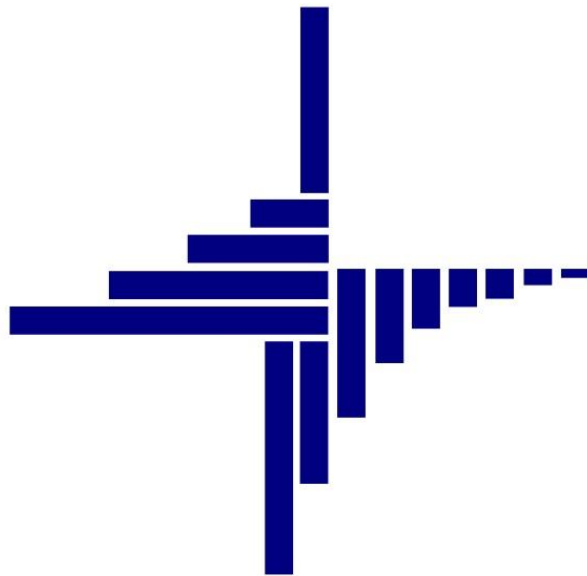


Інструкція користувача Облік операцій харчування



ДЕБЕТ Плюс™

*Автоматизована система
управління підприємством*

debet.com.ua

Конфігурація «Комунальне некомерційне підприємство»

11 квітня 2024 р.

СПИСОК СКОРОЧЕНЬ І УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ

ЛКМ – ліва кнопка миші

ПКМ – права кнопка миші (контекстне меню)

ТМЦ – товарно-матеріальні цінності

МВО – матеріально відповідальна особа

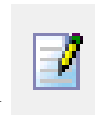
ДФ – джерело фінансування

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	10
1.5. ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ	11
1.6. ВИДИ КУЛІНАРНОЇ ОБРОБКИ.....	15
1.7. РАЦІОНИ	15
1.8. ПРИЙОМИ ЇЖІ	16
1.9. КАТЕГОРІЇ ТИХ, ХТО ХАРЧУЄТЬСЯ	16
1.10. ДЖЕРЕЛА РЕЦЕПТУР	19
1.11. ВИДИ СТРАВ	19
1.12. СТРАВИ	20
2. ДОКУМЕНТИ	26
2.1. ПЛАНОВЕ МЕНЮ	26
2.2. ПЕРІОДИ ЦИКЛІЧНОСТІ МЕНЮ	29
2.3. ЗАЯВКА НА ХАРЧУВАННЯ	30
2.4. КАЛЬКУЛЯЦІЯ.....	31
3. ПРИБУТКУВАННЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ (ДОКУМЕНТ ТИПУ РН).....	43
4. ДОКУМЕНТИ РУХУ ТМЦ.....	43
4.1. ПЕРЕГЛЯД ПОВ'ЯЗАНИХ ДОКУМЕНТІВ.....	45
4.2. РОЗЦІНЮВАННЯ ЗА ВІД'ЄМНИМИ ЗАЛИШКАМИ.....	46
5. ФОРМУВАННЯ ЗВІТІВ.....	48
5.1. ВІДОМІСТЬ ЗАЛИШКІВ	48
5.2. ДРУК ІНВЕНТАРИЗАЦІЙНОГО ОПИСУ	49
5.3. КАРТКА СКЛАДСЬКОГО ОБЛІКУ	49
5.4. АНАЛІЗ ЗАКУПІВЕЛЬ, ПРОДАЖУ, ПЕРЕМІЩЕНЬ, СПИСАННЯ	50
5.5. НАКОПИЧУВАЛЬНА ВІДОМІСТЬ РУХУ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ.....	50

1. ДОВІДНИКИ

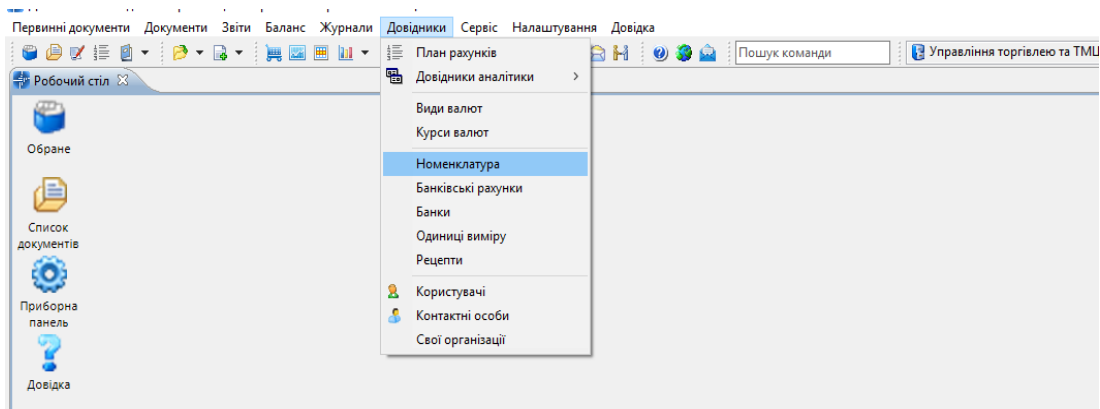
При встановленні модуля «Харчування» вже наявні та попередньо частково заповнені даними, з можливістю коригування, такі довідники: *Номенклатура, Продукти, Продовольчі групи товарів, Нутрієнти, Види кулінарної обробки, Види страв, Страви, Раціони, Прийоми їжі, Режими харчування та Категорії тих, хто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

1.1. Довідник номенклатури

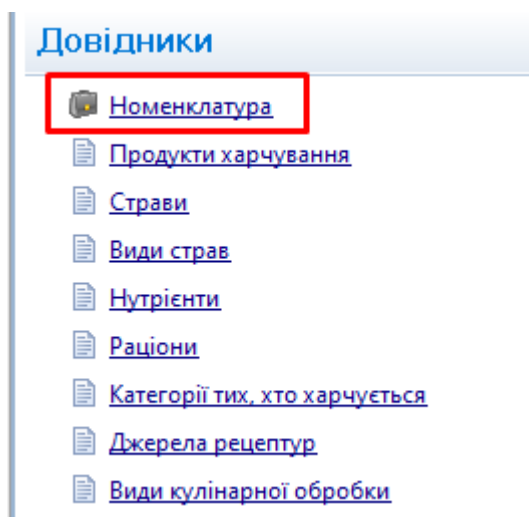
Для обліку документів прибуткування, переміщення, реалізації, списання тощо в системі використовується довідник номенклатури. Детальний опис ведення довідника номенклатури описаний у Розділі 1 Інструкції користувача обліку ТМЦ.

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 в 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
								наз... коэф
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...
60.018	Хліб житній	кг		20,00			г	1 00...
60.019	Борошно пшеничне	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.

Довідник номенклатури : додавання

Стр.1 Розширення Клас ТМЦ

Основні дані Додатково Опис Зображення Фасовки

Код 60.040 У групі 60. Продукти харчування

Назва Сир кисломолочний

Од.виміру кг Вид номенклатури ТМЦ

Зберегти Скасувати

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

Мал. 1.5. Приклад заповнення вкладки «Додатково»

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

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

Мал. 1.6. Приклад заповнення довідника «Номенклатура»

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ!

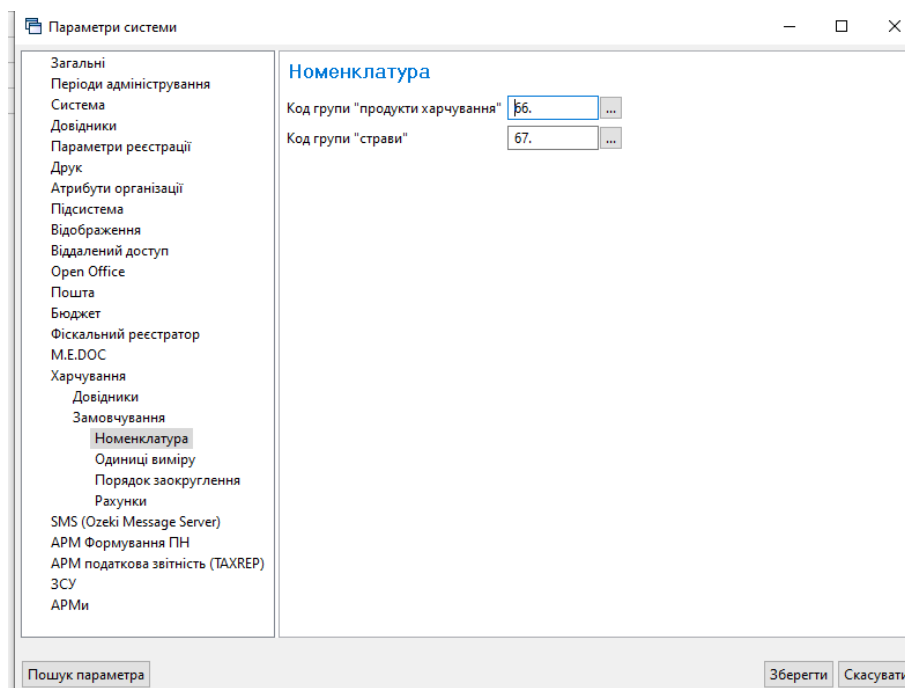
Забороняється змінювати налаштування розрізу ведення номенклатури після введення хоча б одного документа руху матеріалів (прибуткування, внутрішнє переміщення, реалізація, списання тощо).

1.2. Налаштування підсистеми

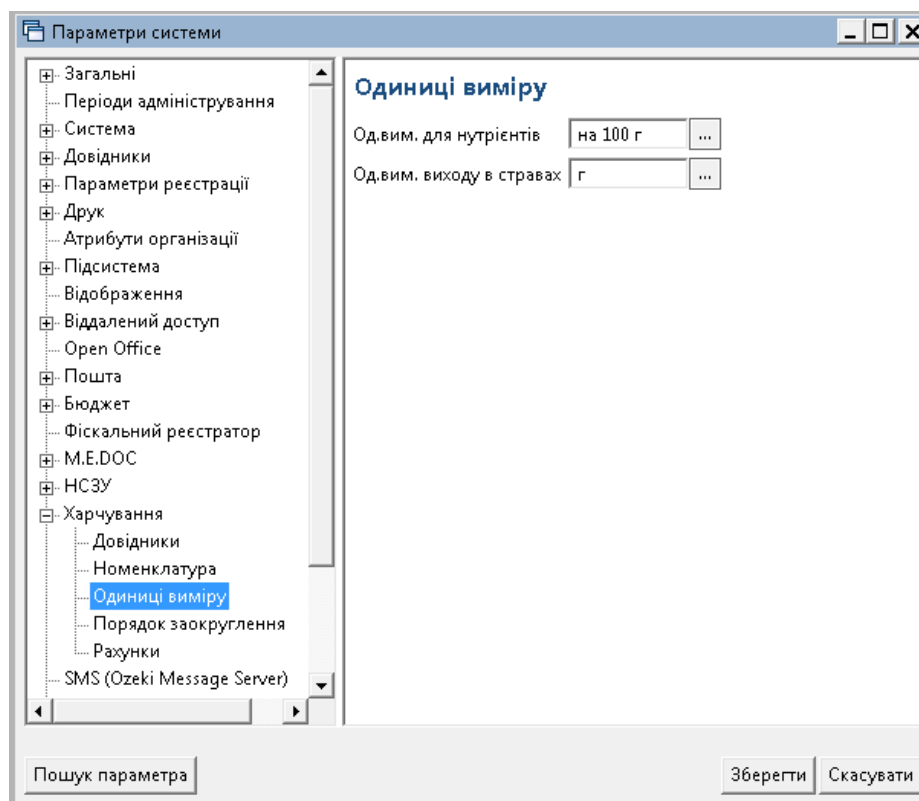
Для коректної роботи програми виконайте налаштування підсистеми «Харчування».

Налаштування → Параметри системи

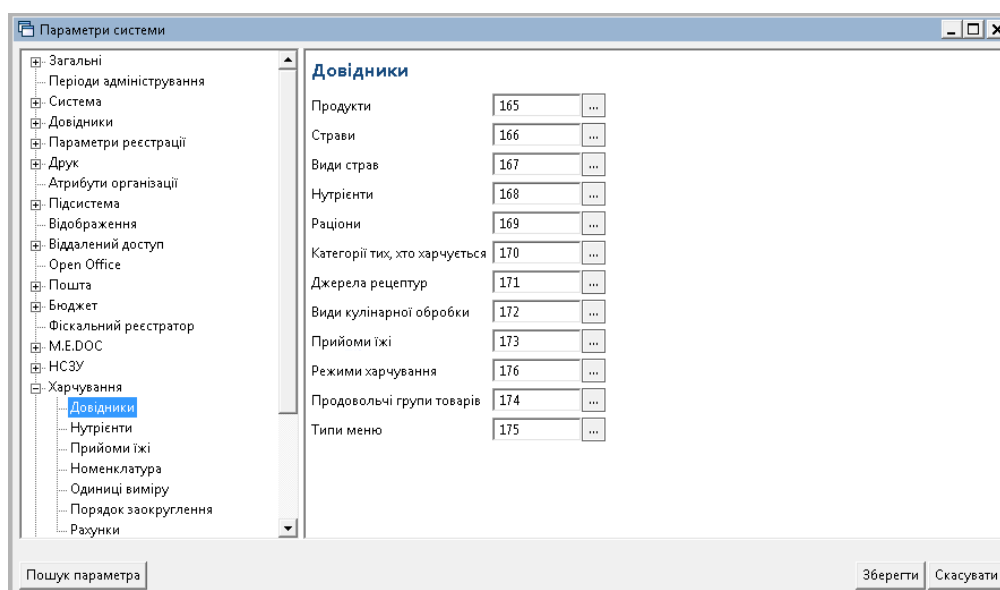
На вкладці «Харчування» → «Замовчування» → «Номенклатура» зазначте коди груп із довідника номенклатур (див. малюнок 1.7). Також вкажіть значення в «Одиниці виміру» (див. малюнок 1.8) та перевірте посилання на довідники (див. малюнок 1.9).



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).

