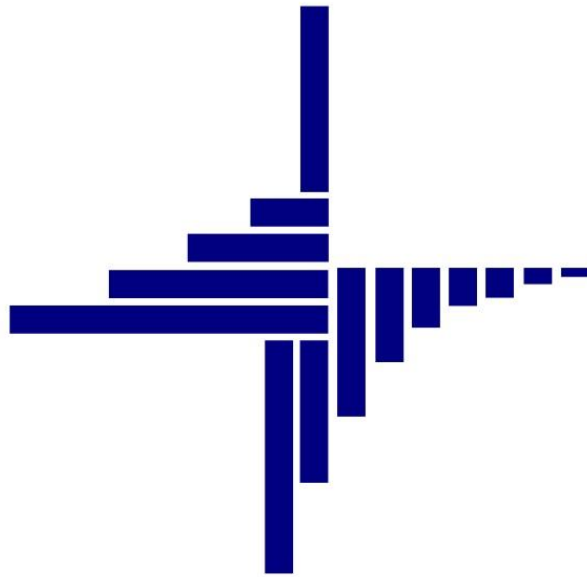


Інструкція користувача Облік операцій харчування



ДЕБЕТ Плюс™

*Автоматизована система
управління підприємством*

СПИСОК СКОРОЧЕНЬ І УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ

ЛКМ – ліва кнопка миші

ПКМ – права кнопка миші (контекстне меню)

ТМЦ – товарно-матеріальні цінності

МВО – матеріально відповідальна особа

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	8
1.4. НУТРИЄНТИ	9
1.5. ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ	10
1.6. ВИДИ КУЛІНАРНОЇ ОБРОБКИ.....	13
1.7. РАЦІОНИ	14
1.8. ПРИЙОМИ ЇЖІ	14
1.9. КАТЕГОРІЇ ТИХ, ХТО ХАРЧУЄТЬСЯ	15
1.10. ДЖЕРЕЛА РЕЦЕПТУР	17
1.11. ВИДИ СТРАВ	18
1.12. СТРАВИ.....	18
2. ДОКУМЕНТИ	24
2.1. ПЛАНОВЕ МЕНЮ	24
2.2. ПЕРІОДИ ЦИКЛІЧНОСТІ МЕНЮ	26
2.3. ЗАЯВКА НА ХАРЧУВАННЯ	26
2.4. КАЛЬКУЛЯЦІЯ.....	27
3. ПРИБУТКУВАННЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ (ДОКУМЕНТ ТИПУ РН).....	32
4. ДОКУМЕНТИ РУХУ ТМЦ.....	33
5. ФОРМУВАННЯ ЗВІТІВ.....	36
5.1. ВІДОМІСТЬ ЗАЛИШКІВ	36
5.2. ДРУК ІНВЕНТАРИЗАЦІЙНОГО ОПИСУ	37
5.3. КАРТКА СКЛАДСЬКОГО ОБЛІКУ	37
5.4. АНАЛІЗ ЗАКУПІВЕЛЬ, ПРОДАЖУ, ПЕРЕМІЩЕНЬ, СПИСАННЯ	38
5.5. НАКОПИЧУВАЛЬНА ВІДОМІСТЬ РУХУ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ.....	38

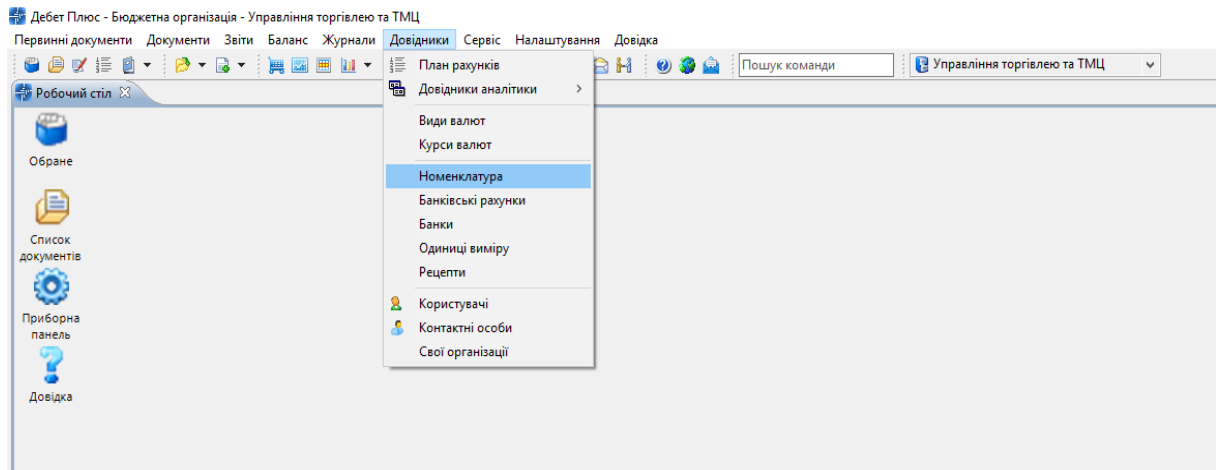
1. ДОВІДНИКИ

1.1. Довідник номенклатури

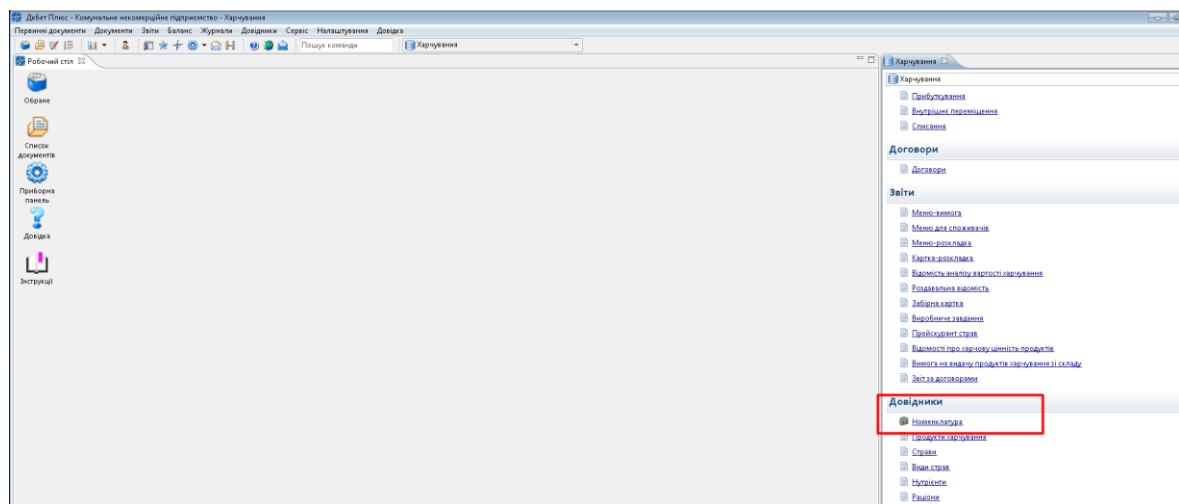
Для обліку документів прибуткування, переміщення, реалізації, списання тощо в системі використовується довідник номенклатури. Детальний опис ведення довідника номенклатури описаний у Розділі 1 Інструкції користувача обліку ТМЦ.

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 наз...	коэф	Ро
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...	-
60.020	Курятина	кг		20,00				г	1 00...	-
60.021	Яйця	кг		20,00				г	1 00...	-
60.022	Крупа вівсяна	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).

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 постачальниках 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

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 наз...	коэф	Роз
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...	-
61.016	Биточок м'ясний в молочному соусі	кг		20,00				г	1 00...	-
61.017	Вареники лінійні з сметанным соусом	кг		20,00				г	1 00...	-
61.018	Омлет	кг		20,00				г	1 00...	-

Мал. 1.6. Приклад заповнення довідника «Номенклатура»

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ!

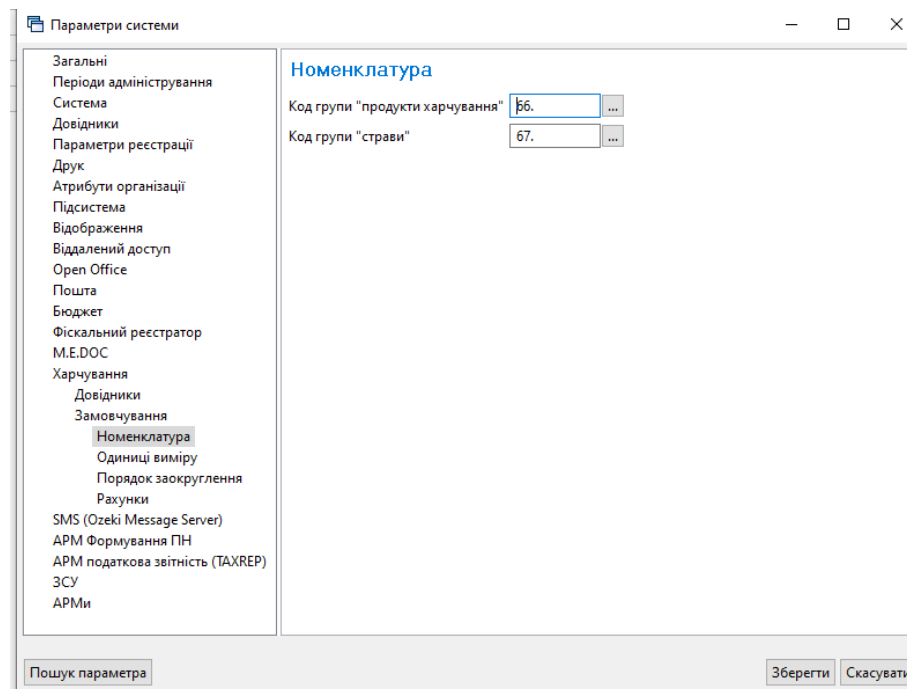
Забороняється змінювати налаштування розрізу ведення номенклатури після введення хоча б одного документа руху матеріалів (прибуткування, внутрішнє переміщення, реалізація, списання тощо).

