



О контроле стоимости питания в программном комплексе «БЭСТ-Питание»

Один из важных параметров работы при организации питания в различных учреждениях (детские сады, школы, больницы, санатории и др.) - контроль стоимости питания. При работе в программном комплексе «БЭСТ-Питание» контроль осуществляется на всех этапах работа от разработки планового меню до получения сводных отчетов за прошедший период. Рассмотрим более подробно некоторые возможности программы.

Контроль стоимости питания в программе ведется в различных режимах и с разной степенью детализации.

1. В реестре меню-раскладок рабочего меню и планового меню работает оперативная справка (Alt-S), с помощью которой можно на каждый день получить на экране справку по стоимости питания по приемам и за день в целом по каждой категории питающихся (см. рис.1).

Столовая РЕЕСТР МЕНЮ-РАСКЛАДОК

Дата	Прием	Категория	Диета	Кол	ДЗ	ВЗ	Р	Н
24/06/16	завтрак	с 7 до 10 лет		64			✓	✓
24/06/16	обед	с 7 до 10 лет		64			✓	✓
24/06/16	полдник	с 7					✓	✓
24/06/16	ужин первый	с 7					✓	✓
24/06/16	ужин второй	с 7					✓	✓
24/06/16	завтрак	11 л					✓	✓
24/06/16	обед	11 л					✓	✓
24/06/16	полдник	11 л					✓	✓

Стоимости питания на 24/06/16 (для 1 человека) с 7 до 10 лет (без диеты)

завтрак.....	48.67 руб.	
обед.....	64.68 руб.	
полдник.....	10.06 руб.	
ужин первый....	56.36 руб.	
ужин второй....	8.92 руб.	
Итого за день:	188.70 руб.	155.0
Норма на день:	200.00 руб.	200.0
		20.0
		20.0
		100.0

Стоимость питания может уточниться после пересчета себестоимости продуктов и уточнения цен в меню-раскладке.

Общий вес блюд по приему на одного питающегося 495.00

Требование:

№	Код	Наим	Вес
*	1 AA00140	Вареники ленивые	
*	3 AA00270	Какао с молоком (2-	
*	4 A000001	Хлеб пшеничный	
*	5 A000003	Хлеб ржаной	
*	6 AA00000	Апельсины свежие	

Рис. 1. Оперативная справка по стоимости питания в реестре меню-раскладок.

Аналогичная справка делается в реестре планового меню.

2. В реестре рабочих меню формируется печатная форма меню раскладки (на каждый день), в которой рассчитывается стоимость продуктового набора каждого блюда, стоимость каждого приема пищи, сумма за день, а так же считается средняя стоимость питания одного человека (см рис.2).

МЕНЮ-РАСКЛАДКА
на 26.06.2016 воскресенье
с 7 до 10 лет

Код блюда	Наименование	Норматив порций	Налог на период (р)	Общая кол-во (кг)	Выход блюда (гр)	Цена* (Руб)	Общая сумма (Руб)
2100-2120 / в - 1 / завтрак		64				51,22	3 279,19
107	*Наша мамка молочная жидкая	64			200	5,77	369,48
	Крупа манная		30,500	1,00			
	Масло сливочное		5,000	0,32		298,50	95,55
	Молоко		105,500	6,70		36,00	237,54
	Сахар		5,000	0,32		50,60	16,19
	Соль		0,500	0,01			
166	*Сыр (воздушный)	64			40	16,70	1 048,46
	Сыр		40,000	2,56		40,56	1 048,46
207	*Нафейный напиток с молоком (2-й вариант)	64			200	3,50	229,20
	Кофейный напиток		2,001	0,12		48,40	59,32
	Молоко		50,000	3,0		36,00	229,20
	Сахар		15,000	0,96		50,80	49,88
1	*Хлеб пшеничный	64			20	0,89	57,05
	Хлеб пшеничный		20,000	1,28		44,57	57,05
3	*Хлеб ржаной	64			20	1,39	89,00
	Хлеб ржаной		20,000	1,28		68,55	89,00
6/н	*Абрикосы свежие	64			200	23,20	1 405,00
	Абрикосы		200,001	14,85		100,00	1 405,00
2100-2120 / в - 1 / обед		64				52,74	3 406,80
*Второе блюдо овощное с морковью		64				4,000	1 902,00
	Лук репчатый		32,813	2,1		35,02	73,55
	Масло растительное		2,813	0,18		110,40	39,87
	Масло сливочное		59,375	3,8		378,77	1 485,34
	Хлеб пшеничный		11,250	0,72		44,57	32,03
	Молоко		10,000	0,64		36,00	231,04
	Соль		0,489	0,03			
289	*Напиток из шиповника	64			200	0,75	48,58
	Плоды шиповника сушеные		20,000	1,28			
	Сахар		15,000	0,96		50,60	48,58
1	*Хлеб пшеничный	64			20	0,89	57,05
	Хлеб пшеничный		20,000	1,28		44,57	57,05
3	*Хлеб ржаной	64			20	1,39	89,00
	Хлеб ржаной		20,000	1,28		68,55	89,00
2100-2120 / в - 1 / ужин второй		64				8,02	518,00
288	*Молоко кипяченое	64			200	8,02	518,00
	Молоко		210,558	13,5		36,00	518,00

*) - если общая стоимость продукта сложилась из нескольких групп ингредиентов, то цена указана средняя на общее количество.

