

**Анонс релиза 8.3.12....
«1С:Медицина. Диетическое
питание» в учреждениях
Департамента труда и
соцзащиты г. Москвы.**

Трушкин Владимир, ООО «Агентство КАПИТАН»



Анонс релиза 8.3.12....

«1С:Медицина. Диетическое питание» в учреждениях Департамента труда и соцзащиты г. Москвы.



- Заказчиком проекта выступил Департамента труда и соцзащиты г. Москвы. Срок выполнения проекта 2021-2022 год . Проект реализован силами ООО «Агентство Капитан».
- Благодаря проекту было объединено в единую систему более 50-ти организаций. Что позволило контролировать и быстро собирать информацию с подведомственных организаций.
- Обмен данными между ведомствами до внедрения ПО составляло в среднем 14 дней . После реализации проекта 1 сутки.
- Обучено более 100 пользователей
- Внедрена типовая конфигурация 1С Медицина диетическое питание с незначительным изменением функционала и использованием технологии 1С Фреш.

Для пищеблоков



Повседневное управление питанием
в подведомственных пищеблоках:

- Планирование
- Калькуляция
- Учет продуктов
- Технология блюд
- Контроль рациона

Департамент информационных технологий г.Москвы



- Контроль деятельности пищеблоков, в том числе соблюдения ими требований Роспотребнадзора
- Стандартизация работы пищеблоков
- Оперативное получение сводных данных по фактической информации пищеблоков

Анонс релиза 8.3.12....



« 1С:Медицина. Диетическое питание» в учреждениях Департамента труда и соцзащиты г. Москвы.

**Контроль пищевой ценности по
Методрекомендациям МР-
2.4.0179-20 и СанПиН
2.3/2.4.3590-20**



Анонс релиза 8.3.12....

1С[®]
ФИРМА "1С"

**« 1С:Медицина. Диетическое питание» в учреждениях
Департамента труда и соцзащиты г. Москвы.**



**Ведение
меню,
рецептур**



**Складской учет
продуктов и учет
контрактов по
поставке продуктов**



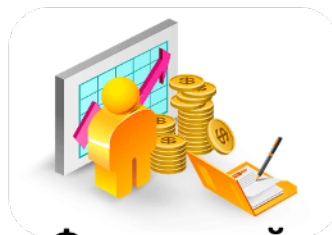
**Технология
блюد**



Калькуляция



Бракераж



**Финансовый
учет**



**Ведение
документации
пищеблока**



**Сводная
отчетность**

**« 1С:Медицина. Диетическое питание » в
учреждениях Департамента труда и соцзащиты г.
Москвы.**



Решаемые задачи:

- **Ведение картотеки блюд с нормами закладки продуктов, описанием технологии приготовления, сведениями о пищевой ценности.**
- **Ведение номенклатуры продуктов.**
- **Ведение типовых меню для нескольких рационов**
- **Расчет заказа продуктов поставщику**
- **Учет продуктов на складах: приход, расход, перемещения ТМЦ, остатки, инвентаризация**
- **Разделение учета по видам движения средств (источникам финансирования)**
- **Калькуляция: составление и расчет «Меню-требования»**
- **Бракераж готовых блюд**
- **Контроль фактического рациона по стоимости и пищевой ценности**



Анонс релиза 8.3.12....

« 1С:Медицина. Диетическое питание» в учреждениях Департамента труда и соцзащиты г. Москвы.

- Ведение картотеки продуктов и блюд с характеристиками пищевой ценности и возможностью загрузки из внешних источников.
- Учет числа питающихся (заявки на питание, порционники).
- Ведение типовых меню по нескольким диетам.
- Составление меню на будущий день, оформление меню-раскладки и меню-требования, меню для потребителей, с учетом округления продуктов, замены продуктов, наличия на складе, пробы.
- Расчет итоговых значений по категориям питающихся: натуральное потребление по продуктовым группам, показатели пищевой ценности рациона, стоимость питания,
- Бракераж готовых блюд с регистрацией оценок и распечаткой вкладных листов бракеражного журнала.
- Разработка новых типовых меню (диет) с оформлением сопроводительных технологических документов.
- Ведение норм потребления по стоимости и пищевой ценности для различных категорий питающихся.
- Учет остатков и движения продуктов по складам, номенклатуре продуктов и партиям.
- Ведение документов перемещения материальных ценностей - прихода, списания, внутреннего перемещения ; оформление по ним печатных выходных форм.
- Расчет и оформление заказа продуктов поставщикам.
- Инвентаризация материальных ценностей и оформление «Инвентаризационной ведомости».
- Замена продуктов при калькуляции.
- Расчет норм отхода холодной обработки и оформление «Акта проработки».
- Пополняемый состав характеристик пищевой ценности.
- Разработка рецептур блюд с учетом норм закладки продуктов точных и округленных, норм отхода х/о, вида кулинарной обработки и потерь при них, структуры технологических процессов блюда, описания; расчет пищевой ценности блюд по продуктовому набору.
- Динамическое подключение внешних отчетов и обработок.



