вікова група 6-11 років	6 Сніданок, другий сніданок, обід, підвечірок, вечеря	1 Загальний раціон	п'ятиденний	5	100,00	різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені, крім картоплі	одна порція під час другого сніданку або підвечірку
8	6 Вікова група 11-14 років	6 Сніданок, другий сніданок, обід, підвечірок, вечеря	1 Загальний раціон	п'ятиденний	5	100,00	різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені, крім картоплі	одна порція під час другого сніданку або підвечірку
9	7 Вікова група 14-18 років	6 Сніданок, другий сніданок, обід, підвечірок, вечеря	1 Загальний раціон	п'ятиденний	5	100,00	різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені, крім картоплі	одна порція під час другого сніданку або підвечірку
10	1 Вікова група 1-4 роки	6 Сніданок, другий сніданок, обід, підвечірок, вечеря	1 Загальний раціон	шестиденний	24	60,00	різноманітні, сезонні, крім картоплі; свіжі, заморожені або квашені	одна порція щодня під час сніданку, обіду, вечері, а також одна порція щодня під час другого сніданку або підвечірку протягом тижня квашені овочі можуть пропонуватися

Мал. 1.14.

Редагування: Норми споживання

№ з/п: 1

Категорія тих, хто харчується: 1: Вікова група 1-4 роки

Режим харчування: 4: Сніданок, обід та вечеря

Рацион: 1: Загальний раціон

Режим перебування: п'ятиденний

Характеристика: різноманітні, сезонні, крім картоплі; свіжі, заморожені або квашені

Частота включення до меню: щодня на сніданок, обід та вечерю разом із зеленню
квашені овочі можуть пропонуватися дітям, віком від 4 років не частіше ніж три рази на тиждень (по одному разу)

Входження до раціону:

№ з/п	Періодичність	Прийоми їжі
48	щодня	Сніданок
51	щодня	Обід
55	щодня	Вечеря

Пошук: Все поля

Кількість порцій на тиждень: 15.000

Маса нетто порцій: 60.000

Од.вим.: г

харчових продуктів

Зберегти Скасувати

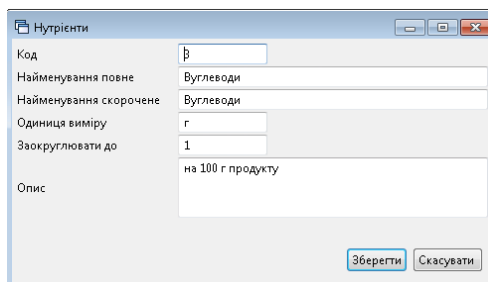
Мал. 1.15.

1.4. Нутрієнти

Найбільш використовувані нутрієнти вже зазначені в довіднику, ведення інших можна додавати за потреби.

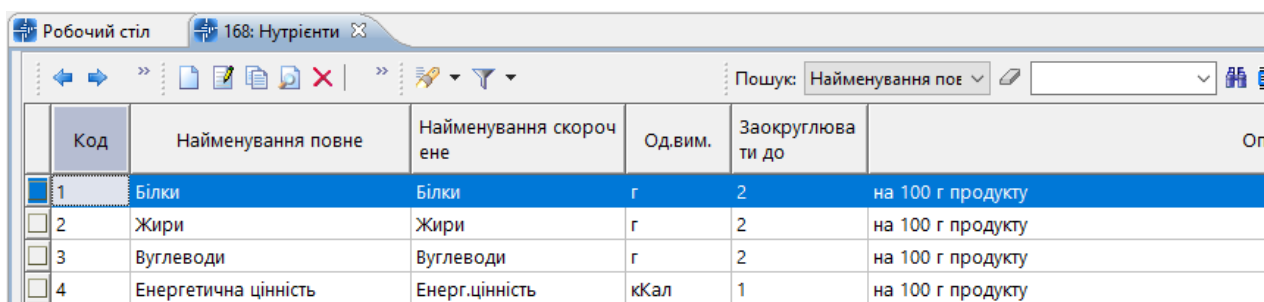
Довідники → *Довідники аналітики* → 168. *Нутрієнти* або оберіть відповідний пункт на панелі керування.

Виконайте **ПКМ** → *Додати*, заповніть поля: вкажіть найменування (повне та скорочене), а також одиницю виміру (див. малюнок 1.16). За потреби зазначте точність заокруглення та опис. Натисніть «Зберегти».



Мал. 1.16.

Приклад заповнення довідника зображено на малюнку 1.17.



Код	Найменування повне	Найменування скорочене	Од.вим.	Заокруглювати до	Опис
1	Білки	Білки	г	2	на 100 г продукту
2	Жири	Жири	г	2	на 100 г продукту
3	Вуглеводи	Вуглеводи	г	2	на 100 г продукту
4	Енергетична цінність	Енерг.цінність	кКал	1	на 100 г продукту

Мал. 1.17.

1.5. Продукти харчування

Довідники → *Довідники аналітики* → 165. *Продукти харчування* або оберіть відповідний пункт на панелі керування.

Виконайте **ПКМ** → *Додати* та зазначте «Найменування» – оберіть з довідника номенклатур;

На вкладці «Загальні» (див. малюнок 1.18) заповніть поля:

- ✓ Оддиниці виміру – зазначте «Базова» (складська одиниця виміру) та «Для страв» (г);
- ✓ Заокруглення – за потреби зазначте точність заокруглення одиниць виміру;
- ✓ Додатково – за потреби активуйте відповідні поля: «Немає відходів холодної обробки», «Не використовувати в стравах».

Натисніть «Зберегти».

Мал. 1.18.

Вкладка «Норми відходу» містить дані про сезонні норми відходу сировини при холодній обробці продукту (наприклад, для овочів). Зазначте період дії сезонної норми та відсоток відходу сировини. Період можна зазначати як в межах цілого місяця так і з конкретною датою. Приклади ведення сезонних норм відображені на малюнках 1.19, 1.20.

Початок періоду дії	Цикл				% відходу
	початок		кінець		
	день	місяць	день	місяць	
01.01.2022	1	Січень	28	Лютий	50,00
01.01.2022	29	Лютий	31	Липень	40,00
01.01.2022	1	Серпень	30	Жовтень	25,00
01.01.2022	31	Жовтень	31	Грудень	30,00

Мал. 1.19.

Початок періоду дії	Цикл				% відходу	Підстава
	початок		кінець			
	день	місяць	день	місяць		
01.01.2020	Перший день місяця	Січень	Останній день місяця	Лютий	35,00	таблиця 26
01.01.2020	Перший день місяця	Березень	Останній день місяця	Серпень	40,00	таблиця 26
01.01.2020	Перший день місяця	Вересень				
01.01.2020	Перший день місяця	Листопад				

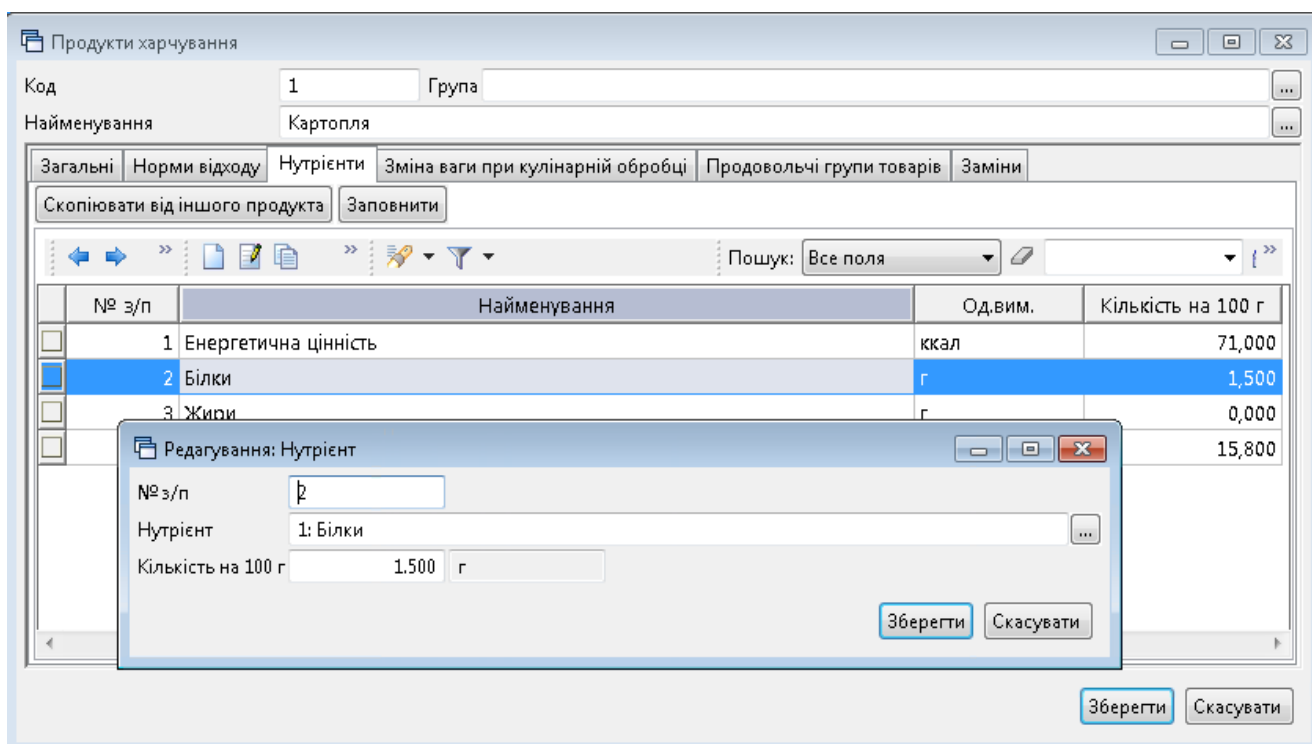
Мал. 1.20.

Вкладка «Нутрієнти» показує хімічний склад та калорійність продукту. Значення нутрієнтів зазначається як їх кількість у грамах на 100 грамів продукту.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ!

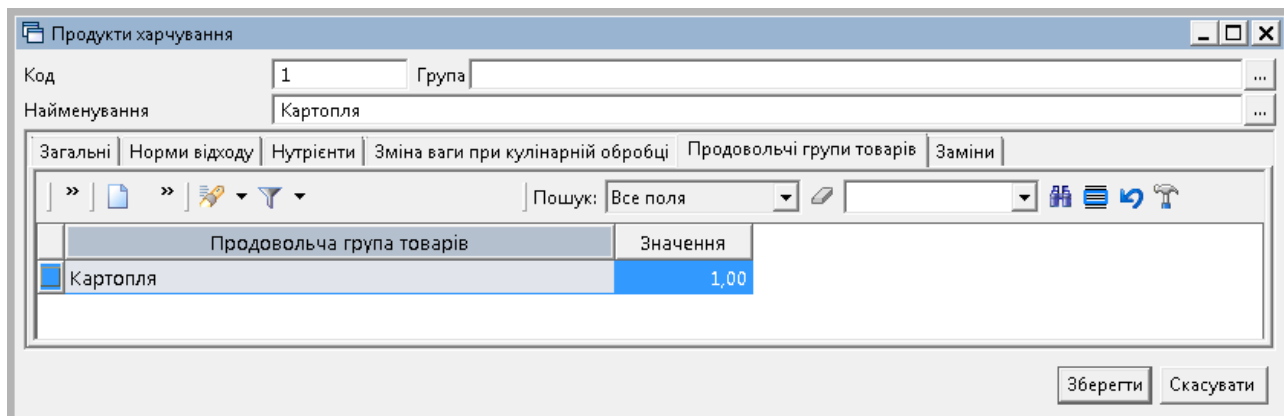
Якщо планується автоматично розраховувати калорійність та нутрієнти в страві, то потрібно зазначати відповідні показники для кожного продукту, що входить у склад страви.

При натисканні «Заповнити» рядки наповнюються даними з довідника «Нутрієнти», з можливістю їх подальшого редагування (див. малюнок 1.21).



Мал. 1.21.

За потреби зазначте входження продукту в продовольчу групу на вкладці «Продовольчі групи товарів» (див. малюнок 1.22). Це дасть можливість контролювати виконання норм споживання продукту з певної продуктової групи для відповідних категорій тих, хто харчується.



Мал. 1.22.

Вкладка «Заміни» заповнюється у випадку, якщо продукт у страві можна замінити іншим. Зазначте продукт-замінник із довідника продуктів, оберіть тип та вкажіть коефіцієнт (див. малюнок 1.23). Приклад переліку заміни продуктів відображений на 1.24 -1.25.

Мал. 1.23. Приклад додавання елемента вкладки «Заміни»

№ з/п	Продукт-заміна	Тип коефіцієнта	Коефіцієнт	Додавати зворотню заміну
1	Маргарин	нетто	1.00	<input checked="" type="checkbox"/>
2	Олія	нетто	0.74	<input type="checkbox"/>

Мал. 1.24. Приклад заповнення вкладки «Заміни»

Взаємозаміну продуктів зручно використовувати для щоденного вибору продуктів, наприклад, для фруктів у меню. Створюючи страву «Фрукти», оберіть продукт, що використовується найчастіше, наприклад «Яблука», та зазначте варіанти заміни (див. малюнок 1.25).

№ з/п	Продукт-заміна	Тип коефіцієнта	Коефіцієнт	Додавати зворотню заміну
1	Апельсин	Нетто	1,00	<input type="checkbox"/>
2	Банан	Нетто	1,00	<input type="checkbox"/>
3	Груша	Нетто	1,00	<input type="checkbox"/>
4	Мандарин	Нетто	1,00	<input type="checkbox"/>
5	Слива	Нетто	1,00	<input type="checkbox"/>
6	Персик	Нетто	1,00	<input type="checkbox"/>

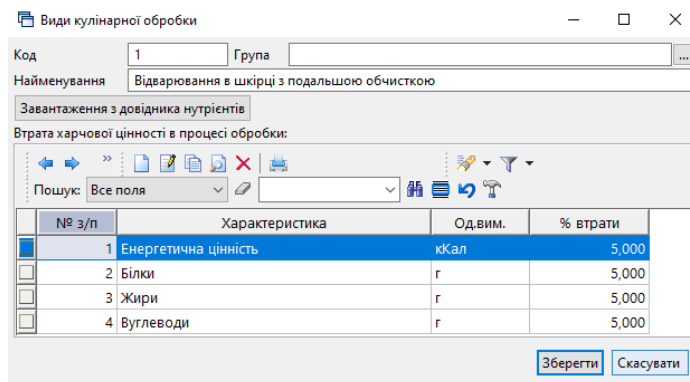
Мал. 1.25. Приклад заповнення вкладки «Заміни» для фруктів

1.6. Види кулінарної обробки

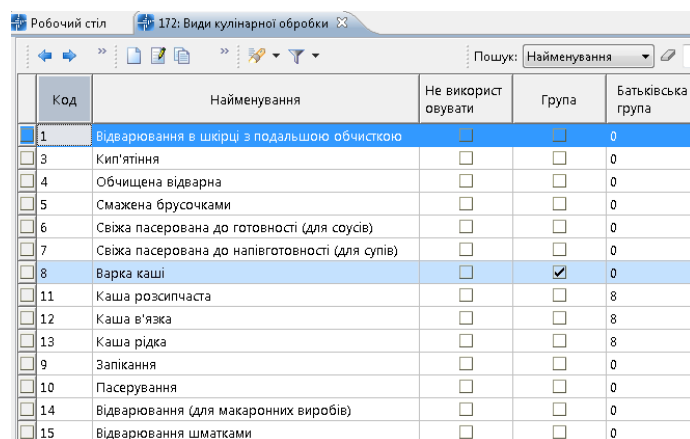
Даний довідник заповніть за потреби зазначення видів кулінарної обробки для певних продуктів харчування.

Довідники → *Довідники аналітики* → 172. *Види кулінарної обробки* або оберіть відповідний пункт на панелі керування.

Виконайте ПКМ → *Додати* та зазначте «Найменування». За потреби виконайте «Завантаження з довідника нутрієнтів» та зазначте відсоток втрати харчової цінності продуктів у процесі обробки (див. малюнок 1.26).



Мал. 1.26.



Код	Найменування	Не використувувати	Група	Батьківська група
1	Відварювання в шкірці з подальшою обчисткою	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0
3	Кип'ятіння	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0
4	Обчищена відварна	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0
5	Смажена брусочками	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0
6	Свіжа пасерована до готовності (для соусів)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0
7	Свіжа пасерована до напівготовності (для супів)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0
8	Варка каші	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0
11	Каша розсипчаста	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8
12	Каша в'язка	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8
13	Каша рідка	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8
9	Запікання	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0
10	Пасерування	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0
14	Відварювання (для макаронних виробів)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0
15	Відварювання шматками	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0

Мал. 1.27. Приклад заповнення довідника «Види кулінарної обробки»

1.7. Раціони

Початково використовується загальний та спеціальний раціон харчування. За потреби додайте ті, що використовуються у вашому закладі.

Довідники → *Довідники аналітики* → 169. *Раціони* або оберіть відповідний пункт на панелі керування.

Виконайте ПКМ → *Додати* та зазначте «Назва». Приклад заповнення довідника «Раціони» зображено на малюнку 1.28.

Код	Назва	Не використ овувати	Група	Батьківська група	FLEFTKEY	FRIGHTKEY	FGRPDEEP
1	Загальний раціон	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	1	2	0
2	Спеціальний раціон	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	3	4	0
7	Індивідуальна дієта	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	13	14	0

Мал. 1.28.

1.8. Прийоми їжі

Початково довідник вже містить інформацію щодо прийомів їжі.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ!

Оскільки дані з довідника пов'язані з іншими довідниками, то зміни в довіднику виконуйте за крайньої потреби.

Довідники → Довідники аналітики → 173. Прийоми їжі або оберіть відповідний пункт на панелі керування. Даний довідник попередньо заповнений у програмі. За потреби змін виконайте **ПКМ** → *Додати/Редагувати* та зазначте/змінить «Назва» (див. малюнок 1.29).

Код	Назва	Не використ овувати	Група	Батьківська група	FLEFTKEY	FRIGHTKEY	FGRPDEEP
1	Сніданок	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	1	2	0
2	Другий сніданок	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	3	4	0
3	Обід	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	5	6	0
4	Підвечірок	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	7	8	0
5	Вечеря	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	10	0	0

Мал. 1.29. Приклад заповнення довідника «Прийоми їжі»

1.9. Категорії тих, хто харчується

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ!

Даний довідник попередньо заповнений у програмі відповідно до Постанови 305. Тому змінювати існуючі категорії не рекомендується.

Довідники → Довідники аналітики → 170. Категорії тих, хто харчується або оберіть відповідний пункт на панелі керування.

Для створення нової категорії виконайте **ПКМ** → *Додати*, вкажіть «Найменування» та «Повне найменування».

Заповніть вкладку «Загальні»:

- ✓ Персонал – активуйте ознаку, якщо це харчування для персоналу підприємства/установи.

Заповніть вкладку «Склад» (див. малюнок 1.30):

Зазначте раціони та підрозділи, що стосуються даної категорії осіб.