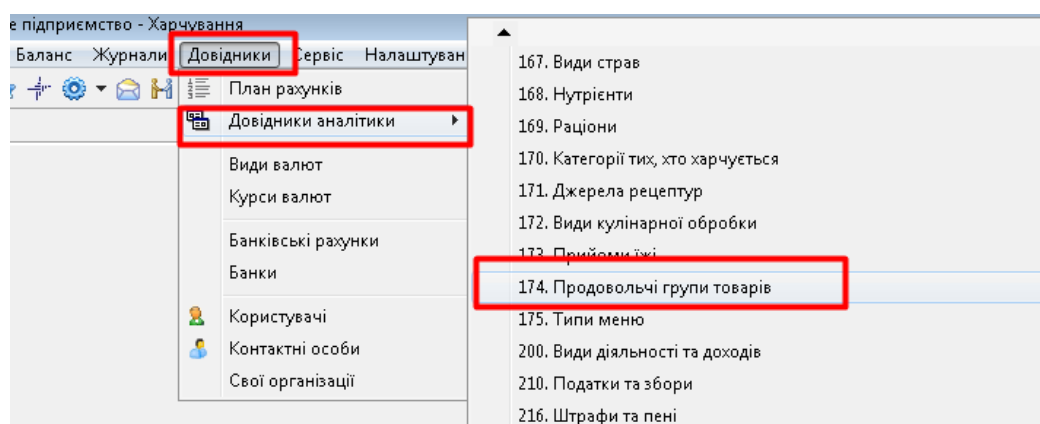
Формула	Одиниця 1		Одиниця 2		Коеф.
	Код	Назва	Код	Назва	
г = 0.01 на 100 г	30	грам	55	на 100 грам	0,01
на 100 г = 100 г	55	на 100 грам	30	грам	100,00

Мал. 1.10. Налаштування коефіцієнтів переводу одиниць виміру

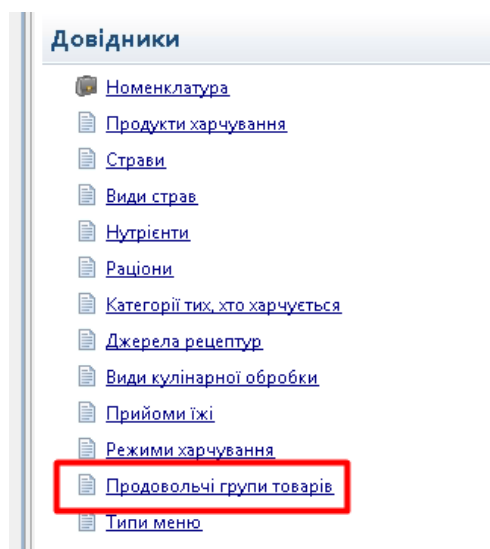
1.3. Продовольчі групи товарів

Входження продукту до відповідної продуктової групи зазначається за потреби перевірки виконання норм споживання продуктів.

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	Од.вим.
<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	Картопля	г
<input type="checkbox"/> 7	Хліб	г
<input type="checkbox"/> 8	Риба	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

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.

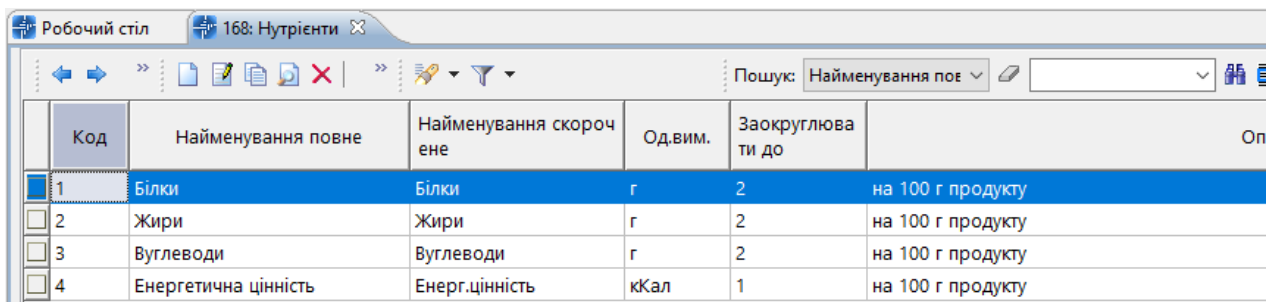
Виконайте **ПКМ** → *Додати*, заповніть поля: вкажіть найменування (повне та скорочене), а також одиницю виміру (див. малюнок 1.14). За потреби зазначте точність заокруглення та опис. Натисніть «Зберегти».

Нутрієнти

Код	<input type="text" value="1"/>
Найменування повне	<input type="text" value="Вуглеводи"/>
Найменування скорочене	<input type="text" value="Вуглеводи"/>
Одиниця виміру	<input type="text" value="г"/>
Заокруглювати до	<input type="text" value="1"/>
	на 100 г продукту
Опис	<input type="text"/>

Мал. 1.14.

Приклад заповнення довідника зображений на малюнку 1.15.



Код	Найменування повне	Найменування скорочене	Од.вим.	Заокруглювати до	Оп.
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. 1.15.

1.5. Продукти харчування

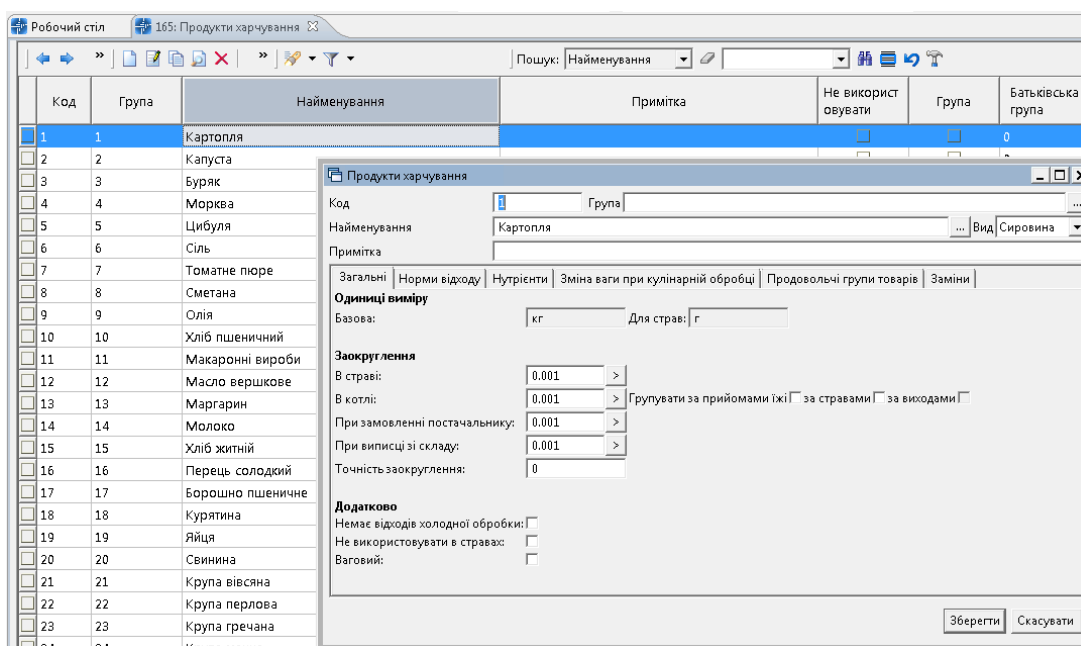
Довідники → Довідники аналітики → 165. Продукти харчування або оберіть відповідний пункт на панелі керування.

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

На вкладці «Загальні» (див. малюнок 1.16) заповніть поля:

- ✓ Одиниці 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. 1.16.

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 місяця.

Приклади ведення сезонних норм відображені на малюнках 1.17, 1.18.

Початок періоду дії	Цикл				% відходу
	початок		кінець		
	день	місяць	день	місяць	
<input type="checkbox"/> 01.01.2022	1	Січень	28	Лютий	50,00
<input type="checkbox"/> 01.01.2022	29	Лютий	31	Липень	40,00
<input type="checkbox"/> 01.01.2022	1	Серпень	30	Жовтень	25,00
<input checked="" type="checkbox"/> 01.01.2022	31	Жовтень	31	Грудень	30,00

Мал. 1.17.

Початок періоду дії	Цикл				% відходу	Підстава
	початок		кінець			
	день	місяць	день	місяць		
<input checked="" type="checkbox"/> 01.01.2020	Перший день місяця	Січень	Останній день місяця	Лютий	35,00	таблиця 26
<input type="checkbox"/> 01.01.2020	Перший день місяця	Березень	Останній день місяця	Серпень	40,00	таблиця 26
<input type="checkbox"/> 01.01.2020	Перший день місяця	Вересень				
<input type="checkbox"/> 01.01.2020	Перший день місяця	Листопад				

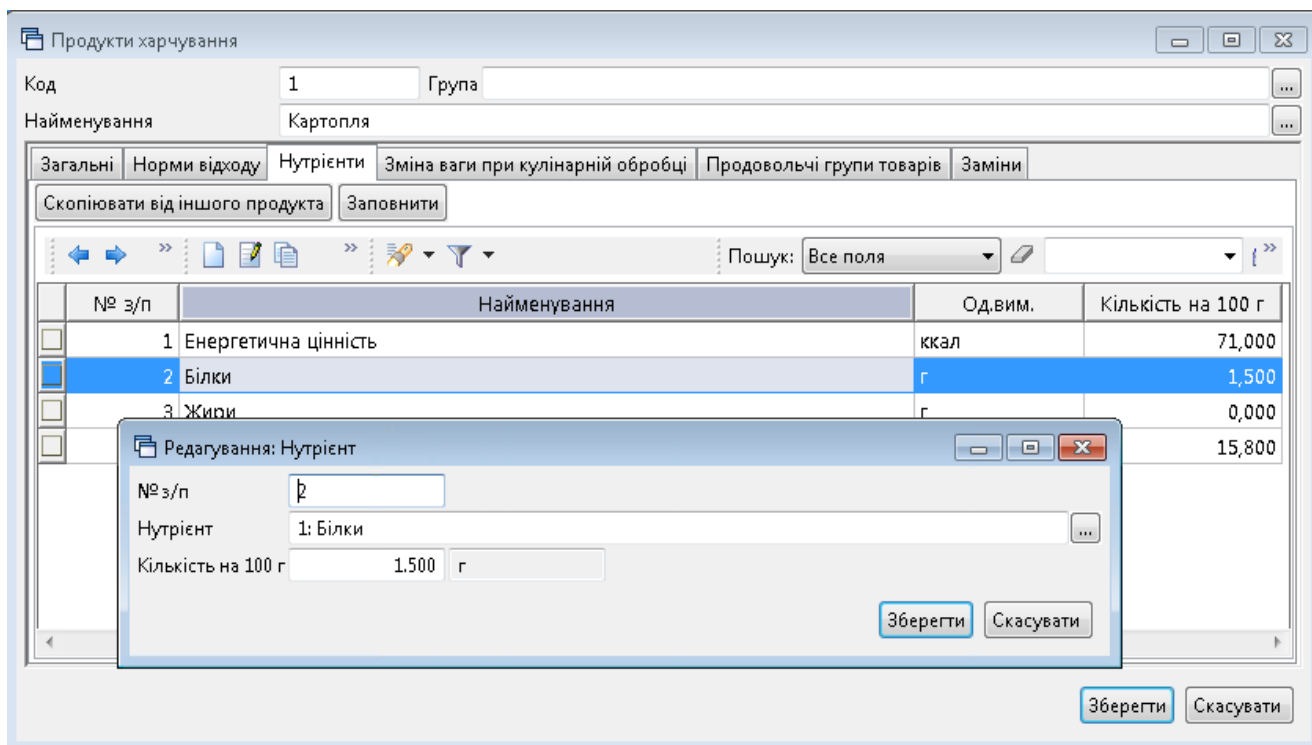
Мал. 1.18.

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

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ!

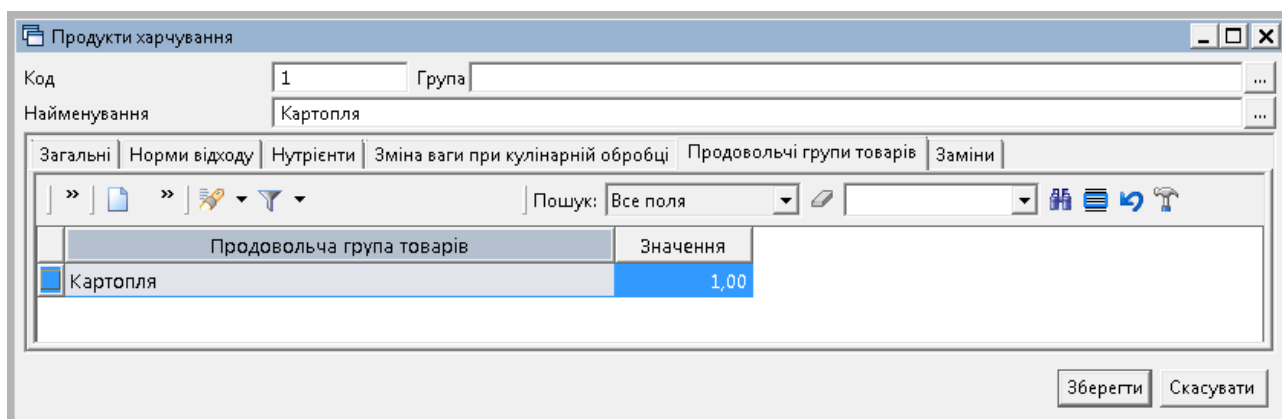
Якщо планується автоматично розраховувати калорійність та нутрієнти в страві, то потрібно зазначати відповідні показники для кожного продукту, що входить у склад страви.

При натисканні «Заповнити» рядки наповнюються даними з довідника «Нутрієнти», з можливістю їх подальшого редагування (див. малюнок 1.19).



Мал. 1.19.

За потреби зазначте входження продукту в продовольчу групу на вкладці «Продовольчі групи товарів» (див. малюнок 1.20). Це дасть можливість контролювати виконання норм споживання продукту з певної продуктової групи для відповідних категорій тих, хто харчується.



Мал. 1.20.

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 1.21). Приклад переліку заміни продуктів відображений на 1.22, 1.23.

Продукти харчування

Код: 12 Група:

Найменування: Масло вершкове

Примітка:

Закладки: Загальні | Норми відходу | Нутрієнти | Зміна ваги при кулінарній обробці | Продовольчі групи товарів | **Заміни**

Редагування: Заміна

№ з/п: 2

Продукт-заміна: 9: Олія

Тип коефіцієнта: нетто

Коефіцієнт: 0.74000

Додавати зворотною заміну: ☐

Зберегти Скасувати

Мал. 1.21. Приклад додавання елемента вкладки «Заміни»

Продукти харчування

Код: 12 Група:

Найменування: Масло вершкове

Примітка:

Закладки: Загальні | Норми відходу | Нутрієнти | Зміна ваги при кулінарній обробці | Продовольчі групи товарів | **Заміни**

Пошук: Все поля

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

Зберегти Скасувати

Мал. 1.22. 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 1.23).

