

” ”

”

”

”

”

ВЕРСИЯ 7.5

© 2014

,

,

()« ».

,
«

».

« » « »

“ ’ 2.4.1.3049-13 ”

-

.

,

,

.

« »

.

,

,

.

,

,

.

1		8
1.1.	" " 7.5.....	8
1.2.	9
1.3.	10
1.4.	11
1.5.	« ».....	12
2		15
2.1.	?	15
2.2.	,	15
3		17
3.1.	17
3.2.	17
3.3.	19
3.4.	22
3.5.	23
4	" "	25
4.1.	" "	25
4.2.	" ":	26
4.2.1.	« ».....	26
4.2.2.	28
5		30
5.1.	30
5.2.	33
5.3.	36
6		37
6.1.	-	37
6.1.1.	c -	37
6.1.2.	,	39
6.1.3.	-	40
6.1.4.	-	49

6.2.	52
6.2.1.	,	53
6.3.	55
6.3.1.	55
7		57
7.1.	«	57
	»	57
7.1.1.	«	57
	»	57
7.2.	58
8		60
8.1.	«	60
	»	60
8.1.1.	60
8.1.2.	«	60
	»	60
8.2.	63
8.2.1.	«	63
	»	63
8.2.2.	,	65
8.2.3.	(F4).....	67
8.2.4.	(F8).....	67
8.3.	67
8.3.1.	,	68
8.3.2.	68
8.3.3.	71
8.3.4.	(F5).....	72
8.3.5.	(F8).....	72
9		73
9.1.	«	73
	»	73
9.1.1.	73
9.1.2.	74
9.1.3.	77
9.1.4.	78
9.1.5.	79
9.1.6.	79
9.1.7.	80

9.1.8.	81
10		83
10.1.	« ».....	83
10.2.	84
10.2.1.	« ».....	84
10.2.2.	,	85
10.3.	89
10.3.1.	« ».....	89
10.3.2.	,	90
10.3.3.	,	90
10.4.	93
10.4.1.	« ».....	93
10.4.2.	,	94
10.4.3.	94
10.5.	95
10.5.1.	« ».....	96
10.5.2.	,	97
10.5.3.	, ,	97
10.6.	107
10.6.1.	« ».....	108
10.6.2.	,	109
10.6.3.	,	109
10.6.4.	112
10.7.	118
10.7.1.	118
10.8.	120
10.8.1.	« ».....	120
10.8.2.	« ».....	121
10.8.3.	F7.....	121
10.8.4.	F8.....	122
10.9.	123
10.9.1.	« ».....	123
10.9.2.	« ».....	123
10.9.3.	F7.....	124
10.9.4.	F8.....	125

10.10.	125
10.10.1.	« »	125
11		127
11.1.	""	127
11.1.1.	« »	127
11.1.2.	« »	130
11.1.3.	« »	132
11.1.4.	« »	134
11.1.5.	« »	136
11.1.6.	« »	143
11.1.7.	« »	144
11.1.8.	« »	146
11.1.9.	« »	149
11.1.10.	« »	151
11.1.11.	« »	153
11.1.12.	« »	155
11.1.13.	« »	157
12	,	159
12.1.	159
12.2.	160
12.2.1.	().....	161
12.2.2.	- ().....	163
12.2.3.	().....	163
12.2.4.	().....	165
12.2.5.	().....	165
12.2.6.	().....	167
12.2.7.	().....	168
12.3.	168
12.3.1.	169
13		171
13.1.	171
14		172
15	« »	174

16	«	•	175
	»		
17			177
18			178

"

" 7.5

:

-

,

-

;

-

.

.

,

.

.

1.2.

«

».

.

«

»

,

.

:

•

;

•

(, 14-) ;

•

;

•

—

;

•

;

•

;

•

;

•

-

;

•

;

•

;

•

;

•

-

,

,

,

.

«

»

(« »).

Windows « 2000, XP, 2003, Vista, 7, 8 »

.DBF, .TXT, .HTM.

Microsoft Excel

1.3.

- 1.
- 2.
- 3.

• 4. « ».

• 5. .

• 6. « » (-).

• 7. « » « » ().

• 8. « » « » ().

• 9. .

• 10. .

• 11. , .

• 12. .

• 13. .

- « » . « » .
F1 .

1.4.

:

.

-



,

#

.

.

-> -

,

.

... -

,

,

-

.

1.5.

«

»

.

,

.

.

,

.

,

,

.

,

.

,

,

,

.

,

,

.

,

.

.

.

.

-
- «F8 »
 - «F4 »
 - «PGDN»
 - «PGUP»

- 06.09.2013
«06092013».

- (, Enter),

Enter.



2.

2.1.

?

- , , : «
?»,
,
.
:
• Pentium 4, - 2,5 .
• 1024 (512).
• : 10.0 .
• (101).
• : - 14 ", 1024-768.
• « ».
• , A4.
.
:
• Microsoft Windows 2000/2003/XP/Vista/7/8.
• FAM/NFM ()
• Excel

2.2.

,

. « »
()
,
.
.

. ,
« ».
? , ,
· , ·

3.

3.1.

WINDOWS.



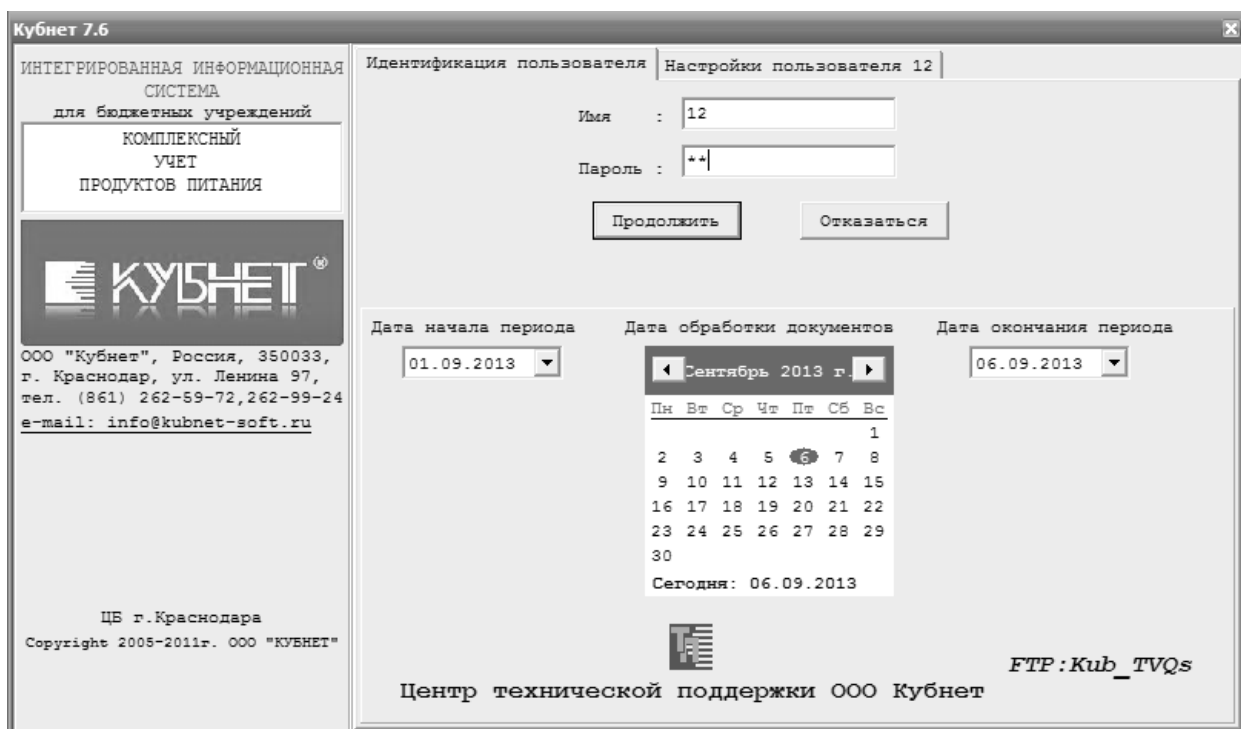
bat-

» ().
BAT,

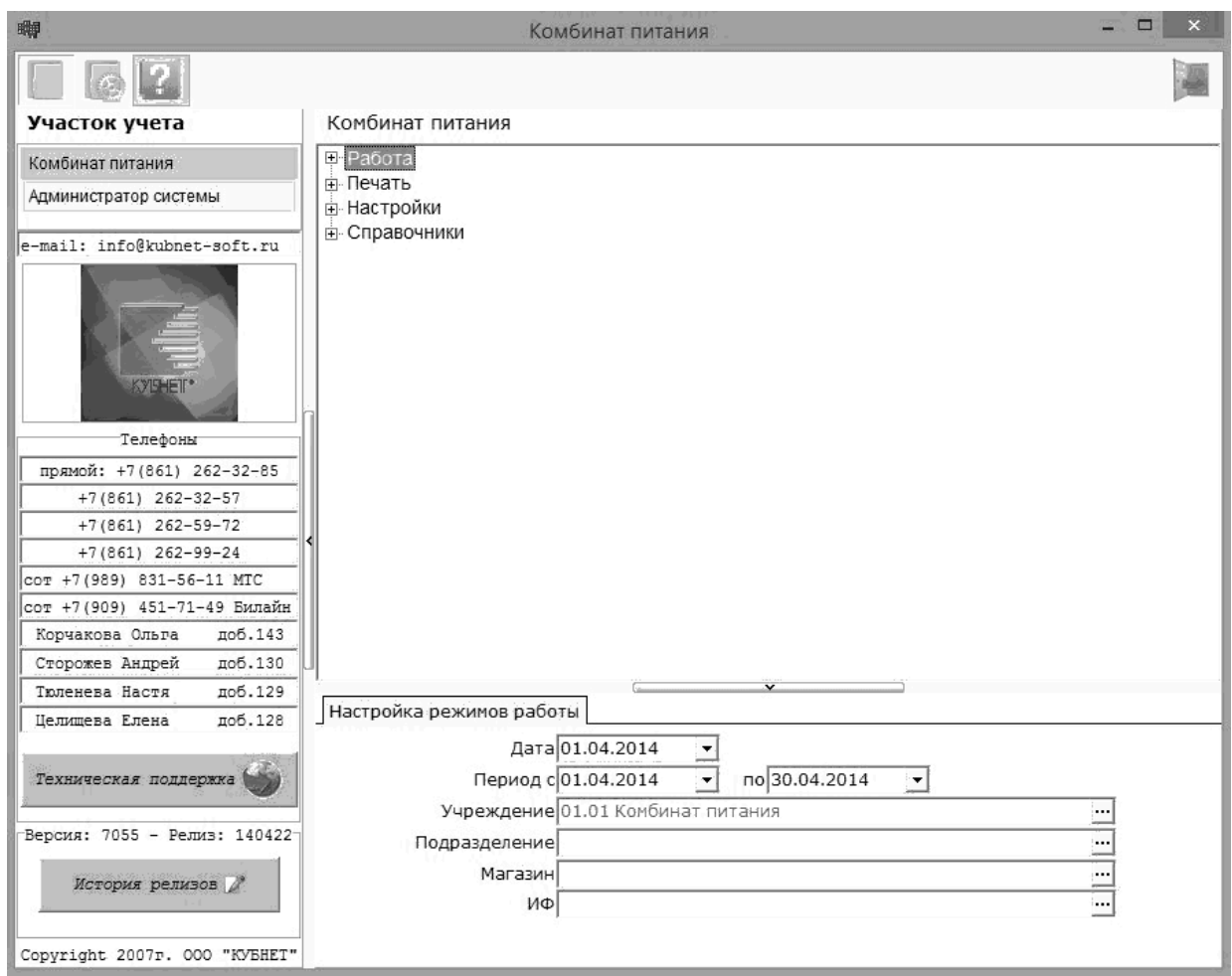
«
KUBNET,
wpit.bat

»

«



3.2.



3.3.

«

»,

:

Настройка режимов работы			
Дата	01.04.2014		
Период с	01.04.2014	по	30.04.2014
Учреждение	01.01 Комбинат питания		
Подразделение			
Магазин			
ИФ			

(, « , »)

:

•

•

«

»

:

:

•

;

•

();

•

;

•

;

•

;

•

();

•

• « » (« ») -
 (. .),
 , . -

Enter.
 « » Enter,
 ;

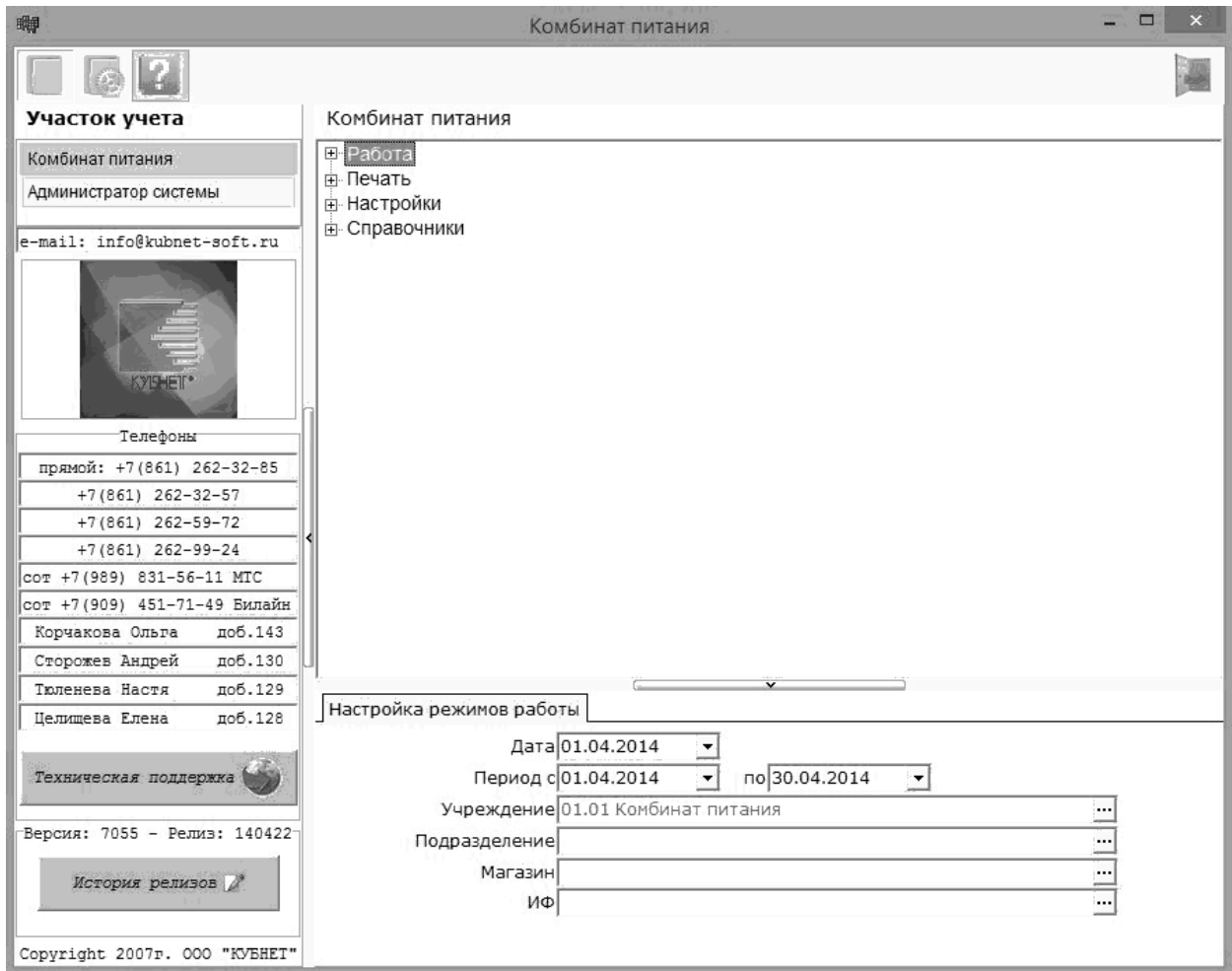
• « » (« ») -
 « , ,
 , . - Enter
 « » c
 Enter .

, ;

• « » (« ») -
 , ,
 . - Enter.
 « »

Enter,

3.4.



Enter.

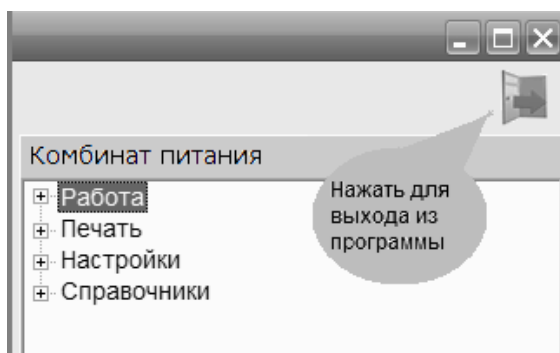
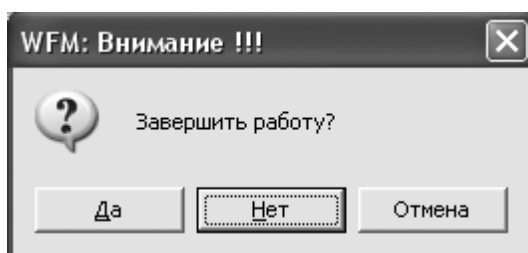
Esc 

«

»,

3.5.

Esc 



●

,

,

.

●

.

« »

.

,

.

,

.

4.

"

"

4.1.

"

"

«

»

,

-

.

:

1.

,

:

•

:

-

«

»

-

«

»

-

«

»

-

«

»

-

«

»

-

«

»

-

«

»

-

«

»

-

«

»

-

«

»

-

«

»

•

-

-

(

,7-

)

-

-

-

-

-

2.

:

•

•

3.

:

•) (,

•

•

4.

•

•

5.

•

•

•

•

•

•

•

•

4.2.

"

":

4.2.1.

«

»

N		
1	.	3.1,3.5
2	« , , ».	3.3, 3.4
3	, « », a « »	9,10,11
4	.	9.7
5	-	6.1

•	« » – « » - « ».	
6 •	« » -> « » » - « » »	7
7 •	« ».	6-8,11
8 •	« »	9.2,9.3,10
9 •	« » « ».	11
10. 1	« » -> « » .	7
11. 1	« » -> « » .	8
12. 1	. ,	12

❖ : () , () , () , .

4.2.2.

·
·
,
,
·
·
,
·
,
:
1. « », « », « ».
2. -
·
:
-- « ».
, « »?
,
,
·
1.1.
,
·
,
· · -
,
(,
,
)
,
·
,
- , « »
».
,
,

-- « ».

— , — (

, ,

).

,

· , ,

· · ,

.

« » -> « » -> « -

».

-- « ».

().

« » -> « » -> « -

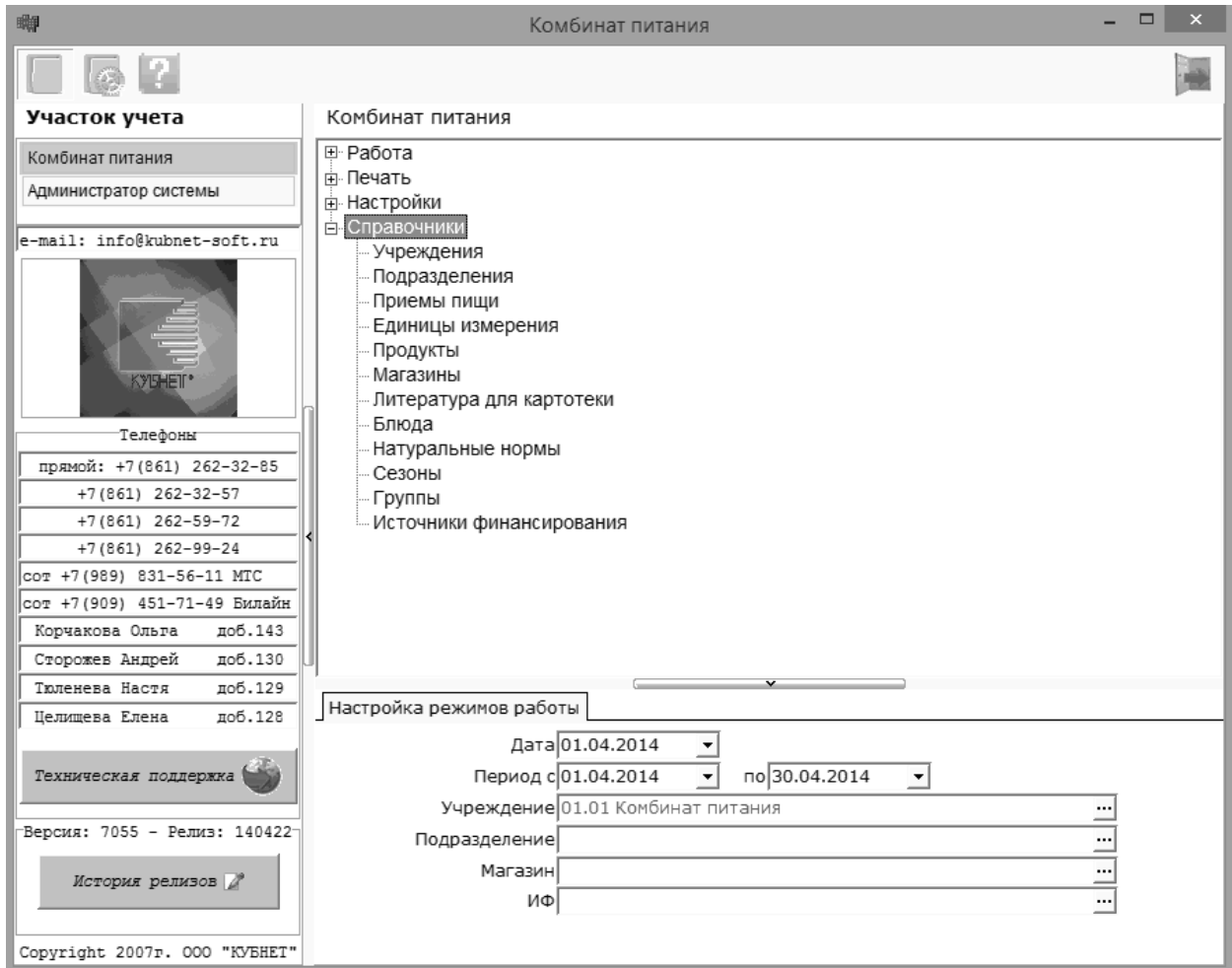
».

-- « » « ».

5.

5.1.

.. ,
(« »), (« »)
.. ,
.

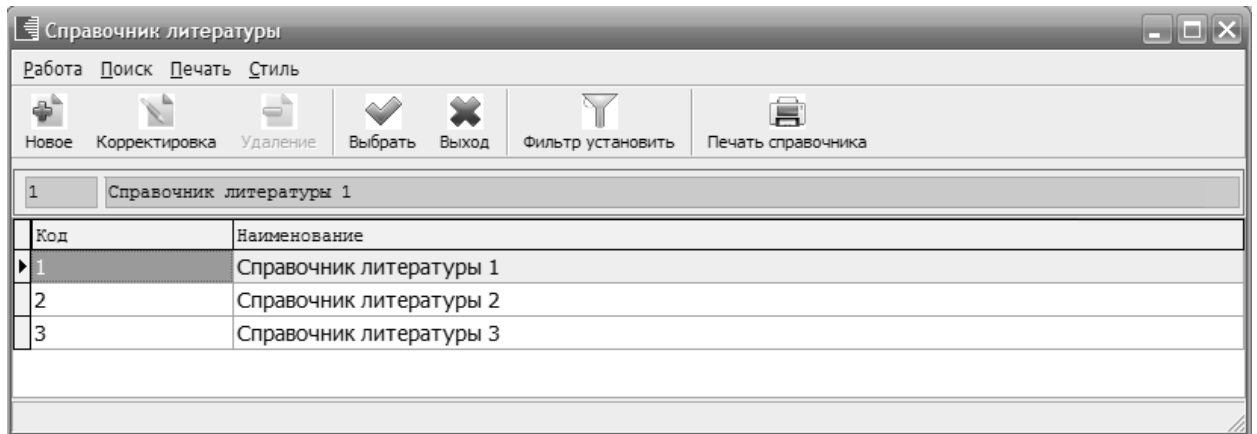


Enter.

