



# 1С:Медицина. Диетическое питание



# Назначение программы

Назначение - учет питания в лечебно-оздоровительных учреждениях

## Решаемые задачи

### 1) Планирование питания

- ведение номенклатуры диет
- разработка и оформление типовых меню
- разработка рецептур блюд
- расчет заказа продуктов поставщику

### 2) Повседневная работа с меню

- составление и оформление "Меню-раскладки" ("Меню-требования") с расчетом стоимости и пищевой ценности, заменой продуктов
- печать "Меню" для потребителей
- ведение «Бракеражного журнала готовой продукции»

### 3) Учет продуктов

- заказ продуктов поставщику и ввод прихода от поставщика
- автоматическое списание продуктов по калькуляции или ручное списание
- автоматическое ведение остатков
- инвентаризация
- учет складских единиц измерения, сроков хранения и санитарных сертификатов

### 4) Итоговые документы за период (месяц) путем распечатки

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



# Руководящие документы

- Приказ Минздрава РФ № 330 «Меры по совершенствованию лечебного питания»
- Постановление Минтруда РФ № 12 15-02-02 Методические рекомендации по питанию учреждений социального обслуживания
- Постановление Правительства РФ № 276 10-05-07 «Правила оказания услуг общепита»
- Приказ Минздравсоцразвития РФ от 24 июня 2010 г. N 474н «Об утверждении порядка оказания медицинской помощи населению по профилю «Диетология»
  - Тексты см. на <http://www.1cp.ru/m/rukdok/>



# Планирование

- Основой для планирования является типовое примерное меню на 7 дней, которое обязан составлять диетврач. Меню должно соответствовать нормам потребления натуральным и по характеристикам пищевой ценности (а также стоимости).
- Следствием типового меню является ассортимент продуктов (а также график поставки с объемами). Их следует приложить как технические условия к контрактам на поставку продуктов. Для правильной поставки требуется также указать ГОСТ/ТУ конкретизирующие названия продукта и фасовку. Техусловия конкурса следует также сопроводить указанием о резерве срока хранения (не ниже 20%)
- Программа содержит средства расчета графика поставок и оформления бланков заказа.
- Ежедневный заказ продуктов делают после расчета потребности продуктов, за вычетом имеющихся остатков. В программе имеется документ «Заказ продуктов», обработка «Расчет заказа продуктов», учет единиц поставки, округления, основных поставщиков по продуктам
- Приход продуктов можно делать на основании «Заказа продуктов»



# Калькуляция

- предварительная (оценочная) калькуляция стоимости блюд по учетным ценам продуктов
- повседневная калькуляция расхода продуктов и стоимости блюд выполняется в документе «Калькуляция»: составление меню, оформление выходных документов по меню, расчет итогового количества продуктов, размещение потребности по складским остаткам, создание расходных документов на продукты, расчет движений по накопительным регистрам: стоимости, натурального потребления, пищевой ценности – отдельно по категориям питающихся
- Реализованные детали:
  - Заполнение меню из типового и вручную
  - Учет пробы
  - Различные складские единицы измерения
  - Подбор остатков из нескольких партий
  - Округление при выдаче
  - Несколько складов
  - Многократная выписка расхода, дозаказ недостающих продуктов
  - Развитые средства настройки выходной формы «Меню-требования»
  - Меню на дополнение и возврат



# Порционник

Заявка на питание 2 от 15.09.2010 17:16:16 - Диетпитание 1.1.2.9 \* (1С:Предприятие)



Заявка 2 ...

## Заявка на питание 2 от 15.09.2010 17:16:16 \*

**Провести и закрыть** Провести | Перейти ▾ | Заполнить

Все действия ▾

Номер:  Дата:  Вид заявки:  Частичная:

Диетпитание | Состав | Дополнительно

Добавить

Все действия ▾

Подразделение	Категория	0	1	1а	1б	2	3	4	4а	4аг	4б	4в	4г	5	5а	5гипо
Отделение 1			14													2
Палата 11	больные															
Палата 12	больные		14													2
Сотрудники 1	сотрудники															
Отделение 2																
Палата 21	больные															
Палата 22	больные															
Сотрудники 2	сотрудники															
Всего:			14													

**Количество по приемам пищи - Ди... (1С:Предприятие)**

**Применить** Все действия ▾

Итого:

Прием пищи	Количество
завтрак	15
завтрак 2	18
На день	18
обед	18
полдник	18
ужин	18
чай	10



# Документ «Калькуляция»

Калькуляция1 от 15.09.2010 17:18:48 - Диетпитание 1.1.2.9 (1С:Предприятие)

Общие сведения | Блюда | **Продукты**

Добавить | Расчет цен блюд | Заполнить | Сортировать список

Все действия | Количество блюд:

N	Прием пищи	Вид блюда	Блюдо	Выход	Кол-во
2	На день		Хлеб ржаной простой формовой (порциями)	100	42
3	На день		Хлеб пшеничный формовой из обойной муки (порциями)	200	42
4	На день		Хлеб ахлоридный (порциями)	200	15
5	На день		Масло сливочное крестьянское (порциями)	20	15
6	На день		Масло сливочное крестьянское (порциями)	10	42
7	На день		Масло подсолнечное рафинированное (порциями)	15	15
8	На день		Масло подсолнечное рафинированное (порциями)	10	42
9	На день		Сахар-рафинад (порциями)	30	15
10	На день		Мед натуральный (порциями)	30	15
11	На день		Ксилит пищевой (порциями)	30	15
12	На день	Сладкие	Лимон (штуками)	40	15
13	завтрак	Мясные	Котлеты (биточки) мясные паровые (говядина   к.) (I вари...	100/5	15
14	завтрак	Яйцо	Яйцо «всмятку» [2 штуки]	80	42
15	завтрак	Яйцо	Омлет варенный на пару	115/5	15
16	завтрак	Молочные	Творог полужирный	50	15
17	завтрак	Молочные	Молоко кипяченое (100 г)	100	15
18	завтрак	Молочные	Сыр голландский (порциями)	30	15
19	завтрак	Крупяные	Каша манная жидкая на воде	265/5	15
20	завтрак	Крупяные	Каша овсяная молочная жидкая протертая	240/5	15
21	завтрак	Крупяные	Каша из крупы «Геркулес» молочная вязкая	230/5	15
22	завтрак	Холодные	Винегрет с растительным маслом (I вариант)	145/10	15
23	завтрак	Сладкие	Чай	200	42
24	завтрак	Сладкие	Чай с молоком	200	15
25	завтрак 2		Джем фруктовый	200	15
26	завтрак 2	Молочные	Кальцинированный творог	100	15
27	завтрак 2	Молочные	Молоко кипяченое (200 г)	200	15
28	завтрак 2	Молочные	Сыр российский (порциями)	30	15

К-во	Проба	Категория пита...	Подразде...	Вид де
3	<input type="checkbox"/>	больные	Палата 11	
2	<input type="checkbox"/>	больные	Палата 12	
10	<input type="checkbox"/>	больные	Палата 22	

Состав текущего блюда:

X	Продукт	Нетто	%	Брутто	Не ра
<input checked="" type="checkbox"/>	Яйцо	2,000000		2,000000	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Молоко	0,052000		0,052000	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Соль	0,000250		0,000250	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Масло сл...	0,002000		0,002000	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Масло сл...	0,005000		0,005000	<input type="checkbox"/>

Рацион

4в
5а
7в
9



# Отчет «Меню-раскладка»

## Меню-раскладка

Сформировать Печать... Документ: Калькуляция 1 от 15.09.2010 17:18:48

Выводная форма: Шахматка (Пр. №330)

Наименование учреждения:

**МЕНЮ-РАСКЛАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ  
НА 51 НА 15 СЕНТЯБРЯ 2010**  
День недели: среда

форма N 44-МЗ  
Инструкция по организации лечебного  
стационара в лечебно-профилактических  
учреждениях  
"Утверждаю"  
\_\_\_\_\_  
(подпись) (фамилия)