Продукти харчування

Код: 43 Група:

Найменування: Яблука Вид: Сировина

Примітка:

Закладки: Загальні | Норми відходу | Нутрієнти | Зміна ваги при кулінарній обробці | Продовольчі групи товарів | **Заміни**

Пошук: Все поля

№ з/п	Продукт-заміна	Тип коефіцієнта	Коефіцієнт	Додавати зворотною 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"/>

Зберегти Скасувати

Мал. 1.23. 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 1.24).

№ з/п	Характеристика	Одв. вим.	% втрати
1	Енергетична цінність	ккал	5,000
2	Білки	г	5,000
3	Жири	г	5,000
4	Вуглеводи	г	5,000

Мал. 1.24.

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. 1.25. 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 1.26.

Код	Назва	Не використувати	Група	Батьківська група	FLEFTKEY	FRIGHTKEY	FGRPDEEP
1	Загальний	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	1	2	0
2	Спеціальний	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	3	4	0
3	Гастро	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	5	6	0
4	Загальний УВВВ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	7	8	0
5	ІПС	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	9	10	0
6	Зонд	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	11	12	0
7	Голод	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	13	14	0
8	Спеціальний сух. пайок	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	15	16	0
10	Загальний сух. пайок	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	17	18	0
11	УВВВ загал. сух. пайок	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	19	20	0
12	Гастро сух. пайок	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	21	22	0
13	ІПС сух. пайок	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	23	24	0

Мал. 1.26.

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 1.27).

Код	Назва	Не використувати	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. 1.27. Приклад заповнення довідника «Прийоми їжі»

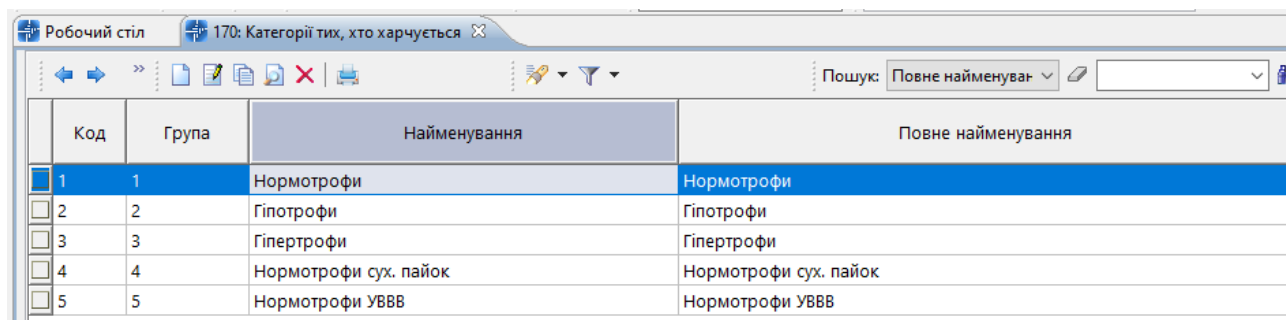
1.9. Категорії тих, хто харчується

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» (див. малюнок 1.28).

Заповніть вкладку «Загальні»:

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

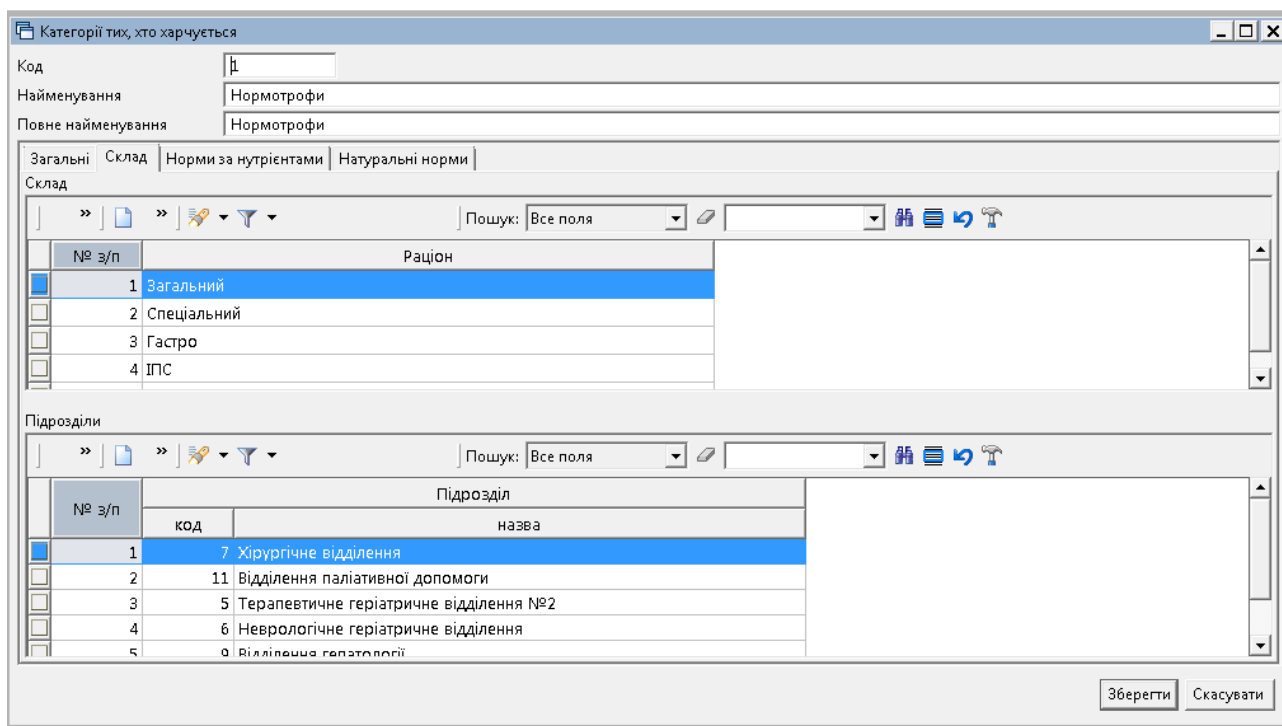


Код	Група	Найменування	Повне найменування
1	1	Нормотрофи	Нормотрофи
2	2	Гіпотрофи	Гіпотрофи
3	3	Гіпертрофи	Гіпертрофи
4	4	Нормотрофи сух. пайок	Нормотрофи сух. пайок
5	5	Нормотрофи УВВВ	Нормотрофи УВВВ

Мал. 1.28.

Заповніть вкладку «Склад» (див. малюнок 1.29):

Зазначте раціони та підрозділи, що стосуються даної категорії осіб.



Код: 1
Найменування: Нормотрофи
Повне найменування: Нормотрофи

Загальні | **Склад** | Норми за нутрієнтами | Натуральні норми

Склад

№ з/п	Раціон
1	Загальний
2	Спеціальний
3	Гастро
4	ІПС

Підрозділи

№ з/п	код	Підрозділ	назва
1	7	Хірургічне відділення	
2	11	Відділення паліативної допомоги	
3	5	Терапевтичне геріатричне відділення №2	
4	6	Неврологічне геріатричне відділення	
5	9	Відділення геріатрії	

Зберегти Скасувати

Мал. 1.29. Приклад заповнення вкладки «Склад»

Вкладка «Норми за нутрієнтами» містить дані про добові потреби для однієї особи. За потреби відредагуйте дані (див. малюнок 1.30).

Категорії тих, хто харчується

Код:

Найменування: Нормотрофи

Повне найменування: Нормотрофи

Загальні | Склад | Норми за нутрієнтами | **Натуральні норми**

№	Нутрієнти	Од.вим.	Добова потреба	Сніданок, вечеря		Обід	
				з	до	з	до
1	Енергетична цінність	ккал	2431.2	607.0	729.0	729.0	850.0
2	Білок	грам	96.2	24.0	28.0	28.0	33.0
3	Жири	грам	68.0	17.0	20.0	20.0	23.0
4	Вуглеводи	грам	358.6	89.0	107.0	107.0	125.0

Граничні норми добової енергетичної та поживної цінності

Пошук:

Режими харчування		Добові граничні норми, %	
код	назва	з	по
6	Сніданок, другий сніданок, обід, вечеря, 2-га вечеря	90,00	100,00

Зберегти Скасувати

Мал. 1.30. Приклад заповнення вкладки «Норми за нутрієнтами»

За потреби заповніть вкладку «Натуральні норми», зазначаючи добову потребу в продуктах для однієї особи.

Виконайте **ПКМ** → *Додати* та оберіть продовольчу групу з довідника або натисніть «Завантажити» для додавання всіх рядків із довідника для подальшого редагування кількості (див. малюнок 1.31).

Категорії тих, хто харчується

Код: 6

Найменування: Діти віком від 15 до 18 років

Повне найменування: Діти віком від 15 до 18 років

Загальні | Склад | Норми за нутрієнтами | **Натуральні норми**

Завантажити

Пошук:

Продовольча група товарів	Кількість	Од.вим.
<input type="checkbox"/> Крупи та бобові	45,000	г
<input type="checkbox"/> Чай	0,500	г
<input type="checkbox"/> Хліб пшеничний	200,000	г
<input type="checkbox"/> Хліб житній	100,000	г
<input type="checkbox"/> Овочі та зелень	450,000	г
<input type="checkbox"/> Фрукти свіжі або соки	500,000	г
<input type="checkbox"/> Риба/рибопродукти	70,000	г
<input checked="" type="checkbox"/> М'ясо		
<input type="checkbox"/> Молоко		
<input type="checkbox"/> Яйця/яйцепродукти		
<input type="checkbox"/> Сіль		
<input type="checkbox"/> Томатна паста/пюре		
<input type="checkbox"/> Борошно пшеничне		
<input type="checkbox"/> Крохмаль	3,000	г
<input type="checkbox"/> Макаронні вироби	40,000	г
<input type="checkbox"/> Картопля	300,000	г

Додавання: Натуральні норми

Продовольча група товарів: 27: Кондитерські вироби

Кількість: г

Зберегти Скасувати

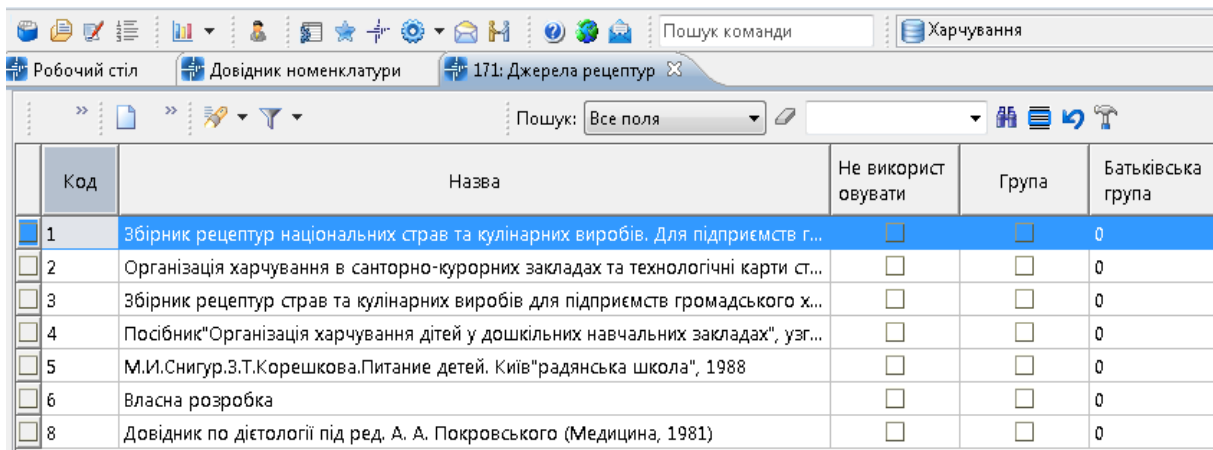
Зберегти Скасувати

Мал. 1.31. Приклад додавання елемента вкладки

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	Не використувувати	Група	Батьківська група
1	Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Для підприємств г...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0
2	Організація харчування в санаторно-курортних закладах та технологічні карти ст...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0
3	Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського х...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0
4	Посібник "Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах", узг...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0
5	М.И.Снигур.З.Т.Корешкова.Питание детей. Київ"радянська школа", 1988	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0
6	Власна розробка	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0
8	Довідник по дієтології під ред. А. А. Покровського (Медицина, 1981)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0

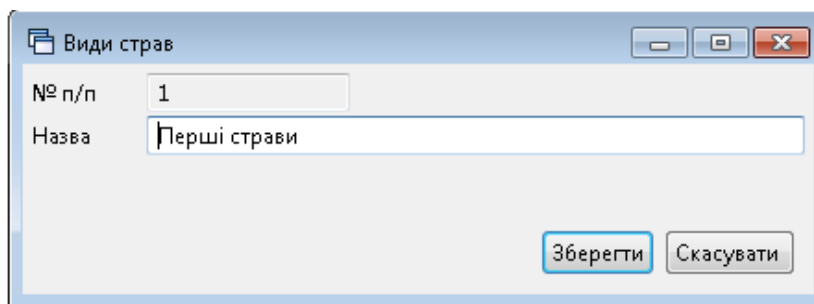
Мал. 1.32. Приклад заповнення довідника

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).



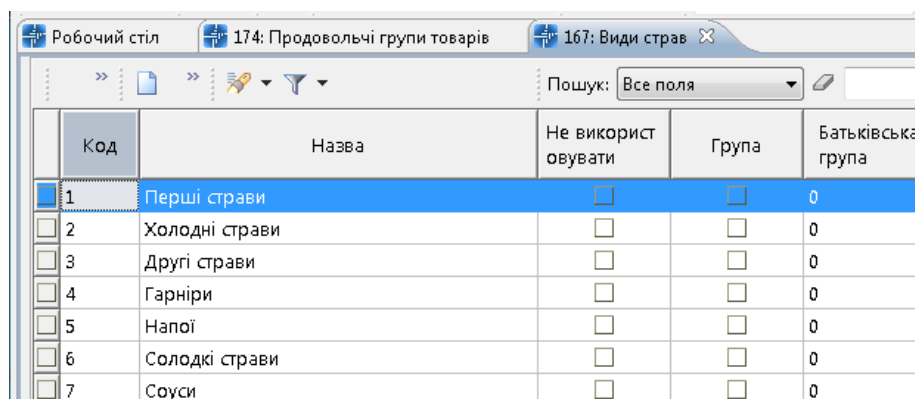
Види страв

№ 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).