Анонс релиза 8.3.12....

« 1С:Медицина. Диетическое питание» в учреждениях
Департамента труда и соцзащиты г. Москвы.

Выходные формы

- Меню-раскладка (форма 44-МЗ)
- Порционник (форма 1-84)
- Сводные сведения по питающимся (форма 22-МЗ)
- Карточка-раскладка (форма 1-85)
- Требование (форма 45-МЗ)
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (форма 6-ЛП)
- Раздаточная ведомость
- Накопительная ведомость расхода продуктов для диетологии
- Ведомость контроля за рационом питания (форма 6 приложения 10 СанПиН 2409-08)
- Ведомость анализа стоимости
- Инвентаризационная опись (формы по ОКУД: 0504087, 0504801, 0317004)
- Калькуляционная карточка (ОП-1)
- Карточка учета материальных ценностей (ОКУД 0504206)
- Карточка количественно-суммового учета (Торг-28)
- Меню (для потребителей)
- Меню-требование ОКУД 0504202
- Накладная (формы ОП-4, Торг-13, Торг-12)
- Требование (формы ОП-3, М-11)
- Товарно-транспортная накладная, форма 1Т
- Оборотно-сальдовая ведомость по материальным ценностям
- Прейскурант блюд
- Сводное типовое меню
- Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (приложение 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08)
- Сведения о пищевой ценности (продуктов и блюд)
- Сводка по пищевой ценности фактического рациона
- Справка о движении продукта за период
- Технологическая карта блюда

« 1С:Медицина. Диетическое питание» в учреждениях Департамента труда и соцзащиты г. Москвы. Руководящие документы



Зарегистрировано в Минюсте РФ 9 августа 2010 г. N 18094

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ
от 18 мая 2010 г. N 58**

**ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНПИН 2.1.3.2630-10
"САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ,
ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ МЕДИЦИНСКУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ"**

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2002, N 1 (ч. I), ст. 2; 2003, N 27 (ч. I), ст. 2700; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; 2006, N 1, ст. 10; 2006, N 52 (ч. I), ст. 5498; 2007, N 1 (ч. I), ст. 21; 2007, N 1 (ч. I), ст. 29; 2007, N 27, ст. 3213; 2007, N 46, ст. 5554; 2007, N 49, ст. 6070; 2008, N 24, ст. 2801; 2008, N 29 (ч. I), ст. 3418; 2008, N 30 (ч. II), ст. 3616; 2008, N 44, ст. 4984; 2008, N 52 (ч. I), ст. 6223; 2009, N 1, ст. 17) и Постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295; 2004, N 8, ст. 663; 2004, N 47, ст. 4666; 2005, N 39, ст. 3953) постановляю:

1. Утвердить санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.3.2630-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность" (приложение).
2. Ввести в действие указанные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы со дня вступления в силу настоящего Постановления.
3. С момента введения в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов

**Компьютерная программа
разработана для реализации
требований руководящих документов
по диетическому питанию.**

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ

от 5 августа 2003 года N 330

**О мерах по совершенствованию лечебного питания
в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации**
(с изменениями на 26 апреля 2006 года)

Документ с изменениями, внесенными:
приказом Минздравсоцразвития России от 7 октября 2005 года N 624 (Российская газета, N 255, 12.11.2005);
приказом Минздравсоцразвития России от 10 января 2006 года N 2;
приказом Минздравсоцразвития России от 26 апреля 2006 года N 316 (Российская газета, N 114, 31.05.2006).