стандарт-ных диет	приема пищи и блюд, входящих в него	Количество блюд	N Блюда по картотеке																			
				*Бульон мясной	*Вода	*Овощной отвар	Белок пищевой соевый	Вермишель	Говядина I к.	Говядина II к.	Джем	Дрожжи	Желатин	Зеленый горошек	Зелень	Изюм	Капуста	Картофель	Кефир жирный	Кефир нежирный	Кислота лимонная	Кислота Лимонная 2%-ная
<b>На день</b>																						
78.5a.9	Джем фруктовый	15																				
78.5a.9.15	Хлеб ржаной простой формовой (порция)	42	001.00																			
15.9.5a.7в	Хлеб пшеничный формовой из оболочной муки (порция)	42	002.00																			
78.5a.9	Хлеб алергодный (порция)	15	004.00																			
78.5a.9	Масло сливочное крестьянское (порция)	15	011.00																			
15.9.5a.7в	Масло сливочное крестьянское (порция)	42	011.00																			
78.5a.9	Масло подсолнечное рафинированное (порция)	15	013.00																			
78.5a.9.15	Масло подсолнечное рафинированное (порция)	42	013.00																			
9.5a.7в	Сахар-рафинад (порция)	15	015.00																			
78.5a.9	Мед натуральный (порция)	15	018.00																			
78.5a.9	Колит пищевой (порция)	15	019.00																			
9.5a.7в	Лимон (штук.)	15	018.00																			
<b>завтрак</b>																						
78.5a.9	Коллеты (Столбу) мясные жареные (говядина I к.) (1 вариант)	15	015.00		19,174					110,478												
78.5a.9.15	Яйцо «омлет» (2 штук)	42	002.00																			
9.5a.7в	Омлет вареный на пару	15	006.00																			
78.5a.9	Творог колупанный	15	002.00																			
78.5a.9	Молоко кипяченое (100 г)	15	033.00																			
9.5a.7в	Сыр голландский (порция)	15	051.00																			
78.5a.9	Каша манная жидкая (1 порция)	15	003.00		230																	



# Меню-раскладка списком

Меню-раскладка - Диетпитание 1.1.2.9 (1С:Предприятие)

Сформировать Печать... Калькуляция 1 от 15.09.2010 17... Настройка... Все действия

Выходная форма: **Списком**

Утверждаю

## МЕНЮ - РАСКЛАДКА

на питание больных (Палата 11)  
на 15.09.2010 г (среда)

Наименование блюда	Кол-во порций	Выход	Наименование продукта	Норма расхода / Количество		Наименование продукта
				брутто	нетто	
<b>На день</b>						
Джем фруктовый	3	50	Джем	0,050 / 0,150	0,050 / 0,150	
Хлеб ржаной простой формовой (порциями)	17	100	Хлеб ржаной	0,100 / 1,700	0,100 / 1,700	
Хлеб пшеничный формовой из обойной муки (порциями)	17	200	Хлеб пшеничный	0,200 / 3,400	0,200 / 3,400	
Хлеб ахлоридный (порциями)	3	200	Хлеб ахлоридный	0,200 / 0,600	0,200 / 0,600	
Масло сливочное крестьянское (порциями)	3	20	Масло сливочное	0,020 / 0,060	0,020 / 0,060	Масло сливочное 0
Масло подсолнечное рафинированное (порциями)	3	15	Масло подсолнеч	0,015 / 0,045	0,015 / 0,045	Масло подсолнеч 0
Сахар-рафинад (порциями)	3	30	Сахар-рафинад	0,030 / 0,090	0,030 / 0,090	
Мед натуральный (порциями)	3	30	Мед	0,030 / 0,090	0,030 / 0,090	
Ксилит пищевой (порциями)	3	30	Ксилит (сорбит)	0,030 / 0,090	0,030 / 0,090	
Лимон (штуками)	3	40	Лимоны	0,040 / 0,120	0,025 / 0,074	
<b>завтрак</b>						
Котлеты (биточки) мясные паровые (говядина 1 к.) (1 вариант)	3	100/5	Масло сливочное	0,005 / 0,014	0,005 / 0,014	Хлеб пшеничный 0
			*Вода	0,019 / 0,058	0,019 / 0,058	Соль 0
			Говядина 1 к.	0,110 / 0,331	0,081 / 0,244	
Яйцо «всмятку» (2 штуки)	17	80	Яйцо	2,000 / 34,000	2,000 / 34,000	Соль 0
Омлет варенный на пару	3	115/5	Масло сливочное	0,007 / 0,021	0,007 / 0,021	Яйцо 2
			Молоко	0,052 / 0,158	0,052 / 0,158	Соль 0
Творог полужирный	3	50	Творог полужирн	0,050 / 0,150	0,050 / 0,150	
Молоко кипяченое (100 г)	3	100	Молоко	0,105 / 0,315	0,100 / 0,300	
Сыр голландский (порциями)	3	30	Сыр	0,033 / 0,098	0,030 / 0,090	
Каша манная жидкая на воде	3	265/5	Масло сливочное	0,005 / 0,015	0,005 / 0,015	Крупа манная 0
			*Вода	0,230 / 0,690	0,230 / 0,690	Сахар 0
			Соль	0,001 / 0,003	0,001 / 0,003	
Каша овсяная молочная жидкая протертая	3	240/5	Масло сливочное	0,005 / 0,015	0,005 / 0,015	Молоко 0
			*Вода	0,110 / 0,330	0,110 / 0,330	Сахар 0
			Соль	0,001 / 0,002	0,001 / 0,002	Крупа овсяная 0
Каша из крупы «Геркулес» молочная вязкая	3	230/5	Масло сливочное	0,005 / 0,015	0,005 / 0,015	Молоко 0
			*Вода	0,085 / 0,255	0,085 / 0,255	Сахар 0
			Соль	0,001 / 0,003	0,001 / 0,003	Хлопья овсяные 0
Винегрет с растительным маслом (1 вариант)	3	145/10	Свекла	0,045 / 0,135	0,038 / 0,108	Картофель 0
			Морковь	0,030 / 0,090	0,024 / 0,072	Лук зеленый 0
			Яблоки	0,015 / 0,045	0,013 / 0,039	Огурцы соленые 0
			Соль	0,001 / 0,003	0,001 / 0,003	Зеленый горошек 0
			Масло растительн	0,010 / 0,030	0,010 / 0,030	
Чай	17	200	*Вода	0,204 / 3,468	0,204 / 3,468	Чай 0
Чай с молоком	3	200	Молоко	0,053 / 0,159	0,050 / 0,150	*Вода 0
			Чай	0,001 / 0,003	0,001 / 0,003	
<b>завтрак 2</b>						

Раздаточная ведомость - Диетпитание 1... (1С:Предприятие)

Сформировать Настройка... Печать... Калькуляция: Калькуляция 1 от 15.09.2010... Все действия

## Раздаточная ведомость

На отпуск отделениям районов питания  
15 сентября 2010

Наименование или № отделения	Кол-во больных	Наименование блюд	Вес одной порции, г	Общий вес	Расписка в получении (Буфетчицы)
<b>На день</b>					
Палата 11	3	Лимон (штуками)	40	120 г	
Палата 11	17	Хлеб ржаной простой формовой (порциями)	100	1,7 кг	
Палата 11	17	Хлеб пшеничный формовой из обойной муки (порциями)	200	3,4 кг	
Палата 11	3	Хлеб ахлоридный (порциями)	200	600 г	
Палата 11	17	Масло сливочное крестьянское (порциями)	10	170 г	
Палата 11	3	Масло сливочное крестьянское (порциями)	20	60 г	
Палата 11	17	Масло подсолнечное рафинированное (порциями)	10	170 г	
Палата 11	3	Масло подсолнечное рафинированное (порциями)	15	45 г	
Палата 11	3	Сахар-рафинад (порциями)	30	90 г	
Палата 11	3	Мед натуральный (порциями)	30	90 г	
Палата 11	3	Ксилит пищевой (порциями)	30	90 г	
Палата 11	3	Джем фруктовый	50	150 г	
Палата 12	2	Лимон (штуками)	40	80 г	
Палата 12	10	Хлеб ржаной простой формовой (порциями)	100	1 000 г	
Палата 12	10	Хлеб пшеничный формовой из обойной муки (порциями)	200	2 кг	
Палата 12	2	Хлеб ахлоридный (порциями)	200	400 г	
Палата 12	10	Масло сливочное крестьянское (порциями)	10	100 г	
Палата 12	2	Масло сливочное крестьянское (порциями)	20	40 г	
Палата 12	2	Масло подсолнечное рафинированное (порциями)	15	30 г	
Палата 12	10	Масло подсолнечное рафинированное (порциями)	10	100 г	
Палата 12	2	Сахар-рафинад (порциями)	30	60 г	
Палата 12	2	Мед натуральный (порциями)	30	60 г	
Палата 12	2	Ксилит пищевой (порциями)	30	60 г	
Палата 12	2	Джем фруктовый	50	100 г	
Сотрудники 1	2	Хлеб ржаной простой формовой (порциями)	100	200 г	
Сотрудники 1	2	Хлеб пшеничный формовой из обойной муки (порциями)	200	400 г	
Сотрудники 1	2	Масло сливочное крестьянское (порциями)	10	20 г	
Сотрудники 1	2	Масло подсолнечное рафинированное (порциями)	10	20 г	
Палата 22	10	Лимон (штуками)	40	400 г	
Палата 22	10	Хлеб ржаной простой формовой (порциями)	100	1 000 г	