Esc



-
-



« » : « » ()

- (Ctrl+ENTER): ,

- (F4): ;



- (F7): , ;

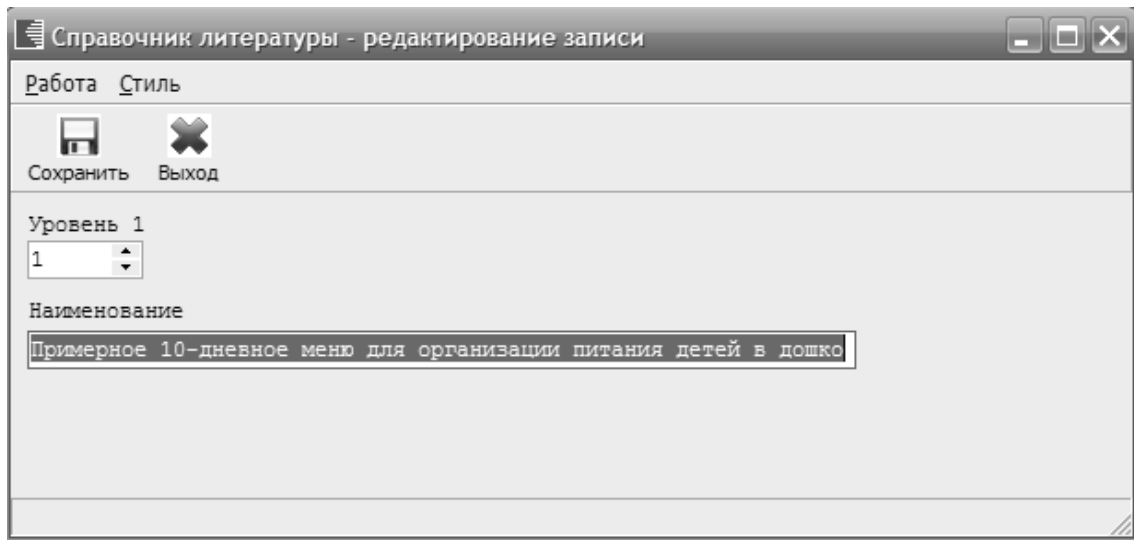
- (F8): ,

- (Esc): .

- (F3): .

1. 2 :
- 2.

(«  (F2)  (Esc) »).



❖ « » — **Enter** .

() — **Enter**

« » .
, , .. ()

« », .

!!!

5.2.

•

1. « - »
« » . Enter
« ».


« » « - »
Enter,

2. , ,
«Enter».

• « »
« », « ».
3. « » .

❖

•

1. F3 
Enter.

2. « - » (, , , ,).
Home

End

•

•

«

»,

«

»

F7 

F2



,

,

.

Enter.

•

()

•

«

»,

«

»

F4 

F2 

•

•

,

Enter.

•

•

«

-

»

).

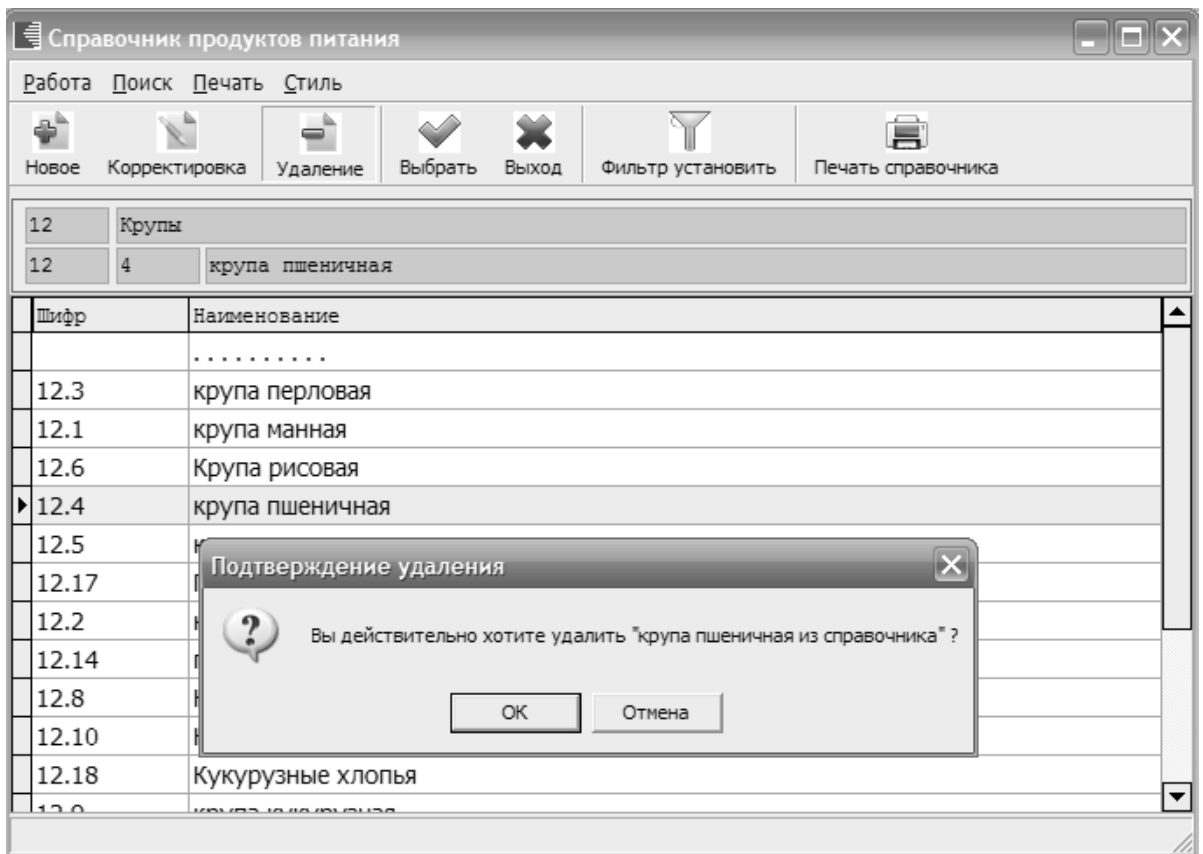
(

,

«

»

F8 



OK

!!!

Esc 

« » « »

« »

5.3.

» (« . »)

:

-

«

»:

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

«

»

«

»

«

»

«

»

«

»

«

»

«

»

«

»

«

»

«

»

«

»

«

»

«

»

.

,

,

«

.

».

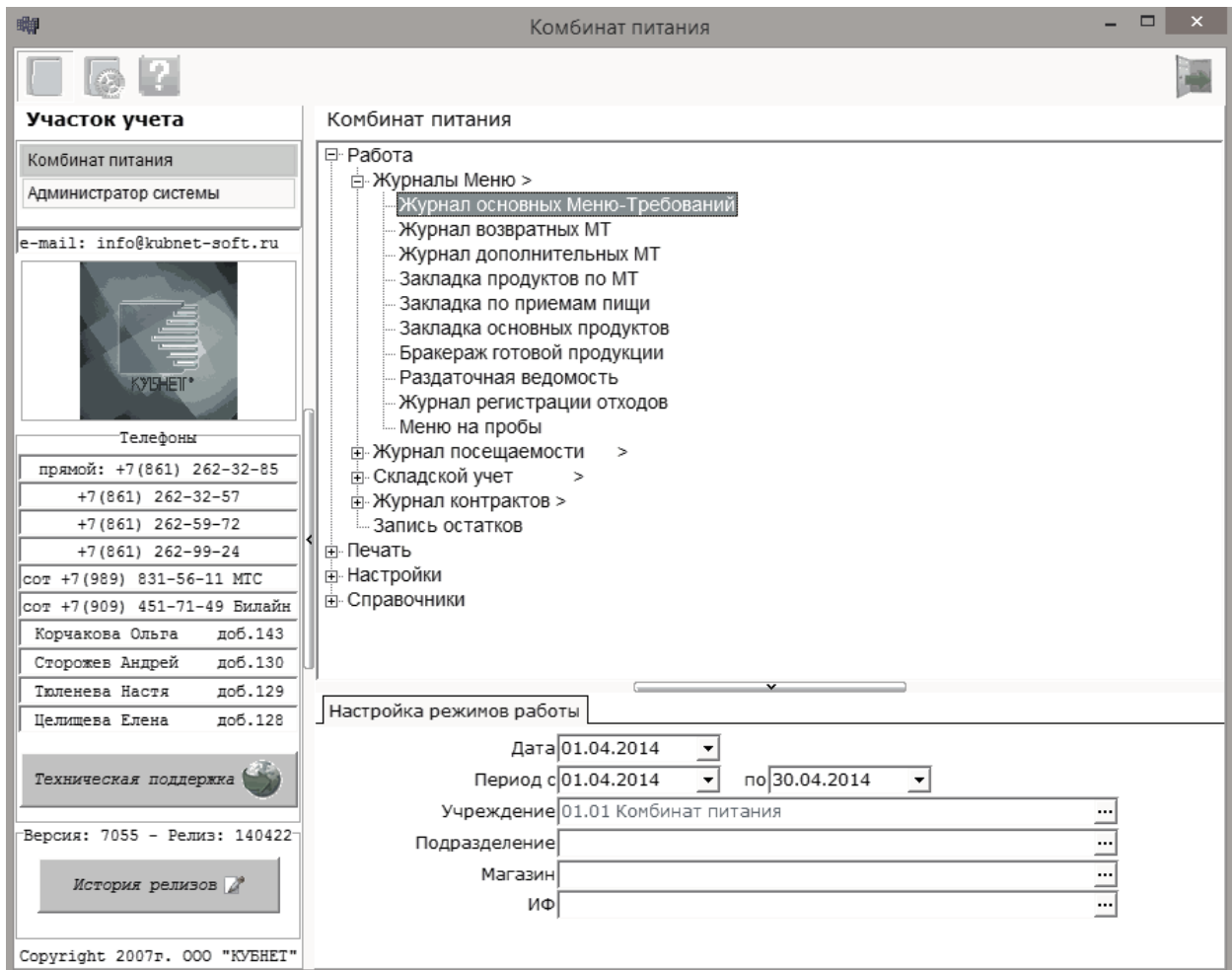
6.

« » ,
:
- : ,
,

6.1. -

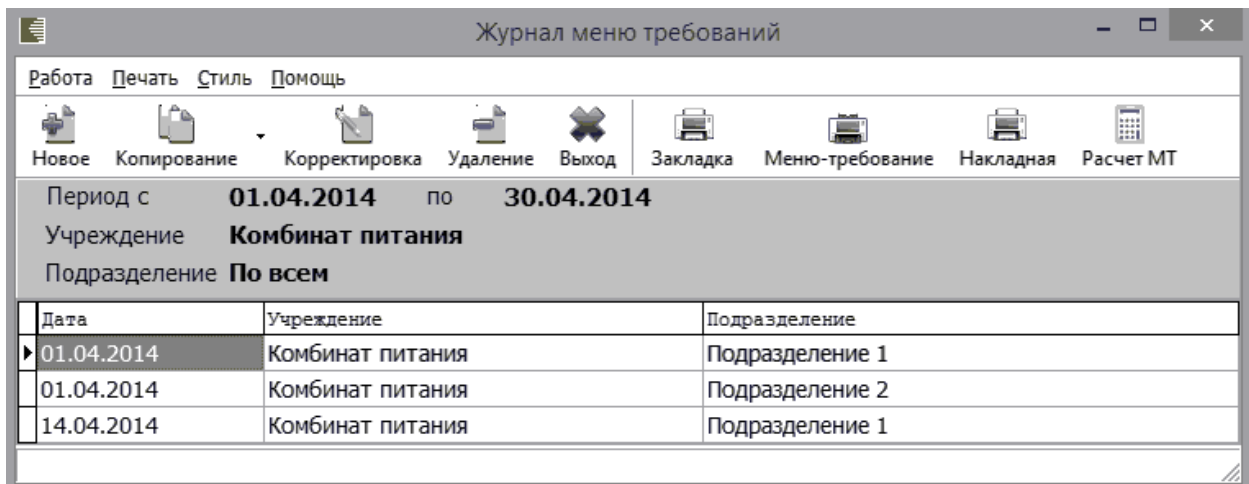
6.1.1. c -

- ,
.
.
, « »
:
« »
» ->« », « »
->« ». « »
« », « ».
« »
- « ».
: « » -> « » -> « -
».














«

»



6.1.2.

-  **F7** - ;
-  **Alt+F7** -
-  **Alt+F8** ;
-  **Alt+F9** (,) ;
-  **Alt+F10** () ;
-  **F4** - ;
-  **F8** - ;
-  **Esc** - ;
-  **Ctrl+F1 (F2)** - ;
-  **F6** - ;

-  - ;
-  **Alt+F5 (F5)** - ;
-  - - - ;
-  **Shift+F3** - ;
-  **F10** - - ;
-   **Ctrl+F10** - ;
-   - ;
-  - - ;
-  - - ;

6.1.3.

Корректировка меню требования

Работа Печать Стил ь Помощь

Новое Корректировка Удаление Выход Расчет МТ На строку вверх На строку вниз Меню-требование Накладная Меню на выход Карточка-раскладка Печать остатков

Дата 01.04.2014 Учреждение Комбинат питания

Количество 150 Подразделение Подразделение 1

Прием пищи	Блюдо	Выход блюда	Кол-во человек	Номер блюда
Завтрак	Борщ с капустой и картофелем	250	150	1
Завтрак	крабовый	100	150	2
Завтрак	салат из капусты и кукурузы	100	150	3
Завтрак	Оливье	100	150	4
Завтрак	Картофельное пюре	150	150	5
Завтрак	рис отварной	150	150	6
Завтрак	каша гречневая	150	150	7
Завтрак	Бифштекс рубленый	100	150	8
Завтрак	котлеты нат. из филе птицы	100	150	9
Завтрак	Суп Лапша	250	150	10

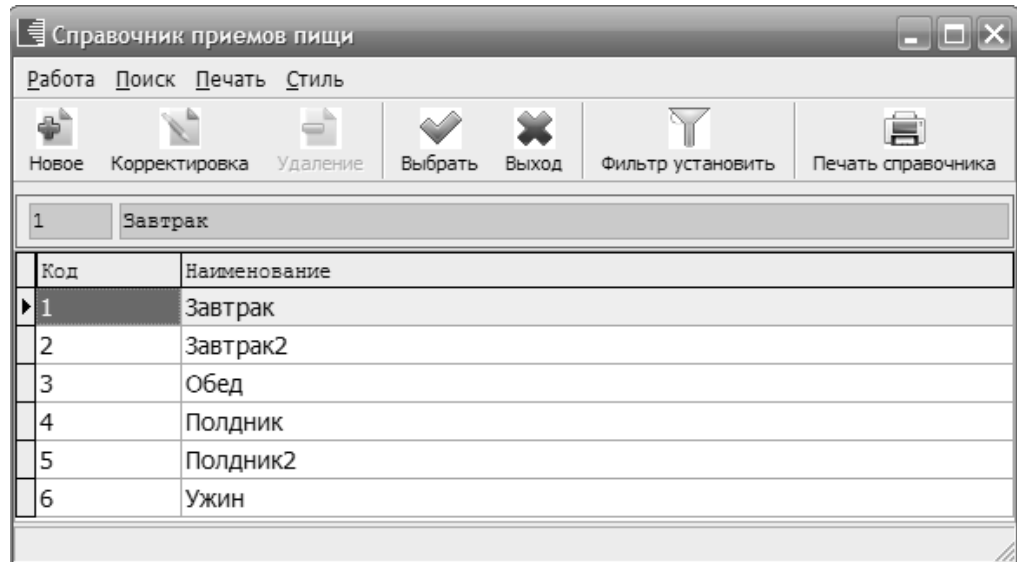


Enter



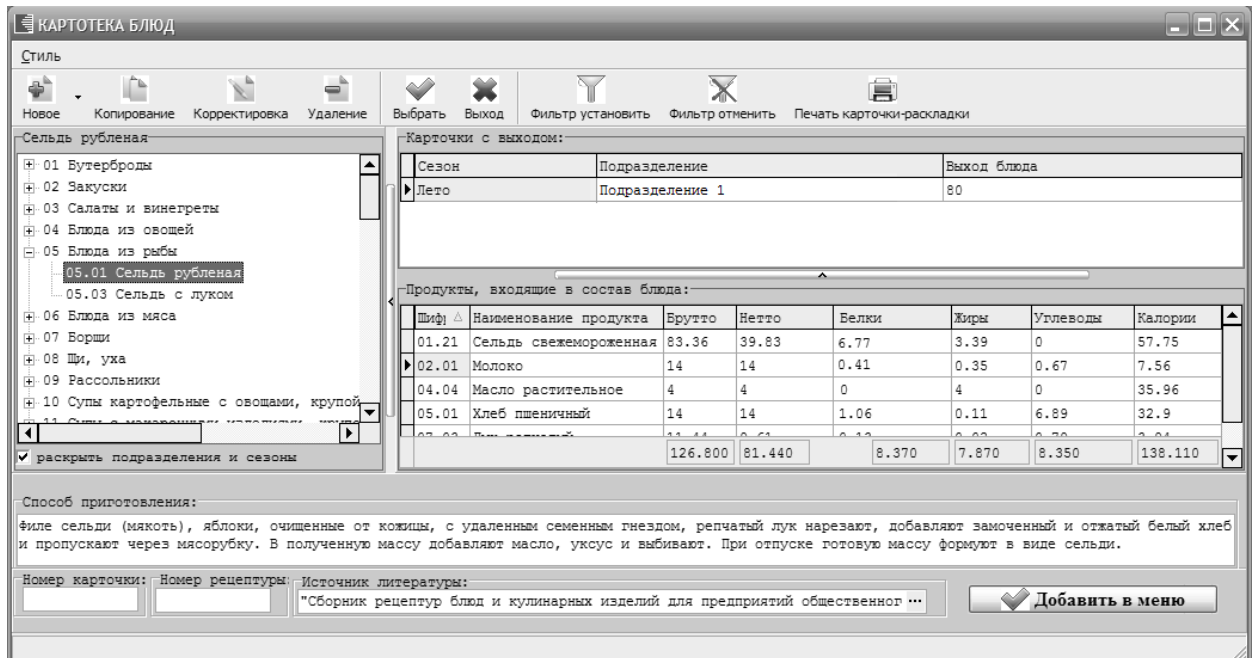
«

» (Ctrl+Enter)



«

...»:



).

«

»



Состав блюда

Работа Стил

Новое КОРРЕКТИРОВКА УДАЛЕНИЕ ВЫХОД

Сезон: **Лето** Прием пищи: **Обед**

Блюдо: **Капуста тушеная**

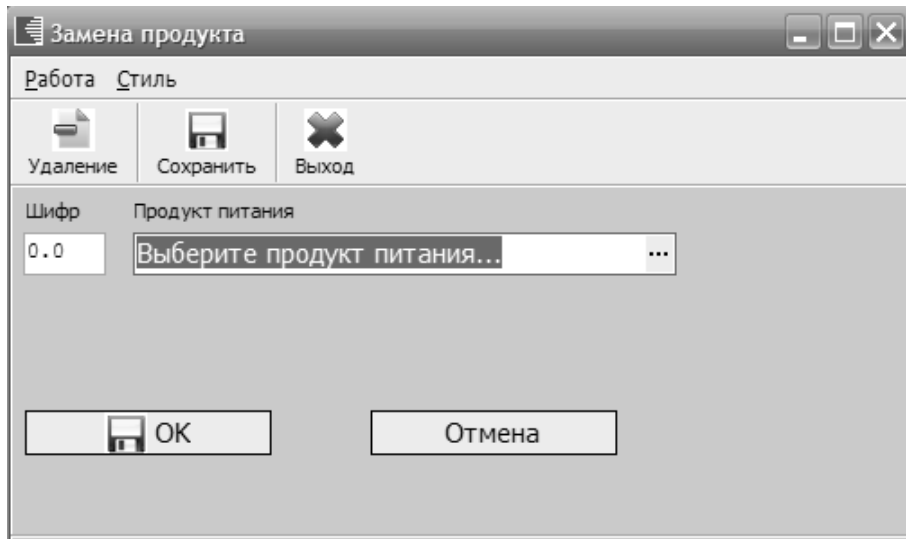
Выход: 200 Кол-во человек: 145

Код	Продукт питания	Брутто	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Нетто
03.03	мука пшеничная	2.4	0.26	0.03	1.68	8.02	2.4
04.01	Сахар	6.4	0.00	0.00	6.39	25.54	6.4
04.04	Масло растительное	7.2	0.00	7.19	0.00	64.73	7.2
04.33	Лавровый лист	0.1352	0.00	0.00	0.00	0.00	0.1352
07.01	Морковь	4.8	0.05	0.00	0.26	1.34	3.84
07.03	Лук репчатый	9.6	0.11	0.02	0.66	3.30	8.06
07.11	Томатное пюре	12	0.43	0.00	1.42	7.92	12
07.52	Капуста молодая	284.8	4.10	0.23	10.71	63.80	227.84
		327.34	4.95	7.47	21.12	174.65	267.88



TAB





« » (« »

Enter.

OK.

 **F8.**



()

 **Ctrl**

+F1.

УТВЕРЖДАЮ

УТВ. ПРИКАЗОМ Минздрава РФ от 30 декабря 2008 г. № 142н

Руководитель _____ подписать: расшифровка подписи _____

О С Н О В Н О Е М Е Н Ю - ТРЕБОВАНИЕ НА ВЫДАЧУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ № _____

на _____ **01 АПРЕЛЯ 2014 г.** _____

Учреждение _____ **Комбинат питания**

Структурное подразделение _____ **Подразделение 1**

Материально ответственное лицо _____

Коды категорий доводящейся (группы)	По плановой стоимости одного дня	Плановая стоимость одного дня	Количество доводящихся по плановой стоимости одного дня	Плановая стоимость на весь доводящийся	Фактическая стоимость	Персонал (количество человек)
1	2	3	4	5	6	7
			150			
Всего						

Наименование продукта	Код	Ед. изм.	Клиентопользователь: питание: плановый/фактический										Расход продуктов питания		
			07.02 Борщ с капустой и картофелем	03.32 крабовый	03.33 салат из капусты и кукурузы	03.31 Оливье	19.04 Картофельное пюре	23.07 рис отварной	15.21 каша гречневая	39.01 Биштекс рубленый	35.18 котлеты нат. из филе птицы	11.11 Суп Лапша	На 1-го довол. (гр)	На весь довол. вухощ. сля(кг)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13			
Количество порций			150	150	150	150	150	150	150	150	150	150			
Выход готовых блюд(гр)			250	100	100	100	150	150	150	100	100	250			
крабовые палочки	01.31	кг		20/3,000									20	3,000	
Масло сливочное	02.02	кг					2,92/0,438	0,75/1,013	9/1,350		10,6/1,650		29,27	4,380	
Майонез	02.19	кг		15/2,250		20/3,000							36	5,250	
Крупа рисовая	03.05	кг						52,8/7,920					52,8	7,920	
крупа гречневая	03.12	кг							72/10,800				72	10,800	
Масло растительное	04.04	кг		5/0,750		5/0,750						2/0,300	12	1,800	

24.04.2014 12:01:49 31 АПРЕЛЯ 2014 г. Комбинат питания Подразделение 1 стр 1 из 3



F6.