Страви

Код: 30 Група:

Номенклатура готової страви: Картопляне пюре

Найменування: Картопляне пюре

Джерело рецептури: 1: Посібник Швець О.В.

Період дії: 01.02.2020 - <пуста> за ---

№ розкладки:

Загальні | Склад | Нутрієнти | Раціони | Опис

Вид страви: 3: Овочеві страви

Автоматичний розрахунок харчової цінності: ☒

Не використовувати в меню: ☐

Не використовувати в бракеражі: ☐

Страва-компонент: ☐

Примітка:

Зберегти Скасувати

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, соус, бульйон 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 – показує 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).

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. %:
 - «3 довідника» – активуйте, якщо значення ваги бруutto розраховується відповідно до закладки «Норми відходу» в довіднику продуктів;
 - «Відход х.о. %» – зазначте відсоток для обрахунку ваги бруutto продукту у страві;
- ✓ Брутто – зазначте вагу бруutto 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».

№	Дата початку	Дата з акінче	Продукт	Од. вим.	Нето	Відходи х.о.	Брутто	Не викорис товувати	Виймаєть ся	Закругл ення	Вид кулінар ної обробки	Вага готово го продукта
1	01.01.2020		Картопля	г	120,000	3 довідника	Розрахунок			0.001	Обчищена ...	116,400
2	01.01.2020		Молоко	г	20,000		20,000			0	Кип'ятіння	19,000
3	01.01.2020		Масло вершкове	г	5,000		5,000			0		5,000

Мал. 1.40. Приклад заповнення вкладки «Склад»

№ з...	Дата початку	Дата з акінче	Продукт	Од. вим.	Нето	Відходи х.о.	Брутто	Не викорис товувати	Виймаєть ся	Закругл ення	Вид кулінар ної обробки	Вага готово го продукта з	Кондиція
1	01.01.2020		Картопля	г	104,000	3 довідника	Розрахунок			0.001	Обчищена в...	100,880	
2	01.01.2020		Горошок зелений конс...	г	66,000	3 довідника	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		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».

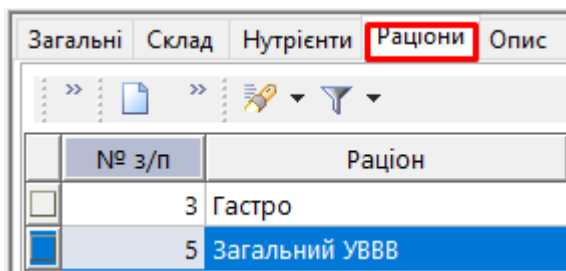
Кнопка «Копіювати від іншого» дозволяє скопіювати харчову цінність страви від іншої страви, обираючи її з довідника. Можливо зазначати калорійність на страву, при цьому з'явиться ознака «Введено вручну».

Приклад заповненої вкладки зображено на малюнку 1.42.

№ з/п	Нутрієнт	Од. вим.	Кількість на ст	Введено вру
1	Білки	г	3,030	<input checked="" type="checkbox"/>
2	Жири	г	4,610	<input checked="" type="checkbox"/>
3	Вуглеводи	г	20,550	<input checked="" type="checkbox"/>
4	Енергетична цінність	ккал	139,470	<input checked="" type="checkbox"/>

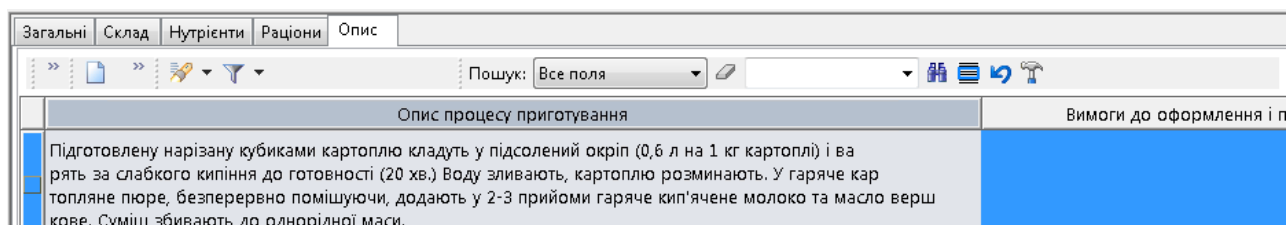
Мал. 1.42. Приклад заповнення вкладки «Нутрієнти» вручну

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.



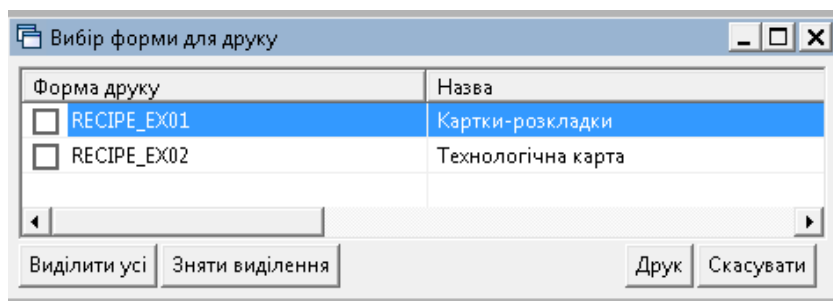
Мал. 1.43. Приклад заповнення вкладки «Раціони»

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.			
Дієтсестра		Т.І. Данік	

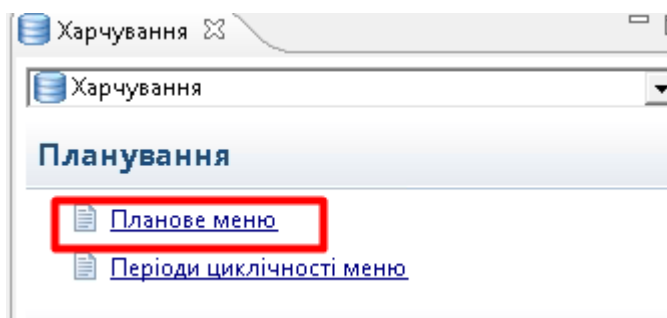
Мал. 1.48. Приклад друку технологічної картки страви

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;
- ✓ Рацион – 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) та натисніть «Заповнити», при цьому «Дні тижня меню» сформуються автоматично.

Планові меню: перегляд

Стр.1 Теми

№ 24 Дата 18.01.2022

Найменування Планове меню (нормотрофи, загальний) Режим харчування 4: Сніданок, обід та вечеря

Рацион 1: Загальний Категорія тих, хто харчується 1: Нормотрофи

Кількість календарних днів меню 7 Заповнити Режим перебування п'ятиденний

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	

Страви:

№ з/п	Прийом їжі	код	страва	вихід	Білки, г		Жири, г		Вуглеводи, г	
					фактич. н	за нормою	фактич. н	за нормою	фактич. н	за нормою
4	Сніданок	67	Яйце варене	40	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
22	Сніданок	20	Буряк відварний	105	1,8	3,6	10,8	0,0	0,0	0,0

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: перегляд

Стр.1 Теми

№ 24 Дата 18.01.2022

Найменування Планове меню (нормотрофи, загальний) Режим харчування 4: Сніданок, обід та вечеря

Рацион 1: Загальний Категорія тих, хто харчується 1: Нормотрофи

Кількість календарних днів меню 7 Заповнити Режим перебування п'ятиденний

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	

Страви:

№ з/п	Прийом їжі	код	страва	вихід	Білки, г		Жири, г		Вуглеводи, г	
					фактич. н	за нормою	фактич. н	за нормою	фактич. н	за нормою
4	Сніданок	67	Яйце варене	40	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
22	Сніданок	20	Буряк відварний	105	1,8	3,6	10,8	0,0	0,0	

Контекстне меню «Додати»:

№ з/п	Прийом їжі	код	страва	вихід
1	Обід	1	Прийоми їжі	1
4	Обід	21	№ з/п	38
5	Обід	18	№ з/п	44
44	Обід	98	Страва	44: Каша пшоняна вязка
67	Обід	57	Вихід	193,000
70	Обід	70	Вихід	193

Компоненти страви:

№ з/п	Продукт	Вага продукту	Одвим.	Показувати окремо в вихіді
1	пшоно	38,000 г		
2	Масло вершкове	5,000 г		
3	Вода	150,000 г		

Сезон:

Сума коефіцієнтів 1,000

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). 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

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 планована харчова цінність страв. Фактична розраховується з даних вкладки «Нутрієнти» про страву в довіднику, а планова з норм, зазначених у довіднику для певної категорії осіб, що харчуються.

Планове меню: редагування

Стр.1 Тематика

№ Меню 14-денне у зимовий період Дата 30.10.2023

Найменування Меню 14-денне у зимовий період Режим харчування 3: Сніданок, обід, вечеря

Рацион 1: Загальний рацион Категорія тих, хто харчується 3: Цивільні та пільговиків

Кількість календарних днів меню 14 Заповнити Режим перебування (сезонний)

Розподілити списання продуктів та прибуткування 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	

Страви:

№ з/п	Прийом їжі	код	назва	Вихід	Енергетична цінність, ккал		Білки, г		Жири, г		
					фактично	за нормою	фактично	за нормою	фактично	за нормою	
2	Сніданок	3	Хліб пшеничний (порція)	100	241,0		7,50		0,80		
3	Сніданок	122	масло вершкове порційне	10	66,1		0,13		7,25		
4	Сніданок	116	Чай чорний	200	39,3		0,20		0,05		
1	Обід	149	Суп вершковий зі сметаною /л/	400	153,7		3,43		5,81		
2	Обід	40	Каша пшенична влізла	160	107,5		3,59		0,40		
3	Обід	63	Риба тушкована з овочами в томат.соусі	90	127,1		17,84		5,64		
4	Обід	18	Компот із сухофруктів	200	71,7		0,36		0,12		
5	Обід	3	Хліб пшеничний (порція)	100	241,0		7,50		0,80		
1	Вечеря	147	Каша кукурудзяна влізла	160	113,7		2,79		0,43		
2	Вечеря	123	Томатний соус з м'ясом	60	150,6		6,92		11,10		
3	Вечеря	102	Булка	80	250,0		7,25		9,30		
4	Вечеря	116	Чай чорний	200,001	39,3		0,20		0,05		
5	Вечеря	90	Хліб житній (порція)	50	108,0		3,70		0,45		
Всього за день						1 882,2		67,83		45,68	

Сезон:

Коефіцієнти розподілу страв за джерелами фінансування:

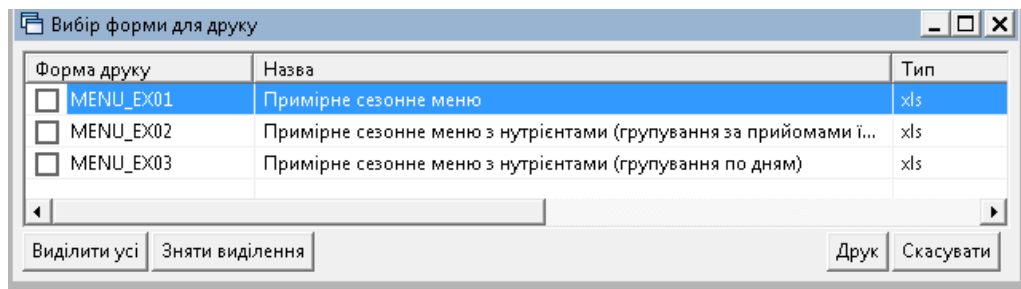
Джерело фінансування	Тип виразу	Коефіцієнт
НСЗУ	Число	0,7
Благодійність	Число	0,3

Сума коефіцієнтів 1,000

Зберегти Внести Скасувати

Мал. 2.5. Приклад заповнення документа «Планове меню»

Для друку планового меню оберіть потрібний документ та виконайте **ПКМ** → *Друк* → *Друк екземпляра документа* та оберіть бажану форму друку (див. малюнок 2.6).



Мал. 2.6.

Приклад друкованої форми відображено на малюнку 2.7.

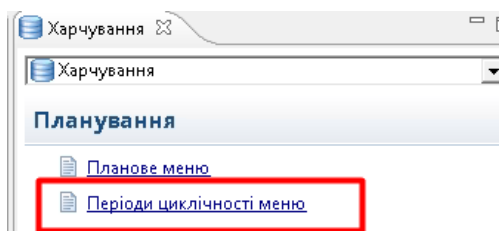
		КНП "ГОСПІТАЛЬ ВЕТЕРАНІВ ВІЙНИ"		Затверджую:
				Начальник
2 день	3 день	4 день	5 день	6 день
Сніданок	Сніданок	Сніданок	Сніданок	Сніданок
масло вершкове порційне 10 Хліб пшеничний (порція) 100 Чай чорний 200.001 Каша гречана напівмолочна 200	Каша пшоняна напівмолочна 200 Чай чорний 200.001 Хліб пшеничний (порція) 100 масло вершкове порційне 10	Каша вівсяна напівмолочна 200 Чай чорний 200.001 Хліб пшеничний (порція) 100 масло вершкове порційне 10	Каша вівсяна напівмолочна 200 Чай чорний 200 Хліб пшеничний (порція) 100 масло вершкове порційне 10	Каша пшоняна напівмолочна 200 Чай чорний 200 Хліб пшеничний (порція) 100 масло вершкове порційне 10
Обід	Обід	Обід	Обід	Обід
Суп гороховий зі сметаною /1 400 Макарони По-флотськи 250 Компот із сухофруктів 200 Хліб пшеничний (порція) 100	Борщ вегетаріанський з сметаною 400 Каша пшенична вязка 160 Стегно куряче тушковане з овочевою подливою 60 Компот із сухофруктів 200 Хліб пшеничний (порція) 100	Суп картопляний з рисом та сметаною /1 400 Компот із сухофруктів 200 Хліб пшеничний (порція) 100 Плов перловий з м'ясом курки 250	Борщ вегетаріанський з сметаною 400 Макаронні відварені з маслом 165 Котлета "Гречаник" 80 Компот із сухофруктів 200 Хліб пшеничний (порція) 100	Суп картопляний з рисом та сметаною /1 400 Макаронні відварені з маслом 165 Котлета "Гречаник" 80 Компот із сухофруктів 200 Хліб пшеничний (порція) 100
Вечеря	Вечеря	Вечеря	Вечеря	Вечеря
Рагу з овочів /1 200 Омлет 80 Хліб житній (порція) 50 Чай чорний 200.001	Макаронні відварені з маслом 165 Яйце варене 40 Хліб житній (порція) 50 Чай чорний 200.001 Томатний соус з м'ясом 60	Каша пшенична вязка 160 Томатний соус з м'ясом 60 Булка 80 Чай чорний 200.001 Хліб житній (порція) 50	Каша пшенична вязка 160 Томатний соус з м'ясом 60 Омлет 80 Чай чорний 200 Хліб житній (порція) 50	Каша кукурудзяна в 165 Чай чорний 200 Яйце варене 40 Хліб житній (порція) 50

Мал. 2.7.