Общая стоимость питания за день: 11 024,68 рублей
На питание состоит 64 человека
Стоимость одного питания на 1 человека составляет 104,75 рублей

Рис. 2. Печатная форма меню-раскладки (фрагмент - начало и окончание).

3. В плановом меню формируются несколько отчетов, в которых выводится стоимость питания. Это «Примерное меню» по формам, утвержденным СанПиНами для школьного и дошкольного питания, это печатная форма «Плановое меню», а так же в форме «Плановый расход продуктов», где считается стоимость продуктов за произвольно выбранный период (суммарно). На рис. 3 пример печатной формы «Примерное меню» (один из вариантов) и «Плановое меню».

БЭСТ-5 /3.4 SP 34.12/ - [Предварительный просмотр - Примерное меню (школьное питание)]

Файл Правка Вид Сервис Окно Справка 003 Школьное питание. Сборник рецептов (материалы) [28/04/2017 11:38]

ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД (2-х недельное)

Сезон: **Летний**
Категория: **с 7 до 10 лет**
Диета:

День 1

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Стоимость	Пищевые вещества (г)			ККАЛ	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
завтрак															
AA00140	Вареники ленивые	155	30,59	24,37	7,37	24,92	263	0,07	0,4	0,68	0,49	179,52	241,52	31,31	0,84
AA00270	Какао с молоком (2-й вариант)	200	11,61	4,85	5,04	32,73	196	0,03	0,32	0,02	0,02	131,72	122,34	17,02	0,66
A000001	Хлеб пшеничный	20	0,89	1,7	0,32	7,4	39	0,06				8,6	52,8	15,4	1
A000001	Хлеб пшеничный	20	0,89	1,7	0,32	7,4	39	0,06				8,6	52,8	15,4	1
AA00000	Апельсины свежие	100	8,90	0,9	0,2	8,1	43	0,04	60	8	0,2	34	23	13	0,3
Всего в завтрак			52,88	33,52	13,25	80,55	580	0,26	60,72	8,7	0,71	362,44	492,46	92,13	3,8
обед															
AA00246	Помидоры свежие (порционно)	100	9,35	1,1	0,2	4,6	23	0,08	35	0,06	0,7	37	68	34	1,5
AACM063	Щи из свежей капусты с картофелем	250	5,52	2,09	6,33	10,64	108	0,05	14,36	0,15	0,22	76,87	60,89	35,8	1,12
AA00218	Каша гречневая рассыпчатая с луком или яйцом	150	7,74	8,23	8,7	35,04	251	0,21	3	0,02	4,39	47,57	216,95	53,35	4,52
AAfm189	Котлеты, биточки, шницели	75/35	33,67	11,73	12,91	5,78	195	0,07	0,14		0,72	30,28	123,27	23,42	1,02
AA00280	Компот из плодов или ягод сушеных (из кураги)	200	5,41	1,3		22,66	92	0,01	0,28	0,01	0,11	51,84	33,63	25,2	7,17
D000001	Хлеб пшеничный	60	2,67	5,1	0,96	22,2	118	0,16				25,8	158,4	46,2	3
A000003	Хлеб ржаной	40	2,78	2,64	0,48	13,64	70	0,08				14	63,2	18,8	1,56

БЭСТ-5 /3.4 SP 34.12/ - [Предварительный просмотр - sp35_Mos_Плановое меню]

Файл Правка Вид Сервис Окно Справка 003 Школьное питание. Сборник рецептов (материалы) [28/04/2017 11:36]

Плановое меню двухнедельное

Столовая: **Столовая**
Сезон: **Летний**
Категория: **с 7 до 10 лет**
Диета: **Без диет**

День	Наименование блюда	Выход блюда	Стоимость
День 1	завтрак		
	A000001	Хлеб пшеничный	20 0,89
	AA00270	Какао с молоком (2-й вариант)	200 11.61
	AA00140	Вареники ленивые	155 30.59
	AA00000	Апельсины свежие	100 8.90
		Итого	475 51.99
	обед		
	D000001	Хлеб пшеничный	60 2.67
	A000003	Хлеб ржаной	40 2.78
	AA00246	Помидоры свежие (порционно)	100 9.35
	AA00280	Компот из плодов или ягод сушеных (из кураги)	200 5.41
	AACM063	Щи из свежей капусты с картофелем	250 5.52
	AAfm189	Котлеты, биточки, шницели	75/35 33.67
	AA00218	Каша гречневая рассыпчатая с луком или яйцом	150 7.74
		Итого	910 67.14
полдник			
AA00000	Сок яблочный	200 10.06	
AA00000	Слойка производственная	50 0.00	
	Итого	250 10.06	
ужин первый			
A000001	Хлеб пшеничный	20 0.89	
A000003	Хлеб ржаной	20 1.39	
AA00299	Чай с сахаром	200 1.01	

Рис. 3. Печатные формы планового меню.