Робочий стіл 170: Категорії тих, хто харчується

Пошук: Повне найменування

Код	Група	Найменування	Повне найменування	Персонал	Не використувати	Група	Батьківська група	FLEETKEY
1	1	Вікова група 1-4 роки	Вікова група 1-4 роки	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	1
2	2	Вікова група 4-6 (7) років	Вікова група 4-6 (7) років	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	3
3	3	Вікова група 6-11 років	Вікова група 6-11 років	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	5
6	6	Вікова група 11-14 років	Вікова група 11-14 років	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	11
7	7	Вікова група 14-18 років	Вікова група 14-18 років	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	13

Категорії тих, хто харчується

Код: 1
Найменування: Вікова група 1-4 роки
Повне найменування: Вікова група 1-4 роки

Загальні Склад Норми за нутрієнтами Натуральні норми

Склад

Пошук: Все поля

№ з/п	Рацион
1	Загальний раціон
2	Спеціальний раціон

Підрозділи

Пошук: Все поля

№ з/п	Підрозділ
код	назва
1	13 Молодша група

Мал. 1.30. Приклад заповнення вкладки «Склад»

Вкладка «Норми за нутрієнтами» початково містить дані про добові потреби для однієї особи у відповідності до таблиць 1 - 6 Постанови 305 (див. малюнок 1.31). За потреби відредагуйте дані.

Категорії тих, хто харчується

Код: 1
Найменування: Вікова група 4-6 (7) років
Повне найменування: Вікова група 4-6 (7) років

Загальні Склад Норми за нутрієнтами Натуральні норми

№	Нутрієнти	Од.вим.	Добова потреба	Сніданок, вечеря		Обід	
				з	до	з	до
1	Енергетична цінність	ккал	1700.0	425.0	510.0	510.0	595.0
2	Білок	грам	58.00	14.00	17.00	17.00	20.00
3	Жири	грам	56.00	14.00	16.00	16.00	19.00
4	Вуглеводи	грам	240.00	60.00	72.00	72.00	84.00

Граничні норми добової енергетичної та поживної цінності

Пошук: Все поля

код	Режими харчування	Добові граничні норми, %	
		з	по
2	Обід	30,00	35,00
3	Сніданок та обід	55,00	65,00
4	Сніданок, обід та вечеря	80,00	100,00
1	Сніданок	25,00	30,00
5	Сніданок, другий сніданок, обід та вечеря	85,00	100,00
6	Сніданок, другий сніданок, обід, підвечірок, вечеря	90,00	100,00

Зберегти Скасувати

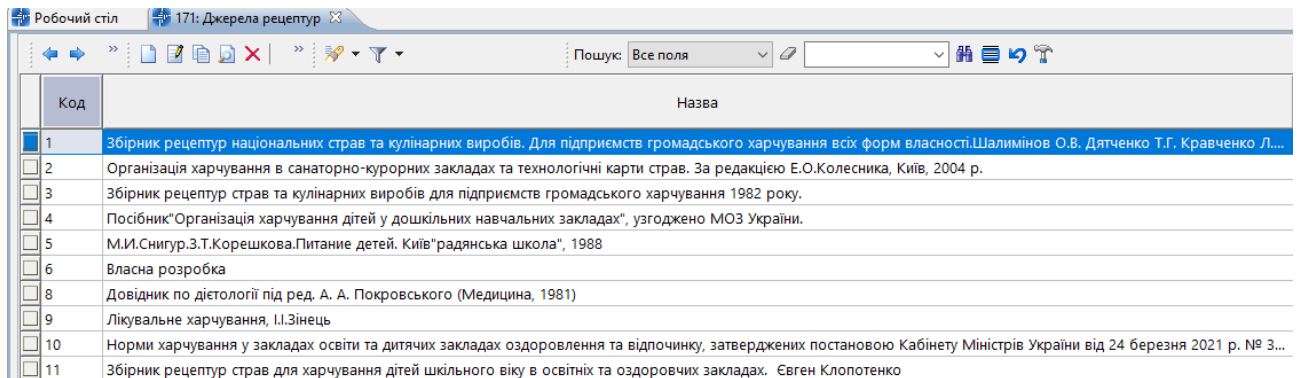
Мал. 1.31. Приклад заповнення вкладки «Норми за нутрієнтами»

Вкладка «Натуральні норми» не заповнюється за умови використання даних з довідника «Продовольчі групи» для розрахунку виконання норм споживання для однієї особи на день.

1.10. Джерела рецептур

Довідники → Довідники аналітики → 171.Джерела рецептур або оберіть відповідний пункт на панелі керування.

Виконайте ПКМ → Додати та вкажіть реквізити рекомендованої літератури (див. малюнок 1.32)



Код	Назва
1	Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Для підприємств громадського харчування всіх форм власності.Шалимінов О.В. Дятченко Т.Г. Кравченко Л...
2	Організація харчування в санаторно-курортних закладах та технологічні карти страв. За редакцією Е.О.Колесника, Київ, 2004 р.
3	Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування 1982 року.
4	Посібник"Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах", узгоджено МОЗ України.
5	М.И.Снигур,З.Т.Корешкова.Питание детей. Київ"радянська школа", 1988
6	Власна розробка
8	Довідник по дієтології під ред. А. А. Покровського (Медицина, 1981)
9	Лікувальне харчування, І.І.Зінець
10	Норми харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 3...
11	Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в освітніх та оздоровчих закладах. Євген Клопотенко

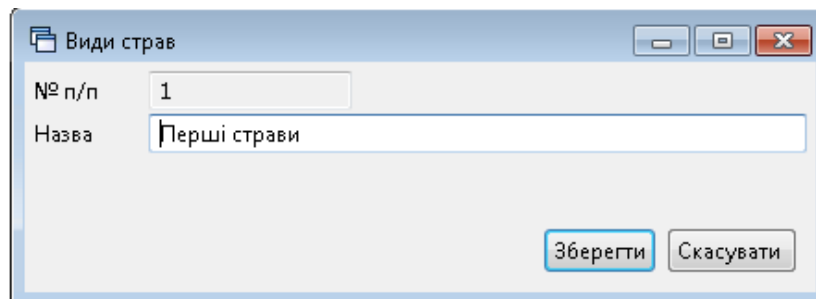
Мал. 1.32. Приклад заповнення довідника

1.11. Види страв

Початково довідник вже містить інформацію щодо видів страв з можливістю редагування.

Довідники → Довідники аналітики → 167.Види страв або оберіть відповідний пункт на панелі керування.

Виконайте ПКМ → Додати → вкажіть найменування виду страви (див. малюнок 1.33).



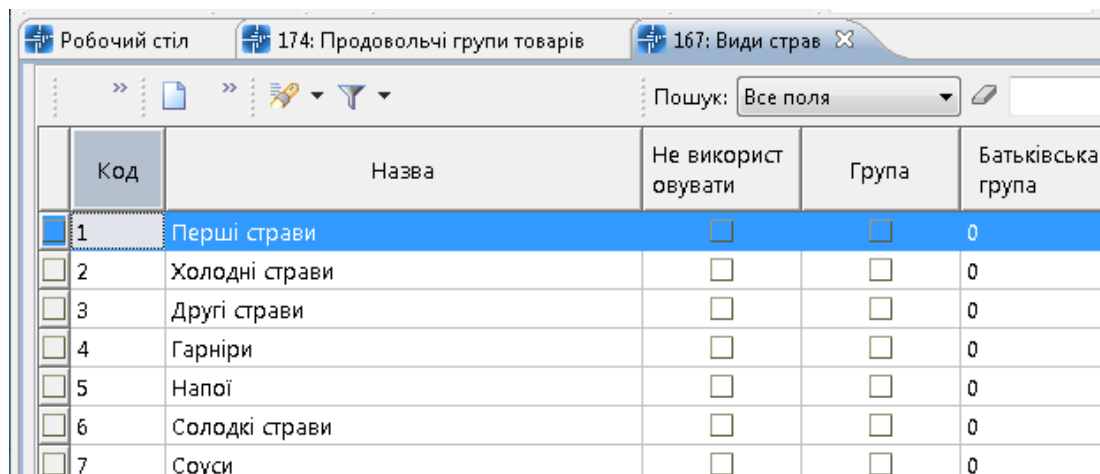
Види страв

№ п/п: 1

Назва: Перші страви

Зберегти Скасувати

Мал. 1.33. Приклад додавання елемента довідника



Код	Назва	Не використувувати	Група	Батьківська група
1	Перші страви	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0
2	Холодні страви	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0
3	Другі страви	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0
4	Гарніри	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0
5	Напої	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0
6	Солодкі страви	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0
7	Соуси	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0

Мал. 1.34. Приклад заповнення довідника

1.12. Страви

Довідник «Страви» є картотекою страв, що використовуються в установі.

Довідники → *Довідники аналітики* → *166.Страви* або оберіть відповідний пункт на панелі керування .

Виконайте **ПКМ** → *Додати* та заповніть поля (див. малюнок 1.35):

- ✓ Номенклатура готової страви – оберіть з довідника номенклатур;
- ✓ Джерело рецептури – оберіть книгу чи посібник з довідника;
- ✓ Період дії – зазначте початкову дату, та за потреби період для страви (наприклад, якщо страва є сезонною).

Мал. 1.35. Приклад заповнення елемента довідника

На вкладці «Загальні» заповніть поля (див. малюнок 1.36):

- ✓ Вид страви – оберіть з довідника;
- ✓ Автоматичний розрахунок харчової цінності – активуйте у разі потреби автоматичного розрахунку за сумою харчової цінності всіх компонентів у страві (за умови ведення нутрієнтів на кожний продукт харчування в страві);
- ✓ Не використовувати в меню – активуйте у випадку, якщо страва не використовується в меню (наприклад, якщо страва є компонентом іншої страви або закінчився термін використання страви в меню);
- ✓ Страва-компонент – активуйте, якщо страва є компонентом іншої (наприклад, бульйон для перших страв, соус для салату «Вінегрет» та інші напівфабрикати).

Мал. 1.36. Приклад заповнення вкладки «Загальні»

На заголовку вкладки «Склад» зазначте:

- ✓ Вихід,г – значення буде розраховано автоматично, як сума ваги нетто продуктів – складників з урахуванням значення поля «% к.о.»;
- ✓ Кількість порцій – зазначте кількість, на яку буде розрахована вага виходу страви (зазвичай, це 1 або 100);
- ✓ Складові – відображаються складові страви за наявності продуктів у страві з ознакою «Показувати окремо у виході»;
Приклад на малюнку 1.37, де в страві «Бутерброд» загальна вага страви 70 грам, з них 10 г масло, 20 г сир.
- ✓ Період дії – зазначте за потреби (наприклад, якщо страва є сезонною).

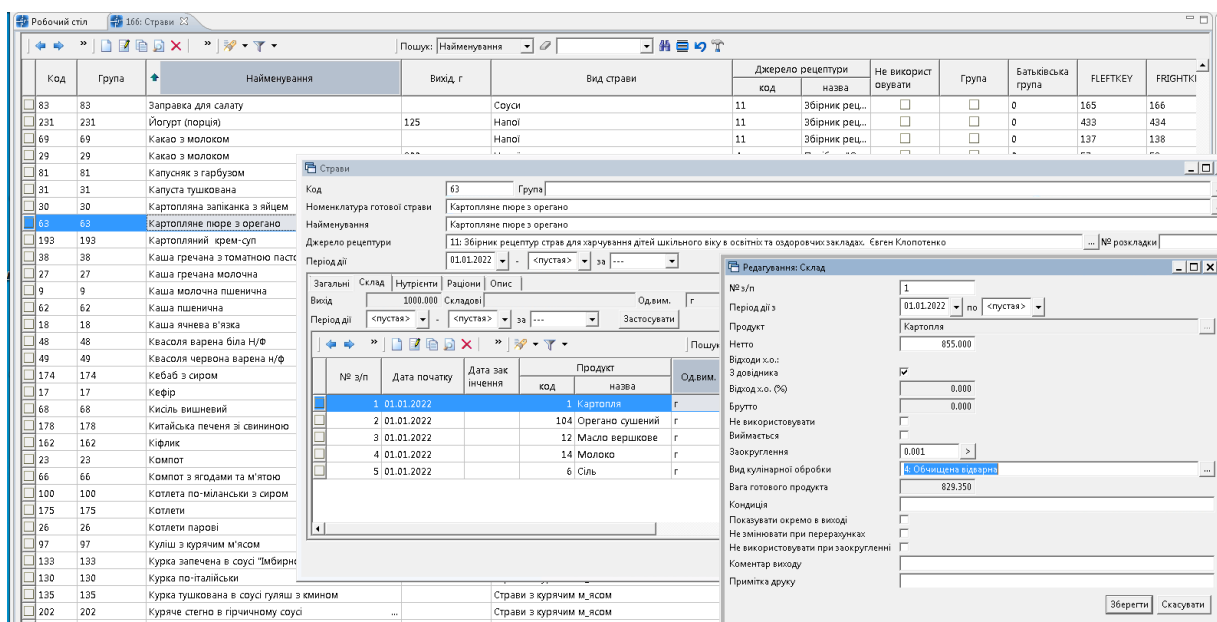
№ з/п	Дата початку	Дата закінчення	Продукт	Одв.м.	Нетто	Відходи х.о.	Брутто	Не використовується	Виймається	Заокруглення	Вид кулі	Вага готового продукту з враху	Кондиція	Показувати окремо	Не ват
1	01.01.2020		10 Хліб пшеничний	г	40,000	0,000	40,000			0,001		40,000			
2	01.01.2020		12 Масло вершкове	г	10,000	0,000	10,000			0,001		10,000		✓	
3	01.01.2020		48 Сир твердий	г	20,000	0,000	20,000			0,001		20,000		✓	

Мал. 1.37. Приклад заповнення вкладки «Загальні»

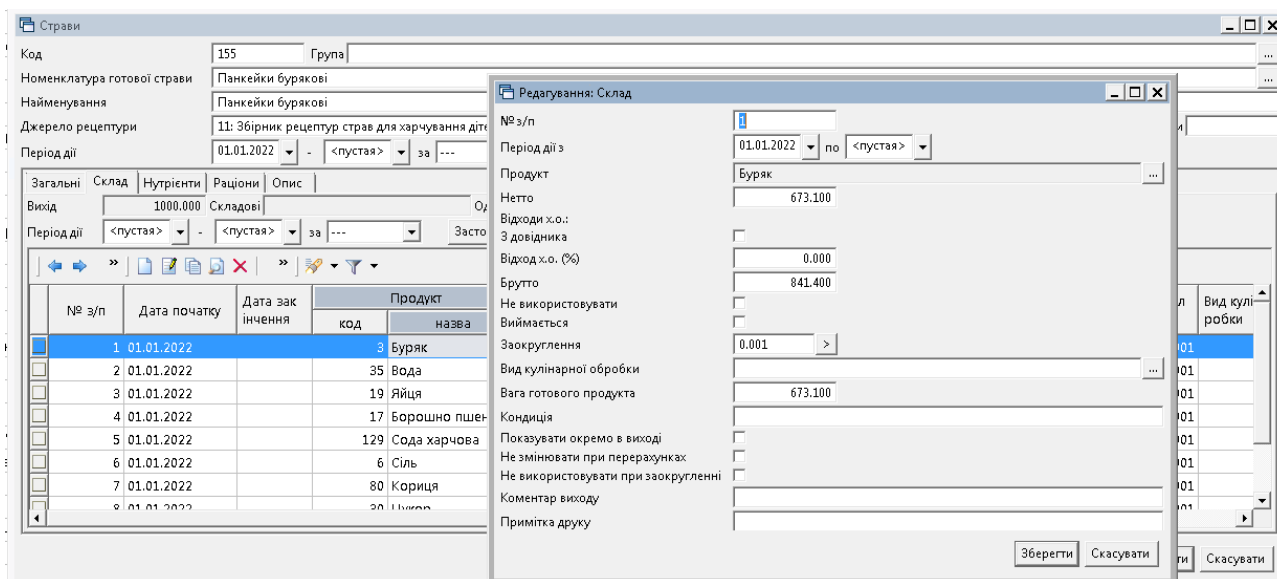
Рядки заповніть продуктами-складовими страви. Для цього виконайте ПКМ → *Додати* та заповніть поля (див. малюнок 1.38):

- ✓ Дата початку – автоматично зазначається дата з заголовка документа, за потреби можна змінити;
- ✓ Дата закінчення – зазначте за потреби;
- ✓ Продукт – оберіть продукт з довідника продуктів;
- ✓ Нетто – зазначте вагу нетто продукту в страві;
- ✓ Відходи х.о.%:
 - «З довідника» – активуйте, якщо значення ваги брутто розраховується відповідно до закладки «Норми відходу» з довідника продуктів;
 - «Відход х.о.%» – зазначте відсоток для обрахунку ваги брутто продукту у страві;
- ✓ Брутто – зазначте вагу брутто продукту в страві, при цьому орієнтовний відсоток «Відход х.о.%» програма обчислить автоматично (див. малюнок 1.39);
- ✓ Не використовувати – активуйте у випадку, якщо продукт не використовується для виготовлення страви в певний період (наприклад, зелень в супах взимку);
- ✓ Виймається – активуйте у випадку, якщо продукт виймається зі страви (наприклад, м'ясо чи овочі з бульйону);
- ✓ Заокруглення – зазначте кількість знаків для використання в друкованих формах;
- ✓ Види кулінарної обробки – оберіть з довідника, за потреби розрахунку відсотку втрат при тепловій обробці;
- ✓ Вага готового продукту – розраховується автоматично;
- ✓ Показувати окремо у виході – активуйте, якщо потрібно відображати додатково вагу продукту - складника страви (наприклад, сметани до борщу);

- ✓ Не змінювати при перерахунку – активуйте, якщо вага продукту не змінюється при перерахунку ваги готової страви з урахуванням кулінарної обробки (наприклад, сметана до борщу);
- ✓ Коментар виходу – заповніть за потреби;
- ✓ Примітка друку – використовується для друку технологічної карти страви.



Мал. 1.38. Приклад заповнення рядка вкладки «Склад»



Мал. 1.39. Приклад заповнення рядка вкладки «Склад»

Натисніть «Зберегти».