1.2. Налаштування підсистеми

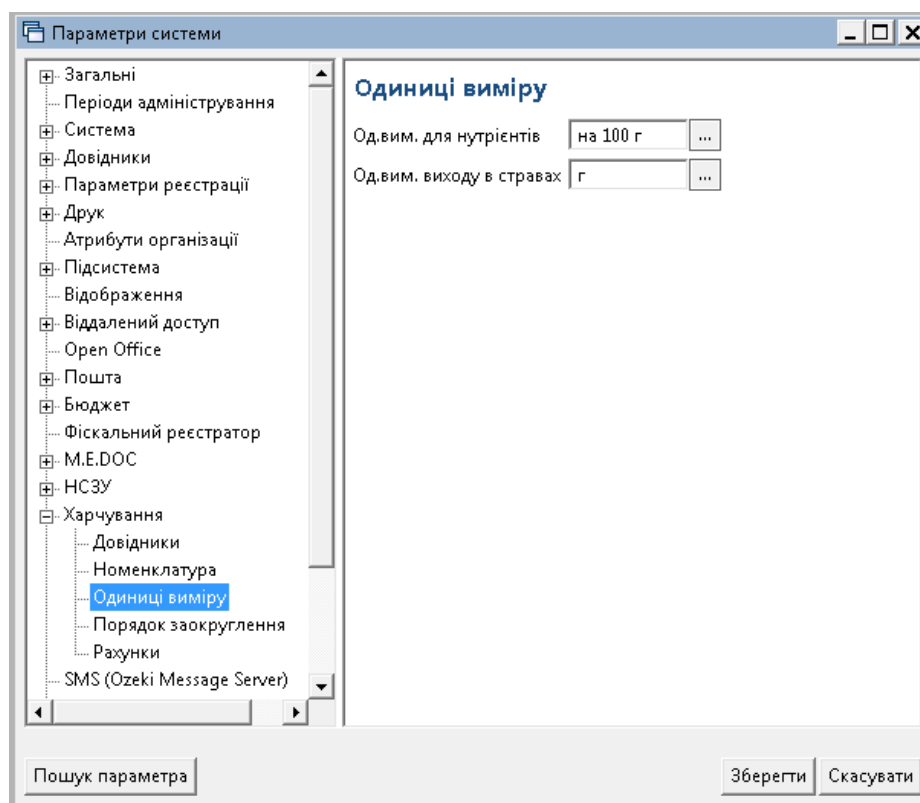
Для коректної роботи програми виконайте налаштування підсистеми «Харчування».

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).



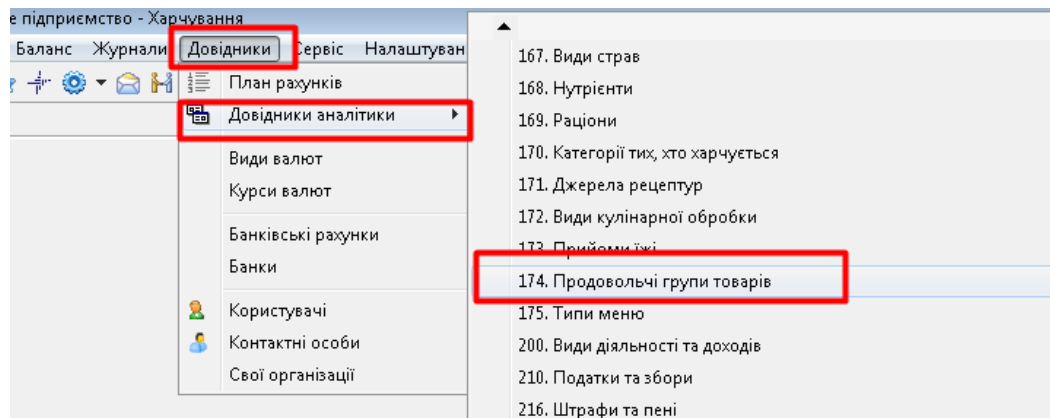
Мал. 1.7. Приклад налаштування підсистеми



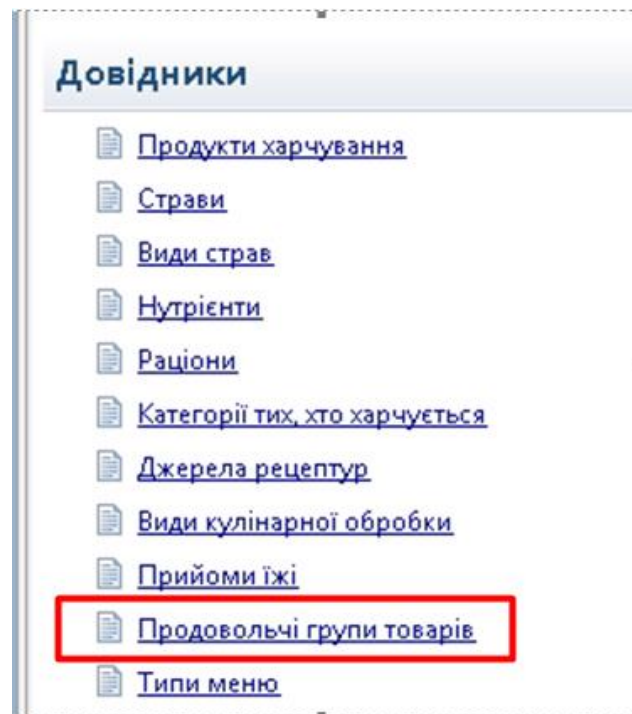
Мал. 1.8. Приклад налаштування підсистеми

1.3. Продовольчі групи товарів

Довідники → *Довідники аналітики* → *174. Продовольчі групи товарів*
(див. малюнок 1.9.) або оберіть відповідний пункт на панелі керування (див. малюнок 1.10).



Мал. 1.9. Доступ до довідника через головне меню



Мал. 1.10. Доступ до довідника через панель керування

Виконайте **ПКМ** → *Додати* та вкажіть найменування та одиниці виміру товару.

Робочий стіл					
174: Продовольчі групи товарів					
Пошук: Найменування					
Код	Найменування	Од.вим.	Не використ овувати	Група	Батьківська група
1	Товари рослинного походження	кг	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0
4	Хліб пшеничний	г	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
9	Овочі та зелень	г	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
12	Борошно пшеничне	г	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
13	Крохмаль	г	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
14	Крупи та бобові	г	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
15	Макаронні вироби	г	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
16	Картопля	г	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
17	Фрукти свіжі або соки	г	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
23	Хліб житній	г	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1
2	Товари тваринного походження	кг	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0
5	Риба\рибопродукти	г	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2
6	М'ясо	г	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2
7	Молоко	г	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2
8	Яйця\яйцепродукти	г	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2
18	Сир	г	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2
19	Масло	г	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2
20	Сметана	г	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2
24	Кисломолочні продукти	г	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2
25	Олія	г	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2
3	Товари змішаного походження	кг	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0
10	Сіль	г	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3
11	Томатна паста\пюре	г	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3
21	Чай	г	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3
22	Цукор	г	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3
26	Какао	г	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3
27	Кондитерські вироби	г	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3

Мал. 1.11. Приклад заповнення довідника

1.4. Нутрієнти

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 1.12). За потреби зазначте точність заокруглення та опис.

Натисніть «Зберегти».

Нутрієнти

Код

β

Найменування повне

Вуглеводи

Найменування скорочене

Вуглеводи

Одиниця виміру

г

Заокруглювати до

1

Опис

на 100 г продукту

Зберегти

Скасувати

Мал. 1.12.

Код	Найменування повне	Найменування скорочене	Одиниця виміру	Заокруглювати до
1	Білки	Білки	г	1 на 100 г продукту
2	Жири	Жири	г	1 на 100 г продукту
3	Вуглеводи	Вуглеводи	г	1 на 100 г продукту
4	Енергетична цінність	Енергетична цінність	ккал	0

Мал. 1.13. Приклад заповнення довідника

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 1.14) заповніть поля:

- ✓ Одиниці виміру – зазначте «Базова» та «Для страв»;
- ✓ Заокруглення – зазначте точність заокруглення одиниць виміру;
- ✓ Ознаки – за потреби активуйте відповідні поля: «Немає відходів холодної обробки», «Не використовувати в стравах», «Ваговий».

Натисніть «Зберегти».

Мал. 1.14.

Вкладка «Норми відходу» містить дані про сезонні норми відходу сировини при холодній обробці продукту. Зазначте період дії сезонної норми та відсоток відходу сировини (див. малюнок 1.15). Кнопка «Розрахунок норм відходу з сезонною циклічністю» створює рядки в межах вибраного року.

Продукти харчування

Код: 1 Група: Найменування: Картопля

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

Розрахунок норм відходу з сезонною циклічністю

Пошук: Все поля

Початок періоду дії	Цикл			% відходу	
	Тип	Початок	Кінець		
<input checked="" type="checkbox"/> 01.01.2020	День	Січень	Лютий	35,00	таблиця 26
<input type="checkbox"/> 01.01.2020	День	Березень	Серпень	40,00	таблиця 26
<input type="checkbox"/> 01.01.2020	День	Вересень	Жовтень	25,00	таблиця 26
<input type="checkbox"/> 01.01.2020	День	Листопад	Грудень	30,00	таблиця 26

Зберегти Скасувати

Мал. 1.15.

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

При натисканні «Заповнити» рядки наповнюються даними з довідника «Нутрієнти», з можливістю їх подальшого редагування (див. малюнок 1.16).

Продукти харчування

Код: 1 Група: Найменування: Картопля

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

Скопіювати від іншого продукту Заповнити

Пошук: Все поля

№ з/п	Найменування	Одвим.	Кількість на 100 г
<input type="checkbox"/> 1	Енергетична цінність	ккал	71,000
<input checked="" type="checkbox"/> 2	Білки	г	1,500
<input type="checkbox"/> 3	Жири	г	0,000
<input type="checkbox"/>			15,800

Редагування: Нутрієнт

№ з/п: 2

Нутрієнт: 1: Білки

Кількість на 100 г: 1.500 г

Зберегти Скасувати

Зберегти Скасувати

Мал. 1.16.

Зазначте входження продукту в продовольчу групу на вкладці «Продовольчі групи товарів» (див. малюнок 1.17).

Продукти харчування

Код: 1 Група:

Найменування: Картопля

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

Пошук: Все поля

Продовольча група товарів	Значення
Картопля	1,00

Зберегти Скасувати

Мал. 1.17.

Вкладка «Заміни» заповнюється у випадку, якщо продукт у страві можна замінити іншим. Зазначте продукт-замінник із довідника продуктів, оберіть тип коефіцієнта та вкажіть коефіцієнт (див. малюнок 1.18). У разі зворотної заміни продуктів активуйте поле «Додати зворотню заміну» (див. малюнок 1.19).

Продукти харчування

Код: 12 Група:

Найменування: Масло вершкове

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

Пошук: Все поля

№ 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"/>

Редагування: Заміна

№ з/п: 2

Продукт-заміна: 9: Олія

Тип коефіцієнта: netto

Коефіцієнт: 0.74000

Додавати зворотню заміну: ☐

Зберегти Скасувати

Зберегти Скасувати

Мал. 1.18. Приклад додавання елемента вкладки «Заміни»

Продукти харчування

Код: 12 Група:

Найменування: Масло вершкове

Заміни

№ з/п	Продукт-заміна	Тип коефіцієнта	Коефіцієнт	Додавати зворотню з
1	Мargarin	нетто	1,00	<input checked="" type="checkbox"/>
2	Олія	нетто	0,74	<input type="checkbox"/>

Зберегти Скасувати

Мал. 1.19. Приклад заповнення вкладки «Заміни»

1.6. Види кулінарної обробки

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 1.20).

Види кулінарної обробки

Код: 1 Група:

Найменування: Відварювання в шкірці з подальшою обчисткою

Завантаження з довідника нутрієнтів

Втрати харчової цінності в процесі обробки:

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

Зберегти Скасувати

Мал. 1.20.

Робочий стіл 172: Види кулінарної обробки

Пошук: Найменування

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

Мал. 1.21. Приклад заповнення довідника «Види кулінарної обробки»

1.7. Раціони

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

Виконайте **ПКМ** → *Додати* та зазначте «Назва» (див. малюнок 1.22).