2.2. Періоди циклічності меню

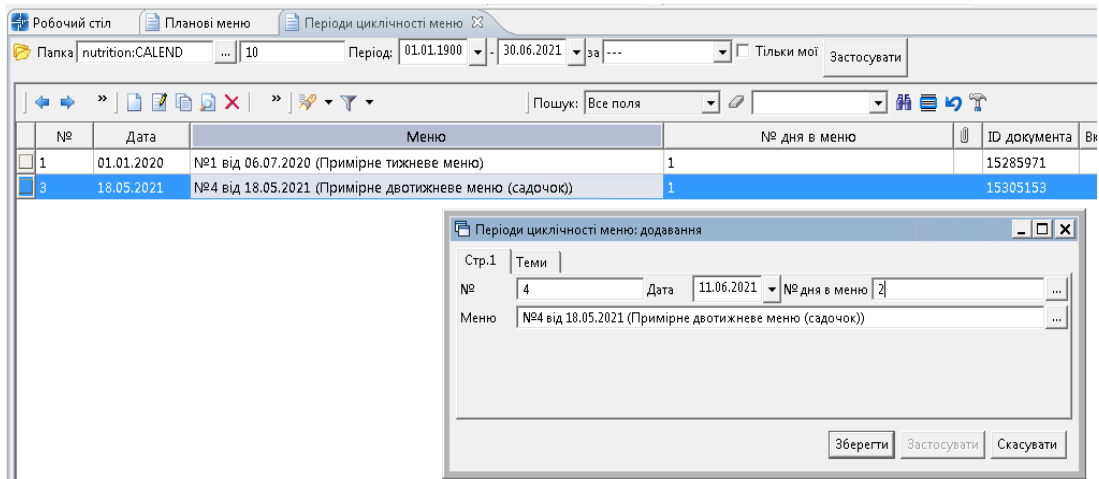
Для чергування страв в щоденному меню, перед початком використання планового меню, встановіть відповідний період циклічності.

Первинні документи → Документи → Періоди циклічності меню або оберіть відповідний пункт на панелі керування Планування → Періоди циклічності меню (див. малюнок 2.8).



Мал. 2.8.

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 2.9).

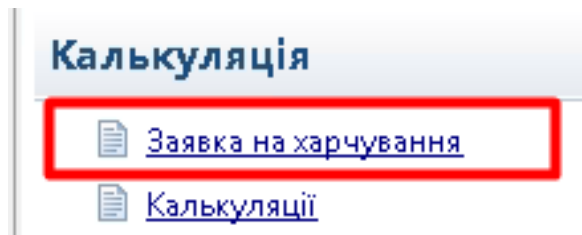


Мал. 2.9. Приклад заповнення документа

2.3. Заявка на харчування

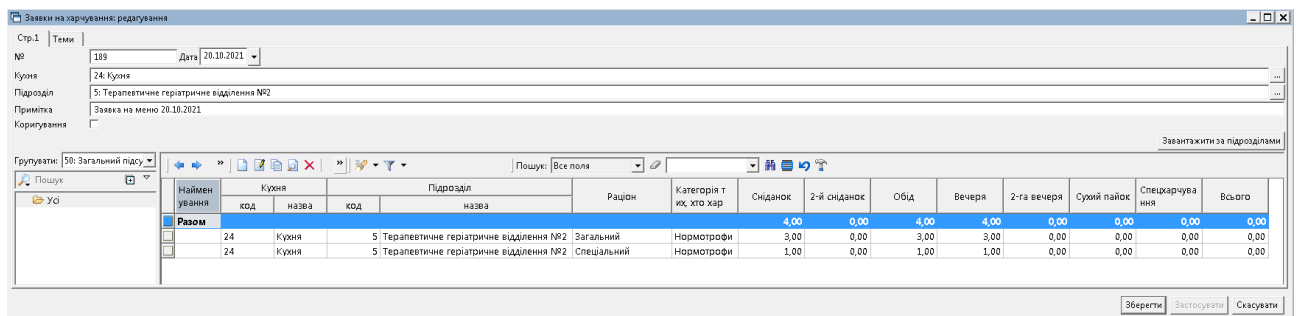
Заявка на харчування щодо кількості осіб подається підрозділами для розрахунку потреб сировини при щоденному плануванні. Створіть заявки на харчування у розрізі днів та підрозділів.

Первинні документи → *Документи* → *Заявка на харчування* або оберіть відповідний пункт на панелі керування *Калькуляція* → *Заявка на харчування* (див малюнок 2.10).



Мал. 2.10.

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 2.11).



Мал. 2.11. Приклад заповнення документа

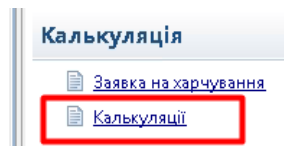
Заявку можна створювати методом копіювання з попереднього документа, редагуючи дату та кількість порцій для певних прийомів їжі.

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.

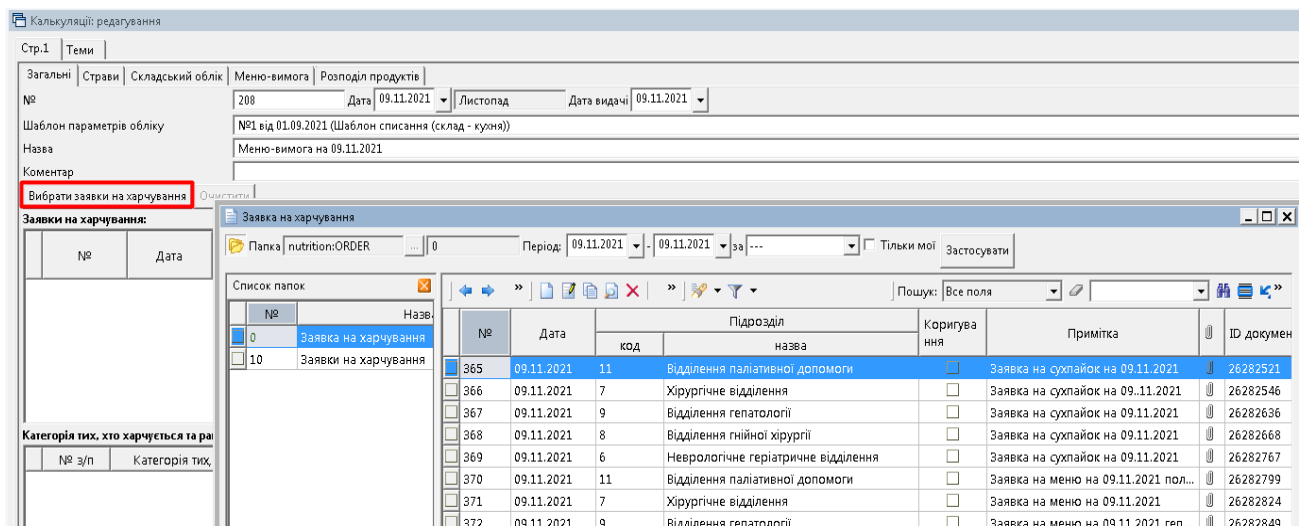
Документ створюється в розрізі дат. В одному документі можна розраховувати потребу в сировині відповідно до кількох заявок та кількох меню, для кількох підрозділів та кількох кухонь.

Первинні документи → *Документи* → *Калькуляція* або оберіть відповідний пункт на панелі керування *Калькуляція* → *Калькуляції* (див. малюнок 2.12).



Мал. 2.12.

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 2.13):



№	Дата	Назва
0		Заявка на харчування
10		Заявки на харчування

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

Мал. 2.13. Приклад відбору заявок в документ

Калькуляція: редагування

Стр.1 Теми

Загальні Страви Складський облік Меню-вимога Розподіл продуктів

№ 6117 Дата 25.11.2023 Листопад Дата видачі 25.11.2023

Шаблон параметрів обліку №6 від 14.02.2022 (Шаблон списання (склад - кухня))

Назва Меню-вимога на 25.11.2023

Коментар

Вибрати заявки на харчування Очистити

Заявки на харчування:

№	Дата	Кухня		Підрозділ		Коригування	Примітка
		код	назва	код	назва		
10236	25.11.2023	24	Підрозділ 24	11	Підрозділ 11	<input type="checkbox"/>	Заява-меню на 25.11.2023
10237	25.11.2023	24	Підрозділ 24	7	Підрозділ 7	<input type="checkbox"/>	Заява-меню на 25.11.2023
10238	25.11.2023	24	Підрозділ 24	9	Підрозділ 9	<input type="checkbox"/>	Заява-меню на 25.11.2023
10239	25.11.2023	24	Підрозділ 24	8	Підрозділ 8	<input type="checkbox"/>	Заява-меню на 25.11.2023
10240	25.11.2023	24	Підрозділ 24	5	Підрозділ 5	<input type="checkbox"/>	Заява-меню на 25.11.2023

Категорія тих, хто харчується та раціони:

№ з/п	Категорія тих, хто харчується	Кількість п	Раціон	Меню	Тиждень	День
1	Нормотрофи	75,000	Загальний	№ 34 14.02.2022 (Планове меню (нормотрофи, загальний))	1	6
2	Нормотрофи	14,000	Спеціальний	№ 35 14.02.2022 (Планове меню (нормотрофи, спеціальний))	1	6
3	Нормотрофи	32,000	Гастро	№ 36 14.02.2022 (Планове меню (гастро, нормотрофи))	1	6
4	Нормотрофи	27,000	ІПС	№ 37 14.02.2022 (Планове меню (нормотрофи, ІПС))	1	6

Зберегти Застосувати Скасувати

Мал. 2.14. Приклад створення документа

Перейдіть на вкладку «Страви» та виконайте «Заповнити». Приклад результату на малюнку 2.15.

Калькуляція: редагування

Стр.1 Теми

Загальні Страви Складський облік Меню-вимога Розподіл продуктів

Заповнити Очистити перелік страв

Страви

Пошук: Все поля

№ 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 яс...	Яйце варене	40
5	Обід	Овочеві стр...	Капуста тушкована	135.5
6	Обід	Напої	Компот із сухофруктів	230
7	Обід	Напої	Компот із сухофруктів СПЕЦ	215
8	Обід	М'ясні страви	Котлета м'ясна парова	82
9	Обід	М'ясні страви	Котлета м'ясна смажена	90
10	Обід	Друпи страви	Макaronні вироби відварені	205
11	Обід	Друпи страви	Макaronні вироби відварені	273
12	Обід	Бакалія	Сіль	6
13	Обід	Перші страви	Суп картопляний з гречаною к...	357
14	Вечеря	Овочеві стр...	Буряк відварений	105
15	Вечеря	Друпи страви	Каша пшоняна в'язка	193
16	Вечеря	Друпи страви	Каша рисова в'язка	238
17	Вечеря	Рибні страви	Рибне філе відварне	104
18	Вечеря	Страви із яс...	Сир кисломолочний	60
19	Вечеря	Страви із яс...	Сир кисломолочний з сметаною	62.5

Склад страв:

Блюдо/Продукт	Нето	Виходи х.о.	Бруто	Вага готового п	Одвим.	Показувати окремо в виході
Вівсянка	40,000	0,000	40,000	40,000 г		<input type="checkbox"/>
Вода	100,000	0,000	100,000	100,000 г		<input type="checkbox"/>
Молоко	150,000	0,000	150,000	150,000 г		<input type="checkbox"/>
Цукор	9,000	0,000	9,000	9,000 г		<input type="checkbox"/>

Коефіцієнти розподілу страв за джерелами фінансування:

Джерело фінансування	Коефіцієнт
НСЗУ	1

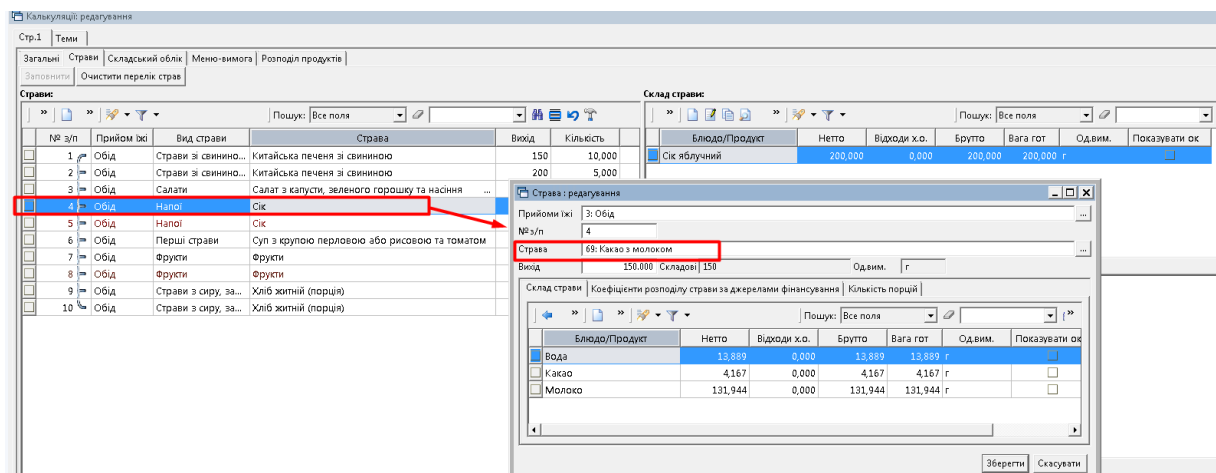
Кількість порцій:

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

Зберегти Застосувати Скасувати

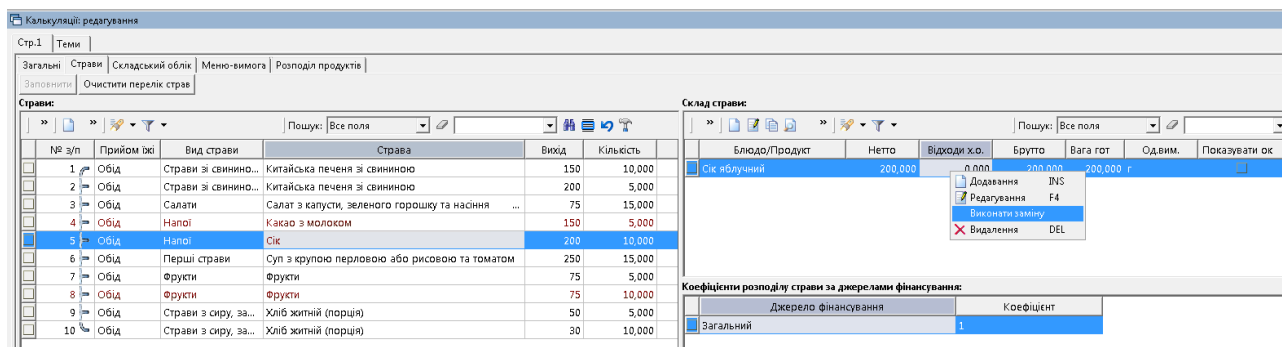
Мал. 2.15.

