



1С:Плановое питание

Линейка «1С:Плановое питание» включает в себя программы, адресованные учреждениям разных типов, для организации питания и ведения автоматизированного учета продуктов, стоимости питания и калькуляции блюд.

Программа адресована:

- Диетологу:
 - Составление меню;
 - Корректировка меню (возврат или дополнение);
 - Ведение накопительной ведомости по продуктовым группам и сводки по пищевой ценности;
 - Бракераж;
 - Разработка рациона питания.
- Кладовщику:
 - Учет прихода-расхода продуктов;
 - Ведение остатков продуктов;
 - и инвентаризация;
 - Партионный учет в складских единицах;
 - Учет сроков хранения и санитарных сертификатов;
 - Расчет заказа продуктов.
- Бухгалтеру:
 - Учет продуктов питания при бюджетном и хозрасчетном плане счетов;
 - Расчет фактической стоимости питания;
 - Ведение разделенного движения продуктов по источникам финансирования.
- Заведующему столовой:
 - Ведение картотеки блюд с нормами закладки продуктов, описанием технологии;
 - приготовления, пищевой ценностью;
 - Бракераж готовых блюд;
 - Подготовка актов проработки норм отхода при холодной обработке.

Функциональные возможности

1. Планирование питания:

- Разработка и оформление блюд и типовых меню.
- Расчет заказа продуктов поставщику.
- Предварительная калькуляция стоимости блюд.

2. Повседневная работа с меню:

- Оформление меню-требования с расчетом стоимости и пищевой ценности, заменой продуктов.
- Оформление меню на возврат и дополнительную выдачу продуктов.
- Составление меню, 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, с возможностью ручного списания.
- Ведение остатков продуктов и инвентаризация.
- Партионный учет складских единиц измерения, сроков хранения и санитарных сертификатов.

4. Контроль рациона за период:

- Ведение ведомости анализа стоимости питания.
- Ведение накопительной ведомости по расходу продуктов.
- Ведение сводки по пищевой ценности рациона.



Сведения, хранящиеся в информационной базе

- Картотека блюд с нормами закладки продуктов, описанием технологии приготовления, сведениями о пищевой ценности.
- Состав продуктов, требуемых для приготовления блюд, включает следующие сведения: нетто, брутто, отход холодной обработки, потери при кулинарной обработке, выход продуктов, структура технологических процессов.
- Номенклатура продуктов с нормами отхода при холодной обработке и пищевой ценностью.
- Виды кулинарной обработки продуктов с процентами потерь пищевой ценности.
- Категории питающихся, по которым ведется учет стоимости и пищевой ценности продуктов.
- Перечень характеристик пищевой ценности, изменяемого состава.
- Рационы и циклические типовые меню к ним.
- Продуктовые группы для контроля натуральных норм потребления, с указанием состава продуктов.
- Подразделения питающихся и количество питающихся в них, с точностью до дня.
- Все ранее составленные меню (калькуляции).
- Приходно-расходные документы по продуктам.
- Заказы продуктов поставщикам.
- Инвентаризации.
- Записи бракеражного журнала готовых изделий.
- Справочники: склады (места хранения продуктов), поставщики, правила замены продуктов, приемы пищи, виды блюд, виды движения средств, виды калькуляций, виды операций перемещения товаров, виды цен, возрасты, сезоны, должности, единицы измерения, источники рецептов, ценовые группы.
- Бухгалтерский, технологический и диетологический учет питания.

Дополнительные функциональные возможности

- Расчет норм отхода холодной обработки с оформлением акта проработки.
- Ведение календаря типового меню.
- Расчет характеристик пищевой ценности блюд по продуктам.
- Выгрузка данных меню-требования во внешний файл для сдачи в централизованную бухгалтерию.
- Ведение суммового и/или товарно-материального учета контрактов с поставщиками и потребителями (учет госконтрактов).

Средства повышения удобства работы пользователей

- «Путеводитель»: набор сценариев, упрощающий работу пользователей в типовых ситуациях: составление меню, корректура меню, учет продуктов и др.
- Программа поставляется с уже заполненными справочниками продуктов и их пищевой ценности.
- Ведение суммового и/или товарно-материального учета контрактов с поставщиками и потребителями (учет госконтрактов).

Состав линейки программ

«1С:Дошкольное питание» - программа предназначена для дошкольных образовательных учреждений, государственных и частных, с группами старшего дошкольного возраста (детсад) и младшего дошкольного возраста (ясли).

«1С:Школьное питание» - программа адресована образовательным учреждениям, самостоятельно организующим питание: школам, организациям начального и среднего профессионального образования, спортивным школам, оздоровительным лагерям и т.п.

«1С:Школьный буфет» - программа предназначена для учета продаж в школьной столовой на основе персональных лицевых счетов, позволяет организовать безналичный расчет с возможностью использования средств персональной идентификации (например, электронные карты оплаты) и товарно-материальный учет в школьном буфете.

«1С:Комбинат планового питания» - программа предназначена для учета питания в высших учебных заведениях, промышленных комбинатах питания, обеспечивающих поставку питания в столовые и буфеты одной или нескольких организаций-потребителей.