



Центр решений
БЭСТ-ПИТАНИЕ
www.bestpitanie.ru

Контроль выполнения рациона питания в дошкольных учреждениях (СанПиН 2.4.1.3049-13)

Инструкция для программного комплекса
«БЭСТ- Питание для детских организованных коллективов»

2014г.

С 30 июля 2013г вступил в силу новый СанПиН для дошкольных учреждений «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ, СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РЕЖИМА РАБОТЫ ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13». В данном документе вводится ряд новых требований по организации и контролю рациона питания.

Начиная с версии программы БЭСТ-5 /3.4 SP 31 (дата выпуска - августе 2013г) в программном комплексе «БЭСТ - Питание для детских организованных коллективов» (в дальнейшем «программа») внесены необходимые изменения, обеспечивающие выполнение требований действующего норматива.

Данный материал подготовлен в помощь пользователям программы и не заменяет руководство пользователя.

1. ОФОРМЛЕНИЕ И СОСТАВ ДАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ.

СанПиН 2.4.1.3049-1

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (Приложение 7), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Приложение N 7
к СанПиН 2.4.1.3049-13
(образец)

Технологическая карта

Технологическая карта N _____
Наименование изделия:
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Выход:		

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	

Технология приготовления: _____

Комментарий.

Химический состав блюда, в отличие от прошлого, содержит кроме белков, жиров и углеводов только один витамин - «С», отсутствуют какие-либо микроэлементы.

Реализация в программе.

В «БЭСТ-Питание» доработана печатная форма технологической карты и она соответствует новым требованиям (см.рис.1).

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий _____ Соколова И.Е.

Технологическая карта № Д0278

Наименование изделия: **Тефтели из говядины с рисом ("ежики")**Номер рецептуры: **267**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Под редакцией А.Я.Первалова. ЗАО "Уральский региональный центр питания"; ГОУ ВПО "Пермская государственная медицинская академия" им. акад. Е.А. Вагнера. Пермь, 2011г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Говядина	61	44
Вода питьевая	7	7
Крупа рисовая	6	6
<i>Масса готового рассыпчатого риса</i>		17,5
Лук репчатый	24,5	21
Масло сливочное	4	4
<i>Масса пассерованного лука</i>		10,5
Мука пшеничная	5	5
<i>Масса полуфабриката</i>		83
Масло сливочное	6	6
<i>Масса готовых тефтелей</i>		70
<i>Д0003 - Соус сметанный с томатом</i>	30	30
Сметана	30	30
Масло сливочное	1,5	1,5
Мука пшеничная	1,5	1,5
Томатное пюре	3	3
Выход:	100 (70/30)	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность,	
7,99	10,83	8,55	164	0,03

Технология приготовления:

Рис перебирают, варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелким кубиком, бланшируют, пассеруют. Мясо измельчают на мясорубке с двойной решеткой или дважды. В измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, рассыпчатый рис, хорошо перемешивают, разделяют в виде шариков по 2 штуки на порцию (по 42 г). Шарики панируют в муке, обжаривают на противне до образования легкой румяной корочки, заливают соусом и тушат в жарочном шкафу при температуре 160-200 С 10-15 минут.

Отпускают тефтели с соусом, в котором они тушились и гарниром.

Температура подачи 65 С.

Гарниры: картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, тушеные.

Соусы: томатный, молочный, сметанный, сметанный с томатом.

Органолептические свойства:

Изделия должны сохранять форму, сочные, соус немного загустевший, вкус в меру соленый. Без посторонних привкусов и запахов.

Медсестра _____ Петрова С.Р.

Рис.1 Печатная форма технологической карты.

Дополнительно в печатных формах выводятся данные:

- органолептические свойства блюда;
- заменяемые продукты;
- массы полуфабрикатов.

При этом, надо отметить, осталась возможность вывести технологическую карту с расширенным химическим составом, включающим витамины В1, В2 и микроэлементы Fe и Ca, что, собственно, не противоречит требованиям норматива.

2. ОФОРМЛЕНИЕ И СОСТАВ ДАННЫХ ПРИМЕРНОГО (ПЛАНОВОГО) МЕНЮ.

СанПиН 2.4.1.3049-1

15.3. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели,

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12 - 15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55 – 58%.

.....

15.5. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением N 12. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.....

15.6.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать Приложению N 13.

.....

Приложение N 12
к СанПиН 2.4.1.3049-13
(образец)

Примерное меню

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	N рецептуры
			Б	Ж	У			
День 1								
завтрак:								
...								
обед:								
...								
Итого за первый день:								
День 2								
завтрак:								
...								
обед:								
...								
Итого за второй день:								
... и т.д. по дням								
Итого за весь период								
Среднее значение за период								
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности								

Комментарий:

–химический состав блюда в отличии от прошлого содержит кроме белков, жиров и углеводов только один витамин - «С», и отсутствуют какие-либо микроэлементы;

–в последней колонке таблицы «№ рецептуры» должен стоять номер блюда по

сборнику рецептур;

– в последней строке таблицы «Содержание белков, жиров....» должны быть рассчитаны % калорийности, который обеспечивают белки, жиры и углеводы соответственно от общего значения.

Реализация в программе.

В «БЭСТ-Питание» доработана печатная форма технологической карты и она соответствует новым требованиям (см.рис.2 — фрагмент, первая и последняя страницы 2-х недельного меню).

**ПРИМЕРНОЕ ЦИКЛИЧЕСКОЕ МЕНЮ
(2-х недельное)**

Сезон: **Осенний**
 Категория: **Дети(3-7 лет)**
 Диета:

Меню на 1 неделю понедельник

Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (к-кал)	Витамин С (мг)	№ рецептуры
		Б	Ж	У			
День 1							
Завтрак							
Каша манная молочная жидкая	200/5	5,83	6,69	28,19	196	0,55	160
Бутерброд с маслом	30/5	2,43	3,85	10,15	85		495
Кофейный напиток с молоком (1-й вариант)	200	2,63	2,82	17,9	107	0,52	391
Всего в Завтрак	440	10,89	13,36	56,24	388	1,07	
Второй завтрак							
сок	100	0,38		10,28	43	0,8	412
Всего в Второй завтрак	100	0,38		10,28	43	0,8	
Обед							
щи со свежей капустой	250	2,32	4,8	8,95	88	6,88	66
Плов из отварной птицы	200	14,38	16,61	25,73	310	1	289
Компот из смеси сухофруктов	200			13,62	54		399
Хлеб пшеничный порционнo	30	1,6	0,28	6,73	36		492
Хлеб ржаной	30	1,6	0,28	6,73	36		492
Всего в Обед	710	19,9	21,97	61,76	524	7,88	
Полдник							
Булочка домашняя	70	4,1	6,71	30,87	200		429
Молоко кипяченoе	200	5,26	5,63	8,55	106	1,04	405
Всего в Полдник	270	9,36	12,34	39,42	306	1,04	
Ужин							
Картофель тушеный в молоке	200	4,19	5,56	23,3	160	11,5	315
Чай с молоком (1 вариант)	200	1,32	1,41	14,41	76	0,26	384
Хлеб пшеничный порционнo	30	1,6	0,28	6,73	36		492
Всего в Ужин	430	7,11	7,25	44,44	272	11,76	
Всего за день		47,64	54,92	212,14	1 533	22,55	