# Картотека блюд

Диетпитание 1.1.2.9 (1С:Предприятие)



Рабочий стол



Планирование



Учет продуктов



Калькуляция



Технология приготовления пищи



Контроль рациона



Настройка и администрирование

## Отчеты

Меню-требование  
Меню для потребителей  
Меню-раскладка  
Раздаточная ведомость  
Заявка на питание  
Ведомость анализа стоимости питания  
Состояние документа "Калькуляция"  
Калькуляционная карточка  
Карточка-раскладка блюда  
Прейскурант блюд

## Сервис

Календарь дней типового меню  
Табло регистров за день  
Помощник диетсестры (путеводитель)  
Вид движения средств давальческого сырья  
Выгрузка в формате "Рецептурник-2"

## Блюда

Создать | Найти... | Печать | Действия | Доп. инфо | Все действия

Код	Рецептура	Наименование	Вид блюда	Диеты	Цена
15...		Картотека блюд (по ред. Самсонова ...)			
..	11 034,00	Чай-заварка	Сладкие	1,1а,16,2,3,4б,5,...	
..	11 027,00	Черешня (порциями)	Сладкие	1,2,3,4в,5,6,7,8,9,10...	
..	11 028,00	Черника (порциями)	Сладкие	2,3,4в,5,5а,6,7,8,10,...	
..	11 024,00	Черника (порциями)	Сладкие	3,5,10,11,15	

## Шницель капустный жаренный в растительном масле (Блюдо)

Записать и закрыть

Действия

Все действия

Наименование: Шницель капустный жаренный в растительном масле | Рецепттура: 7 035,00 | Код: 817

Общее | Состав | Пищевая ценность | Диеты | Свойства | Проверки | Описание | Цены | Изображение

Выход: 170 | Пересчет выхода | % к.о.: 33,3333 | Вес в граммах: 170 | Масштаб: 1

Добавить | Добавить замену | Все действия

Продукт	Ед. изм.	Брутто	Отход (%)	Нетто	Отход к/о (%)	Выход	Вид ку
Капуста	г	280	20	224		224	
Соль	г	0,5		0,5		1	
Яйцо	г	10		10		10	
Мука	г	5		5		5	
Сухари	г	5		5		5	
Масло растительное	г	10		10		10	



# Типовое меню

Диетпитание 1.1.2.9 (1С:Предприятие)

Рабочий стол | Планирование | Учет продуктов | Калькуляция | Технология приготовления пищи | Контроль рациона | Настройка и администрирование

**Типовые меню**  
**Разработка рациона**

Диеты (рационы)  
Категории питающихся  
Приемы пищи (разделы меню)  
Подразделения питающихся  
Сезоны  
Начальный день цикла типовых меню  
Возрасты  
Календари

**См. также**  
Заказы поставщику  
Названия свойств блюд (и продуктов)  
Открыть "Единую номенклатуру"

**Отчеты**  
Типовое меню  
Используемость номенклатуры (по типовому меню)  
Технологическая карта

**Сервис**  
Календарь дней типового меню  
Расчет заказа продуктов  
Заполнение свойств блюд "Основной продукт"

**Типовые меню**

Создать | Найти... | Печать

Рацион (владелец):

Рацион, неделя, день недели	Код
1	
- 1, 1пн	
- 1, 1вт	
- 1, 1ср	
- 1, 1чт	
- 1, 1пт	
- 1, 1сб	
- 1, 1вс	
10	
- 10, 1пн	
- 10, 1вт	
- 10, 1ср	
- 10, 1чт	
- 10, 1пт	
- 10, 1сб	
- 10, 1вс	
10а	
- 10а, 1пн	

Состав блюд типового меню:

Прием пищи	Вид блюда	Блюдо	Выход	Цена
На день		Хлеб пшеничный фор...	300	
На день		Масло сливочное кр...	20	
На день		Масло подсолнечное...	10	
На день		Сахар-рафинад (порц...	30	
завтрак	Яйцо	Омлет варенный на ...	115	
завтрак	Крупяные	Каша манная молочн...	230/5	
завтрак	Сладкие	Чай с молоком	200	
завтрак	Сладкие	Чай	200	
завтрак 2	Сладкие	Кисель молочный	200	
обед	Холодные	Зелень укропа со см...	50/20	
обед	Супы	Суп ячневый молочн...	500	
обед	Мясные	Кнели мясные отвар...	85	
обед	Гарниры	Пюре морковное	150/5	
обед	Сладкие	Компот из кураги пр...	200	
полдник	Выпечка	Сушарики из пшеничн...	35	
полдник	Сладкие	Яблоко печеное (II в...	110	
полдник	Сладкие	Отвар шиповника	200	
ужин	Рыбные	Котлеты (биточки) р...	105	



# Отчет «Меню-требование»

Диетпитание 1.1.2.9 (1С:Предприятие)

- Рабочий стол
- Планирование
- Учет продуктов
- Калькуляция
- Технология приготовления пищи
- Контроль рациона
- Настройка и администрирование

- Калькуляция
- Заявки
- Помощник диетолога
- Нормы стоимости питания
- Картотека блюд
- Блюда
- Продукты
- Единицы измерения
- Виды блюд
- Виды кулинарной обработки
- Источники рецептов
- Названия свойств ингредиентов
- Нормы отхода продуктов
- Состав продуктов

Меню-требование - Диетпитание 1.1.2.9 (1С:Предприятие)

## Меню-требование

[Сформировать](#)
[Настройка...](#)
[Печать...](#)
 Документ: Калькуляция 1 от 15.09.2010 17:18:48
Все действия ▾

**Меню-требование на выдачу продуктов питания № 1**  
 на 15 сентября 2010  
 Учреждение Детский сад  
 Структурное подразделение \_\_\_\_\_  
 Материально-ответственное лицо \_\_\_\_\_

КОДЕ  
 Форма по ОКУД 05042  
 Дата 02.10.  
 по ОКПО \_\_\_\_\_  
 Операция \_\_\_\_\_

Фактическая стоимость, руб.	Персонал (кол-во человек)
6	7

завтрак							завтрак 2								
Сыр голландский (порциями)	Каша манная жидкая на воде	Каша овсяная молочная жидкая протертая	Каша из крупы «Геркулес» молочная вязкая	Винегрет с растительным маслом (I вариант)	Чай	Чай с молоком	Джем фруктовый	Кальцинированный творог	Молоко кипяченое (200 г)	Сыр российский (порциями)	Яблоко (порциями)	Яблоко печеное (I вариант)	Джем фруктовый	Хлеб ржаной простой формовой (порциями)	Хлеб пшеничный формовой из пшеничной муки (пшеничные)
9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
5	15	15	15	15	42	15	15	15	15	15	15	15	15	42	42
30	265/5	240/5	230/5	145/10	200	200	200	100	200	30	200	105	50	100	200
	3,45	1,65	1,28		8,57	2,31									



# Разработка рациона

Разработка рациона 8 от 28.07.2010 0:00:00 - Дошкольно... (1С:Предприятие)