4. Оценка стоимости питания за период выполняется с помощью различных отчетов. С программе разработаны следующие отчеты, в которых в той или иной форме присутствуют стоимостные оценки питания:

- Калькуляционный лист;
- Расчет средней стоимости питания;
- Расход продуктов за период
- Фактический расход продуктов на одного ребенка.

На рис 4. приведены печатные формы «Калькуляционный лист» и «Расчет средней стоимости

ПИТАНИЯ»

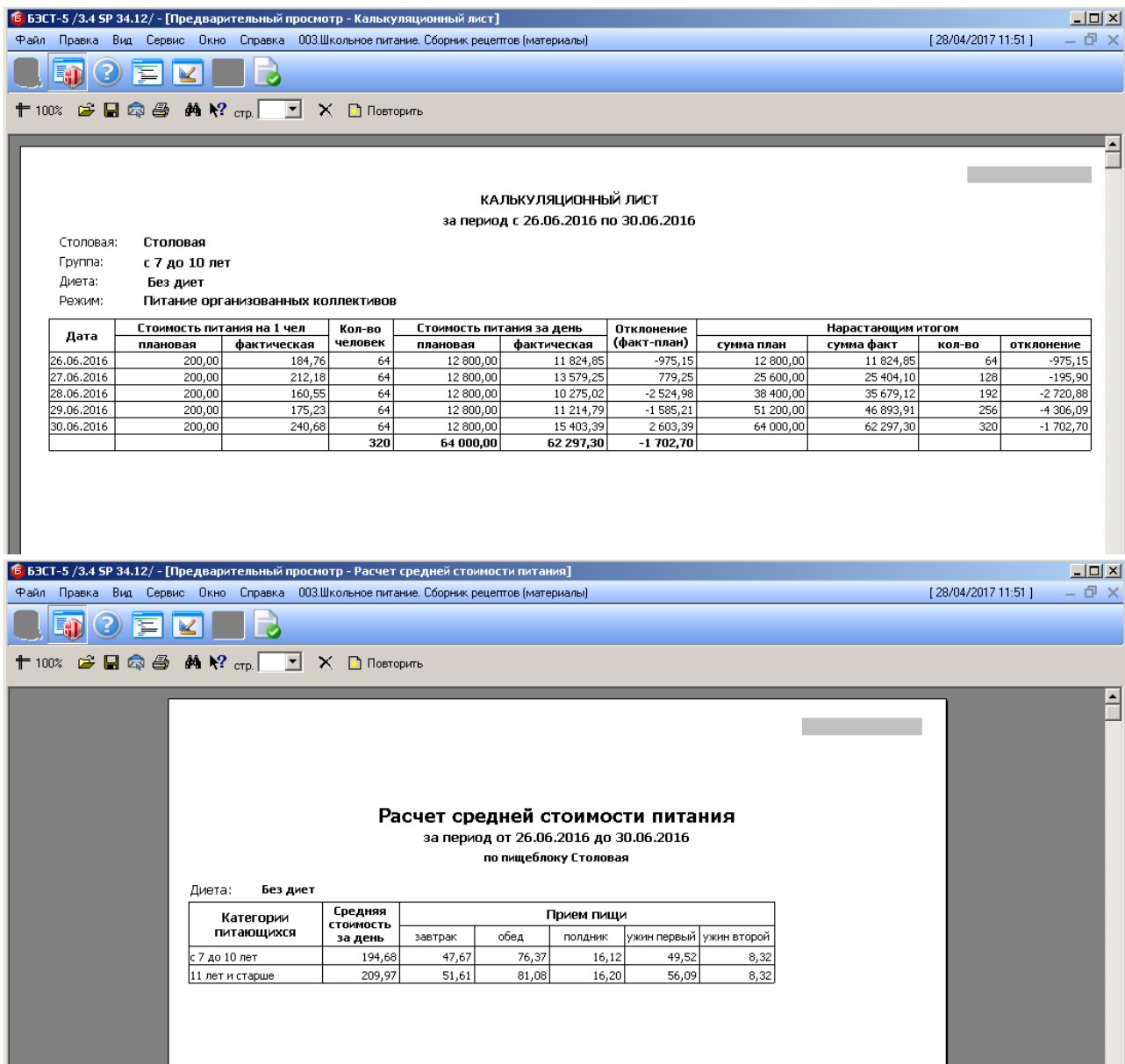


Рис. 4. Отчеты по стоимости питания.

Выводы.

Использование программного комплекса «БЭСТ-Питание» предоставляет большие возможности для оценки и контроля стоимости питания начиная с этапа разработки планового (примерного) меню. Данные могут быть представлены как в детальном виде (по каждому блюду, приему пищи, за каждый день), так и в сводном за период.