Робочий стіл 169: Раціони

Пошук: Все поля

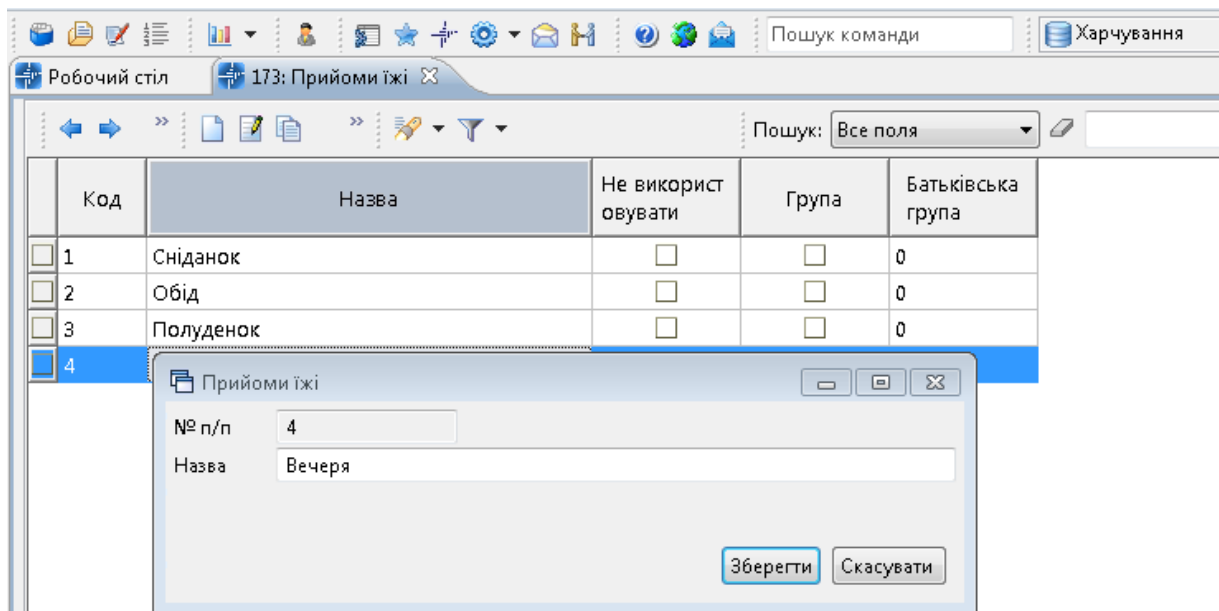
	Код	Назва	Не використ овувати	Група	Батьківська група
<input type="checkbox"/>	1	Ясла	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0
<input type="checkbox"/>	2	Садок	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0
<input checked="" type="checkbox"/>	3	Дієта №5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0
<input type="checkbox"/>	4	Дієта №7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0
<input type="checkbox"/>	5	Дієта №8	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0

Мал. 1.22. Приклад заповнення довідника «Раціони»

1.8. Прийоми їжі

Довідники → Довідники аналітики → 173. Прийоми їжі або оберіть відповідний пункт на панелі керування.

Виконайте **ПКМ** → *Додати* та зазначте «Назва» (див. малюнок 1.23).



Мал. 1.23. 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.

Виконайте **ПКМ** → *Додати*, вкажіть «Найменування» та «Повне найменування».

Заповніть вкладку «Загальні» (див. малюнок 1.24):

- ✓ Персонал – активуйте ознаку, якщо це харчування для персоналу підприємства/установи;
- ✓ Норми вартості – заповніть за потреби, зазначте дату та вартість харчування на одну особу;
- ✓ Прийоми їжі – додайте з довідника та розподіліть відсотки добової норми раціону.

Мал. 1.24.

Заповніть вкладку «Склад» (див. малюнок 1.25):

Зазначте для яких раціонів застосовується та в яких підрозділах.

Мал. 1.25. Приклад заповнення вкладки «Склад»

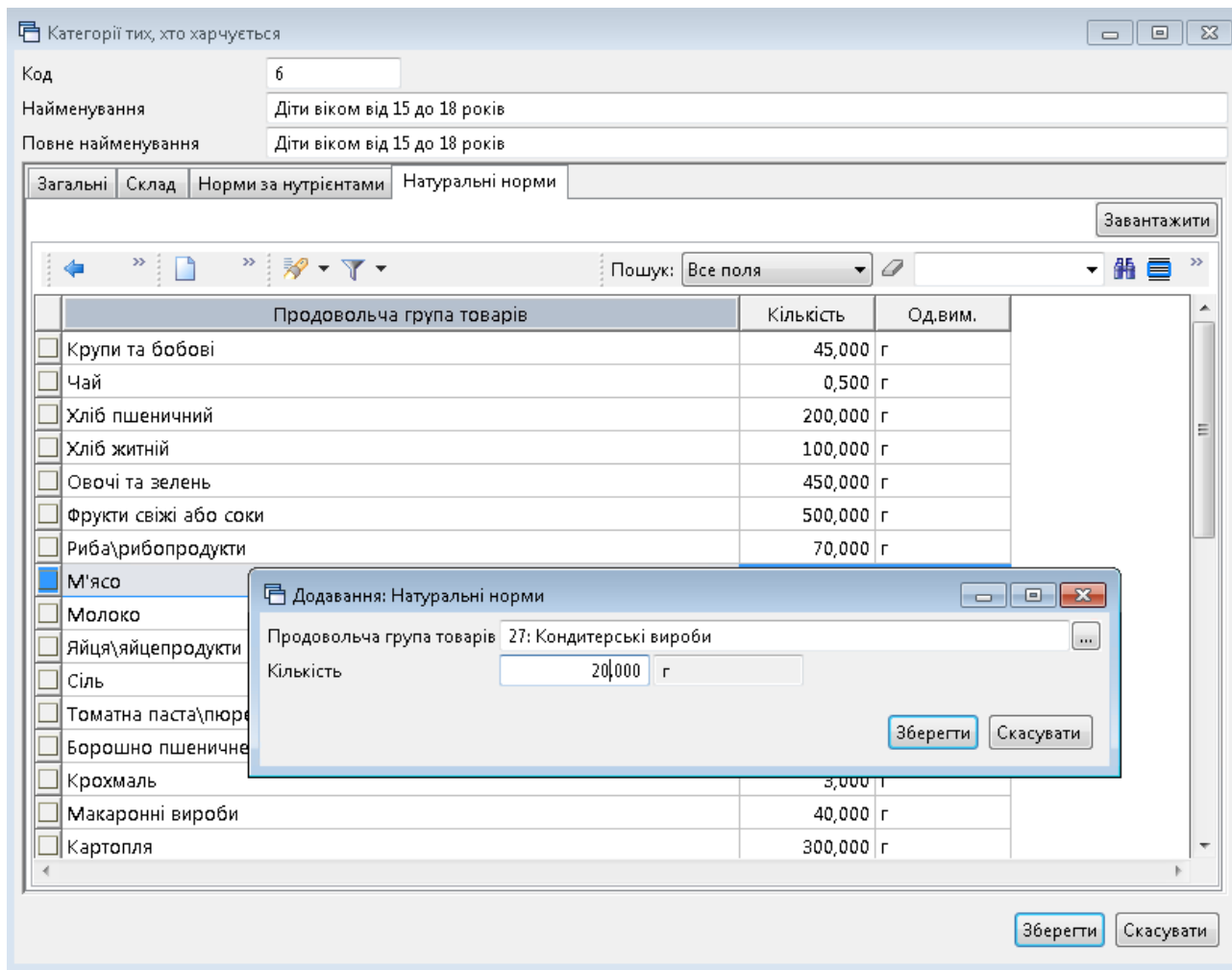
Заповніть вкладку «Норми за нутрієнтами», вказавши потребу для однієї особи на день.

Виконайте **ПКМ** → *Додати* та оберіть нутрієнт із довідника або натисніть «Завантажити» для додавання всіх рядків із довідника для подальшого редагування кількості (див. малюнок 1.26).

Мал. 1.26. Приклад редагування елемента вкладки

Заповніть вкладку «Натуральні норми», вказавши потребу для однієї особи на день.

Виконайте **ПКМ** → *Додати* та оберіть продукт із довідника або натисніть «Завантажити» для додавання всіх рядків із довідника для подальшого редагування кількості (див. малюнок 1.27).



Мал. 1.27. 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 1.28)

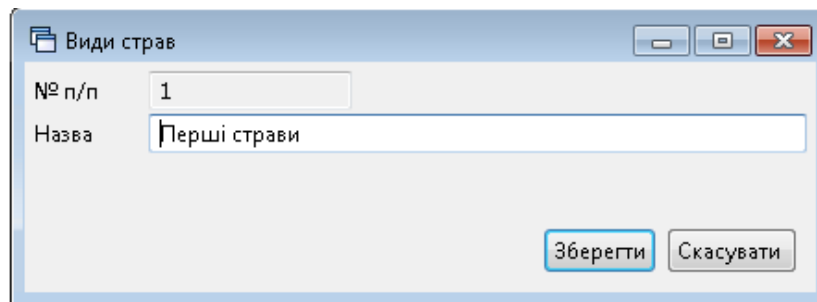
Пошук команди					
Харчування					
Робочий стіл					
Довідник номенклатури					
171: Джерела рецептур					
Код	Назва	Не використувувати	Група	Батьківська група	
1	Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Для підприємств г...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0	
2	Організація харчування в санторно-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. 1.28. Приклад заповнення довідника

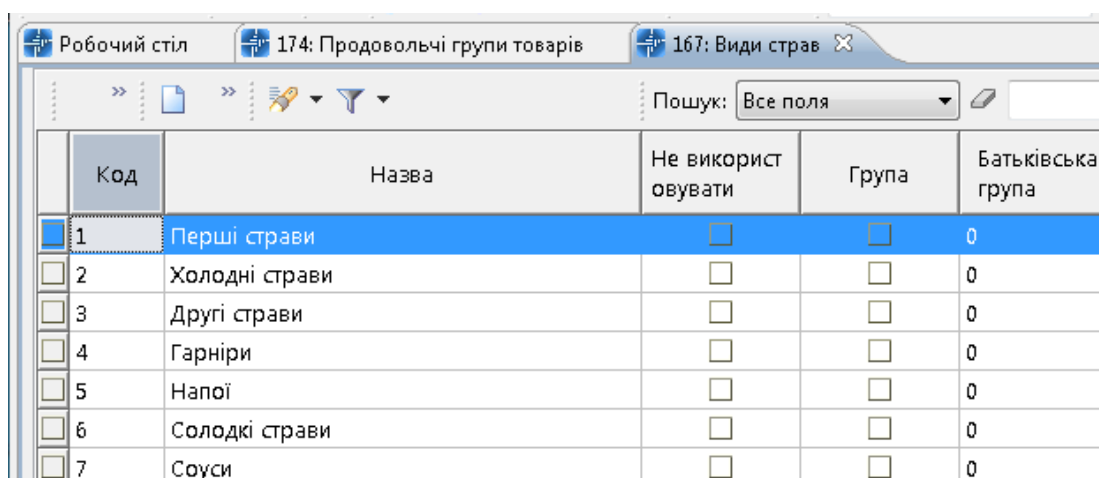
1.11. Види страв

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

Виконайте **ПКМ** → *Додати* → вкажіть найменування виду страви (див. малюнок 1.29).