## Разработка рациона 8 от 28.07.2010 0:00:00

Записать и закрыть

Создать на основании | Перейти | Итоги | Отчеты

Все действия

Общие сведения | Шаблон меню | Календарь меню | Итоги | Предупреждения | Ручные

### Типовое примерное меню

Прием пищи, вид блю	1 понедельник	1 вторник	1 среда	1 четверг
Завтрак1 Закуска				
Завтрак1 Закуска	Кисломолочный   125	Джем .020		Паста шок
Завтрак1 Закуска	Масло сливочное .010	Масло сливочное .010	Кисломолочный   125	Масло сли
Завтрак1 Гор.блюдо	Суп молочный с   200	Пудинг творожне   130	Каша пшениная с   200	Запеканка
Завтрак1 Напиток	Вода детская Ма. 150	Вода детская Ма. 150		Чай с саха
Завтрак1 Напиток	Какао-напиток в   180	Фиточай 180	Кофейный напит   180	Вода детск
Завтрак1 Фрукты	Яблоки 100	Яблоки 60	Яблоки 70	Яблоки
Завтрак2 Напиток	Напиток витами   100	Сок 100	Напиток витами   100	Сок
Обед Закуска		Соус сметанный 25	Салат зеленый с 60	
Обед Закуска	Салат из капусты 60	Икра кабачковая 60	Гренки для супо   015	Салат из п
Обед 1_блюдо	Суп крестьянски   250	Суп овощной на   250	Суп гороховый в   235	Борщ с фа
Обед 2_блюдо	Котлета мясная 100	Сложный гарнир 100	Котлеты рыбные 90	Картофель
Обед 2_блюдо	Рагу овощное 145	Курица отварна   95	Пюре картофеля   160	Печень, ту
Обед Сладкое	Компот из свеж   180	Компот из свеж   180	Компот из сухоф   180	Компот из
Обед Хлеб	Хлеб ржаной 40	Хлеб пшеничный 75	Хлеб ржаной 40	Хлеб ржан
Обед Хлеб	Хлеб пшеничный 75	Хлеб ржаной 40	Хлеб пшеничный 75	Хлеб пшен
Полдник Закуска	Салат из помид   60		Салат из огурцов 60	Салат из м
Полдник Гор.блюдо	Пюре картофеля   160		Капуста тушена   140	
Полдник Гор.блюдо	Изделие формов   50		Колбаски детски   49	
Полдник Напиток	Отвар шиповник   180	Кисломолочный   193	Кисель витами   180	Кисломол
Полдник Сладкое		Молоко сгущенно 25	Гематоген .020	
Полдник Хлеб				
Полдник Выпечка		Оладьи с яблока   110		Пирожок п
Ужин Напиток	Чай с сахаром 180	Чай сладкий с ли   180	Чай сладкий с ли   180	Фиточай
Ужин Хлеб	Хлеб пшеничный 30	Хлеб ржаной .020	Хлеб пшеничный 30	Хлеб пшен
Ужин Хлеб		Хлеб пшеничный 30	Хлеб ржаной .020	
Ужин Осн.блюдо	Каша гречневая   200	Омлет натураль   100		Макаронны
Ужин Прочее	Печень витами   .020	Салат из моркови 60	Яйцо вареное вк 40	Салат из с
Ужин Прочее			Изделие творож   100	

Отчеты (по разр... (1С:Предприятие)

### Отчеты (по разработанному рациону): Отчеты

Сформировать отчеты | Закрыть окна документов | Все действия

Наименование	Страницы с, по
Основные отчеты	
Типовое меню	
Типовое меню (форма «календарь»)	4, 1
Типовое меню (по СанПиН 2409-08)	24, 5
План-меню	37, 25
Картотека блюд	
Технологические карты (по СанПиН 2409-08)	175, 38
Технологические карты (традиционная форма)	306, 176
Список продуктов по группам, с ТУ	
Состав продуктовых групп	
Средние значения по продуктовым группам за период	
Средние значения пищевой ценности за период	
Средняя стоимость дня	
Аналитические отчеты	
Расписание поставки продуктов по дням	
Используемость продуктов в блюдах	
Обороты продуктов	
Структура товарооборота продуктов по стоимости	
Структура пищевой ценности по приемам пищи и дням	
Продуктовые наборы по приемам пищи	
Дополнительные отчеты	
Бланк заказа продуктов	

общая нумерация страниц, начиная с № 1



# Разработка рациона (расчеты)

Мука картофельная (крахмал)	0,0003	0,003	-89%
Масло коровье сладкосливочное	0,0263	0,026	
Масло растительное	0,011	0,011	
Кондитерские изделия	0,0226	0,02	+13%
Чай	0,0009	0,001	-15%
Какао-порошок	0,0038	0,001	+278%
Кофейный напиток злаковый (суррогатный)	0,0009	0,001	-6,4%
Дрожжи хлебопекарные	0,0005	0,001	-51%
Сахар	0,0442	0,053	-17%
Соль пищевая поваренная йодированная	0,0031	0,006	-48%
Прочие	0,1982		
Банан	0,0006		

## Раздел 6. Структура характеристик пищевой ценности

### 6.1. Калорийность. Структура по дням

Неде	День	Всего ( )			Завтрак1 (20%)			Завтрак2 (5%)			Обед (35%)			Полдник (15%)			Зне
		Значение	% сут. нормы	%сут. знач.	Значение	% сут. нормы	%сут. знач.	Значение	% сут. нормы	%сут. знач.	Значение	% сут. нормы	%сут. знач.	Значение	% сут. нормы	%сут. знач.	
1	1	2 449,5	136,1	100,0	776,1	43,1	31,7	15,0	0,8	0,6	794,0	44,1	32,4	421,5	23,4	17,2	4
1	2	2 312,8	128,5	100,0	698,4	38,8	30,2	46,0	2,6	2,0	812,3	45,1	35,1	417,0	23,2	18,0	3
1	3	2 198,3	122,1	100,0	469,2	26,1	21,3	15,0	0,8	0,7	836,6	46,5	38,1	438,8	24,4	20,0	4
1	4	2 347,9	130,4	100,0	764,9	42,5	32,6	46,0	2,6	2,0	714,1	39,7	30,4	400,1	22,2	17,0	4
1	5	2 263,9	125,8	100,0	698,0	38,8	30,8	15,0	0,8	0,7	842,4	46,8	37,2	322,6	17,9	14,2	3
1	среднее	2 314,5	128,6	100,0	681,3	37,8	29,4	27,4	1,5	1,2	799,9	44,4	34,6	400,0	22,2	17,3	4
2	1	2 524,5	140,3	100,0	891,8	49,5	35,3	46,0	2,6	1,8	839,1	46,6	33,2	425,2	23,6	16,8	3
2	2	2 388,0	132,7	100,0	669,5	37,2	28,0	15,0	0,8	0,6	864,1	48,0	36,2	391,4	21,7	16,4	4
2	3	2 250,4	125,0	100,0	694,6	38,6	30,9	46,0	2,6	2,0	817,4	45,4	36,3	437,1	24,3	19,4	2
2	4	2 408,4	133,8	100,0	797,8	44,3	33,1	15,0	0,8	0,6	765,5	42,5	31,8	393,3	21,9	16,3	4
2	5	2 490,7	138,4	100,0	727,8	40,4	29,2	46,0	2,6	1,8	815,8	45,3	32,8	427,0	23,7	17,1	4
2	среднее	2 412,4	134,0	100,0	756,3	42,0	31,3	33,6	1,9	1,4	820,4	45,6	34,0	414,8	23,0	17,2	3
3	1	2 473,9	137,4	100,0	621,6	34,5	25,1	15,0	0,8	0,6	868,3	48,2	35,1	459,2	25,5	18,6	5
3	2	2 278,7	126,6	100,0	726,7	40,4	31,9	46,0	2,6	2,0	823,8	45,8	36,2	335,3	18,6	14,7	3
3	3	2 419,8	134,4	100,0	731,1	40,6	30,2	15,0	0,8	0,6	991,5	55,1	41,0	322,1	17,9	13,3	3
3	4	2 159,6	120,0	100,0	459,7	25,5	21,3	46,0	2,6	2,1	697,2	38,7	32,3	438,8	24,4	20,3	5
3	5	2 553,6	141,9	100,0	962,3	53,5	37,7	15,0	0,8	0,6	953,0	52,9	37,3	237,3	13,2	9,3	3
3	среднее	2 377,1	132,1	100,0	700,3	38,9	29,5	27,4	1,5	1,2	866,8	48,2	36,5	358,5	19,9	15,1	4
4	1	2 198,0	122,1	100,0	734,3	40,8	33,4	46,0	2,6	2,1	713,0	39,6	32,4	340,9	18,9	15,5	3
4	2	2 205,5	122,5	100,0	618,8	34,4	28,1	15,0	0,8	0,7	782,5	43,5	35,5	417,1	23,2	18,9	3
4	3	2 433,6	135,2	100,0	752,8	41,8	30,9	46,0	2,6	1,9	764,1	42,4	31,4	379,2	21,1	15,6	4
4	4	2 442,2	135,7	100,0	749,8	41,7	30,7	15,0	0,8	0,6	907,9	50,4	37,2	408,6	22,7	16,7	3
4	5	2 372,3	131,8	100,0	787,4	43,7	33,2	46,0	2,6	1,9	805,9	44,8	34,0	224,0	12,4	9,4	5
4	среднее	2 330,3	129,5	100,0	728,6	40,5	31,3	33,6	1,9	1,4	794,7	44,1	34,1	353,9	19,7	15,2	4
пери	среднее	2 358,6	131,0	100,0	716,6	39,8	30,4	30,5	1,7	1,3	820,4	45,6	34,8	381,8	21,2	16,2	4