За потреби змінити страву в меню на іншу або вагу виходу готового продукту оберіть потрібну страву, виконайте ПКМ → *Редагувати* та виберіть з довідника страву – заміник (див. малюнок 2.16). При зміні ваги виходу страви програма автоматично перерахує вагу компонентів.

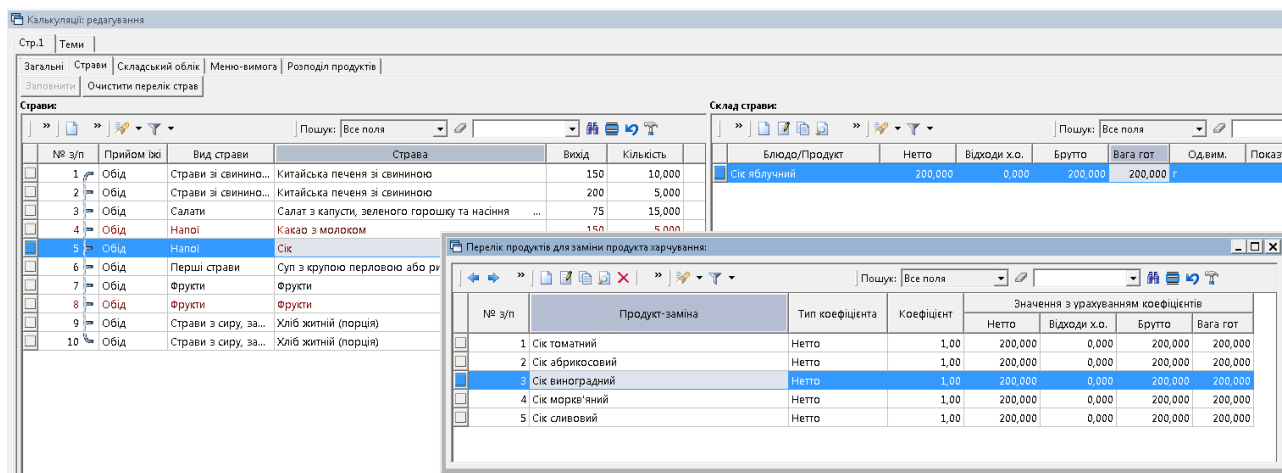


Мал. 2.16.

За потреби використання продукту з довідника взаємозамін оберіть продукт, виконайте ПКМ → *Виконати заміну* (див. малюнок 2.17) та виберіть потрібний продукт (див. малюнок 2.18).



Мал. 2.17.



Мал. 2.18.

Внесені зміни на вкладці «Справи» відображаються іншим кольором (див. малюнок 2.19).

Калкуляція: редагування									
Стр.1 Теми									
Загальні Страви Складський облік Меню-вимого Розподіл продуктів									
Завантажити Очистити перелік страв									
Страви:									
» « ⏮ ⏭ 🔍 📄 ⚙									
Пошук: Все поля									
#	№ з/п	Примітка	Вид страви	Страва	Вихід	Кількість			
<input type="checkbox"/>	1	Обід	Страви зі свинино...	Китайська печеня зі свининою	150	10,000			
<input type="checkbox"/>	2	Обід	Страви зі свинино...	Китайська печеня зі свининою	200	5,000			
<input type="checkbox"/>	3	Обід	Салати	Салат з капусти, зеленого горошку та насіння ...	75	15,000			
<input checked="" type="checkbox"/>	4	Обід	Напої	Какао з молоком	150	5,000			
<input type="checkbox"/>	5	Обід	Напої	Сік	200	10,000			
<input type="checkbox"/>	6	Обід	Перші страви	Суп з крупною пельменями або риківною та томатом	250	15,000			
<input type="checkbox"/>	7	Обід	Фрукти	Фрукти	75	5,000			
<input checked="" type="checkbox"/>	8	Обід	Фрукти	Фрукти	75	10,000			
<input type="checkbox"/>	9	Обід	Страви з сиру, за...	Хліб житній (порція)	50	5,000			
<input type="checkbox"/>	10	Обід	Страви з сиру, за...	Хліб житній (порція)	30	10,000			

Перейдіть на вкладку «Складський облік» та виконайте «Заповнити даними документу "Шаблони параметрів обліку"» (див. малюнок 2.20) 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: 14: Склад

MBO: 316: Павленко Алла Анатоліївна

Рахунок: 20 201 0 ...

Списання готових страв:

Рахунок: 20 201 0 ... 1 ... 0 ... 0 ... 0 ... 0 ... 0 ...

Сировина й матеріали (продукти харчування) : НСЗУ

Переміщення та списання продуктів харчування:

Пошук: Все поля

Звідки						Куди						Вид руху						
Підрозділ			MBO			рах.	с/рах.	ст.	Підрозділ				MBO			рах.	с/рах.	ст.
код	назва	код	назва	код	назва				код	назва	код		назва	код	назва			
14	Склад	316	Павленко Алла Анатоліївна	20	201	0			12	Харчовий блок	21	Корниєва Тетяна Сергіївна	20	201	0	Переміщення		
12	Харчовий блок	21	Корниєва Тетяна Сергіївна	20	201	0	0		0				0	0	0	Списання		

Для розрахунку потреби продуктів харчування для приготування страв створеного меню перейдіть на вкладку «Меню-вимога» та натисніть «Виконати розподіл». Приклад результату на малюнку 2.21.

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	Рацион	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

Результат відображення кількостей:

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

Меню	Приєм за	Страва	Вихід	Кількість п	Борошно	Буряк	Вівсянка	Вода	Горіх	Гриб	Капуста	Картопля	кефір	Кисіль сухий	Куряга	Манка	Масло вершкове	Мінер	Молоко
Обід	Кефір (меню)		200	11,000									2,200						
Обід	Кисіль ІПС		200.5	11,000				2,013						0,138					
Обід	Комлот з куряти і родіонос 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															
Вечера	Буряк відварний		105	137,000		16,440													
Вечера	Каша манна ІПС		200	11,000				1,870								0,330			
Вечера	Каша пшенична вязка		243	10,000				2,000									0,050		
Вечера	Каша рисова вязка		238	127,000				25,400									0,635		
Вечера	Куриний окорок відварений		100	137,000															
Вечера	Сирна запіканка		83	127,000												0,700	0,192		1,270
Вечера	Сирна запіканка СПЕЦ		75	10,000												0,047	0,010		0,093
Разом до видати					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-и)					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 | Встановити | Скасувати

Мал. 2.21.

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 документів для відбору інформації (див. малюнок 2.22).

Введіть дані для відбору інформації

Папка документів PM ... 1 Внутрішнє переміщення

Папка документів PZ ... 36 Списання продуктів харчування

Зберегти | Скасувати

Мал. 2.22. Приклад відбору папок документів руху продуктів харчування

Результат виконання відображений на малюнку 2.23.

Калькуляції: редагування

Стр.1 Теми

Загальні Страви Складський облік Меню-вимога Розподіл продуктів

Оновити залишки на дату видачі 25.11.2023 показувати довідкові рядки

Пошук: Все поля

Кухня		Продукт		Потреба	Нестача	Загальний				НСЗУ			
код	назва	Назва	Одвим.			Потреба	на кухні	зі складу	Нестача	Потреба	на кухні	зі складу	Нестача
24	Підрозділ 24	Вівсянка	кг	1,272					1,272			1,272	
24	Підрозділ 24	Капуста	кг	21,384	21,384	21,384			21,384				
24	Підрозділ 24	Картопля	кг	8,198					8,198			8,198	
24	Підрозділ 24	кефір	кг	5,400					5,400			5,400	
24	Підрозділ 24	Кисіль сухий	кг	0,338					0,000			0,000	
24	Підрозділ 24	Макарони	кг	7,260					0,000			0,000	
24	Підрозділ 24	Манка	кг	5,586	5,586	5,586			5,586			0,000	
24	Підрозділ 24	Масло вершкове	кг	0,836					0,836			0,836	
24	Підрозділ 24	Молоко	кг	19,360					19,360			19,360	
24	Підрозділ 24	Морква	кг	5,845					5,845			5,847	
24	Підрозділ 24	Олія соняшникова	кг	3,538					3,538			3,541	

Страва	Вихід	Кількість порцій	Вага		Кухня	Підрозділ	Категорія тих, хто харчується	Рацион	Прий
			На одну особу	Всього					
Омлет запечений	56	8,000	0,003	0,024	Підрозділ 24	Підрозділ 11	Нормотрофи	Спеціальний	Сніданок
Капуста тушкована Гастро	125,5	11,000	0,002	0,022	Підрозділ 24	Підрозділ 8	Нормотрофи	Гастро	Обід
Капуста тушкована Гастро	125,5	21,000	0,002	0,042	Підрозділ 24	Підрозділ 9	Нормотрофи	Гастро	Обід
Соус червоний основний	18	18,000	0,003	0,054	Підрозділ 24	Підрозділ 5	Нормотрофи	Загальний	Вечеря
Соус червоний основний	18	19,000	0,003	0,057	Підрозділ 24	Підрозділ 6	Нормотрофи	Загальний	Вечеря
Соус червоний основний	18	1,000	0,003	0,003	Підрозділ 24	Підрозділ 6	Нормотрофи	Спеціальний	Вечеря

ЗберегтиЗастосуватиСкасувати

Мал. 2.23. Приклад формування залишків продуктів в розрізі ДФ

Розглянемо порядок дій для зміни джерела фінансування. Наприклад, для приготування страви потрібно використати продукт «Капуста», що на складі отриманий з фонду НСЗУ. Для цього оберіть потрібний рядок та джерело фінансування, виконайте **ПКМ** → *Перенести на інше джерело фінансування* (див. малюнок 2.24) та оберіть потрібне джерело фінансування (див. малюнок 2.25).

Калькуляції: редагування

Стр.1 Теми

Загальні Страви Складський облік Меню-вимога Розподіл продуктів

Оновити залишки на дату видачі 25.11.2023 показувати довідкові рядки

Пошук: Все поля

Кухня		Продукт		Потреба	Нестача	Загальний			НСЗУ			
код	назва	Назва	Одвим.			Потреба	на кухні	зі складу	Нестача	Потреба	на кухні	зі складу
24	Підрозділ 24	Вівсянка	кг	1,272					1,272			1,272
24	Підрозділ 24	Капуста	кг	21,384	21,384				0,000			
24	Підрозділ 24	Картопля	кг	8,198					8,198			8,198
24	Підрозділ 24	кефір	кг	5,400					5,400			5,400
24	Підрозділ 24	Кисіль сухий	кг	0,338					0,000			
24	Підрозділ 24	Макарони	кг	7,260					0,000			
24	Підрозділ 24	Манка	кг	5,586	5,586	5,586			5,586			
24	Підрозділ 24	Масло вершкове	кг	0,836					0,836			0,836
24	Підрозділ 24	Молоко	кг	19,360					19,360			19,360
24	Підрозділ 24	Морква	кг	5,845					5,845			5,847
24	Підрозділ 24	Олія соняшникова	кг	3,538					3,538			3,541

Перенести на інше джерело фінансування

Мал. 2.24.

Калькуляції: редагування

Стр.1 Теми

Загальні Страви Складський облік Меню-вимога Розподіл продуктів

Оновити залишки на дату видачі 25.11.2023 показувати довідкові рядки

Пошук: Все поля

Кухня		Продукт		Потреба	Нестача	Загальний				НСЗУ			
код	назва	Назва	Одвим.			Потреба	на кухні	зі складу	Нестача	Потреба	на кухні	зі складу	Нестача
24	Підрозділ 24	Вівсянка	кг	1,272					1,272			1,272	
24	Підрозділ 24	Капуста	кг	21,384	21,384	21,384			21,384			0,000	
24	Підрозділ 24	Картопля	кг	8,198					8,198			8,198	
24	Підрозділ 24	кефір	кг	5,400					5,400			5,400	
24	Підрозділ 24	Кисіль сухий	кг	0,338					0,000			0,000	
24	Підрозділ 24	Макарони	кг	7,260					0,000			0,000	
24	Підрозділ 24	Манка	кг	5,586	5,586	5,586			5,586			0,000	
24	Підрозділ 24	Масло вершкове	кг	0,836					0,836			0,836	
24	Підрозділ 24	Молоко	кг	19,360					19,360			19,360	
24	Підрозділ 24	Морква	кг	5,845					5,845			5,847	
24	Підрозділ 24	Олія соняшникова	кг	3,538					3,538			3,541	

Страва	Вихід	Кількість п орцій	Вага	Кухня	Підрозділ	Категорія тих, хто харчується	Рацион	Прий
			На одну особу					
Суп селянський	146	8,000	0,053	0,424	Підрозділ 24			Обід
Суп селянський	146	5,000	0,053	0,265	Підрозділ 24			Обід
Суп селянський	146	11,000	0,053	0,583	Підрозділ 24			Обід
Суп селянський	146	21,000	0,053	1,113	Підрозділ 24			Обід
Суп селянський	146	23,000	0,053	1,219	Підрозділ 24			Обід
Суп селянський	146	8,000	0,053	0,424	Підрозділ 24			Обід

Вибір джерела фінансування, яким потрібно замінити

Що замінити:

1: Загальний

Сільки замінити: 21,384 кг

Кількість до заміни: 21,384

Кількість після заміни: 0,000

Разом до видачі: 21,384

В тому числі: заокруглення в котлі 0,000

заокруглення при виписці 0,000

до заокруглень 21,384

Закруглення: 0,001

Разом до видачі: 0,000

В тому числі: заокруглення в котлі 0,000

заокруглення при виписці 0,000

до заокруглень 0,000

Оберіть джерело фінансування, яким буде замінено:

Джерело фінансування	Яким замінити	Залишок
Є на кухні	<input type="checkbox"/>	
Є на складі	<input type="checkbox"/>	
НСЗУ	<input checked="" type="checkbox"/>	2 350,021
інші джерела фінанс...	<input type="checkbox"/>	
Загальний	<input type="checkbox"/>	
Спеціальний (капр...	<input type="checkbox"/>	

Зберегти Скасувати

Зберегти Скасувати

Мал. 2.25.