Меню на 1 неделю вторник

Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (к-кал)	Витамин С (мг)	№ рецептуры
		Б	Ж	У			
День 2							
Завтрак							
Рыба, тушенная в томате с овощами	150	0,85	7,09	6,47	93	2,14	224
Бутерброд с маслом	30/5	2,43	3,85	10,15	85		495
Какао с молоком (2 вариант)	200	3,3	3,48	18,96	120	0,62	388
Всего в Завтрак	385	6,58	14,42	35,58	298	2,76	
Второй завтрак							
Яблоки	90	0,4	0,4	10,4	45	10	90
Всего в Второй завтрак	90	0,4	0,4	10,4	45	10	
Обед							
Салат из репчатого лука и зеленого горошка	60	1,11	5,31	4,5	70	2,4	12
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,83	2,49	15,69	96	5,28	70
Котлеты из говядины	70	11,2	11,79	5,96	175	0,48	255
Картофель отварной	150	2,86	3,96	22,3	136	12	314
Напиток из шиповника	200	0,48	2,84	13,62	82	66	409

Суп картофельный с клецками	250	2,47	1,74	11,34	71	3,28	69
Поджарка из говядины	50/30	20,38	20,13	4,72	282	1,7	246
Капуста тушеная	150	2,9	3,23	7,72	72	28,99	311
Компот из черной смородины	200	0,28	0,05	15,45	63	24	402
Хлеб пшеничный порционно	30	1,6	0,28	6,73	36		492
Хлеб ржаной	30	1,6	0,28	6,73	36		492
Всего в Обед	800	29,84	34,55	58,69	666	58,97	
Полдник							
Рогалик с повидлом	75	4,78	9,9	35,73	251	0,1	413
Молоко кипяченое	200	5,26	5,63	8,55	106	1,04	405
Всего в Полдник	275	10,04	15,53	44,28	357	1,14	
Ужин							
Картофельные оладьи	200	4,38	5,38	20,37	147	8,24	149
Чай с молоком (1 вариант)	200	1,32	1,41	14,41	76	0,26	384
Хлеб пшеничный порционно	30	1,6	0,28	6,73	36		492
Всего в Ужин	430	7,3	7,07	41,51	259	8,5	
Всего за день		57,78	73,75	212,32	1 743	79,28	

Меню на 1 неделю пятница

Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (к-кал)	Витамин С (мг)	№ рецептуры
		Б	Ж	У			
День 5							
Завтрак							
Вареники ленивые	150	28	20,55	26,77	404	0,31	207
Бутерброд с маслом, сыром	40	4,55	7,44	7,75	117	0,07	492
Кофейный напиток с молоком (1-й вариант)	200	2,63	2,82	17,9	107	0,52	391
Всего в Завтрак	390	35,18	30,81	52,42	628	0,9	
Второй завтрак							
Мандарин	90						90
Всего в Второй завтрак	90						
Обед							
Суп с рисовой крупой	250	9,38	8,67	13,96	171	5,32	74
Солянка мясная	200	12,91	15,87	13,94	250	40,37	247
Компот из смеси сухофруктов	200			13,62	54		399
Хлеб пшеничный порционно	30	1,6	0,28	6,73	36		492
Хлеб ржаной	30	1,6	0,28	6,73	36		492
Всего в Обед	710	25,49	25,1	54,98	547	45,69	
Полдник							
Гренки с сыром	60	5,99	6	16,88	145	0,09	59
Варенец	150	4,23	7,92	5,6	111	0,18	406
Всего в Полдник	210	10,22	13,92	22,48	256	0,27	
Ужин							
Каша боярская (пшенная с изюмом)	200	6,58	7,74	30,96	220	0,64	156
Чай с сахаром	200			13,64	55		381
Хлеб пшеничный порционно	30	1,6	0,28	6,73	36		492
Всего в Ужин	430	8,18	8,02	51,33	311	0,64	
Всего за день		79,07	77,85	181,21	1 742	47,5	
Итого		304,3	351,13	1 002,	8 386	272,14	
Среднее за период		60,86	70,23	200,58	1 677	54,43	
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности		14,51	37,68	47,83			

Рис. 2. Первая и последняя страницы примерного меню.

В дополнение к требованиям СанПиН примерное меню может быть составлено по-сезонно и сезон выводится в печатной форме, кроме номера дня (1,2,3...) выводится день и номер недели (например, понедельник 1-ой недели и пр.), категория питающихся, на которую составлено меню (например, младшие/старшие дети), можно вывести, наряду со средними значениями пищевой ценности по меню, нормативные значения и отклонения средних значений от нормы.

Образцом формы СанПиН`а не предусмотрено выведение суммарного веса порций по приемам:

«15.6.Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать Приложению N 13.».

Приложение N 13
к СанПиН 2.4.1.3049-13

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 года до 3-х лет	350 - 450	450 - 550	200 - 250	400 - 500
от 3-х до 7-ми лет	400 - 550	600 - 800	250 - 350	450 - 600

Для удобства пользователей в печатной форме рассчитывается суммарный вес блюд по приемам (в образце приведено). Расчет суммарного веса блюд по приемам для контроля выведен и в экранной форме реестра как примерного меню, так и рабочих меню (см. рис.3). Оператор при составлении меню всегда видит фактическое значение этого параметра.

Рис. 3. Реестр рабочих меню с расчетом общего веса блюд по каждому приему на одного человека.

3. НАТУРАЛЬНЫЕ НОРМЫ ПИТАНИЯ (СРЕДНЕСУТОЧНЫЙ НАБОР ПРОДУКТОВ).

СанПиН 2.4.1.3049-1

Питание должно быть организовано с учетом рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (Приложение 10).

.....

Приложение N 10
к СанПиН 2.4.1.3049-13

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СУТОЧНЫЕ НАБОРЫ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ (Г, МЛ, НА 1 РЕБЕНКА/СУТКИ)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей	
	в г, мл, брутто	в г, мл, нетто

	1 - 3 года	3 - 7 лет	1 - 3 года	3 - 7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное/на кости)	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат. потр./цыплята-бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат. потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	34	39	32	37
Колбасные изделия	-	7	-	6,9
Яйцо куриное столовое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50	-	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2	1,0	1,2
Сахар	37	47	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Мука картофельная (крахмал)	2	3	2	3
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6
.....

Примечание:

1 - при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания +/- 5%;

2 - при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

.....

При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептур, расчетных или лабораторных данных).

Комментарий:

– изменились натуральные нормы по некоторым продуктам в среднесуточном наборе. Из норм младших детей убрали колбасные изделия, в обеих группах уменьшилась норма масла и хлеба пшеничного.

– Обратите внимание!

– в п.2 примечаний указано (как и в прошлой редакции СанПиН`а): «При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце **нетто**». Т.е. основными

данными в таблице натуральных норм являются данные по нетто;

– в последнем абзаце примечаний: «При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом...», указано на необходимость учитывать готовые продукты по ингредиентам. Например, сгущенное молоко должно учитываться в двух группах продуктов - «Сахар» и «Молоко» в соответствии с их содержанием в готовом продукте.