В целях реализации Концепции государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации на период до 2005 года, одобренной постановлением Правительства Российской Федерации от 10.08.98 N 917*, совершенствования организации лечебного питания и повышения эффективности его применения в комплексном лечении больных

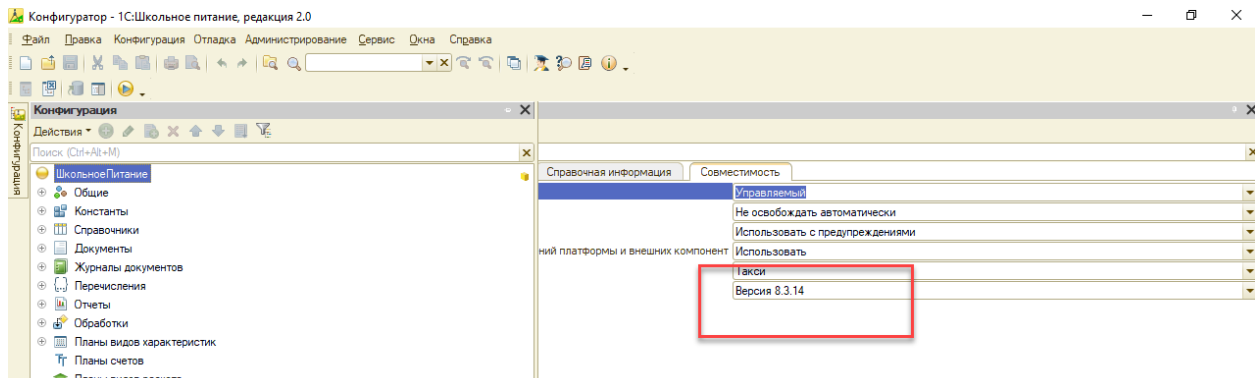
* Собрание законодательства Российской Федерации от 24.08.98, N 8, ст. 4083.

приказываю:

1. Утвердить:
 - 1.1. Положение об организации деятельности врача-диетолога (приложение N 1);
 - 1.2. Положение об организации деятельности медицинской сестры диетической (приложение N 2);
 - 1.3. Положение о Совете по лечебному питанию в лечебно-профилактических учреждениях (приложение N 3);
 - 1.4. Инструкцию по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях (приложение N 4);
 - 1.5. Инструкцию по организации энтерального питания в лечебно-профилактических учреждениях (приложение N 5);
2. Контроль за выполнением настоящего приказа возложить на заместителя Министра Р.А.Хальфина.

« 1С:Медицина. Диетическое питание» в учреждениях Департамента труда и соцзащиты г. Москвы.

Внедрение нового БСП и режим совместимости



Имя подсистемы	Версия
<input checked="" type="checkbox"/> БиблиотекаИнтеграцииВЕТИС	1.1.1.52
<input checked="" type="checkbox"/> БиблиотекаИнтеграцииГосИС	1.0.1.52
<input checked="" type="checkbox"/> БиблиотекаПодключаемогоОборудования	3.1.2.9
<input checked="" type="checkbox"/> БиблиотекаТехнологииСервиса	2.0.7.46
<input checked="" type="checkbox"/> ИнтернетПоддержкаПользователей	2.6.2.10
<input checked="" type="checkbox"/> СтандартныеПодсистемы	3.1.5.221
<input checked="" type="checkbox"/> ШкольноеПитание	2.0.12.524

Анонс релиза 8.3.12....



« 1С:Медицина. Диетическое питание» в учреждениях
Департамента труда и соцзащиты г. Москвы.

Изменение формы. Добавлены новые реквизиты в настройки организации

🏠 ⬅️ ➡️ ☆ Школа "Капитаны" (Организация)

Основное [Нормы стоимости по рационам](#) [Регистр "Цеха приготовления блюд"](#) [Состав групповой номенклатуры договора](#)

Записать и закрыть

Записать



Печать ▾



[Файлы](#)

Наименование: Префикс:

Учет **Основное** Дополнительно Адреса, телефоны

Учет по партиям продуктов

Использовать партионный учет: ? Разделять стоимость номенклатуры по партиям: ?

