



# При организации питания рекомендуется предусмотреть:

*соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся и воспитанников*

*сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания*

*оптимальный режим питания*

*обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности*

*учет индивидуальных особенностей обучающихся и воспитанников (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее)*

*учет индивидуальных особенностей обучающихся и воспитанников (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее)*

*обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания*

*соответствие сырья и продуктов, используемых в питании, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции.*

# «Аверс: Расчет меню питания»

Программа предназначена для автоматизации процесса **планирования, организации и контроля питания** в ОО.

Работа с программой позволяет:

**Автоматизировать** рутинный труд по составлению меню текущего дня и меню-требования.

**Организовать** мониторинг рациона питания по всем показателям пищевой ценности продуктов.

**Планировать** поставки продуктов питания в учреждение.

Учреждение:				
МБДОУ `Детский сад №269` (выбрано учреждений: 1)				
Дата: <u>10.05.2017</u>		Пользователь: SYSDBA(Администратор)		
Учреждения	Питание	Сервис		
	Продукты			
Здравствуйте, SYS	Таблица перерасчета			
	Потери при термообработке			
	Технологические карты			
	Типовые меню			
	Меню текущего дня			
	Меню-требование			
	Бракеражная ведомость			
	Склад			
	Поставщики продуктов			
	Параметры			

# «Аверс: Расчет меню питания»

В программе предусмотрены **настройки**, позволяющие адаптировать ее для более комфортного использования в организациях **различного типа**.

Схема питания довольствующихся									
Категория	Типовое меню	Меню текущего дня	Плановая стоимость одного дня	Завтрак 1	Завтрак 2	На весь день	Обед	Полдник	Ужин
Сад	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
сироты	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
воспитанники	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
учащиеся	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ясли	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Персонал	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

  

<b>Отчет - Меню для родителей</b>		<b>Общие</b>	
Утверждаю - Должность:	<input type="text"/>	Количество цифр после запятой (вес продуктов):	<input type="text" value="3"/>
Утверждаю - Фамилия И.О.:	<input type="text"/>	Наименование предприятия:	<input type="text"/>
Исполнитель - Должность:	<input type="text"/>	Источник рецептуры:	<input type="text"/>
Исполнитель - Фамилия И.О.:	<input type="text"/>	Кодировка для выгрузки *.dbf:	<input type="text" value="Windows"/>
		Регион (техкарты, типовые меню):	<input type="text"/>

# «Аверс: Расчет меню питания»

## Справочник рецептов

В программу включен справочник технологических карт приготовления блюд. Для каждого блюда указан состав, способ приготовления, пищевые и минеральные вещества, витамины, энергетическая ценность. Пользователь может добавлять свои блюда в программу, а так же копировать уже имеющиеся блюда для последующего редактирования.

Группы тех.карт		Технологические карты в группе: Гарниры, каши				
Добавить Изменить		Добавить Обзор... Файл не выбран. Импорт				
Гарниры, каши						
<input type="checkbox"/> Показывать пустые группы						
<a href="#">Показать все тех.карты</a>						
<input checked="" type="checkbox"/> <a href="#">Блюда из творога и яиц (26)</a>						
<input checked="" type="checkbox"/> <a href="#">Выпечка (16)</a>						
<input checked="" type="checkbox"/> <a href="#">Гарниры, каши (60)</a>						
<input checked="" type="checkbox"/> <a href="#">Гренки и клецки для супов (1)</a>						
<input checked="" type="checkbox"/> <a href="#">Закуски (29)</a>						
<input checked="" type="checkbox"/> <a href="#">Запеканки, омлеты, пудинги, вареники (3)</a>						
<input checked="" type="checkbox"/> <a href="#">Кисломолочные и молочные напитки (12)</a>						
<input checked="" type="checkbox"/> <a href="#">Компоты, кисели, соки, чай (22)</a>						
<input checked="" type="checkbox"/> <a href="#">Масло сливочное (1)</a>						
<input checked="" type="checkbox"/> <a href="#">Мясные блюда (38)</a>						
<input checked="" type="checkbox"/> <a href="#">Напитки, чай, какао, кофе (16)</a>						
<input checked="" type="checkbox"/> <a href="#">Рыбные блюда (15)</a>						
<input checked="" type="checkbox"/> <a href="#">Супы (34)</a>						
<input checked="" type="checkbox"/> <a href="#">Фрукты (плоды и ягоды свежие) (7)</a>						
<input checked="" type="checkbox"/> <a href="#">Хлеб (4)</a>						
Действия	Наименование	Номер	Регион	Учреждение		
<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Вермишель молочная	1	Нижний Новгород			
<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Капуста отварная с маслом	1	Нижний Новгород			
<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Капуста тушеная	1я	Нижний Новгород			
<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Капуста тушеная	1	Нижний Новгород	МБДОУ "Детский сад №269"		
<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Капуста тушеная с маслом	1я	Нижний Новгород	МБДОУ "Детский сад №269"		
<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Капуста тушеная с маслом	1	Нижний Новгород			
<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Картофель в молоке	1я	Нижний Новгород			
<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Картофель в молоке	1	Нижний Новгород			
<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Картофель на молоке	1	Нижний Новгород			
<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Картофель отварной	1	Нижний Новгород			
<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Картофель, запеченный в сметанном соусе	1	Нижний Новгород			

# «Аверс: Расчет меню питания»

Программа позволяет **быстро** разработать карточку **нового блюда** на основании уже имеющегося.

Продукт  Экспорт [Отчетная форма](#)

Вес брутто, г:   х/о %:  Вес нетто, г (х/о):

---

Наименование:  Номер:  Литер:

Источник рецептуры:

Группа тех.карт:

Регион:  Учреждение:

-	Наименование продукта	Расчет сезонных отходов (х/о)	Вес брутто, г	х/о %	Вес нетто, г (х/о)	Вес нетто, г (т/о)
---	-----------------------	-------------------------------	---------------	-------	--------------------	--------------------

---

Термообработка:   Продукты:

-	Термообработка	Продукты
---	----------------	----------

---

Вес готового блюда:

Данное блюдо содержит					
Пищевые вещества г.		Минеральные вещества мг.		Витамины мг.	
Белки	<input type="text"/>	Na (Натрий)	<input type="text"/>	A	<input type="text"/>
Жиры	<input type="text"/>	K (Калий)	<input type="text"/>	B1	<input type="text"/>
Углеводы	<input type="text"/>	Ca (Кальций)	<input type="text"/>	B2	<input type="text"/>
		Mg (Магний)	<input type="text"/>	PP	<input type="text"/>
		P (Фосфор)	<input type="text"/>	C	<input type="text"/>
Энергетическая ценность (ккал)	<input type="text"/>	Fe (Железо)	<input type="text"/>	E	<input type="text"/>

---

Способ приготовления:

# «Аверс: Расчет меню питания»

Все технологические карты можно сохранить в электронном виде в формате Excel либо Calc, а так же распечатать.

Наименование предприятия		Код по ОКУД	
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 83		N рецептуры	
Наименование блюда		Сырники творожные, запеченные	
Источник рецептуры			

  

Наименование	Сырники творожные, запеченные		
Группа техкарт	Выпечка	Регион	

№ пп	Наименование продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов				Технология приготовления и оформления блюда
		1 порция		100 порций		
		Вес брутто	Вес нетто	Вес брутто	Вес нетто	
1	Масло растительное рафинированное	2	2	0,2	0,2	Творог протирают, добавляют яйцо (яйца предварительно обрабатываются согласно СанПин 2.3.6.1079-01), сахар, муку, тщательно перемешивают. Формируют круглые сырники толщиной 1,5 см, панируют их в муке, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в духовом шкафу при t 200-220 С 25-30 мин. Способ приготовления сырников из полуфабрикатов промышленного производства, разрешенных для использования в питании детей и подростков: Сырники из полуфабрикатов промышленного производства, разрешенных для использования в питании детей и подростков, не размораживая, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в духовом шкафу при t 200-220С 7-10 мин до образования румяной корочки. Не ставить противни с сырниками в неразогретый предварительно духовой шкаф. Требования: поверхность сырников ровная, без трещин. Корочка золотистая. Консистенция однородная, рыхлая. Цвет на разрезе светло-желтый. Вкус и запах, свойственные набору продуктов.
2	Масло сливочное несоленое	3	3	0,3	0,3	
3	Мука пшеничная в/с	8	8	0,8	0,8	
4	Мука пшеничная в/с	4	4	0,4	0,4	
5	Сахар-песок	4	4	0,4	0,4	
6	Творог 9%-ной жирности	92,5	92	9,25	9,2	
7	Яйцо куриное диетическое	0,25	10	0,03	1	
Вес итогового блюда		100				

  

Всего готового блюда: 100			
<b>Данное блюдо содержит</b>			
<i>Пищевые вещества г.</i>		<i>Минеральные вещества мг.</i>	
Белки	17.17	Na (Натрий)	
Жиры	13.47	K (Калий)	
Углеводы	13.06	Ca (Кальций)	146.26
		Mg (Магний)	21.62
		P (Фосфор)	218.58
Энергетическая ценность (ккал)	249.91	Fe (Железо)	0.77

  

Сведения о пищевой ценности блюда											
Энергетическая ценность (ккал)		249,91		Белки (г)		17,17		Жиры (г)		13,47	
Углеводы (г)		13,06		Витамины (мг)		A		B1		B2	
				Натрий		Калий		Кальций		Магний	
				146,26		21,62		218,58		0,77	
				Фосфор		Железо		A		B1	
				218,58		0,77		0,08		0,06	
				C		PP		B2		PP	
				0,51		0,23		0,28		0,51	

  

**Способ приготовления:**  
Творог протирают, добавляют яйцо (яйца предварительно обрабатываются согласно СанПин 2.3.6.1079-01), сахар, муку, тщательно перемешивают. Формируют круглые сырники толщиной 1,5 см, панируют их в муке, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в духовом шкафу при t 200-220 С 25-30 мин. Способ приготовления сырников из полуфабрикатов промышленного производства, разрешенных для использования в питании детей и подростков: Сырники из полуфабрикатов промышленного производства, разрешенных для использования в питании детей и подростков, не размораживая, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в духовом шкафу при t 200-220С 7-10 мин до образования румяной корочки. Не ставить противни с сырниками в неразогретый предварительно духовой шкаф. Требования: поверхность сырников ровная, без трещин. Корочка золотистая. Консистенция однородная, рыхлая. Цвет на разрезе светло-желтый. Вкус и запах, свойственные набору продуктов.