-

: 1;

Руководитель _____ подписать: расшифровка подписи _____

М Е Н Ю Н А В Ы Х О Д

01.04.2014 Учреждение: Комбинат питания
Подразделение: Подразделение 1

Прием пищи 1	
Наименование блюда:	Выход блюда:
1	2
Борщ с капустой и картофелем	250
крабовый	100
салат из капусты и кукурузы	100
Оливье	100
Картофельное пюре	150
рис отварной	150
каша гречневая	150
Биштекс рубленый	100
котлеты нат. из филе птицы	100
Суп Лапша	250

Диет.врач _____
Диет.сестра _____

24.04.2014 12:03:10 стр 1 из 1

-

: 2;

01.04.2014				МЕНЮ НА ВЫХОД		Комбинат питания	
Прием пищи	Наименование блюда:	Подразделения					
		Подразделение 1	Подразделение 2	Подразделение 1	Подразделение 2		
Прием пищи 1	Борщ с капустой и картофелем	250	200				
	крабовый	100					
	салат из капусты и кукурузы	100					
	Оливье	100					
	Картофельное пюре	150	150				
	рис отварной	150					
	каша гречневая	150					
	Бифштекс рубленый	100		70			
	котлеты нат. из филе птицы	100					
	Суп Лапша	250					

Ст.мед.сестра _____
 Заведующая _____

24.04.2014 12:04:10 стр 1 из 1



Alt+F5 (F5)

Накладная на выдачу продуктов питания за 01.04.2014				
Учреждение: Комбинат питания				
Шифр	Продукт питания	Ед.изм	1	
			Подразделение 1	Всего:
01.31	крабовые палочки	кг	3	3
02.02	Масло сливочное	кг	4,39	4,39
02.19	Майонез	кг	5,25	5,25
03.05	Крупа рисовая	кг	7,92	7,92
03.12	крупа гречневая	кг	10,8	10,8
04.04	Масло растительное	кг	1,8	1,8
04.06	Яйцо	шт	114	114
04.07	Макароны, вермишель, лапша	кг	1,88	1,88
04.13	Соль	кг	2,468	2,468
04.63	перец черный молотый	кг	0,159	0,159
05.11	Сухари панировочные	кг	3	3
07.01	Морковь	кг	4,8	4,8
07.03	Лук репчатый	кг	2,7	2,7
07.04	Свекла	кг	6	6
07.05	Картофель	кг	38,6	38,6
07.06	Капуста белокочанная свежая	кг	11,3	11,3
07.08	Огурцы свежие	кг	2,3	2,3
07.11	Томатное пюре	кг	1,13	1,13
07.13	Огурцы соленые	кг	2,3	2,3
07.16	Горошек зеленый консервированный	кг	2,25	2,25
07.18	Зелень петрушки	кг	0,58	0,58
07.46	Кукуруза консервированная	кг	4,5	4,5
07.64	капуста пекинская	кг	11,7	11,7
08.05	Курица	кг	4,88	4,88
08.06	Филе курицы	кг	22,5	22,5
08.10	Колбаса вареная	кг	3	3
08.28	Окорочка	кг	7,5	7,5
08.31	говядина котлетное мясо	кг	7,5	7,5
Итого:			288,207	288,207

Выдал _____ Принял _____

*

.), « - »

 **Ctrl+F1.**

 **Esc .**

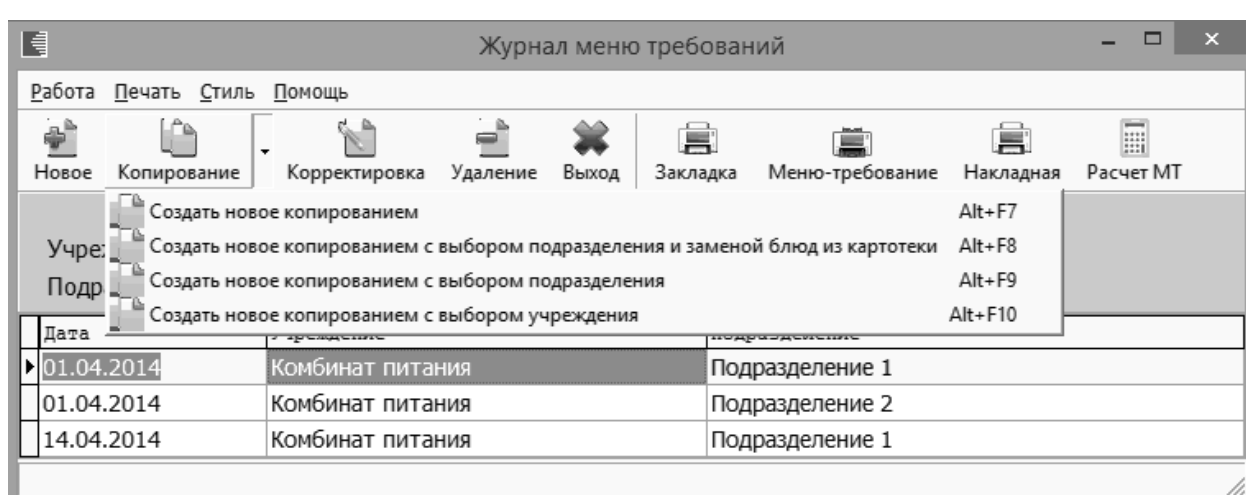
 **Alt+F8 (**

),  **Alt+F9 (**

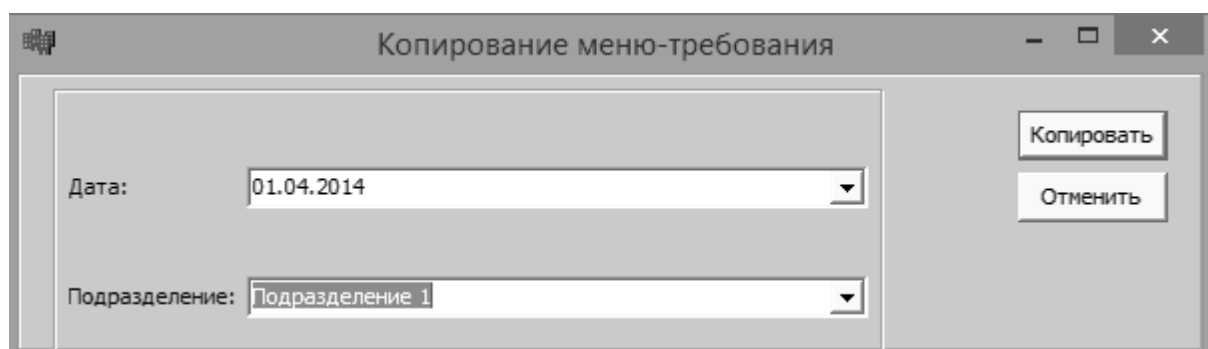
),  **Alt+F10 (**

).

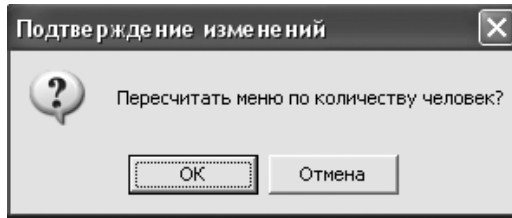
»:



, () :



OK,



ОК,



).



ОК,

6.1.4.

Учреждение: Комбинат питания

Подразделение: Подразделение 1

МЕНЮ НА ВЫХОД

на 01.04.2014

Прием пищи 1, Борщ с капустой и картофелем '1.4.2014'	Прием пищи 1, Картофельное пюре '1.4.2014'	
Прием пищи 1, Оливье '1.4.2014'	Прием пищи 1, рис отварной '1.4.2014'	Прием пищи 1, Бифштекс рубленый '1.4.2014'
Прием пищи 1, крабовый '1.4.2014'	Прием пищи 1, салат из капусты и кукурузы '1.4.2014'	Прием пищи 1, каша гречневая '1.4.2014'
Прием пищи 1, Суп Лапша '1.4.2014'		Прием пищи 1, котлеты нат. из филе птицы '1.4.2014'

Руководитель учреждения _____

(подпись)

(расшифровка подписи)

Технологическая карта №

Наименование изделия: Борщ с капустой и картофелем

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Справочник литературы 3

Подразделение: Подразделение 1

Шифр	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
		брутто, г	нетто, г
04.04	Масло растительное	5	5
07.01	Морковь	12,5	10
07.03	Лук репчатый	12	10,08
07.04	Свекла	40	32
07.05	Картофель	26,75	16,05
07.06	Капуста белокочанная свежая	25	20
07.11	Томатное пюре	7,5	7,5

Выход: 250

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества:				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,19	5,21	11,79	103,6	0

Технология приготовления: В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин. кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой.



Shift+F3.

Сальдовая ведомость на 24.04.2014

Учреждение: Комбинат питания

Продукты питания		ИФ	Цена	Остаток	
Шифр	Наименование			Количество	Сумма
1.31	крабовые палочки	0	125,00	-2 600	-325,00
2.1	Молоко	0	60,00	-5 000	-300,00
2.2	Масло сливочное	0	237,65	0,180	42,78
2.3	Сметана	0	63,00	5,000	315,00
2.5	Кефир	0	36,90	1,000	36,90
2.7	Сыр российский	0	266,30	5,360	1427,37
2.19	Майонез	0	62,00	23,700	1469,40
3.2	крупа перловая	0	21,25	5,600	119,00
3.3	мука пшеничная	0	22,50	25,000	562,50
3.4	крупа манная	0	22,00	12,000	264,00
3.5	Крупа рисовая	0	38,00	16,290	619,02
3.8	крупа пшеничная	0	24,38	9,600	234,00
3.12	крупа гречневая	0	30,00	11,820	354,60
3.13	горох	0	24,38	9,600	234,00
3.15	Крупа пшено	0	27,50	9,600	264,00
3.25	Желатин	0	13,50,0	0,050	76,50
4.1	Сахар	0	35,00	49,600	1736,00
4.4	Масло растительное	0	48,00	26,690	1281,12
4.6	Яйцо	0	4,30	125,000	537,50
4.7	Макароны, вермишель, лапша	0	51,75	1,120	57,96
4.13	Соль	0	13,70	16,739	229,32
4.33	Лавровый лист	0	367,50	0,200	73,50
4.45	Горчица	0	127,00	1,000	127,00
4.61	уксус 6%	0	15,22	1,800	27,40
4.62	соль экстра	0	14,80	5,000	74,00
4.63	перец черный молотый	0	307,20	2,300	706,56
4.64	тесто слоеное	0	47,80	2,500	119,50
5.1	Хлеб пшеничный	0	49,57	5,480	271,64
5.11	Сухари панировочные	0	41,00	-2 400	-98,40
5.18	лаваш армянский	0	63,33	1,200	76,00
6.1	Яблоки свежие	0	70,00	4,100	287,00
6.2	Апельсины	0	50,00	3,100	155,00
6.4	Бананы	0	69,33	3,000	208,00
6.4	Бананы	1	34,00	80,000	2720,00
6.47	клубника замороженная	0	102,90	1,000	102,90
6.48	вишня замороженная	0	156,45	1,000	156,45
6.49	черная смородина замороженная	0	107,84	1,000	107,84
7.1	Морковь	0	30,00	12,300	369,00

6.2.

« »

,

.

,

« »,

«

,

»

.

.

6.2.1.

Накладная на выдачу продуктов питания за 01.04.2014					
Учреждение: Комбинат питания					
Шифр	Продукт питания	Ед.изм			Всего:
			1	2	
			Подразделение 1	Подразделение 2	
01.31	крабовые палочки	кг	3		3
02.01	Молоко	лигр		6	6
02.02	Масло сливочное	кг	4,39	0,6	4,99
02.19	Майонез	кг	5,25		5,25
03.05	Крупа рисовая	кг	7,92		7,92
03.12	крупа гречневая	кг	10,8		10,8
04.01	Сахар	кг		0,4	0,4
04.04	Масло растительное	кг	1,8	0,8	2,6
04.06	Яйцо	шт	114		114
04.07	Макароны, вермишель, лапша	кг	1,88		1,88
04.13	Соль	кг	2,468		2,468
04.63	перец черный молотый	кг	0,159		0,159
05.11	Сухари панировочные	кг	3		3
07.01	Морковь	кг	4,8	2	6,8
07.03	Лук репчатый	кг	2,7	1,9	4,6
07.04	Свекла	кг	6	6,4	12,4
07.05	Картофель	кг	38,6	39,5	78,1
07.06	Капуста белокочанная свежая	кг	11,3	4	15,3
07.08	Огурцы свежие	кг	2,3		2,3
07.11	Томатное пюре	кг	1,13	1,2	2,33
07.13	Огурцы соленые	кг	2,3		2,3
07.16	Горошек зеленый консервированный	кг	2,25		2,25
07.18	Зелень петрушки	кг	0,58		0,58
07.46	Кукуруза консервированная	кг	4,5		4,5
07.64	капуста пекинская	кг	11,7		11,7
08.01	Говядина	кг		21,7	21,7
08.05	Курица	кг	4,88		4,88
08.06	Филе курицы	кг	22,5		22,5
08.10	Колбаса вареная	кг	3		3
08.28	Окорочка	кг	7,5		7,5
08.31	говядина котлетное мясо	кг	7,5		7,5
Итого:			288,207	84,5	372,707
Выдал _____			Принял _____		

: « » -> «

»-> « - » ->  Alt+F5 (F5)

6.3.

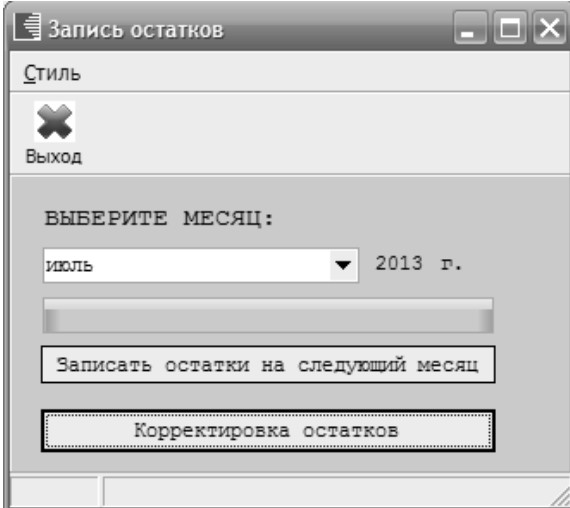
« » « ».

6.3.1.

« » -> « »

F2 

« »:



Запись остатков

Стиль

Выход

ВЫБЕРИТЕ МЕСЯЦ:

Июль 2013 г.

Записать остатки на следующий месяц

Корректировка остатков

« »

« »

7.

« » -> « »

,

,

.

7.1.

«

»

7.1.1.

«

»

«

»

: « » ->

«

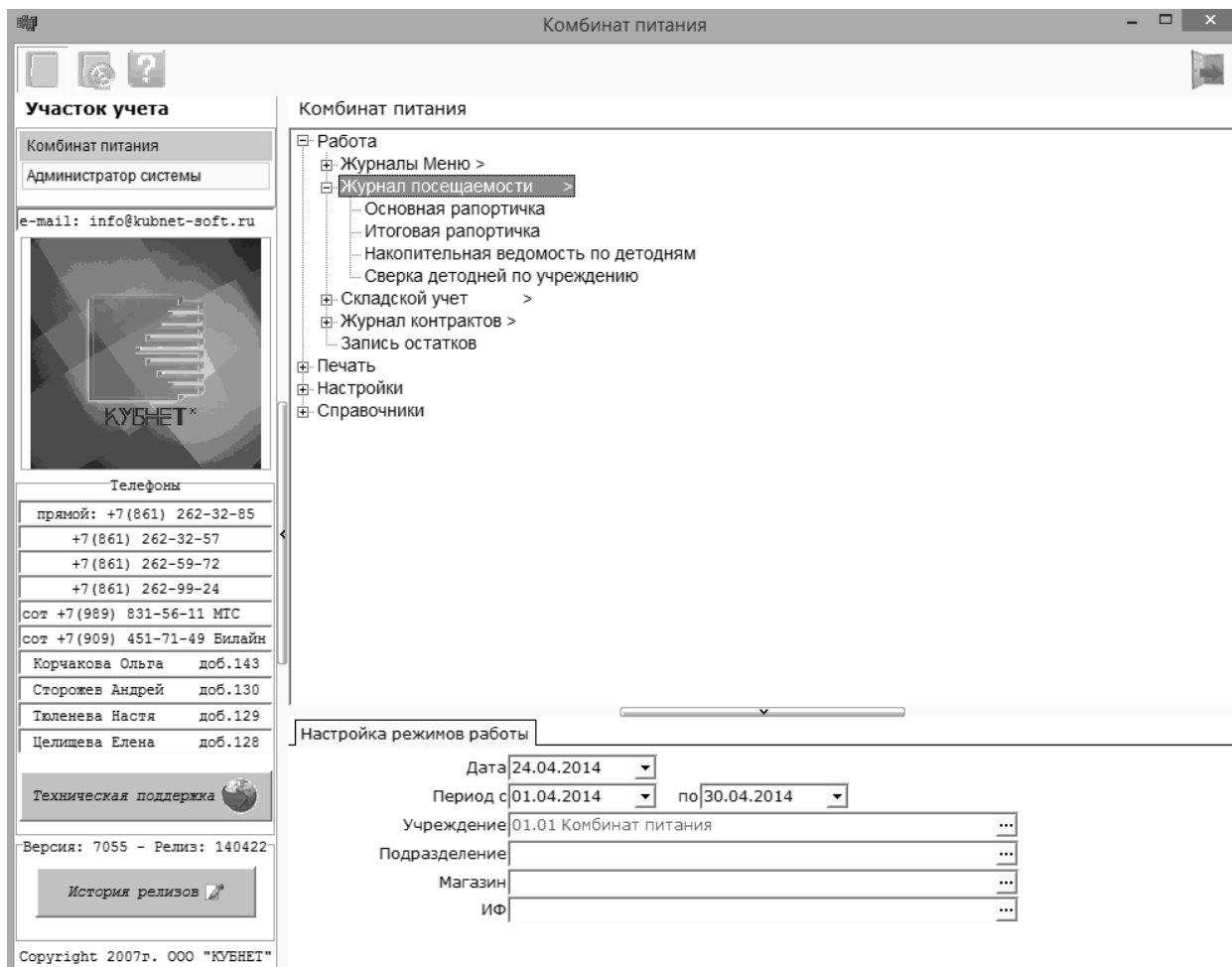
» .

: «

»

«

»:



(« »).

«

»

Группы:	Количество человек
Группа 1	17

F8  .

«

» (

-
).

7.2.



- **Ctrl+F2**

Комбинат питания
Рапортчика основная
на 24 АПРЕЛЯ 2014 г.

Подразделение	Подразделение 1	подпись:
Группа 1	17	
Итого: Подразделение 1	17	

Итого по учреждению : 17

Ст. мед. сестра _____

Заведующий _____

8.

« » -> « »
, :
,
.

8.1.

« »

8.1.1.

, « »
« »,
, , ,
() .
« »
() . « »
» « »
, ,
.



8.1.2.

« »
« »
, ,
« »
».
« »
» : « » ->
« ».

#

,

.

«

» -> «

» -> «

»



-

.

Enter.

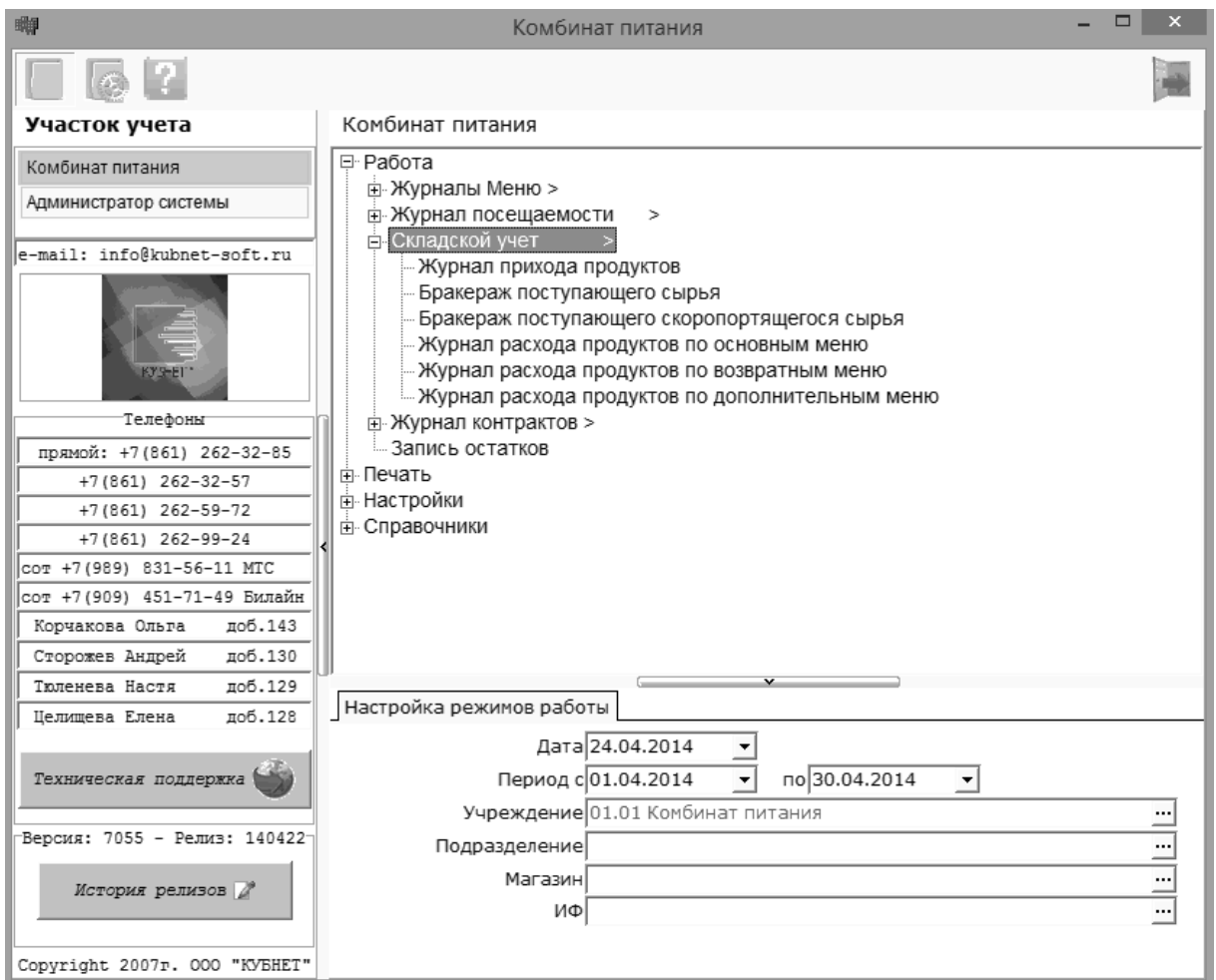
,

,

Esc.

«

».



«

»,

Журнал прихода продуктов

Работа Печать Стил ь Помощь

Новое Копирование Корректировка Удаление Выбрать Выход Печать приходной накладной

Период с **01.04.2014** по **30.04.2014**
 Учреждение **01.01 Комбинат питания**
 Магазин **По всем**

Номер	Дата	Учреждение	Магазин	Сумма
6	09.04.2014	Комбинат питания	Магазин 1	53 753,22
7	09.04.2014	Комбинат питания	Магазин 1	15 670,56

« »,

».

».

(

,

,

.

.

:

• « » () -

(),

,

.

— «

—

»,

.

.

❖

,

,

.

• « » (« ») -

,

,

.

Enter

—



«

» + Enter;

- (... ...);
 - ;
 - () ()
().
« ».
- .
- :
-),

Журнал контрактов

Работа Печать Стил ь Помощь

Новое Копирование К оррект ировка Удаление Выбрать Выход

Период с **01.04.2014** по **30.04.2014**
 Учреждение **01.01 Комбинат питания**
 Магазин **По всем** Отвязать контракт

Номер	Дата	Учреждение	Магазин	Сумма
5	24.04.2014	Комбинат питания	Магазин 1	6 000,00

:

(,)

»-> << >> :

Журнал основных меню

Работа Стил ь

Новое К оррект ировка Удаление Выход Накладная

Период с **01.04.2014** по **30.04.2014**
 Учреждение: **01.01 Комбинат питания**
 По всем

Дата	Учреждение	Подразделение	Посещение
01.04.2014	Комбинат пи	Подразделение 1	150
01.04.2014	Комбинат пи	Подразделение 2	200
14.04.2014	Комбинат пи	Подразделение 1	200


550

- << >> :
- << >>;

8.2.3.

(F4)

Код	Продукт питания	ИФ	Ед.изм	Количество	Цена	Сумма
02.01	Молоко		литр	150,000	40,00	6 000,00
				150,00	40,00	6000,00

F4  (

).

»
».

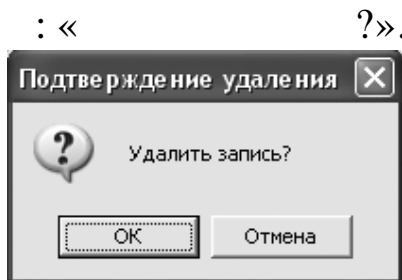
«

«

8.2.4.

(F8)

F8



!!!

!








8.3.

«

»

8.3.1.

Номер	Дата	Учреждение	Магазин	Сумма
6	09.04.2014	Комбинат питания	Магазин 1	53 753,22
7	09.04.2014	Комбинат питания	Магазин 1	15 670,56

-  **Ins (F7)** – ;
-  **Alt+F7** - ;
-  **F4** – ;
-  **Del (F8)** – ;
- **Enter**  (**trl+Ins**) - ;
-  **Esc** – .
-  **F5** - .

8.3.2.

F7 

F4  (. .

« »)

/ :

- « »
- « »

« » : ,

, « » :

« », ,

, , .

« »

« » - « ».

- ;
- .

« ».

F7

- « » (« ») –
- « » (« ») –

- « » () –

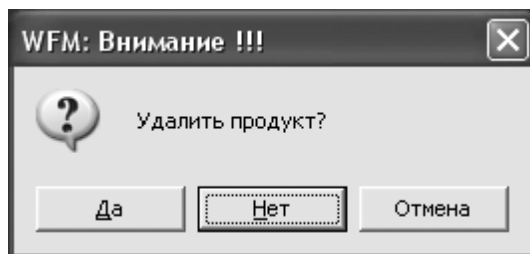
- « », « », « » () –
-
-
-

8.3.4. (F5)

F5 .

8.3.5. (F8)

F8 .



!