Реализация в программе.

В программе справочник среднесуточного набора открыт для редактирования пользователю и новые нормы могут и должны быть введены пользователем самостоятельно. На рис.4 приведен образец отчета выполнения норм среднесуточного набора продуктов за месяц.

МБДОУ д/с №105		ВЕДОМОСТЬ КОНТРОЛЯ ЗА РАЦИОНОМ ПИТАНИЯ.																														
		за период с 01.09.2012 по 30.09.2012 (по нетто)																														
Столовая: Столовая		Диета: Без диет																														
Категория: Дети(3-7 лет)		Сезон:																														
№ п/п	Наименование группы продуктов	Норма* продукта в грамм(нетто)	Фактически выдано продуктов по дням в качестве горячих завтраков (всего), г на одного человека / количество питающихся																												В среднем за период	+/- % от нормы
			3	4	5	6	7	10	11	12	13	14	17	18	19	20	21	24	25	26	27	28										
1	Молоко с м.д.ж.	450,00	498,6	331,8	573,1	458,4	305,3	446,1	446,5	575,0	539,6	376,6	516,2	402,0	555,1	485,7	335,1	517,7	483,7	615,8	395,3	473,4	466,5	4								
2	Творог, творожные	40,00			112,2		103,9			103,7		100,7			110,9		98,00			92,40		102,1	41,22	-3								
3	Сметана с м.д.ж. не	11,00			18,46	6,41	19,98			18,99	6,56	19,48			16,65	5,87	16,51			20,01		21,74	8,53	-22								
4	Сыр неострых сортов	6,00		7,63											9,26				15,00		10,00		2,09	-65								
5	Мясо (говядина 1 кат.	55,00		69,46	72,19	74,07	80,42		93,44	76,70	73,00	88,43		76,58	71,83	72,25	75,27		74,82	67,26	71,04	72,46	60,46	10								
6	Птица (куры 1 кат.	24,00	72,73					72,93					67,42						75,23				14,42	-40								
7	Рыба (филе), в т.ч.	37,00	80,39		75,00					76,56				65,86		82,70			70,00		75,09		26,28	-29								
8	Колбасные изделия	6,90																							-100							
9	Яйцо куриное	24,00		16,80	46,34	16,09	19,14		25,96	43,01	21,87	1,86		20,88	45,06	28,36	1,51	40,00	11,52	43,70	15,65	19,89	-17									
10	Картофель	140,00	114,4	148,3	39,75	169,7	40,97	186,0	41,44	37,99	37,85	39,00	191,8	171,3	38,53	37,54	153,4	150,9	38,53	38,55	39,73	38,51	87,73	-37								
11	Овощи, зелень	260,00	115,9	123,4	165,8	231,0	87,30	200,9	230,7	134,7	69,55	111,0	111,0	152,4	139,3	149,6	118,3	58,55	234,4	145,1	150,3	69,36	139,9	-46								
12	Фрукты (плоды) свежие	100,00	11,76		108,9	100,0	14,04		15,38	97,40	97,40			16,90	93,96	83,34			15,67	96,36	97,83	42,45	-58									
13	Фрукты (плоды) сухие	11,00		14,30	15,29		26,98		16,24	4,83	10,38	25,22	14,15	9,59			20,06	10,14	20,28		15,69	15,03	10,91	-1								
14	Соки фруктовые	100,00		150,0			144,5						142,8										21,87	-78								
15	Хлеб ржаной	50,00	39,24	46,43	47,91	46,70	50,00	44,86	48,07	47,38	48,71	48,70	43,07	40,58	41,14	39,78	41,20	41,10	41,14	37,68	39,63	40,13	43,67	-13								
16	Хлеб пшеничный или	80,00	96,16	88,46	86,25	78,18	91,26	85,61	88,84	90,12	90,38	102,5	90,64	91,57	83,34	85,35	90,90	85,96	95,06	71,43	83,00	80,91	87,80	10								
17	Крупы (злаки), бобовые	43,00	54,99	28,21	79,63	24,13	40,02	67,36	43,77	65,84	56,01	30,00	55,52	71,46	45,27	22,48	51,59	35,40	36,53	52,81	20,37	72,01	47,67	11								
18	Макаронные изделия	12,00	7,23	42,14				47,81		20,00	44,82		9,73	44,06		20,00					51,01		14,34	20								
19	Мука пшеничная	29,00		2,89	45,54	42,00	7,65		39,68	36,01	49,90	40,01		40,00	38,84	7,18	37,82		64,64	36,12	41,74	26,50	-9									
20	Мука картофельная	3,00	7,83				7,29		7,70						8,82					6,26			1,89	-37								
21	Масло коровье	21,00	27,17	25,86	28,04	26,52	29,22	26,92	28,88	26,49	26,82	27,22	27,00	25,31	26,39	27,01	26,45	30,59	27,37	27,23	24,76	25,95	27,06	29								
22	Масло растительное	11,00		3,94	7,71	8,07	3,29	7,77	9,81	7,59	5,18	5,21	4,70	8,44	11,10	9,03		5,00		10,17	5,16	5,01	5,86	-47								
23	Кондитерские изделия	20,00	35,45				20,29	37,18	15,94							28,00			14,44				7,57	-62								
24	Чай, включая фиточай	0,60	0,56	0,57	0,71	0,62	0,67	0,27	0,58	0,67	0,58	0,58	0,58	0,66	0,58	0,56	0,57	0,52	0,50	0,54	0,51	0,58	-4									
25	Кофейный напиток	1,20	2,17		2,07		2,17	2,22		2,10	1,83			2,03		2,03		2,00			2,01		1,03	-14								
26	Дрожжи хлебопекарные	0,50			0,57	0,41			0,41	0,43	0,43	0,39		0,50	0,48		0,36			0,45	0,36	0,48	0,26	-47								
27	Сахар	47,00	52,25	32,61	65,32	42,44	64,39	50,46	46,75	53,80	51,08	62,60	60,51	34,32	63,33	48,31	45,41	60,06	35,27	49,51	41,94	55,21	50,78	8								
28	Соль пищевая	6,00	10,14	9,37	10,25	9,76	10,67	9,64	10,65	9,87	10,25	10,00	9,30	9,45	10,00	9,78	10,00		9,27	10,32	10,00	9,44	57									

Рис. 4. Отчет по выполнению среднесуточного набора продуктов за месяц.

Отчет может быть сформирован за произвольный интервал времени (1 неделя, 10 дней, месяц, год). Например, можно выполнить отчет за год с результатами за каждый месяц. На рис.5 представлен отчет за 4 месяца с итогами по каждому и средними за период.