# «Аверс: Расчет меню питания»

В программу включено **типовое меню** для **различных категорий довольствующихся** (*сад, ясли либо воспитанники, сироты, учащиеся и т.п.*).

Пользователь может **создавать** свое типовое меню на основании уже имеющегося для редактирования впоследствии.

На основании типовых меню строится отчет **Меню-раскладка** с помощью которого удобно формировать **заказ** продуктов питания. *Для контроля внесенного пользователем регионального типового меню* имеется возможность построить отчет **Натуральная норма питания**.

Имеется возможность построить отчет **Примерное 20-дневное цикличное меню** (согласно СанПиН 2.4.1.3049-13).

№ п/п	Имя	Цена
<b>Завтрак 1</b>		
1	Яблоко	60.00
2	Завтрак зерновой витаминизированный с молоком	200.00
3	Какао-напиток витаминизированный на молоке	180.00
4	Сыр порционный Российский	15.00
5	Масло сливочное несоленое	10.00
<b>Завтрак 2</b>		
1	Сок фруктовый	100.00
<b>Обед</b>		
1	Салат из огурцов с растительным маслом	60.00
2	Суп рыбный из консервов	250.00
3	Пельмени для питания детей из полуфабриката промышленного производства	200.00

# «Аверс: Расчет меню питания»

Программа позволяет формировать **меню текущего дня** на основе справочника **типовых меню**, с возможностью замены блюд и продуктов на текущую дату.

В меню текущего дня указана **схема питания, количество довольствующихся**, которое можно указать как для приема пищи, так и для отдельного блюда.

Учреждения Питание Сервис

Меню текущего дня Выйти из системы

Отчеты: Ведомость анализа используемого набора продуктов Построить Справка

Выбор параметров:

- Категория: Сад
- Месяц: Октябрь 2019
- Добавить день: 01.10.2019
- Основное меню

Действия: [Выбрать типовое меню](#) [Выбрать меню текущего дня](#)

Технологическая карта

Приём пищи

Выход

№ пп

Очистить меню Загружено из типового меню: 'День10 (Сад)'

№ п/п	Наименование	Завтрак 1 - Кол-во дов-ся: 105	Выход порции	Кол-во
1	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <a href="#">Вермишель молочная</a>		200.00	<input type="text"/>
2	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <a href="#">Бутерброд с сыром и сливочным маслом</a>		72.00	<input type="text"/>
3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <a href="#">Кофейный напиток с молоком</a>		180.00	<input type="text"/>
№ п/п	Наименование	Завтрак 2 - Кол-во дов-ся: 105	Выход порции	Кол-во
1	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <a href="#">Сок яблочный</a>		100.00	<input type="text"/>
№ п/п	Наименование	На весь день - Кол-во дов-ся: 105	Выход порции	Кол-во
1	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <a href="#">Соль</a>		15.00	<input type="text"/>
2	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <a href="#">Вода детская питьевая `Малышка`</a>		250.00	<input type="text"/>
№ п/п	Наименование	Обед - Кол-во дов-ся: 105	Выход порции	Кол-во
1	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <a href="#">Огурец свежий</a>		60.00	<input type="text"/>
2	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <a href="#">Суп из шпината на курином бульоне со сметаной</a>		250.00	<input type="text"/>
2	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <a href="#">Суп из суп</a>		75.00	<input type="text"/>

# «Аверс: Расчет меню питания»

Программа позволяет формировать **меню – требование** на основании *меню текущего дня*. В меню-требование можно загружать **до 6 меню текущего дня** и учитывать суточную пробу.  
**Расчет расхода** продуктов питания происходит **автоматически**, исходя из загруженных меню текущего дня.

Учреждения	Питание	Сервис			
<b>Меню-требование на выдачу продуктов питания</b>					
Октябрь 2019 Добавить день 01.10.2019		Выбрать меню текущего дня №1 Выбрать меню текущего дня №2 Выбрать меню текущего дня №3 Выбрать меню текущего дня №4 Выбрать меню текущего дня №5 Выбрать меню текущего дня №6			
Основное меню ✘ 01.10.2019 ✘ 02.10.2019 ✘ 03.10.2019 ✘ 04.10.2019		Сут.проба: <input type="checkbox"/> Загрузить меню			
		Редактировать    Отчетная форма			
Меню-требование загружено Меню текущего дня: 04.10.2019(Сад,Осн.) Меню текущего дня: 04.10.2019(Персонал,Осн.)					

# «Аверс: Расчет меню питания»

Программа позволяет редактировать **меню – требование** с учетом *количества* продуктов, имеющих на складе. При редактировании отображается *необходимое количество продуктов* для составленного меню и *текущий остаток на складе*. При изменении *общего расхода продуктов* программа **автоматически** произведет **пересчет норм закладки продуктов и выхода порций** блюд.

Вернуться Сохранить Пересчет выхода порций Дата сдачи:  Наименование: 02.06.2010 Общий расход

Наименование	Проба	сироты	воспитанники	учащиеся	На дов-ся	Расход продуктов питания	Текущий остаток на складе	Расход (склад): Стоимость
Код категории		(1)	(2)	(3)				
✗ Мясо котлетное говяжье	0.05	0.05 кг:0.05;	0.05 кг:0.05;	0.05 кг:0.05;	0.15 кг:0.15;	0.2 кг:0.2;	1.33 (1.33)	0: 0
✗ Рыбная палочка	0.025	0 кг:	0.025 кг:0.025;	0.025 кг:0.025;	0.05 кг:0.05;	0.075 кг:0.075;	0.825 (0.825)	0: 0
✗ Масло сливочное несоленое	0.032	0.025 кг:0.025;	0.028 кг:0.028;	0.031 кг:0.031;	0.084 кг:0.084;	0.116 кг:0.116;	0.772 (0.772)	0: 0
✗ Масло растительное рафинированное	0.007	0.003 кг:0.003;	0.006 кг:0.006;	0.006 кг:0.006;	0.015 кг:0.015;	0.022 кг:0.022;	0.174 (0.174)	0: 0
✗ Молоко стерилизованное 3,2% жирности	0.51	0.32 л:0.32;	0.35 л:0.35;	0.51 л:0.51;	1.18 л:1.18;	1.69 л:1.69;	10.55 (10.55)	0: 0
✗ Лактофрут	0.125	0.125 л:0.125;	0.125 л:0.125;	0.125 л:0.125;	0.375 л:0.375;	0.5 л:0.5;	3.125 (3.125)	0: 0
✗ Сметана 15% жирности	0.01	0.01 кг:0.01;	0.01 кг:0.01;	0.01 кг:0.01;	0.03 кг:0.03;	0.04 кг:0.04;	0.21 (0.21)	0: 0
✗ Сыр Российский	0.003	0.002 кг:0.002;	0.002 кг:0.002;	0.002 кг:0.002;	0.006 кг:0.006;	0.009 кг:0.009;	0.058 (0.058)	0: 0
✗ Мука пшеничная в/с	0	0 кг:	0 кг:	0 кг:	0 кг:	0 кг:	0.07 (0.07)	0: 0
✗ Крупа гречневая ядрица	0.01	0 кг:	0 кг:	0.01 кг:0.01;	0.01 кг:0.01;	0.02 кг:0.02;	0.16 (0.16)	0: 0
✗ Пшено	0.01	0.01 кг:0.01;	0.01 кг:0.01;	0.01 кг:0.01;	0.03 кг:0.03;	0.04 кг:0.04;	0.21 (0.21)	0: 0
✗ Вермишель	0.015	0.015 кг:0.015;	0.015 кг:0.015;	0.015 кг:0.015;	0.045 кг:0.045;	0.06 кг:0.06;	0.415 (0.415)	0: 0
✗ Сахар-песок	0.034	0.015 кг:0.015;	0.021 кг:0.021;	0.033 кг:0.033;	0.069 кг:0.069;	0.103 кг:0.103;	0.693 (0.693)	0: 0
✗ Печенье витаминизированное	0.02	0 кг:	0 кг:	0.02 кг:0.02;	0.02 кг:0.02;	0.04 кг:0.04;	0.16 (0.16)	0: 0
✗ Шиповник (сухой)	0.01	0	0.01	0.01	0.02	0.03	0.32 (0.32)	0: 0

# «Аверс: Расчет меню питания»

Программа позволяет редактировать **меню – требование** с учетом **количества** продуктов, имеющих на складе. При редактировании отображается **необходимое количество** продуктов для составленного меню и **текущий остаток на складе**.

При изменении **общего расхода** продуктов программа **автоматически** произведет **пересчет норм закладки** продуктов и **выхода порций** блюд.