Номенклатура контрагента

Использовать номенклатуру контрагента: ? Вместо продукта выгружать при синхронизации номенклатуру контрагента: ?

НДС

Использовать раздельный учет НДС: Способ учета НДС:

Использовать учетные цены:

Подразделения: ▾

Общие получатели: ▾



« 1С:Медицина. Диетическое питание» в учреждениях Департамента труда и соцзащиты г. Москвы.

Настройка системы (опционально возможность сортировки)

☆ Настройка системы



Записать и закрыть

Записать

Еще ▾



Учет

Использовать остатки в калькуляции

Калькуляция

Использовать наценку в калькуляции

Интерфейс

Выполнять движение продуктов по "Калькуляции"

Значения по умолчанию

Способ расчета стоимости питания: По стоимости продуктового набора ▾

Обмены данными

Использовать управляемую сортировку блюд в документе "Калькуляция" ?

Прочее

Анонс релиза 8.3.12....

« 1С:Медицина. Диетическое питание» в учреждениях Департамента труда и соцзащиты г. Москвы.



Справочник «Номенклатура контрагента»

☆ Номенклатура контрагента: Капуста поставщика

☆ 1 (Партия) *

Записать и закрыть | Записать | Печать | Скопировать реквизиты

Еще ▾ | Представление: 1 | Недействителен: | Название: | Номер: 1

Код: 00000000001

Данные Овощебаза

Полное наименование: Капуста поставщика

Наименование: Капуста поставщика

Характеристика:

Артикул:

Ставка НДС:

Штрихкод:

Упаковка: [Указать упаковку](#)

> Другие штрихкоды номенклатуры

> Идентификаторы

Соответствие номенклатуры

Группа номенклатуры:

Продукт: Капуста

Характеристика:

Ед.изм.:

Контроль договор

Договоры

Условия договоров

Документы закрыт

Отчет по договора

Реестр контрактов

Номенклатура контрагентов

Номенклатура контрагентов

Основные данные

Номенклатура контрагента: Капуста поставщика

Единица измерения партии: кг

% НДС партии: 0,00

Вид движения средств:

Производитель:

Документ поступления: [Приход №00-2 02 11 15 Овощебаза->Склад_4 570 07 вх №123](#)



Анонс релиза 8.3.12....

« 1С:Медицина. Диетическое питание» в учреждениях Департамента труда и соцзащиты г. Москвы.

Условия договора «Отклонения»

← → ☆ Условия договора (создание) *

Основное [Связанные документы](#)

Провести и закрыть Записать Провести Создать на основании Печать Действия Перейти

Номер: Дата: 01.01.2022 0:00:00

Контрагент:

Договор: действует с: 01.01.2022 по: 31.12.2022

Сумма:

Общие **Номенклатура** Комментарий Прочее

Контролировать количество:

Контролировать цену: Отклонение цены:

Контролировать сумму: Отклонение суммы:

Контролировать общую сумму: Отклонение общей суммы:

Анонс релиза 8.3.12....

« 1С:Медицина. Диетическое питание» в учреждениях
Департамента труда и соцзащиты г. Москвы.

Управляемая сортировка в документе калькуляция



← → ★ Меню школы №00-1 02.11.15

Основное Остатки округления Пищевая ценность рациона Планируемый расход Пот

Провести и закрыть Заполнить Округление Действия На основе

Общие сведения Блюда (12) Продукты (27)

Заполнить состав Блюдо Сортировка Рациионы(фильто)

Прием пищи	Блюдо	Вар.	Выход	Ко.
завтрак	Оладьи с яблоками с маслом		150/10	12
завтрак	Салат "Бурячок"	060		12
завтрак	Йогурт фруктовый		250/1шт	12

☆ Настройка системы

Записать и закрыть Записать

Учет Использовать остатки в калькуляции

Калькуляция Использовать наценку в калькуляции

Интерфейс Выполнять движение продуктов по "Калькуляции"

Значения по умолчанию Способ расчета стоимости питания: По стоимости продуктов

Обмены данными Использовать управляемую сортировку блюд в документе

Прочее

Настройка сортировки

↑ ↓ Заполнить по умолчанию Еще

Имя поля
<input checked="" type="checkbox"/> ПриемПищи.Время
<input checked="" type="checkbox"/> ПриемПищи.Код
<input checked="" type="checkbox"/> ПриемПищи.Наименование
<input checked="" type="checkbox"/> ВидБлюда.Код
<input type="checkbox"/> ВидБлюда.РеквизитДопУпорядочивания
<input type="checkbox"/> ВидБлюда.Наименование
<input type="checkbox"/> Блюдо.Код

Применить Отмена

Посмотреть результат сортировки можно выведя колонку "Сортировка" в списке блюд. Установите курсор на любое блюдо. Меню "Ещё"- "Изменить форму"- "Сортировка" установить флажок - "Ок"

Показать рационы. Ни один...