ВЕДОМОСТЬ КОНТРОЛЯ ЗА РАЦИОНОМ ПИТАНИЯ.
за период с 01.01.2013 по 30.04.2013 (по нетто)

Столовая: **Столовая**
Категория: **Дети(3-7 лет)**

Диета: **Без диет**
Сезон:

№ п/п	Наименование группы продуктов	Норма* продукта в граммах (нетто)	Фактически выдано продуктов по месяцам на одного человека (г)								Всего за период	В среднем за месяц	В среднем за день	Среднее отклонение от нормы за день, %
			январь		февраль		март		апрель					
			Всего	День	Всего	День	Всего	День	Всего	День				
1	Молоко с м.д.ж.	450,00	7 543,67	443,75	9 079,32	453,97	8 798,20	439,91	9 377,22	426,24	34 798,48	8 699,60	440,96	-2,01
2	Творог, творожные	40,00	607,01	35,71	802,53	40,13	847,40	42,37	814,58	37,03	3 071,52	767,88	38,81	-2,98
3	Сметана с м.д.ж. не	11,00	154,86	9,11	218,76	10,94	244,13	12,21	229,09	10,41	846,84	211,71	10,67	-3,03
4	Сыр неострых сортов	6,00	54,76	3,22	57,25	2,86	61,81	3,09	60,15	2,73	233,97	58,49	2,98	-50,38
5	Мясо (говядина 1 кат.	55,00	1 031,32	60,67	1 196,45	59,82	1 318,49	65,92	1 241,41	56,43	4 787,66	1 196,92	60,71	10,38
6	Птица (куры 1 кат.	24,00	264,66	15,57	342,39	17,12	238,17	11,91	415,20	18,87	1 260,42	315,11	15,87	-33,89
7	Рыба (филе), в т.ч.	37,00	508,93	29,94	651,99	32,60	654,31	32,72	701,09	31,87	2 516,31	629,08	31,78	-14,11
8	Колбасные изделия	6,90												-100,00
9	Яйцо куриное	24,00	424,09	24,95	514,17	25,71	520,93	26,05	499,43	22,70	1 958,62	489,65	24,85	3,54
10	Картофель	140,00	1 754,79	103,22	2 102,01	105,10	2 270,69	113,53	2 354,84	107,04	8 482,33	2 120,58	107,22	-23,41
11	Овощи, зелень	260,00	2 726,80	160,40	3 157,26	157,86	3 853,03	192,65	4 026,38	183,02	13 763,43	3 440,87	173,48	-33,28
12	Фрукты (плоды) свежие	100,00	597,37	35,14	958,88	47,94	1 093,98	54,70	957,04	43,50	3 607,27	901,82	45,32	-54,68
13	Фрукты (плоды) сухие	11,00	172,49	10,15	201,32	10,07	237,28	11,86	214,60	9,75	825,68	206,42	10,46	-4,93
14	Соки фруктовые	100,00	508,37	29,90	708,71	35,44	941,66	47,08	1 567,33	71,24	3 726,07	931,52	45,92	-54,08
15	Хлеб ржаной	50,00	746,85	43,93	962,26	48,11	1 016,89	50,84	1 032,50	46,93	3 758,50	939,62	47,46	-5,09
16	Хлеб пшеничный или	80,00	1 586,19	93,31	2 002,32	100,12	2 007,87	100,39	2 158,87	98,13	7 755,24	1 938,81	97,99	22,48
17	Крупы (злаки), бобовые	43,00	872,67	51,33	922,26	46,11	1 093,67	51,88	1 026,66	46,67	3 859,27	964,82	49,00	13,95
18	Макаронные изделия	12,00	227,12	13,36	247,16	12,36	259,94	13,00	290,57	13,21	1 024,79	256,20	12,98	8,17
19	Мука пшеничная	29,00	359,19	21,13	493,77	24,69	510,94	25,55	568,83	25,86	1 932,71	483,18	24,30	-16,19
20	Мука картофельная	3,00	24,67	1,45	25,74	1,29	25,85	1,29	24,55	1,12	100,81	25,20	1,29	-57,11
21	Масло коровье	21,00	451,30	26,55	546,28	27,31	534,28	26,71	581,41	26,43	2 113,28	528,32	26,75	27,38
22	Масло растительное	11,00	112,15	6,60	130,28	6,51	162,22	8,11	185,50	8,43	590,14	147,53	7,41	-32,61
23	Кондитерские изделия	20,00	168,87	9,93	153,85	7,69	167,74	8,39	283,30	12,88	773,76	193,44	9,72	-51,39
24	Чай, включая фиточай	0,60	9,07	0,53	11,30	0,56	11,22	0,56	11,97	0,54	43,56	10,89	0,55	-8,19
25	Кофейный напиток	1,20	19,55	1,15	20,02	1,00	23,50	1,18	27,53	1,25	90,59	22,65	1,14	-4,65
26	Дрожжи хлебопекарные	0,50	3,40	0,20	5,06	0,25	4,73	0,24	5,63	0,26	18,82	4,71	0,24	-52,73
27	Сахар	47,00	891,75	52,46	995,02	49,75	1 031,60	51,58	1 135,18	51,60	4 053,54	1 013,39	51,35	9,25
28	Соль пищевая	6,00	107,97	6,35	121,32	6,07	145,87	7,29	131,39	5,97	506,56	126,64	6,42	7,01

Подпись ответственного лица _____

Рис. 5. Отчет по выполнению среднесуточного набора продуктов по месяцам.

Дополнительно предоставлена возможность детализировать отчет и вывести список продуктов, который обеспечил выполнение нормы по группе. На рис.6 представлен отчет с расшифровкой по продуктам. На нем видно, что, допустим, по группе «Молоко...» сырьевого набора выполнение нормы было сделано за счет собственно молока, а также «Снежок» и один день давалась ряженка. Молоко давалось ежедневно, а кисломолочные продукты через день или два.

БЭСТ-5 /3.4 SP 31.9/ - [Предварительный просмотр - DDD_Ведомость контроля за рационом питания]

Файл Правка Вид Сервис Окно Справка

100% Повторить

МБДОУ д/с №105

ВЕДОМОСТЬ КОНТРОЛЯ ЗА РАЦИОНОМ ПИТАНИЯ.
за период с 01.01.2013 по 31.01.2013 (по нетто)

Столовая: **Столовая**
Категория: **Дети(3-7 лет)**

Диета: **Без диет**
Сезон:

№ п/п	Наименование группы продуктов	Норма* продукта в граммах (нетто)	Фактически выдано продуктов по дням на одного человека (г)																												В среднем за период	+/- от нормы	+/- от нормы в гр
			9	10	11	14	15	16	17	18	21	22	23	24	25	28	29	30	31														
1	Молоко с м.д.ж. Молоко Кефир Ряженка Йогурт Молоко сухое Ацидофилин "Снежок" Варенец Молоко гущенное	450,0	351,2	354,1	375,8	549,3	351,8	535,7	496,5	396,6	453,0	335,2	353,5	486,0	426,1	509,2	454,4	464,7	500,4	443,7	-1	-6,3											
2	Творог, творожные Творог Сырок творожный Творог обезжиренный	40,0			83,8			91,4		104,4			125,6		95,8		106,0			35,7	-11	-4,3											
3	Сметана с м.д.ж. не Сметана	11,0			18,1			21,2	4,9	27,4			22,1	5,3	22,9		26,8	6,2		9,1	-17	-1,9											
4	Сыр неострых сортов Сыр швейцарский Сыр	6,0		11,9					15,3				12,6				15,0			3,2	-46	-2,8											

Стр. 1/5

главное меню Питание.Калькуляция Предварительный прос

COMP-DDD admin МБДОУ д/с №105 (D:\BEST21\ds105)

Рис. 6. Детальный отчет по выполнению среднесуточного набора продуктов.