Учреждение		МЕНЮ - ТРЕБОВАНИЕ НА ВЫДАЧУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ N										УТВ. приказом Минфина России от 30 марта 2019 г. N 20Н															
Руководитель учреждения (Волкова О.В.)												на "04" октябрь 2019г.															
подпись		расшифровка подписи										По ОКПД 0504202															
"04" октябрь 2019г.												Дата 04.10.2019															
Коды категорий	Коды категорий	Планируемая	Численность	Планируемая	Фактическая	Численность																					
суммарный	по плановой	стоимость	довольствующихся по	стоимость	стоимость, руб	персонала, чел																					
1	2	3	4	5	6	7																					
Сад			165		0																						
Персонал				1		26																					
Сут.проба																											
		Всего		165+1	0	26																					
Наименование	Ед.изм.	Количество продуктов питания, подлежащее закладке																					Код продукта	Сад	Персонал	Проба	Расход продуктов питания
		Завтрак 1			Завтрак 2		На весь день			Обед				Полдник				Персонал									
Кол-во порций		Вермишель молочная	Вутерброд, сэндвич с сливочным маслом	Кофейный напиток с молоком	Соус сметанный	Соль	Вода дегидратированная "Манитас"	Сухая свекла I	Сух. из шп. лага в курином бульоне со сметаной	Суфле из гр	Рис отварной соевыми	Компот из плодов смеси свежемороженый	Хлеб ржаной	Сосиски молочные отварные	Мясо куриное охлажденное порционное	Батон батонный	Сдоба, изделия "Рожкиш"	Чай сахарный	Суфле из гр	Рис отварной соевыми	Хлеб ржаной						
Выход		200	72	180	100	15	250	60	250	75	150	180	50	70	60	40	75	180	75	150	50						
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
1	Батон нарезной пшеница 1 сорт		50	5,25												40								9,45		0,09	9,54
2	Вермишель	кг	20	2,1													4,2							2,1		0,02	2,12
3	Кофейный напиток	кг			1,5	0,158																		0,158		0,002	0,16
4	Куры потрош. 1 категории										120								120					12,6	3,12	0,12	15,84
5	Лавровый лист								0,1		0,01													0,01			0,01
6	Масло подсолнечное рафинированное								2	3	0,21	0,32					3		3					0,85	0,08		0,93
7	Масло сливочное 82,5%	кг	2	5					0,21	0,53	0,32	0,53					4		3	5				2,01	0,21	0,02	2,24
8	Молоко пастеризованное 3,2 %		160	155					16,8	16,28							23		23					37,92	0,6	0,36	38,88
9	Морковь	кг								13,3	1,397	2,94					26			26				4,337	0,728	0,041	5,106
10	Сахар-песок	кг	8	1,47												14		14						6,09		0,058	6,148
11	Сахарная пудра																8							0,84		0,01	0,85
12	Сметана 20% жирности									10							8							1,05		0,01	1,06

Страница 1

# «Аверс: Расчет меню питания»

На основе меню текущего дня программа позволяет формировать и распечатывать **меню для родителей** с учетом изменения выходов порций при пересчете в меню-требовании. Возможен вывод меню **отдельно** для каждой категории довольствующихся либо **общее** меню.

УТВЕРЖДАЮ					
Заведующий _____ (Волкова О.В.)					
04.10.2019					
Меню на 04.10.2019 (Сад)					
Блюдо	Выход, г	Эн.ценность (ккал.)	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Завтрак 1					
Вермишель молочная	200	127,2	2,46	2,12	24,56
Бутерброд с сыром и сливочным маслом	72	186,6	10	12	11,2
Кофейный напиток с молоком	180	58,97			14,75
Завтрак 2					
Сок яблочный	100	42,96	0,5		9,89
На весь день					
Соль	15				
Вода детская питьевая "Малышка"	250				
Обед					
Огурец свежий	60	8,4	0,5		1,6
Суп из шпината на курином бульоне со сметаной	250	119	3,9	5,9	12,2
Суфле из кур	75	36,46	0,29	3,05	1,96
Рис отварной с овощами	150	212	3,86	7	25,6
Компот из ягодной смеси	180	117	0,3		29,9
Хлеб ржаной	50	95	3,3	0,5	20,1
Полдник					
Сосиски молочные отварные	70	187,26	7,88	17,18	1,28
Икра кабачковая консервированная	60	71,4	1,1	5,3	4,6
Батон нарезной	40	100	3	1,2	20
Сдоба детская "Ромашка"	75	204,29	4,49	4,68	36
Чай с сахаром	180	52,5	0,18		13,5
Рекомендованный ужин 1					
Рекомендованный ужин 2					
Исполнитель: Старшая медсестра _____ (Кабанцова Г.Н.)					
Шеф-повар: _____ (Окунева М.В)					

# «Аверс: Расчет меню питания»

Программа позволяет формировать **основное, дополнительное и возвратное меню.**

Учреждение: ФГБДОУ ЦРП-ДС № 1387 (выбрано учреждений: 1) =1  
Дата: 30.09.2019 Пользователь: ADMIN(Администратор) Версия: 2.9a (23377)

Учреждения Питание Сервис

Меню текущего дня [Выйти из системы](#)

Отчеты: Ведомость анализа используемого набора продуктов [Построить](#) [Справка](#)

Выбор меню:  
Категория: Сад  
Месяц: Октябрь 2019  
Добавить день: 01.10.2019  
Тип меню: Основное меню

Выбор типового меню:  Загрузить меню

Технологическая карта:   
Приём пищи:   
Выход:   
№ пп:   
[Добавить](#)

Очистить меню  Загружено из типового меню: 'День10 (Сад)' [Сохранить](#)

№ п/п		Завтрак 1 - Кол-во дов-ся: 105	Выход порции	Кол-во
1	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<a href="#">Вермишель молочная</a>	200.00	<input type="text"/>
2	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<a href="#">Бутерброд с сыром и сливочным маслом</a>	72.00	<input type="text"/>
3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<a href="#">Кофейный напиток с молоком</a>	180.00	<input type="text"/>
№ п/п		Завтрак 2 - Кол-во дов-ся: 105	Выход порции	Кол-во
1	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<a href="#">Сок яблочный</a>	100.00	<input type="text"/>
№ п/п		На весь день - Кол-во дов-ся: 105	Выход порции	Кол-во
1	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<a href="#">Соль</a>	15.00	<input type="text"/>
2	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<a href="#">Вода детская питьевая `Малышка`</a>	250.00	<input type="text"/>
№ п/п		Обед - Кол-во дов-ся: 105	Выход порции	Кол-во
1	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<a href="#">Огурец свежий</a>	60.00	<input type="text"/>

# «Аверс: Расчет меню питания»

На основе ранее составленного меню текущего дня программа позволяет формировать и распечатывать **ведомость анализа используемого набора продуктов питания**, которая позволяет видеть соблюдение нормативов питания за указанный период времени (день, декада, месяц и т.д.)

Ведомость анализа используемого набора продуктов (с 23.09.2019 по 30.09.2019)

Наименование продукта	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
	Вода	Дрожжи хлебопекарные	Какао-порошок	Картофель	Кондитерские изделия	Кофейный напиток элаковый витаминизированный	Крупы (злаки) и бобовые	Лавровый лист	Макаронные изделия группы А	Масло коровье сладкосливочное	Масло растительное (соевое)	Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	Мука картофельная (крахмал)	Мука пшеничная хлебопекарная 1с.	Мясо (бескостное/ на кости)	Овощи замороженные, консервированные, сушеные	Овощи свежие, зелень	Фрукты и ягоды свежие	Фрукты и ягоды сухие, замороженные, консервированные
23.09.2019																			
Типовое меню "День 1" Кол-во детей: 100	250		2,3	71,5	50		83	0,1		22,5	19,5	135		30	125,1	15	235,5	9,36	35
24.09.2019																			
Типовое меню "День 2" Кол-во детей: 105	250			187,9	40	1,5	50	0,1		20	10	350	8		70,28		136,4	113,1	57,5
25.09.2019																			
Типовое меню "День 3" Кол-во детей: 105	250	2,4		71,5		1,5	25	0,1		20	12	426		97,6	76,22		300,2	99,96	38
26.09.2019																			
Типовое меню "День 4" Кол-во детей: 105	250			187,9	40	1,5	46	0,1		23	15	722,5		27,5	10		202,5	15,4	18
27.09.2019																			
Типовое меню "День 5" Кол-во детей: 105	250	1,3		71,5		1,5	46,7	0,1	20	21	8	338		65		40	112,5		22,5
30.09.2019																			
Типовое меню "День 6" Кол-во детей: 105	250		2,3	149,5	30		38	0,1	42	17	18	220			70,28	47,5	162,5		35
<b>Продукт набор, г</b>	<b>1500</b>	<b>3,7</b>	<b>4,6</b>	<b>739,7</b>	<b>160</b>	<b>6</b>	<b>288,7</b>	<b>0,6</b>	<b>62</b>	<b>123,5</b>	<b>82,5</b>	<b>2192</b>	<b>8</b>	<b>220,1</b>	<b>351,8</b>	<b>102,5</b>	<b>1150</b>	<b>237,8</b>	<b>206</b>
<b>Среднее значение, г</b>	<b>250</b>	<b>0,62</b>	<b>0,77</b>	<b>123,3</b>	<b>26,67</b>	<b>1</b>	<b>48,12</b>	<b>0,1</b>	<b>10,33</b>	<b>20,58</b>	<b>13,75</b>	<b>365,3</b>	<b>1,33</b>	<b>36,68</b>	<b>58,64</b>	<b>17,08</b>	<b>191,6</b>	<b>39,63</b>	<b>34,33</b>
<b>Норма, г</b>		<b>0,5</b>	<b>0,6</b>	<b>140</b>	<b>20</b>	<b>1,2</b>	<b>43</b>		<b>12</b>	<b>21</b>	<b>11</b>	<b>450</b>	<b>3</b>	<b>29</b>	<b>55</b>		<b>260</b>	<b>100</b>	<b>11</b>
<b>Отклонение, г</b>		<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>-16,7</b>	<b>6,7</b>	<b>-0,2</b>	<b>5,1</b>		<b>-1,7</b>	<b>-0,4</b>	<b>2,8</b>	<b>-84,8</b>	<b>-1,7</b>	<b>7,7</b>	<b>3,6</b>		<b>-68,4</b>	<b>-60,4</b>	<b>23,3</b>
Эн.цен-ть			2,22	94,93	9,2		156,1		34,93	154		17	4,17	122,5	127,8	3,35	65,62	26,7	25,47
Белки			0,19	2,47	0,02		5,7		1,14	0,12		1,25	0	3,78	10,91	0,25	2,84	0,35	0,24
Жиры			0,11	0,49			1,24		0,13	16,98		0,8		0,4	9,38	0,03	0,28	0,17	0,04
Углеводы			0,08	20,1	2,39		30,53		7,29	0,16		0,88	1,04	25,9		0,46	12,5	5,71	5,57

# «Аверс: Расчет меню питания»

На основании типовых меню строится отчет **Меню-раскладка** с помощью которого удобно формировать заказ продуктов питания. Для контроля внесенного пользователем регионального типового меню имеется возможность построить отчет **Натуральная норма питания**.

