

1С:ПЛАНОВОЕ ПИТАНИЕ КОРП



Планирование и управление коллективным питанием в подведомственных организациях



- Министерства образования;
- Министерства здравоохранения;
- Министерства социальной защиты;
- Министерства спорта;
- Министерства культуры.
- В других учреждениях, где обеспечивается питание за счёт федеральных и/или региональных бюджетных средств.

Работа в режиме сервиса 1С:FRESH



- Доступность приложений и данных из любого места – из офиса, дома, в путешествии, отпуске.
- Простота и удобство применения – для работы в сервисе достаточно подключения к Интернету и браузера.
- Снижение расходов – потребитель не несёт расходов, связанных с установкой, обновлением и поддержкой работоспособности оборудования и программного обеспечения.

Региональная отчётность



- Свод по остаткам и оборотам продуктов.
- Свод по исполнению контрактов.
- Свод по численности питающихся.
- Свод по продуктовым группам.
- Свод по нутриентному составу.
- Свод по стоимости питания.
- Сводные данные для анализа стоимости продуктового набора и др.

Интерфейсы для типовых пользователей



- Специалисты региональных и муниципальных органов исполнительной власти.
- Диетврач, диетсестра.
- Технолог питания.
- Бухгалтер, экономист.
- Заведующий производством столовой.
- Экономист по планированию товарооборота в регионе (районе).

1С:ПЛАНОВОЕ ПИТАНИЕ КОРП

Решение предназначено для создания единой региональной (муниципальной) системы планирования и управления коллективным питанием на пищеблоках подведомственных организаций, включая: калькуляцию и учёт продуктов, диетологический и технологический учёт, сводную отчётность по товародвижению, управление доступом, единую нормативно-справочную информацию, средства консолидированного планирования.

Коды категорий	Численность по плану	Плановая стоимость	Численность по факту	Плановая стоимость на факт	Фактическая стоимость	Численность персонала
1	2	3	4	5	6	7
7-10 лет		230			29944.04	
Зарплата		415			137.83	
Персонал		415			1508.73	15
11-18		56.08			22621.00	
Бюджет		642-1			29252.00	15

Наименование	Код	Единица измерения	Каша пшеница с молоком	Бульон мясной	Чай с сахаром	Рисовый	Суп-пюре фасолевый с грибами	Еда фаст-фудовая с соусами	Винегрет овощной	Компот из яблок и слив	Хлеб 45г
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Количество порций			473+1	473+1	473+1	473+1	560+1	660+1	660+1	560+1	200
Выход, вес порций			100	50	200	120	260	220	100	200	
1. Булочка медовая		штуки		474						36 739	

Язык отварной (Блюдо) *

Наименование: Язык отварной | Рецепттура: 220,00

Общее | Состав | Нутриенты | Цены | Описание | Свойства | Проверки

Описание процесса приготовления:
Овощи промывают под проточной водой в течение 5 минут. Язык тщательно промывают, закладывают в горячую воду (языки должны быть полностью покрыты водой), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при медленном кипении в течение 2-4 часов. За 30 мин до готовности языка в бульон добавляют нарезанное морское, лук репчатый, корень петрушки, соль поваренную йодированную. Готовность языка проверяют поварской вилкой. В сваренный язык она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.
После варки язык погружают в холодную воду и, не дав им сильно остыть, снимают кожу. Язык отварной нарезают по 1-2 куска на порцию, укладывают в емкость, закладывают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и проваривают вторично для слабости кипения в течение 5-7 мин.

Требования к оформлению и подаче блюда:
Температура подачи: 65±5°С
Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Краткое описание

Источник рецептуры: Техн. инстр. 2006
№ из источника: 93
Изображение: Язык отварной

1С:Предприятие - Школьный буфет ПРОФ редакция 1.0

Лицевые счета

Лицевой счет: Зарплата Ульяна

Общие сведения | Коды | Предоставление | Данные для сайта | Биометрия | Идентификация

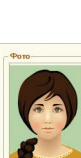
Код (№ счета): ГД.000038 | Закрыт:

Фамилия (Имя Отчество): Зарплата Ульяна

Группа ограничения: Класс 6а

Комментарий:

Дополнительные свойства:
Максимальная покупка: 0.00 | Размер кредита: 0.00 | Минимальный уровень остатка: 0.00 | Не вести остатки по этому лицевому:

Фото:  | Выбрать файл | Сохранить (F5) | Отменить (F4)

- Разработка и оформление блюд и типовых меню.
- Расчёт заказа продуктов поставщику.
- Предварительная калькуляция стоимости блюд в учётных ценах продуктов.
- Заказ продуктов поставщику и ввод прихода от поставщика.
- Автоматическое списание продуктов по калькуляции.
- Инвентаризация.
- Партионный учёт складских единиц измерения, сроков хранения и санитарных сертификатов.

- Ведение картотеки блюд, номенклатуры продуктов, типовых циклических меню по всем категориям питающихся.
- Составление меню, расчёт расхода продуктов по нормам закладки.
- Расчёт заказа продуктов поставщику.
- Автоматическое формирование итоговых документов за период.
- Контроль исполнения контрактов на поставку продуктов.
- Учёт численности питающихся по получателям и категориям.

- Номенклатура диет.
- Ведение лицевых счетов питающихся.
- Регистрация продаж.
- Виды кулинарной обработки с процентами потерь пищевой ценности.
- Перечень характеристик пищевой ценности пополняемого состава.
- Циклические типовые меню.
- Продуктовые группы для контроля натуральных норм потребления, с указанием состава продуктов.
- Все ранее составленные меню.



Фирма «1С»
123056, г. Москва, а/я 64,
ул. Селезневская, д. 21
Тел.: (495) 737-92-57
sko@1c.ru
solutions.1c.ru/plan-meal



000 «Агентство Капитан»
125481, г. Москва, ул. Свободы, д. 71/2, оф. 387
Тел.: (495) 782-25-57
Факс: (499) 497-72-21
1cap@1cap.ru, 1cr@1cr.ru (техподдержка)
1cap.ru, 1cr.ru

Обращайтесь к официальному партнёру «1С» в вашем городе