Справочник среднесуточного набора продуктов позволяет учесть и «сложные» продукты, состав которых должен быть учтен в нескольких группах. На рис. 7 представлена экранная форма.

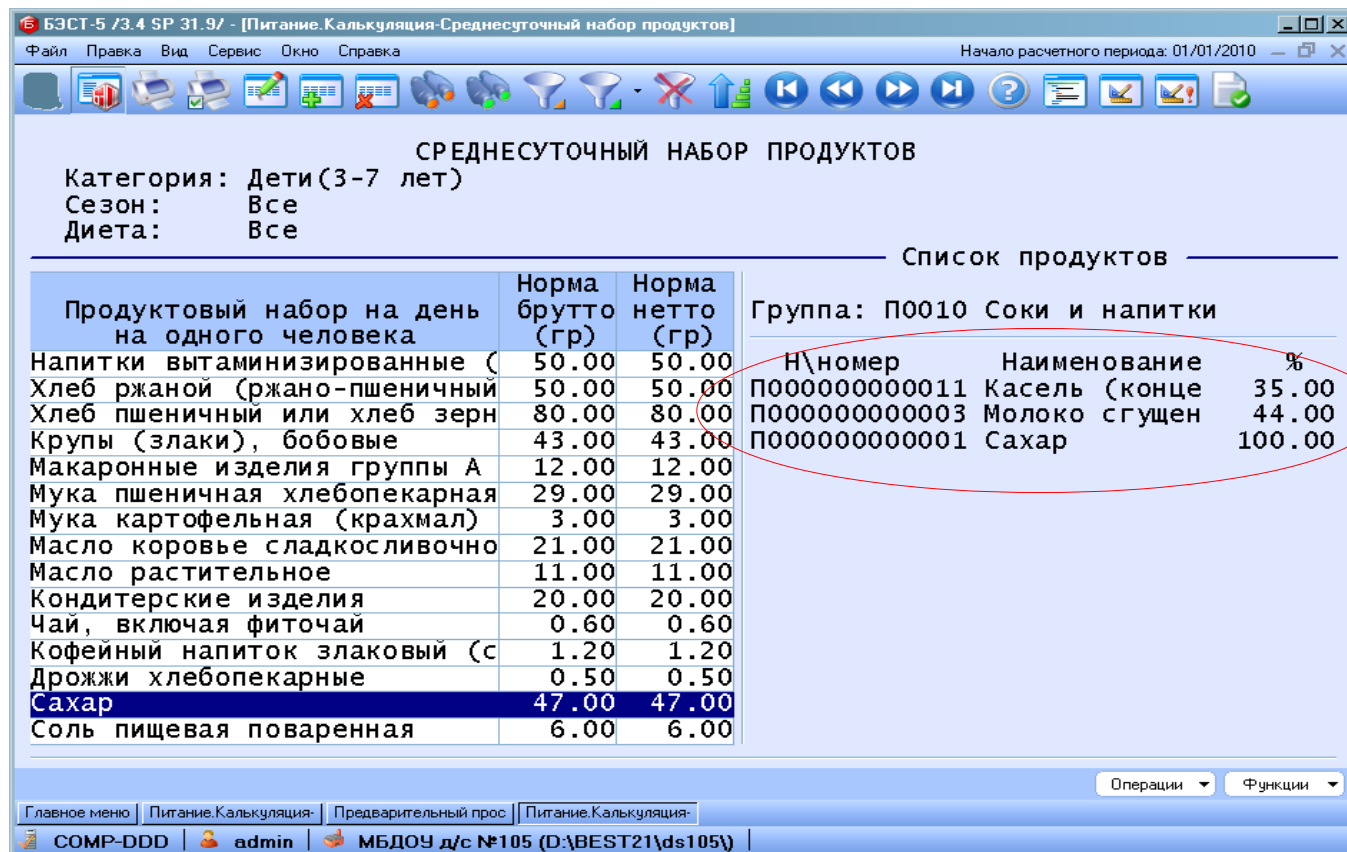


Рис.7. Справочник среднесуточного набора продуктов, учет «сложных» продуктов.

справочника, где для группы «Сахар» выполнена настройка на учет трех продуктов: собственно сахара, а так же киселя (концентрат) и сгущенного молока. При этом для киселя и сгущенного молока указан процент от общего веса, который будет учтен как «Сахар».

3. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ РАЦИОНА ПИТАНИЯ.

СанПин 2.4.1.3049-1

15.1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в таблице 3.

Таблица 3

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп

	0 - 3 мес.	4 - 6 мес.	7 - 12 мес.	1 - 2 г.	2 - 3 г.	3 - 7 лет
Энергия (ккал)	115 <*>	115 <*>	110 <*>	1200	1400	1800
Белок, г	-	-	-	36	42	54
<*> в т.ч. животный (%)				70	65	60
<***> г/кг массы тела	2,2	2,6	2,9	-	-	-
Жиры, г	6,5 <*>	6 <*>	5,5 <*>	40	47	60
Углеводы, г	13 <*>	13 <*>	13 <*>	174	203	261

.....

15.3. Питание должно быть организовано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп(Приложение 10).

Приложение N 10
к СанПин 2.4.1.3049-13

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СУТОЧНЫЕ НАБОРЫ
ПРОДУКТОВ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ (Г, МЛ, НА 1 РЕБЕНКА/СУТКИ)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	1 - 3 года	3 - 7 лет	1 - 3 года	3 - 7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	390	450	390	450
.....
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6
Хим. состав (без учета т/о)				
Белок, г			59	73
Жир, г			56	69
Углеводы, г			215	275
Энергетическая ценность, ккал			1560	1963

Примечание:

.....

8 - допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +/- 10%;

Комментарий:

– параметры пищевой ценности приведены в двух таблицах. Первая (Таблица 3) — физиологические нормы питания. Т.е. параметры соответствуют непосредственно полученному питанию ребенка. При этом параметры заданы как минимальные («...не менее...»), потому необходимо обеспечить питание выше указанных цифр.

Внимание! Младшие дети в этой таблице разделены на две группы (до 2-х лет и до 3-х лет). Младшую группу обычно ведут одной группой и одной группой младшие дети определены во второй таблице (от 1-го до 3-х).

– Во второй таблице (Приложение 10) пищевая ценность питания приведена по продуктам «без учета ТО», т.е. по сырым продуктам. Нормы несколько выше по сравнению с нормами в таблице 3, т.к. учитывается потеря пищевых веществ при тепловой обработке. Отклонение от указанных норм должны быть не более 10%.

Реализация в программе.

Для учета в программе обычно настраиваются две группы питающихся: «Младшие дети (от 1 до 3)» и «Старшие дети (от 3 до 7)». В этом случае, учитывая, что по таблице 3 норма указана «не меньше» можно посоветовать для младшей группы принимать нормы по группе «2 - 3 г» таблицы 3.

Т.к. образцов форм контроля среднесуточного набора и пищевой ценности рациона в СанПиН`е не приводится, то в программе разработаны собственные исходя из опыта работы.