Имеется возможность построить отчет **Примерное 20-дневное цикличное меню** (согласно СанПиН 2.4.1.3049-13).

Учреждение: ФГБДОУ ЦРР-ДС № 1387 (выб		
Дата: 30.09.2019		Пользователь: ADMIN
Учреждения	Питание	Се
Отчеты		
Выберите дни:		
<input checked="" type="checkbox"/>	День 1 (Регион: ФГБДОУ ДС 1387)	
<input checked="" type="checkbox"/>	День 2 (Регион: ФГБДОУ ДС 1387)	
<input checked="" type="checkbox"/>	День 3 (Регион: ФГБДОУ ДС 1387)	
<input checked="" type="checkbox"/>	День 4 (Регион: ФГБДОУ ДС 1387)	
<input checked="" type="checkbox"/>	День 5 (Регион: ФГБДОУ ДС 1387)	
<input checked="" type="checkbox"/>	День 6 (Регион: ФГБДОУ ДС 1387)	
<input checked="" type="checkbox"/>	День 7 (Регион: ФГБДОУ ДС 1387)	
<input checked="" type="checkbox"/>	День 8 (Регион: ФГБДОУ ДС 1387)	
<input checked="" type="checkbox"/>	День 9 (Регион: ФГБДОУ ДС 1387)	
<input checked="" type="checkbox"/>	День10 (Регион: ФГБДОУ ДС 1387)	
<input type="button" value="Построить отчет"/>		

  

Категория довольствующихся: Сад	
День 1	
Завтрак 1	
Омлет натуральный	100
Молоко пастеризованное 3,2 %	50
Яйцо	1,5
Масло сливочное 82,5%	3
Кукуруза консервированная	60
Кукуруза консервированная	92,3
Какао со сгущенным молоком	180
Какао-порошок	2,3
Молоко сгущенное с сахаром 8.5% жирности	60
Бутерброд с джемом и маслом сливочным	75
Батон нарезной пшен.мука 1 сорт	50
Масло сливочное 82,5%	5
Джем	20
Завтрак 2	
Сок яблочный	100
Сок яблочный	100
Обед	
Салат "Витаминный" со свежей капустой	60
Капуста белокочанная (20%)	68,45
Яблоко (12%)	10,64
Сахар-песок	2
Масло подсолнечное рафинированное	3
Морковь (20%)	21,56
Морковь (25%)	23
Суп гороховый на мясном бульоне	250
Картофель (25%)	95,33
Картофель (30%)	102,14
Картофель (35%)	110
Лук репчатый (16%)	11,9
Горох шлифованный	30
Лавровый лист	0,1
Говядина 1 категории (26%)	22
Масло подсолнечное рафинированное	2
Морковь (20%)	20
Морковь (25%)	21,33
Масло сливочное 82,5%	2
Гуляш из мяса говядины	75

# «Аверс: Расчет меню питания»

Программа позволяет вести **учет поступления** продуктов питания на склад учреждения с указанием даты поступления, различной фасовки, стоимости, срока годности продуктов, а также указывать поставщика и номер накладной.

Учреждения	Питание	Сервис																																																																																																													
Склад - поступление продуктов							<a href="#">Выйти из системы</a>																																																																																																								
Текущий остаток	Поступление	Расход	Списание	Возврат	Заказ продуктов	Возврат поставщику																																																																																																									
							<a href="#">Накопительная ведомость</a> <a href="#">Справка</a>																																																																																																								
Сентябрь 2019 Добавить день 30.09.2019		Продукт: <input type="text"/> Вес упаковки, кг: <input type="text"/> Количество упаковок: <input type="text"/> Вес итоговый, кг (шт.): <input type="text"/> Цена за упаковку: <input type="text"/> Стоимость итоговая: <input type="text"/> <input type="button" value="Добавить"/>																																																																																																													
13.09.2019 13.09.2019 (1) 13.09.2019 (10) 13.09.2019 (11) 13.09.2019 (12) 13.09.2019 (13) 13.09.2019 (14) 13.09.2019 (15) 13.09.2019 (16) 13.09.2019 (17) 13.09.2019 (18) 13.09.2019 (19) 13.09.2019 (2) 13.09.2019 (20) 13.09.2019 (21) 13.09.2019 (22) 13.09.2019 (23) 13.09.2019 (24) 13.09.2019 (25) 13.09.2019 (26)		<input type="button" value="Выбрать заказ продуктов"/> <input type="text"/> <input type="button" value="Загрузить"/> <hr/> <input type="button" value="Выбрать поставщика"/> <input type="text"/> <input type="button" value="Корректировка"/> <input type="button" value="Сохранить"/> Номер накладной: <input type="text"/> <table border="1"> <thead> <tr> <th>-</th> <th>Наименование</th> <th>Вес упаковки</th> <th>Кол-во упаковок</th> <th>Вес итоговый</th> <th>Годен до</th> <th>Цена за упаковку</th> <th>Стоимость итоговая</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>✗</td> <td>Ванилин</td> <td><input type="text"/></td> <td><input type="text"/></td> <td>0.051</td> <td><input type="text"/></td> <td><input type="text"/></td> <td>84.94</td> </tr> <tr> <td>инфо.</td> <td>Вода детская питьевая "Малышка"</td> <td></td> <td></td> <td>7.72</td> <td></td> <td></td> <td>203.42</td> </tr> <tr> <td>инфо.</td> <td>Горбуша натуральная.Консервы</td> <td></td> <td></td> <td>1.105</td> <td></td> <td></td> <td>396.90</td> </tr> <tr> <td>инфо.</td> <td>Горох лущеный</td> <td></td> <td></td> <td>1.89</td> <td></td> <td></td> <td>81.92</td> </tr> <tr> <td>инфо.</td> <td>Горошек зеленый консервированный</td> <td></td> <td></td> <td>4.79</td> <td></td> <td></td> <td>1437.00</td> </tr> <tr> <td>инфо.</td> <td>Дрожжи сухие</td> <td></td> <td></td> <td>0.311</td> <td></td> <td></td> <td>381.68</td> </tr> <tr> <td>инфо.</td> <td>Какао-порошок</td> <td></td> <td></td> <td>1.33</td> <td></td> <td></td> <td>1263.50</td> </tr> <tr> <td>инфо.</td> <td>Кофейный напиток</td> <td></td> <td></td> <td>1.21</td> <td></td> <td></td> <td>465.85</td> </tr> <tr> <td>инфо.</td> <td>Крупа перловая</td> <td></td> <td></td> <td>1.18</td> <td></td> <td></td> <td>43.25</td> </tr> <tr> <td>инфо.</td> <td>Крупа пшенная</td> <td></td> <td></td> <td>2.04</td> <td></td> <td></td> <td>193.80</td> </tr> <tr> <td>инфо.</td> <td>Крупа рисовая</td> <td></td> <td></td> <td>2.425</td> <td></td> <td></td> <td>180.55</td> </tr> <tr> <td>инфо.</td> <td>Лавровый лист</td> <td></td> <td></td> <td>0.157</td> <td></td> <td></td> <td>157.00</td> </tr> </tbody> </table>						-	Наименование	Вес упаковки	Кол-во упаковок	Вес итоговый	Годен до	Цена за упаковку	Стоимость итоговая	✗	Ванилин	<input type="text"/>	<input type="text"/>	0.051	<input type="text"/>	<input type="text"/>	84.94	инфо.	Вода детская питьевая "Малышка"			7.72			203.42	инфо.	Горбуша натуральная.Консервы			1.105			396.90	инфо.	Горох лущеный			1.89			81.92	инфо.	Горошек зеленый консервированный			4.79			1437.00	инфо.	Дрожжи сухие			0.311			381.68	инфо.	Какао-порошок			1.33			1263.50	инфо.	Кофейный напиток			1.21			465.85	инфо.	Крупа перловая			1.18			43.25	инфо.	Крупа пшенная			2.04			193.80	инфо.	Крупа рисовая			2.425			180.55	инфо.	Лавровый лист			0.157			157.00
-	Наименование	Вес упаковки	Кол-во упаковок	Вес итоговый	Годен до	Цена за упаковку	Стоимость итоговая																																																																																																								
✗	Ванилин	<input type="text"/>	<input type="text"/>	0.051	<input type="text"/>	<input type="text"/>	84.94																																																																																																								
инфо.	Вода детская питьевая "Малышка"			7.72			203.42																																																																																																								
инфо.	Горбуша натуральная.Консервы			1.105			396.90																																																																																																								
инфо.	Горох лущеный			1.89			81.92																																																																																																								
инфо.	Горошек зеленый консервированный			4.79			1437.00																																																																																																								
инфо.	Дрожжи сухие			0.311			381.68																																																																																																								
инфо.	Какао-порошок			1.33			1263.50																																																																																																								
инфо.	Кофейный напиток			1.21			465.85																																																																																																								
инфо.	Крупа перловая			1.18			43.25																																																																																																								
инфо.	Крупа пшенная			2.04			193.80																																																																																																								
инфо.	Крупа рисовая			2.425			180.55																																																																																																								
инфо.	Лавровый лист			0.157			157.00																																																																																																								

# «Аверс: Расчет меню питания»

Программа позволяет вести **Расход** продуктов на основании **Меню требования**.

На странице расход продуктов можно проверять и редактировать с каких поступлений был выполнен расход продуктов.