Загальні													
Вихід		Склад		Нутрієнти		Рациони		Опис		Од.вим.		Кількість порцій	
140,400		Складові		140,4						г		% к.о. 0,000	
Період дії		<пуста>		<пуста>		за		---		Застосувати			
Пошук: Все поля													
№	Дата початку	Дата з акінче	Продукт	Од.вим	Нето	Відходи х.о.		Брутто	Не викорис товувати	Виймаєть ся	Заокругл ення	Вид кулінар ної обробки	Вага готово го продукта
1	01.01.2020		Картопля	г	120,000	3 довідн	Відход (%)	Розрахунок			0,001	Обчищена ...	116,400
2	01.01.2020		Молоко	г	20,000		0,000	20,000			0	Кип'ятіння	19,000
3	01.01.2020		Масло вершкове	г	5,000		0,000	5,000			0		5,000

Мал. 1.40. Приклад заповнення вкладки «Склад»

Загальні													
Вихід		Склад		Нутрієнти		Рациони		Опис		Од.вим.		Кількість порцій	
199,280		Складові		199,28						г		% к.о. 0,000	
Період дії		01.01.2020		до		---		Застосувати					
Пошук: Все поля													
№ з...	Дата початку	Дата з акінче	Продукт	Од.им.	Нето	Відходи х.о.		Брутто	Не викорис товувати	Виймаєть ся	Заокругл ення	Вид кулінар ої обробки	Вага готовог о продукта з
1	01.01.2020		Картопля	г	104,000	3 довідн	Відход (%)	Розрахунок			0,001	Обчищена в...	100,880
2	01.01.2020		Горошок зелений конс...	г	66,000		16,418	78,964			0,001		66,000
3	01.01.2020		Морква	г	20,000		3 довідника	Розрахунок			0,001	Свіжа пасер...	13,600
4	01.01.2020		Цибуля	г	20,000		3 довідника	Розрахунок			0,001	Свіжа пасер...	14,800
5	01.01.2020		Масло вершкове	г	4,000		0,000	4,000			0,001		4,000

Мал. 1.41. Приклад заповнення вкладки «Склад»

Вкладка «Нутрієнти» містить інформацію про харчову цінність страви. У випадку ручного введення калорійності та нутрієнтів на страву скористайтесь кнопкою «Заповнити» → рядки заповняться переліком нутрієнтів з довідника з можливістю подальшого редагування їх кількості. Кнопка «Розрахунок» обраховує сумарну калорійність та харчову цінність у страві як суму відповідно складових інгредієнтів страви (якщо такі зазначені в довіднику продуктів) та активований «Автоматичний розрахунок харчової цінності» на вкладці «Загальні».

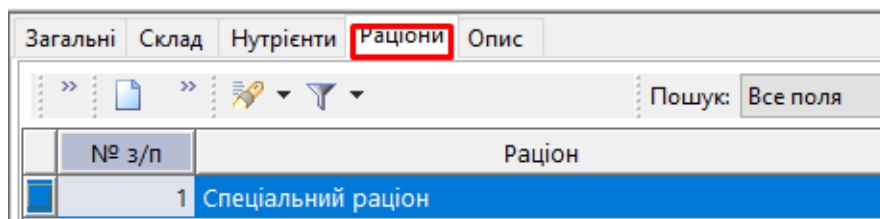
Кнопка «Копіювати від іншого» дозволяє скопіювати харчову цінність страви від іншої страви, обираючи її з довідника. Можливо зазначати калорійність на страву, при цьому з'явиться ознака «Введено вручну».

Приклад заповненої вкладки зображено на малюнку 1.42.

Загальні					
Заповнити		Розрахунок		Копіювати від іншого	
№ з/п	Нутрієнт	Од.вим.	Кількість на ст	Введено вру	
1	Білки	г	3,030	✓	
2	Жири	г	4,610	✓	
3	Вуглеводи	г	20,550	✓	
4	Енергетична цінність	ккал	139,470	✓	

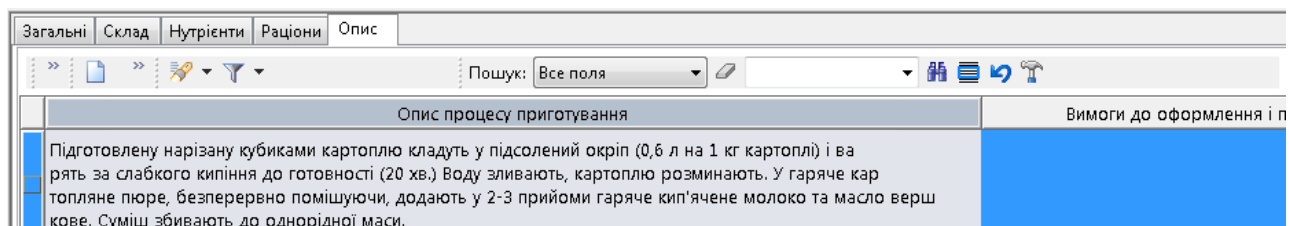
Мал. 1.42. Приклад заповнення вкладки «Нутрієнти» вручну

Вкладка «Раціони» містить перелік раціонів харчування, до складу яких може входити дана страва (див. малюнок 1.43). Перелік потрібний для того, щоб страва була доступна для вибору при створенні меню для певного раціону. Якщо страва використовується для всіх раціонів, залиште вкладку порожньою.



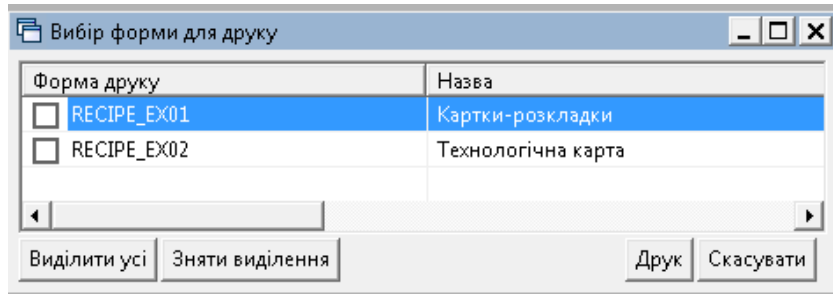
Мал. 1.43. Приклад заповнення вкладки «Раціони»

Вкладка «Опис» заповнюється за потреби. Містить опис процесу приготування та вимоги до оформлення та подачі страви (див. малюнок 1.44).



Мал. 1.44. Приклад заповнення вкладки «Опис»

Для друку елемента довідника виконайте **ПКМ** → *Друк* → *Друк рядка*, оберіть тип форми друку (див. малюнок 1.45) та натисніть «Друк».



Мал. 1.45. Вибір форми для друку

Картка–розкладка складається на певну дату, та розраховує брутто інгредієнтів з сезонними нормами відповідно до сезону.

У випадку якщо харчова цінність страви на вкладці «Нутрієнти» розраховується за даними з продуктів, картка-розкладка матиме вигляд, зображений на малюнку 1.46.

						2023р.
Картка-розкладка страви №3						
на 25.04.2023						
Пюре картопляне						
Збірник рецептур: Посібник "Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах", узгоджено МОЗ України.						
Продукти	Маса, г		Хімічний склад			Енергетична цінність, кКал
	Брутто	Нетто	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	
Картопля	168,000	120,000	2,400	0,480	20,760	96,000
Молоко	20,000	20,000	0,640	0,720	0,940	13,400
Масло вершкове	5,000	5,000	0,030	4,145	0,000	39,050
Вихід готової страви, г	140		3,070	5,345	21,700	148,450
<i>Технологія приготування</i>						
Підготовлену нарізану кубиками картоплю кладуть у підсолений окріп (0,6 л на 1 кг картоплі) і варять за слабого кипіння до готовності (20 хв.) Воду зливають, картоплю розминають. У гаряче картопляне пюре, безперервно помішуючи, додають у 2-3 прийоми гаряче кип'ячене молоко та масло вершкове. Суміш збивають до однорідної маси.						
Дітсестра				Т.І. Данік		

Мал. 1.46. Приклад друку картки-розкладки

У випадку якщо харчова цінність страви на вкладці «Нутрієнти» зазначена вручну, картка-розкладка матиме вигляд, зображений на малюнку 1.47.

						2023р.
Картка-розкладка страви №3						
на 25.04.2023						
Пюре картопляне						
Збірник рецептур: Посібник "Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах", узгоджено МОЗ України.						
Продукти	Маса, г		Хімічний склад			Енергетична цінність, кКал
	Брутто	Нетто	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	
Картопля	168,000	120,000				
Молоко	20,000	20,000				
Масло вершкове	5,000	5,000				
Вихід готової страви, г	140		3,070	5,345	21,700	148,450
<i>Технологія приготування</i>						
Підготовлену нарізану кубиками картоплю кладуть у підсолений окріп (0,6 л на 1 кг картоплі) і варять за слабого кипіння до готовності (20 хв.) Воду зливають, картоплю розминають. У гаряче картопляне пюре, безперервно помішуючи, додають у 2-3 прийоми гаряче кип'ячене молоко та масло вершкове. Суміш збивають до однорідної маси.						
Дітсестра				Т.І. Данік		

Мал. 1.47. Приклад друку картки-розкладки

Приклад сформованого документа «Технологічна карта» зображено на малюнку 1.48.

		ЗАТВЕРДЖУЮ	
		Директор	
		КРИКУН С.М.	
		2023р.	
Джерело рецептури: Посібник "Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах", узгоджено МОЗ України.			
Код з джерела рецептури: 4			
Технологічна карта № 3			
Пюре картопляне			
№ з/п	Найменування сировини	Маса, г	
		брутто, г	нетто, г
1	Картопля	8 довідника	120
2	Молоко	20	20
3	Масло вершкове	5	5
Вихід готової страви, г		140	
Харчова (поживна) та енергетична цінність (калорійність) 1 порції:			
№ з/п	Нутрієнт	Кількість на страву	Од.вим.
1	Білки	3,07	г
2	Жири	5,345	г
3	Вуглеводи	21,7	г
4	Енергетична цінність	148,45	кКал
Технологія приготування страви			
Підготовлену нарізану кубиками картоплю кладуть у підсолений окріп (0,6 л на 1 кг картоплі) і варять за слабого кипіння до готовності (20 хв.) Воду зливають, картоплю розминають. У гаряче картопляне пюре, безперервно помішуючи, додають у 2-3 прийоми гаряче кип'ячене молоко та масло вершкове. Суміш збивають до однорідної маси.			
Дітсестра		Т.І. Данік	

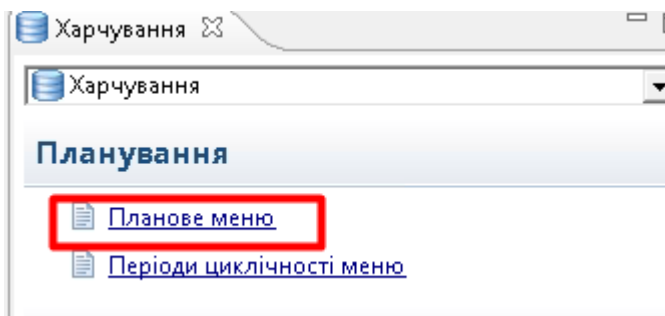
Мал. 1.48. Приклад друку технологічної картки страви

Програма надає можливість масового друку карток. Для цього виберіть потрібні в довіднику та виконайте **ПКМ** → *Друк* → *Друк рядка*, оберіть потрібний тип форми друку.

2. ДОКУМЕНТИ

2.1. Планове меню

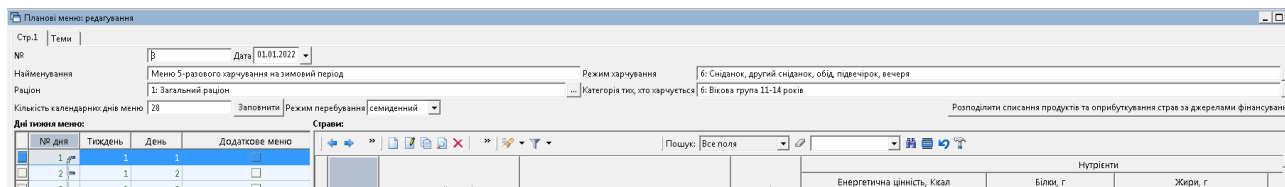
Первинні документи → *Документи* → *Планове меню* або оберіть відповідний пункт на панелі керування *Планування* → *Планове меню* (див. малюнок 2.1)



Мал. 2.1.

Виконайте **ПКМ** → *Додати* та заповніть поля (див. малюнок 2.2):

- ✓ Дата – зазначте дату початку дії планового меню;
- ✓ Найменування – вкажіть найменування;
- ✓ Раціон – оберіть з довідника;
- ✓ Режим харчування – оберіть з довідника;
- ✓ Категорія тих, хто харчується – оберіть з довідника;
- ✓ Кількість календарних днів меню – вкажіть кількість днів, на яку планується меню (наприклад: 7 для 1-тижневого, 14 для 2-тижневого, 28 для 4-тижневого) та натисніть «Заповнити», при цьому «Дні тижня меню» сформуються автоматично.



Мал. 2.2. Приклад заповнення шапки документа

Заповніть вкладку «Страви» (див. малюнок 2.3). Оберіть день тижня, для якого створюється меню, виконайте **ПКМ** → *Додати* та заповніть поля «Прийоми їжі» та «Страва», обираючи їх з довідника. «Вихід» заповнюється автоматично відповідно до картки-розкладки страви, з можливістю подальшого редагування (наприклад, якщо картка створюється для 1 кг страви, а в меню потрібно 100 г).

Планові меню: редагування

Стр.1 | Темі

№ 3 Дата: 01.01.2022

Найменування Меню 5-разового харчування на зимовий період Режим харчування 6: Сніданок, другий сніданок, обід, підвечірок, вечір

Рацион 1: Загальний рацион Категорія тих, хто харчується 6: Вікова група 11-14 років

Кількість календарних днів меню 28 Заповнити Режим перебування (семиденний) Розподілити списання продуктів та прибуткування страв за джерелами фінансування

Дні тижня меню:

№ дня	Тиждень	День	Додатковий м
1	1	1	
2	1	2	
3	1	3	
4	1	4	
5	1	5	
6	1	6	
7	1	7	
8	2	1	
9	2	2	
10	2	3	
11	2	4	
12	2	5	
13	2	6	
14	2	7	
15	3	1	
16	3	2	
17	3	3	
18	3	4	
19	3	5	
20	3	6	
21	3	7	
22	4	1	

Страви:

№ з/п	Прийом їжі	Страва	Вихід
1	Сніданок		
2	Сніданок		
3	Сніданок		
4	Сніданок		
5	Сніданок		
6	Сніданок		
0	Сніданок		
1	Другий сні...		
2	Другий сні...		
0	Другий сні...		
1	Обід		
2	Обід		
3	Обід		
4	Обід		
5	Обід		
6	Обід		
0	Обід		
1	Підвечірок		

Пошук: Все поля

Нутрієнти:

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність
за нормою	за нормою	за нормою	за нормою
фактично	фактично	фактично	фактично

Страва: редагування

Прийом їжі: Сніданок

№ з/п: 1

Страва: 227: Салат з морквою, каррі та соусом "Вінегрет"

Вихід: 100.000 Складові: 100 Одвм. г

Компоненти страви:

№ з/п	Продукт	Вага продукту	Одвм.	Показувати окремим вихідом	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність
1	Морква	95,570 г			0,000	0,000	0,000	0,000
2	Каррі мелена	0,490 г			0,000	0,000	0,000	0,000
3	Соус "Вінегрет" Н/Ф	3,940 г			11,616	9,265	7,089	158,187

Зберегти Скасувати

Мал. 2.3. Приклад додавання елемента в документ

- ✓ Сезони – додайте відповідні місяці, якщо страва є сезонною;
- ✓ Джерела фінансування – якщо закупівля продуктів харчування фінансується з різних джерел, потрібно додати рядок з довідника та зазначити коефіцієнт використання продуктів харчування при приготуванні страв.

Скористайтесь кнопкою «Розподілити списання продуктів та прибуткування страв за джерелом фінансування». Зазначте пропорції розподілу (див. малюнок 2.4). Розподіл за джерелами фінансування є примірним, зазвичай зазначають те джерело фінансування, що використовується найчастіше. В щоденному плануванні при формуванні документа «Калькуляція» є можливість виконувати заміну продуктів за наявності їх на інших джерелах фінансування.

Коефіцієнти розподілу за джерелами фінансування

Історія

Увага! Сума коефіцієнтів повинна дорівнювати 1.

1: Загальний	0.800
2: Спец фонд	0.200
3: Спеціальний фонд (суми за дорученням)	0.000
4: Лікарняні	0.000
5: Спеціальний фонд (благодійні)	0.000
10: Чорнобильська відпустка	0.000

Зберегти Скасувати

Мал. 2.4. Приклад розподілу за джерелами фінансування

На малюнку 2.5 зображено приклад планування страв на понеділок 1-тижня для 5-разового харчування. У віконці «Страви» відображається фактична та планова харчова цінність страв. Фактична розраховується з даних про страву вкладки «Нутрієнти» в довіднику страв, а планова з норм, зазначених у довіднику для певної категорії осіб, що харчуються.

Планове меню: редагування

Стр. 1 | Темі

№ 1 | Дата: 01.01.2022

Найменування: Меню 5-разового харчування на зимовий період | Режим харчування: 6: Сніданок, другий сніданок, обід, підвечірок, вечеря

Рацион: 1: Загальний раціон | Категорія тих, хто харчується: 6: Вікова група 11-14 років

Кількість календарних днів меню: 28 | Заповнити: Режим перебування: семиденний | Розподілити списання продуктів та оприбуткування страв за джерелами фінансування

Дні тижня меню:

№ дня	Тиждень	День	Додаткове меню
1	1	1	
2	1	2	
3	1	3	
4	1	4	
5	1	5	
6	1	6	
7	1	7	
8	2	1	
9	2	2	
10	2	3	
11	2	4	
12	2	5	
13	2	6	
14	2	7	
15	3	1	
16	3	2	
17	3	3	
18	3	4	
19	3	5	
20	3	6	
21	3	7	
22	4	1	
23	4	2	
24	4	3	
25	4	4	
26	4	5	
27	4	6	
28	4	7	

Страви:

№ з/п	Прийом їжі	Страва	Вихід	Нутрієнти									
				Енергетична цінність, Ккал		Білки, г		Жири, г		Вуглеводи, г		Фіт.	
				фактично	за нормою	фактично	за нормою	фактично	за нормою	фактично	за нормою		
5	Сніданок	Хліб цільнозерновий (порція)	30	67,8		2,58		0,42					
6	Сніданок	Фрукти	100	52,4		0,40		0,40					
0	Сніданок			588,1	600,0	720,0	20,53	21,00	25,00	19,88	21,00	25,00	
1	Другий сніданок	Компот з ягідми та м'ятою	180	40,0		0,54		0,01					
2	Другий сніданок	Печиво вівсяне	80	224,0		6,74		4,97					
0	Другий сніданок			264,0		7,28		4,98					
1	Обід	Салат з капусти, зеленого горошку та насіння ...	75	70,8		2,21		4,99					
2	Обід	Суп з крупою перловою або рисовою та том...	250	152,8		3,00		4,25					
3	Обід	Китайська печеня зі свининою	200	284,6		9,03		15,66					
4	Обід	Хліб житній (порція)	30	56,7		1,65		0,30					
5	Обід	Фрукти	75	39,3		0,30		0,30					
6	Обід	Узвар	150	0,0		0,00		0,00					
0	Обід			604,1	720,0	840,0	16,19	25,00	29,00	25,51	25,00	29,00	
1	Підвечірок	Салат з запеченої груші та моркви	150	97,9		1,21		4,87					
2	Підвечірок	Кефір	125	63,8		3,75		5,00					
0	Підвечірок			161,6		4,96		9,87					
1	Вечеря	Салат з морквою, каррі та соусом "Вінегрет"	100	66,7		1,01		3,62					
2	Вечеря	Омлет "Скрамбл"	50	97,7		5,42		6,91					
3	Вечеря	Каша пшенична	150	189,9		6,04		4,16					
4	Вечеря	Каша з молоком	150	91,6		5,07		4,47					
5	Вечеря	Хліб цільнозерновий (порція)	50	113,0		4,30		0,70					
6	Вечеря	Фрукти	75	39,3		0,30		0,30					
0	Вечеря			588,2	600,0	720,0	22,15	21,00	25,00	20,16	21,00	25,00	
0	Всього за день			2 189,9	2 160,0	2 400,0	71,10	75,00	84,00	80,50	75,00	84,00	

Сезон: | Коefіцієнти розподілу страв за джерелами фінансування: | Пошук: Все поля | Сума коefіцієнтів: 1,000

Мал. 2.5. Приклад заповнення документа «Планове меню»

За потреби перевірки виконання норм споживання на одну особу основних груп продуктів харчування (вимог Постанови 305) оберіть потрібний документ «Планове меню» та виконайте ПКМ → *Перевірити на відповідність тижневим нормам споживання* (див. малюнок 2.6). Результуюча таблиця зображена на малюнку 2.7.