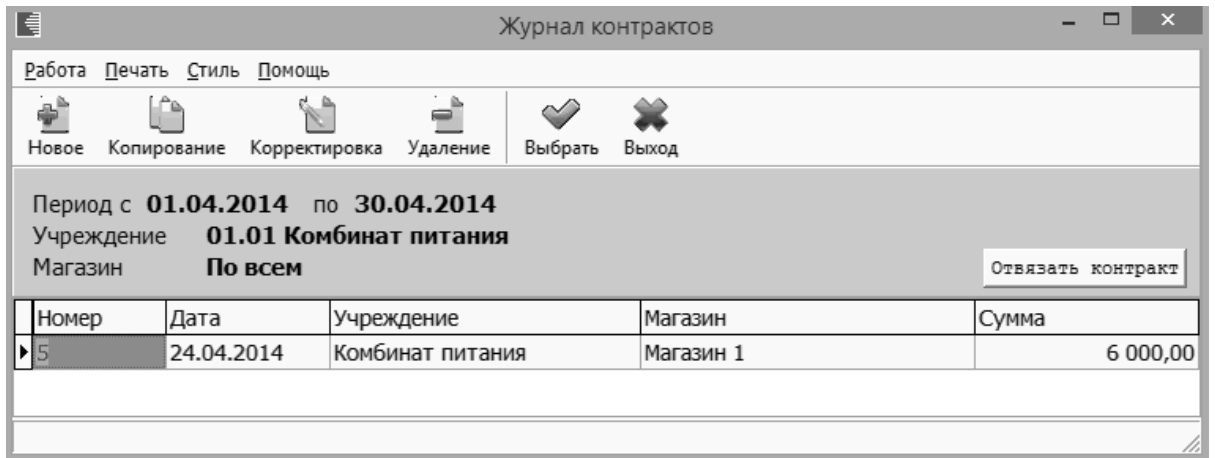
!

9.

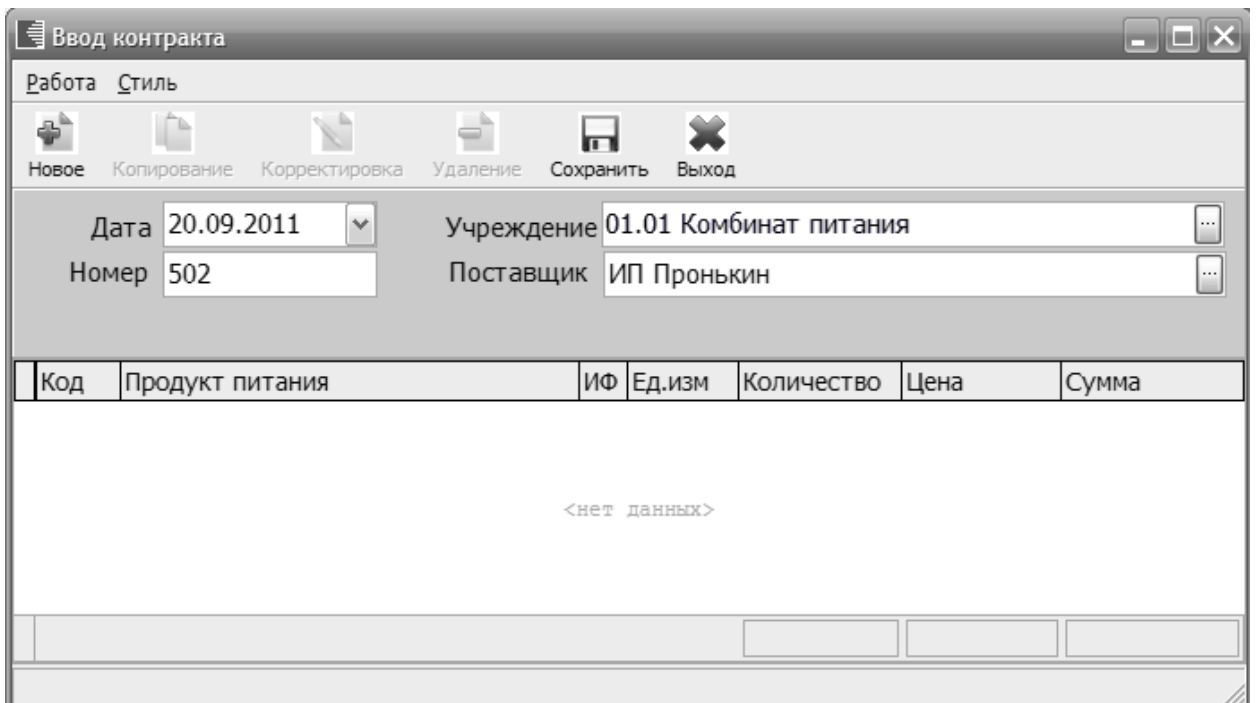
9.1.

9.1.1.

: « » - « ».



F7



- « » () - .
 - « » () - .
 - « » - .
 - « » - ().
- « »

» « « Enter, «

« » F7.

:

- « »;

- ;

- ;

- ;

- ;

- ;

- .

« ».

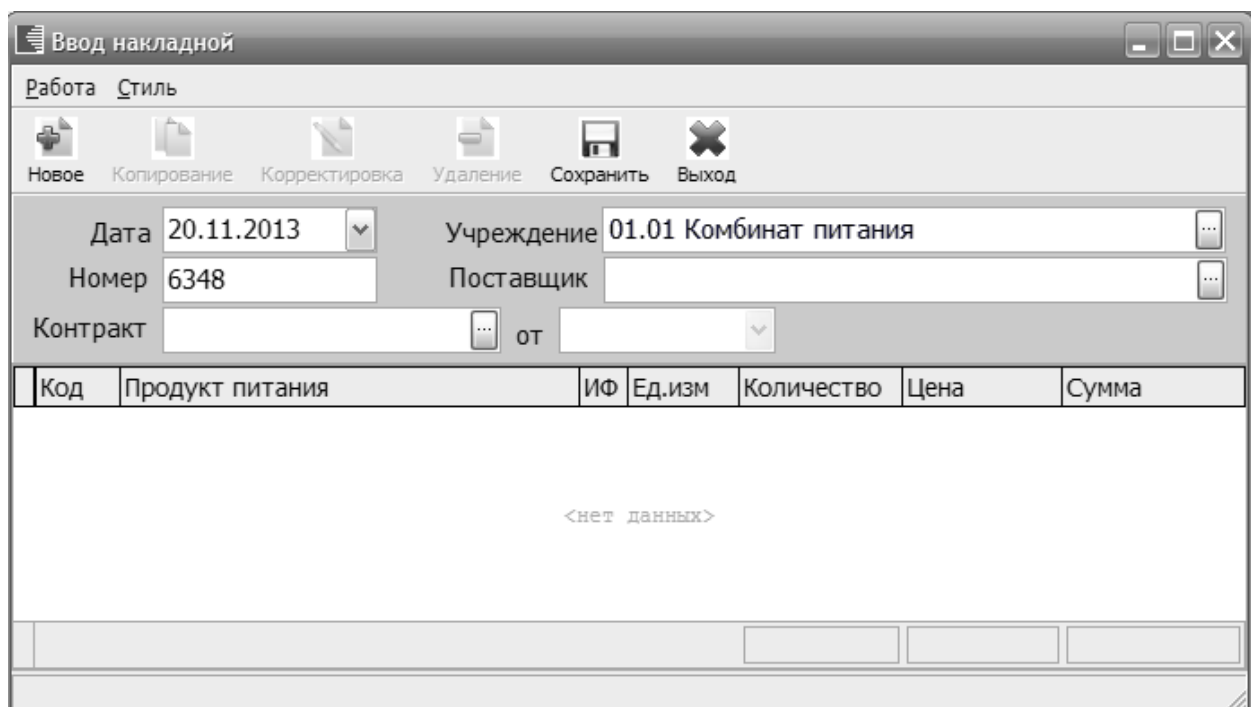
, :

-  Alt+F7 - ;

-  F4 - ;

-  Del (F8) - .

:



- « » (« ») -

- « » () – .
- « » - ;
- « . » - , « » ;
- « - », « », « » () – .

Ввод контракта

Работа Стил

Новое Копирование Корректировка Удаление Сохранить Выход

Дата 20.09.2011 Учреждение 01.01 Комбинат питания

Номер 65/1 Поставщик ИП Пронькин

Код	Продукт питания	ИФ	Ед.изм	Количество	Цена	Сумма
04.01	Сахар	1	кг	100.000	36.90	3 690.00
04.06	Яйцо	1	шт	720.000	3.68	2 649.60
				820.00	40.58	6339.60

9.1.3.

« » -> « » -> « » . " "

9.1.4.

Анализ выполнения контрактов на поставку Учреждение : Комбинат питания

Период с 01.07.2013 по 31.07.2013

Магазин	ИП Пронькин									
Номер	61	Дата	01.07.2013							
Наименование	ед. изм.	По контракту			Фактически			Результат сравнения		
		кол-во	цена	сумма	кол-во	цена	сумма	кол-во	сумма	
Молоко	литр	500.00	28.00	14000.00	441.00	28.00	12348.00	59.00	1652.00	
Масло сливочное	кг	20.00	257.50	5150.00	0.00	0.00	0.00	20.00	5150.00	
Сметана	кг	16.00	85.00	1360.00	17.00	85.00	1445.00	-1.00	-85.00	
Творог	кг	75.00	168.52	12639.00	56.25	168.52	9479.25	18.75	3159.75	
Кефир	литр	68.00	29.60	2012.80	0.00	0.00	0.00	68.00	2012.80	
Сыр российский	кг	6.00	252.60	1515.60	6.00	252.60	1515.60	0.00	0.00	
Йогурт	литр	34.00	53.40	1815.60	21.00	53.40	1121.40	13.00	694.20	
Ряженка	литр	137.00	47.80	6548.60	34.00	47.80	1625.20	103.00	4923.40	
Итого по контракту № 61:		856.00	922.42	45041.60	575.25	635.32	27534.45	280.75	17507.15	
Номер	62	Дата	01.07.2013							
Наименование	ед. изм.	По контракту			Фактически			Результат сравнения		
		кол-во	цена	сумма	кол-во	цена	сумма	кол-во	сумма	
треска	кг	500.00	125.20	62600.00	73.00	125.20	9139.60	427.00	53460.40	
Итого по контракту № 62:		500.00	125.20	62600.00	73.00	125.20	9139.60	427.00	53460.40	
Номер	63	Дата	01.07.2013							
Наименование	ед. изм.	По контракту			Фактически			Результат сравнения		
		кол-во	цена	сумма	кол-во	цена	сумма	кол-во	сумма	
Сосиски детские	кг	85.00	202.90	17246.50	15.50	202.90	3144.95	69.50	14101.55	
Итого по контракту № 63:		85.00	202.90	17246.50	15.50	202.90	3144.95	69.50	14101.55	
Номер	64	Дата	01.07.2013							
Наименование	ед. изм.	По контракту			Фактически			Результат сравнения		
		кол-во	цена	сумма	кол-во	цена	сумма	кол-во	сумма	
Яйцо	шт	7500.00	4.22	31650.00	1080.00	4.22	4557.60	6420.00	27092.40	

9.1.5.

Анализ выполнения контрактов на поставку Учреждение : Комбинат питания

Период с 01.07.2013 по 31.07.2013

Магазин	ИП Пронькин	01.07.2013 № 61 01.07.2013 № 62 01.07.2013 № 63 01.07.2013 № 64 01.07.2013 № 65 01.07.2013 № 66, 01.07.2013 № 67 01.07.2013 № 68 01.07.2013 № 69 09.07.2013 № 000011								
		ед. изм.	По контракту			Фактически			Результат сравнения	
Наименование			кол-во	цена	сумма	кол-во	цена	сумма	кол-во	сумма
Молоко	литр	3000.00	20.30	60900.00	616.00	20.30	15900.50	2384.00	44999.50	
Сахар	кг	630.00	32.60	20538.00	50.00	32.60	1630.00	580.00	18908.00	
Масло сливочное	кг	398.00	100.00	39800.00	20.00	100.00	2000.00	378.00	37800.00	
треска	кг	500.00	125.20	62600.00	73.00	125.20	9139.60	427.00	53460.40	
Сметана	кг	168.00	43.00	7224.00	20.50	43.00	1595.50	147.50	5628.50	
Чай высшего и 1-го сорта	кг	7.50	285.00	2137.50	1.00	285.00	285.00	6.50	1852.50	
Лимонная кислота	кг	1.50	212.00	318.00	0.00	0.00	0.00	1.50	318.00	
Масло растительное	кг	150.00	64.40	9660.00	0.00	0.00	0.00	150.00	9660.00	
Яйцо	шт	7500.00	4.22	31650.00	1080.00	4.22	4557.60	6420.00	27092.40	
Творог	кг	605.00	86.00	52030.00	82.50	86.00	11736.75	522.50	40293.25	
мука пшеничная	кг	340.00	20.80	7072.00	0.00	0.00	0.00	340.00	7072.00	
Кефир	литр	300.00	20.90	6270.00	0.00	0.00	0.00	300.00	6270.00	
Макароны, вермишель, лапша	кг	155.00	27.80	4309.00	0.00	0.00	0.00	155.00	4309.00	
крупа манная	кг	70.00	23.30	1631.00	0.00	0.00	0.00	70.00	1631.00	
Крупа рисовая	кг	200.00	32.10	6420.00	0.00	0.00	0.00	200.00	6420.00	
Какао-порошок	кг	7.50	278.00	2085.00	0.00	0.00	0.00	7.50	2085.00	
Сыр российский	кг	96.00	215.00	20640.00	10.00	215.00	2375.60	86.00	18264.40	
Сосиски детские	кг	85.00	202.90	17246.50	15.50	202.90	3144.95	69.50	14101.55	
крупа пшеничная	кг	40.00	20.80	832.00	0.00	0.00	0.00	40.00	832.00	
Йогурт	литр	480.00	53.40	25632.00	46.00	53.40	2456.40	434.00	23175.60	
Соль	кг	80.00	12.60	1008.00	0.00	0.00	0.00	80.00	1008.00	
крупа ячневая	кг	10.00	20.00	200.00	0.00	0.00	0.00	10.00	200.00	

9.1.6.

Реестр закупок товаров

Период с 01.07.2013 по 31.07.2013

Учреждение	Сумма по контракту	Сумма по накладной	Сумма отклонения	Сумма к оплате
Комбинат питания	45041.60	27534.45	17507.15	27534.45
Комбинат питания	107641.60	9139.60	98502.00	9139.60
Комбинат питания	124888.10	3144.95	121743.15	3144.95
Комбинат питания	156538.10	4557.60	151980.50	4557.60
Комбинат питания	195707.70	1915.00	193792.70	1915.00
Комбинат питания	217531.70	0.00	217531.70	0.00
Комбинат питания	227191.70	0.00	227191.70	0.00
Комбинат питания	228199.70	0.00	228199.70	0.00
Комбинат питания	230179.70	0.00	230179.70	0.00
Комбинат питания	454675.70	10155.50	444520.20	10155.50

9.1.7.

**Приложение к накопительной ведомости прихода
Учреждение : Комбинат питания
Магазин ИП Пронькин**

Период с 01.07.2013 по 31.07.2013

Дата и номер накладной	Продукты	Кол-во	Цена по контракту	Цена по накладной	Отклонение цены	Сумма по контракту	Сумма по накладной	Отклонение суммы	Сумма к оплате
------------------------	----------	--------	-------------------	-------------------	-----------------	--------------------	--------------------	------------------	----------------

КОНТРАКТ ДАТА 01.07.2013 НОМЕР 62

01.07.2013 17091/11434	треска	20.00	125.20	125.20	0.00	2504.00	2504.00	0.00	2504.00
---------------------------	--------	-------	--------	--------	------	---------	---------	------	---------

КОНТРАКТ ДАТА 01.07.2013 НОМЕР 63

01.07.2013 17090/11433	Сосиски детские	14.00	202.90	202.90	0.00	2840.60	2840.60	0.00	2840.60
---------------------------	-----------------	-------	--------	--------	------	---------	---------	------	---------

КОНТРАКТ ДАТА 01.07.2013 НОМЕР 61

01.07.2013 17099/11436	Молоко	160.00	28.00	28.00	0.00	4480.00	4480.00	0.00	4480.00
01.07.2013 17099/11436	Сметана	4.50	85.00	85.00	0.00	382.50	382.50	0.00	382.50
01.07.2013 17099/11436	Творог	27.50	168.52	168.52	0.00	4634.30	4634.30	0.00	4634.30
01.07.2013 17099/11436	Сыр российский	6.00	252.60	252.60	0.00	1515.60	1515.60	0.00	1515.60
01.07.2013 17099/11436	Ряженка	34.00	47.80	47.80	0.00	1625.20	1625.20	0.00	1625.20

КОНТРАКТ ДАТА 01.07.2013 НОМЕР 62

02.07.2013 17153/11457	треска	8.00	125.20	125.20	0.00	1001.60	1001.60	0.00	1001.60
---------------------------	--------	------	--------	--------	------	---------	---------	------	---------

КОНТРАКТ ДАТА 01.07.2013 НОМЕР 61

02.07.2013 17345/11603	Сметана	1.00	85.00	85.00	0.00	85.00	85.00	0.00	85.00
03.07.2013 17346/11604	Сметана	4.00	85.00	85.00	0.00	340.00	340.00	0.00	340.00

КОНТРАКТ ДАТА 01.07.2013 НОМЕР 62

10.

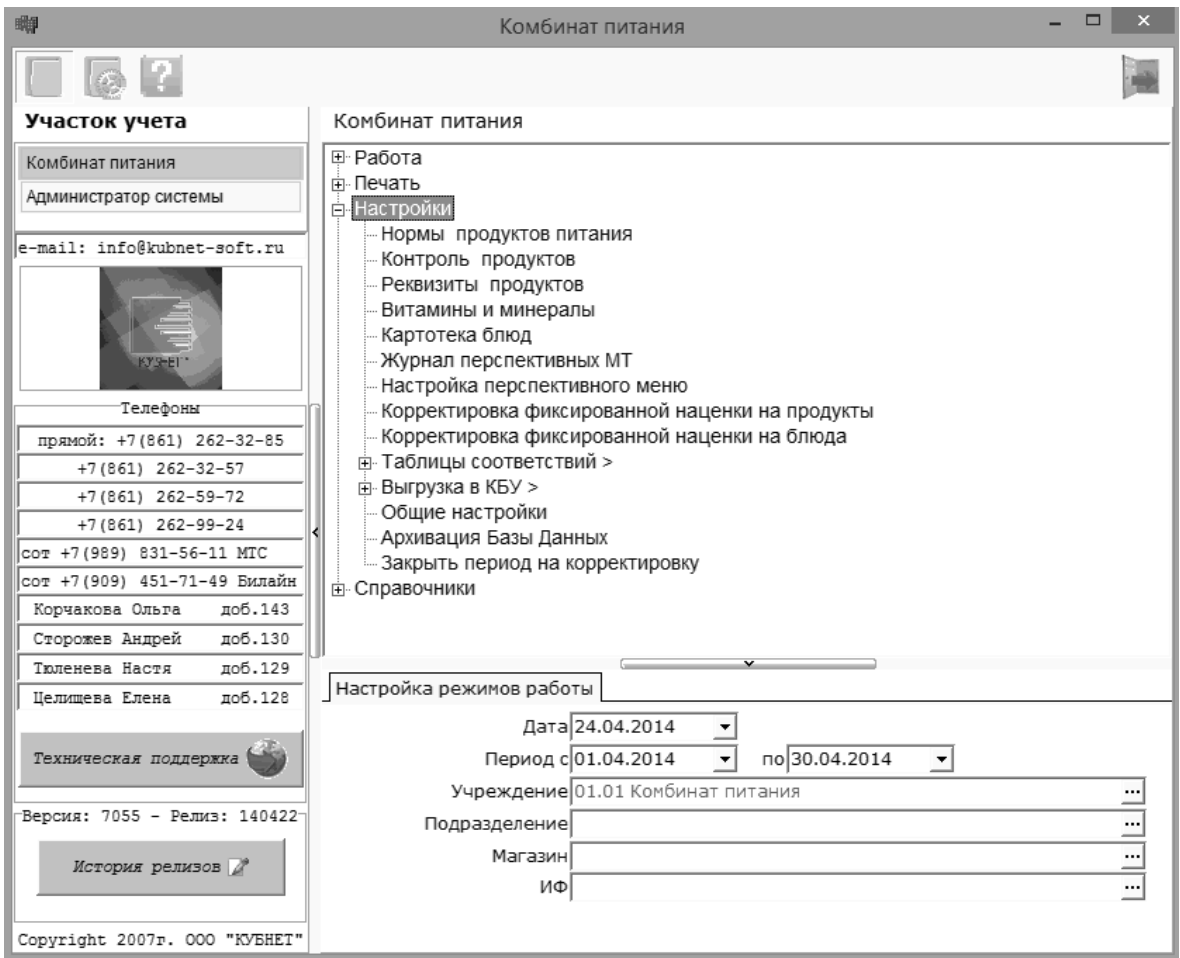
10.1.

« »

,

,

« ».



:

-
-
-
-
-
-
-

;

;

;

;

;

;

-
-
-
-

;

;

;

:- - ;

- - .

10.2.

<<

>>

10.2.1.

<<

>>

: <<

>> -> <<

>>.

Комбинат питания

Участок учета

Комбинат питания
Администратор системы

e-mail: info@kubnet-soft.ru

Телефоны

прямой: +7 (861) 262-32-85
+7 (861) 262-32-57
+7 (861) 262-59-72
+7 (861) 262-99-24
сот +7 (989) 831-56-11 МТС
сот +7 (909) 451-71-49 Билайн
Корчакова Ольга доб.143
Сторожев Андрей доб.130
Тюленева Настя доб.129
Целишева Елена доб.128

Техническая поддержка

Версия: 7055 - Релиз: 140422

История релизов

Copyright 2007г. ООО "КУБНЕТ"

Комбинат питания

- Работа
- Печать
- Настройки
 - Нормы продуктов питания**
 - Контроль продуктов
 - Реквизиты продуктов
 - Витамины и минералы
 - Картотека блюд
 - Журнал перспективных МТ
 - Настройка перспективного меню
 - Корректировка фиксированной наценки на продукты
 - Корректировка фиксированной наценки на блюда
 - Таблицы соответствий >
 - Выгрузка в КБУ >
 - Общие настройки
 - Архивация Базы Данных
 - Закреть период на корректировку
- Справочники

Настройка режимов работы

Дата: 24.04.2014

Период с: 01.04.2014 по: 30.04.2014

Учреждение: 01.01 Комбинат питания

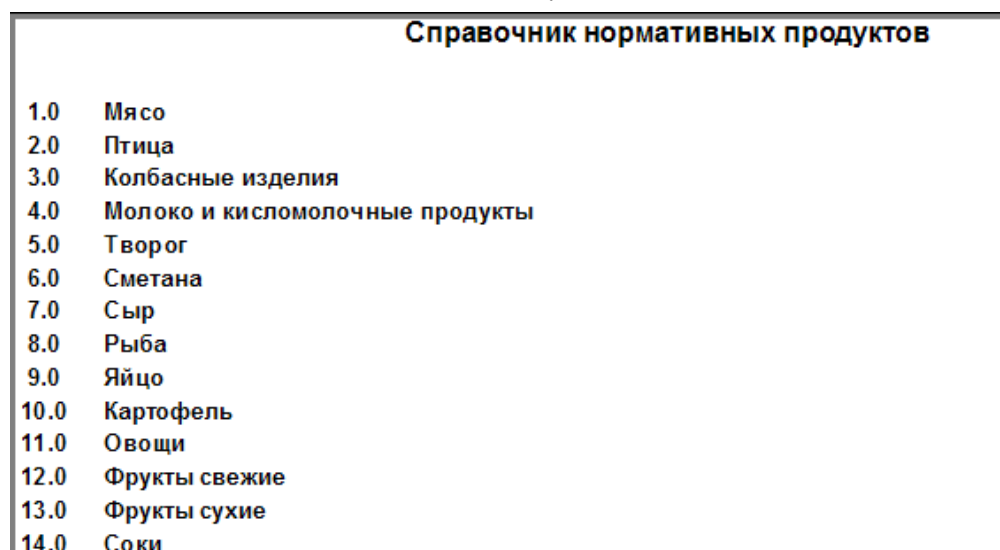
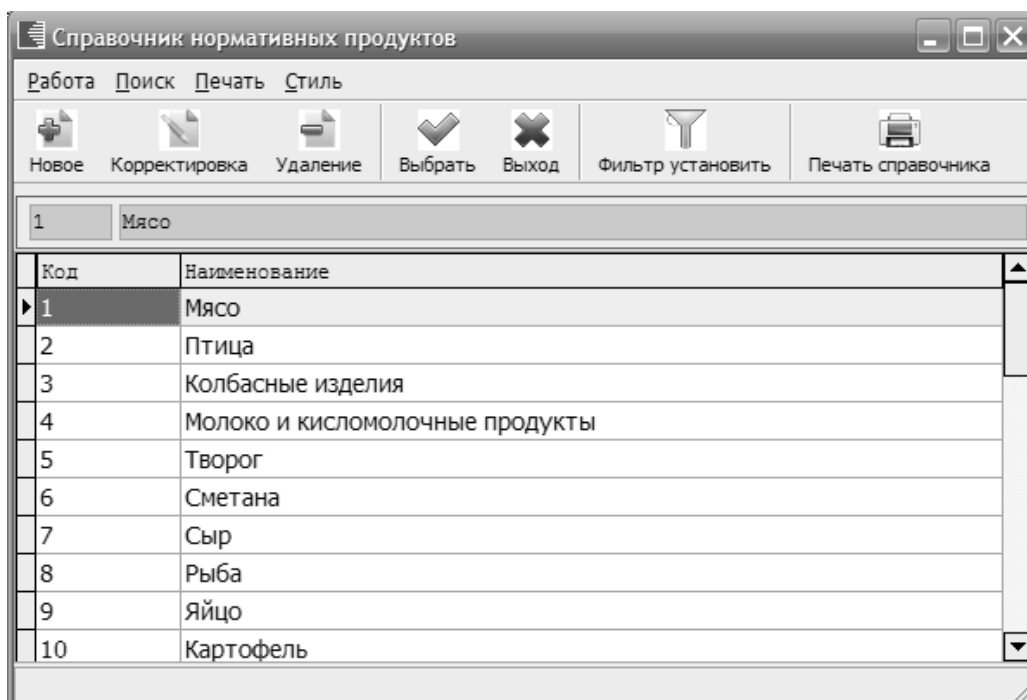
Подразделение: ...