Учреждения Питание Сервис

**Склад - расход продуктов** [Выйти из системы](#)

Текущий остаток Поступление Расход Списание Возврат Заказ продуктов Возврат поставщику

Отчеты: Бракеражная ведомость сырых (скоропортящихся) продуктов [Построить](#) [Справка](#)

Сентябрь 2019  
Добавить день  
30.09.2019

Основное меню

- 02.09.2019
- 03.09.2019
- 04.09.2019
- 05.09.2019
- 06.09.2019
- 09.09.2019
- 10.09.2019
- 11.09.2019
- 12.09.2019
- 13.09.2019
- 16.09.2019
- 17.09.2019
- 18.09.2019
- 19.09.2019
- 20.09.2019
- 23.09.2019
- 24.09.2019

[Выбрать меню-требование](#)

[Загрузить список продуктов](#)

Список продуктов из меню-требования: 04.09.2019

Наименование	Вес, кг	
	Меню-требование	Склад
Батон нарезной пшен.мука 1 сорт	6.53	6.53=6.53
Вафли	3.48	3.48=3.48
Вермишель	4.788	4.788=4.788
Вода детская питьевая `Малышка`	17.4	17.4=17.4
Говядина 1 категории	13.09	13.09=13.09
Джем	1.74	1.74=1.74
Картофель	9.57	9.57=9.57
Кофейный напиток	0.13	0.13=0.13
Крупа гречневая (ядрица)	3.14	3.14=3.14
Кукуруза консервированная	6.69	6.69=6.69
Лавровый лист	0	0
Лук репчатый	3.03	3.03=3.03
Масло подсолнечное рафинированное	0.51	0.51=0.51
Масло сливочное 82,5%	2.23	2.23=2.23
Молоко пастеризованное 3,2 %	32.5	32.5=32.5
Морковь	1.83	1.83=1.83

# «Аверс: Расчет меню питания»

Программа позволяет  
рассчитать **среднюю  
стоимость** продуктов  
за отчетный период

ИВЦ «Аверс» [www.iaavers.ru](http://www.iaavers.ru) ИАС «Аверс: Расчет меню питания»

Учреждение: ФГБДОУ 'ЦРР-ДС № 1387' (выбрано учреждений: 1) =1

Дата: 20.01.2020 Пользователь: ADMIN(Администратор) Версия: 2.9a (23377)

Учреждения Питание Сервис

Типовые меню [Выйти из системы](#)

[Меню-раскладка](#) [Натуральная норма питания](#) [Примерное 10 \(20\)-дневное цикличное меню](#) [Справка](#)

Выбрать типовое меню

Технологическая карта

Оборотная ведомость за январь 2020 года.

Наименование продукта	Цена средняя	Остаток на 01.1.2020		Оборот за январь 2020 года.										
		Колич.	Сумма	Дебет		Кредит (количество)				Всего	Дети	Персонал		
				Колич.	Сумма	Дети	Персонал	Школьники	Прочее					
Банан	85.00													
Батон нарезной пшен.мука 1 сорт	81.25			33.2	2697.50	33.2	33.2			66.4	2697.50	2697.50		
Ванилин	185.34													
Вафли	118.46			3.7	1018.00	3.7	3.7			7.4	438.30	438.30		
Вермишель	124.91	7.372	884.64	12.6	1610.00	6.714	6.714			13.428	838.63	838.63		
Вода детская питьевая "Малышка"	26.42	20.7	554.37	90	2370.00	84.15	84.15			168.3	2222.99	2222.99		
Говядина 1 категории	471.90	4.865	2232.13	78.28	37003.96	33.605	33.605			67.21	15858.20	15858.20		
Говядина тушеная из консервов	443.79	7.91	3510.36			5.27	5.27			10.54	2338.76	2338.76		
Горбуша натуральная.Консервы	383.07	5.74	2198.82			2.135	2.135			4.27	817.85	817.85		

# «Аверс: Расчет меню питания»

		ПЛАН-МЕНЮ													
Категория довольствующихся:		Сад													
19.01.2018															
№ рецепта	Блюдо и гарнир		Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ККАЛ)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)			
	Наименование и краткая характеристика	Выход одного блюда, г.	Белки	Жиры	Углеводы		В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	Банан	84	1,59	0,07	20,08	93,11									
2	Булка (+1)	42	7,53	2,74	48,12	234,26									
3	Бутерброд с маслом	53													
4	Икра кабачковая	90													
5	Картофель тушеный с мясом	256	12,93	18,65	65,51	479,49	0,09	0,18	8,18			123,42	224,54	61,99	3,4
6	Кефир	165	4,59	5,24	15,18	136,44									
7	Компот из сухофруктов	252	1,31		33,52	133,66		0,05	1,01			51,18	36,34	28,58	0,86
8	Кофейный напиток с молоком	319	8,93	10,21	62,52	366,21									
9	Рыба по-польски	131	17,24	13,96	9,69	221,93									
10	Салат овощной	143	2,55	10,12	6,62	129,36	0,04	0,06	45,62			71,09	44,76	23,78	0,86
11	Свекольник на мясном бульоне со сметаной	307	41,2	59,93	48,6	650,43	1,04	1,35	95,35	170,08		413,41	1278,9	363,61	38,8
12	Сок фруктовый	136			15,64	62,56									
13	Соль	6													
14	Соус сметанный	76	2,4	10,31	5,5	124,15									
15	Сырники	159	26,51	20,73	20,12	384,85									
16	Хлеб ржаной	48	3,22	0,48	21,46	102,72									
17	Чай с сахаром	218	13,05	3,34	14,14	53,58			6,53			12,61	5,36	4,91	0,61
Итого			143,03	155,78	386,7	3172,76	1,18	1,64	156,69	170,08	0	671,7	1589,9	482,86	44,53

# «Аверс: Расчет меню питания»

На основе меню – требования программа позволяет формировать, редактировать и распечатывать бракеражную ведомость готовой продукции.

**Бракеражная ведомость** [Выйти из системы](#)

[Справка](#)

Июнь 2010

02.06.2010

02.06.2010

[Выбрать меню-требование](#)

[Редактировать](#) [Отчетная форма](#)  
[Редактировать \(Форма №2\)](#) [Отчетная форма \(Форма №2\)](#)

Меню-требование загружено

Меню-требование: 02.06.2010

Комментарий: 1+1+1+1

1	2	3	4	5	6	7	8	Оценка						
								Выполнения меню			12	13	Правильность вых изделий	
								9	10	11			14	15
								сироты	воспитанники	учащиеся	Качественности (органолептическая оценка по 5-балльной шкале)	Правильность кулинарной обработки (в т.ч. достаточность тепловой обработки)	сироты	воспитанники
<i>Завтрак 1</i>														
<input checked="" type="checkbox"/>	Яблоко	Яблоко	0.24	+0.24	доброкачественное			отл.	отл.	отл.	отл.	правильно	70	70
<input checked="" type="checkbox"/>	Суп молочный с макаронными изделиями	Вермишель	0.045	+0.045	доброкачественное			отл.	отл.	отл.	отл.	правильно	150	150
<input checked="" type="checkbox"/>		Масло сливочное несоленое	0.009	+0.009	доброкачественное									
<input checked="" type="checkbox"/>		Молоко стерилизованное 3,2% жирности	0.33	+0.33	доброкачественное									
<input checked="" type="checkbox"/>		Сахар-песок	0.009	+0.009	доброкачественное									
<input checked="" type="checkbox"/>		Соль йодированная с пониженным содержанием натрия	0.001	+0.0012	доброкачественное									
<input checked="" type="checkbox"/>	Лактофрут	Лактофрут	0.375	+0.375	доброкачественное			отл.	отл.	отл.	отл.	правильно	125	125
<input checked="" type="checkbox"/>	Какао-напиток витаминизированный на молоке	Какао-порошок	0.03	+0.03	доброкачественное			отл.	отл.	отл.	отл.	правильно	150	150
		Молоко												

# «Аверс: Расчет меню питания»

При ведении складского учета в программе можно автоматически формировать **бракеражную ведомость сырых (скоропортящихся) продуктов** питания с указанием даты поступления продукта и предельного и фактического срока его реализации в производстве. Также имеется возможность формирования **Журнала бракеража пищевых продуктов**, поступающих на пищеблок. (СанПиН 2.4.1.3049-13).

Дата поступления продукции	Наименование продукта с указанием изготовителя, поставщика, номера партии и других реквизитов товара	Соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям, наличие и правильность оформления товарно-сопроводительной документации	Результаты органолептической оценки доброкачественности	Лабораторные исследования (отметка об отборе проб для исследований и их результаты)	Предельный срок реализации или использования в производстве (дата, час)	Примечания	Подписи лиц, ответственных за приемку и входной контроль
01.06.2010	Абрикос				02.06.2010		
01.06.2010	Картофель				03.06.2010		
01.06.2010	Лактофрут				02.06.2010		
01.06.2010	Лук репчатый				03.06.2010		

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, поступившей в период с 30.09.2019 по 14.10.2019

Нумерация граф в таблице дана в соответствии с официальным текстом документа.

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Прим
1	2	3	4	5	6	7	8

# «Аверс: Расчет меню питания»

Программа позволяет проверять **пищевую ценность** рациона питания на **соответствие нормам** потребления

ИВЦ «Аверс» [www.iaavers.ru](http://www.iaavers.ru) ИАС «Аверс: Расчет меню питания»

Учреждение: ФГБДОУ ЦРР-ДС № 1387 (выбрано учреждений: 1) =1

Дата: 20.01.2020 Пользователь: ADMIN (Администратор) Версия: 2.9a (23377)

Учреждения Питание Сервис

Типовые меню Выйти из системы

[Меню-раскладка](#)
[Натуральная норма питания](#)
[Примерное 10 \(20\)-дневное цикличное меню](#)
[Справка](#)

Выбрать типовое меню

Натуральная норма питания (Сад)

Наименование	Вес брутто, гр.	Вес нетто, гр.
Ванилин	0,001	0,001
Вода	135,7	135,7
Дрожжи хлебопекарные	0,605	0,605
Какао-порошок	0,6	0,6
Картофель	193,6	125,84
Колбасные изделия	3,316	3,316
Кондитерские изделия	26,84	26,84
Кофейный напиток злаковый витаминизированный	1,92	1,92
Крупы (злаки) и бобовые	39,87	39,87
Лавровый лист	0,102	0,102
Макаронные изделия группы А	18,8	18,8
Масло коровье сладкосливочное	20,781	20,781
Масло растительное (соевое)	10,831	10,831
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2.5%	400,513	400,513
Мука картофельная (крахмал)	0,8	0,8
Мука пшеничная хлебопекарная 1с.	28,858	28,858
Мясо (бескостное/ на кости)	60,605	43,588
Овощи замороженные, консервированные, сушеные	19,1	19,05
Овощи свежие, зелень	208,656	171,536
Фрукты и ягоды свежие	58,975	46,63
Фрукты и ягоды сухие, замороженные, консервированные	30,7	30,7
Птица	41,27	28,264

Сохранить

Выход порции

200.00

180.00

72.00

Выход порции

100.00

# «Аверс: Расчет меню питания»

На основе меню текущего дня программа позволяет формировать и распечатывать **справку о выполнении натуральных норм питания**, ранее строившуюся вручную на основании сформированных **ведомостей контроля за рационом питания**.