Робочий стіл | Планове меню

Папка: nutrition:MENU | 10 | Період: 01.01.2022 - 31.01.2022 | Тільки мої | Застосувати

Список папок:

№	Назва
0	Планове меню
10	Планове меню

№	Дата	Найменування	Рацион	Категорія тих, хто харчується	Кількість к
3	01.01.2022	Меню 5-разового харчування на зимовий період	Загальний раціон	Вікова група 11-14 років	28
4	01.01.2022	Меню 1-разового харчування на зимовий період (обід)	Загальн...	Проводки...	
5	01.01.2022	Меню 5-разового харчування на зимовий період	Загальн...	Показати...	
6	01.01.2022	Меню 1-разового харчування на зимовий період (обід)	Загальн...	Перевірити на відповідність тижневим нормам споживання	
				Сервіс	

Мал. 2.6.

№ тижня	Продовольча група товарів	Код	Найменування	Норми споживання						Виконання норми			
				№ з/п	періодичні	вимога	вага порції	кількість порцій	маса на тиж. день	маса в мен. ю	маса	висо	Примітки
1	1. Овочі	6	щодня	Другий сніданок або Підвечірок	100,00	г	28	2 800,00	588,34				
1	1. Овочі	14	щодня	Сніданок	100,00	г	28	2 800,00	697,62				
1	1. Овочі	32	щодня	Обід	100,00	г	28	2 800,00	878,39				
1	1. Овочі	42	щодня	Вечеря	100,00	г	28	2 800,00	389,75				Не виконано умову в днях тижня: 5,6,7
1	2. Фрукти та ягоди	15	щодня	Сніданок або Вечеря	100,00	г	21	2 100,00	863,16				
1	2. Фрукти та ягоди	34	щодня	Обід	100,00	г	21	2 100,00	620,00				
1	2. Фрукти та ягоди	42	щодня	Другий сніданок або Підвечірок	100,00	г	21	2 100,00	634,30				
1	4. Фрукти та ягоди су...	10	п'ять разів н...	Сніданок або Обід або Вечеря	25,00	г	8	200,00	123,50				Не виконано умову по періодичності
1	4. Фрукти та ягоди су...	19	три рази н...	Другий сніданок або Підвечірок	25,00	г	8	200,00	71,33				
1	12. Молоко та молочні...	9	щодня	Сніданок	200,00	г	24	4 800,00	1 287,59				
1	12. Молоко та молочні...	22	щодня	Другий сніданок або Підвечірок	200,00	г	24	4 800,00	1 770,28				
1	12. Молоко та молочні...	35	щодня	Вечеря	200,00	г	24	4 800,00	680,50				Не виконано умову в днях тижня: 4,5,6,7
1	12. Молоко та молочні...	44	три рази н...	Обід	200,00	г	24	4 800,00	935,47				
1	25. Борошняні кулінар...	1	щодня	Другий сніданок або Підвечірок	80,00	г	4	320,00	126,10				Не виконано умову в днях тижня: 4
1	27. Горіхи, насіння	1	три рази н...	Другий сніданок або Підвечірок	30,00	г	3	90,00	59,70				
2	1. Овочі	6	щодня	Другий сніданок або Підвечірок	100,00	г	28	2 800,00					Не виконано умову в днях тижня: 1,2,3,4,5,6,7

Мал. 2.7. Приклад перевірки виконання вимог Постанови 305

За потреби отримані дані можна експортувати в Excel-файл, виконуючи ПКМ → *Експорт* → *Формат xls* (див. малюнок 2.8).

Робочий стил

Планові меню

Контроль відповідності нормам Меню 5-разового харчування на зимовий період

Пошук: Все поля

Мал. 2.8.

Для друку планового меню оберіть потрібний документ та виконайте ПКМ → *Друк* → *Друк екземпляра документа* та оберіть бажану форму друку (див. малюнок 2.9).

Форма друку	Назва	Тип
<input checked="" type="checkbox"/> MENU_EX01	Примірне сезонне меню	xls
<input type="checkbox"/> MENU_EX02	Примірне сезонне меню з нутрієнтами (групування за прийомами ї...	xls
<input type="checkbox"/> MENU_EX03	Примірне сезонне меню з нутрієнтами (групування по дням)	xls

Виділити усі Зняти виділення Друк Скасувати

Мал. 2.9.

Приклад друкованої форми відображено на малюнку 2.10.

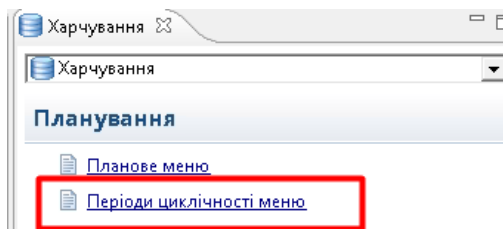
Меню 1-разового харчування на зимовий період (обід)																								
Південь										Вікно					Серед					Четвер				
Назва	Вид, г	Вартість, грн	Вартість, грн	Вартість, грн	Назва	Вид, г	Вартість, грн	Вартість, грн	Вартість, грн	Назва	Вид, г	Вартість, грн	Вартість, грн	Вартість, грн	Назва	Вид, г	Вартість, грн	Вартість, грн	Вартість, грн					
Південь 1-го тижня					Вікно 1-го тижня					Серед 1-го тижня					Четвер 1-го тижня									
Обід					Обід					Обід					Обід									
Хліб житній (порція)	50	27,80	1,10	0,20	8,90	М'ясо курки (порція)	250	553,93	13,07	23,34	82,06	Сметана з цибулем та знежиреним горішком	75	1279,77	79,52	73,48	75,11	Сметана з бурштином, сиром та сиром "Білошан"	50	944,32	31,98			
Котлетка печена зі смаженим	200	1422,88	45,15	78,31	128,94	Хліб цукровий (порція)	50	45,20	1,72	0,28	9,70	Поташовий борщ зі смаженим	250	612,68	11,19	22,56	97,14	Суп гороховий	250	538,00	22,19			
Сметана з картоплі, знежиреною горішком та знежиреною	75	943,70	29,30	66,58	52,10	Фрукти	100	39,30	0,30	0,30	8,90	Рафіни картоплі	60					Печиво по-домашньому з куркулою	180	1269,89	97,07			
Суп з картоплі, знежиреною або знежиреною та знежиреною	250	611,00	12,00	17,00	101,00	Чай з лимоном	150	6,96	0,00	0,02	2,78	Рис (розсмажаний) з орігано	120	1363,25	30,70	23,96	251,57	Найліпший салат	150	568,00	28,00			
Сметана	200	493,33	6,17	0,17	112,50	Борошняні	170	1689,23	78,92	84,86	114,04	Угляр	150	0,00	0,00	0,00	0,00	Хліб цукровий (порція)	30	45,20	1,72			
Фрукти	75	39,30	0,30	0,30	8,90	Грибна каша з чебрецем	120	1105,52	34,43	25,90	200,53	Хліб житній (порція)	30	37,80	1,10	0,20	8,90	Фрукти	75	39,30	0,30			
Всього за обід		3548,8	94,2	162,6	413,3	Всього за обід		1446,1	128,5	134,7	424,8	Всього за обід		3332,8	122,8	126,5	441,6	Всього за обід		3494,7	181,3			
Всього за зимовий 1-го тижня		3548,8	94,2	162,6	413,3	Всього за зимовий 1-го тижня		1446,1	128,5	134,7	424,8	Всього за зимовий 1-го тижня		3332,8	122,8	126,5	441,6	Всього за зимовий 1-го тижня		3494,7	181,3			
Південь 2-го тижня					Вікно 2-го тижня					Серед 2-го тижня					Четвер 2-го тижня									
Обід					Обід					Обід					Обід									
Поташовий борщ зі смаженим	250	612,68	11,19	22,56	97,14	Сметана з картоплі, знежиреною горішком та знежиреною	75	1579,44	27,39	105,23	131,13	Сметана з цибулем, сиром та куркулою	75	1656,06	96,76	126,56	39,44	Сметана з картоплі, знежиреною горішком та знежиреною	75	862,40	36,93			
Фрукти	150	1523,91	63,00	86,16	115,17	Суп картопляний	250	580,57	12,23	24,96	80,73	Суп картопляний	250	576,10	18,95	21,44	77,86	Суп картопляний	250	631,76	17,01			
Хліб житній (порція)	30	37,80	1,10	0,20	8,90	Каша з сиром	60	1661,04	185,51	101,68	10,09	Матисний салат з орігано	60	901,19	143,22	34,36	26,24	Куркулою з картоплі, знежиреною горішком та знежиреною	50	2192,63	265,62			
Каша з картоплі та збіжжя	150	222,05	2,98	0,03	49,85	Суп Картопляний	25	236,55	10,02	0,83	118,64	Рис (розсмажаний) з орігано	120	1363,25	30,70	23,96	251,57	Булгур	120	1095,70	31,00			
Фрукти	75	39,30	0,30	0,30	8,90	Грибна каша з чебрецем	120	1105,52	34,43	25,90	200,53	Хліб житній (порція)	30	37,80	1,10	0,20	8,90	Каша з картоплі та збіжжя	150	222,05	2,98			
Сметана з картоплі, знежиреною горішком та знежиреною	50	1339,55	65,59	99,65	42,72	Хліб цукровий (порція)	30	45,20	1,72	0,28	9,70	Найліпший салат	150	568,00	28,00	0,00	120,00	Хліб цукровий (порція)	30	45,20	1,72			
Каша з картоплі та збіжжя	200	222,05	2,98	0,03	49,85	Фрукти	75	39,30	0,30	0,30	8,90	Фрукти	75	39,30	0,30	0,30	8,90	Фрукти	75	39,30	0,30			
Всього за обід		3795,7	144,2	242,9	322,7	Всього за обід		3789,7	275,5	239,2	699,6	Всього за обід		3142,7	119,9	246,8	312,9	Всього за обід		3893,2	158,6			
Всього за зимовий 2-го тижня		3795,7	144,2	242,9	322,7	Всього за зимовий 2-го тижня		3789,7	275,5	239,2	699,6	Всього за зимовий 2-го тижня		3142,7	119,9	246,8	312,9	Всього за зимовий 2-го тижня		3893,2	158,6			
Південь 3-го тижня					Вікно 3-го тижня					Серед 3-го тижня					Четвер 3-го тижня									

Мал. 2.10.

2.2. Періоди циклічності меню

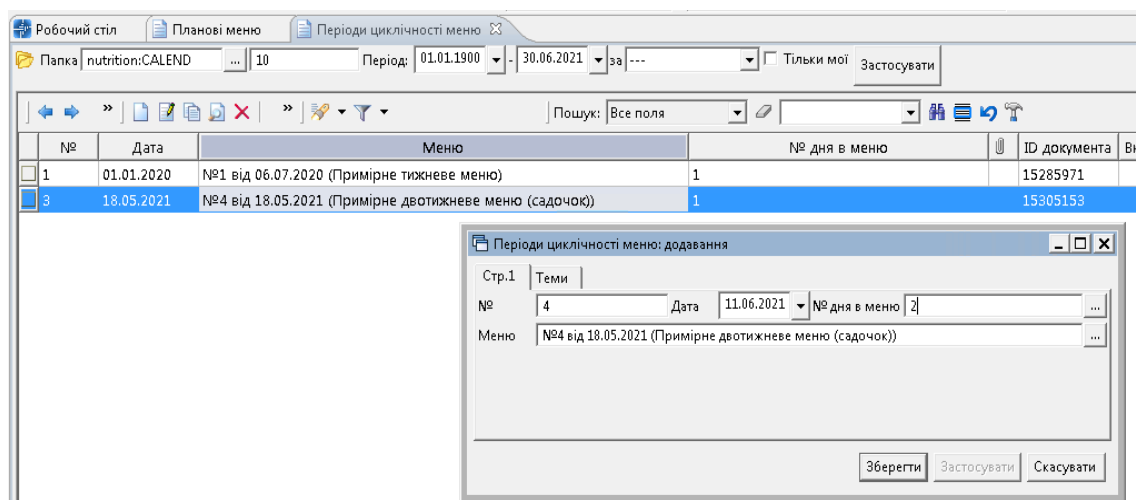
Для чергування страв в щоденному меню, перед початком використання планового меню, встановіть відповідний період циклічності.

Первинні документи → *Документи* → *Періоди циклічності меню* або оберіть відповідний пункт на панелі керування *Планування* → *Періоди циклічності меню* (див. малюнок 2.11).



Мал. 2.11.

Виконайте **ПКМ** → *Додати* та заповніть поля: оберіть меню зі списку примірних(планових) меню та зазначте номер дня в меню, з якого починається цикл використання планового меню (див. малюнок 2.12).

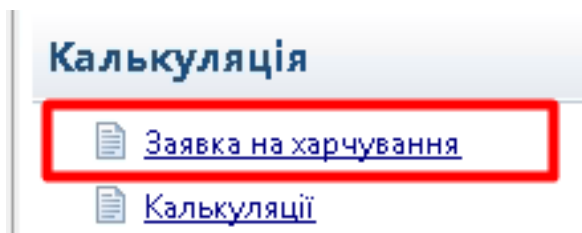


Мал. 2.12. Приклад заповнення документа

2.3. Заявка на харчування

Заявка на харчування щодо кількості осіб подається підрозділами для розрахунку потреб сировини при щоденному плануванні. Створіть заявки на харчування у розрізі днів та підрозділів.

Первинні документи → *Документи* → *Заявка на харчування* або оберіть відповідний пункт на панелі керування *Калькуляція* → *Заявка на харчування* (див. малюнок 2.13).



Мал. 2.13.

Виконайте **ПКМ** → *Додати*. Вкажіть кухню, виберіть потрібний підрозділ та виконайте «Завантажити за підрозділами». Зазначте для відповідних прийомів їжі кількість осіб, що отримуватимуть харчування (див. малюнок 2.14).

Мал. 2.14. Приклад заповнення документа

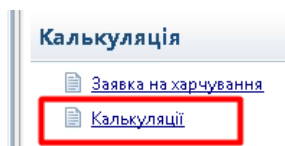
Заявку можна створювати методом копіювання з попереднього документа, редагуючи дату та кількість порцій для певних прийомів їжі.

2.4. Калькуляція

Документ Калькуляція формує щоденне меню, розраховує потребу сировини для виготовлення страв з урахуванням кількості порцій, наявності продуктів тощо. Документ слугує підставою для створення меню-вимоги на видачу продуктів зі складу, документів руху ТМЦ (продуктів харчування) та розрахунку вартості страв.

Документ створюється в розрізі дат. В одному документі можна розраховувати потребу в сировині відповідно до кількох заявок та кількох меню, для кількох підрозділів та кількох кухонь.

Первинні документи → *Документи* → *Калькуляція* або оберіть відповідний пункт на панелі керування *Калькуляція* → *Калькуляції* (див. малюнок 2.15).



Мал. 2.15.

Виконайте **ПКМ** → *Додати*, на вкладці «Загальні» зазначте дату, назву документа, оберіть шаблон налаштувань для формування документів руху ТМЦ. Виконайте «Вибрати заявки на харчування» та оберіть потрібні заявки (див. малюнок 2.16):

Калькуляції: редагування

Стр.1 | Теми

Загальні | Страви | Складський облік | Меню-вимога | Розподіл продуктів

№ 208 Дата 09.11.2021 Листопад Дата видачі 09.11.2021

Шаблон параметрів обліку №1 від 01.09.2021 (Шаблон списання (склад - кухня))

Назва Меню-вимога на 09.11.2021

Коментар

Вибрати заявки на харчування Очистити

Заявки на харчування:

№	Дата
0	Заявка на харчування
10	Заявки на харчування

Категорія тих, хто харчується та раціон

№ з/п	Категорія тих, хто харчується та раціон
1	Заявки на харчування

Заявка на харчування

Папка nutrition:ORDER 0 Період: 09.11.2021 - 09.11.2021 За Тільки мої Застосувати

Список папок

№	Дата	код	Підрозділ назва	Коригування	Примітка	ID докумен
365	09.11.2021	11	Відділення паліативної допомоги	<input type="checkbox"/>	Заявка на суспільно на 09.11.2021	26282521
366	09.11.2021	7	Хірургічне відділення	<input type="checkbox"/>	Заявка на суспільно на 09.11.2021	26282546
367	09.11.2021	9	Відділення гепатології	<input type="checkbox"/>	Заявка на суспільно на 09.11.2021	26282636
368	09.11.2021	8	Відділення гнійної хірургії	<input type="checkbox"/>	Заявка на суспільно на 09.11.2021	26282668
369	09.11.2021	6	Неврологічне геріатричне відділення	<input type="checkbox"/>	Заявка на суспільно на 09.11.2021	26282767
370	09.11.2021	11	Відділення паліативної допомоги	<input type="checkbox"/>	Заявка на меню на 09.11.2021 пол...	26282799
371	09.11.2021	7	Хірургічне відділення	<input type="checkbox"/>	Заявка на меню на 09.11.2021	26282824
372	09.11.2021	9	Відділення гепатології	<input type="checkbox"/>	Заявка на меню на 09.11.2021 геп...	26282849

Мал. 2.16. Приклад відбору заявок в документ

Калькуляції: редагування

Стр.1 | Теми

Загальні | Страви | Складський облік | Меню-вимога | Розподіл продуктів

№ 11 Дата 01.11.2022 Листопад Дата видачі 01.11.2022

Шаблон параметрів обліку №3 від 01.01.2022 (Переміщення-списання)

Назва Меню на 01/11/2022

Коментар школа 1

Вибрати заявки на харчування Очистити

Заявки на харчування:

№	Дата	код	Кухня назва	код	Підрозділ назва	Коригування	Примітка
5	01.11.2022	8	Кухня 1 (школа № 1)	3	Молодші класи (школа 1)	<input type="checkbox"/>	Меню 01/11/2022 (школа 1 молодші класи)
12	01.11.2022	8	Кухня 1 (школа № 1)	4	Середні класи (школа 1)	<input type="checkbox"/>	Меню 01/11/2022 (школа 1 середні класи)
13	01.11.2022	8	Кухня 1 (школа № 1)	5	Старші класи (школа 1)	<input type="checkbox"/>	Меню 01/11/2022 (школа 1 старші класи)

Категорія тих, хто харчується та раціон:

№ з/п	Категорія тих, хто харчується	Кількість порцій	Раціон	Меню	Тиждень	День
1	Вікова група 6-11 років	5,000	Загальний раціон	№ 8 31.10.2022 (Меню 1 -разового харчування на зимовий період (обіди))	1	2
2	Вікова група 11-14 років	22,000	Загальний раціон	№ 10 31.10.2022 (Меню 1 -разового харчування на зимовий період (обіди))	1	2
3	Вікова група 14-18 років	8,000	Загальний раціон	№ 11 31.10.2022 (Меню 1 -разового харчування на зимовий період (обіди))	1	2

Зберегти Застосувати Скасувати

Мал. 2.17. Приклад створення документа

Перейдіть на вкладку «Страви» та виконайте «Заповнити». Приклади результату на малюнках 2.18, 2.19 .