Магазин: ...

ИФ: ...





<<

>>:



10.2.2.

- ❖ « » ,
- « » - ,
- Enter (Ctrl+Enter) - ;
- F7 - ;

- F8  - ;
- F4  - ;
- Ctrl+F4  - ;
- Esc  - ;
- Alt+F5  - .



10.2.2.1.

Enter. , :

,

Нормы потребления продуктов питания

Работа Стил

Новое   Выход

Нормативный продукт Мясо

Код	Наименование продукта	Ед.изм	Коэф.	Подразделение	Кол-во
08.01	Говядина	кг	0.909	Подразделение 1	50
08.02	Телятина	кг	1	Подразделение 2	55
08.07	Печень говяжья	кг	0.862	Подразделение 3	50
08.08	Кролик	кг	1	Подразделение 4	55
08.09	Кости пищевые	кг	1	Подразделение 5	49
08.11	Говядина на кости	кг	1		
08.12	Говядина тушенка	кг	0.833		
08.19	мясо - нутрия	кг	1		
08.20	Мясо баранина	кг	1		
08.21	Субпродукты мясные	кг	0.86		
08.26	Язык говяжий	кг	1		

« » F7  ,

Enter  ,

Enter ,

Сохранить

F2 

#

<>

<>:

500 .

>>

8,333.

$500/8,333=60$.

#

12 .

100 .

$100/12=8,333$.

<>

F8 

F4 

1.

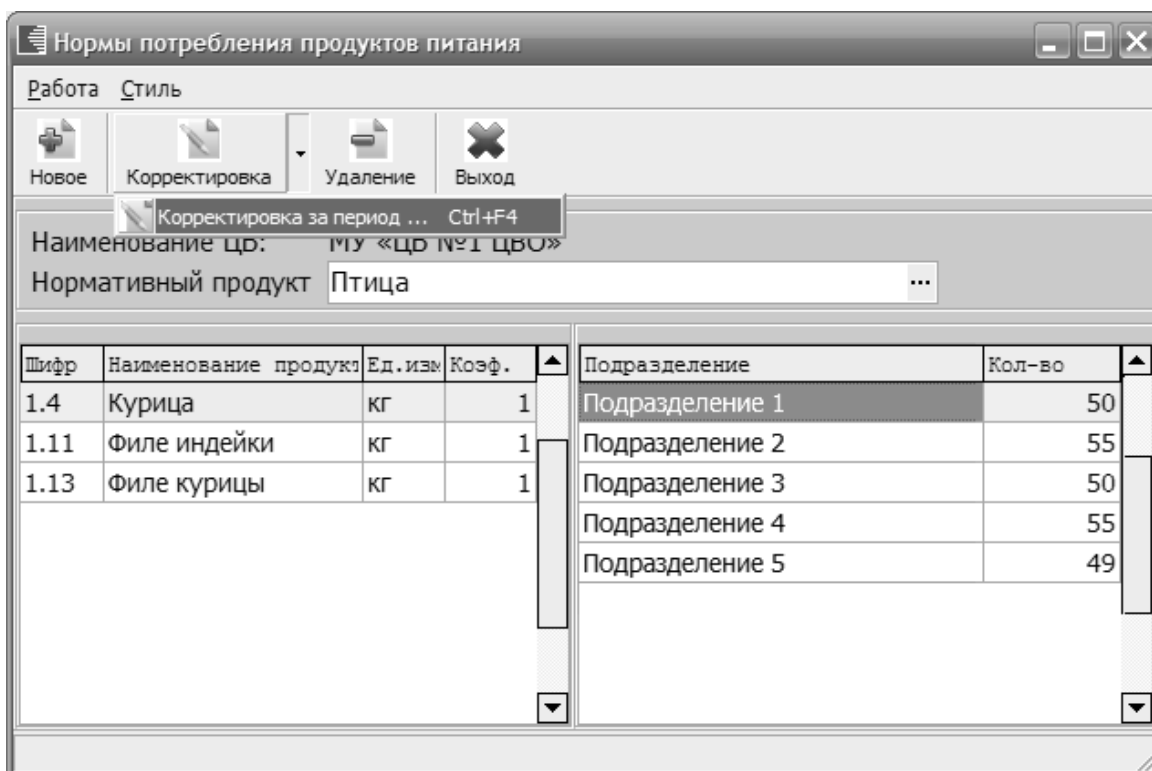


<

> (

Ctrl+F4):

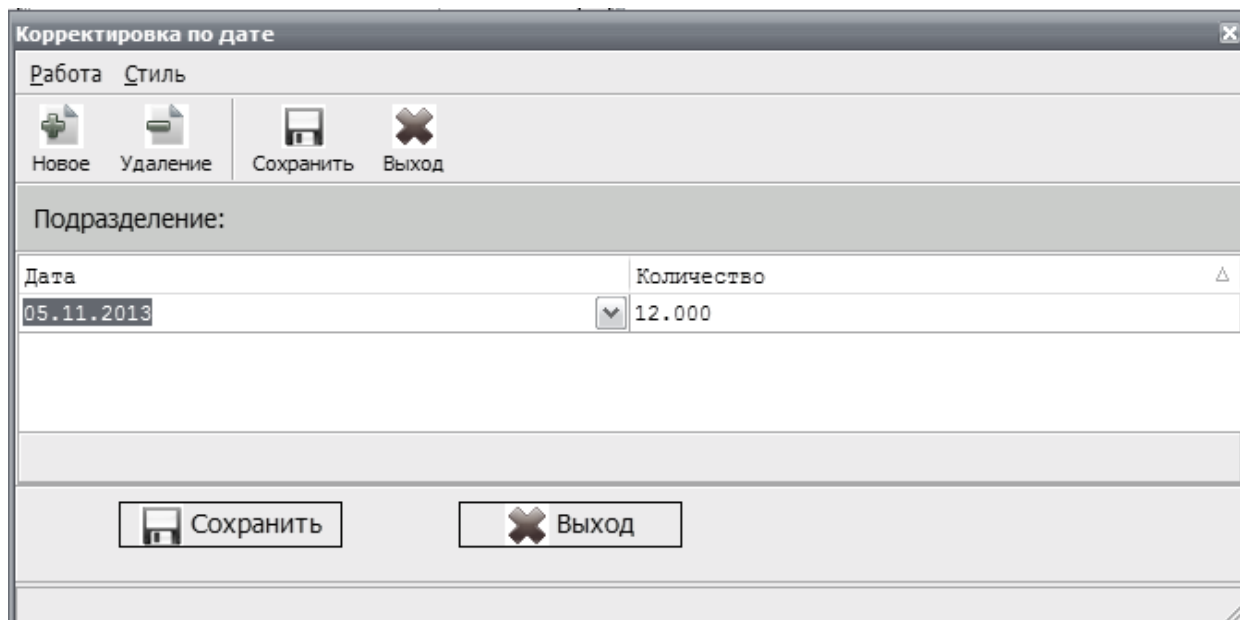
>>


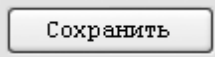



2. :

- ;

- .



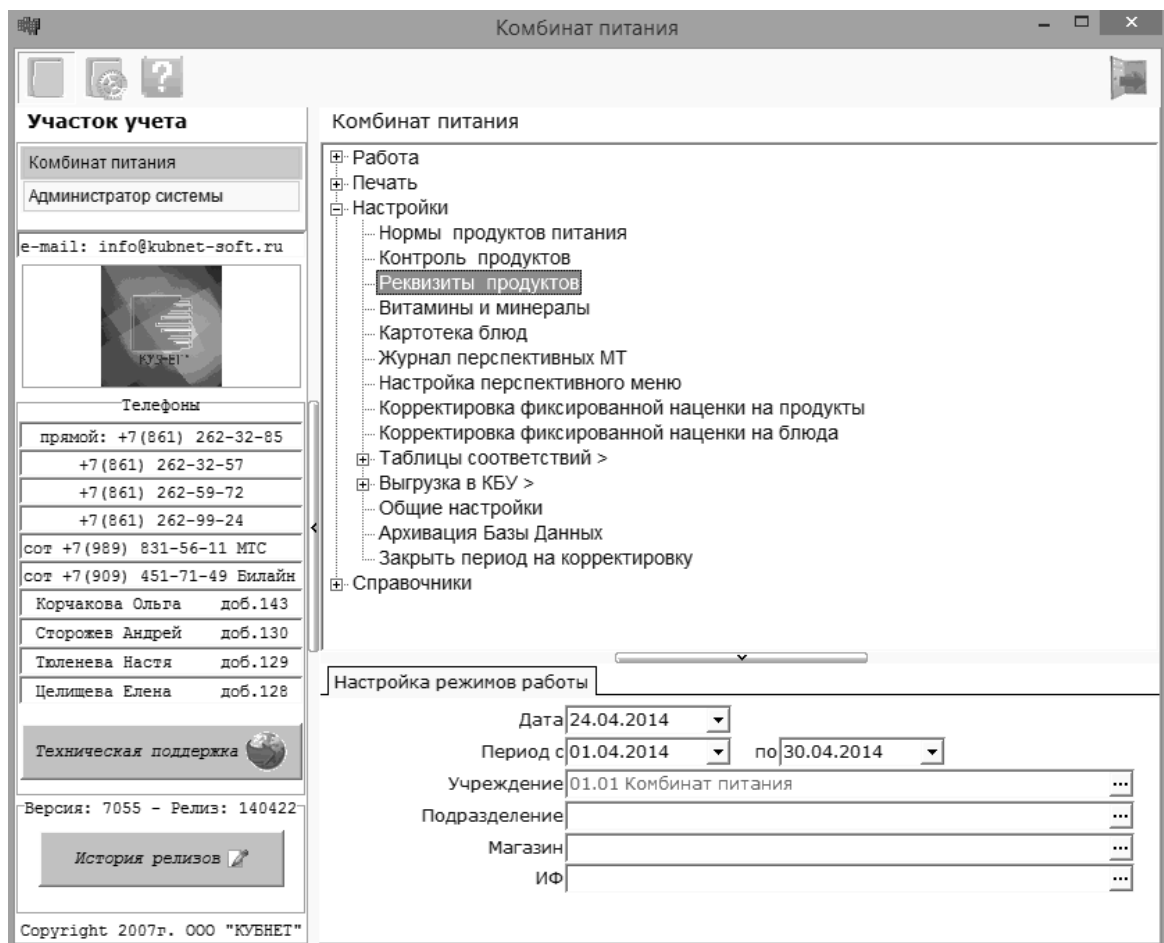
F2   ,

Esc 

Esc 

10.3.

10.3.1.



Код	Продукт питания	Ед. изм.	Белки	Жиры	Углево	Калорийно	% отко.	Округл
01.01	Судак	кг	18.4	1.1	0	84	43	3
01.02	треска	кг	16	0.6	0	69	51	3
01.03	Щука	кг	18.4	1.1	0	84	57	3
01.04	Минтай	кг	15.9	0.9	0	72	40	3
01.05	Окунь морской	кг	18.2	3.3	0	103	49	3
01.06	Сельдь (филе)	кг	17	8.5	0	145	45	3
01.07	Хек тихоокеанский (филе)	кг	16.6	2.2	0	86	24	3
01.08	Сельдь соленая	кг	4	8.5	0	145	33	3
01.09	Тунец	кг	24.4	4.6	0	139	0	3
01.10	Скумбрия	кг	18	13.2	0	191	29	3
01.11	Горбуша	кг	15	6	0	140	31	3
01.13	Морской язык	кг	18.9	3	0	103	0	3

10.3.2.

❖ « » ,

« » - ,

· « »

:

• F7  - ;

• F8  - ;

• F4  - ;

• F3  - ;

• Alt+F3  - ;

• Esc  - .

10.3.3.

❖

F7  , :

- «

» -

,

"

"

-«

» -

,

.

.

F2 

Сохранить



:

1.

F4 

2.

3.

F2



:

1.

F8 

2.

,

.



:

1.

F3 

2.


«

»

3.

,

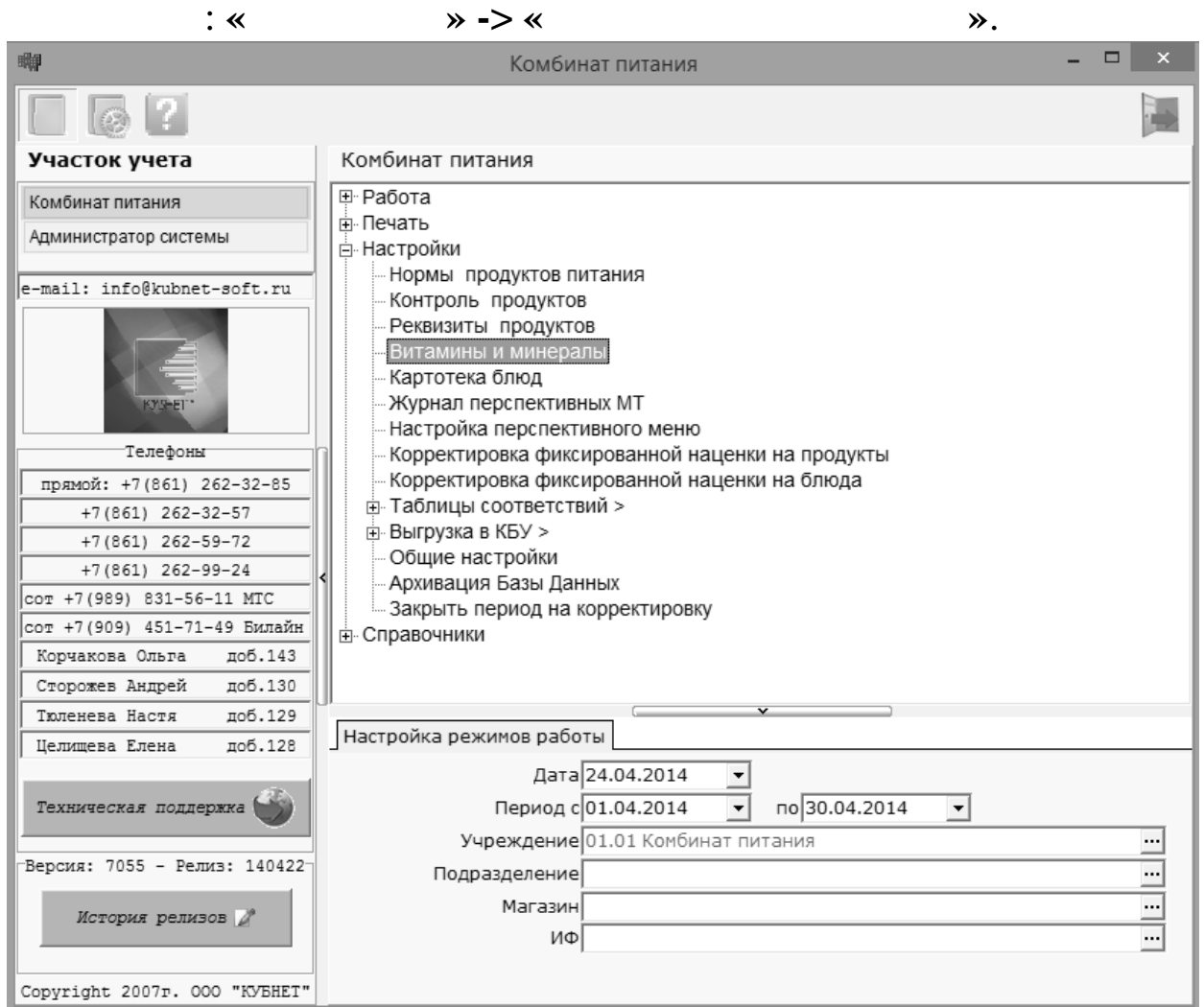
.




Alt+F3 

.




10.4.

10.4.1.




Витамины и минеральные вещества																
Стиль																
  																
Код	Продукт питания	Ед. и	Сол:	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	B-кар	B1	B2	PP	C	E
01.01	Судак	кг	13	350	280	350	250	2300	5	100	0	0.8	1.1	20	30	0
01.02	треска	кг	13	550	340	250	300	2100	5	100	0	0.9	0.7	23	10	0
01.03	Щука	кг	12	400	260	400	350	2000	7	100	0	1.1	1.4	35	16	0
01.04	Минтай	кг	13	400	420	400	550	2400	8	100	0	1.1	1.1	13	5	0
01.05	Окунь морской	кг	14	800	280	500	300	2100	7	100	0	1.1	1.2	16	14	0
01.06	Сельдь (филе)	кг	115	4800	215	800	400	2700	11	200	0	0.2	1.3	18	0	0
01.07	Хек тихоокеанский (филе)	кг	13	750	335	300	350	2400	7	100	0	1.2	1	13	5	0
01.08	Сельдь соленая	кг	115	4800	215	800	400	2700	11	200	0	0.2	1.3	18	0	0
01.09	Тунец	кг	17	750	350	300	300	2800	10	200	0	2.8	2.3	106	0	0

10.4.2.

- ❖ « » ,
- « » - ,
- F4  - ;
- F8  - ;
- Esc  - .
- « »
- « » .

10.4.3.

- ❖ :
- 1. F4  ,
- :

Ввод реквизитов продукта

Стиль

Сохранить Выход

Продукт питания Судак

Единица измерения кг

Минералы		Витамины	
Зола	13	А	100.000
Na	350.000	В-каротин	0.000
К	2800.000	В1	0.800
Са	350.000	В2	1.100
Mg	250.000	РР	20.000
Р	2300.000	С	30.000
Fe	5.000	Е	0.000

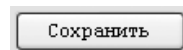
Сохранить Отмена

2.

()

3.

F2



:

1.

F8



2.

,

.

10.5.

-

«

» - «

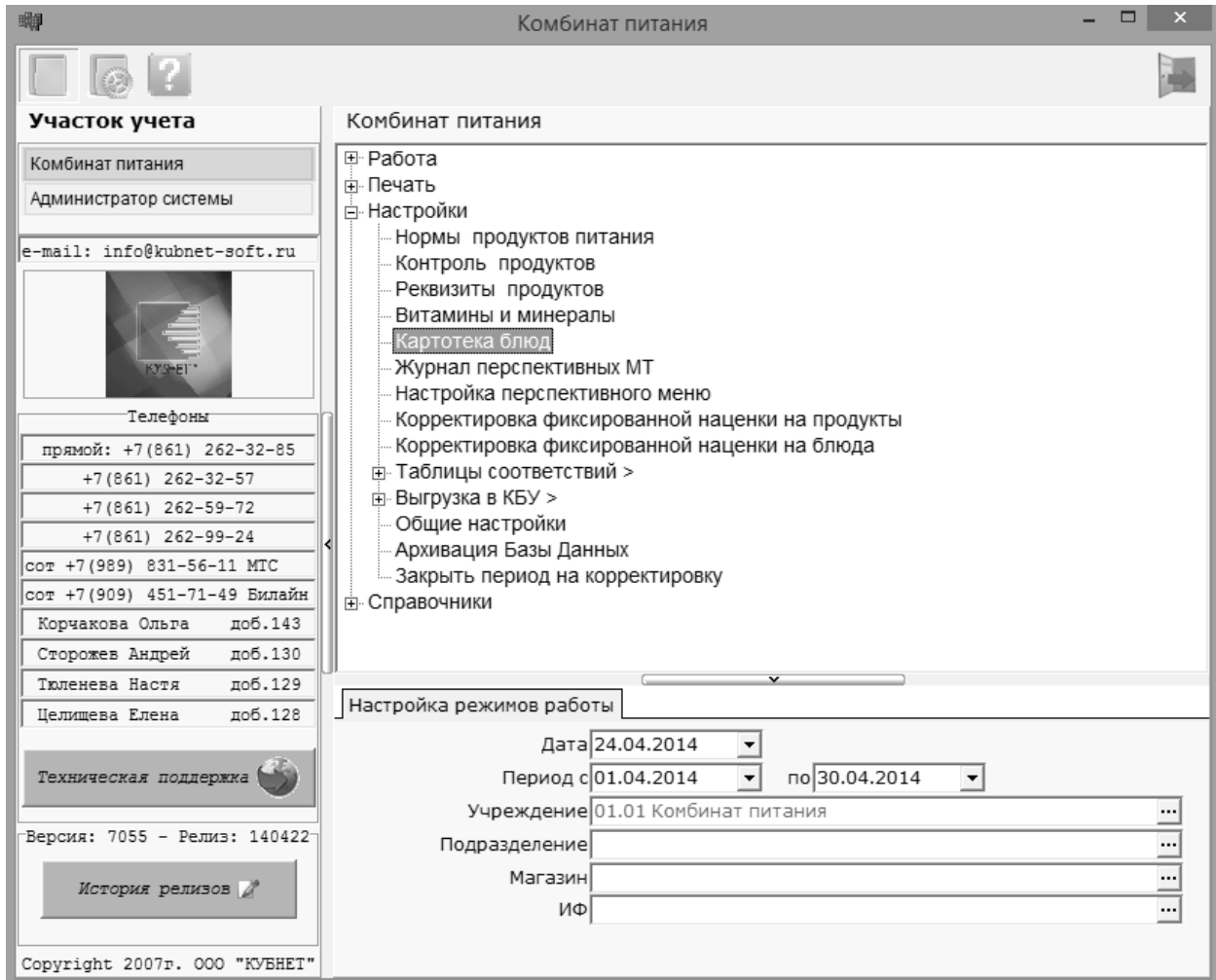
».

»

: «

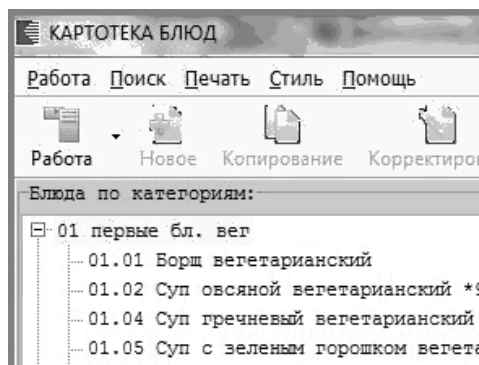
» -> «

».











2-

« »:



10.5.2.

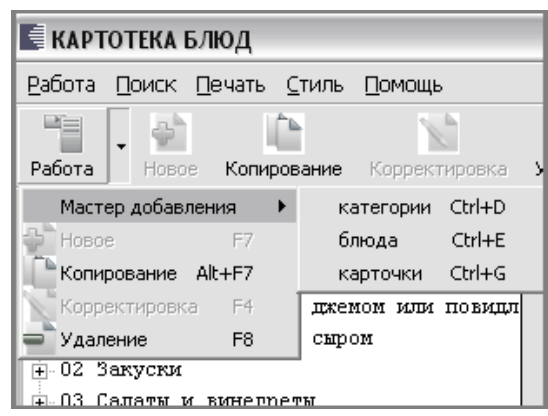
- ❖ « » ,
- « » - ,
- .
- :
- F7  - ;
-  - , , ;
- F8  - ;
- F4  - ;
- Alt+F5  - - ;
- Alt+F7  - , ;
- F3  - ;
- Alt+F3  - ;
- Esc  - .

10.5.3.