Контроль физиологических норм питания (в соответствии с нормами в таблице 3) осуществляется в отчете «Ведомость выполнения норм потребления пищевых веществ» (см. рис. 8). Отчет формируется за произвольный период времени (день, 10 дней, месяц). Химический состав рациона питания может быть выведен разный — минимальный (только белки, жиры, углеводы) или расширенный (с витаминами и микроэлементами).

БЭСТ-5 /3.4 SP 31/ - [Предварительный просмотр - Ведомость выполнения норм потребления пище вы...]

Файл Правка Вид Сервис Окно Справка [27/08/2013 14:06]

88% Повторить

Ведомость выполнения норм потребления пищевых веществ

С 08.11.2012 по 25.11.2012

Категория питающихся: **Дети(3-7 лет)**
 Диета: **Без диет**
 По столовой: **Кухня 1 корпус**

Наименование	Норма (мин)	08.11	09.11	12.11	13.11	14.11	15.11	16.11	19.11	20.11	21.11	Итого за период	Среднее за период	Отклонение (%)
Белки (г)	65,00	66,89	67,89	68,53	58,82	59,66	49,62	51,12	46,86	46,18	61,42	576,98	57,70	-11,00
Жиры (г)	60,00	71,64	62,24	61,15	57,33	61,94	52,40	44,44	47,03	45,94	60,98	565,08	56,51	-6,00
Углеводы (г)	261,00	220,09	204,00	242,54	210,47	181,90	184,78	198,86	208,77	202,68	171,25	2 025,36	202,54	-22,00
Калорийность (ккал)	1 800,00	1 793,00	1 645,00	1 794,00	1 593,00	1 524,00	1 409,00	1 400,00	1 447,00	1 408,00	1 479,00	15 493,00	1 549,00	-14,00

Рис. 8. Отчет о выполнении физиологических норм питания (минимальный химсостав).

Расчет фактического химсостава и энергетической ценности продуктового набора выполняется в отчете «Ведомость анализа используемого набора» - см. рис.9.

БЭСТ-5 /3.4 SP 31/ - [Предварительный просмотр - Ведомость анализа используемого набора]

Файл Правка Вид Сервис Окно Справка [27/08/2013 14:17]

88% Повторить

ВЕДОМОСТЬ АНАЛИЗА ИСПОЛЬЗУЕМОГО НАБОРА

за период с 05.11.2012 по 25.11.2012 (по нетто)

Столовая: **Кухня 1 корпус** Диета: **Без диет**
 Категория: **Дети(3-7 лет)** Сезон:

День недели	Молоко с и.д.ж. 2,5-5,2% в т.ч. -исключительно	Творог, творожные изделия для детского питания более 9% и.д.ж.не более 15%	Сметана с и.д.ж. не более 15%	Сыр неострых сортов твердый и мягкий	Масло (говядина 1 кат.)	Птица (кура 1 кат. -потр./циплята бройлер -кат. потр.)	Яйцо куриное диетическое(г)	Картофель	Овощи, зелень	Фрукты (плоды) свежие	Фрукты (плоды) сухие	Хлеб ржаной (ржаноглиночный)	Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	Крупы (злаки), бобовые	Макаронные изделия Группы А	Мука пшеничная хлебопекарная	Масло коровье сладкосливочное	Масло растительное	Кондитерские изделия	чай, включая фиточай	Коричный напиток злаковый (субогатный), в т.ч. Дрожжи хлебопекарные	
6	338,0							166,8	100,2	13,0		32,6	69,6	42,9	44,9		23,7			0,1	1,2	
7	296,9	73,3	14,1	5,6			26,6	30,0	181,3	96,5	11,0	15,9	83,2	30,0	25,6	27,3	18,4	6,6			0,3	0,4
8	447,8				96,0		42,9	190,7	179,3		14,9	50,0	124,2	20,5		35,3	28,3	16,4			0,3	1,2
9	493,6	52,4	6,2	6,1	107,0		16,6	66,6	201,2	171,4		34,1	83,2	36,5		13,6	24,3	3,4	20,0		0,3	
12	448,4				29,8	77,0	62,4	162,4	275,7		21,0	40,0	110,0	40,8	6,0	35,8	21,2	7,0			0,3	1,2
13	547,6		5,8		70,9			122,1	168,7		14,7	41,1	103,4	29,6		39,1	32,9	1,3			0,3	0,5
14	400,0	48,3	13,1	6,0	86,7		26,3	203,2	108,9	75,3	11,1	39,5	97,0		33,5	9,6	17,2	14,0			0,3	1,2
15	493,2				48,3		41,0	125,2	83,8	112,1	15,0	38,8	105,8	3,1	14,0	34,8	25,0	4,5			0,3	0,5
16	322,0		5,0	8,0	88,9		3,8	40,0	404,1		16,1	40,2	110,3	46,1		10,0	19,1	3,2	20,0		0,3	1,2
19	202,8					70,0	14,9	39,1	271,7		14,8	41,7	110,0	37,9	44,8	28,9	25,1	5,6			0,3	0,4
20	502,1		5,8		51,1			280,8	143,5		10,8	36,9	96,8	29,0		34,9	27,5	1,3			0,3	1,2
21	548,4	52,2	9,2	4,0	86,2		10,7	78,9	238,1		14,8	33,6	78,2	59,8	8,0		21,4	5,7			0,2	
Средне-недельное значение,	420,1	18,8	4,9	2,5	55,4	12,2	20,4	125,5	196,4	39,0	12,0	37,0	97,6	31,3	14,7	22,5	23,7	5,8	3,3	0,3	0,6	0,2
Продукт. набор, г.	450,0	40,0	11,0	6,0	55,0	24,0	24,0	140,0	260,0	100,0	11,0	50,0	100,0	43,0	12,0	29,0	26,0	11,0	20,0	0,6	1,2	0,5
Отклонение, г. со знаком + или -	-29,9	-21,2	-6,1	-3,5	0,4	-11,8	-3,6	-14,5	-63,6	-61,0	1,0	-13,0	-2,4	-11,7	2,7	-6,5	-2,3	-5,2	-16,7	-0,3	-0,6	-0,3
Белки, г.	144,1	39,3	1,7	7,7	143,1	31,6	31,1	43,0	1,1		29,3	94,1	14,7	18,4	27,8	2,0		0,2	0,7		0,4	
Жиры, г.	164,7	21,2	11,8	7,9	123,1	31,9	28,2	8,6	4,9		5,3	17,7	3,9	1,9	3,0	221,6	68,9		0,2		0,1	
Углеводы, г.	241,9	4,7	1,9		1,2	1,7	350,5	4,6			151,5	409,4	72,5	123,3	185,4	2,8		26,1	0,1			
Калории	3026,60	366,78	120,61	101,96	1680,49	418,35	385,21	1651,63	66,51	0,00	0,00	771,32	2173,17	383,69	584,36	879,27	2013,83	620,54	105,12	5,06	0,00	2,09

Подпись ответственного лица

Стр. 1/2

COMP-2 admin МБДОУ №56 (C:\Program Files\best27\BEST5_34\Server\DATA\...

Рис. 9. Отчет о выполнении среднесуточного набора продуктов с расчетом химсостава по продуктовому набору.