Калькуляції: редагування

Стр.1 | Тематика | **Страви** | Складський облік | Меню-вимого | Розподіл продуктів

Загальні: **Збереження** | Очистити перелік страв

Страви:

№ з/п	Прийом їжі	Вид страви	Страва	Вихід
1	Сніданок	Молочні ст...	Каша вівсяна молочна	299
2	Сніданок	Молочні ст...	Каша вівсяна молочна СПЕЦ	295
3	Сніданок	Овочеві стр...	Морквяна запіканка	278
4	Сніданок	Страви із яє...	Яйце варене	40
5	Обід	Овочеві стр...	Капустя тушкована	135.5
6	Обід	Напої	Компот із сухофруктів	230
7	Обід	Напої	Компот із сухофруктів СПЕЦ	215
8	Обід	Мясні страви	Котлета м'ясна парова	82
9	Обід	Мясні страви	Котлета м'ясна смажена	90
10	Обід	Друпи страви	Макаронні вироби відварені	205
11	Обід	Друпи страви	Макаронні вироби відварені	273
12	Обід	Бакалія	Сіль	6
13	Обід	Перші страви	Суп картопляний з гречаною к...	357
14	Вечеря	Овочеві стр...	Буряк відварний	105
15	Вечеря	Друпи страви	Каша пшоняна вязка	193
16	Вечеря	Друпи страви	Каша рисова вязка	238
17	Вечеря	Рибні страви	Рибне філе відварне	104
18	Вечеря	Страви із яє...	Сир кисломолочний	60
19	Вечеря	Страви із яє...	Сир кисломолочний з сметаною	62.5

Склад страви:

Блюдо/Продукт	Нето	Відходи х.о.	Брутто	Вага готового п	Одвим.	Показувати окремо в виході
Вівсянка	40,000	0,000	40,000	40,000 г		
Вода	100,000	0,000	100,000	100,000 г		
Молоко	150,000	0,000	150,000	150,000 г		
Цукор	9,000	0,000	9,000	9,000 г		

Коефіцієнти розподілу страви за джерелами фінансування:

Джерело фінансування	Коефіцієнт
НСЗУ	1

Кількість порцій:

Кухня	Підрозділ	Категорія тих, хто харчується	Рацион	Кількість порцій
Кухня	Хірургічне відділення	Нормотрофи	Загальний	41,000
Кухня 2	Відділення паліативної доп...	Нормотрофи	Загальний	17,000

Зберегти | Застосувати | Скасувати

Мал. 2.18.

Калькуляції: редагування

Стр.1 | Тематика | **Страви** | Складський облік | Меню-вимого | Розподіл продуктів

Загальні: **Збереження** | Очистити перелік страв

Страви:

№ з/п	Прийом їжі	Вид страви	Страва	Вихід	Кількість	Енергетична цінність	Нутрієнти		
							Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г
1	Обід	Страви зі св...	Болоньське	200	8,000	51.0	1.27	0.18	11.82
2	Обід	Страви зі св...	Болоньське	120	5,000	30.6	0.76	0.11	7.09
3	Обід	Страви зі св...	Болоньське	170	22,000	43.4	1.08	0.15	10.05
4	Обід	Гарніри	Гречана каша з чебрец...	150	30,000	260.5	8.91	5.43	46.88
5	Обід	Гарніри	Гречана каша з чебрец...	120	5,000	208.4	7.12	4.35	37.51
6	Обід	Перші страви	Морквяний крем-суп	250	13,000	109.7	3.67	2.26	18.37
7	Обід	Перші страви	Морквяний крем-суп	250	22,000	109.7	3.67	2.26	18.37
8	Обід	Фрукти	Фрукти	75	35,000	47.2	0.30	0.30	9.75
9	Обід	Страви з сир...	Хліб житній (порція)	50	8,000	94.5	2.75	0.50	22.25
10	Обід	Страви з сир...	Хліб цільнозерновий (п...	30	5,000	0.0	0.00	0.00	0.00
11	Обід	Страви з сир...	Хліб цільнозерновий (п...	50	22,000	0.0	0.00	0.00	0.00
12	Обід	Напої	Чай з мелісою	150	22,000	0.0	0.00	0.00	0.00
13	Обід	Напої	Чай з мелісою	150	8,000	0.0	0.00	0.00	0.00
14	Обід	Напої	Чай з мелісою	150	5,000	0.0	0.00	0.00	0.00

Склад страви:

Страва/Продукт	Нето	Відходи х.о.	Брутто	Вага гот	Одвим.
Цукор	6,600	0,000	6,600	6,600 г	
Часник	3,400	1,200	4,600	1,680 г	
Яловичина	119,999	0,600	120,599	59,295 г	
Бульон овочевий и.ф				100,000	
Вода	100,000	0,000	100,000	100,000 г	
Лавровий лист	0,004	0,000	0,004	0,004 г	
Морква	5,000	1,250	6,250	5,000 г	
Перець чорний	0,010	0,000	0,010	0,010 г	
Цибуля	2,000	0,320	2,320	2,000 г	

Коефіцієнти розподілу страви за джерелами фінансування:

Джерело фінансування	Коефіцієнт
Дотація	1

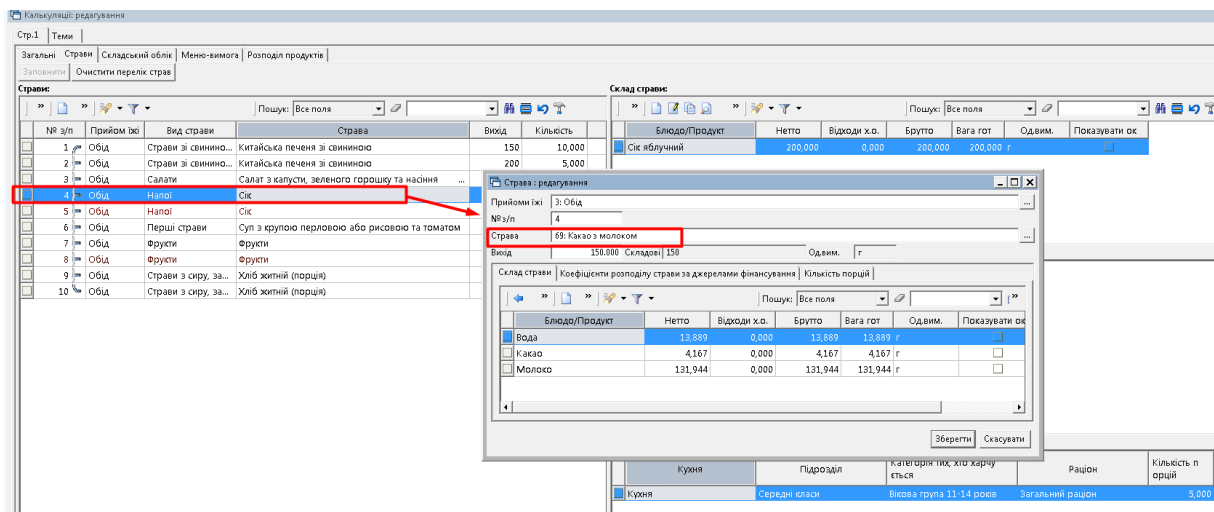
Кількість порцій:

Кухня	Підрозділ	Категорія тих, хто харчується	Рацион
Кухня 1 (школа № 1)	Старші класи (школа 1)	Вікова група 14-18 років	Загальний рацион

Зберегти | Застосувати | Скасувати

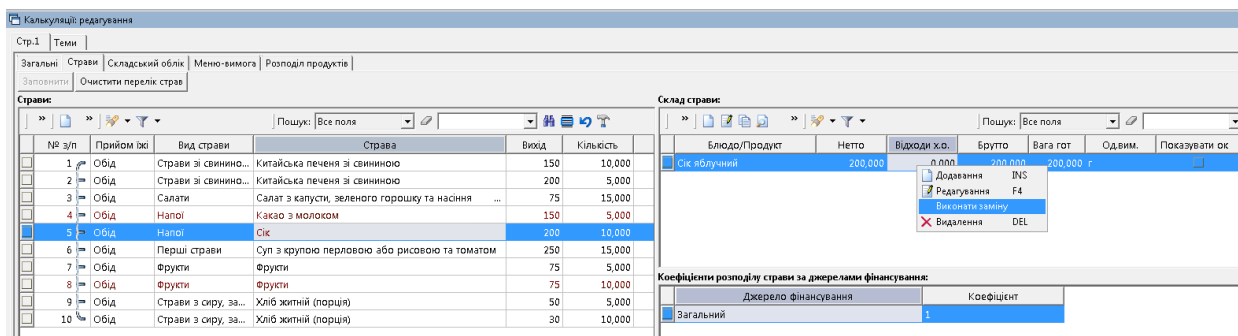
Мал. 2.19.

За потреби змінити страву в меню на іншу або вагу виходу готового продукту оберіть потрібну страву, виконайте **ПКМ** → *Редагувати* та виберіть з довідника страву – замітник (див. малюнок 2.20). При зміні ваги виходу страви програма автоматично перерахує вагу компонентів.

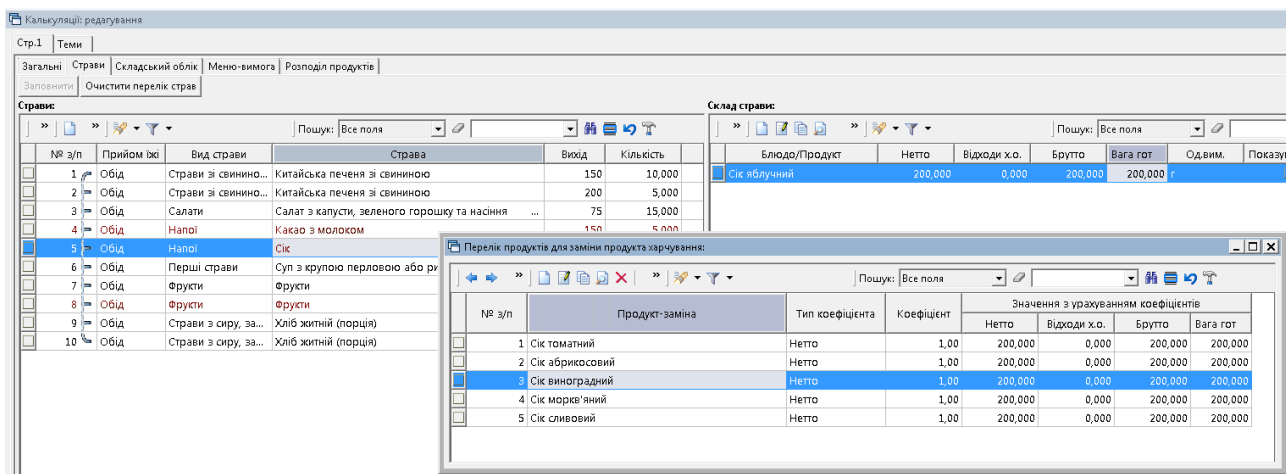


Мал. 2.20.

За потреби використання продукту з довідника взаємозамін оберіть продукт, виконайте ПКМ → *Виконати заміну* (див. малюнок 2.21) та виберіть потрібний продукт (див. малюнок 2.22).



Мал. 2.21.



Мал. 2.22.

Зміни на вкладці «Страви» відображаються іншим кольором (див. малюнок 2.23).

Калькуляція: редагування

Стр.1 Теми

Загальні Страви Складський облік Меню-вимога Розподіл продуктів

Заповнити Очистити перелік страв

Страви

№ з/п	Прийм. об.	Вид страви	Страва	Вихід	Кількість
1	Обід	Страви зі свининою...	Китайська печена зі свининою	150	10,000
2	Обід	Страви зі свининою...	Китайська печена зі свининою	200	5,000
3	Обід	Салати	Салат з капусти, зеленого горошку та насіння ...	75	15,000
4	Обід	Напої	Какао з молоком	150	5,000
5	Обід	Напої	Сік	200	10,000
6	Обід	Перші страви	Суп з крупою перловою або рисовою та томатом	250	15,000
7	Обід	Фрукти	Фрукти	75	5,000
8	Обід	Фрукти	Фрукти	75	10,000
9	Обід	Страви з сиру, за...	Хліб житній (порція)	50	5,000
10	Обід	Страви з сиру, за...	Хліб житній (порція)	30	10,000

Склад страв:

Блюдо/Продукт	Нето	Відходи х.о.	Брутто	Вага гот.	Одним.	Показувати ок
Банан	75,000	0,000	75,000	75,000	г	

Коефіцієнти розподілу страв за джерелами фінансування:

Джерело фінансування	Коефіцієнт
Спеціальний фонд (благодійні)	1

Мал. 2.23.

Перейдіть на вкладку «Складський облік» та виконайте «Заповнити даними документу "Шаблони параметрів обліку"» (див. малюнок 2.24) з можливістю редагування (наприклад, при тимчасовій заміні МВО). На основі вказаних налаштувань програма перевіряє залишки продуктів на рахунках обліку та формує документи руху ТМЦ.

Калькуляція: редагування

Стр.1 Теми

Загальні Страви **Складський облік** Меню-вимога Розподіл продуктів

Заповнити даними документу "Шаблони параметрів обліку" Очистити

Оприбуткування готових страв:

Підрозділ: 1: Школа

МВО: 66: Карнаух Юлія Володимирівна

Рахунок: 18 0 0 ...

Мал. 2.24.

Приклад налаштування шаблону параметрів обліку зображено на малюнку 2.25.

Калькуляція: редагування

Стр.1 Теми

Загальні Страви Складський облік Меню-вимога Розподіл продуктів

Заповнити даними документу "Шаблони параметрів обліку" Очистити

Оприбуткування готових страв:

Підрозділ: 1: Школа

МВО: 66: Карнаух Юлія Володимирівна

Рахунок: 18 0 0 ...

Списання готових страв:

Рахунок: 81 8113 0 ... 2230 ... 1 ... 0 ...

Матеріальні витрати: Продукти харчування: Дотація

Переміщення та списання продуктів харчування:

Звідки						Куди					
код	Підрозділ	назва	код	МВО	назва	код	Підрозділ	назва	код	МВО	назва
2	Склад (школа 1)	50 Мостова Любов Миколаївна	15	1511	1	8	Кухня 1 (школа № 1)	66 Карнаух Юлія Володимирівна	15	1	
9	Склад (школа 2)	88 Оницько Микола Іванович	15	1511	1	7	Кухня 2 (школа № 2)	19 Слюсаренко Алла Володимирівна	15	1	
2	Склад (школа 1)	50 Мостова Люб						66 Карнаух Юлія Володимирівна	15	1	
9	Склад (школа 2)	88 Оницько М						19 Слюсаренко Алла Володимирівна	15	1	
2	Склад (школа 1)	50 Мостова Люб						66 Карнаух Юлія Володимирівна	15	1	
9	Склад (школа 2)	88 Оницько М						19 Слюсаренко Алла Володимирівна	15	1	
7	Кухня 2 (школа № 2)	19 Слюсаренко						66 Карнаух Юлія Володимирівна	15	1	
8	Кухня 1 (школа № 1)	66 Карнаух Юлія						19 Слюсаренко Алла Володимирівна	15	1	
7	Кухня 2 (школа № 2)	19 Слюсаренко						66 Карнаух Юлія Володимирівна	15	1	
8	Кухня 1 (школа № 1)	66 Карнаух Юлія						19 Слюсаренко Алла Володимирівна	15	1	
7	Кухня 2 (школа № 2)	19 Слюсаренко						66 Карнаух Юлія Володимирівна	15	1	
8	Кухня 1 (школа № 1)	66 Карнаух Юлія						19 Слюсаренко Алла Володимирівна	15	1	

Переміщення та списання продуктів харчування: редагування

Вид руху: **Переміщення**

Звідки:

Підрозділ: 9: Склад (школа 2)

МВО: 88: Оницько Микола Іванович

Рахунок: 15 1511 1 ...

Куди:

Підрозділ: 7: Кухня 2 (школа № 2)

МВО: 19: Слюсаренко Алла Володимирівна

Рахунок: 15 1511 1 ...

Зберегти Скасувати

Мал. 2.25.

Для розрахунку потреби продуктів харчування для приготування страв створеного меню перейдіть на вкладку «Меню-вимога» та натисніть «Виконати розподіл». Приклад результату на малюнках 2.26 - 2.27.

Калькуляція: редагування

Стр.1 | Темі

Загальні | Страви | Складський облік | Меню-вимога | Розподіл продуктів

Виконати розподіл | Очистити | Оновити інформацію по цінах з док-ів списання

Пошук

По всіх джерелах фінансування

- 1: Загальний
- 3: НСЗУ
- 4: Благодійна допомога
- 5: Загальний військова комісія
- 7: Бюджет (зберігання)

Кухня	Підрозділ	Категорія тих, хто харчується	Раціон	Кількість порцій
Всього				
Разом (Кухня)				
Кухня	Хірургічне відділення	Нормотрофи	Спеціальний	4,000
Кухня	Хірургічне відділення	Нормотрофи	Загальний	44,000
Разом (Кухня 2)				
Кухня 2	Неврологічне геріатричне відділення	Нормотрофи	Спеціальний	1,000
Кухня 2	Неврологічне геріатричне відділення	Нормотрофи	Загальний	11,000
Кухня 2	Відділення гепатології	Нормотрофи	ІПС	11,000
Кухня 2	Відділення гепатології	Нормотрофи	Спеціальний	3,000

Режими відображення кількостей:

- ☐ В одиницях виміру продуктів харчування
- ☒ В складських одиницях виміру

Пошук: Все поля

Меню	Приймач	Страва	Вихід	Кількість п	Барашко	Буряк	Вівсянка	Вода	Горох	Гриб	Капуста	Картопля	кефір	Кісь сир	Куря	Манка	Масло вершкове	Мінер	Молоко
Обід	Кефір (меню)		200	11,000									2,200						
Обід	Кісь ІПС		200.5	11,000				2,013						0,138					
Обід	Комлот з куряти і родзинок ІПС		200	11,000				2,035							0,083				
Обід	Котлета м'ясна парова		75	10,000															0,099
Обід	Котлета м'ясна парова		82	127,000															1,270
Обід	Морква відварна		111	137,000															
Обід	Сіль		6	137,000															
Обід	Суп гороховий		353	137,000				30,140	3,836			12,741							
Обід	Суп овочевий ІПС		201	11,000				0,770			0,583	1,023				0,028	0,028		
Обід	Яблуко свіже		200	137,000															
Вечеря	Буряк відварний		105	137,000		16,440													
Вечеря	Каша манна ІПС		200	11,000				1,870								0,330			
Вечеря	Каша пшенична в'язка		243	10,000				2,000									0,050		
Вечеря	Каша рисова в'язка		238	127,000				25,400									0,635		
Вечеря	Куриний окорок відварений		100	137,000															
Вечеря	Сирна запіканка		83	127,000												0,700	0,192	1,270	
Вечеря	Сирна запіканка СПЕЦ		75	10,000												0,047	0,010	0,093	
Разом до видачі					0,685	16,440	0,330	79,848	3,836	0,400	0,583	45,000	2,200	0,138	0,083	6,691	1,461	5,500	29,720
Ціна складські од...					0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
На суму					0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000

Зберегти | Застосувати | Скасувати

Мал. 2.26.