Мал. 1.29. Приклад додавання елемента довідника



Код	Назва	Не використувати	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. 1.30. Приклад заповнення довідника

1.12. Страви

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

Виконайте **ПКМ** → *Додати* та заповніть поля (див. малюнок 1.31):

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

Страви

Код: 3 Група: ...

Номенклатура готової страви: Пюре картопляне

Найменування: Пюре картопляне

Джерело рецептури: 4: Посібник "Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах", узгоджено МОЗ України.

Період дії: 01.01.2020 - <пустая> за ---

Загальні | Склад | Нутрієнти | Раціони | Опис

Вид страви: 4: Гарніри

Автоматичний розрахунок харчової цінності: ☒

Не використовувати в меню: ☐

Не використовувати в бракеражі: ☐

Страва-компонент: ☐

Примітка:

Зберегти Скасувати

Мал. 1.31. Приклад заповнення елемента довідника

На вкладці «Загальні» заповніть поля (див. малюнок 1.32):

- ✓ Вид страви – оберіть з довідника;
- ✓ Автоматичний розрахунок харчової цінності – активуйте у разі потреби автоматичного розрахунку;
- ✓ Не використовувати в меню – активуйте у випадку, якщо страва не використовується в меню (наприклад, якщо страва є компонентом іншої страви);
- ✓ Страва-компонент – активуйте, якщо страва є компонентом іншої (наприклад, молочний соус для страви «Тефтелі з молочним соусом»);
- ✓ Примітка – зазначте за потреби.

Страви

Код: 3 Група: ...

Номенклатура готової страви: Пюре картопляне

Найменування: Пюре картопляне

Джерело рецептури: 4: Посібник "Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах", узгоджено МОЗ України.

Період дії: 01.01.2020 - <пустая> за ---

Загальні | Склад | Нутрієнти | Раціони | Опис

Вид страви: 4: Гарніри

Автоматичний розрахунок харчової цінності: ☒

Не використовувати в меню: ☐

Не використовувати в бракеражі: ☐

Страва-компонент: ☐

Примітка:

Зберегти Скасувати

Мал. 1.32. Приклад заповнення вкладки «Загальні»

На заголовку вкладки «Склад» зазначте:

- ✓ Вихід,г – значення буде розраховано автоматично;
- ✓ Кількість порцій – зазначте кількість, на яку буде розрахована вага виходу страви (зазвичай це 1 або 100);
- ✓ Період дії – зазначте за потреби.

Рядки заповніть продуктами-складовими страви. Для цього виконайте **ПКМ** → *Додати* та заповніть поля (див. малюнок 1.33):

- ✓ Дата початку – автоматично зазначається дата з заголовка документа, за потреби можна змінити;
- ✓ Дата закінчення – можна залишити порожньою;
- ✓ Продукт – оберіть продукт з довідника продуктів;
- ✓ Нетто – зазначте вагу нетто продукту в страві;
- ✓ Відходи х.о. %:
 - «З довідника» – активуйте, якщо значення ваги бруutto розраховується відповідно до закладки «Норми відходу» з довідника продуктів;
 - «Відход х.о. %» – зазначте відсоток для обрахунку ваги бруutto продукту у страві;
- ✓ Брутто – зазначте вагу нетто продукту в страві, при цьому орієнтовний відсоток «Відход х.о. %» програма обчислить автоматично (див. малюнок 1.34);
- ✓ 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 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 – вага розраховується автоматично, як сума ваги нетто продуктів - складників, а також з урахуванням значення поля «% к.о.»;
- ✓ 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. 1.33. Приклад заповнення рядка вкладки «Склад»

Мал. 1.34. Приклад заповнення рядка вкладки «Склад»

Натисніть «Зберегти».

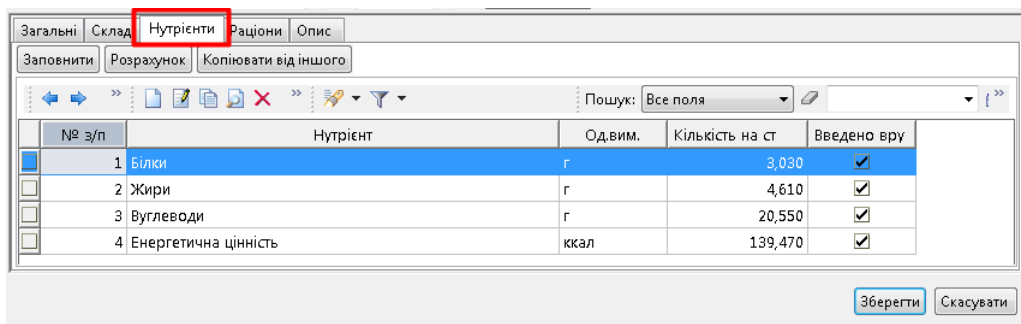
Мал. 1.35. Приклад заповнення вкладки «Склад»

Мал. 1.36. Приклад заповнення вкладки «Склад»

Вкладка «Нутрієнти» містить інформацію про харчову цінність страви. При використанні кнопки «Заповнити» рядки заповняються переліком нутрієнтів з довідника з можливістю подальшого редагування їх кількості (див. малюнок 1.37).

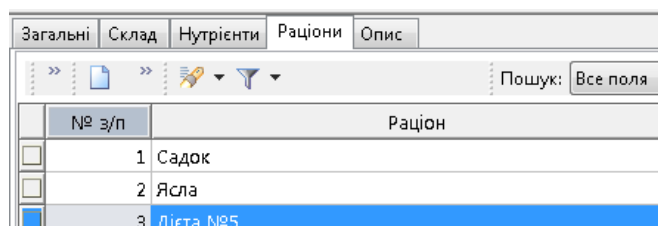
Кнопка «Розрахунок» обраховує сумарний склад відповідно складовим.

Кнопка «Копіювати від іншого» дозволяє скопіювати харчову цінність страви від іншої страви, обравши її з довідника.



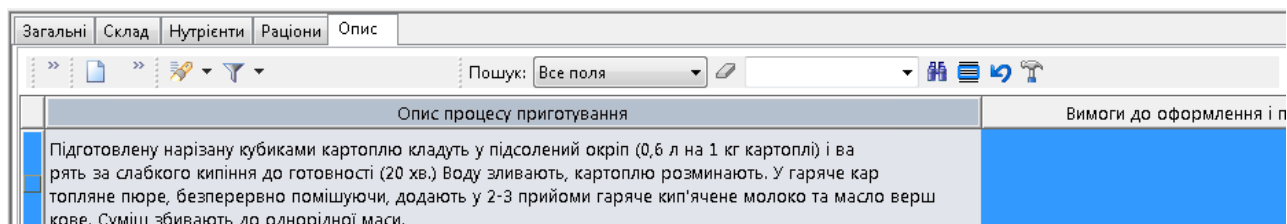
Мал. 1.37. Приклад заповнення вкладки «Нутрієнти»

Вкладка «Раціони» містить перелік раціонів харчування, до складу яких може входити дана страва (див. малюнок 1.38). Перелік потрібен для того, щоб страва була доступна для вибору при створенні меню для певного раціону.



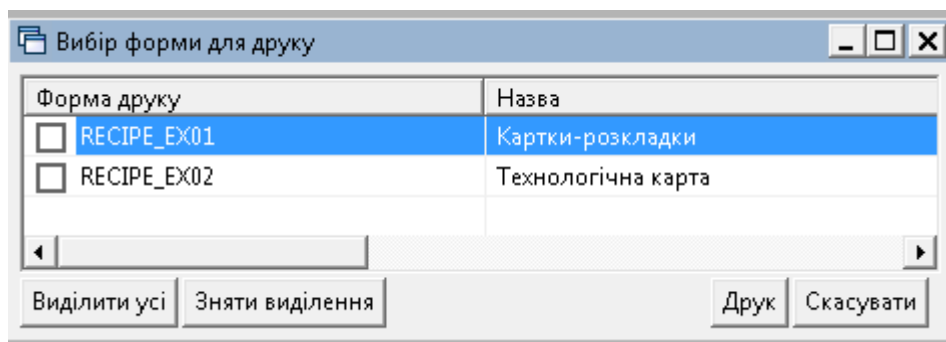
Мал. 1.38. Приклад заповнення вкладки «Раціони»

Вкладка «Опис» заповнюється за потреби. Містить опис процесу приготування та вимоги до оформлення і подачі страви (див. малюнок 1.39).



Мал. 1.39. Приклад заповнення вкладки «Опис»

За потреби друку технологічної картки приготування страви (картки-розкладки) оберіть потрібні страви та виконайте **ПКМ** → *Друк* → *Друк рядка*, оберіть тип форми друку (див. малюнок 1.40) та натисніть «Друк».



Мал. 1.40. Вибір форми для друку

Приклад сформованого документа «Технологічна карта» зображено на малюнку 1.41.

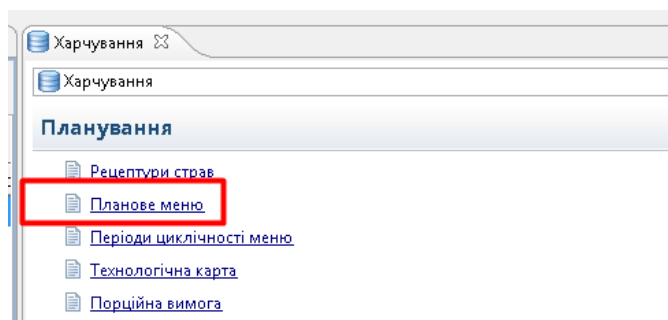
				ЗАТВЕРДЖУЮ	
				Директор	
				2021р.	
Джерело рецептури: Посібник "Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах", узгоджено МОЗ України.					
Код з джерела рецептури: 4					
Технологічна карта №3					
Пюре картопляне					
№ з/п	Найменування сировини	Маса, г			
		брутто, г	нетто, г		
1	Картопля	3 довідника	120		
2	Молоко	20	20		
3	Масло вершкове	5	5		
Вихід готової страви, г		140.4			
Харчова (поживна) та енергетична цінність (калорійність) 1 порції:					
№ з/п	Нутрієнт	Кількість на страву	Од.вим.		
1	Білки	3.03	г		
2	Жири	4.61	г		
3	Вуглеводи	20.55	г		
4	Енергетична цінність	139.47	ккал		
Технологія приготування страви					
<p>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.</p>					

Мал. 1.41. Приклад друку технологічної картки страви

2. ДОКУМЕНТИ

2.1. Планове меню

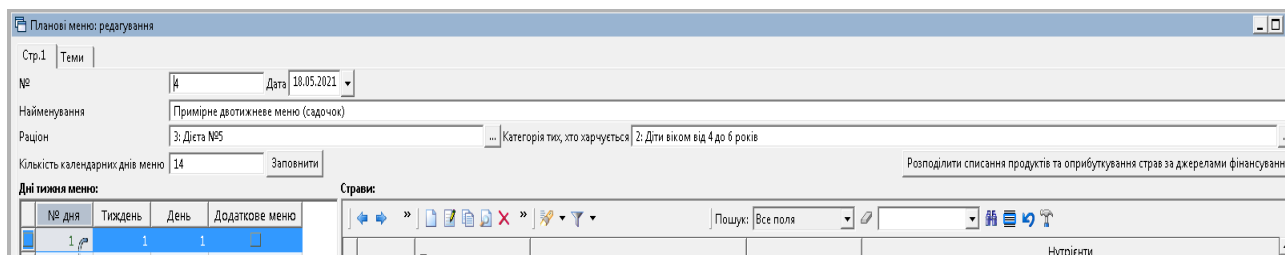
Первинні документи → Документи → Планове меню або оберіть відповідний пункт на панелі керування *Планування* → *Планове меню* (див. малюнок 2.1)



Мал. 2.1.