4. ПРЕДСТАВЛЕНИЕ МЕНЮ-РАСКЛАДКИ.

СанПин 2.4.1.3049-1

"15.9. ...Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде.

Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование."

Комментарий:

– Печатная форма меню-раскладки в документе не приводится, но обычно меню-раскладка подписывается ответственными исполнителями и утверждается руководителем. После составления меню-раскладки в программе все же рекомендуется ее распечатать и утвердить;

– Нормативная форма «Меню-требование на выдачу продуктов питания» (ф.0504202) — по всей видимости, эта форма имела в виду в документе, громоздка и не очень удобна для заказа продуктов. Т.к. в документе только рекомендовали ее использовать, то можно посоветовать обратить внимание на более удобные формы, реализованные в программе.

Реализация в программе.

Печатная форма меню-раскладки в программе представлена (см. рис.10. Две страницы меню-раскладки). В меню-раскладке данные могут быть выведены с ценами на продукты и блюда или без цен. Дополнительно для контроля рациона питания в меню-раскладке может быть выведен фактический вес блюд по приемам. По меню выполняется расчет стоимости питания за день в целом, на одного человека и среднюю численность питающихся за день (на рисунке эти данные представлены).

МЕНЮ-РАСКЛАДКА
на 21.10.2013 понедельник
Дети(3-7 лет)

Код блюда	Наименование	Кол-во порций (план)	Кол-во на порцию (гр)	Общее кол-во (кг)	Выход блюда (гр)	Цена* (РУБ)	Общая сумма (РУБ)
// - Завтрак		87				22,03	1 916,73
105Д164	*Каша манная молочная жидкая	87			200	7,92	689,32
	Крупа манная		18,000	1,566		35,00	54,81
	Масло сливочное		3,000	0,261		277,73	72,49
	Молоко		100,000	12,804		41,00	524,96
	Сахар		10,000	0,87		42,60	37,06
105Д202	*1/2 вареного яйца	87			20	2,51	218,38
	Яйцо		20,000	1,747		125,00	218,38
105Д411	*Бутерброд с маслом	87			10/40	4,15	361,30
	Масло сливочное		10,000	0,87		277,73	241,62
	Хлеб пшеничный		40,000	3,469		34,50	119,68
105Д347	*Какао с молоком	87			200	7,45	647,73
	Какао-порошок		3,000	0,261		300,00	78,30
	Молоко		100,000	12,804		41,00	524,96
	Сахар		12,000	1,044		42,60	44,47
Общая масса блюд по приему на одного питающегося (г):		470					
// - Второй завтрак		87				5,56	483,61
105/12	*Сок фруктовый	87			147,1	5,56	483,61
	Сок персиковый		147,057	12,794		37,80	483,61
Общая масса блюд по приему на одного питающегося (г):		147					
// - Обед		87				31,26	2 719,23
105Д070	*Суп картофельный с макаронными изделиями	87			200	3,04	264,05
	Картофель		48,000	4,176		26,88	112,23
	Лук репчатый		9,529	0,829		30,00	24,87
	Макаронные изделия		8,000	0,696		61,50	42,80
	Масло сливочное		2,402	0,209		277,73	58,05
	Морковь		10,000	0,87		30,00	26,10
105Д294	*Курица отварная	87			14	3,37	293,29
	Курица		24,000	2,239		130,00	291,07
	Морковь		0,851	0,074		30,00	2,22
105Д259	*Жаркое по-домашнему с курицей	87			200	16,66	1 449,34
	Картофель		200,000	17,4		25,00	435,00
	Курица		70,000	6,53		130,00	848,90
	Лук репчатый		17,862	1,554		30,00	46,62
	Масло растительное		2,000	0,174		80,00	13,92
	Масло сливочное		3,000	0,261		277,73	72,49
	Томат-паста		4,000	0,348		93,13	32,41
105Д089	*Огурец соленый порционно	87			22,1	4,30	373,74
	Огурцы соленые		44,115	3,838		97,38	373,74
105/2	*Хлеб пшеничный	87			10	0,34	29,95
	Хлеб пшеничный		9,977	0,868		34,50	29,95
105/1	*Хлеб ржаной	87			49,5	1,57	136,19
	Хлеб ржаной		49,494	4,306		31,63	136,19
105Д036	*Напиток из шиповника	87			200	1,98	172,67
	Плоды шиповника сушеные		10,000	0,887		132,00	117,08
	Сахар		15,000	1,305		42,60	55,59
Общая масса блюд по приему на одного питающегося (г):		696					
// - Полдник		87				9,52	828,32
105Д386	*Булочка домашняя	87			70	4,51	392,00
	Дрожжи		0,500	0,04		1 145,45	45,82
	Масло растительное		5,000	0,435		80,00	34,80
	Масло сливочное		2,000	0,174		277,73	48,32
	Молоко		18,000	2,305		41,00	94,51

	Мука пшеничная		45,500	3,959		25,00	98,98
	Сахар		7,000	0,609		42,60	25,94
	Яйцо		4,000	0,349		125,00	43,63
Д0363	*Молоко кипяченое	87			180	5,02	436,32
	Молоко		122,322	10,642		41,00	436,32
Общая масса блюд по приему на одного питающегося (г):			250				
// - Ужин			76			6,51	494,92
105Д084	*Суп молочный с рисовой крупой	76			250	5,02	381,78
	Крупа рисовая		20,000	1,52		49,35	75,01
	Масло сливочное		3,000	0,228		277,73	63,32
	Молоко		150,000	5,385		41,00	220,79
	Сахар		7,000	0,532		42,60	22,66
105/2	*Хлеб пшеничный	76			24,9	0,86	65,38
	Хлеб пшеничный		24,934	1,895		34,50	65,38
105Д	*Чай с сахаром	76			200	0,63	47,76
	Сахар		10,000	0,76		42,60	32,38
	<i>105Д040 Чай-заварка</i>						
	Чай высшего или 1-го сорта			0,038		404,80	15,38
Общая масса блюд по приему на одного питающегося (г):			475				
// - Соль,специи за день			87			0,07	6,26
105/3	*Соль	87			6	0,07	6,26
	Соль		6,000	0,522		12,00	6,26
Общая масса блюд по приему на одного питающегося (г):			6				

*) - если общее количество продукта сложилось из нескольких партий поставки, то цена указана средняя на общее количество.

Общая стоимость питания за день: 6 449,07 рублей

На питании состоит 87 человек

Стоимость рациона питания на 1 человека составляет 74,95 рублей

Кладовщик _____ Шеф-повар _____

Мед. сестра _____ Повар _____

Рис. 10. Две страницы меню-раскладки с ценами.

Заказ продуктов в программе реализован как по меню-требованию, так и по другим нормативным документам и может выбираться пользователем самостоятельно. На рис. 11 представлено меню-требование, а на рис.12 требование-накладная (унифицированная форма М-11). Вторая форма компактна и, по нашему мнению, более удобна в работе.

Утверждено
Руководитель
учреждения

Меню-требование на выдачу продуктов питания № _____

по числу _____ Мартынова И.Е.
дальнейшая подпись

на " 6 " ноября 2012 года

" ____ " _____ 201 ____ г.