Калькуляція: редагування

Стр.1 | Темі

Загальні | Страви | Складський облік | Меню-вимога | Розподіл продуктів

Виконати розподіл | Очистити | Оновити інформацію по цінах з док-ів списання

Пошук

По всіх джерелах фінансування

- 1: Загальний
- 2: Спец фонд
- 5: Спеціальний фонд (благодійні)

Кухня	Підрозділ	Категорія тих, хто харчується	Раціон	Кількість порцій
Разом (Кухня)				
Кухня	Середні класи	Вікова група 11-14 років	Загальний раціон	5,000
Кухня	Молодші класи	Вікова група 6-11 років	Загальний раціон	10,000

Режими відображення кількостей:

- ☐ В одиницях виміру продуктів харчування
- ☒ В складських одиницях виміру

Пошук: Все поля

Меню	Приймач	Страва	Вихід	Кількість	Горошок зе	Імбир сир	Какао	Капуста	Картопля	Кориця	Крохмаль	Крупа рис	Куряма	Масло верш	Молоко
Обід	Какао з молоком		150	5,000				0,021							0,660
Обід	Китайська печеня зі свининою		150	10,000		0,004			0,778	0,005	0,016		0,004		
Обід	Китайська печеня зі свининою		200	5,000		0,003			0,519	0,003	0,010		0,003		
Обід	Салат з капусти, зеленого горошку та насіння		75	15,000	0,135				1,218						
Обід	Сік		200	10,000											
Обід	Суп з крупною перловкою або рисовою та томатом		250	15,000					1,262			0,101		0,051	
Обід	Фрукти		75	5,000											
Обід	Фрукти		75	10,000											
Обід	Хліб житній (порція)		30	10,000											
Обід	Хліб житній (порція)		50	5,000											
Разом					0,135	0,007	0,021	1,217	2,558	0,009	0,026	0,101	0,007	0,050	0,660
Разом до видачі					0,136	0,007	0,021	1,217	2,558	0,009	0,026	0,101	0,007	0,050	0,660
В тому числі кількість заок...					0,001	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Ціна (складські одвнм)					0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
На суму					0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000

Зберегти | Застосувати | Скасувати

Мал. 2.27

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ!

Дані рядків «Ціна (складські од.виміру)» та «На суму» відображаються після формування документів руху ТМЦ (див. розділ 4 цієї Інструкції).

На вкладці «Розподіл продуктів» відображається розподіл продуктів в стравах в розрізі джерел фінансування з можливістю виконувати заміну використання продуктів, отриманих з різних джерел фінансування. Щоб переглянути розподіл натисніть «Оновити залишки». Зазначте папки для відбору інформації (див. малюнок 2.28).

Введіть дані для відбору інформації

Папка документів PM Внутрішнє переміщення

Папка документів PZ 36 Списання продуктів харчування

Зберегти Скасувати

Мал. 2.28. Приклад відбору папок документів руху продуктів харчування

Результат виконання відображений на малюнку 2.29.

Калькуляція: рахування

Стр.1 | Темі

Загальні | Страви | Складський облік | Меню-вимого | Розподіл продуктів

Оновити залишки на дату вказі 24.01.2022 показувати довідкові рядки

Пошук: Все поля

код	назва	Одвим.	Потреба	Нестача	в т.ч. за джерелами фінансування												
					Загальний			Спец. фонд			Спеціальний фонд (благодій)						
					Потреба	на кухні	зі складу	Нестача	Потреба	на кухні	зі складу	Нестача	Потреба	на кухні	зі складу	Нестача	
11	Кухня	Аніс сушений	кг	0,002	0,002	0,002			0,002	0,000							
11	Кухня	Банан	кг	0,750	0,750								0,750				0,750
11	Кухня	Вода	л	2,939				2,147		0,792							
11	Кухня	Горішок зелений с/м	кг	0,136	0,136			0,095		0,095			0,041				
11	Кухня	Імбир сушений	кг	0,007	0,007	0,006			0,006	0,001			0,001				
11	Кухня	Какао	кг	0,021	0,021			0,021									
11	Кухня	Капуста	кг	1,217	1,217	0,852			0,852	0,365			0,365				
11	Кухня	Картопля	кг	2,558	2,050	2,050			2,050	0,508			0,508				
11	Кухня	Корінь	кг	0,009	0,009	0,008			0,008	0,001			0,001				
11	Кухня	Корінь	кг	0,026	0,023	0,023		0,023					0,003				
11	Кухня	Курма рис	кг	0,101	0,071	0,071			0,071	0,030			0,030				
11	Кухня	Курма	кг	0,007	0,007	0,006			0,006	0,001			0,001				
11	Кухня	Масло вершкове	кг	0,050	0,035	0,035		0,035				0,015					
11	Кухня	Молоко	л	0,660	0,660	0,660											
11	Кухня	Морква	кг	0,233	0,210	0,210		0,210		0,023			0,023				
11	Кухня	Насіння соняшника	кг	0,056	0,039	0,039			0,039	0,017			0,017				
11	Кухня	Олія	л	0,058	0,058	0,044			0,044	0,014			0,014				
11	Кухня	Орегано сушений	кг	0,007	0,007	0,005			0,005	0,002			0,002				

Пошук: Все поля

Стр.	Вид	Кількість п. од.	Вага	Кухня	Підрозділ	Категорія тих, хто харчується	Рацион	Приємні їжі	Джерело фінансування		
		На одну особу	Всього								
1	Китайська печеня з свини...	150	10,000	0,001	0,078	Кухня	Молоді класи	Вікова група 6-11 років	Загальний раціон	Обід	Загальний
2	Китайська печеня з свини...	150	10,000	0,001	0,078	Кухня	Молоді класи	Вікова група 6-11 років	Загальний раціон	Обід	Спец. фонд
3	Китайська печеня з свини...	200	5,000	0,093	0,467	Кухня	Середні класи	Вікова група 11-14 років	Загальний раціон	Обід	Загальний
4	Китайська печеня з свини...	200	5,000	0,010	0,052	Кухня	Середні класи	Вікова група 11-14 років	Загальний раціон	Обід	Спец. фонд
5	Суп з крупною перловкою а...	250	10,000	0,059	0,589	Кухня	Молоді класи	Вікова група 6-11 років	Загальний раціон	Обід	Загальний
6	Суп з крупною перловкою а...	250	10,000	0,025	0,252	Кухня	Молоді класи	Вікова група 6-11 років	Загальний раціон	Обід	Спец. фонд
7	Суп з крупною перловкою а...	250	5,000	0,059	0,294	Кухня	Середні класи	Вікова група 11-14 років	Загальний раціон	Обід	Загальний
8	Суп з крупною перловкою а...	250	5,000	0,025	0,126	Кухня	Середні класи	Вікова група 11-14 років	Загальний раціон	Обід	Спец. фонд

Зберегти Векторізувати Скоротити

Мал. 2.29. Приклад формування залишків продуктів в розрізі ДФ

Розглянемо порядок дій для зміни джерела фінансування. Наприклад, для приготування страви потрібно використати продукт «Масло вершкове», що на складі отриманий з загального фонду. Для цього оберіть потрібний рядок та джерело фінансування, виконайте ПКМ → *Перенести на інше джерело фінансування* (див. малюнок 2.30) та оберіть потрібне джерело фінансування (див. малюнок 2.31).

Калькуляція: рахування

Стр.1 Темі

Загальні | Страви | Складський облік | Меню-вимого | Розподіл продуктів

Оновити залишки на дату вказі 24.01.2022 показувати довідкові рядки

Пошук: Все поля

Кухня		Продукт		Потреба	Нестача	в т.ч. за джерелами фінансування											
код	назва	назва	одвим.			Загальний			Спец фонд			Спеціальний фонд (благодій)					
						Потреба	на кухні	зі складу	Нестача	Потреба	на кухні	зі складу	Нестача	Потреба	на кухні	зі складу	Нестача
11	Кухня	Горішок зелений с/м	кг	0,136	0,136	0,095				0,095	0,041			0,041			
11	Кухня	Імбир сушений	кг	0,007	0,007	0,006				0,006	0,001			0,001			
11	Кухня	Какао	кг	0,021	0,021	0,021		0,021									
11	Кухня	Капуста	кг	1,217	1,217	0,852			0,852	0,365				0,365			
11	Кухня	Картопля	кг	2,558	2,050	2,050			2,050	0,508			0,508				
11	Кухня	Корінь	кг	0,009	0,009	0,008			0,008	0,001				0,001			
11	Кухня	Корінь	кг	0,026	0,023	0,023		0,023		0,003				0,003			
11	Кухня	Курма рис	кг	0,101	0,071	0,071			0,071	0,030			0,030				
11	Кухня	Курма	кг	0,007	0,007	0,006			0,006	0,001				0,001			
11	Кухня	Масло вершкове	кг	0,050	0,035	0,035		0,035		0,015				0,015			
11	Кухня	Молоко	л	0,660	0,660	0,660			0,660								
11	Кухня	Морква	кг	0,233	0,210	0,210		0,210		0,023			0,023				
11	Кухня	Насіння соняшника	кг	0,056	0,039	0,039			0,039	0,017			0,017				
11	Кухня	Олія	л	0,058	0,044	0,044			0,044	0,014			0,014				
11	Кухня	Орегано сушений	кг	0,007	0,007	0,005			0,005	0,002			0,002				
11	Кухня	Свинина	кг	0,833	0,750	0,750		0,750		0,083			0,083				
11	Кухня	Сік виноградний	кг	2,000	2,000	2,000			2,000								
11	Кухня	Сіль	кг	0,016	0,012	0,012		0,012		0,004			0,004				

Перенести на інші джерела фінансування

Пошук: Все поля

Стр.	Вид	Кількість п. од.	Вага	Кухня	Підрозділ	Категорія тих, хто харчується	Рацион	Приємні їжі	Джерело фінансування		
		На одну особу	Всього								
1	Суп з крупною перловкою а...	250	10,000	0,001	0,078	Кухня	Молоді класи	Вікова група 6-11 років	Загальний раціон	Обід	Загальний
2	Суп з крупною перловкою а...	250	10,000	0,001	0,078	Кухня	Молоді класи	Вікова група 6-11 років	Загальний раціон	Обід	Спец. фонд
3	Суп з крупною перловкою а...	250	5,000	0,002	0,012	Кухня	Середні класи	Вікова група 11-14 років	Загальний раціон	Обід	Загальний
4	Суп з крупною перловкою а...	250	5,000	0,001	0,005	Кухня	Середні класи	Вікова група 11-14 років	Загальний раціон	Обід	Спец. фонд

Зберегти Векторізувати Скоротити

Мал. 2.30.

Калькуляція: редагування

Стр.1 | Темі

Загальні | Страви | Складський облік | Меню-вимога | Розподіл продуктів

Оновити залишки | на дату видачі | 24.01.2022 | показувати довідкові рядки

Пошук: Все поля

Кухня	код	назва	Продукт	Назва	Одвим.	Потреба	Нестача	в т.ч. за джерелами фінансування											
								Загальний			Спец фонд			Спеціальний					
								Потреба	на кухні	зі складу	Нестача	Потреба	на кухні	зі складу	Нестача	Потреба	на кухні		
11	Кухня	Горошок зелений с/м	кг			0,136	0,136	0,095				0,095	0,041			0,041			
11	Кухня	Імбир сушений	кг			0,007	0,007	0,006				0,006	0,001			0,001			
11	Кухня	Какао	кг			0,021		0,021		0,021									
11	Кухня	Капуста	кг			1,217	1,217	0,852				0,852	0,365			0,365			
11	Кухня	Картопля	кг			2,558	2,050	2,050				2,050	0,508		0,508				
11	Кухня	Кориця	кг			0,009	0,009	0,008				0,008	0,001			0,001			
11	Кухня	Крохмаль	кг			0,026	0,003	0,023		0,023		0,003				0,003			
11	Кухня	Крупа рис	кг			0,101	0,071	0,071				0,071	0,030		0,030				
11	Кухня	Куркума	кг			0,007	0,007	0,006				0,006	0,001			0,001			
11	Кухня	Масло вершкове	кг			0,050	0,035	0,035				0,035	0,015		0,015				
11	Кухня	Молоко	л			0,660	0,660	0,660				0,660							
11	Кухня	Морква	кг																
11	Кухня	Насіння соняшника	кг																
11	Кухня	Олія	л																
11	Кухня	Орегано сушений	кг																
11	Кухня	Свинина	кг																
11	Кухня	Сік виноградний	кг																
11	Кухня	Сіль	кг																
11	Кухня	Томатне пюре	кг																
11	Кухня	Хліб житній	кг																
11	Кухня	Цибуля	кг																
11	Кухня	Яблука	кг																

Вибір джерела фінансування, яким потрібно замінити

Що замінити: 2: Спец фонд

Кількість замінити: 0,015 кг

Кількість після заміни: 0,001

Разом до видачі: 0,015

Разом до видачі: 0,000

В тому числі: заокруглення в котлі: 0,000

В тому числі: заокруглення в котлі: 0,000

заокруглення при випиці: 0,000

заокруглення при випиці: 0,000

до заокруглень: 0,015

до заокруглень: 0,000

Оберіть джерело фінансування, яким буде замінено:

Джерело фінансування	Яким замінити	Залишок
€ на кухні	<input type="checkbox"/>	
€ на складі	<input type="checkbox"/>	
Загальний	<input checked="" type="checkbox"/>	142,176
Спец фонд	<input type="checkbox"/>	4,794
Інші джерела фінансув...	<input type="checkbox"/>	
Спеціальний фонд (су...	<input type="checkbox"/>	
Лікарняні	<input type="checkbox"/>	
Спеціальний фонд (бл...	<input type="checkbox"/>	
Чорнобильська відпу...	<input type="checkbox"/>	

Зберегти Скасувати

Мал. 2.31.

Приклад результату відображено на малюнку 2.32.

Калькуляція: редагування

Стр.1 | Темі

Загальні | Страви | Складський облік | Меню-вимога | Розподіл продуктів

Оновити залишки | на дату видачі | 24.01.2022 | показувати довідкові рядки

Пошук: Все поля

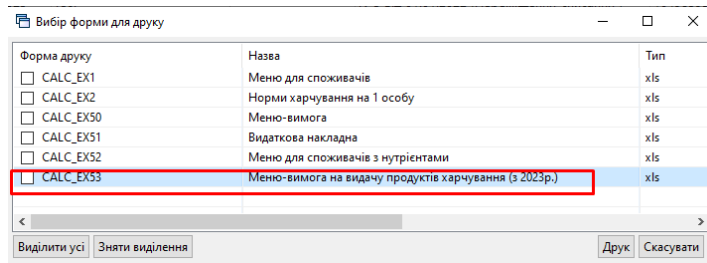
Кухня	код	назва	Продукт	Назва	Одвим.	Потреба	Нестача	в т.ч. за джерелами фінансування											
								Загальний			Спец фонд			Спеціальний фонд (благодійні)					
								Потреба	на кухні	зі складу	Нестача	Потреба	на кухні	зі складу	Нестача	Потреба	на кухні	зі складу	Нестача
11	Кухня	Какао	кг			0,021		0,021											
11	Кухня	Капуста	кг			1,217	1,217	0,852				0,852	0,365			0,365			
11	Кухня	Картопля	кг			2,558	2,050	2,050				2,050	0,508		0,508				
11	Кухня	Кориця	кг			0,009	0,009	0,008				0,008	0,001			0,001			
11	Кухня	Крохмаль	кг			0,026	0,003	0,023		0,023		0,003				0,003			
11	Кухня	Крупа рис	кг			0,101	0,071	0,071				0,071	0,030		0,030				
11	Кухня	Куркума	кг			0,007	0,007	0,006				0,006	0,001			0,001			
11	Кухня	Масло вершкове	кг			0,050	0,035	0,035				0,035	0,000						
11	Кухня	Молоко	л			0,660	0,660	0,660											
11	Кухня	Морква	кг			0,233		0,210				0,210	0,023		0,023				
11	Кухня	Насіння соняшника	кг			0,056	0,056	0,039				0,039	0,017			0,017			
11	Кухня	Олія	л			0,058	0,058	0,044				0,044	0,014			0,014			
11	Кухня	Орегано сушений	кг			0,007	0,007	0,005				0,005	0,002			0,002			
11	Кухня	Свинина	кг			0,833		0,750				0,750	0,083		0,083				
11	Кухня	Сік виноградний	кг			2,000	2,000	2,000				2,000							
11	Кухня	Сіль	кг			0,016		0,012		0,012		0,004		0,004					
11	Кухня	Томатне пюре	кг			0,076	0,076	0,053				0,053	0,023			0,023			
11	Кухня	Хліб житній	кг			0,550	0,550	0,550				0,550							
11	Кухня	Цибуля	кг			0,328	0,328	0,271				0,271	0,057			0,057			
11	Кухня	Яблука	кг			0,375	0,375	0,375				0,375							

Страва	Вихід	Кількість п арцій	Вага		Кухня	Підрозділ	Категорія тих, хто харчується	Раціон	Прийом їжі	Джерело фінансування
			На одну особу	Всього						
Суп з крупою перловою а...	250	10,000	0,002	0,024	Кухня	Молодші класи	Вікова група 6-11 років	Загальний раціон	Обід	Загальний
Суп з крупою перловою а...	250	10,000	0,001	0,010	Кухня	Молодші класи	Вікова група 6-11 років	Загальний раціон	Обід	Чорнобильська відпустка
Суп з крупою перловою а...	250	5,000	0,002	0,012	Кухня	Середні класи	Вікова група 11-14 років	Загальний раціон	Обід	Загальний
Суп з крупою перловою а...	250	5,000	0,000	0,000	Кухня	Середні класи	Вікова група 11-14 років	Загальний раціон	Обід	Спец фонд
Суп з крупою перловою а...	250	5,000	0,001	0,005	Кухня	Середні класи	Вікова група 11-14 років	Загальний раціон	Обід	Чорнобильська відпустка

Мал. 2.32.