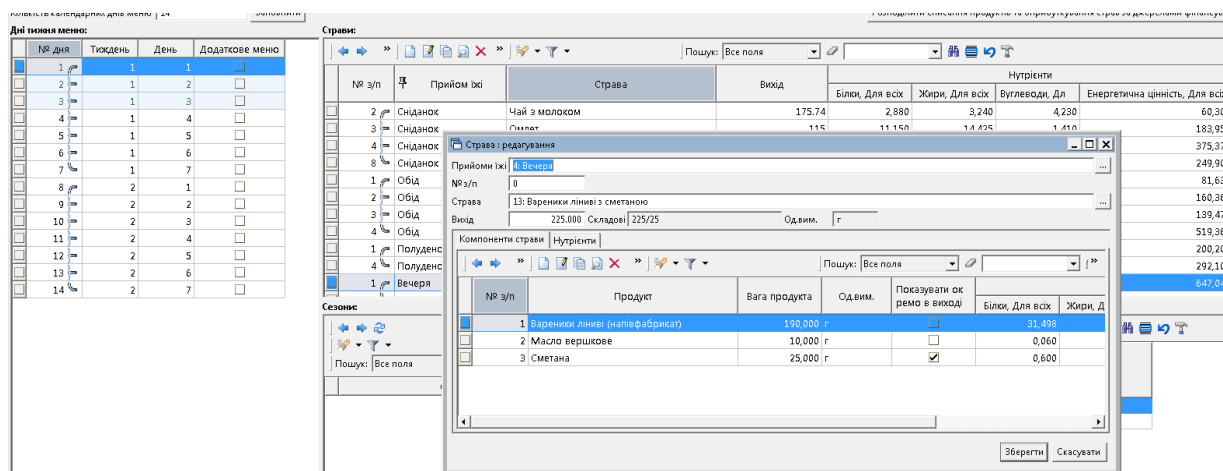
Виконайте **ПКМ** → *Додати* та заповніть поля (див. малюнок 2.2):

- ✓ Найменування – вкажіть найменування;
- ✓ Рацион – оберіть з довідника;
- ✓ Категорія тих, хто харчується – оберіть з довідника;
- ✓ Кількість календарних днів меню – вкажіть кількість днів, на яку планується меню (наприклад, 7 для тижневого або 14 для двотижневого) та натисніть «Заповнити», при цьому «Дні тижня меню» сформулюються 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.



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).

Мал. 2.4. Приклад розподілу за джерелами фінансування

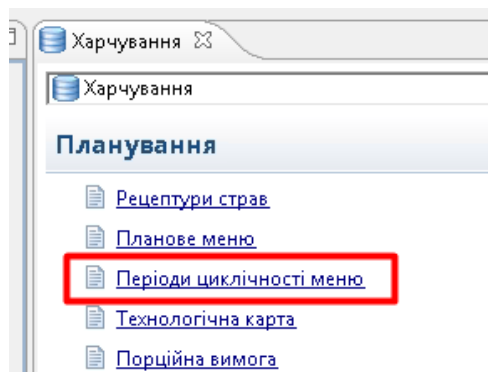
Мал. 2.5. Приклад заповнення документа

Для друку оберіть потрібний документ та виконайте ПКМ → Друк → Друк екземпляра документа. Приклад на малюнку 2.6.

Розглянуто:		Примірне двотижнєве меню (садовчик)		Затверджено:	
		Комунікальне некомерційне підприємство		Головний лікар	
1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день
Сніданок Чай з молоком 175.74 Омлет 115 Каша гречана молочна 480.75 Булка 70	Сніданок Макароно-круп'яний відвар з овочами 240.96 Котлетти парові 157 Чай 179.87	Сніданок Каша з молоком 200 Виточок м'ясний з молочному соусі 193/50 Булка 70 Салат з огірків та помідорів 101 Каша гречана в'ляна 125.5	Сніданок Чай з молоком 175.74 Омлет 115 Каша гречана молочна 480.75 Булка 70	Сніданок Каша з молоком 200 Виточок м'ясний з молочному соусі 193/50 Булка 70 Салат з огірків та помідорів 101 Каша гречана в'ляна 125.5	Сніданок Макароно-круп'яний відвар з овочами 240.96 Котлетти парові 157 Чай 179.87
Обід Салат із варених овочів 130.54 Суп картопляний з зеленим горошком 189.28 Пюре картопляне 140.4 Виточок м'ясний в молочному соусі 193/50	Обід Салат з огірків та помідорів 101 Борщ 61.45/5 Рибка тушкована 158 Рис відварний 331 Компот 1160	Обід Суп картопляний з зеленим горошком 189.28 Компот 200 Плов з м'ясом 324.25 Салат з буряка 101.5	Обід Салат із варених овочів 130.54 Суп картопляний з зеленим горошком 189.28 Пюре картопляне 140.4 Виточок м'ясний в молочному соусі 193/50	Обід Суп картопляний з зеленим горошком 189.28 Компот 200 Плов з м'ясом 324.25 Салат з буряка 101.5	Обід Салат з огірків та помідорів 101 Борщ 61.45/5 Рибка тушкована 158 Рис відварний 331 Компот 1160
Полуденок Каша з молоком 200 Булка з маслом, твердий сиром 70/10/20	Полуденок Чай з молоком, твердий сиром 70/10/20 Каша з молоком 200	Полуденок Чай з молоком 175.74 Омлет 115	Полуденок Каша з молоком 200 Булка з маслом, твердий сиром 70/10/20	Полуденок Чай з молоком 175.74 Омлет 115	Полуденок Булка з маслом, твердий сиром 70/10/20 Каша з молоком 200
Вечеря Вареники пікані з сметаною 225/25 Чай з молоком 175.74	Вечеря Салат з буряка 101.5 Плов з м'ясом 324.25 Чай з молоком 175.74	Вечеря Каша молочна пшенична 240.6 Чай 179.87 Сирники 177	Вечеря Вареники пікані з сметаною 225/25 Чай з молоком 175.74	Вечеря Каша молочна пшенична 240.6 Чай 179.87 Сирники 177	Вечеря Салат з буряка 101.5 Плов з м'ясом 324.25 Чай з молоком 175.74

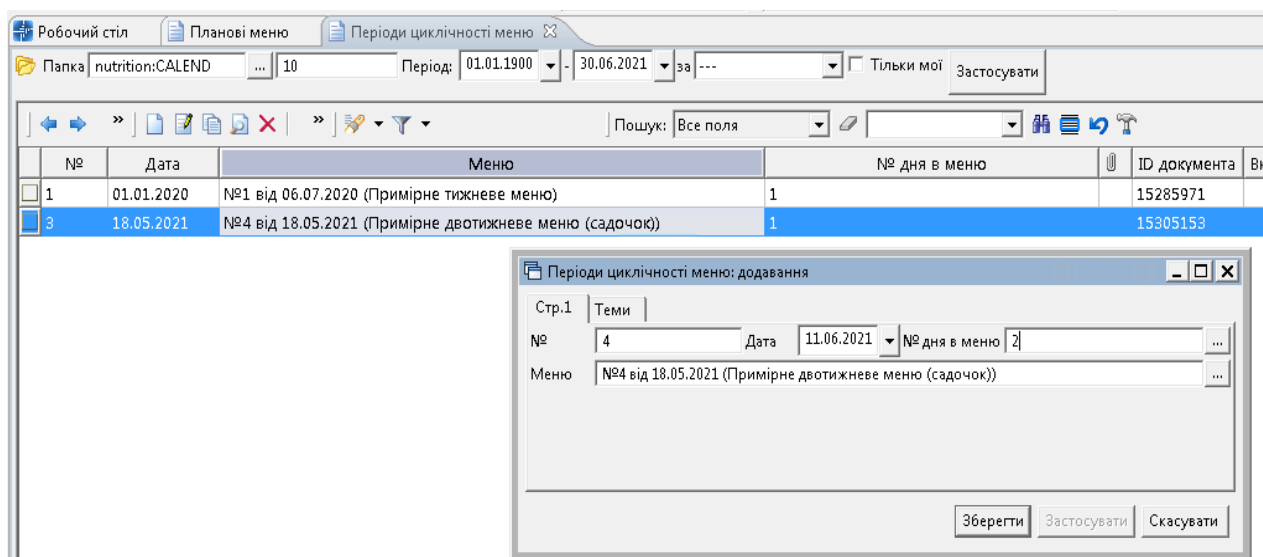
2.2. Періоди циклічності меню

Первинні документи → *Документи* → *Періоди циклічності меню* або оберіть відповідний пункт на панелі керування *Планування* → *Періоди циклічності меню* (див. малюнок 2.7).



Мал. 2.7.

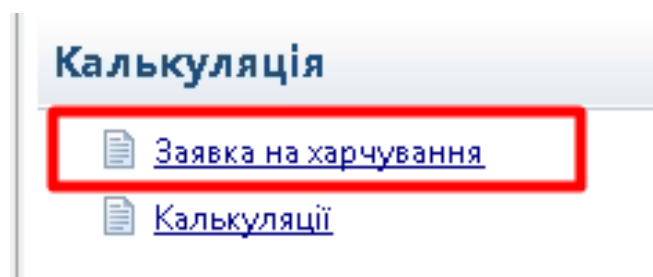
Виконайте **ПКМ** → *Додати* та заповніть поля: оберіть меню зі списку примірних меню та зазначте номер дня в меню (див. малюнок 2.8).



Мал. 2.8. Приклад заповнення документа

2.3. Заявка на харчування

Первинні документи → *Документи* → *Заявка на харчування* або оберіть відповідний пункт на панелі керування *Калькуляція* → *Заявка на харчування* (див. малюнок 2.9).



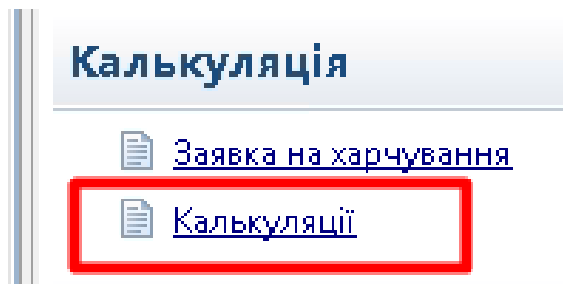
Мал. 2.9.