Школа

OK

Отмена






Анонс релиза 8.3.12....

« 1С:Медицина. Диетическое питание» в учреждениях
Департамента труда и соцзащиты г. Москвы.

Заказ на поставку продуктов с учетом заключенных договоров

← → ☆ Заказ поставщику на продукты (сводный)

▶ Сформировать    Печать... Выделенные заказы: Заказ №00МД-4 13.09.22 Поставщик тест ...

Заказ на поставку продуктов за период: 13.09.2022

Заказчик:

Контрагент:

Договор:

Бакалея	Соль	Договор №:124345	1
			кг

Анонс релиза 8.3.12....



« 1С:Медицина. Диетическое питание» в учреждениях
Департамента труда и соцзащиты г. Москвы.

Меню для потребителей (шахматка по категориям)

Утверждаю

Школа "Капитаны"

Меню на 02.11.2015	7-10 лет	11-18
завтрак	Выход	
Салат "Бурячок"	060	060
Оладьи с яблоками с маслом	150/10	150/10
Йогурт фруктовый	250/1шт	250/1шт
Сыр плавленый	060/1шт	060/1шт
обед		
Йогурт фруктовый		
Салат из белокочанной капусты		
Рассольник домашний		
Компот из консервированных фруктов		
Биточки паровые с макаронами		
Конфеты		
Яблоки		
Булка российская		

☆ Настройки отчета "Меню для потреб..."

Сохранить и закрыть Отмена Еще - ?

Выходная форма: Меню для потребителей (шахматка по категориям)

Подписи Прочее

1:

2:

3:



Анонс релиза 8.3.12....

« 1С:Медицина. Диетическое питание» в учреждениях Департамента труда и соцзащиты г. Москвы.

Бракеражный журнал

🏠 ⬅️ ➡️ ☆ Бракеражный журнал готовых блюд 🖨️ 📄 🔍 🔗 ⋮

▶ Сформировать 📏 🔍 🖨️ Печать... Выходная форма: СанПиН 3590-20 ⌵ Еще ▾ ?

Документ: Бракераж №00-25 20.11.15, завтрак ⌵ 📄 Номера листов бракеражного журнала Группировать одинаковые блюда

Школа "Капитаны" Приложение 4 к СанПиН 2.3/2.4.3

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Вкладной лист

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии			Результаты взвешивания порционных блюд
					Администратор Ефремов И. О.	Зав. производством Смирнова О. Н.	Диетсестра Кожевникова Е. В.	
1	2	3	4	5	6			7
завтрак								
20.11.15 09:00	09:00	Яблоки (120)						
20.11.15 09:00	09:00	Чай с сахаром (200)						
20.11.15 09:00	09:00	Булка медовая (50)						
20.11.15 09:00	09:00	Каша пшеничная с изюмом (100, 200)						
обед								
20.11.15 14:00	14:00	Хлеб 45г (45)						
20.11.15 14:00	14:00	Компот из яблок и слив (200)						

« 1С:Медицина. Диетическое питание» в учреждениях Департамента труда и соцзащиты г. Москвы.



Накопительная ведомость возможность сворачивать составы групп

Накопительная ведомость по продуктовым группам

Сформировать



Печать...

Настройки...