Коды контрольных точек (КТТ)	Количество допустимых ошибок	Планируемая стоимость отбора, руб.	Количество допустимых ошибок по плановой стоимости отбора, руб.	Планируемая стоимость отбора по факту, руб.	Фактическая стоимость, руб.	Персонал (количество человек)
1	2	3	4	5	6	7
Детский сад			61			
Обслуживающий персонал						8
Итого			61			8

Форма по ОКУД	КОДЫ
Дата	0504202
по ОКПО	
Учреждение	МБДОУ №56
Структурное подразделение	Кухня 1 корпус
Материально ответственное лицо	

Продукты питания	код	Единица измерения	Количество продуктов питания, подлежащих закладке																	Расход продуктов питания (количество)		
			Завтрак			Второй завтрак		Обед				Полдник			Ужин				для обслуживания персонала		на довольствующегося персонал	
			Булочки с маслом	Кофейный напиток	Каша гречневая рассыпчатая с сахаром	сок яблочный	Компот из вишни	Хлеб пшеничный порционное	Хлеб ржаной	Макаронные изделия с соусом	шиш со свежей капустой	Молоко оплеменное	Гречка из пшеничного зерна	чай с молоком (2 вариант)	Картофель тушеный в молоке	Хлеб пшеничный порционное	Хлеб ржаной	шиш со свежей капустой	на довольствующегося	на персонал		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		
Количество порций			69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	69	30	30	30	8	8		
Выход - вес порций			30/5	200		101	124	40	33	200	250	200	50	200	189	40	40	250				
Молоко	00000000000000000000	л										210/14,490			80/2,400	60/1,800						18,690
Масло сливочное	00000000000000000000	кг	5/0,34		5/0,34					6/0,40	3/0,21										3/0,02	1,44
Морковь	00000000000000000000	кг								34,928/2,41	12,464/0,86										12,5/0,10	3,27
Лук репчатый	00000000000000000000	кг								22,464/1,55	9,568/0,66										10/0,08	2,21
Капуста белокочанная свежая	00000000000000000000	кг									37,391/2,58										37,5/0,30	2,58
Картофель	00000000000000000000	кг									53,043/3,66					185,333/5,85					53,75/0,43	9,22
Вишня	00000000000000000000	кг					13,043/0,90															0,90
Чай высшего или 1-го сорта	00000000000000000000	кг													0,2/0,010							0,010
Кофейный напиток	00000000000000000000	кг		1,2/0,080																		0,080
сок	00000000000000000000	кг					101,449/7,000															7,000
Тонат-паста	00000000000000000000	кг								3/0,199	3/0,198										3/0,023	0,023
Сахар	00000000000000000000	кг		15/1,02	5/0,35		14,928/1,03									13/0,39						2,79
Макаронные изделия	00000000000000000000	кг									45/3,10											3,10
Хлеб пшеничный	00000000000000000000	кг	30/2,07								40/2,73											4,80
Крупа гречневая	00000000000000000000	кг				43/2,96																2,96

Рис. 11. Меню-требование на выдачу продуктов (форма 0504202).

Типовая межотраслевая форма № М-11
Утверждена постановлением Госкомстата России от 30.10.97г. № 71а

ТРЕБОВАНИЕ-НАКЛАДНАЯ № 000217

Организация МБДОУ д/с №105

Форма по ОКУД
по ОКПО

Коды
0315006

Дата составления	код вида операции	Отправитель		Получатель		Корреспондирующий счет		Учетная единица выпуска продукции (работ, услуг)
		структурное подразделение	вид деятельности	структурное подразделение	вид деятельности	счет, субсчет	вид деятельности	
24.10.2013		000002 Склад продуктов		Столовая				

Через кого _____

Затребовал _____

Разрешил _____

Корреспондирующий счет		Материальные ценности		Единица измерения		Количество		Цена, руб. коп.	Сумма без учета НДС, руб. коп.	Порядковый номер записи склад. картот.
счет, субсчет	код аналитического учета	наименование, сорт, размер, марка	Номенклатурный номер	код	наименование	затребовано	отпущено			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
210532		Говядина	00000000000000000000	кг			10,7	220,00	2 354,00	
210532		Сайда б/г	00000000000000000000	кг			11	130,00	1 430,00	
210532		Яйцо	00000000000000000000	кг			5,08	125,00	635,00	
210532		Молоко	00000000000000000000	кг			37,8	41,00	1 549,80	
210532		Молоко	00000000000000000000	кг			16,2	41,00	664,20	
210532		Сметана	00000000000000000000	кг			0,5	80,00	40,00	
210532		Масло растительное	00000000000000000000	кг			1,578	80,00	126,24	
210532		Масло сливочное	00000000000000000000	кг			2,571	277,73	714,04	
210532		Морковь	00000000000000000000	кг			8,287	30,00	248,61	
210532		Лук репчатый	00000000000000000000	кг			0,29	26,00	7,54	
210532		Лук репчатый	00000000000000000000	кг			2,879	26,00	74,95	
210532		Капуста белокочанная свежая	00000000000000000000	кг			5,263	20,00	105,26	

Рис. 12. Требование накладная М-11.

5. СБОРНИКИ РЕЦЕПТУР ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

СанПиН 2.4.1.3049-1

«15.5. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением N 12. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.»

Реализация в программе.

С программой поставляется преднастроенная база данных с набором рецептур по сборникам рецептур для детского питания. Вариантов поставок несколько и пользователи могут выбрать наиболее подходящий вариант:

– **Отраслевая настройка для организации питания обучающихся в образовательных учреждениях (в школах и других детских образовательных и воспитательных учреждениях).**

База данных содержит заполненный справочник продуктов, базу рецептур блюд (около 300) с пищевой ценностью, технологией приготовления и показателями качества, справочники химического состава продуктов и норм отходности при холодной обработке с учетом сезонности, среднесуточного набора продуктов для различных категорий питающихся. Для создания базы были использованы данные действующих санитарно-эпидемиологических требований, методических рекомендаций и сборника рецептур для детского питания рекомендованного НИИ Питания РАМН: "Сборник технических нормативов.-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях"/ Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.--М.: Изд. ДеЛи принт, 2011г.

– **Для школ, дошкольных и других образовательных и воспитательных учреждений (составлен по методическим материалам г. Санкт-Петербурга).**

База данных содержит заполненный справочник продуктов и базу рецептов около 500 рецептов, которая создана на основании: <Методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга>, утвержденных 15.12.2008г. Правительством Санкт-Петербурга. Основной ассортимент блюд принят по <Сборнику технологических нормативов. Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общ. питания при общеобразовательных школах.> М.: Хлебпродинформ, 2004.

– **Для организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях г.Москвы**

Настройка содержит физиологические и натуральные нормы питания для детей различных возрастных групп от 1,5 до 18 лет, справочник продуктов с данными по химическому составу продуктов и сезонной отходности на холодную обработку и около 130 технологических карт, рекомендованных для питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях г.Москвы. Для создания базы были использованы "Требования к организации единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы в 2012 году", Москва, 2011.

Приведенный список не исчерпывающий, имеются другие варианты поставок. Все рецептуры в базах данных открыты на редактирование, реестр может пользователем самостоятельно пополняться.