- ;
- ;
- ;
- ;

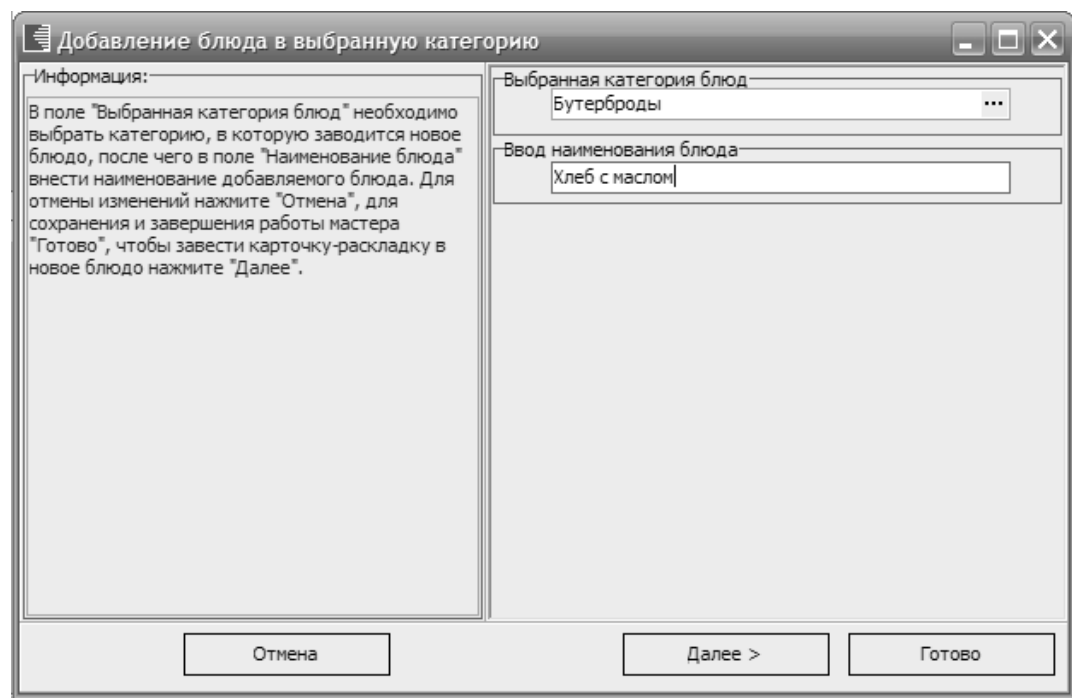
- ;
- ;
- ;
- ;
« ».

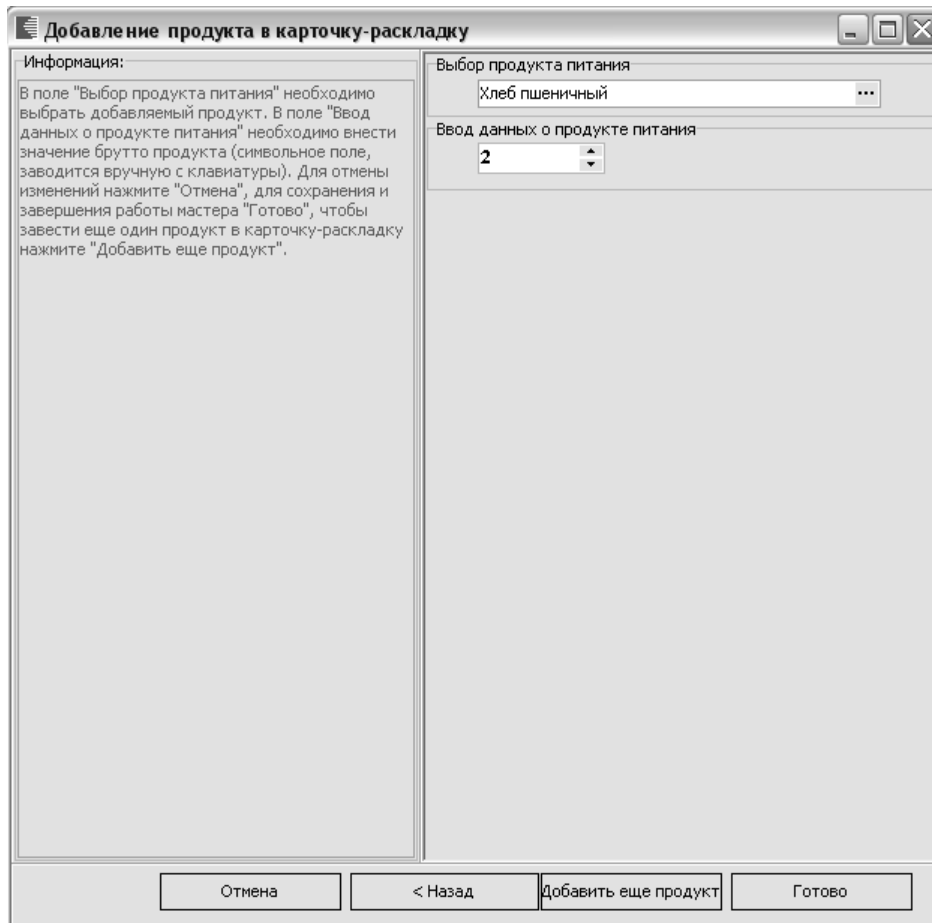
(trl+M),



2

" "





:>> , << , F7 , , () .

КАРТОТЕКА БЛЮД

Стиль

Новое Копирование Корректировка Удаление Выход Фильтр установить Фильтр отменить Печать карточки-раскладки

Салат из белокочанной капусты

Карточки с выходом:

Сезон	Подразделение	Выход блюда
Лето	Подразделение 1	60
Лето	Подразделение 2	45
Зима	Подразделение 3	60
Зима	Подразделение 4	45

Здесь заполняется поле "Карточки с выходом"

Продукты, входящие в состав блюда:

Шифр	Наименование продукта	Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углеводы	Калории
04.01	Сахар	3	3	0	0	2.99	11.97
04.04	Масло растительное	3	3	0	3	0	26.97
07.06	Капуста белокочанная свежая	59.16	53.24	0.96	0.05	2.5	14.91
07.09	Лук зеленый	7.5	6	0.08	0.01	0.19	1.2

Здесь заполняется поле "Продукты, входящие в состав блюда"

раскрыть подразделения и сезоны

Способ приготовления:
Капусту шинкуют, добавляют соль (15 г на 1 кг), уксус и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с клжковой или нарезанными ломтиками моченых яблок, маринованными плодами, шинкованными

Номер карточки: _____ Номер рецептур: _____ Источник литературы: "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественног ..."

Добавление карточки

Сезон: Лето

Подразделение: Подразделение 1

Выход блюда: 200

OK Cancel



<<

,

:>>

TAB

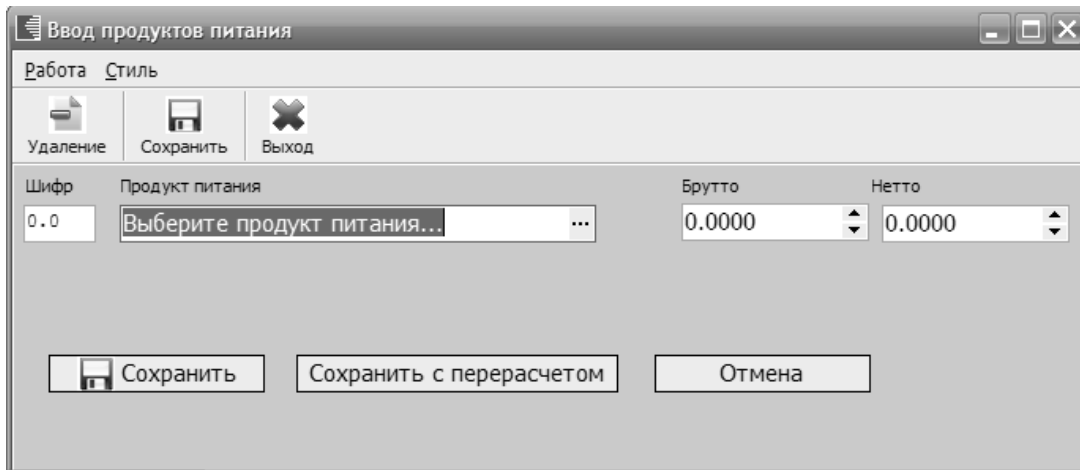


F7,


"

"

:



: « »
 « » Enter
 « »;
 (F2 « » -
 « »).


 F4 .
 !!!

F2 (« »).

: , ,


-
-
-
-
-
-
-
-

F4

F2 (« ») «

» ()



F4 .

F4

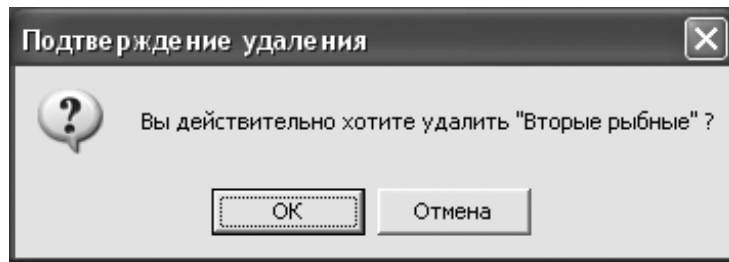


- "



OK.

F8



F8

<<

>>

«

»



Enter.



()

F10.

Копирование карточки

Сезон:	Лето	OK
Подразделение:	Подразделение 1	Cancel
Выход блюда:	200	

:

-

;

-

;

-

,

;

-

F10;

-

,

;

-

;

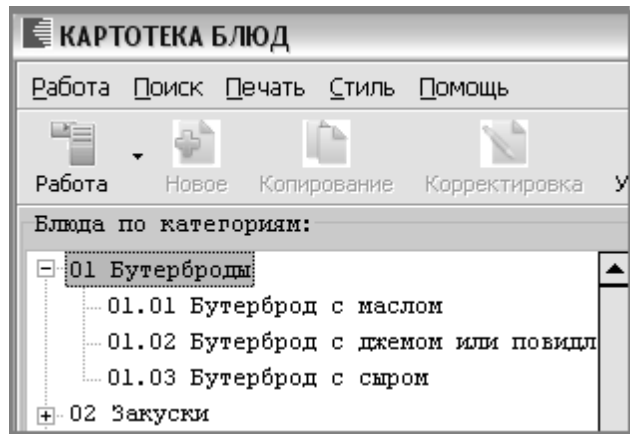
-

.

:

1.

:



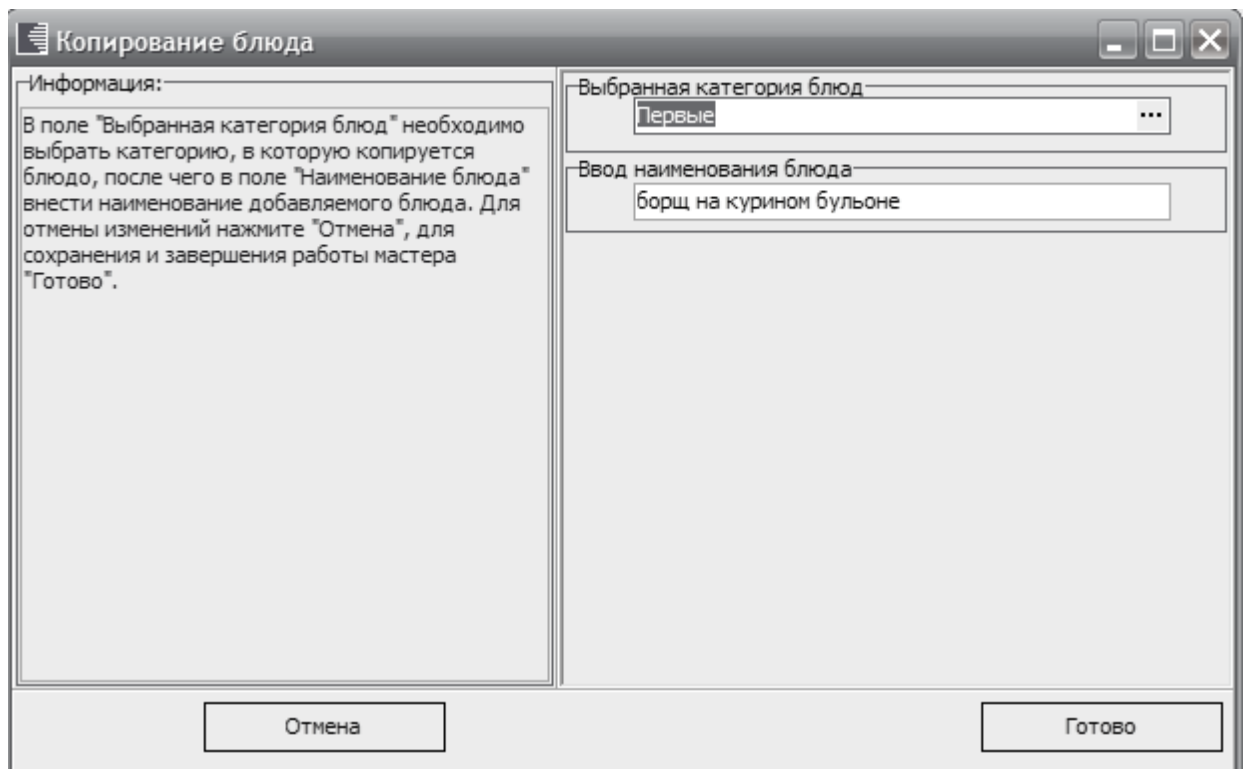
2.



«

»,

:



,

,

«

»,

- «

».

,

\

,

:

-

:

,

,

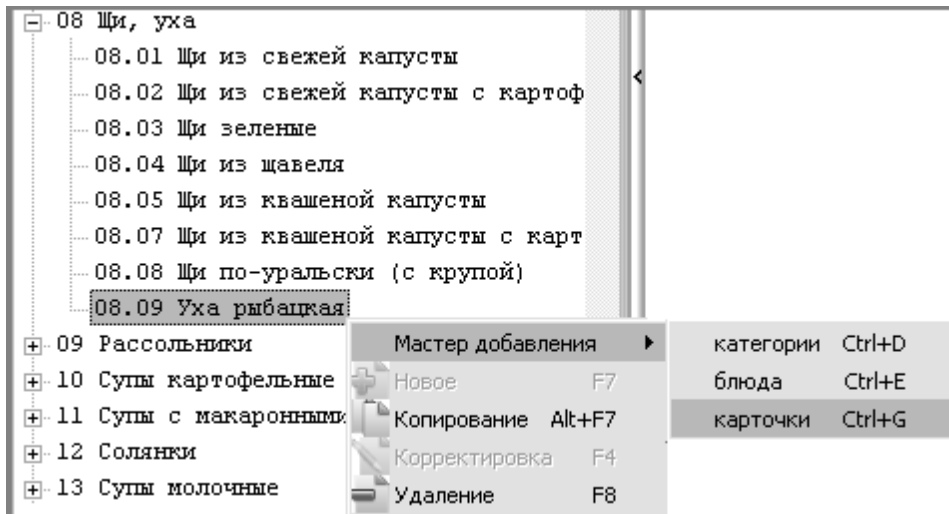
;

-

;

-

.



:


1.

F3 

2.

« »

3.

Alt+F3 



Alt+F5.

Руководитель учреждения _____

(подпись)

(расшифровка подписи)

Технологическая карта №

Наименование изделия: Борщ с капустой и картофелем

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Справочник литературы 3

Подразделение: Подразделение 1

Шифр	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
		брутто, г	нетто, г
04.04	Масло растительное	5	5
07.01	Морковь	12,5	10
07.03	Лук репчатый	12	10,08
07.04	Свекла	40	32
07.05	Картофель	26,75	16,05
07.06	Капуста белокочанная свежая	25	20
07.11	Томатное пюре	7,5	7,5

Выход: 250

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества:				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,19	5,21	11,79	103,6	0

Технология приготовления: В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин. кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой.

10.6.

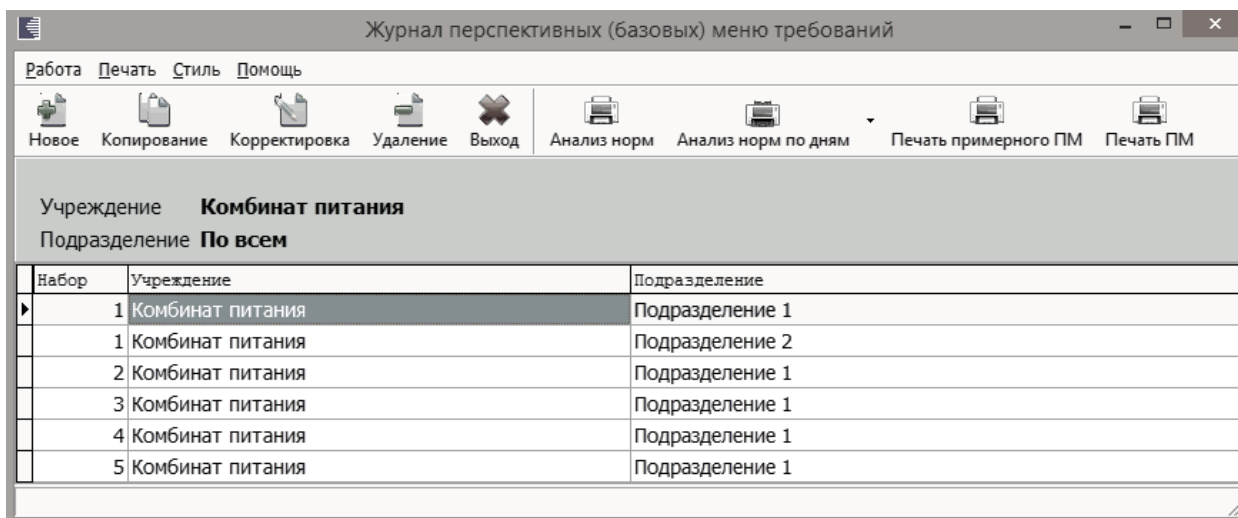
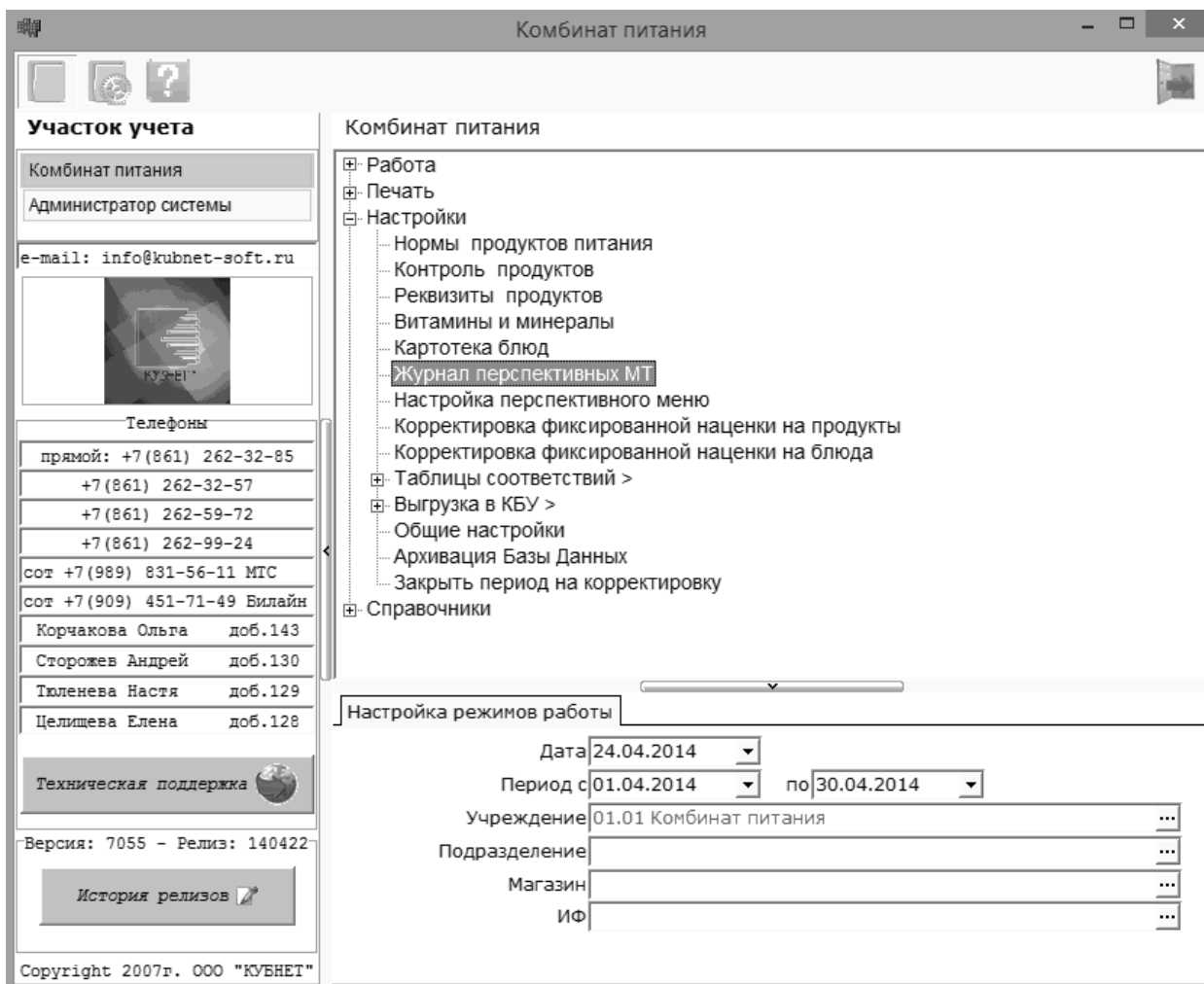
(, 10 . .).

«

».

«

» -



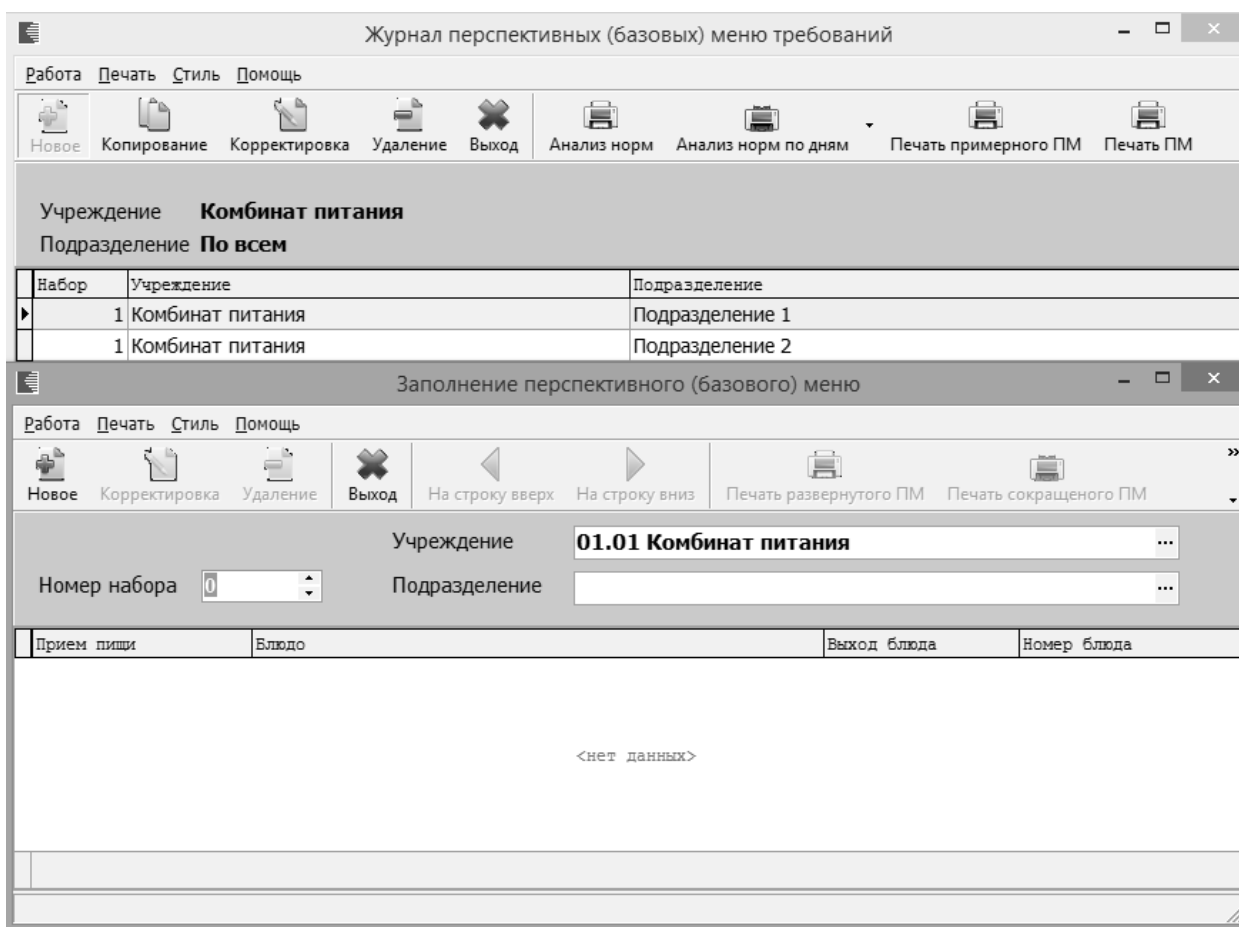
10.6.2.