Справка о выполнении натуральных норм питания с 23.09.2019 по 30.09.2019				
	Наименование продукта	Норма на 1 чел. в день (г)	В среднем за 6 дней	Отклонение от нормы в % +/-
1	Вода		250	
2	Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,62	23,33
3	Какао-порошок	0,6	0,77	27,78
4	Картофель	140	189,67	35,48
5	Кондитерские изделия	20	26,67	33,33
6	Кофейный напиток злаковый витаминизированный	1,2	1	-16,67
7	Крупы (злаки) и бобовые	43	48,12	11,9
8	Лавровый лист		0,1	
9	Макаронные изделия группы А	12	10,33	-13,89
10	Масло коровье сладкосливочное	21	20,58	-1,98
11	Масло растительное (соевое)	11	13,75	25
12	Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2.5%	450	365,25	-18,83
13	Мука картофельная (крахмал)	3	1,33	-55,56
14	Мука пшеничная хлебопекарная 1с.	29	36,68	26,49
15	Мясо (бескостное/ на кости)	55	80,67	46,67
16	Овощи замороженные, консервированные, сушеные		17,22	
17	Овощи свежие, зелень	260	238,64	-8,22
18	Плоды и ягоды свежие	100	51,07	-48,93
19	Плоды и ягоды сухие, замороженные, консервированные	11	34,33	212,12
20	Птица		23,78	
21	Рыба	39	37,4	-4,11
22	Сыры	47	55,47	17,32

# «Аверс: Расчет меню питания»

На основе меню текущего дня программа позволяет формировать и распечатывать **ведомость контроля за рационом питания**. Отчетный период задается оператором, что позволяет сделать промежуточный срез для устранения отклонений.

Ведомость контроля за рационом питания с 23.09.2019 по 30.09.2019										
	Наименование продукта	Норма на 1 чел. в день (г)	23.09.2019	24.09.2019	25.09.2019	26.09.2019	27.09.2019	30.09.2019	В среднем за 6 дней	Отклонение от нормы в % +/-
1	Вода		250	250	250	250	250	250	250	
2	Дрожжи хлебопекарные	0,5			2,4		1,3		0,62	23,33
3	Какао-порошок	0,6	2,3					2,3	0,77	27,78
4	Картофель	140	110	289	110	289	110	230	189,67	35,48
5	Кондитерские изделия	20	50	40		40		30	26,67	33,33
6	Кофейный напиток злаковый витаминизированный	1,2		1,5	1,5	1,5	1,5		1	-16,67
7	Крупы (злаки) и бобовые	43	83	50	25	46	46,7	38	48,12	11,9
8	Лавровый лист		0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	
9	Макаронные изделия группы А	12					20	42	10,33	-13,89
10	Масло коровье сладкосливочное	21	22,5	20	20	23	21	17	20,58	-1,98
11	Масло растительное (соевое)	11	19,5	10	12	15	8	18	13,75	25
12	Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2.5%	450	135	350	426	722,5	338	220	365,25	-18,83
13	Мука картофельная (крахмал)	3		8					1,33	-55,56
14	Мука пшеничная хлебопекарная 1с.	29	30		97,6	27,5	65		36,68	26,49
15	Мясо (бескостное/ на кости)	55	169	95	103	22		95	80,67	46,67
16	Овощи замороженные, консервированные, сушеные		15,31				40	48	17,22	
17	Овощи свежие, зелень	260	317,98	162,91	361	247,59	146,31	196,03	238,64	-8,22
18	Фрукты и ягоды свежие	100	13	133,14	142,8	17,5			51,07	-48,93
19	Фрукты и ягоды сухие, замороженные, консервированные	11	35	57,5	38	18		22,5	34,33	212,12
20	Птица						142,7		23,78	
21	Рыба	39	94,38		35	95			37,4	-4,11
22	Сахар	47	30	68	60	71	66	36	55,17	17,38
23	Сметана с м.д.ж. не более 15%	11		5		22,5	10	10	7,92	-28,03
24	Соки фруктовые (овощные) витаминиз. или пр. отж.	100	100	100	100	100	100	100	100	0
25	Соль йодированная пищевая с пониженным содержанием натрия	6	15	15	15	15	15	15	15	150
26	Сыр твердый	6			18		18,09	18,09	9,03	50,5
27	Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	40		100		100	100		50	25
28	Томат-паста		10,5	7	3	6	6		5,42	
29	Хлеб пшеничный витаминизированный	80	67,5	71,5	58	64	50	71,5	63,75	-20,31
30	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) витаминизированный	50	50	50	50	50	50	50	50	0
31	Чай	0,6	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	16,67
32	Яйцо куриное диетическое	0,6	1,63	0,3	0,53	0,33	0,2	1,1	0,68	13,61

# «Аверс: Расчет меню питания»

Образец  
«Меню для родителей»

**ИВЦ «Аверс»** [www.aver.ru](http://www.aver.ru) **ИАС «Аверс: Расчет меню питания»**

Учреждение: ФГБДОУ ЦРР-ДС № 1387\* (выбрано учреждений: 1) =1

Дата: 20.01.2020 Пользователь: ADMIN(Администратор) Версия: 2.9a (23377)

Учреждения Питание Сервис

Меню текущего дня

Отчеты: Меню для родителей

Категория: Сад

Январь 2020

Добавить день

21.01.2020

Основное меню

- ✗ 09.01.2020
- ✗ 10.01.2020
- ✗ 13.01.2020
- ✗ 14.01.2020
- ✗ 15.01.2020
- ✗ 16.01.2020
- ✗ 17.01.2020
- ✗ 20.01.2020
- ✗ 21.01.2020
- ✗ 22.01.2020
- ✗ 23.01.2020
- ✗ 24.01.2020

Выбрат

Технол

Приём

Выход

№ пп

Доба

Очис

№ п/п

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий (Волкова О.В.)  
10.01.2020

Меню на 10.01.2020 (Сад)

Блюдо	Выход, г	Эн.ценность (ккал.)	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Завтрак 1					
Каша рисовая молочная	180	139,08	1,75	3,64	24,84
Бутерброд с джемом и маслом сливочным	53	103,81	1,63	2,61	18,46
Кофейный напиток с молоком	158	51,76			12,95
Завтрак 2					
Сок яблочный	71	30,5	0,35		7,02
На весь день					
Вода детская питьевая "Малышка"	150				
Соль	8				
Обед					
1 Огурец свежий	46	6,44	0,38		1,23
2 Рассольник Ленинградский	250	135	4,2	4,5	21
3 Котлеты, биточки, шницели из говядины	71	185,36	11,27	10,22	11,36
Картофельное пюре	147	118,69	2,3	3,89	18,56
№ п/п Компот из сухофруктов	180	93	0,5		23,6
1 Хлеб ржаной	41	77,9	2,71	0,41	16,48
Полдник					
№ п/п Блины со сгущенным молоком	190	122,3	0,84	10,94	5,13
1 Чай с сахаром	180	52,5	0,18		13,5
Рекомендованный ужин 1					
Рекомендованный ужин 2					
Исполнитель: Старшая медсестра (Кабанцова Г.Н.)					
Шеф-повар: (Окунева М.В.)					

# «Аверс: Расчет меню питания»

Система позволяет **выгружать данные**, полученные при формировании меню - требования и списка поступления продуктов питания на склад в бухгалтерские программы – **электронный отчет** перед бухгалтерией.

Экспорт файла DBF Выйти из системы

Код учреждения:	<input type="text"/>	Коды категорий:		Коды МОЛ:	
Материально-ответственное лицо:	<input type="text"/>	<i>Сад</i>	<input type="text"/>	<i>Сад</i>	<input type="text" value="0"/>
Начало периода:	01.06.2010 	<i>Ясли</i>	<input type="text"/>	<i>Ясли</i>	<input type="text" value="0"/>
Конец периода:	01.06.2010 	<i>Персонал</i>	<input type="text"/>	<i>Персонал</i>	<input type="text" value="0"/>
Код пробы:	<input type="text"/>	<i>сироты</i>	<input type="text"/>	<i>сироты</i>	<input type="text" value="0"/>
		<i>воспитанники</i>	<input type="text"/>	<i>воспитанники</i>	<input type="text" value="0"/>
		<i>учащиеся</i>	<input type="text"/>	<i>учащиеся</i>	<input type="text" value="0"/>



# Родительский контроль питания детей

Целевое использование продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом

Учреждения Питание Сервис Выйти из системы

**Склад - расход продуктов**

Текущий остаток Поступление Расход Списание Возврат Заказ продуктов Возврат поставщику

Отчеты: Бракеражная ведомость сырых (скоропортящихся) продуктов Построить Справка

Сентябрь 2019

Добавить день

30.09.2019

Основное меню

Выбрать меню-требование

Загрузить список продуктов

Список продуктов из меню-требования: 04.09.2019

Наименование	Вес, кг	
	Меню-требование	Склад
Батон нарезной пшен.мука 1 сорт	6.53	6.53=6.53
Вафли	3.48	3.48=3.48
Вермишель	4.788	4.788=4.788
Вода детская питьевая `Малышка`	17.4	17.4=17.4
Говядина 1 категории	13.09	13.09=13.09
Джем	1.74	1.74=1.74

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, поступившей в период с 02.12.2019 по 31.12.2019

1	2	3	4	5	6	7	8
12							
13	Нумерация граф в таблице дана в соответствии с официальным текстом документа.						
14	Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица
15							Прим