# Учет продуктов на складе

## Табло склада

Остатки товара

Дата: 15.09.2010

Склад: склад

Обновить

Все действия

Продукт, ед.изм.	Количество	Продукт, ед.изм.	Количество	Продукт, ед.изм.	Количество
Белок пищевой соевый, кг	0,85	Ксилит (сорбит), кг	0,55	Свекла, кг	7,701
Вермишель, кг	0,175	Курага, кг	0,77	Сметана, кг	0,809
Винокислый калий, кг	1	Лимоны, кг	0,355	Сода, кг	1
Говядина I к., кг	5,957	Лук зеленый, кг	0,8	Сок виноградный, кг	0,75
Говядина II к., кг	11,928	Лук репчатый, кг	0,55	Сок вишневый, кг	6,7
Декстрины, кг	1	Масло подсолнечное, кг	0,35	Сок сливовый, кг	3
Джем, кг	3,5	Масло растительное, кг	2,478	Сок томатный, кг	3,3
Дрожжи, кг	0,91	Масло сливочное, кг	2,372	Соль, кг	0,588
Желатин, кг	0,94	Масло топленое, кг	1	Сухари, кг	0,711
Зеленый горошек, кг	8,233	Мед, кг	0,55	Сухофрукты, кг	1
Зелень, кг	0,545	Молоко, кг	22,148	Сыр, кг	0,032
Изюм, кг	0,23	Молочнокислый кальций, кг	0,85	Творог полужирный, кг	0,599
Какао, кг	1	Морковь, кг	7,96	Томатное пюре, кг	0,485
Кальмар мороженный, кг	1	Мука, кг	2,02	Треска, кг	0,125
Капуста, кг	8,506	Огурцы соленые, кг	0,715	Укроп (зелень), кг	0,79
Картофель, кг	34,489	Окунь морской, кг	0,23	Хлеб ахлоридный, кг	
Каша манная, кг	0,16	Орехи грецкие, кг	1	Хлеб пшеничный, кг	10,111

- Ведомость
- Карточка
- Движения
- Найти...

## Приходные документы

Заказ поставщику,	Приходная накладная,
№1 Калькуляция 1 от	№ (ПН-00001) на , склад По заявке

## Расход по калькуляции

Номер, Название, Число питающихся, Тип калькуляции	От кого, Кому	Сумма	№ расх.накл...
1, Меню больницы, 51	склад		РН-00001

## Расход прочий

№ наклад.	Сумма	От кого, Кому	Комментарий

Новый расход  
Вывести список...



# Контроль пищевой ценности рациона

- Соблюдение норм пищевой ценности является обязательным для всех пищеблоков организованного лечебного питания (приказ МЗ №330), предоставление сведений о пищевой ценности обязательно и для всех других (постановление Правительства РФ №276 от 21.05.07 «Правила оказания услуг общепита»)
- Справочник характеристик пищевой ценности – пополняемый (в 1С-питание 7.7 фиксированные 15 характеристик, а утвержденные в 2008 году «Нормы физпотребностей» содержат 26 нормируемых показателей). Состав характеристик меняется и для продуктов и для блюд, можно отключать временно неиспользуемые характеристики.
- Программа содержит средства расчета характеристик ПЦ блюд по продуктам с учетом потерь при кулинарной обработке
- В программу включен каталог пищевой ценности продуктов «Скурихин-2007»
- Документ «Калькуляция» формирует движения по накопительным (оборотным) регистрам «Пищевая ценность» и «Натуральное потребление».
- Отчеты для контроля пищевой ценности: «Накопительная ведомость по расходу продуктов (диетология)» (3 формы, не путать с бухгалтерской НВРП) и «Сводка по пищевой ценности»
- Учет пищевой ценности ведется отдельно по категориям питающихся



# Накопительная ведомость

Накопительная ведомость (диетология) - Диетпитание 1.1.2.9 (1С:Предприятие)

## Накопительная ведомость (диетология)

Сформировать Настройка... Печать...

Все действия ?

Выходная форма: Накопительная ведомость расхода продуктов (диетология)

Период с: 01.07.2010 по: 31.07.2010

### Накопительная ведомость расхода продуктов

Коды	
Организация	
Период	<b>Июль 2010 г.</b>
Категория питающихся	
Шкала норм	

№	Наименование группы продуктов	Расход по дням						Итого	Среднее за день	Стандарт. значение
		01.07.2010	05.07.2010	06.07.2010	07.07.2010	08.07.2010	20.07.2010			
+	1 Молоко витаминизированное с м.д.ж. 3,2 % (кг)	0,253	0,33985	0,2696	0,43035	0,4395	0,396	2,13	0,36	0,35
+	2 Кисломолочные продукты с м.д.ж. 3,2 % ( )	0,193	0,193		0,18	0,193	0,18	0,93	0,16	0,15
+	3 Творог с м.д.ж. 9 % ( )		0,1		0,106575			0,21	0,04	0,05
+	4 Сметана с м.д. ж. 15 % ( )	0,01	0,01	0,0105				0,03	0,01	0,01
+	5 Сыр сычужный твердый ( )			0,0068	0,015		0,0068	0,04	0,01	0,01
+	6 Мясо (говядина 1 с., жилованная в блоках ( )	0,0506	0,081			0,085		0,22	0,04	0,05
+	7 Печень ( )			0,0874				0,09	0,02	0,01
+	8 Птица (цыплята-бройлеры 1-й кат. потроше ( )				0,06057		0,127072	0,19	0,03	0,02
+	9 Филе рыбы ( )			0,0824	0,07395		0,052	0,2	0,03	0,04
+	10 Колбасные изделия для питания дошколь-ни ( )			0,049				0,05	0,01	0,01
+	11 Яйцо куриное диетическое ( )	1,2475	0,25	1,08	0,8125	1,35	0,9	5,64	0,94	0,8
+	12 Картофель очищенный ( )	0,20565	0,126	0,2831	0,1145	0,075	0,1526	0,96	0,16	0,15
+	13 Овощи свежие (очищенные), зелень ( )	0,21629	0,33139	0,39625	0,31432	0,1573	0,23475	1,65	0,28	0,25
-	14 Плоды, ягоды свежие ( )	0,0799	0,10986	0,1214	0,0789	0,0853	0,08746	0,57	0,1	0,1
	Яблоки (К=)	0,061	0,10486	0,1094	0,06	0,0796	0,08746			
	Плоды и ягоды быстрозамороженные (К=)	0,0189			0,0189					
	Лимоны (К=)		0,005							
	Шиповник (К=)			0,012						
	Клюква (К=)					0,0057				
+	15 Плоды, ягоды сухие ( )		0,015	0,018		0,03		0,07	0,01	0,01
+	16 Соки фруктовые (овощные) витаминизиро-ва ( )	0,1	0,1		0,1			0,3	0,05	0,05
+	17 Напиток витаминизированный ( )			2,817		2,817	2,817	8,46	1,41	0,05
+	18 Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) витами-низ ( )	0,04	0,04	0,06	0,04	0,06	0,06	0,3	0,05	0,05
+	19 Хлеб пшеничный из муки 1 с витаминизир. ( )	0,105	0,12803	0,105	0,1208	0,119	0,1154	0,71	0,12	0,11
+	20 Крупы (злаки) и бобовые ( )	0,02	0,03	0,005	0,02	0,028	0,06022	0,17	0,03	0,04
+	21 Макароны изделия группы А (или группы ( )					0,0468	0,02	0,07	0,01	0,01
+	22 Мука пшеничная хлебопекарная 1 с. ( )	0,0506	0,00065	0,0058	0,02915	0,0417	0,0081	0,14	0,02	0,03
+	23 Мука картофельная (крахмал) ( )	0,000799			0,000799	0,000799	0,000799			
+	24 Масло коровье сладкосливочное ( )	0,0191	0,027275	0,02965	0,0568	0,02775	0,03243	0,2	0,03	0,03