Після виконання всіх розрахунків збережіть документ «Калькуляція».

Для друку меню-вимоги на видачу продуктів харчування виконайте ПКМ → Друк → Друк екземпляра документа, оберіть вид друкованої форми документа «Меню-вимога» (див. малюнок 2.33) та зазначте параметри відбору інформації (див. малюнок 2.34).



Мал. 2.33. Приклад відбору друкованої форми

Лікар(дітсестра): 22: Данік Тетяна Іванівна

Прийняв: 19: Слюсаренко Алла Володимирівна

Видав: 88: Онищенко Микола Іванович

Джерело фінансування: Для всіх

Що друкувати:

	Кухня
<input checked="" type="checkbox"/>	Разом (Кухня 2 (школа № 2))
<input type="checkbox"/>	Разом (Кухня 1 (школа № 1))

Мал. 2.34. Приклад відбору даних для друку меню-вимоги

Фрагмент друкованої форми меню-вимоги на малюнку 2.35.

Для друку меню на день виконайте ПКМ → Друк → Друк екземпляра документа, оберіть документ «Меню для споживачів» та зазначте параметри відбору інформації (формується в розрізі підрозділів та раціонів) (див. малюнок 2.36).

Мал. 2.36. Приклад відбору для друку
Фрагмент друкованої форми меню зображено на малюнках 2.37, 2.38.

Установа	Комунальне некомерційне підприємство		
код за ЄДРПОУ	01993931		
Підрозділ	Хірургічне відділення		
Раціон	Загальний		
Меню			
09 листопада 2021 р.			
Прийом їжі	Вид страви	Страва	Категорія тих, хто харчується
			Нормотрофи
Сніданок	Страви із яєць, сиру кисломолочного	Омлет	83
	Молочні страви	Каша манна молочна	303
Обід	Перші страви	Суп гороховий	353
	Овочеві страви	Картопляне пюре	207
		Морква відварна	111
	Мясні страви	Котлета м'ясна парова	82
	Фрукти	Яблуко свіже	200
	Бакалія	Сіль	6
Вечеря	Овочеві страви	Бурак відварний	105
	Другі страви	Каша рисова вязка	238
	Мясні страви	Куриний окорок відварений	100
	Страви із яєць, сиру кисломолочного	Сирна запіканка	83

Мал. 2.37.

Установа	ЗАКЛАД ОСВІТИ ШКОЛА					
код за ЄД	22984899					
Підрозділ	По всім					
Раціон	Загальний раціон					
Меню						
01 листопада 2022 р.						
Прийом їжі	Вид страви	Страва	Категорія тих, хто харчується			
			Вікова група 6-11 років	Вікова група 11-14 років	Вікова група 14-18 років	Од. вим.
Обід	Перші страви	Морквяний крем-суп	250	250	250	г
	Гарніри	Гречана каша з чебрецем	120	150	150	г
	Напої	Чай з мелісою	150	150	150	г
	Страви з сиру, запіканки, борошняні страви	Хліб житній (порція)			50	г
		Хліб цільнозерновий (порція)	30	50		г
	Фрукти	Фрукти	75	75	75	г
	Страви зі свининою або яловичиною	Болоньезе	120	170	200	г
(підпис керівника установи)						

Мал. 2.38.

3. ПРИБУТКУВАННЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ (ДОКУМЕНТ ТИПУ РН)

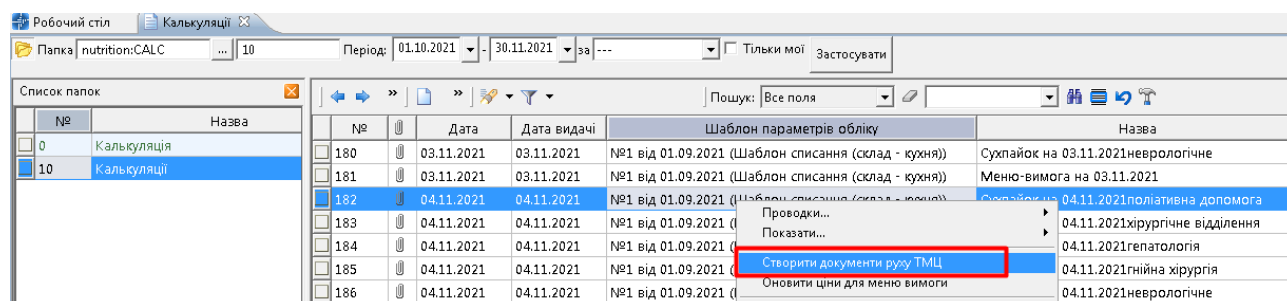
Підсистема «Управління торгівлею та ТМЦ»

Первинні документи → Документи → Прибуткування ТМЦ

Докладно про прибуткування продуктів харчування описано в Розділі 2 Інструкції користувача з обліку ТМЦ.

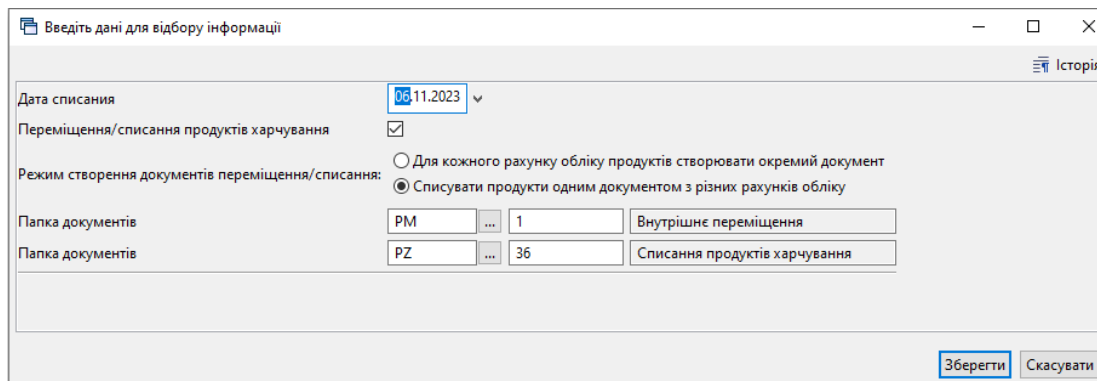
4. ДОКУМЕНТИ РУХУ ТМЦ (ДОКУМЕНТ ТИПУ РМ, РЗ)

Для створення документів по переміщенню та списанню продуктів харчування оберіть потрібні документи «Калькуляція» та виконайте **ПКМ** → *Створити документи руху ТМЦ* (див. малюнок 4.1). Документи формуються у відповідності з попередньо налаштованим шаблоном та властивостями папок документів руху ТМЦ.



Мал. 4.1.

Зазначте «галочками» які саме документи потрібно сформувати, оберіть режим формування та папки документів (див. малюнок 4.2). Натисніть «Зберегти».



Мал. 4.2.

Зверніть увагу на повідомлення програми щодо формування документів з рядками для відкладеного розцінювання у випадку нестачі на залишках продуктів для списання (див. малюнки 4.3, 4.4) та за потреби, відображення списку продуктів з відповідною ознакою (див. малюнок 4.5).

Увага!

Історія

На дату 2021.07.05 недостатньо залишків продуктів для списання:

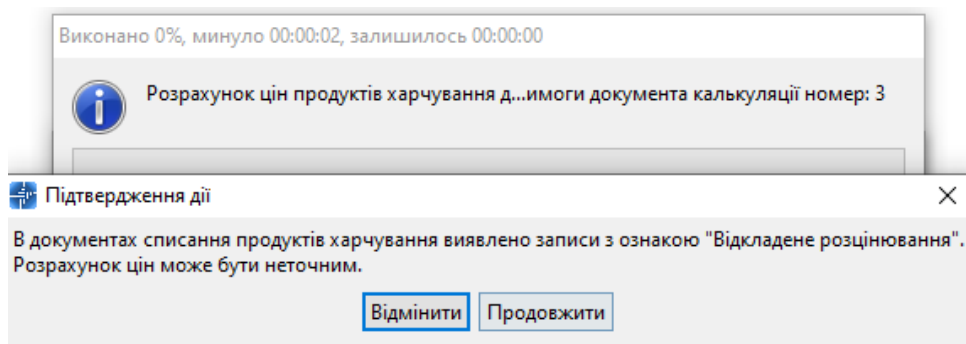
Продукт харчування	Джерело фінансування	Од.вим.	Кількість		
			Потреба	В наявності	Не вистачає
				Склад	
<input type="checkbox"/> 60.015: Молоко	Спеціальний	кг	18,416	1,000	17,416
<input checked="" type="checkbox"/> 60.021: Яйця	Загальний	кг	0,274	0,000	0,274
<input type="checkbox"/> 60.002: Капуста квашена	Загальний	кг	0,022	0,000	0,022
<input type="checkbox"/> 60.036: Вода	Спеціальний	кг	10,154	0,000	10,154
<input type="checkbox"/> 60.034: Цибуля зелена	Спеціальний	кг	0,302	0,100	0,202
<input type="checkbox"/> 60.021: Яйця	Спеціальний	кг	2,464	0,000	2,464
<input type="checkbox"/> 60.047: Булка	Спеціальний	шт	45,000	15,000	30,000
<input type="checkbox"/> 60.015: Молоко	Загальний	кг	2,046	0,000	2,046
<input type="checkbox"/> 60.036: Вода	Загальний	кг	1,128	0,000	1,128
<input type="checkbox"/> 60.002: Капуста квашена	Спеціальний	кг	0,194	0,000	0,194

Якщо продовжити, то в рядках списання продуктів, яких не вистачає, буде проставлено ознаку "Відкладене розцінювання".

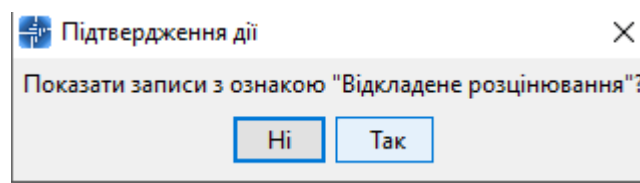
Продовжити

Скасувати

Мал. 4.3.

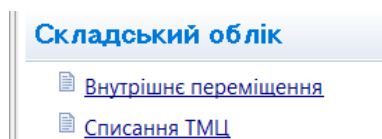


Мал. 4.4.



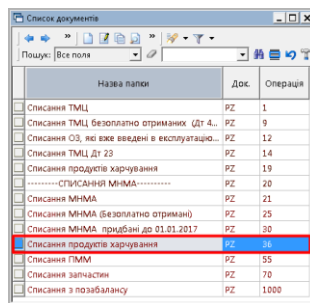
Мал. 4.5.

Для перегляду сформованих документів оберіть відповідний пункт на панелі керування (див. малюнок 4.6) або перейдіть до підсистеми «**Управління торгівлею та ТМЦ**».

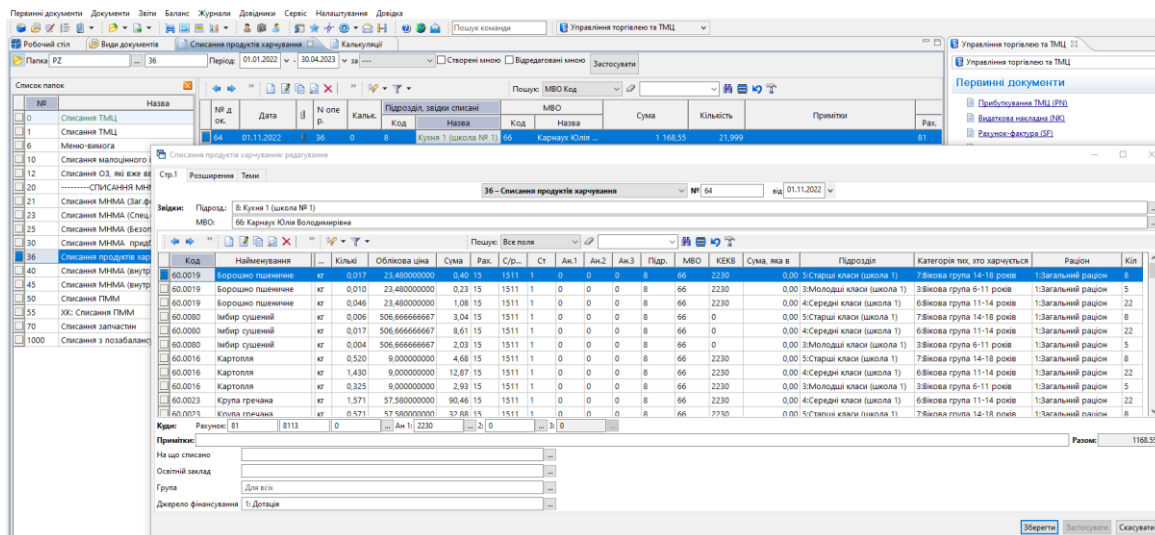


Мал. 4.6.

Наприклад, оберіть *Складський облік* → *Списання ТМЦ*. Перейдіть в папку документів «Списання продуктів харчування» PZ 36.



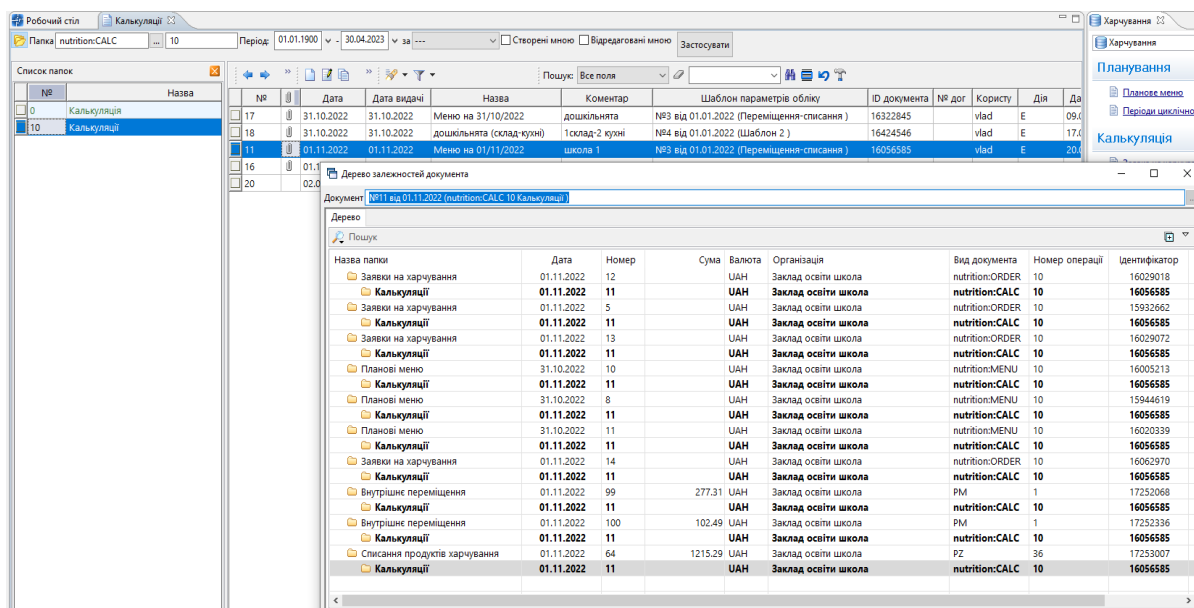
Мал. 4.7. Перехід до папки документів на списання продуктів харчування



Мал. 4.8. Приклад відображення документу списання

4.1. Перегляд пов'язаних документів

Для перегляду пов'язаних документів натисніть на значок «скріпки» на обраному документі (див. малюнок 4.9).



Мал. 4.9.

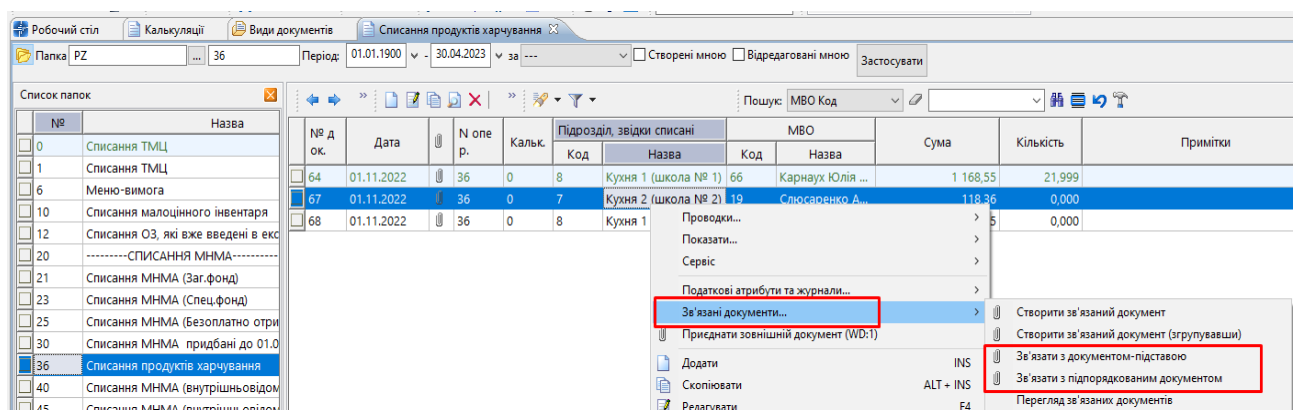
За допомогою контекстного пункту меню можна переглянути чи відредагувати пов'язаний документ або перейти у папку відповідного документа (див. малюнок 4.10).

Заявки на харчування	01.11.2022	14		УАН	Заклад освіти школа	nutrition:ORDER	10	16062970
Калькуляції	01.11.2022	11		УАН	Заклад освіти школа	nutrition:CALC	10	16056585
Внутрішні переміщення	01.11.2022	99	277.31			PM	1	17252068
Калькуляції	01.11.2022	11				nutrition:CALC	10	16056585
Внутрішні переміщення	01.11.2022	100	102.49			PM	1	17252336
Калькуляції	01.11.2022	11				nutrition:CALC	10	16056585
Списання продуктів харчування	01.11.2022	64	1215.29			PZ	36	17253007
Калькуляції	01.11.2022	11		УАН	Заклад освіти школа	nutrition:CALC	10	16056585

Мал. 4.10.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ!

ПКМ → *Видалити зв'язок* виконують лише у випадку наявності помилкового дерева пов'язаних документів. Для створення нових зв'язків між документами з урахуванням залежності оберіть потрібні документи та виконайте **ПКМ** → *Зв'язані документи* → *Зв'язати з документом-підставою* або *Зв'язати з підпорядкованим документом* (див. малюнок 4.11).