- ❖ « » - , » ,
- « » - ,
- F7  - ;
- F8  - ;
- F4  - ;
- Alt+F7  - ;
- Alt+F5  - ;
- Ctrl+F1  - ;
-  - ;
- Esc  - .

10.6.3.

-  :
-
-
- « »
-
-

F7 



7- (, 1, 7 - , , ,) .

F7 

F2.

« » с « ...».



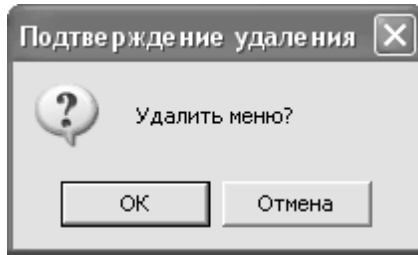
F4. !!!

F2 

, , , ,
:
-
-
- F4
-
- F2



F8
OK.



, , , ,
:
-
- F8
-
- : «
?» ,
- ?» F10 ().



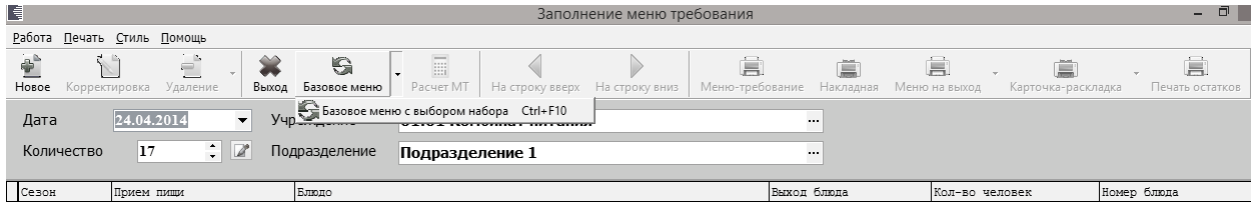
Ctrl+F10 (

).

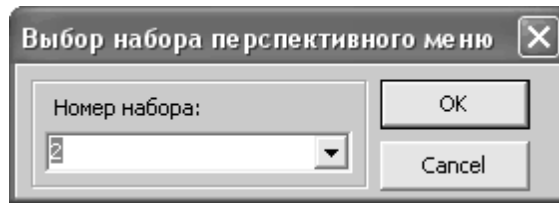


<<

>>:



:

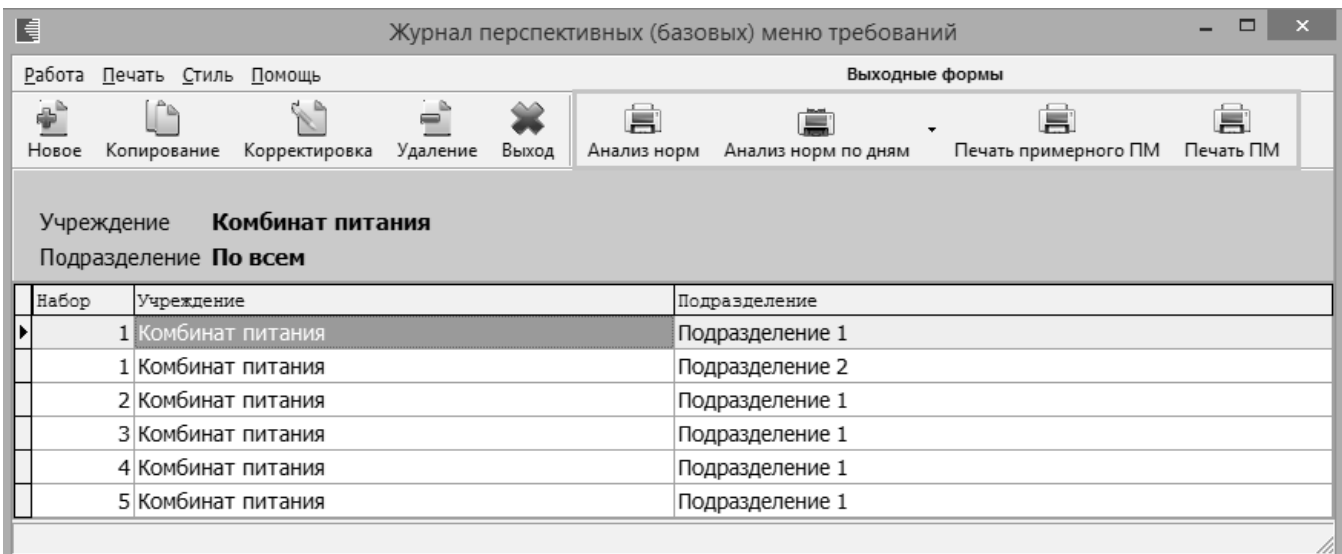


OK

,

10.6.4.

:



-

;

**Анализ норм по примерному перспективному меню на одного чел.
Комбинат питания
по 10 наборам**

на 09.09.2013
сезон: Лето

Подразделение Подразделение 1

Наименование нормативных продуктов	Норма на 1-го человека, гр	Расход по норме, гр	Фактический расход продуктов, гр	Результат						
				Экономия	Перерасход	Белки	Жиры	Углеводы	Калораж	% вып.
1 Мясо	50.00	500.000	558.519		58.519	85.15	66.62	3.01	951.09	111.7
2 Птица	20.00	200.000	160.200	39.800		19.00	19.22	0.00	248.54	80.1
3 Колбасные изделия	4.90	49.000	49.000			5.38	11.70	0.19	127.75	100.0
4 Молоко и кисломолочные продукты	390.00	3900.000	4877.000		977.000	146.92	124.70	225.50	2669.87	125.1
5 Творог	30.00	300.000	315.000		15.000	54.43	27.22	9.08	511.02	105.0
6 Сметана	9.00	90.000	104.000		14.000	2.80	10.29	4.02	122.40	115.6
7 Сыр	4.00	40.000	45.800		5.800	10.95	12.60	2.96	159.70	114.5
8 Рыба	32.00	320.000	444.050		124.050	37.84	10.66	0.00	291.15	138.8
9 Яйцо	20.00	200.000	172.400	27.600		47.49	43.04	2.63	234.83	86.2
10 Картофель	120.00	1200.000	1101.600	98.400		29.85	5.97	243.24	1149.02	91.8
11 Овощи	205.00	2050.000	2064.640		14.640	34.39	2.23	137.44	726.48	100.7
12 Фрукты свежие	95.00	950.000	1020.060		70.060	5.69	3.00	91.27	444.44	107.4
13 Фрукты сухие	9.00	90.000	58.000	32.000		2.38	0.21	32.55	144.12	64.4
14 Соки	100.00	1000.000	900.000	100.000		4.50	0.90	90.90	414.00	90.0
16 Хлеб ржаной	40.00	400.000	400.000			26.00	4.00	160.40	760.00	100.0
17 Хлеб пшеничный	70.00	700.000	690.000	10.000		52.55	6.53	341.37	1638.70	98.6
18 Крупы, бобовые	30.00	300.000	301.000		1.000	30.71	6.21	203.14	991.27	100.3
19 Макароны изделия	8.00	80.000	88.000		8.000	9.63	1.14	61.69	295.75	110.0
20 Мука пшеничная	25.00	250.000	215.000	35.000		23.23	2.80	150.35	718.33	86.0
21 Мука картофельная (крахмал)	3.00	30.000	25.000	5.000		0.03	0.00	20.01	80.13	83.3
22 Масло сливочное	22.00	220.000	223.000		3.000	1.25	184.77	1.78	1674.16	101.4
23 Масло растительное	9.00	90.000	72.000	18.000		0.00	71.80	0.00	645.96	80.0
24 Кондитерские изделия	7.00	70.000	70.000			2.05	2.49	46.01	209.08	100.0
25 Чай	0.50	5.000	5.600		0.600	0.00	0.00	0.00	0.00	112.0
26 Какао-порошок	0.50	5.000	5.000			1.22	0.76	0.52	14.46	100.0
27 Кофейный напиток	1.00	10.000	10.000			0.00	0.00	0.00	0.00	100.0
28 Дрожжи	0.40	4.000	3.000	1.000		0.40	0.09	0.27	3.44	75.0
29 Сахар	37.00	370.000	411.000		41.000	0.00	0.00	406.53	1625.21	111.1
30 Соль	4.00	40.000	40.000			0.00	0.00	0.00	0.00	100.0
ВСЕГО		13463.000	14428.869	366.800	1332.669	633.84	618.95	2234.86	16850.90	107.2

Бухгалтер	_____	Шелина О.Г.
Зав. д/с	_____	Карлаш С.И.
Медицинская сестра диетическая	_____	Горюн С.В.

Анализ выполнения натуральных норм за 10 дней на ОДНОГО чел.

Подразделение Подразделение 1

сезон: Лето

Код	Наименование нормы	1	2	3	4	5	8	9	10	11	12	Общий расход	Норма на одного	Норма на всех	Отклонение	Процент выполнения
1	Мясо		54.540		99.990	75.940		53.831	84.537	90.900	99.081	558.519	50.000	500.000	58.519	111.700
2	Птица			80.100			80.100					160.200	20.000	200.000	-39.800	80.100
3	Колбасные изделия	41.160				7.840						49.000	4.900	49.000	0.000	100.000
4	Молоко и кисломолочные продукты	585.000	454.000	440.000	664.000	710.000	465.000	300.000	424.000	378.000	467.000	4877.000	390.000	3900.000	977.000	125.100
5	Творог	97.000		73.000			85.000		60.000			315.000	30.000	300.000	15.000	105.000
6	Сметана	21.000	5.000	18.000		14.000		21.000	13.000	7.000	5.000	104.000	9.000	90.000	14.000	115.600
7	Сыр		9.400			14.000			13.000		9.400	46.800	4.000	40.000	5.800	114.500
8	Рыба		166.000		112.050						166.000	444.050	32.000	320.000	124.050	138.800
9	Яйцо	73.800		2.800	10.000	5.000	6.000	54.400	11.000	9.000		171.800	20.000	200.000	-28.200	85.900
10	Картофель		30.000	176.400	124.800	110.400	154.200	120.600	169.800	167.400	48.000	1101.600	120.000	1200.000	-98.400	91.800
11	Овощи	310.620	512.180	206.240	225.280	36.800	99.010	285.180	42.440	96.380	250.510	2064.640	205.000	2050.000	14.640	100.700
12	Фрукты свежие	97.420	161.920	100.500	27.280	100.500	149.800	67.500	100.500	119.680	95.160	1020.060	95.000	950.000	70.060	107.400
13	Фрукты сухие						10.000		20.000	28.000		58.000	9.000	90.000	-32.000	64.400
14	Соки			180.000		180.000	180.000	180.000			180.000	900.000	100.000	1000.000	-100.000	90.000
16	Хлеб ржаной	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	400.000	40.000	400.000	0.000	100.000
17	Хлеб пшеничный	83.000	69.000	80.000	70.000	60.000	60.000	79.000	69.000	80.000	60.000	690.000	70.000	700.000	-10.000	98.600
18	Крупы, бобовые	7.000	17.000	32.000	25.000	23.000	40.000	54.000	22.000	32.000	49.000	301.000	30.000	300.000	1.000	100.300
19	Макаронные изделия					53.000				35.000		88.000	8.000	80.000	8.000	110.000
20	Мука пшеничная	32.000	7.000	11.000		39.000	15.000	17.000	50.000	38.000	6.000	215.000	25.000	250.000	-35.000	86.000
21	Мука картофельная (крахмал)				8.000				8.000	9.000		25.000	3.000	30.000	-5.000	83.300
22	Масло сливочное	15.000	19.000	19.000	23.000	24.000	18.000	27.000	28.000	22.000	28.000	223.000	22.000	220.000	3.000	101.400
23	Масло растительное	9.000	17.000	4.000	4.000	3.000	4.000	9.000	6.000	11.000	5.000	72.000	9.000	90.000	-18.000	80.000
24	Кондитерские изделия				22.000	24.000				24.000		70.000	7.000	70.000	0.000	100.000
25	Чай	0.500	0.600	0.600	0.600	0.500	0.600	0.500	0.600	0.600	0.500	5.600	0.500	5.000	0.600	112.000
26	Какао-порошок					2.500					2.500	5.000	0.500	5.000	0.000	100.000
27	Кофейный напиток	5.000						5.000				10.000	1.000	10.000	0.000	100.000
28	Дрожжи					1.000			1.000	1.000		3.000	0.400	4.000	-1.000	75.000
29	Сахар	52.000	50.000	31.000	42.000	28.000	39.000	27.000	52.000	60.000	30.000	411.000	37.000	370.000	41.000	111.100
30	Соль	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	4.000	40.000	4.000	40.000	0.000	100.000
65535	Калорийность:	1656.880	1570.440	1639.000	1643.550	1814.280	1683.810	1620.410	1738.270	2015.880	1488.400					
	Средняя Калорийность	1685.09														

Комбинат питания

Перспективное меню на Общий сезон (Подразделение 1)

Руководитель _____
 УТВЕРЖДАЮ
 подпись расшифровка подписи

1 неделя

	1	2	3	4	5
	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
Прием пищи 1	Борщ с капустой и картофелем крабовый салат из капусты и кукурузы Оливье Картофельное пюре рис отварной каша гречневая Бифштекс рубленый котлеты нат. из филе птицы Суп Лапша	Суп Гороховый Борщ с капустой и картофелем Винегрет овощной Салат из квашеной капусты Салат Мясной Салат зеленый с огурцами и помидорами Картофельное пюре каша гречневая Плов из птицы оладьи из печени Тефтели Отварная курица	Борщ с капустой и картофелем суп картоф. с фрикад салат из свеклы Салат из свежих помидоров со сладким перцем Рагу из овощей каша гречневая Картофельное пюре Запеканка картофельная с мясом цеплята жар тушка	Борщ с капустой и картофелем Щи из свежей капусты с картофелем Оливье крабовый Винегрет овощной каша гречневая рис отварной чахокбили котлеты нат. из филе птицы	Борщ с капустой и картофелем суп картоф. с фрикад Салат зеленый с огурцами салат из свеклы Салат из квашеной капусты Картофельное пюре рис отварной каша гречневая Бифштекс рубленый оладьи из печени

Примерное цикличное меню

Приложение № 12
к СанПиН 2.4.1.3049-13

Учреждение: Комбинат питания

Сезон: Общий

Возрастная категория: Подразделение 1

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Вита-мин С	№ рецеп-туры
			Б	Ж	У			
День: 12								
Завтрак								
	Бутерброд с маслом	20/5	1.6	4.3	9.9	84.4	0.0	
	Хлеб ржаной	20	1.3	0.2	8.0	38.0	0.0	
	Чай с молоком	180	4.3	3.8	17.2	120.9	1.9	
	Каша пшеничная молочная , жидкая	180	7.3	8.7	28.9	223.8	1.9	
Завтрак2								
	Бананы	75	1.1	0.4	15.8	72.0	7.5	
Обед								
	Хлеб пшеничный	20	1.5	0.2	9.8	47.0	0.0	
	Хлеб ржаной	20	1.3	0.2	8.0	38.0	0.0	
	Сок	180	0.9	0.2	18.2	82.8	0.4	
	Соль	4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	Бифштекс рубленый	70	20.4	17.5	0.3	240.2	0.1	
	Свекла тушеная с яблоками	200/8	3.3	14.1	26.6	248.2	23.6	
	Суп-пюре из бобовых	200	6.3	2.1	15.9	108.1	4.4	
Ужин								
	Хлеб пшеничный	20	1.5	0.2	9.8	47.0	0.0	
	Какао с молоком	180	5.0	4.1	18.4	132.1	1.9	
	Рагу овощное	140	3.8	5.5	20.6	148.2	64.8	
Итого за 12 день:			59.5	61.4	207.5	1630.7	106.6	
Итого за весь период:			704.2	647.4	2360.3	18139.8	1545.7	
Среднее значение за период:			70.4	64.7	236.0	1814.0	154.6	
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности:			3.9	3.6	13.0			

:

Заполнение перспективного (базового) меню

Работа Печать Стилль Помощь Выходные формы

Новое Корректировка Удаление Выход На строку вверх На строку вниз Печать развернутого ПМ Печать сокращенного ПМ Карточка-раскладка

Учреждение **Комбинат питания**

Номер набора **2** Подразделение **Подразделение 1**

Прием пищи	Блюдо	Выход блюда	Номер блюда
Прием пищи 1	Суп Гороховый	250	1
Прием пищи 1	Борщ с капустой и картофелем	250	2
Прием пищи 1	Винегрет овощной	100	3
Прием пищи 1	Салат из квашеной капусты	100	4
Прием пищи 1	Салат Мясной	100	5
Прием пищи 1	Салат зеленый с огурцами и помидорами	100	6

Ctrl+F1.

Примерное циклическое меню Приложение 9
с СанПиН 2.4.1.2660-10

Учреждение: Комбинат питания
 День: Вторник
 Неделя: Первая
 Сезон: Общий
 Возрастная категория: Подразделение 1

Наименование блюда	Выход:	Продукт питания:	рутого (г)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
				Б	Ж	У		В1	В2	С	Са	Fe
Завтрак												
Бутерброд с сыром	30/16/5											
		02.02 Масло сливочное	5	0.03	4.13	0.04	37.4	0	0.01	0	0.6	0.01
		05.01 Хлеб пшеничный	30	2.28	0.24	14.76	70.5	0.03	0.01	0	6	0.33
		02.07 Сыр российский	16	3.71	4.72	0	58.24	0.01	0.05	0.11	140.8	0.02
Каша вязкая с черноспивом	250											
		04.01 Сахар	4.3	0	0	4.29	17.15	0	0	0	0.13	0.01
		02.02 Масло сливочное	7	0.04	5.73	0.06	52.35	0	0.01	0	0.34	0.01
		03.05 Крупа рисовая	44.3	3.1	0.44	32.75	147.52	0.04	0.02	0	3.54	0.44
		03.08 крупа пшеничная	50	6.5	1.25	28.75	152	0.19	0.05	0	31	2.65
		10.04 Чернослив	35.7	0.82	0.25	20.53	91.39	0.01	0.04	1.07	28.56	1.07
Хлеб ржаной	20											
		05.02 Хлеб ржаной	20	1.3	0.2	8.02	38	0.04	0.02	0	9.4	0.78
Чай с молоком	200											
		02.01 Молоко	150	4.35	3.75	7.2	81	0.06	0.23	1.95	180	0.15
		04.01 Сахар	15	0	0	14.97	59.85	0	0	0	0.45	0.05
		04.02 Чай высшего и 1-го сорта	0.3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ИТОГО:			377.6	22.13	20.76	131.40	805.42	0.38	0.44	3.13	401.32	5.52

Ctrl+F5.

Примерное циклическое меню

Приложение 9
к СанПиН 2.4.1.2860-10

Учреждение: Комбинат питания

День: Вторник

Неделя: Первая

Сезон: Общий

Возрастная категория: Подразделение 1

Наименование блюда	Выход:	Брутто (гр)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
			Б	Ж	У		В1	В2	С	Са	Fe
Завтрак											
Бутерброд с сыром	30/16/5	51	6.02	9.09	14.8	166.14	0.04	0.07	0.11	147.4	0.36
Каша вязкая с черносливом	250	141.3	10.46	7.72	96.41	460.43	0.24	0.12	1.07	64.07	4.18
Хлеб ржаной	20	20	1.3	0.2	8.02	38	0.04	0.02	0	9.4	0.78
Чай с молоком	200	165.3	4.35	3.75	22.17	140.85	0.06	0.23	1.95	180.45	0.2
		377.6	22.13	20.76	131.40	805.42	0.38	0.44	3.13	401.32	5.52
Завтрак2											
Яблоки	100	100	0.4	0.4	9.8	47	0.03	0.02	10	16	2.2
		100	0.40	0.40	9.80	47.00	0.03	0.02	10.00	16.00	2.20
Обед											
Капуста тушеная	200	327.22	6.01	7.52	24	191.57	0.1	0.11	135.46	144	2.11
Хлеб пшеничный	30	30	2.28	0.24	14.76	70.5	0.03	0.01	0	6	0.33
Хлеб ржаной	30	30	1.95	0.3	12.03	57	0.05	0.02	0	14.1	1.17
Соль	6	6	0	0	0	0	0	0	0	22.88	0.17
Компот из свежих плодов	200	69.2	0.18	0.18	28.36	116.91	0.01	0.01	4.5	7.92	1.06
Суп с клецками	250	126.65	8.71	9.92	30.66	227.43	0.11	0.21	6.3	95.72	1.23
Сосиски отварные	60	60	6.6	14.34	0.24	156.6	0.11	0.09	0	21	1.08
		649.07	25.73	32.50	110.05	820.01	0.41	0.45	146.26	310.82	7.15
Ужин											
Масло (порциями)	10	10	0.05	8.25	0.08	74.8	0	0.01	0	1.2	0.02
Хлеб пшеничный	30	30	2.28	0.24	14.76	70.5	0.03	0.01	0	6	0.33
Чай с молоком	200	165.3	4.35	3.75	22.17	140.85	0.06	0.23	1.95	180.45	0.2
Запеканка из творога	150	172.59	24.19	17.96	22.2	349.5	0.08	0.38	0.74	226.91	0.81
		377.89	30.87	30.20	59.21	635.65	0.17	0.63	2.69	414.56	1.36
Всего за день:		1504.56	79.13	83.86	310.46	2308.08	0.99	1.54	162.08	1142.70	16.23

Приложение № 7
к СанПиН 2.4.1.3049-13

Руководитель учреждения _____

(подпись)

(расшифровка подписи)

Технологическая карта №

Наименование изделия: Борщ с капустой и картофелем

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Справочник литературы 3

Подразделение: Подразделение 1

Шифр	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
		брутто, г	нетто, г
04.04	Масло растительное	5	5
07.01	Морковь	12,5	10
07.03	Лук репчатый	12	10,08
07.04	Свекла	40	32
07.05	Картофель	26,75	16,05
07.06	Капуста белокочанная свежая	25	20
07.11	Томатное пюре	7,5	7,5

Выход: 250

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества:				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,19	5,21	11,79	103,6	0

Технология приготовления: В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин. кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой.

10.7.

«

».

«

»

10.7.1.

: «

» -> «

».

Комбинат питания

Участок учета

Комбинат питания
Администратор системы
e-mail: info@kubnet-soft.ru

Телефоны

прямой: +7 (861) 262-32-85
+7 (861) 262-32-57
+7 (861) 262-59-72
+7 (861) 262-99-24
сот +7 (989) 831-56-11 МТС
сот +7 (909) 451-71-49 Вилайн
Корчакова Ольга доб.143
Сторожев Андрей доб.130
Тюленева Настя доб.129
Целищева Елена доб.128

Техническая поддержка

Версия: 7055 - Релиз: 140422
История релизов

Copyright 2007г. ООО "КЮБНЕТ"

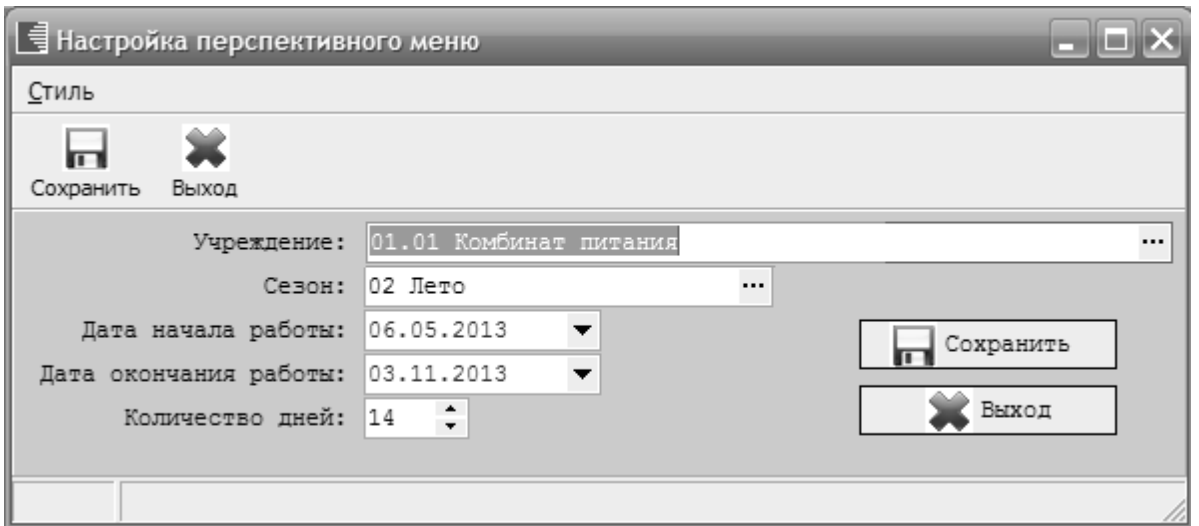
Комбинат питания

- Работа
 - Журналы Меню >
 - Журнал посещаемости >
 - Складской учет >
 - Журнал контрактов >
 - Запись остатков
- Печать
- Настройки
 - Нормы продуктов питания
 - Контроль продуктов
 - Реквизиты продуктов
 - Витамины и минералы
 - Картотека блюд
 - Журнал перспективных МТ
 - Настройка перспективного меню**
 - Корректировка фиксированной наценки на продукты
 - Корректировка фиксированной наценки на блюда
- Таблицы соответствий >
- Выгрузка в КБУ >
 - Общие настройки
 - Архивация Базы Данных
 - Закреть период на корректировку
- Справочники

Настройка режимов работы

Дата: 24.04.2014
Период с: 01.04.2014 по: 30.04.2014
Учреждение: 01.01 Комбинат питания
Подразделение: ...
Магазин: ...
ИФ: ...