Параметры

Дата начала: 01.01.2015

Дата окончания: 30.09.2022

№ п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению N 12	Количество				
			02.11	03.11	05.11	06.11	09.11
1	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	120					
2	Хлеб пшеничный	200	0,2	75,0	45,0	57,0	99,0
	Хлеб пшеничный		0,2	75,0	45,0	57,0	99,0
	Сухари						
3	Мука пшеничная	20	128,4		35,0	34,5	29,0
	Мука		77,4		35,0	9,0	
	Булочка закусочная						29,0
	Булочка медовая						25,5
	Булочка Домашняя						
	Булочка Российская		51,0				
4	Крупы, бобовые	50	15,0		45,2	109,2	10,0
	Зеленый горошек		15,0				
	Крупа овсяная Геркулес						
	Фасоль						30,0
	Крупа перловая						10,0
	Рис						
	Пшено						34,0
	Горох						
	Крупа манная				45,2	45,2	
	Крупа гречневая						
	Крупа рисовая						
5	Макаронные изделия	20	0,3	55,0	20,0		33,6
	Макароны			35,0			
	Макаронные изделия		0,3	20,0			33,6
	Вермишель				20,0		

Настройки отчета "Накопите..."

Применить

Основное

Нутриенты

Категории питающихся

Выходная форма:

Ведомость контроля за рационом

Возрастные группы заполняются из рационов в таблице <Возрасты>

Выводить режим питания:

Точность округления: 1

Выводить данные отчета по брутто ?

Разделять по рационам ?

Сворачивать при показе состав продуктовой группы ?



Анонс релиза 8.3.12....

« 1С:Медицина. Диетическое питание» в учреждениях Департамента труда и соцзащиты г. Москвы.

Раздаточная ведомость

← → ★ Раздаточная ведомость

Сформировать Печать... Настройка... Еще ▾

Калькуляция: Меню больницы №000МД-1 05.09.22

Наименование лечебного учреждения: Больница Форма N 23-М
к Инструкции по организации лечебного питания
в лечебно-профилактических учреждениях

Раздаточная ведомость

На отпуск отделениям рационов питания
5 сентября 2022

Наименование или № отделения	Вес	Раздаточная
Терапия		
Терапия		
Терапия		
Терапия		
Терапия		
Реанимация		
Реанимация		
Хирургия		
Хирургия		

Настройка

Сохранить и закрыть Отмена

Общее Подписи **Отборы**

Приемы пищи на разных листах:

Группировать подразделения/рационы:

Выводить рацион:

Шрифты

Использовать другой шрифт:

Шрифт отчета: Times New Roman, 20 ... x ? Помимо шрифта установить и размер всех полей:



Анонс релиза 8.3.12....

« 1С:Медицина. Диетическое питание » в учреждениях Департамента труда и соцзащиты г. Москвы.

Карточка-раскладка

← → ★ Карточка-раскладка блюда

Сформировать [иконка] [иконка] Печать... Блюдо: **Яйцо всмятку (2 штуки)** [иконка] [иконка] Настройка...

Наименование лечебного учреждения: Больница Форма N 1-85
к Инструкции по организации лечебного питания
в лечебно-профилактических учреждениях

"Утверждаю" _____

"__" _____ 20__ г

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА № 4002

Наименование блюда: Яйцо всмятку (2 штуки)
Источник рецептуры: Самсонов-95
Номер рецептуры: 4.2
Показания к применению: Желудочная, Желудочная (3 неделя), Гастрит, Хронические заболевания кишечника, Острые колиты (месяц), Подагра, Сахарный диабет, Анемия, туберкулез, Рациональная (диеты)

Наименование продукта	Брутто г	Нетто г
Яйцо диетическое	2(шт)	80
Соль	0,5	0,5
Вес готового блюда:	-	80

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (ккал)	126	Витамин В1 (мг)
Белки (г)	10	Витамин В2 (мг)
Жиры (г)	9	Витамин РР (мг)
Углеводы (г)	1	Витамин А (РЭ) (мкг)
Витамин С (мг)		Кальций (мг)

Форма настройки

Сохранить и закрыть Отмена Еще ?

Основное Граммы штуки Подписи

Добавить [↑] [↓] Еще ▾

Пересчитывать	Продукт	Вес 1 штуки
<input checked="" type="checkbox"/>	Яйцо диетическое	40,000



Анонс релиза 8.3.12....

« 1С:Медицина. Диетическое питание» в учреждениях
 Департамента труда и соцзащиты г. Москвы.