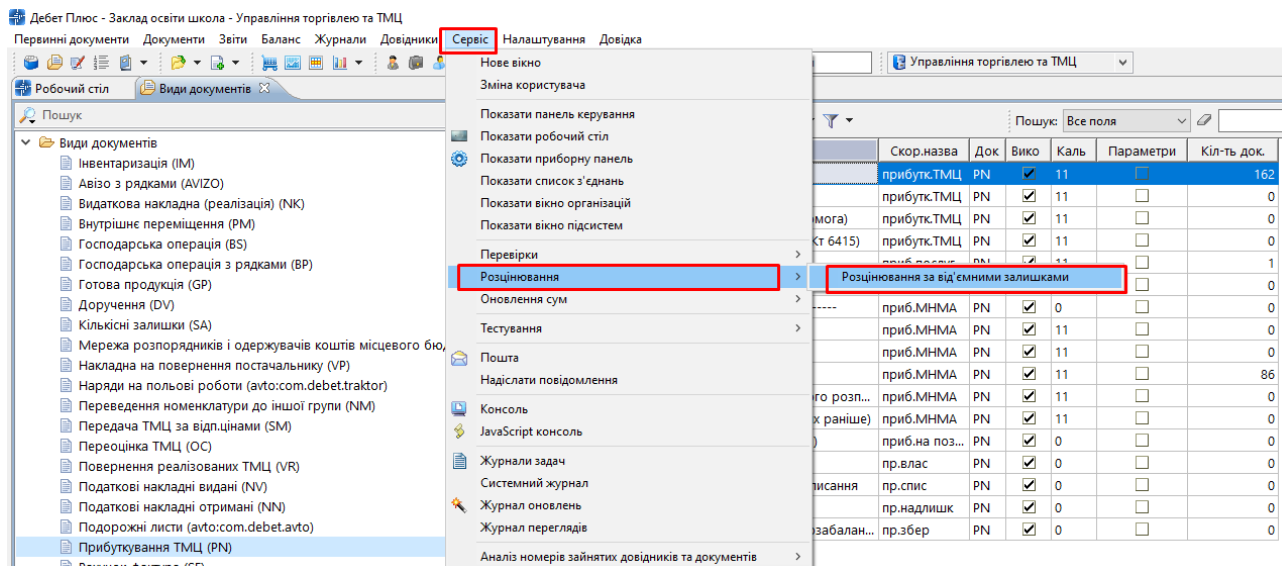
Мал. 4.11.

4.2. Розцінювання за від'ємними залишками

Підсистема «Управління торгівлею та ТМЦ»

У випадку створення документа PZ «Списання продуктів харчування» з нульовою обліковою ціною в рядках, необхідно створити документ прибуткування ТМЦ (PN) (див. розділ 3 цієї Інструкції) та виконати розцінювання.

Сервіс → *Розцінювання* → *Розцінювання за від'ємними залишками* (див. малюнок 4.12).



Мал. 4.12.

Зазначте дані для виконання (див. малюнок 4.13):

- ✓ Номенклатура – оберіть потрібну номенклатуру або номенклатурну групу;
- ✓ Підрозділ, МВО – зазначте за потреби;
- ✓ Рахунок – зазначте за потреби;
- ✓ Дата початку періоду та Дата кінця періоду – це період дат, за який створювались документи прибуткування та створюються документи руху ТМЦ;
- ✓ Шаблон та Номер операції – за потреби оберіть документ, для якого виконується зміна облікової ціни;
- ✓ Переформовувати бух.проводки по зміненим документам – у випадку зазначеної «галочки» проводки за документом сформуються автоматично.

Мал. 4.13.

5. ФОРМУВАННЯ ЗВІТІВ

Докладніше формування звітів описано в Інструкції користувача з обліку ТМЦ

5.1. Відомість залишків

Підсистема «Управління торгівлею та ТМЦ»

Звіти → Відомість залишків → Розрахунок

Зазначте параметри відбору інформації (див. малюнок 5.1).

Введіть дані для відбору інформації

З підсумками по: 1 Підр+МВО

Дата: 31.07.2020

Номенклатура: За всіма номенклатурами

Серійний номер:

Ціна: 0.000000000

Підрозділ: Для всіх

МВО: 10: Петренко Г.П.

Рахунок: 20 201 12

Постачальник: Для всіх

Валюта: UAH Національна валюта

КЕКВ: Для всіх

Приналежність номенклатур до класів ТМЦ: не враховувати

Класи ТМЦ, для яких розраховувати параметри

Код	Назва
-----	-------

OK Скасувати

Мал. 5.1. Приклад відбору інформації

Підрозділ МВО Номенклатура	Серійний №	Артикул	Штрихкод	Ціна	Середня ціна	Кількість	в т.ч. не в резерві	Виписано	Од.	Сума	Сума по сер еднім
Всього				1 847,330456...		1 420,191	1 420,191			26 812,35	26 812,35
1: Склад				1 847,330456...		1 420,191	1 420,191			26 812,35	26 812,35
10: Петренко Г.П.				1 847,330456...		1 420,191	1 420,191			26 812,35	26 812,35
60.001 Буряк				6,130530973	6,130530973	4,520	4,520	кг		27,71	27,71
60.003 Картопля				13,000031088	13,000031088	96,499	96,499	кг		1 254,49	1 254,49
60.004 Цибуля				7,999974625	7,999974625	78,819	78,819	кг		630,55	630,55
60.006 Олія				27,450029708	27,450029708	346,706	346,706	кг		9 517,09	9 517,09
60.007 Свинина				120,000000000	120,000000000	6,000	6,000	кг		720,00	720,00
60.008 Сметана				50,399328859	50,399328859	2,980	2,980	кг		150,19	150,19
60.009 Томатне пюре				43,999694796	43,999694796	13,106	13,106	кг		576,66	576,66
60.010 Сіль				6,299973353	6,299973353	131,345	131,345	кг		827,47	827,47
60.011 Морква				7,000000000	7,000000000	5,960	5,960	кг		41,72	41,72
60.012 Хліб пшеничний				12,342893563	12,342893563	7,845	7,845	кг		96,83	96,83
60.013 Масло вершкове				148,201183432	148,201183432	3,380	3,380	кг		500,92	500,92
60.014 Макаронні вироби				13,990073145	13,990073145	19,140	19,140	кг		267,77	267,77
60.016 Маргарин				30,000000000	30,000000000	1,000	1,000	кг		30,00	30,00
60.017 Перець солодкий				18,600000000	18,600000000	10,000	10,000	кг		186,00	186,00
60.018 Хліб житній				98,666666667	98,666666667	1,050	1,050	кг		103,60	103,60
60.019 Борошно пшеничне				11,000000000	11,000000000	28,570	28,570	кг		314,27	314,27
60.020 Курятина				56,000000000	56,000000000	3,000	3,000	кг		168,00	168,00
60.022 Крупа вівсяна				24,200266868	24,200266868	17,237	17,237	кг		417,14	417,14
60.023 Крупа гречана				22,000000000	22,000000000	27,770	27,770	кг		610,94	610,94
60.024 Крупа перлова				10,079862715	10,079862715	30,302	30,302	кг		305,44	305,44
60.025 Крупа манна				13,900000000	13,900000000	5,200	5,200	кг		72,28	72,28
60.026 Крупа рис				20,950149127	20,950149127	9,388	9,388	кг		196,68	196,68
60.027 Крупа ячнева				10,849598163	10,849598163	5,226	5,226	кг		56,70	56,70

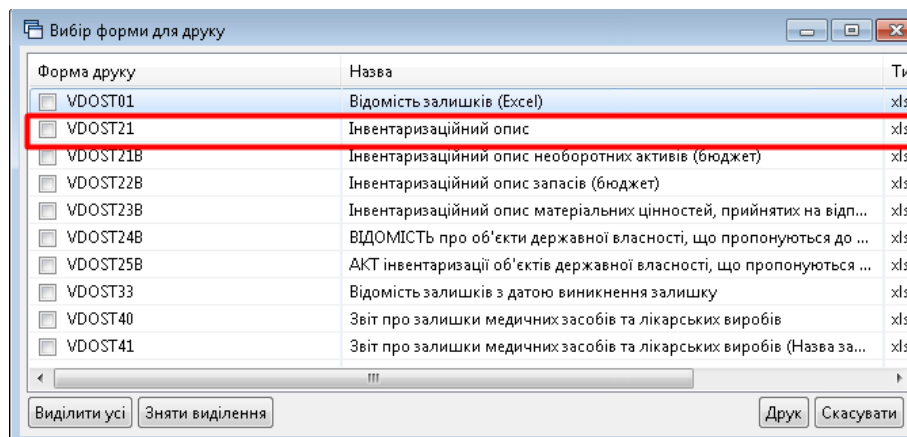
Мал. 5.2. Приклад відомості залишків за рахунком 201

5.2. Друк інвентаризаційного опису

У сформованій відомості залишків виконайте **ПКМ** → *Друк* → *Друк списку з форм* (див. малюнок 5.3) та оберіть форму друку «Інвентаризаційний опис» (див. малюнок 5.4).

Підрозділ МВО Номенклатура	Серійний №	Артикул	Штрихкод	Ціна	Середня ціна	Кількість	в т.ч. не в резерві
Всього				1 847,330456...		1 420,191	1 420,191
1: Склад				1 847,330456...		1 420,191	1 420,191
10: Петренко Г.П.				1 847,330456...		1 420,191	1 420,191
60.001 Буряк				6,130530973	6,130530973	4,520	4,520
60.003 Картопля				13,000031088	13,000031088	96,499	96,499
60.004 Цибуля				7,999974625	7,999974625	78,819	78,819
60.006 Олія				27,450029708	27,450029708	346,706	346,706
60.007 Свинина				120,000000000	120,000000000	6,000	6,000
60.008 Сметана				50,399328859	50,399328859	2,980	2,980
60.009 Томатне пюре				43,999694796	43,999694796	13,106	13,106
60.010 Сіль				6,299973353	6,299973353	131,345	131,345
60.011 Морква				7,000000000	7,000000000	5,960	5,960
60.012 Хліб пшеничний				12,342893563	12,342893563	7,845	7,845
60.013 Масло вершкове				148,201183432	148,201183432	3,380	3,380
60.014 Макаронні вироби				13,990073145	13,990073145	19,140	19,140
60.016 Маргарин				30,000000000	30,000000000	1,000	1,000
60.017 Перець солодкий				18,600000000	18,600000000	10,000	10,000
60.018 Хліб житній				98,666666667	98,666666667	1,050	1,050
60.019 Борошно пшеничне				11,000000000	11,000000000	28,570	28,570
60.020 Курятина				56,000000000	56,000000000	3,000	3,000
60.022 Крупа вівсяна				24,200266868	24,200266868	17,237	17,237

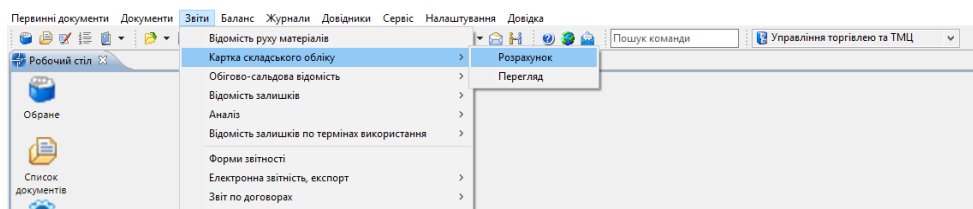
Мал. 5.3.



Мал. 5.4. Форми друку

5.3. Картка складського обліку

Звіти → *Картка складського обліку* → *Розрахунок* (див. малюнок 5.5).



Мал. 5.5. Формування картки складського обліку

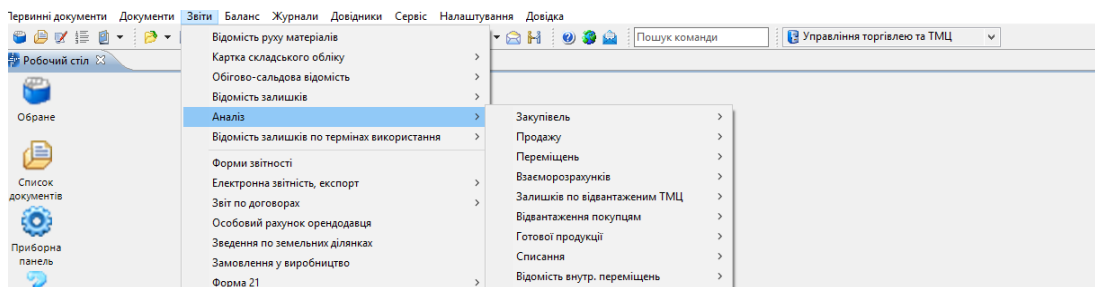
Заповніть поля, за якими потрібно відібрати інформацію (див. малюнок 5.6).

Мал. 5.6. Приклад відбору даних для формування картки складського обліку

5.4. Аналіз закупівель, продажу, переміщень, списання

Звіти → *Аналіз* (див. малюнок 5.7)

Оберіть потрібну вибірку та пункт меню «Розрахунок».



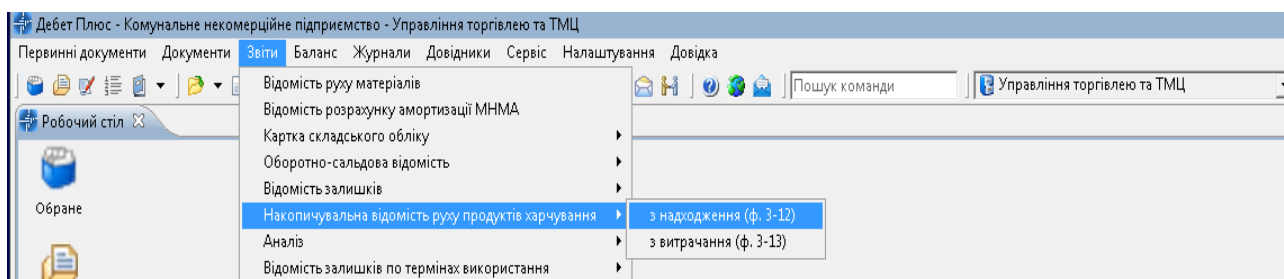
Мал. 5.7.

5.5. Накопичувальна відомість руху продуктів харчування

Накопичувальна відомість з надходження продуктів харчування (форма № 3-12) призначена для обліку надходження продуктів харчування. Відомість складається за кожною матеріально відповідальною особою окремо.

Підсистема «**Управління торгівлею та ТМЦ**»

Звіти → Накопичувальна відомість руху продуктів харчування → з надходження (ф.3-12) (див. малюнок 5.8).



Мал. 5.8. Перехід до розрахунку накопичувальної відомості руху продуктів харчування

Для формування відомості зазначте параметри для відбору (див. малюнок 5.9).

Введіть дані для відбору інформації

Дата початку: 01.01.2022

Дата закінчення: 31.10.2022

Підрозділ: 2: Склад (школа 1)

МВО: 50: Мостова Любов Миколаївна

Рахунок: 15 1511 0

Номенклатура: За всіма номенклатурами

Склад: 15: Драч Інна Вікторівна

Перевірів: 22: Данік Тетяна Іванівна

Зберегти Скасувати

Мал. 5.9.

На малюнку 5.10 відображено фрагмент сформованої відомості.

ЗАКЛАД ОСВІТИ ШКОЛА (найменування юридичної особи)				Звіт за період Наказом Держканчівства України 13 грудня 2022 року № 491			
Ідентифікаційний код ЄДРПОУ				2294899			
Відомість № з надходження продуктів харчування 1 січня - 31 жовтня 2022 року							
Матеріально-відповідальна особа: Ластова Лариса Анатоліївна							

						ЗАТВЕРДЖЕНО
						Наказ Міністерства фінансів України
ЗАКЛАД ОСВІТИ ШКОЛА						13 грудня 2022 року N 431
(найменування юридичної особи)						
Ідентифікаційний						
код ЄДРПОУ	22984899					
Відомість № _____						
з витрачання продуктів харчування						
за 1 жовтня 2020 року - 10 листопада 2022 року						
Матеріально-відповідальна особа:						
Кухар, Юлія КАРНАУХ						
(посада, прізвище та власне ім'я)						
Найменування продуктів харчування	Номенклатурний номер*	Одиниця виміру	Числа місяця			01.11.2022
			Кількість одержувачів			0,000
			Витрачено	Вартість за одиницю	Сума	Кількість витрачених продуктів харчування
Картопля	60.0016	кг	3,705	9,00134953	33,35	3,705
Борошно пшеничне	60.0019	кг	0,119	23,4453782	2,79	0,119
Крупа гречана	60.0023	кг	4,104	57,5804094	236,31	4,104
Цукор	60.0031	кг	0,442	36,4027149	16,09	0,442
Яблука	60.0044	кг	5,925	7,65907173	45,38	5,925
Молоко	60.0052	кг	2,166	18,9704524	41,09	2,166
Імбир сушений	60.0080	кг	0,044	310,909091	13,68	0,044
Морква	60.0083	кг	8,278	12,0004832	99,34	8,278
Меліса	60.0109	кг	0,034	185	6,29	0,034
Мускатний горіх	60.0110	кг	0,013	422,307692	5,49	0,013
Олія	60.0114	кг	0,269	31,7472119	8,54	0,269
Перець чорний	60.0121	кг	0,015	184,666667	2,77	0,015

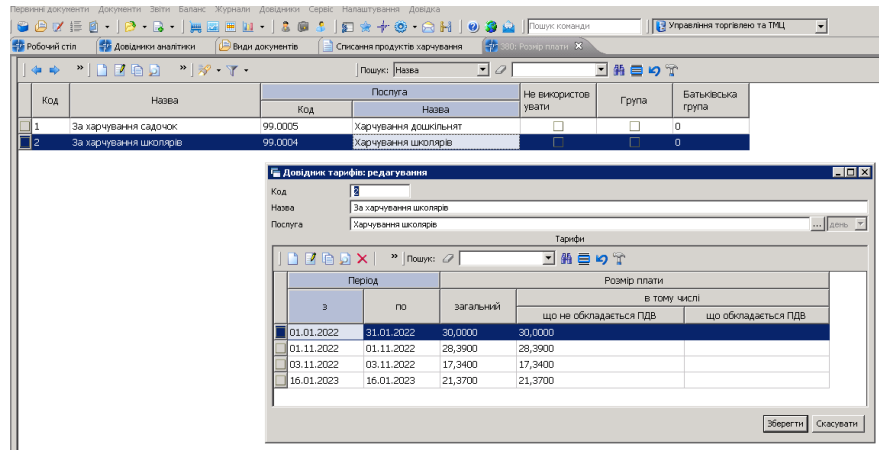
Мал. 5.12.

6. ВАРТІСТЬ ХАРЧУВАННЯ

Вартість страв в меню розраховується після створення документів руху ТМЦ та відображається в колонці «Ціна (середня)» на вкладці «Страви» документа «Калькуляція». За умови використання модуля «Батьківська плата», наявна можливість перенесення даних розрахунку вартості харчування на одну особу за день з документа «Калькуляція» підсистеми «Харчування» в «Довідник розмірів оплати» модуля «Батьківська плата».

Оберіть потрібні документи «Калькуляція» та виконайте **ПКМ** → *Встановити вартість харчування*.

Приклад заповнення довідника тарифів зображено на малюнку 6.1.



Мал. 6.1.

Детальніше про довідник тарифів та нарахування оплати за харчування описано в Інструкції користувача з обліку батьківської плати.