# Родительский контроль питания детей

## Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню

**ИВИ "Аверс"**  
www.iverc.ru

**ИАС "Аверс: Расчет меню питания"**

Учреждение: ФГБДОУ "ЦРР-ДС № 1387" (выбрано учреждений: 1) =1

Дата: 20.01.2020 Пользователь: ADMIN(Администратор) Версия: 2.9a (23377)

Учреждения Питание Сервис

**Типовые меню** [Выйти из системы](#)

[Меню-раскладка](#) [Натуральная норма питания](#) [Примерное 10 \(20\)-дневное циклическое меню](#) [Справка](#)

Выбрать типовое меню

Технологическая карта

Приём пищи

Выход

№ пп

Добавить

Экспорт Импорт

Регион: ФГБДОУ ДС 1387

Категория: Сад

Сохранить

№ п/п **Завтрак 1** Выход порции

1	Каша "Дружба"	200.00
2	Какао со сгущенным молоком	180.00
3	Бутерброд с джемом и маслом сливочным	72.00

№ п/п **Завтрак 2** Выход порции

1	Сок яблочный	100.00
---	--------------	--------

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий \_\_\_\_\_ (Волкова О.В.)  
13.01.2020

**Меню на 13.01.2020 (Сад)**

Блюдо	Выход, г	Эн.ценность (ккал.)	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
<b>Завтрак 1</b>					
Каша "Дружба"	200	155,76	2,57	4,36	26,57
Какао со сгущенным молоком	180	140	5,2	4,5	28,6
Бутерброд с джемом и маслом сливочным	72	141,02	2,21	3,55	25,08
<b>Завтрак 2</b>					
Сок яблочный	100	42,96	0,5		9,89
<b>На весь день</b>					
Соль	8				
Вода детская питьевая "Малышка"	150				
<b>Обед</b>					
Салат из квашенной капусты	54	45,36	0,72	2,7	4,32
Суп гороховый на мясном бульоне	250	175	4,9	8,5	29,5
Котлеты, биточки, шницели из говядины	75	195,8	11,9	10,8	12
Макароны отварные с маслом	130	197	5,6	6,2	35,6
Компот из свежемороженых ягод черная смородина	180	62,5	0,18	0,07	15,68
Хлеб ржаной	50	95	3,3	0,5	20,1
<b>Полдник</b>					
Винегрет овощной	150	157,99	2,1	15,2	10,2
Яйцо вареное	40	63	5,2	4,6	0,4
Батон нарезной	40	100	3	1,2	20
Чай с сахаром	180	52,5	0,18		13,5
Вафли	34	174,76	1,19	9,94	21,34
<b>Рекомендованный ужин 1</b>					
<b>Рекомендованный ужин 2</b>					
Исполнитель: Старшая медсестра _____ (Кабанцова Г.Н.)					
Шеф-повар: _____ (Окунева М.В.)					

Использование функционала типового сайта образовательной организации как способа отображения достоверных данных для организации контроля за питанием со стороны родительских комитетов, опекунских советов и других общественных организаций.

The screenshot shows a website interface for a kindergarten. At the top right, the address «Центральный», дом.16 «а» is visible. The navigation bar includes the following items: «О ДЕТСКОМ САДЕ» (highlighted with a mouse cursor), «ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ», «РОДИТЕЛЯМ», «ПЕДАГОГАМ», «ДЕТЯМ», and «КОНТАКТЫ». The left sidebar menu lists: «СВЕДЕНИЯ ОБ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ», «НЕЗАВИСИМАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАНИЯ», «ГРУППЫ ДЕТСКОГО САДА», «ПИТАНИЕ В Д/С «УЛЫБКА»», «МЕДИЦИНСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ», «ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДОО», and «ИНФОРМАЦИОННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ». The main content area features a colorful illustration of three children (two girls and one boy) standing under a rainbow. Below the illustration, the text reads: «ДЛЯ НАШИХ РОДИТЕЛЕЙ И ГОСТИ НАШЕГО САЙТА!!!», «...т нашего детского сада участвует во российском смотре-конкурсе "Достижения образования". Просим Вас поддержать наш детский сад. ...осование проходит с 17 по 31 января», and «Вам нужно пройти по ссылке и в поиске най...». On the right side, there is a section titled «СВЕДЕНИЯ ОБ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ» with a list of links: «ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ», «СТРУКТУРА И ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИЕЙ», «ДОКУМЕНТЫ», «ОБРАЗОВАНИЕ», «ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ», «РУКОВОДСТВО. ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ (НАУЧНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ) СОСТАВ», and «МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И».

# Возможность публикации на сайте учреждения меню для родителей, а также информации о выполнении натуральных норм питания

О ДЕТСКОМ САДЕ ▾ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ▾ РОДИТЕЛЯМ ▾ ПЕДАГОГАМ ▾ ДЕТЯМ ▾ КОНТАКТЫ

## ПИТАНИЕ В Д/С «УЛЫБКА»

🏠 / О детском саде / Питание в д/с «Улыбка»

- 📄 ПРИЛОЖЕНИЕ № 10 к СанПин 2.4.1.3049-13  
Рекомендуемые суточные наборы для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях
- 📄 График выдачи пищи в летний период
- 📄 График выдачи пищи в зимний период
- 📄 Полезные ссылки по вопросам организации питания в детском саду и дома.
- 📄 Положение об организации питания воспитанников МДОУ д/с "Улыбка"
- 📄 Положение о бракеражной комиссии МДОУ д/с "Улыбка"
- 📄 Положение об административном контроле организации и качества питания в МДОУ д/с "Улыбка"
- 📄 Положение об организации питания сотрудников МДОУ д/с
- 📄 Положение об утилизации пищевых отходов

[Приказы по организации питания на учебный год](#)

[Перспективное двухнедельное меню](#)

Меню на 04.10.2019 (Сад)

Блюдо	Выход, г	Эн. ценность (ккал)	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
<b>Завтрак 1</b>					
Вермишель молочная	200	127,2	2,46	2,12	24,56
Бутерброд с сыром и сливочным маслом	72	186,6	10	12	11,2
Кофейный напиток с молоком	180	58,97			14,75
<b>Завтрак 2</b>					
Сок яблочный	100	42,96	0,5		9,89
<b>На весь день</b>					
Соль	15				
Вода детская питьевая "Малышка"	250				
<b>Обед</b>					
Опорец свежий	60	8,4	0,5		1,6
Суп из шпината на курином бульоне со сметаной	250	119	3,9	5,9	12,2
Суп/ве из кур	75	36,46	0,29	3,05	1,96
Рис отварной с овощами	150	212	3,86	7	25,6
Компот из ягодной смеси	180	117	0,3		29,9
Хлеб ржаной	50	95	3,3	0,5	20,1
<b>Полдник</b>					
Соусы молочные отварные	70	187,26	7,88	17,18	1,28
Икра кабачковая консервированная	60	71,4	1,1	5,3	4,6
Батон нарезной	40	100	3	1,2	20
Сдоба детская "Ромашка"	75	204,29	4,49	4,68	36
Чай с сахаром	180	52,5	0,18		13,5
Рекомендованный ужин 1					
Рекомендованный ужин 2					

О ДЕТСКОМ САДЕ ▾ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ▾ РОДИТЕЛЯМ ▾ ПЕДАГОГАМ ▾ ДЕТЯМ ▾ КОНТАКТЫ

## ПИТАНИЕ В Д/С «УЛЫБКА»

🏠 / О детском саде / Питание в д/с «Улыбка»

### Справка о выполнении натуральных норм питания с 08.01.2020 по 20.01.2020

	Наименование продукта	Норма на 1 чел. в день (г)	В среднем за 8 дней	Отклонение от нормы в % +/-
1	Ванилин		0	
2	Вода		150	
3	Дрожжи хлебопекарные	0,5	0,62	24,71
4	Какао-порошок	0,6	1	66,75
5	Картофель	140	200,44	43,17
6	Колбасные изделия	6,9	4,66	-32,52
7	Кондитерские изделия	20	27,08	35,38
8	Кофейный напиток злаковый витаминизированный	1,2	1,46	21,82
9	Крупы (злаки) и бобовые	43	39,24	-8,75
10	Лавровый лист		0,01	
11	Макаронные изделия группы А	12	31,67	163,92
12	Масло коровье сладкосливочное	21	20,41	-2,83
13	Масло растительное (соевое)	11	11,34	3,12
14	Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	450	342,07	-23,99
15	Мука пшеничная хлебопекарная 1с.	29	25,63	-11,63
16	Мясо (бескостное/ на кости)	55	72,87	32,49
17	Овощи замороженные, консервированные, сушеные		16,73	
18	Овощи свежие, зелень	260	164,07	-36,9
19	Фрукты и ягоды свежие	100	24,47	-75,53
20	Фрукты и ягоды сухие, замороженные, консервированные	11	27,17	147,05
21	Птица		40,69	
22	Рыба	39	41,02	5,18
23	Сахар	47	51,47	9,51
24	Сметана с м.д.ж. не более 15%	11	8,42	-23,5
25	Соки фруктовые (овощные) витаминиз. или пр. отж.	100	92,78	-7,22