Оборотно-сальдовая ведомость настраиваемая

Оборотно-сальдовая ведомость по складам

01.01.2015 - 30.09.2022

Организация: МОЛ

Выводить суммы: Склад: Выводить документы:

Сформировать Настройки... Разворачивать до

Параметры: Выводить суммы: Да
 Отчет за период: 01.01.2015 - 30.09.2022

Организация	Количество			
Склад	Начало	Приход	Расход	Конт.
Номенклатура				
Документ				
Школа "Капитаны"		7 805,777	7 230,414	579
Склад		7 805,777	7 230,414	579
Аммоний углекислый		1,000	0,022	
Приход №00-15 09.11.15, Продбаза->Склад, 38 079,83, вх.№207/11		1,000		
Меню школы №00-7 10.11.15	1,000		0,022	
Баклажаны		20,000	20,163	
Приход №00-14 09.11.15, Овощебаза->Склад, 9 660,74, вх.№127		20,000		
Меню школы №00-9 12.11.15	20,000		19,245	
Инвентаризация №00-1 01.12.2015, Склад, (ввод завершен)	0,755		0,918	
Булочка Домашняя		223,000	223,000	
Приход №00-18 12.11.15, Хлебозавод->Склад, 2 519, вх.№1599		223,000		
Меню школы №00-9 12.11.15	223,000		223,000	2
Булочка закусочная		371,000	371,000	
Приход №00-16 09.11.15, Хлебозавод->Склад, 6 146,9, вх.№1542		371,000		
Меню школы №00-6 09.11.15	371,000		223,000	1
Меню школы №00-7 10.11.15	148,000		148,000	
Булочка медовая		296,000	296,000	
Приход №00-13 06.11.15, Хлебозавод->Склад, 1 512,76, вх.№1420		148,000		
Меню школы №00-5 06.11.15	148,000		148,000	1
Приход №00-23 18.11.15, Хлебозавод->Склад, 2 277,77		148,000		
Меню школы №00-15 20.11.15	148,000		148,000	1
Булочка Российская		793,000	793,000	
Приход №00-4 02.11.15, Хлебозавод->Склад, 2 304,1, вх.№1178		422,000		
Меню школы №00-1 02.11.15	422,000		422,000	4
Приход №00-16 09.11.15, Хлебозавод->Склад, 6 146,9, вх.№1542		148,000		



Анонс релиза 8.3.12....

« 1С:Медицина. Диетическое питание» в учреждениях
Департамента труда и соцзащиты г. Москвы.

Примеры реализации форм СанПиН

Детский сад "Капитан" / 1С:Плановое питание, редакция 2.0 Дошкольное питание 1С:Предприятие

Поиск Ctrl+Shift+F

Администратор

Типовое меню

Сформировать

Рацион: Сад

✓	С	По	Сезоны
✓	01.01	02.29	январь-март, Обычные салаты
✓	03.01	03.31	январь-март, Сезонные салаты

Заполнить сезоны

Отметить все

Снять отметки

Детсад "Юные капитаны"

Приложение 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Менюготавливаемых блюд

Рацион: Сад

Неделя: 1

День: понедельник

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	Хлеб зерновой пшеничный	30	3		14	68	900
	Сыр мягкий для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45%	20	4	6		66	1
	Суп молочный с изделиями макаронными	200	6	7	21	170	111
	Кофейный напиток злаковый, обогащенный микронутриентами, на молоке	180	3	3	19	119	305
	Итого за Завтрак		430	16	16	54	423
Второй завтрак							

Анонс релиза 8.3.12....

« 1С:Медицина. Диетическое питание» в учреждениях Департамента труда и соцзащиты г. Москвы.

Примеры реализации форм СанПиН 3590

← → ★ Журнал бракеража поступившего сырья

▶ Сформировать [?] [Печать...] [Настройка...]