Приклад результату відображено на малюнку 2.26.

Калькуляція: редагування

Стр.1Теми

Загальні

Страви

Складський облік

Меню-вимога

Розподіл продуктів

Оновити залишки

на дату видачі

25.11.2023

показувати довідкові радки

Пошуку

Все поля

Потріба

Нестача

Загальний

НСЗУ

код	назва	Назва	Одвим.	Потріба	Нестача	Потріба	на кухні	зі складу	Нестача	Потріба	на кухні	зі складу	Нестача
24	Підрозділ 24	Капуста	кг	21,384		0,000				21,384			21,384
24	Підрозділ 24	Картопля	кг	8,198						8,198			8,198
24	Підрозділ 24	кефір	кг	5,400						5,400			5,400
24	Підрозділ 24	Кисіль сухий	кг	0,338						0,000			
24	Підрозділ 24	Макарони	кг	7,260						0,000			
24	Підрозділ 24	Манка	кг	5,586	5,586	5,586			5,586	0,000			
24	Підрозділ 24	Масло вершкове	кг	0,836						0,836			0,836
24	Підрозділ 24	Молоко	кг	19,360						19,360			19,360
24	Підрозділ 24	Морква	кг	5,845						5,845			5,847
24	Підрозділ 24	Олія соняшникова	кг	3,538						3,538			3,541
24	Підрозділ 24	Паста томатна	кг	0,830						0,830			0,830

Страва

Вихід

Кількість п орцій

Вага

На одну особу

Всього

Кухня

Підрозділ

Категорія тих, хто харчу ється

Рацион

Прий

Суп селянський	146	21,000	0,053	1,113	Підрозділ 24	Підрозділ 9	Нормотрофи	Гастро	Обід
Суп селянський	146	23,000	0,053	1,219	Підрозділ 24	Підрозділ 11	Нормотрофи	Загальний	Обід
Суп селянський	146	8,000	0,053	0,424	Підрозділ 24	Підрозділ 11	Нормотрофи	Спеціальний	Обід
Капуста тушкована Гастро	125,5	11,000	0,145	1,595	Підрозділ 24	Підрозділ 8	Нормотрофи	Гастро	Обід
Капуста тушкована Гастро	125,5	21,000	0,145	3,045	Підрозділ 24	Підрозділ 9	Нормотрофи	Гастро	Обід

ЗберегтиЗастосуватиСкасувати

Мал. 2.26.

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 2.27) та зазначте параметри відбору інформації (за джерелами фінансування, в розрізі підрозділів, категорій тощо) (див. малюнок 2.28).

Форма друку	Назва	Тип
<input type="checkbox"/> CALC_EX1	Меню для споживачів	xls
<input type="checkbox"/> CALC_EX2	Норми харчування на 1 особу	xls
<input type="checkbox"/> CALC_EX30	Меню-вимога	xls
<input type="checkbox"/> CALC_EX31	Видаткова накладна	xls
<input type="checkbox"/> CALC_EX32	Меню для споживачів з нутрієнтами	xls
<input checked="" type="checkbox"/> CALC_EX33	Меню-вимога на видачу продуктів харчування (з 2023р.)	xls

Мал. 2.27. Приклад відбору друкованої форми

Дата затвердження меню: 25.11.2023

Лікар(дієтсестра): 18: Особа 18

Прийняв: 22: Особа 22

Видав: 12: Особа 12

Кількість знаків після коми для Вихід-вага порція: 3

Джерело фінансування: Для всіх

Що друкувати:

- ☒ Разом (Підрозділ 24)

Мал. 2.28. Приклад відбору даних для друку меню-вимоги

Фрагмент друкованої форми меню-вимоги на малюнку 2.29.

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 2.30).

Мал. 2.30. Приклад відбору для друку
Фрагмент друкованої форми меню зображено на малюнку 2.31.

Меню				
25 листопада 2023 р.				
Прийом їжі	Вид страви	Страва	Категорія тих, хто харчується	
			Нормотрофи	Од. вим.
Сніданок	Страви із яєць, сиру кисломолочного	Омлет запечений	56	г
	Молочні страви	Каша манна молочна	303	г
Обід	Перші страви	Суп селянський	146	г
	Овочеві страви	Буряк відварний	105	г
	Напої	Компот із сухофруктів	222.5	г
	Мясні страви	Плов з курятини	199	г
	Бакалія	Сіль	6	г
Вечеря	Закуски й салати	Салат із свіжої капусти	102	г
		Соус червоний основний	18	г
	Другі страви	Макаронні вироби відварені	215	г
	Мясні страви	Філе куряче припущене	52	г
	Страви із яєць, сиру кисломолочного	Сир кисломолочний	52.5	г

Мал. 2.31.

Програма надає можливість друку порівняльної таблиці за нормами споживання груп продуктів харчування на одну особу на день (якщо дані норми споживання налаштовані в довіднику категорій тих, хто харчується, та в довіднику продуктів зазначено входження сировини у відповідну продовольчу групу). Для друку виконайте **ПКМ** → *Друк* → *Друк екземпляра документа*, оберіть документ «Норми харчування на 1 особу» та зазначте параметри відбору інформації (в розрізі підрозділів, категорій та раціонів) (див. малюнок 2.32).

Введіть дані для відбору інформації

Джерело фінансування

Режим відображення кількостей

В одиницях виміру продуктів харчування

В складських одиницях виміру

Що друкувати:

Підрозділ	Категорія тих, хто харчу	Раціон
<input checked="" type="checkbox"/> Разом		
<input type="checkbox"/> Терапевтичне відділення	Діти віком від 7 до 10 років	Дієта №5

Друк Скасувати

Мал. 2.32.

Фрагмент друкованої форми меню зображено на малюнку 2.33.

Підрозділ	Середня група		
Категорія тих, хто харчується	Діти віком від 4 до 6 років		
Раціон	Дієта №5		
Норми харчування на 1 особу			
(кількість продуктів, г)			
12 липня 2021 р.			
Продовольчі групи	Спожито	Норми споживання	
Товари рослинного походження			
Хліб пшеничний	52	100	
Овочі та зелень	354.138	300	
Борошно пшеничне	27.08	15	
Крохмаль		1	
Крупи та бобові	125	40	
Макаронні вироби	71	20	
Картопля	16.2	200	
Фрукти свіжі або соки		350	
Хліб житній	20	50	
Товари тваринного походження	20		
Товари тваринного походження			
Риба\рибопродукти		40	
М'ясо\м'ясопродукти	299	130	
Молоко	333.264	350	
Яйця\яйцепродукти		40	
Сир		30	
Масло	56.08	30	
Сметана	25	12	
Кисломолочні продукти		150	
Олія	19.01	10	

Мал. 2.33.

3. ПРИБУТКУВАННЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ (ДОКУМЕНТ ТИПУ РН)

Підсистема «Управління торгівлею та ТМЦ»

Первинні документи → Документи → Прибуткування ТМЦ

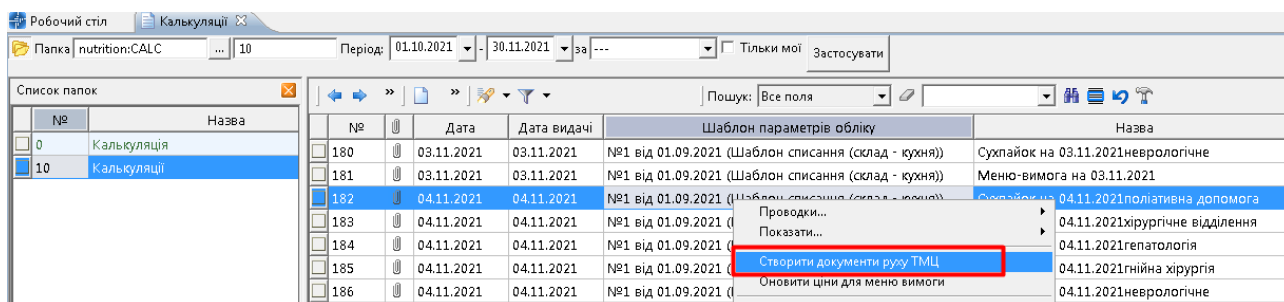
Докладно про прибуткування продуктів харчування описано в Розділі 2 [Інструкції користувача з обліку ТМЦ](#).

4. ДОКУМЕНТИ РУХУ ТМЦ

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.

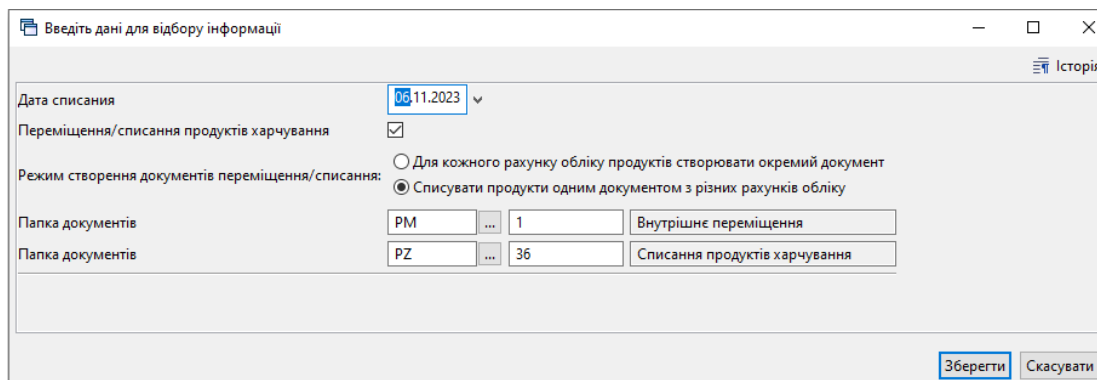
ЗВЕРНІТЬ УВАГУ!

Після створення документів руху ТМЦ розраховується вартість страв в меню та відображається в колонці «Ціна (середня)» на вкладці «Страви» документа «Калькуляція».



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!

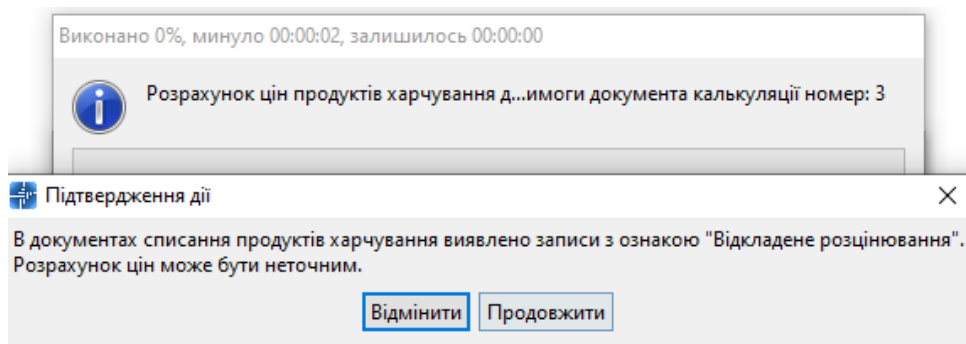
На дату 2021.07.05 недостатньо залишків продуктів для списання:

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

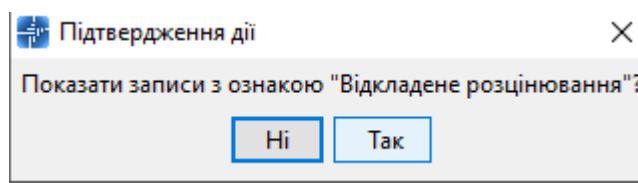
Якщо продовжити, то в рядках списання продуктів, яких не вистачає, буде проставлено ознаку "Відкладене розцінювання".

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».

Складський облік

- Внутрішнє переміщення
- Списання ТМЦ

Мал. 4.6.

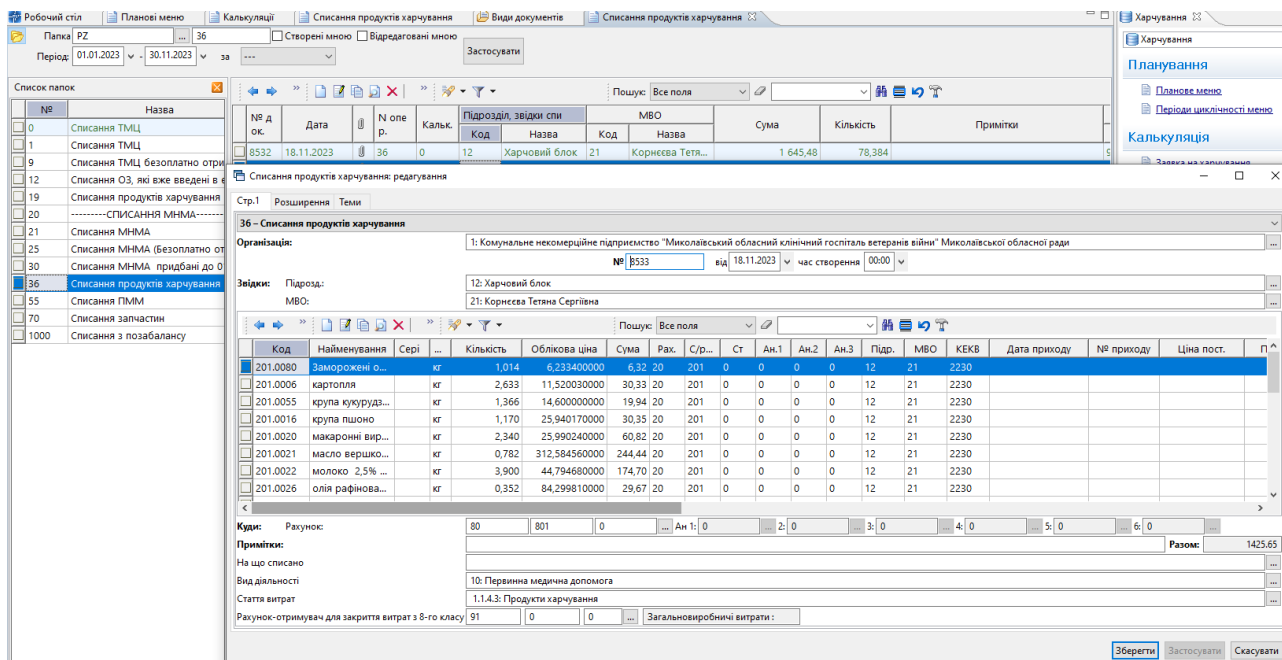
Наприклад, оберіть *Складський облік* → *Списання ТМЦ*. Перейдіть в папку документів «Списання продуктів харчування» PZ 36.