# Родительский контроль питания детей

## Качество готовой продукции



ИВЦ "Аверс" <a href="http://www.icavers.ru">www.icavers.ru</a> ИАС "Аверс: Расчет меню питания"																																																																																					
Учреждение: ФГБДОУ "ЦРР-ДС № 1387" (выбрано учреждений: 1) =1																																																																																					
Дата: 20.01.2020	Пользователь: ADMIN(Администратор) Версия: 2.9a (23377)																																																																																				
Учреждения	Питание																																																																																				
Бракеражная ведомость <a href="#">Выйти из системы</a>																																																																																					
Январь 2020 Добавить день 21.01.2020																																																																																					
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции																																																																																					
Выбрать меню-требов Загрузить меню-тре Редактировать Редактировать (Форм Редактировать (Форм Меню-требование заг Меню-требование: 13	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Дата и час изготовления блюда</th> <th>Время снятия бракеража</th> <th>Наименование блюда, кулинарного изделия</th> <th>Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия</th> <th>Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия</th> <th>Подписи членов бракер.комиссии</th> <th>Прим</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> <th>7</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="7" style="text-align: center;">Завтрак 1</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Каша "Дружба"</td> <td>отл.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Какао со сгущенным молоком</td> <td>отл.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Бутерброд с джемом и маслом сливочным</td> <td>отл.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="7" style="text-align: center;">Завтрак 2</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Сок яблочный</td> <td>отл.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="7" style="text-align: center;">На весь день</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Соль</td> <td>отл.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Вода детская питьевая "Малышка"</td> <td>отл.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="7" style="text-align: center;">Обед</td> </tr> </tbody> </table>	Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракер.комиссии	Прим	1	2	3	4	5	6	7	Завтрак 1									Каша "Дружба"	отл.						Какао со сгущенным молоком	отл.						Бутерброд с джемом и маслом сливочным	отл.				Завтрак 2									Сок яблочный	отл.				На весь день									Соль	отл.						Вода детская питьевая "Малышка"	отл.				Обед						
Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракер.комиссии	Прим																																																																															
1	2	3	4	5	6	7																																																																															
Завтрак 1																																																																																					
		Каша "Дружба"	отл.																																																																																		
		Какао со сгущенным молоком	отл.																																																																																		
		Бутерброд с джемом и маслом сливочным	отл.																																																																																		
Завтрак 2																																																																																					
		Сок яблочный	отл.																																																																																		
На весь день																																																																																					
		Соль	отл.																																																																																		
		Вода детская питьевая "Малышка"	отл.																																																																																		
Обед																																																																																					

# Родительский контроль питания детей

Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования

ИВЦ "Аверс" [www.avercsp.ru](http://www.avercsp.ru) ИАС "Аверс: Расчет меню питания"

Учреждение: ФГБДОУ "ЦПП-ДС № 1387" (выбрано учреждений: 1) =1

Дата: 20.01.2020 Пользователь: ADMIN (Администратор) Версия: 2.9a (23377)

Учреждения Питание Сервис

Склад - поступление продуктов

Текущий остаток Поступление Расход Списание

Январь 2020

Добавить день

20.01.2020

09.01.2020

09.01.2020 (1)

09.01.2020 (2)

09.01.2020 (3)

10.01.2020

10.01.2020 (1)

13.01.2020

13.01.2020 (1)

13.01.2020 (2)

13.01.2020 (3)

13.01.2020 (4)

13.01.2020 (5)

15.01.2020

15.01.2020 (1)

15.01.2020 (2)

15.01.2020 (3)

15.01.2020 (4)

15.01.2020 (5)

Продукт

Вес упаковки, кг:

Цена за упаковку:

Добавить

Выбрать заказ продуктов

Выбрать поставщика

Номер накладной

Накопительная ведомость за период с 08.01.2020 по 20.01.2020 (поступление)												
Числа месяца	Номер документа	Всего по приходу			09.01.2020			10.01.2020				
		Сумма, руб.	Кол-во	Вес	Кол-во	Вес	Сумма, руб.	Кол-во	Вес	Сумма, руб.		
Наименование поставщика	ФГУП АПК "Воскресенский" ООО "Градалика" ООО "ПТК Экор-Фиш"	15183.00 84554.10 52906.47			14649			991				
Код аналитического учета	Наименование продукта	Ед.изм.	Кол-во	Вес	Сумма, руб.	Кол-во	Вес	Сумма, руб.	Кол-во	Вес	Сумма, руб.	
	Батон нарезной пшен.мука 1 сорт	кг	0	33,2	2697,5	0	4,8	390				
	Вафли	кг	0	3,7	1018	0	0,9	325				
	Вермишель	кг	0	12,6	1610							
	Говядина 1 категории	кг	0	78,28	37004	0	10	5800				
	Горошек зеленый	кг	0	3	435							
	Горошек зеленый консервированный	кг	0	9,6	1224							
	Джем	кг	0	4	2400							
	Йогурт 2.5% жирности	кг	0	9,35	2252,5							
	Кабачки б/з	кг	0	3	330							
	Капуста квашеная	кг	0	5	600							
	Клубника быстрозамороженная	кг	0	4	760							
	Кофейный напиток	кг	0	2	770							
	Крупа гречневая (ядрица)	кг	0	10,8	1320							
	Куры потрош. 1 категории	кг	0	35,955	4411,4							
	Макароны	кг	0	8	1030							
	Масло сливочное 82,5%	кг	0	16,32	11112	0	4,32	3312				
	Молоко пастеризованное 3,2 %	кг	0	148,71	9633							
	Молоко сгущенное с сахаром 8.5% жирности	кг	0	14,44	4180				0	3,04	880	
	Морковь	кг	0	22	440	0	5	100				
	Печенье	кг	0	2,85	420							
	Пряник	кг	0	3,6	720							
	Сахар-песок	кг	0	32	1776				0	2	111	
	Сахарная пудра	кг	0	1,62	931,5							

# Родительский контроль питания детей

Санитарное состояние пищеблока по Технологии ФотЭП



**ЖУРНАЛ**  
контроля за качеством готовой пищи  
(бракеражный журнал)

# Технология ФотЭП

В 2014-2017 годах группа отечественных специалистов разработала и запатентовала технологию «ФотЭП», не имеющую аналогов на данный момент



Технической задачей является разработка способа, реализующего снабжение данных изображения и служебных данных электронной подписью непосредственно в цифровом устройстве в процессе формирования цифрового фотоснимка до его записи на внешнюю или внутреннюю память.

# Технология ФотЭП.

## Применение для контроля качества питания



### *Входной контроль*

проверка наличия холодильного оборудования, санитарного состояния, соблюдение соседства продуктов

проверка наличия маркировочных и промышленных ярлыков



### *Контроль за санитарным режимом пищеблока*

расстановки оборудования в цехах

наличия, достаточности, состояния технологического и холодильного оборудования

оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками: их маркировка, условия хранения



### *Контроль за технологией приготовления пищи*

выборочная проверка закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи

контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи



соблюдения режима уборки помещения

наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения;

сбор пищевых отходов

# Технология ФотЭП.

## Применение для контроля качества питания



*Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных норм*

наличие утвержденного 20-ти дневного меню и картотеки блюд

контроль за выполнением суточного набора продуктов (один раз в 20 дней);

соблюдение правильной закладки продуктов питания при приготовлении пищи: основные продукты - мясо, крупы, сметана, сахар, масло сливочное, рыба свежая;



*Контроль за организацией приема пищи:*

условия приема пищи, сервировка столов, культура еды;

объемы и температура блюд, аппетит детей, наличие остатков пищи;

личная гигиена детей, условия для мытья рук



# Наши основные конкурентные преимущества:



# Территория успеха

Все наши клиенты уникальны, высокий уровень сопровождения позволяет быть ближе к каждому из них

- Управление делами Президента РФ
- Московская обл.
- Киров, Кировская обл.
- Воронеж, Воронежская обл.
- Ленинградская обл.
- Белгород, Белгородская обл.
- Курск, Курская обл.
- Нижний Новгород
- Нижегородская обл.
- Новгородская обл.
- Ростов-на-Дону
- Ростовская область
- Псков, Псковская обл.
- Новосибирск
- Екатеринбург
- Ульяновск
- АО ХМАО-Югра
- Ставропольский край
- Республика Саха (Якутия)
- Тамбов, Тамбовская обл.
- Тверская обл.
- Уфа
- Курган
- Салехард
- Смоленск
- Красноярский край
- Вологодская область

# Требования законодательства



## ПРАВИТЕЛЬСТВО РФ

- Конституция Российской Федерации
- Доктрина информационной безопасности
- Федеральный закон "О персональных данных" от 27.07.2006 N 152-ФЗ
- Федеральный закон "Об информации, информационных технологиях и о защите информации" от 27.07.2006 N 149-ФЗ
- Постановление №211 от 21 марта 2012 г.
- Постановление №1119 от 1 ноября 2012 г.
- Постановление №687 от 15 сентября 2008



## ФСБ РОССИИ

- Методические рекомендации утв. Приказом №149/54-144 от 21 февраля 2008 г.
- Приказ №378 от 10 июля 2014 г.



## ФСТЭК РОССИИ

- Приказ №21 от 18 февраля 2013 г.
- Приказ №17 от 11 февраля 2013 года
- Методический документ «Меры защиты информации в государственных информационных системах» от 11 февраля 2014 г.
- Базовая модель угроз
- Методика определения актуальных угроз



**РОСКОМНАДЗОР**

## РОСКОМНАДЗОР

- Приказ от 30 октября 2018 г. № 159
- РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОСТАВЛЕНИЮ ДОКУМЕНТА, ОПРЕДЕЛЯЮЩЕГО ПОЛИТИКУ ОПЕРАТОРА В ОТНОШЕНИИ ОБРАБОТКИ ПЕРСОНАЛЬНЫХ ДАННЫХ

# Ответственность руководителей и санкции при нарушении требований законодательства

Замечание, выговор, увольнение

## Трудовой кодекс

ст. 81, 90, 192, 193, 195,  
237, 238, 243, 391

Возмещение убытков, компенсация морального вреда

## Гражданский кодекс

ст. 61, 150, 152, 195, 196

## Уголовный кодекс

ст. 137, 140, 155, 171,  
183, 272, 273, 274, 292,  
293

## КОАП

ст. 5.27, 5.39, 13.11-  
13.14, 13.19, (14.33),  
19.4-19.7, 19.20

Штрафы до 500 т.р лишение свободы до 7 лет

Штрафы до 300 т.р

# Обязанности оператора при обработке персональных данных

- 1. Уведомить** Роскомнадзор о начале обработки персональных данных (ст. 22 закона о персональных данных).
- 2. Обеспечить** конфиденциальность персональных данных (ст. 7 закона о персональных данных).
- 3. Принимать** меры для обеспечения безопасности персональных данных (ст. 18.1 закона о персональных данных).
- 4. Соблюдать** требования по локализации персональных данных россиян (ч. 5 ст. 18 закона о персональных данных).
- 5. Своевременно прекратить** обработку персональных данных (ч. 4-5 ст. 21 закона о персональных данных).