# Учет стоимости

Ведомость анализа стоимости питания - Диетпитан... (1C:Предприятие)

Сформировать Печать... Период с: 01.10.2010 по: 31.10.2010 Настройка... Все действия

Клиническая больница №2

### Ведомость анализа стоимости питания за Октябрь 2010 г.

Дата	Категория	Число питающихся	Стоимость					
			На всех			На одного		
			Норма	Факт	Разница	Норма	Факт	Разница
25.10.10	-	33	6500,00	7786,73	1286,73	380,00	466,14	86,14
-	больные	28	5600,00	6642,13	1042,13	200,00	237,22	37,22
-	сотрудники	5	900,00	1144,60	244,60	180,00	228,92	48,92
26.10.10	-	33	6500,00	5577,38	-922,62	380,00	334,92	-45,08
-	больные	28	5600,00	4751,23	-848,77	200,00	169,69	-30,31
-	сотрудники	5	900,00	826,15	-73,85	180,00	165,23	-14,77
27.10.10	-	33	6500,00	7255,63	755,63	380,00	426,01	46,01
-	больные	28	5600,00	6239,83	639,83	200,00	222,85	22,85
-	сотрудники	5	900,00	1015,80	115,80	180,00	203,16	23,16
28.10.10	-	33	6500,00	8652,04	2152,04	380,00	482,80	102,80
-	больные	28	5600,00	7594,14	1994,14	200,00	271,22	71,22
-	сотрудники	5	900,00	1057,90	157,90	180,00	211,58	31,58
29.10.10	-	33	6500,00	6503,88	3,88	380,00	415,72	35,72
-	больные	28	5600,00	5387,28	-212,72	200,00	192,40	-7,60
-	сотрудники	5	900,00	1116,60	216,60	180,00	223,32	43,32
30.10.10	-	33	6500,00	7041,66	541,66	380,00	419,29	39,29
-	больные	28	5600,00	6020,26	420,26	200,00	215,01	15,01
-	сотрудники	5	900,00	1021,40	121,40	180,00	204,28	24,28
31.10.10	-	33	6500,00	6997,64	497,64	380,00	404,21	24,21
-	больные	28	5600,00	6058,44	458,44	200,00	216,37	16,37
-	сотрудники	5	900,00	939,20	39,20	180,00	187,84	7,84
Итого	-	231	45500,00	49814,96	4314,96	2660,00	2949,09	289,09
-	больные	196	39200,00	42693,31	3493,31	1400,00	1524,76	124,76
-	сотрудники	35	6300,00	7121,65	821,65	1260,00	1424,33	164,33

Составил:



# Бракераж

Бракеражный журнал готовых блюд - Диетпитание 1.1.2.9 (1С:Предприятие)

Сформировать Печать... Печатная форма: СанПиН 2.4.1.1249-03 Все действия ?

Документ: Бракераж готовых блюд 1 от 02.11.2009 12:00:00 ...Q Номера листов бракеражного журнала

### Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

Вкладной лист № 4

Дата и время	Наименование блюда, кулинарных изделий, готовых продуктов промышленного производства, в соответствии с типовым рационом питания	фактические конкретные наименования пищевых продуктов (указание на вес нетто) и сведения о замерах для корректировки рациона питания		Отклонение фактического количества продуктов от указанного в рецептуре (указать причину отклонения - в правую или левую сторону от знака «↑»)	Ответы о доброкачественности сырья, полуфабриката в забор продуктов при закладке	Время окончания приготовления для блюда (или изделий)	Время проведения органолептической оценки (бракеража) готового блюда (изделия)	Оценка				Оформление блюда, температура при отпуске, недостатки, выявленные при приеме, примечания	Подписи членов		
		продукт	нетто г.					8	9	10	11		Директор	Мастер/Начальник цеха	
<b>Завтрак</b>															
02.11.09 Завтрак 1	Суп молочный с макаронными изделиями (200)	Масло сливочное	5			08:45	08:50								
		Соль йодированная	0,5												
		Сахар (песок)	4												
		Макаронные изделия	20												
		Молоко пастеризованное обогатненное	150												
		*Вода	120												
02.11.09 Завтрак 1	Какао-напиток витаминизированный на молоке (180)	Молоко пастеризованное обогатненное	162			08:45	08:50								
		Какао-напиток витамин быстрого приготовления	12,8												
		*Вода	27												
02.11.09 Завтрак 1	Вода детская Малышка (150)	Вода питьевая высшей категории качества	150			08:45	08:50								
02.11.09 Завтрак 1	Кисломолочный продукт (125)	Йогурт	125			08:45	08:50								
02.11.09 Завтрак 1	Яблоки (100)	Яблоки	100			08:45	08:50								
02.11.09 Завтрак 1	Масло сливочное (010)	Масло сливочное	10			08:45	08:50								
02.11.09 Завтрак 1	Суп молочный с макаронными изделиями (150)	Масло сливочное	3,8			08:45	08:50								
		Соль йодированная	0,4												
		Сахар (песок)	3												
		Макаронные изделия	15												
		Молоко пастеризованное обогатненное	112,5												



# Акт проработки

- Документ «Акт проработки» реализован с учетом ГОСТ Р 53106 «Методы расчета отходов и потерь сырья» для документированного расчета норм отхода при холодной обработке продуктов
- Документ создает запись в регистре сведений, данные затем используются в расчетах (при ежедневных калькуляциях)
- Изменить значение %отхода можно вручную или следующим документом «Акт проработки»

Акт проработки 1 от 06.11.2009 12:00:00

Провести и закрыть | Провести | Перейти | Все действия

Дата: 06.11.2009 12:00:00 | Номер: 1

Продукт: Филе трески мороженное ДП

Процент отхода: 34,77 | Автор:

Контрольные завесы | Комиссия

+ Добавить | Все действия

N	Нетто	Брутто	Процент отхода
1	3,200	4,850	34,02
2	3,100	4,800	35,42
3	2,800	4,300	34,88

Границы допустимых значений измерений

% отклонения при измерениях: 3,00000

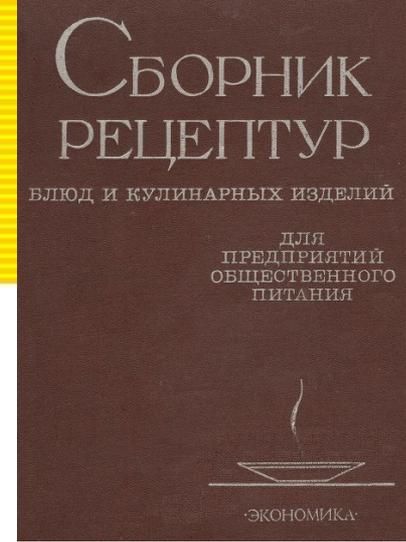
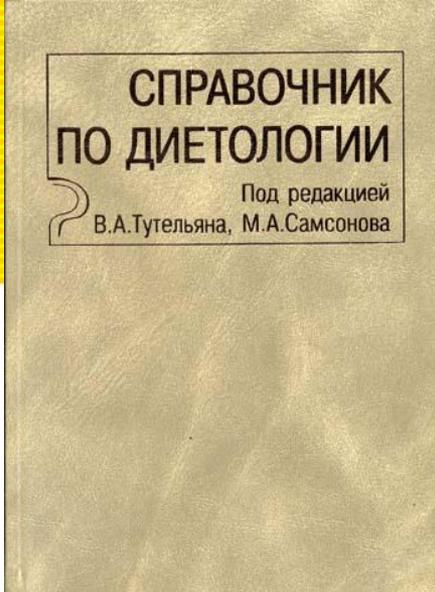
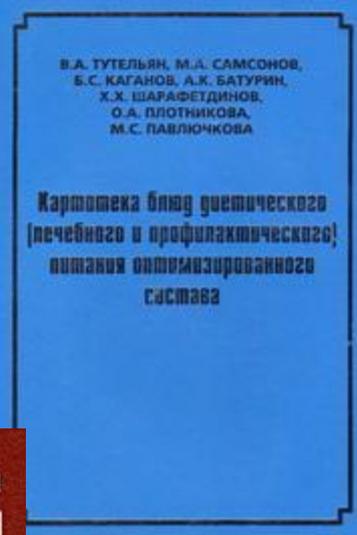
Границы для измерений: от: 33,72690 до: 35,81310

Примечание:



# Отличия продукта

- Предназначен для практического диетолога (не только для бухгалтера)
- Формы из приказа Минздрава №330
- Блюда с диетами
- Характеристики пищевой ценности (калорийность, белки, жиры, углеводы и т.д.), состав можно пополнять, есть средства загрузки данных
- Средства оценки рациона
- Поставляется с заполненным справочником продуктов, пищевой ценности, блюд. Есть загрузка рецептур из внешних источников.
- Средства диетологического учета: контроль по пищевой ценности, натуральному потреблению



Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания разработан НИИОПом совместно с Управлением общественного питания Минторга СССР, специалистами и практическими работниками отрасли.