Список документів

Пошук: Все поля

Назва папки	Дос.	Операція
Списання ТМЦ	PZ	1
Списання ТМЦ безоплатно отриманих (дт 4...	PZ	9
Списання СЗ, що вже введені в експлуатацію...	PZ	12
Списання ТМЦ дт 23	PZ	14
Списання продуктів харчування	PZ	19
.....СПИСАННЯ МНМА.....	PZ	20
Списання МНМА	PZ	21
Списання МНМА (безоплатно отримано)	PZ	25
Списання МНМА, придбані до 01.01.2017	PZ	30
Списання продуктів харчування	PZ	36
Списання ГММ	PZ	55
Списання запчастин	PZ	70
Списання з позабалансу	PZ	1000

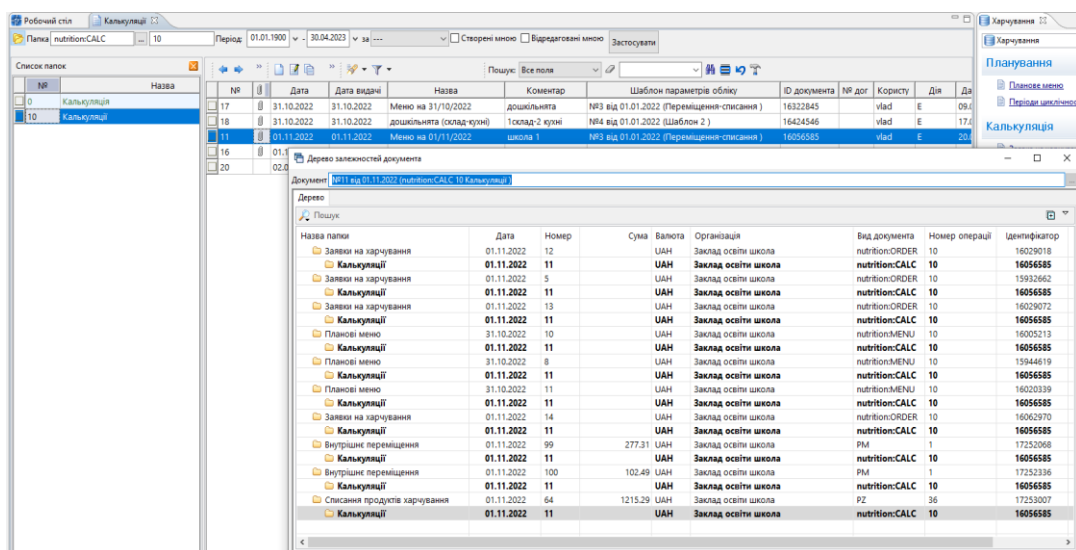
Мал. 4.7. Перехід до папки документів на списання продуктів харчування



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.

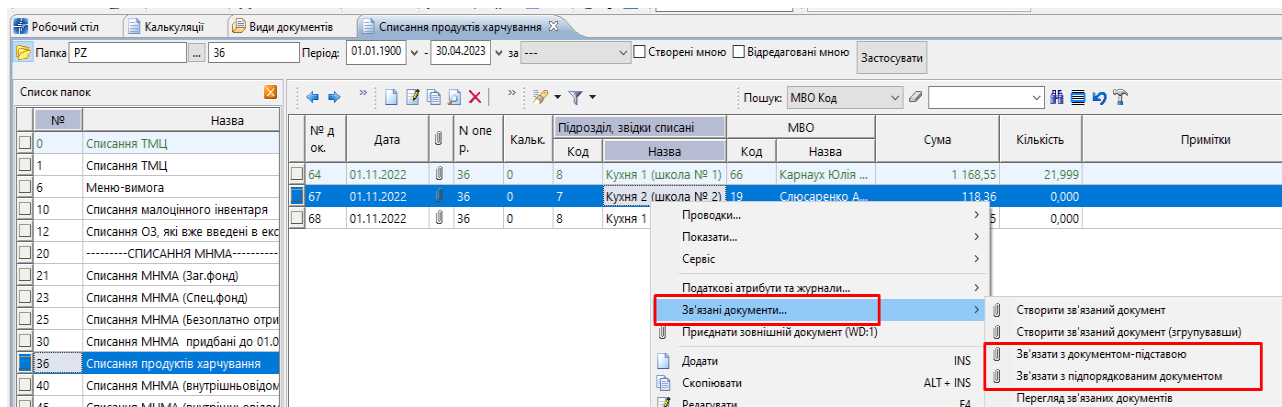
За допомогою контекстного пункту меню можна переглянути чи відредагувати пов'язаний документ або перейти у папку відповідного документа (див. малюнок 4.10).

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



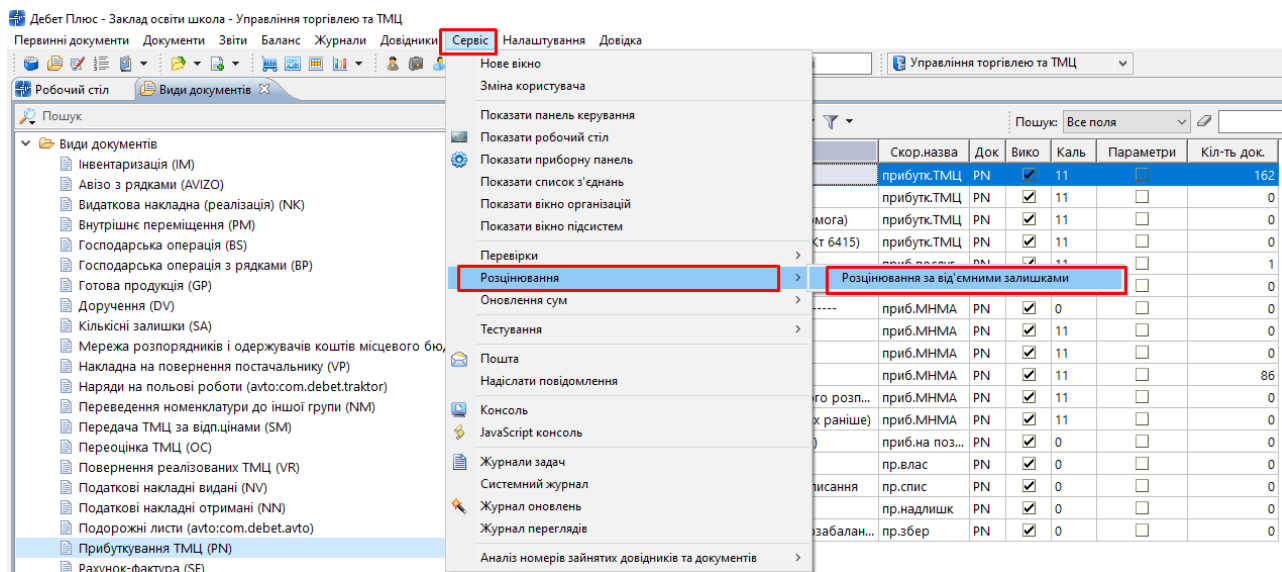
Мал. 4.11.

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.

Введіть дані для відбору інформації

Номенклатура	Продукти харчування
Підрозділ	Для всіх
МВО	Для всіх
Рахунок	15 1511 0
Дата початку періоду	30.10.2022
Дата кінця періоду	03.11.2022
Розбивати рядки	<input type="checkbox"/>
Швидкий розрахунок	<input type="checkbox"/>
Не змінювати ціну	<input type="checkbox"/>
Шаблон	
Номер операції	0
Переформовувати бух. проводки по зміненим документам	<input checked="" type="checkbox"/>

OK Скасувати

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).

Мал. 5.1. Приклад відбору інформації

Відомість залишків на 31.07.2020											
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

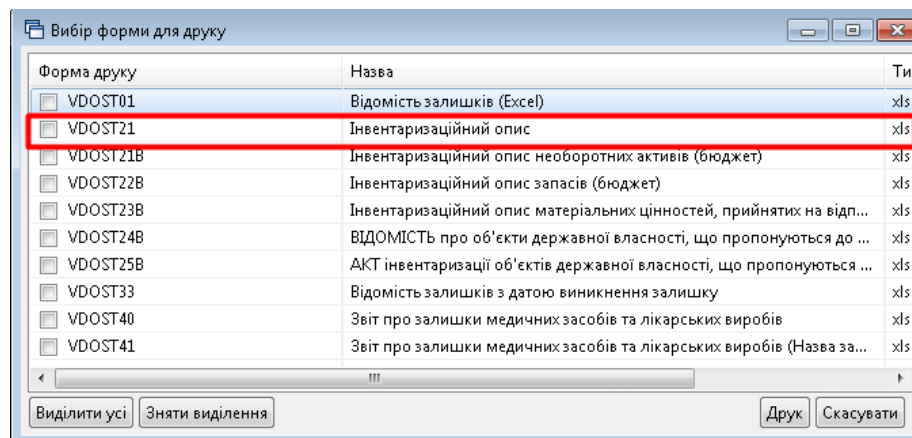
Мал. 5.2. Приклад відомості залишків за рахунком 201

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				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 пше				12,342893563	12,342893563	7,845	7,845
60.013 Масло ве				148,201183432	148,201183432	3,380	3,380
60.014 Макарон				13,990073145	13,990073145	19,140	19,140
60.016 Маргарин				30,000000000	30,000000000	1,000	1,000
60.017 Перець с				18,600000000	18,600000000	10,000	10,000
60.018 Хліб житн				98,666666667	98,666666667	1,050	1,050
60.019 Борошно						0000	28,570
60.020 Курятина						0000	3,000
60.022 Квасля						6868	17 237

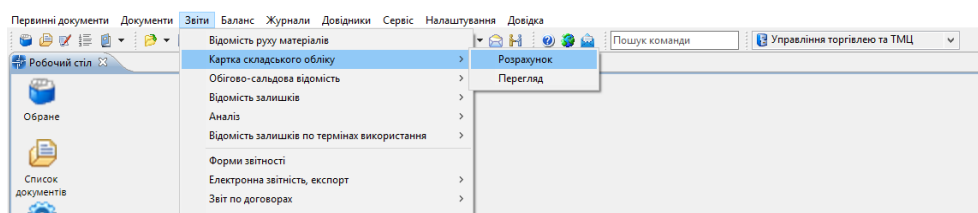
Мал. 5.3.



Мал. 5.4. Перелік форм друку

5.3. Картка складського обліку

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



Мал. 5.5. Формування картки складського обліку

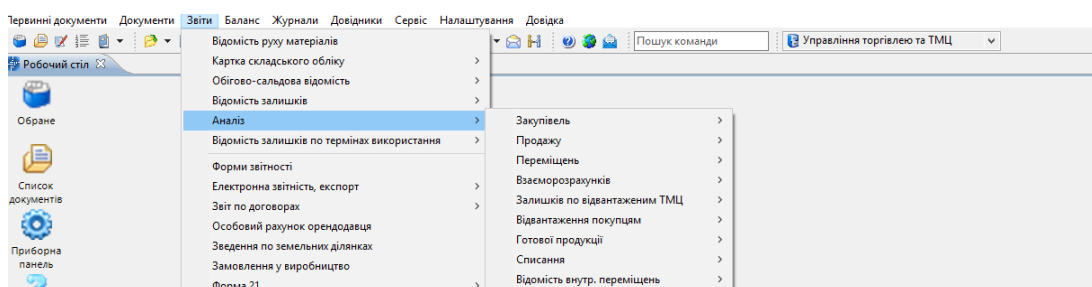
Заповніть поля, за якими потрібно відібрати інформацію (див. малюнок 5.6).

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».



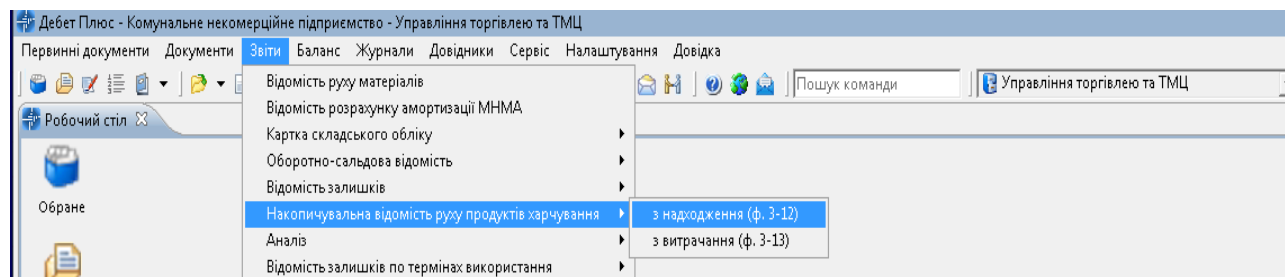
Мал. 5.7.

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: 01.11.2023

Дата закінчення: 30.11.2023

Підрозділ: 14: Склад

MBO: 23: Алла Федорівна

Рахунок: 20 201 0 Сировина й матеріали (продукти харчування):

Номенклатура: За всіма номенклатурами

Склад: Для всіх

Перевіряє: Для всіх

Зберегти Скасувати

Мал. 5.9.

На малюнку 5.10 відображено фрагмент сформованої відомості.

ЗАКЛАД ОСВІТНЬОЇ ШКОЛИ				ЗАКЛАД ОСВІТНЬОЇ ШКОЛИ			
(матеріально відповідальна особа)				Наказом Державної служби України			
				13 грудня 2022 року N 431			
Ідентифікаційний код ЄДРПОУ				22994999			
				</			

Введіть дані для відбору інформації

Історія

Дата початку: 01.11.2023

Дата закінчення: 30.11.2023

Підрозділ: 12: Харчовий блок

MBO: 8: Галина Петрівна

Рахунок: 20 201 0 Сировина й матеріали (продукти харчування):

Переміщення: ☒ не враховувати ☐ враховувати ☐ лише переміщення

Підсумовувати кількості: ☐

Номенклатура: За всіма номенклатурами

Склад: Для всіх

Перевірів: Для всіх

Зберегти Скасувати

Мал. 5.11.

На малюнку 5.12 відображено фрагмент сформованої накопичувальної відомості з витрачання продуктів харчування.

(найменування юридичної особи)						10 грудня 2022 року	
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.