Виконайте ПКМ → *Додати*. Виберіть потрібний підрозділ. Далі виконайте «Завантажити за підрозділами» та оберіть потрібний підрозділ з довідника. Зазначте кількість осіб, що харчуються, для певних прийомів їжі (див. малюнок 2.10):

Мал. 2.10. Приклад заповнення документа

2.4. Калькуляція

Первинні документи → *Документи* → *Калькуляція* або оберіть відповідний пункт на панелі керування *Калькуляції* → *Калькуляція* (див. малюнок 2.11).



Мал. 2.11.

Виконайте ПКМ → *Додати*, зазначте дату та на вкладці «Загальні» виконайте «Вибрати заявки на харчування» та оберіть потрібну заявку (див. малюнок 2.12):

Мал. 2.12.

Перейдіть на вкладку «Страви» та виконайте «Заповнити». Приклад результату на малюнку 2.13.

Калькуляція: редигування

Стр.1 | Теми |

Загальні | Страви | Складський облік | Меню-вимога |

Заповнити | Очистити перелік страв

Страви:

№ з/п	Прийом їди	Вид страви	Страва	Вихід	Кількість	Ціна
1	Сніданок	Борошняні вироби	Булка	70	60,000	0,00
2	Сніданок	Другі страви	Каша гречана молочна	480,75	200,000	0,00
3	Сніданок	Другі страви	Каша молочна пшенична	240,6	100,000	0,00
4	Сніданок	Другі страви	Омлет	115	180,000	0,00
5	Сніданок	Напої	Чай з молоком	175,74	240,000	0,00
6	Обід	Другі страви	Биточок м'ясний в молочному соусі	193/50	490,000	0,00
7	Обід	Перші страви	Борщ	61,45/5	240,000	0,00
8	Обід	Гарніри	Пюре картопляне	140,4	210,000	0,00
9	Обід	Холодні страви	Салат з огірків та помідорів	101	120,000	0,00
10	Обід	Холодні страви	Салат із варених овочів	130,54	240,000	0,00
11	Обід	Перші страви	Суп картопляний з зеленим горо...	189,28	200,000	0,00
12	Полуденок	Борошняні вироби	Булка з маслом, твердим сиром	70/10/20	210,000	0,00
13	Полуденок	Напої	Какао з молоком	200	210,000	0,00
14	Вечеря	Борошняні вироби	Вареники лінійні з сметаною	225/25	180,000	0,00
15	Вечеря	Напої	Чай	179,87	120,000	0,00
16	Вечеря	Напої	Чай з молоком	175,74	120,000	0,00

Склад страв:

Блюдо/Продукт	Нето	Відходи х.о.	Брутто	Вага гот	Одвим.	По
Буряк	24,000	6,000	30,000	24,000	г	
Капуста	12,000	2,400	14,400	12,000	г	
Картопля	12,000	4,800	16,800	12,000	г	
Морква	0,000	0,000	0,000	0,000	г	
Олія	0,010	0,000	0,010	0,010	г	
Сметана	5,000	0,000	5,000	5,000	г	
Томатне пюре	4,000	0,000	4,000	4,000	г	
Цибуля	6,000	0,960	6,960	4,440	г	

Коефіцієнти використання продуктів при приготуванні страв за джерелами фінансування:

Джерело фінансування	Коефіцієнт
Загальний	0.1
Спеціальний	0.9

Кількість порцій:

Підрозділ	Категорія тих, хто харчується	Раціон	Кількість порцій
Середня гр...	Діти віком від 7 до 10 років	Дітка №5	15,000

Зберегти | Застосувати | Скасувати

Мал. 2.13.

Перейдіть на вкладку «Складський облік» та виконайте «Заповнити даними документу "Шаблони параметрів обліку"». Приклад результату на малюнку 2.14.

Калькуляція: редигування

Стр.1 | Теми |

Загальні | Страви | Складський облік | Меню-вимога |

Заповнити даними документу "Шаблони параметрів обліку" | Очистити

Оприбуткування продуктів харчування на кухню:

Підрозділ: 2: Кухня

МВО: 10: Петренко Г.П.

Оприбуткування готових страв:

Підрозділ: 5: Середня група

МВО: 10: Петренко Г.П.

Раціон: 20 201 12

Списання готових страв:

Раціон: 26 0 2 1 0 0 0 0 0 0

Готова продукція інше: Загальний

Переміщення та списання продуктів харчування:

Звітчик		Куди		Підрозділ		МВО		Вид руху
рах.	с/рах.	рах.	с/рах.	код	назва	код	назва	
20	201	12	0	0	1	Склад	10	Петренко Г.П.
20	201	13	0	0	1	Склад	10	Петренко Г.П.

Зберегти | Застосувати | Скасувати

Мал. 2.14.

Перейдіть на вкладку «Меню-вимога» та натисніть «Виконати розподіл». Приклад результату на малюнку 2.15.

Калькуляція: редагування

Стр.1 | Темки

Загальні | Страви | Складський облік | Меню-вимоги

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

Пошук

По всіх джерелах фінансування

1: Загальний

2: Спеціальний

Підрозділ	Категорія тих, хто харчується	Рацион	Кількість порцій
Разом			
Середня група	Діти віком від 4 до 6 років	Дієта №5	15,000
Середня група	Діти віком від 4 до 6 років	Дієта №5	20,000
Середня група	Діти віком від 7 до 10 років	Дієта №5	10,000
Середня група	Діти віком від 7 до 10 років	Дієта №5	15,000

Режим відображення кількостей:

☒ В одиницях виміру продуктів харчування

☐ В складських одиницях виміру

Пошук: Все поля

Меню	Приєм їжі	Страв	Вихід	Кількість п	Борошно п	Булка	Буряк	Вода	Горошок зе	Какао	Капуста	Картопля	Крупа греч
Сніданок	Булка		70	30,000		2 100,000							
Сніданок	Каша гречана молочна		480.75	20,000				2 400,000					900,000
Сніданок	Каша молочна пшенична		240.6	10,000				350,000					
Сніданок	Омлет		115	30,000									
Сніданок	Чай з молоком		175.74	30,000				2 700,000					
Обід	Біточок м'ясний в молочному соусі		193/50	35,000	473,900			1 842,120					
Обід	Борщ		61.45/5	15,000			450,000				216,000	252,000	
Обід	Пюре картопляне		140.4	35,000								5 880,000	
Обід	Салат з огірків та помідорів		101	15,000									
Обід	Салат із варених овочів		130.54	20,000					300,000				0,000
Обід	Суп картопляний з зеленим горошком		189.28	20,000					1 120,000			2 912,000	

Зберегти | Застосувати | Скасувати

Мал. 2.15.

Для друку меню-вимоги на видачу продуктів харчування виконайте **ПКМ** → *Друк* → *Друк екземпляра документа*, оберіть документ «Меню-вимога» (див. малюнок 2.16) та зазначте параметри відбору інформації (за джерелами фінансування, в розрізі підрозділів та категорій тощо) (див. малюнок 2.17).

Вибір форми для друку

Форма друку	Назва	Тип
<input type="checkbox"/> CACL_EX1	Меню для споживачів	xls
<input checked="" type="checkbox"/> CACL_EX50	Меню-вимога	xls
<input type="checkbox"/> CALC_EX2	Норми харчування на 1 особу	xls

Виділити усі | Зняти виділення

Друк | Скасувати

Мал. 2.16.

Введіть дані для відбору інформації

Джерело фінансування: Для всіх

Режим відображення кількостей:

☐ В одиницях виміру продуктів харчування

☒ В складських одиницях виміру

Що друкувати:

Підрозділ	Категорія тих, хто харчується	Рацион	Кількість п
<input checked="" type="checkbox"/> Разом			
<input type="checkbox"/> Середня група	Діти віком від 4 до 6 років	Дієта №5	15,000
<input type="checkbox"/> Середня група	Діти віком від 4 до 6 років	Дієта №5	20,000

Друк | Скасувати

Мал. 2.17.

Фрагмент друкованої форми меню-вимоги на малюнку 2.18.

1	Комунальне некомерційне підприємство										Типова форма № 3-4									
2	(назва установи)										ЗАТВЕРДЖЕНО									
3	Ідентифікаційний код за ЄДРПОУ										наказом Державного казначейства України									
4	00000000										від 18 грудня 2000 р. № 130									
5											ЗАТВЕРДЖУЮ									
6																				
7																				
8																				
9																				
10	МЕНЮ-ВИМОГА										(підпис керівника установи)									
11	на видачу продуктів харчування																			
12	на 18 травень 2021 р.																			
13																				
14																				
15	МЕНЮ										Найменування й кількість продуктів харчування, що підлягають закладці									
16																				
17	Сніданок																			
18	Чай з молоком																			
19	Омлет																			
20	Буля																			
21	Каша гречана молочна																			
22	Обід																			
23	Пюре картопляне																			
24	Салат із варених овочів																			
25	Биточок м'ясний в молочному соусі 193/60																			
26	Суп картопляний з зеленим горошком																			
27	Буля з маслом, твердим сиром 70/10/20																			
28	Полуденок																			
29	Каша з молоком																			
30	Чай з молоком																			
31	Вечеря																			
32	Вареники лінійні з сметаною 225/25																			
33	Разом до видачі																			
34	Ціна																			
35	На суму																			
36																				
37																				

Мал. 2.18.

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 2.19).

Введіть дані для відбору інформації

Історія

Підрозділ 3: Терапевтичне відділення

Раціон 3: Дієта №5

Друк Скасувати

Мал. 2.19.

Фрагмент друкованої форми меню зображено на малюнку 2.20.

Установа	Комунальне некомерційне підприємство		
код за ЄДРПОУ	00000000		
Підрозділ	Терапевтичне відділення		
Раціон	Дієта №5		
Меню			
12 липня 2021 р.			
Прийом їжі	Вид страви	Страва	Категорія тих, хто харчується
			Діти віком від 7 до 10 років
Сніданок	Другі страви	Биточок м'ясний в молочному соусі	193/50
	Гарніри	Макаронні вироби відварні з овочами	226
	Напої	Чай	179.87
	Борошняні вироби	Хліб житній (порція)	20
Обід	Перші страви	Борщ	61.45/5
	Холодні страви	Салат з огірків та помідорів	101
	Другі страви	Биточок м'ясний в молочному соусі	193/50
	Гарніри	Рис відварний	331
Полуденок	Напої	Компот	200
		Какао з молоком	200
	Борошняні вироби	Булка з маслом, твердим сиром	70/10/20
Вечеря	Холодні страви	Салат з буряка	101.5
	Другі страви	Плов з м'ясом	324.25
	Напої	Чай	179.87
	Борошняні вироби	Хліб пшеничний (порція)	20
			(підпис керівника установи)

Мал. 2.20.

Також програма надає можливість друку порівняльної таблиці за нормами споживання груп продуктів харчування на одну особу на день. Для цього 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 2.21).