Коллектив разработчиков  
А.С. Ратушный, Л.А. Старостина, Н.С. Алексеев, Л.В. Антошина, Э.А. Балаев, Н.Г. Башнова, М.И. Беленя, М.Н. Ветомова, Э.В. Гершман, Т.В. Жубрева, Т.И. Захарова, Е.В. Камелецкая, С.А. Куколюнец, Э.З. Леванова, Б.У. Малаютос, Е.В. Мисюлина, Л.М. Робенков, В.Ф. Усенко, Г.С. Кузьмина, В.Р. Шмакова, Т.И. Николаева, И.С. Гаврилко, А.В. Нивалова, А.А. Бутузов, А.Ф. Мавельскис, А.А. Старыгина, Н.С. Хаустов, И.И. Щербин, М.Г. Корниенко, В.И. Трофимова, С.И. Прохорова, В.В. Зависа, А.М. Данилов, Р.В. Добросовестная, И.И. Милославский, С.Ф. Ермаков, А.И. Злобин, Г.Н. Ловчева, Н.Н. Лукина, Л.И. Николаева, Н.Р. Успенская, С.В. Киселевич, В.Д. Андросова.

Общее руководство разработкой Сборника осуществлено А.И. Ершовым, Э.Н. Соколовым, Э.А. Мезенковой, А.А. Тарасовой.

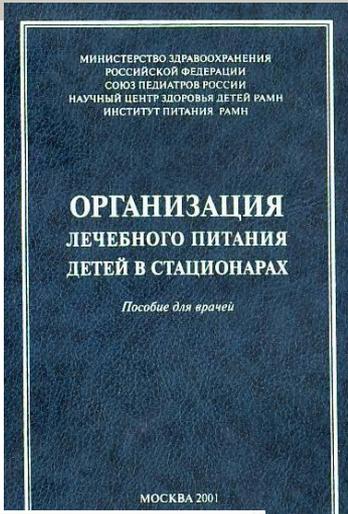
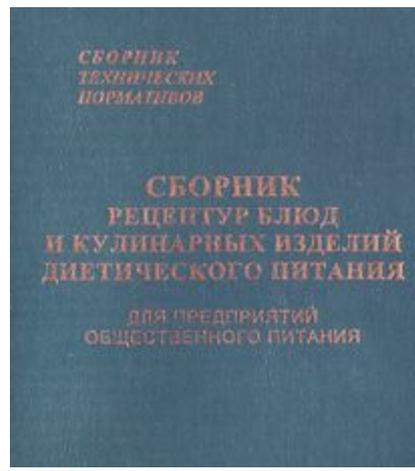
© Министерство торговли СССР, 1982

С 32102 — 084 закл. 350400000  
011 (01) — 82



# Печатные источники сведений о блюдах и пищевой ценности

<http://www.1cp.ru/m/books/>



Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ Р 50763-95) (перевод)

Издание официальное  
Том I

Москва 2006 г

Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (К ГОСТ 30390-95 / ГОСТ Р 50763-95) (перевод)

РАЗРАБОТАНО  
ГНУ «Научно-исследовательский институт питания» Минздрава России  
Министерство здравоохранения Российской Федерации (МЗ РФ)

УТВЕРЖДАЮ  
Московский филиал общественной организации «Национальный институт питания» Минздрава России  
Н.И. Филиппов  
2006 г

РАЗРАБОТАНО  
ГНУ «Научно-исследовательский институт питания» Минздрава России  
Министерство здравоохранения Российской Федерации (МЗ РФ)

УТВЕРЖДАЮ  
Московский филиал общественной организации «Национальный институт питания» Минздрава России  
В.Н. Елисеев  
2006 г

И. М. Скуржих, В. А. Тутельян

ТАБЛИЦЫ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И КАЛОРИЙНОСТИ РОССИЙСКИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

ТАБЛИЦЫ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА И КАЛОРИЙНОСТИ РОССИЙСКИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ



# Каталог продуктов

## "Скурихин-2007". Каталог продуктов с пищевой ценностью

Заполнить таблицу блюд | Заполнить таблицу продуктов | Обновить сведения в базе данных | Загрузить продукты в базу данных | Заполнить ПЦ блюд из продуктов | Сопоставить | Все действия