Склад: Период с: по:

Детсад "Юные капитаны" Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции Приложение 5 к

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декл.соотв., СГР, вет.-сан.эксп.)	Результаты органолептической оценки поступившего продовольствия и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации
Бакалея										
06.11.2015 07:00	Дрожжи сухие	кг	01.11.15	ВГДЗ	Продбаза	0,025	РОСС RU		29.04.16.12	
		кг				-0,02				
12.11.2015 07:00	Дрожжи сухие	кг			Продбаза	0,075				
		кг				-0,0				
		кг				-0,02				
24.11.2015 07:00	Дрожжи сухие	кг			Продбаза	0,1				
		кг				-0,07				
02.11.2015 07:00	Какао-напиток обогащенный ДП	кг			Продбаза	6,2				
		кг				-3,09				
		кг				-3,09				
		кг				-0,00				
06.11.2015 07:00	Какао-напиток обогащенный ДП	кг			Продбаза	3,1				
		кг				-3,09				
		кг				-0,00				
12.11.2015 07:00	Какао-напиток обогащенный ДП	кг			Продбаза	6,2				
		кг				-3,092				12.11.15 08:30
		кг				2,108				17.11.15 08:30

Форма настроек

Сохранить и закрыть

Общее

Выходная форма:

Не выводить расход:

Только скоропортящиеся:

Выделение строк с превышением срока реализации

Не выделять строки с превышением:

Шрифт: стиль: Шрифт важной над ...

Цвет: Красный (Red) ...



Анонс релиза 8.3.12....

« 1С:Медицина. Диетическое питание» в учреждениях
Департамента труда и соцзащиты г. Москвы.

Технологическая карта

Школа "Капитаны"		Приложение 7 к МР 2.3.6.0233-21			
наименование предприятия					
Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 21					
Наименование кулинарного изделия (блюда): <u>Салат из свеклы с р/маслом</u>					
Номер рецептуры: _____					
Наименование сборника рецептур: <u>Справочник-2003</u>					
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	1 порц		100 порц		
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	
Свекла	69	58	6,9	5,8	
Масло растительное	5	5	0,5	0,5	
Соль	2	2	0,2	0,2	
Выход готового блюда	-	60	-	-	
Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов					
Вареную свеклу очищают, режут соломкой, укладывают горкой в тарелку. При отпуске посыпают солью и поливают растительным маслом.					
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию					
Калорийность (Ккал)	69	ВитаминА (мг)	0,01	Кальций (мг)	29
Белки (г)	1	ВитаминВ1 (мг)		Магний (мг)	13
Жиры (г)	5	ВитаминВ2 (мг)		Фосфор (мг)	25
Углеводы (г)	5	ВитаминС (мг)	4,1	Железо (мг)	1
Свойства блюда:					
Свойство		Значение			
Основной продукт		Овощи			
Утверждаю: _____					



Синхронизация с бухгалтерией

Напоминаем, что обмен между питанием 2.0 и бухгалтерией 1.0 не реализован.



Поиск (Ctrl+F)

Настройка синхронизации данных

- ★ **Выполнить синхронизацию**
- Регистрация изменений для отправки
- Универсальный обмен данными
- Импорт из внешних веб-сервисов

Справочники

- Внешние Web-сервисы

Сервис

- Выгрузить данные для перехода в сервис
- Выгрузка...
- Выгрузка...
- Загрузка...
- Загрузка...
- Каталог...
- Начальн...
- Обмен с...
- Универс...

Настройки синхронизации данных

Настройка синхронизации данных с другими программами и организация совместной работы в распределенной информационной базе.

- Синхронизация данных [Синхронизация данных](#)
- Даты запрета загрузки [Настроить](#)

Настройка и выполнение синхронизации данных с другими программами.

Синхронизация данных

Если для работы в этой программе необходимо синхронизировать данные с другими программами или требуется настроить распределенную информационную базу, то нажмите на кнопку "Настроить синхронизацию данных". Данные могут синхронизироваться автоматически по расписанию или по требованию в любой момент времени.

Настроить синхронизацию данных

- Обмен данными с 1С:Бухгалтерия государственного учреждения, ред. 2.0...
- Обмен данными с 1С:Бухгалтерия государственного учреждения, ред. 2.0 (в сервисе)...
- Через универсальный формат обмена

ПО линейки 1С:Плановое питание вышло на новый уровень обмена данными- Синхронизация данных



Взаимодействие с разработчиком

консультации по работе ПП

обучение сотрудников

внесение в базу технологических карт и типовых меню

работки по линейки питание (доп. отчеты и д.р.)

проведение совместных мероприятий по продвижению в региона





Спасибо за внимание!

- 1cp@1cp.ru



- +7 (495) 970-06-36, 782-25-



- 57,89772857840



- www.1cp.ru