Мал. 2.21.

Фрагмент друкованої форми меню зображено на малюнку 2.22.

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. 2.22.

3. ПРИБУТКУВАННЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ (ДОКУМЕНТ ТИПУ РН)

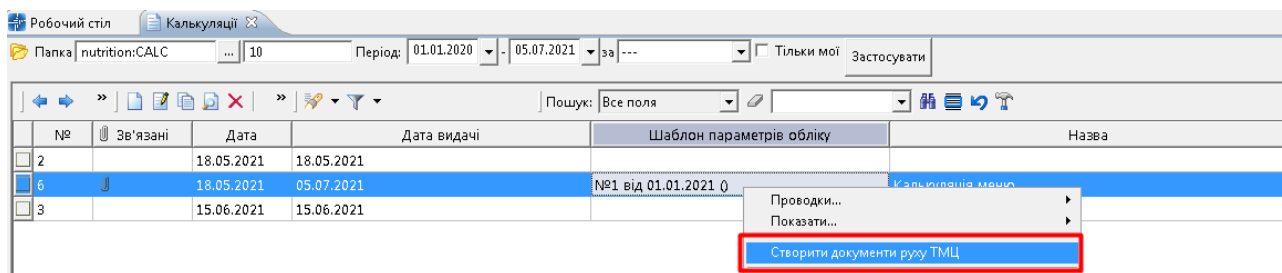
Підсистема «Управління торгівлею та ТМЦ»

Первинні документи → Документи → Прибуткування ТМЦ

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

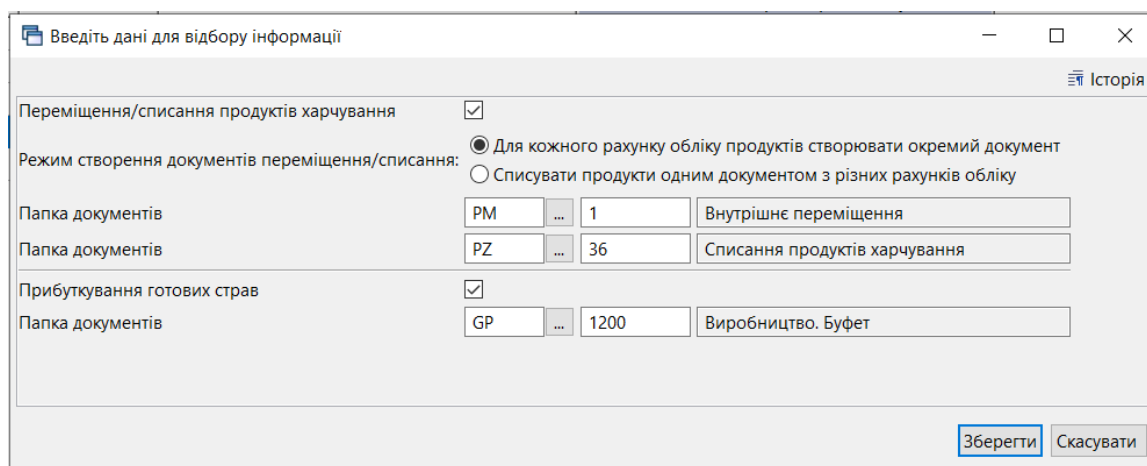
4. ДОКУМЕНТИ РУХУ ТМЦ

Для створення документів по переміщенню, списанню продуктів харчування та прибуткуванню готових страв оберіть потрібний документ «Калькуляція» та виконайте ПКМ → *Створити документи руху ТМЦ* (див. малюнок 4.1).



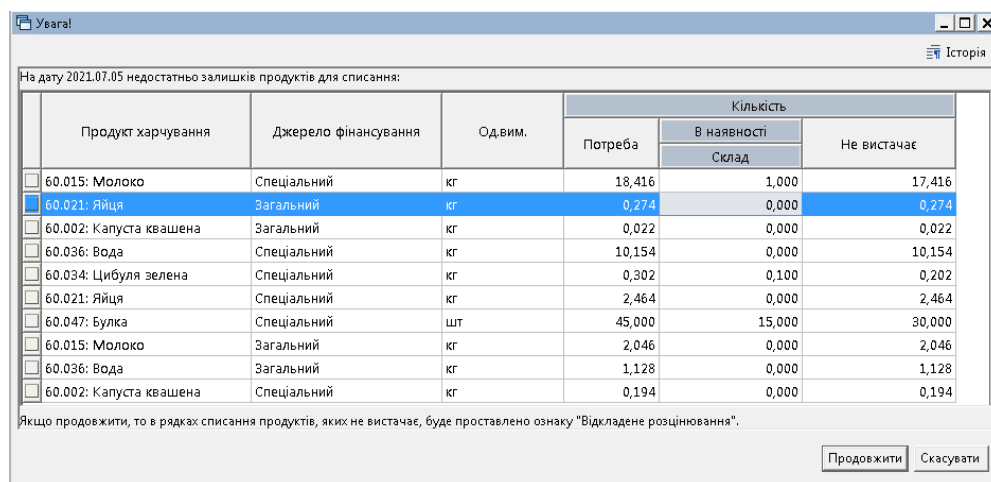
Мал. 4.1.

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 у випадку нестачі на залишках продуктів для списання (див. малюнок 4.3).



Мал. 4.3.

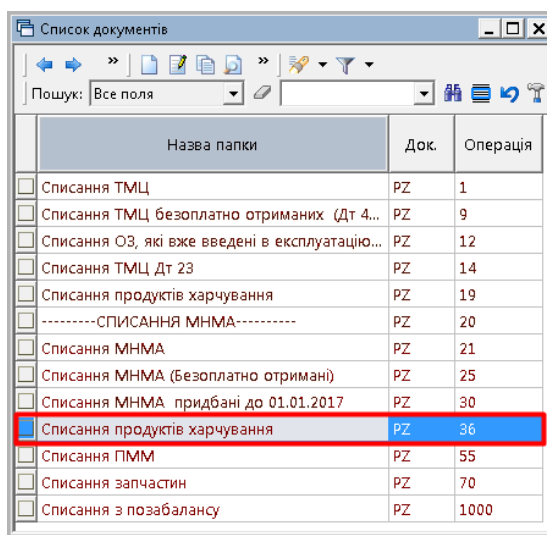
Для перегляду сформованих документів оберіть відповідний пункт на панелі керування (див. малюнок 4.4).

Складський облік

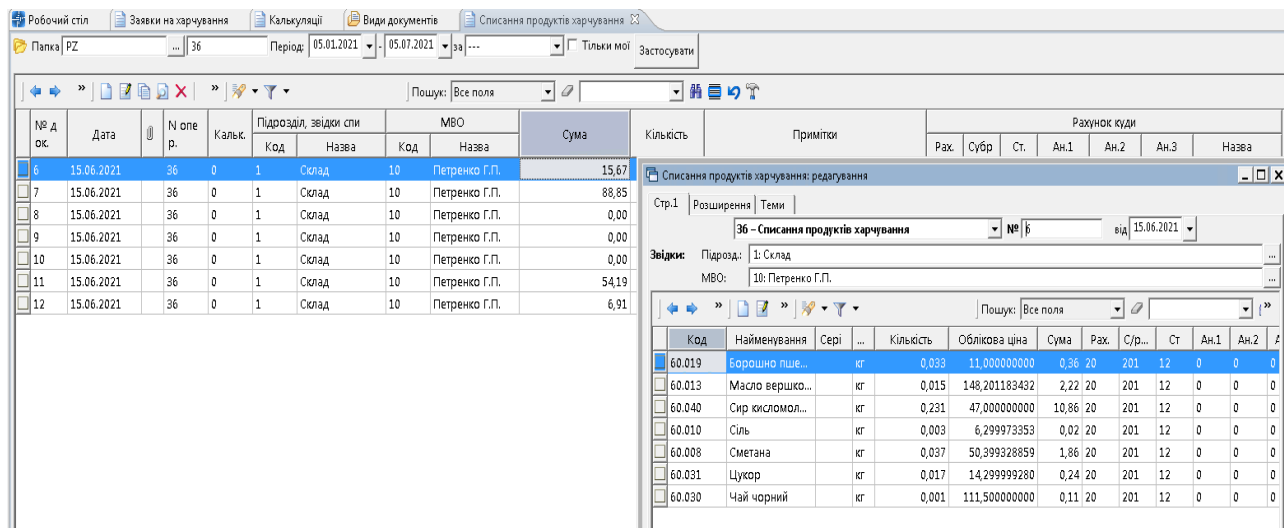
-  [Внутрішнє переміщення](#)
-  [Списання ТМЦ](#)
-  [Готова продукція](#)

Мал. 4.4.

Наприклад, оберіть *Складський облік* → *Списання ТМЦ* або *Готова продукція*.
Перейдіть в потрібну папку документів (див. малюнки 4.5 - 4.7) .



Мал. 4.5. Перехід до папки документів на списання продуктів харчування



Мал. 4.6. Приклад відображення документів списання

Робочий стіл 166: Страви Планові меню Калькуляції Виробництво. Буфет Харчування

Патка: GP 1200 Період: 01.01.1990 - 31.08.2021 Тільки мої Застосувати

Виробництво. Буфет: редагування

Стр.1 Розширення | Темі

Прибуткування готової продукції № 28 від 12.07.2021

Прихід: Підрозд.: 3: Терапевтичне відділення
МВО: II: Сидоренко Г.П.
Джерело фінансування: I: Загальний
Рахунок: 20 0 0
Дата: <пуста>

Видаток: Підрозд.: 3: Терапевтичне відділення
МВО: II: Сидоренко Г.П.
Джерело фінансування: I: Загальний
Рахунок: 20 0 0

Кількість одиниць продукції: 0.000

Пошук: Все поля

Тип	Код	Найменування	Кількість	Облікова ціна	Ціна по расч. стр.	Сума	Рак.	С/рах.	Ст.	Ан.1	Ан.2	Ан.3	Подр	МОЛ	Постачаль
	61.001	Борщ	12,800	0,000000000	0,000000000	1,55	20	0	0	0	0	0	3	11	1: Комуналь
	61.002	Салат з буряка	3,000	0,000000000	0,000000000	0,25	20	0	0	0	0	0	3	11	1: Комуналь
	61.003	Макаронні вир...	7,200	0,000000000	0,000000000	1,06	20	0	0	0	0	0	3	11	1: Комуналь
	61.009	Салат з огірєв...	6,400	0,000000000	0,000000000	2,19	20	0	0	0	0	0	3	11	1: Комуналь
	61.011	Булка з маслом	4,800	0,000000000	0,000000000	3,84	20	0	0	0	0	0	3	11	1: Комуналь
	61.015	Плов з м'ясом	6,000	0,000000000	0,000000000	9,74	20	0	0	0	0	0	3	11	1: Комуналь
	61.016	Биточок м'ясни...	19,600	0,000000000	0,000000000	18,39	20	0	0	0	0	0	3	11	1: Комуналь
	61.020	Рис відварний	4,800	0,000000000	0,000000000	0,84	20	0	0	0	0	0	3	11	1: Комуналь
	61.024	Чай	8,800	0,000000000	0,000000000	0,25	20	0	0	0	0	0	3	11	1: Комуналь
	61.026	Компот	4,800	0,000000000	0,000000000	1,50	20	0	0	0	0	0	3	11	1: Комуналь

Разом: Видаток: 0.00 Прибуток: 43.65 на одиницю: Видаток: 0 Прибуток: 0

% націнки 20.00

Зберегти Застосувати Скасувати

Мал. 4.7. Приклад відображення документів готової продукції

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).