Текущие данные | Параметры работы

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32		
1	Код	Продукты	Порц	Вода	Бел	Жир	НЖК	ПНЖ	Хол	МДС	Кр	Угл	ПВ	ОК	Зола	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	Кар	РЭ	ТЭ	B1	B2	PP	HЭ	C	Алк	ЭЦ	
3	1	Таблица 1. МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ		%	%	%	%	%	мг%	%	%	%	%	%	%	мг%	мг%	мг%	мг%	мг%	мг%	мг%	мг%	мг%	мг%	мг%	мг%	мг%	мг%	мг%	ккал		
4	1.1	ЖИРНОСТЬ < 1,0%																															
5	1.1.1	МОЛОКО																															
6	1.1.1.1	Молоко пастеризованное нежирное 1%	100	91,2	3	0,05	0	0	4,9	0	4,9	0	0,15	0,7	52	152	126	15	95	0,1	0	0	0	0	0,04	0,15	0,1	0,9	1,3		32		
7	1.1.1.2	Молоко топленое нежирное 1%	100	91,2	3	0,05	0	0	5	0	5	0	0,15	0,7	50	146	124	14	92	0,1	0	0	0	0	0,02	0,13	0,1	0,9	0,3		32		
8	1.1.1.3	Молоко топленое 1% жирности	100	90,4	3	1	0,7	3	4,8	0	4,8	0	0,1	0,7	50	146	124	14	92	0,1	0	0	0	0	0,02	0,13	0,1	0,9	0,3		40		
9	1.1.1.4	Молоко белковое 1%	100	87,4	4,3	1	0,7	3	6,4	0	6,4	0	0,1	0,8	52	157	136	16	96	0,1	0	0	0	0	0,04	0,16	0,1	1,3	1,3		52		
10	1.1.1.5	Пахта «Идеал» пастеризованная	100	90,2	3,3	1	0,7	3	4,7	0	4,7	0	0,1	0,7	30	50	120	18	88	0,1	0	0	0	0	0,03	0,15	0,1	1	0,3		41		
11	1.1.2	КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ																															
12	1.1.2.1	Ацидофилин нежирный	100	91,4	3	0,05	0	0	3,9	0	3,9	0	0,95	0,7	53	145	120	15	98	0,1	0	0	0	0	0,04	0,16	0,1	0,9	0,8		31		
13	1.1.2.2	Ацидофилин 1,0% жирности	100	90,4	3	1	0,7	3	4	0	4	0	0,9	0,7	53	145	120	15	98	0,1	0	0	0	0	0,04	0,16	0,1	0,9	0,8		40		
14	1.1.2.3	Кефир нежирный	100	91,4	3	0,05	0	0	4	0	4	0	0,85	0,7	52	152	126	15	95	0,1	0	0	0	0	0,04	0,17	0,1	0,9	0,7		31		
15	1.1.2.4	Кефир 1,0% жирности	100	90,4	3	1	0,7	3	4	0	4	0	0,9	0,7	50	146	120	14	90	0,1	0	0	0	0	0,04	0,17	0,1	0,9	0,7		40		
16	1.1.2.5	Кумыс из коровьего молока, нежирный	100	88,9	3	0,05	0	0	6,3	0	6,3	0	1,05	0,7	50	146	120	14	95	0,1	0	0	0	0	0,02	0,12	0,1	0,9	0,9		41		
17	1.1.2.6	Напиток «Снежок», плодово-ягодный	100	82,6	2,7	1	0,7	3	12,2	0	12,2	0	0,8	0,7	45	123	109	13	85	0,1	0	0	0	0	0,03	0,13	0,1	0,9	1,6		69		
18	1.1.2.7	Напиток «Юбилейный», 1,0% жирности	100	90,4	3	1	0,7	3	4,1	0	4,1	0	0,8	0,7	52	150	125	15	73	0,1	0	0	0	0	0,03	0,13	0,1	0,9	0,8		40		
19	1.1.2.8	Напиток плодово-ягодный, 1% жирности	100	82,6	2,7	1	0,7	3	12,2	0	12,2	0	0,8	0,7	45	123	109	13	85	0,1	0	0	0	0	0,03	0,13	0,1	0,9	1,6		71		
20	1.1.2.9	Пахта «Идеал», сквашенная	100	90,2	3,3	1	0,7	3	3,8	0	3,8	0	1	0,7	30	50	120	18	88	0,1	0	0	0	0	0,03	0,15	0,1	1	0,3		40		
21	1.1.2.10	Простокваша нежирная	100	91,6	3	0,05	0	0	3,8	0	3,8	0	0,85	0,7	52	152	126	15	95	0,1	0	0	0	0	0,04	0,13	0,1	0,9	0,8		30		
22	1.1.2.11	Простокваша 1,0% жирности	100	90,4	3	1	0,7	3	4,1	0	4,1	0	0,8	0,7	51	144	118	16	96	0,1	0	0	0	0	0,03	0,13	0,1	0,9	0,8		40		
23	1.1.2.12	Простокваша цитрусовая, 1,0% жирности	100	84,6	2,7	1	0,7	3	10,1	0	10,1	0	0,9	0,7	28	134	136	14	90	0,1	0	0	0	0	0,03	0,18	0,2	0,9	1,3		63		
24	1.1.2.13	Ряженка 1,0% жирности	100	90,2	3	1	0,7	3	4,2	0	4,2	0	0,9	0,7	50	146	124	14	92	0,1	0	0	0	0	0,02	0,13	0,1	0,9	0,3		40		
25	1.1.3	ТВОРОЖНЫЕ ИЗДЕЛИЯ																															
26	1.1.3.1	Творог нежирный	100	71,7	22	0,6	0,4	2	3,3	0	3,3	0	1,2	1,2	44	117	120	24	189	0,3	0	0	0	0	0,04	0,25	0,4	4	0,5		110		
27	1.1.3.2	Творог мягкий диетический, нежирный	100	71,7	22	0,6	0,4	2	3,3	0	3,3	0	1,2	1,2	44	117	120	24	180	0,3	0	0	0	0	0,04	0,25	0,4	4	0,5		110		
28	1.1.3.3	Творог мягкий диетический, нежирный	100	64,7	18,2	0,5	0,3	1	14	0	14	0	1,4	1,2	37	98	101	20	151	0,3	0	0	0	0	0,03	0,2	0,4	3,4	0,4		138		
29	1.1.3.4	Сыр домашний нежирный	100	78	18	0,6	0,4	2	1,5	0	1,5	0	1	0,9	41	112	166	23	234	0,3	0	0	0	0	0,04	0,3	0,5	3,4	0,5		86		
30	1.1.3.5	Паста ацидофильная, сладкая, нежирная	100	78,8	5,5	0,2	0,1	0	13,5	0	13,5	0	1	0,9	62	151	147	22	110	0,1	0	0	0	0	0,05	0,2	0,2	1,1	0,5		81		
31	1.1.3.6	Паста молочная белковая	100	84,9	11	0,2	0,1	0	2	0	2	0	1	0,9	41	112	146	23	170	0,1	0	0	0	0	0,04	0,2	0,4	2,2	0,2		57		
32	1.1.4	КОНСЕРВЫ																															
33	1.1.4.1	Молоко сгущенное с сахаром нежирное	100	33,4	7,5	0,2	0,1	0	56,8	0	56,8	0	0,3	1,8	130	380	317	34	229	0,2	0	0	0	0	0,06	0,15	0,2	1,8	1		259		
34	1.1.4.2	Молоко «Славянское» сгущенное с сахаром	100	33,2	7,4	0,2	0,1	0	57,1	0	57,1	0	0,3	1,8	130	380	317	34	229	0,2	0	0	0	0	0,06	0,15	0,2	1,8	1		261		
35	1.1.4.3	Молоко сгущенное стерилизованное нежирное	100	80,5	6,6	0,2	0,1	0	10,8	0	10,8	0	0,4	1,5	124	318	282	30	224	0,2	0	0	0	0	0,06	0,2	0,2	1,6	1,2		71		
36	1.1.4.4	Молоко сухое нежирное	100	4	33,2	1	0,6	3	52,6	0	52,6	0	1,2	8	442	1224	1155	160	920	1	0	0	0	0	0,3	1,8	1,2	7,5	4		362		
37	1.2	ЖИРНОСТЬ 1,1-3,0%																															
38	1.2.1	МОЛОКО																															
39	1.2.1.1	Молоко пастеризованное, 1,5% жирности	100	89,9	3	1,5	1	5	4,8	0	4,8	0	0,1	0,7	50	146	120	14	90	0,1	10	0	10	0	0,04	0,15	0,1	0,8	1,3		45		
40	1.2.1.2	Молоко пастеризованное, 2,5% жирности	100	89	2,9	2,5	1,7	8	4,8	0	4,8	0	0,1	0,7	50	146	120	14	90	0,1	20	10	22	0	0,04	0,15	0,1	0,8	1,3		54		



# Единая номенклатура

- В программу включен классификатор «Единая номенклатура продуктов детского и диетического»

Синхронизация единой номенклатуры - Диетпитание, редакция 1.0 \* (1С:Предприятие)

Синхронизация единой номенклатуры \*

Применить Подбор поиском Все действия ?

Единая номенклатура Вид: Все | Снять сопоставление

N	Ручн.	Товарное наименование	Диетологический код	Полное диетологическое наименование	Коды О...	Технические условия	Продукт
7		Ананасы	131420001	Ананасы свежие	976621		
8		Ананасы б/з	131423001	Ананасы резаные быстрозамороженные	916511		
9		<b>Апельсины</b>	<b>131400004</b>	<b>Апельсины</b>	<b>976152</b>		<b>Апельс</b>
10		Арбузы	131420002	Арбузы продовольственные свежие	973411		
11	✓	Ацидофилин	111505505	Ацидофилин или др. кисломолочный продукт (н...	922231		
12		Баклажаны	131200001	Баклажаны свежие	973244		
13		Баклажаны б/з	131203001	Баклажаны резаные быстрозамороженные	916521		

Справочник "Продукты"

Вид: Все | Найти... | Сопоставить | Снять сопоставление

Наименование	Диетологический код
<b>Апельсины</b>	<b>131400004</b>
Арбуз	
Ацидофилин	
Баклажаны	
Баклажаны, фаршированные, овощами в томатном соусе;	
Бананы	
Баранина	
Баранина, лив...	

Найдено [Баклажаны]



## Развитие ИИ

- Заказное меню: редактирование количества блюд в документе «Калькуляция»; бланк заказа блюд
- Персональный профиль питания: справочник «Питающиеся»; персональный заказ блюд; суммирование общего заказа по персональным отчет по персональному потреблению в сравнении с нормой
- Контроль контрактов на поставку продуктов: справочник «Договора»; спецификация контракта по сумме, номенклатуре, цене, объемам; отслеживание остатков по контрактам при текущем учете; сводка по исполнению контрактов
- Поставка электронных сборников рецептур и типовых меню (готовых рационов питания, диет) через online.1с
- Визуальные средства оценки рациона: графическое представление динамических значений по характеристикам пищевой ценности

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

**[1c@1c.ru](mailto:1c@1c.ru)**



**[med.1c.ru/diet](http://med.1c.ru/diet)**