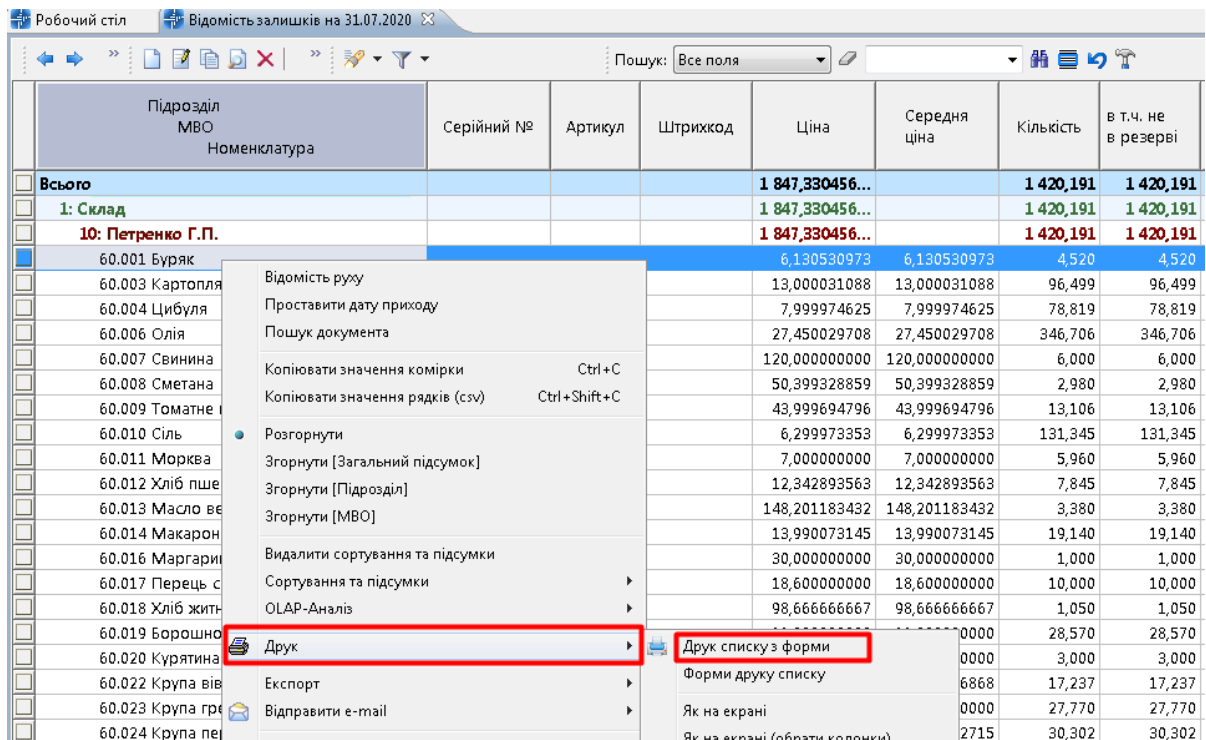
Мал. 5.1. Приклад відбору інформації

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 Борощно 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

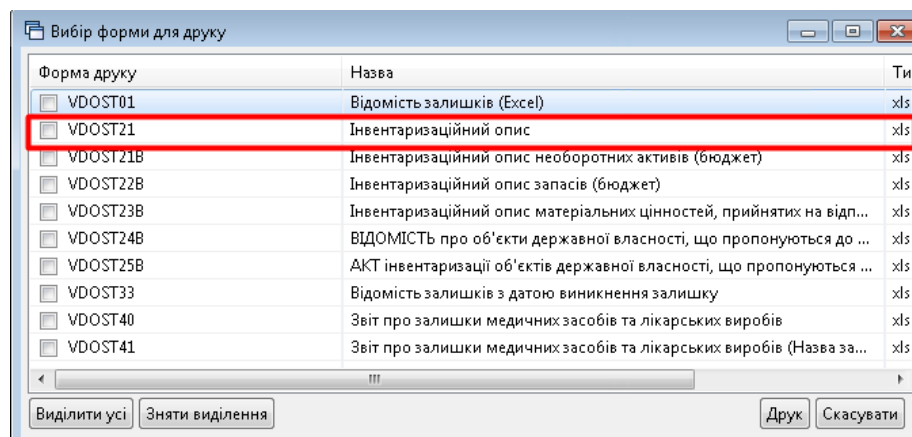
5.2. Друк інвентаризаційного опису

У сформованій відомості 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						28,570	28,570
60.020 Курятина						3,000	3,000
60.022 Крупа вів						17,237	17,237
60.023 Крупа гр						27,770	27,770
60.024 Крупа пе						30,302	30,302

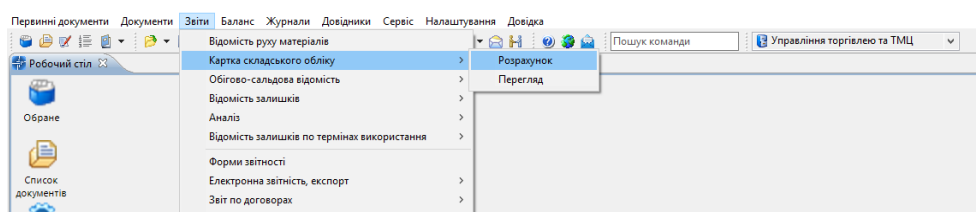
Мал. 5.3.



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

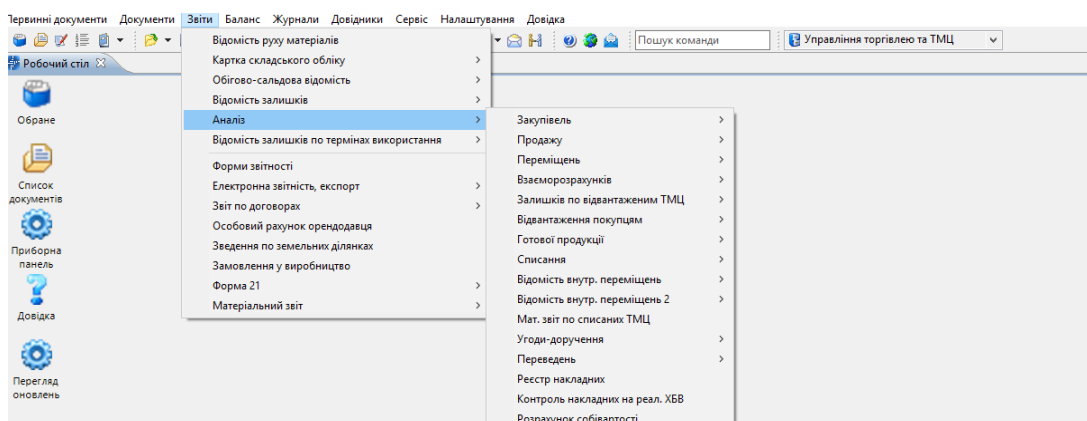
Заповніть поля, за якими потрібно відібрати інформацію (див. малюнок 5.6).

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».



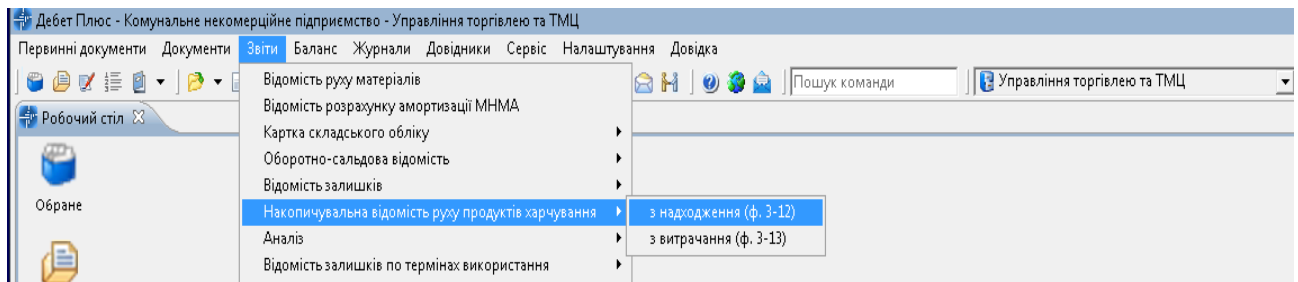
Мал. 5.7.

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).

Мал. 5.9.

На малюнку 5.10 відображено фрагмент сформованої відомості.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
1	Комунальне некомерційне підприємство										Типова форма № 3-12	
2	(назва установи)										ЗАТВЕРДЖЕНО	
3										Наказом Держказначейства України		
4										18.12.2000 № 130		
5	Ідентифікаційний код за ЄДРПОУ			00000000								
6										Код		
7										Матеріально-відповідальній особі		Операції
8										10		
9												
10	Накопичувальна відомість № _____											
11	з надходження продуктів харчування											
12	липень 2020 року											
13												
14							Матеріально-відповідальна особа:Петренко Г.П.					
15					Склав:			Перевірив:				
16												
17		Число місяця		Усього надійшло		10.07.2020		10.07.2020		11.07.2020		
18		Номер документа	4			5		6				
19	Найменування	Компанія постачальник пр	Сума	123.000		123.00						
20		ТОВ "Молокопродукт"		219.000						219.00		
21		Хлібокомбінат		480.000				480.00				
22												
23	Номерклатурий номер	Найменування продукту	Одиниця	Кількість	Сума	Кількість	Сума	Кількість	Сума	Кількість	Сума	
24	60.001	Буряк	кг	5.000	27.00	5.00	27.00					
25	60.003	Картопля	кг	10.000	96.00	10.00	96.00					
26	60.0051	Кефір	л	10.000	96.00					10.00	96.00	
27	60.0052	Молоко	л	1.000	13.20					1.00	13.20	
28	60.0055	Сир твердий	кг	0.500	109.80					0.50	109.80	
29	60.012	Хліб пшеничний	кг	10.000	240.00			10.00	240.00			
30	60.047	Булка	шт	40.000	240.00			40.00	240.00			
31	Тара											
32	Зножка											
33	Усього:		x	x	822.00	15.00	123.00	50.00	480.00	11.50	219.00	

Мал. 5.10.

Звіти → Накопичувальна відомість руху продуктів харчування → з витрачання
(ф.3-13)

Введіть дані для відбору інформації

Історія

Дата початку: 05.07.2021

Дата закінчення: 05.07.2021

Підрозділ: 1: Склад

МВО: 10: Петренко Г.П.

Рахунок: 20 201 12

☒ не враховувати
☐ враховувати

Зберегти Скасувати

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

Мал. 5.12.