:



«

»

:

:

-
-
-
-

;

;

(

);

.

«

»

:

-

«

»

(

«

»)

-

,

.

-

Enter.

«

».

-

«

»

(

«

»)

-

,

.

-

Enter.

«

».

-

«

(

)

(

)»

(

) -

(

),

,

.

.



,

.

• «

» (

) -

,

.

,

.

.

,

,

F2

.

,

Esc

.

10.8.

« »

. « -

»

(

«),

« ».

,

« »

« ».

10.8.1.

«

»

«

»

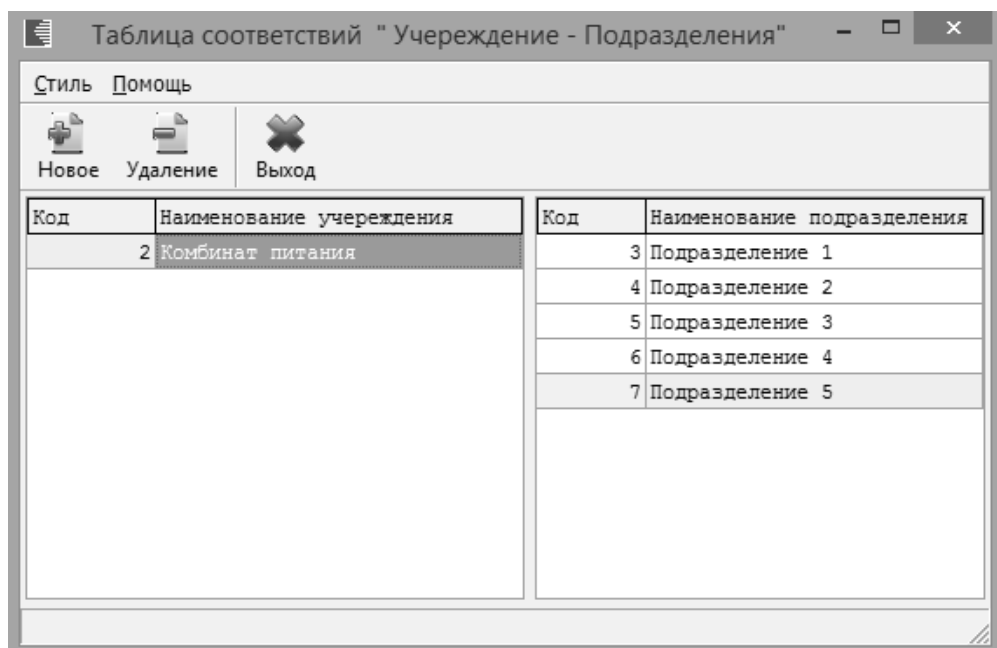
: «

» - > «

» - > «

-

».



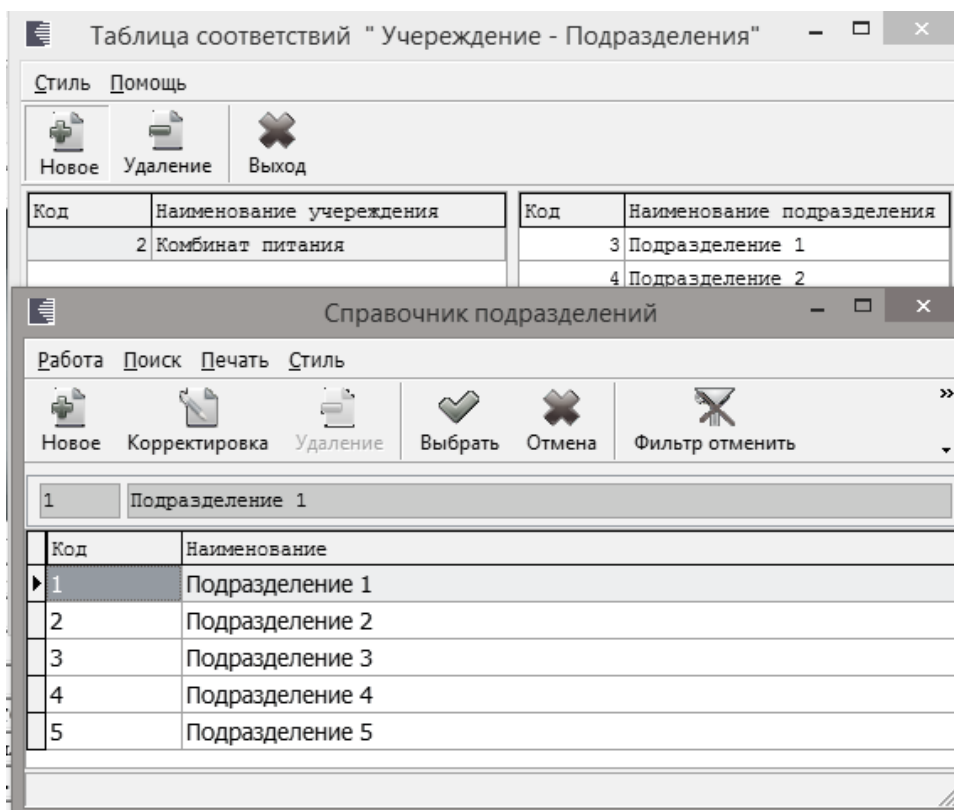
10.8.2.

- « »
- ❖ « » ,
- « » - ,
- « - »
- ,
- F7 - ;
 - F8 - ;
 - Esc - .

10.8.3.

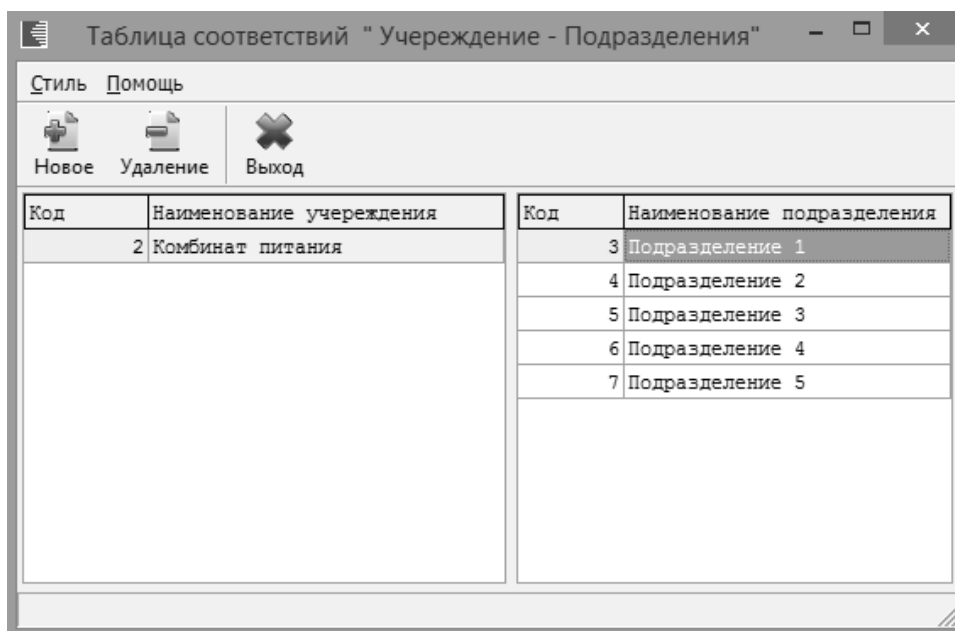
F7

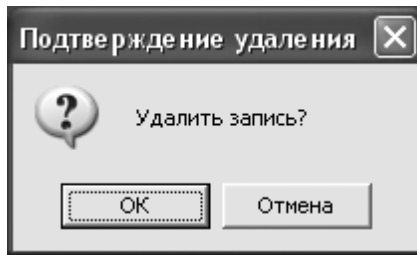
F7 .



10.8.4.

F8





10.9.

« »
 . « -
 » ()
 « »), « ».
 ,
 « » « ».

10.9.1.

« »
 : « » - > «
 » - > « ».

Таблица соответствий " Подразделение - Группы"




Стиль

Новое Удаление Выход

Код	Наименование подразделения	Код	Наименование группы
3	Подразделение 1	2	Группа 2
4	Подразделение 2	5	Группа 5
5	Подразделение 3	10	Группа 6
6	Подразделение 4	11	Группа 7
7	Подразделение 5	12	Группа 9
		13	Группа 10
		16	Группа 11

10.9.2.

« »
 ❖ « »
 « » - ,

- F7  –
- F8  –
- Esc  –

« - »
:
;
.

10.9.3.

F7

F7 

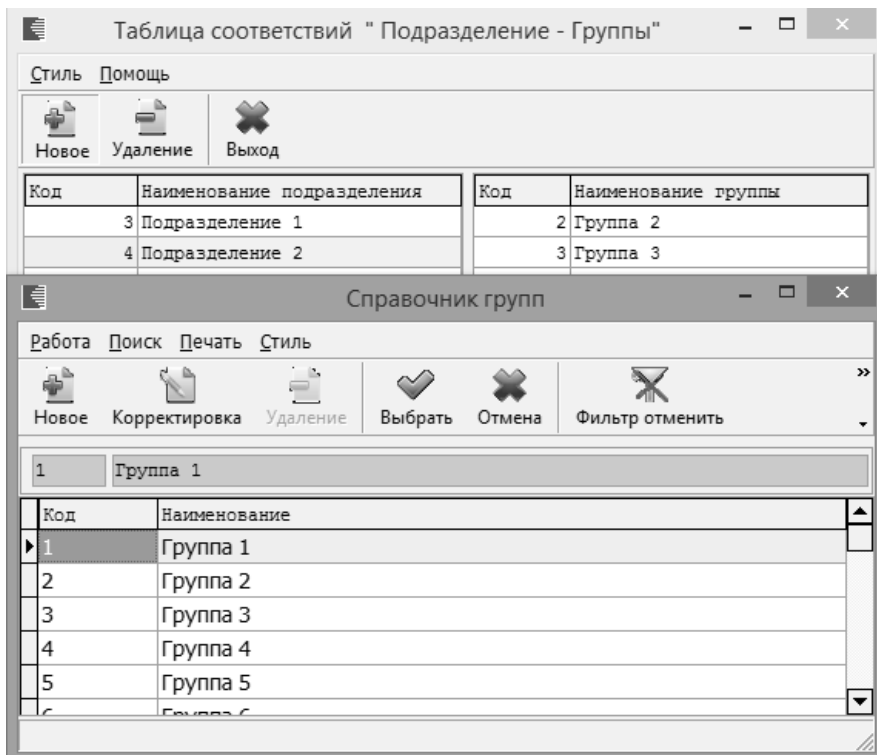


Таблица соответствий " Подразделение - Группы"

Код	Наименование подразделения	Код	Наименование группы
3	Подразделение 1	2	Группа 2
4	Подразделение 2	3	Группа 3

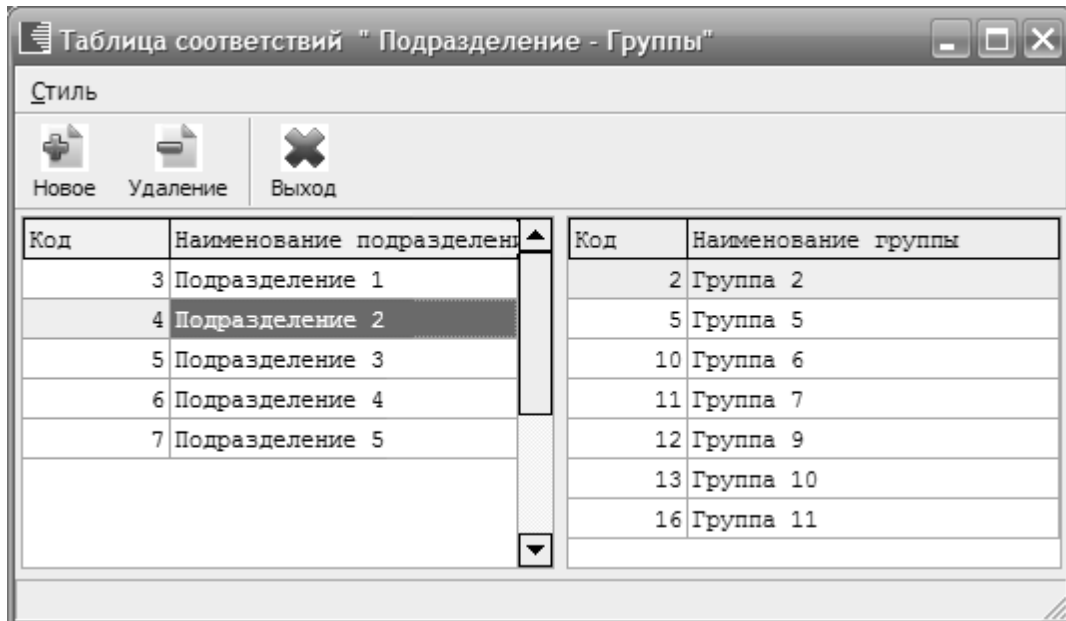
Справочник групп

1 Группа 1

Код	Наименование
1	Группа 1
2	Группа 2
3	Группа 3
4	Группа 4
5	Группа 5
6	Группа 6

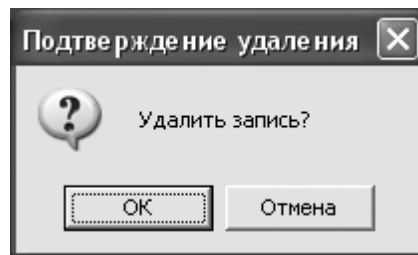
10.9.4.

F8



F8 

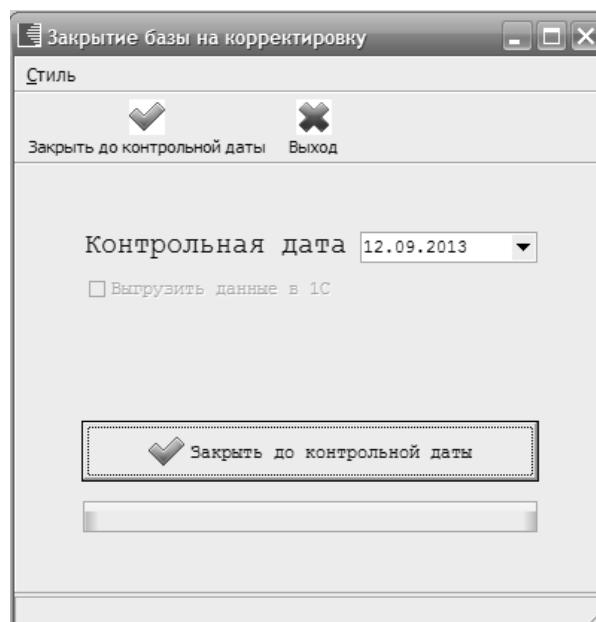
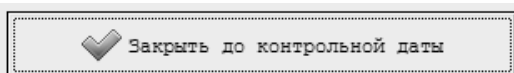
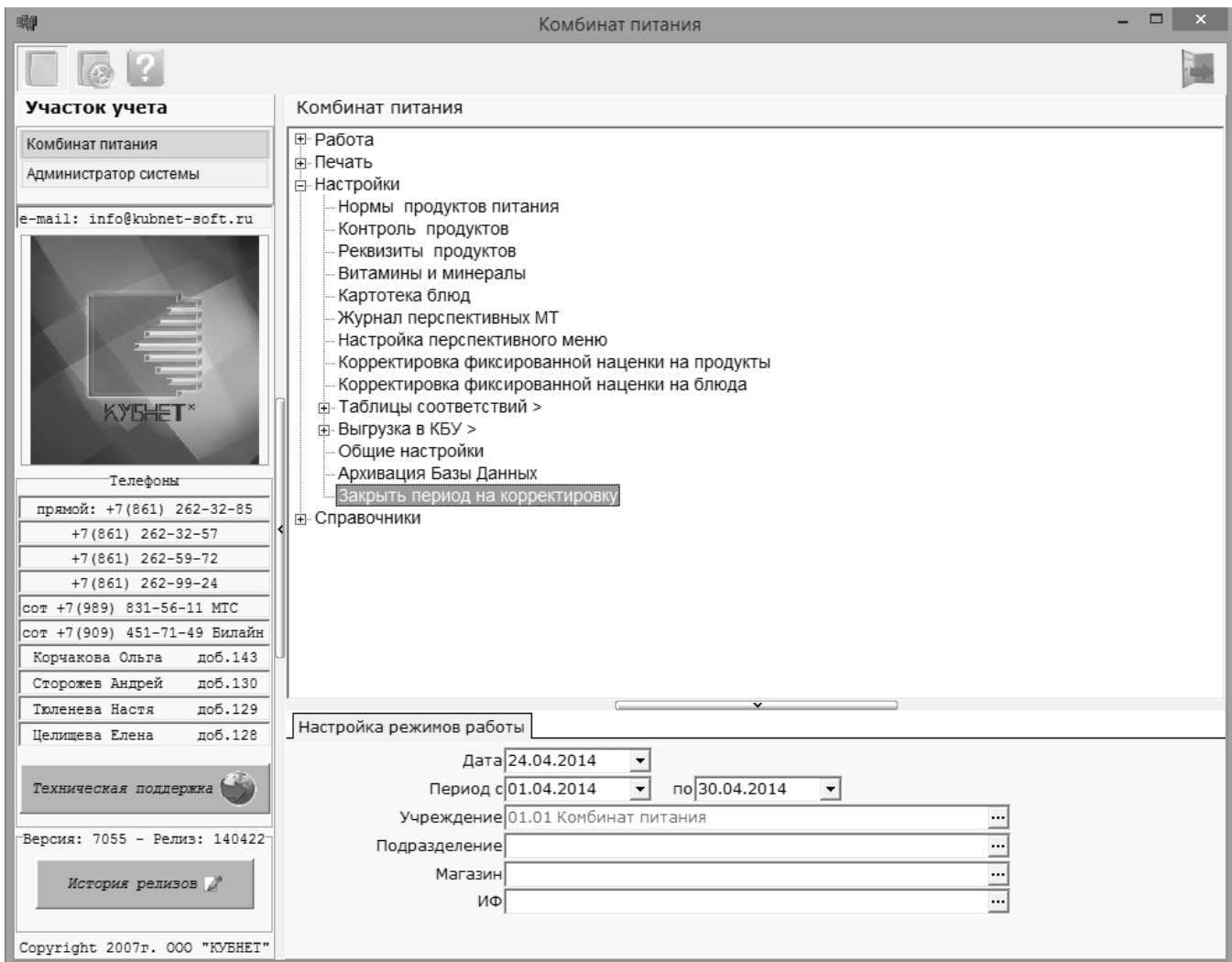
:

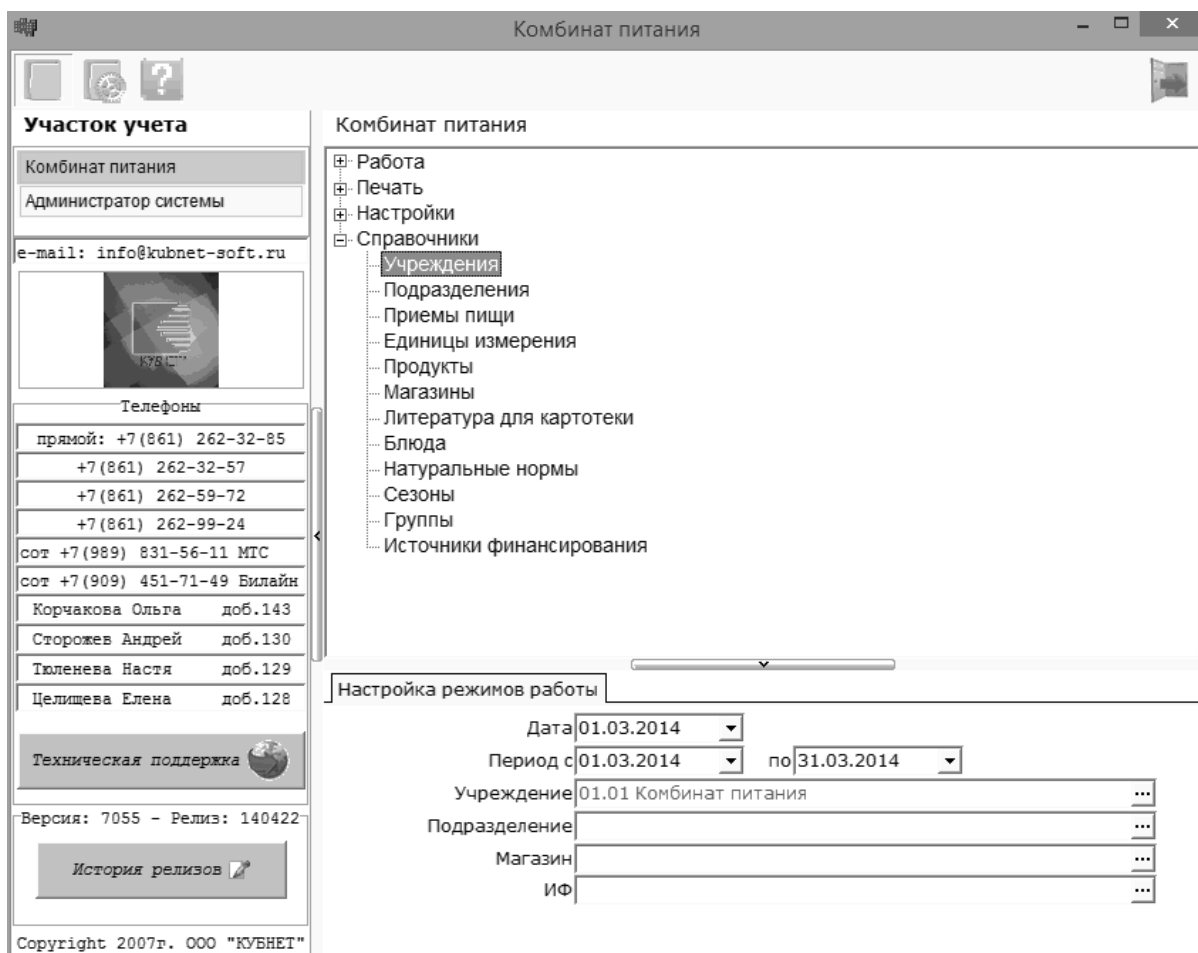


10.10.

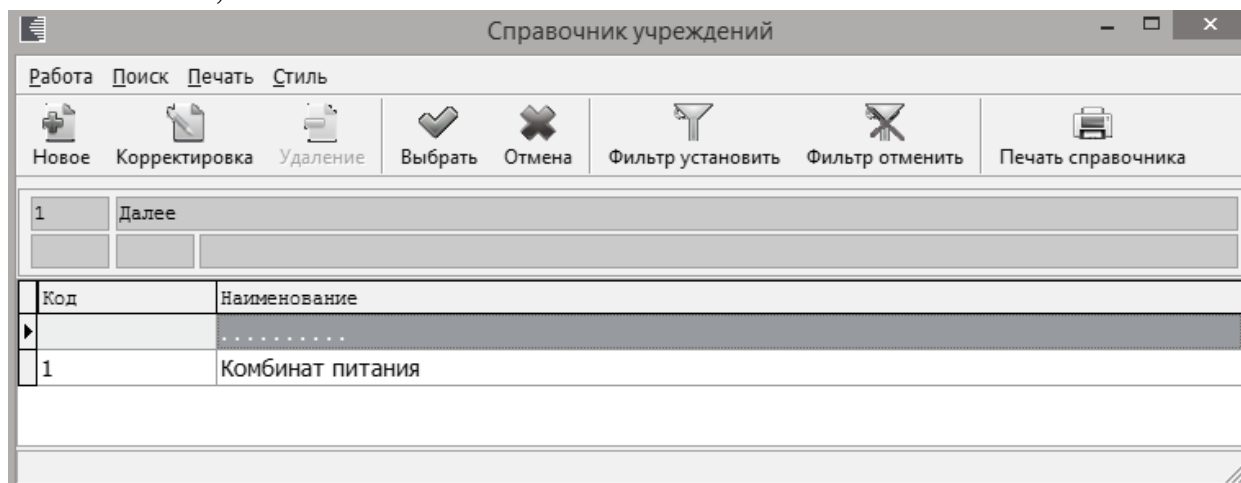
10.10.1.

: « » -> «
».

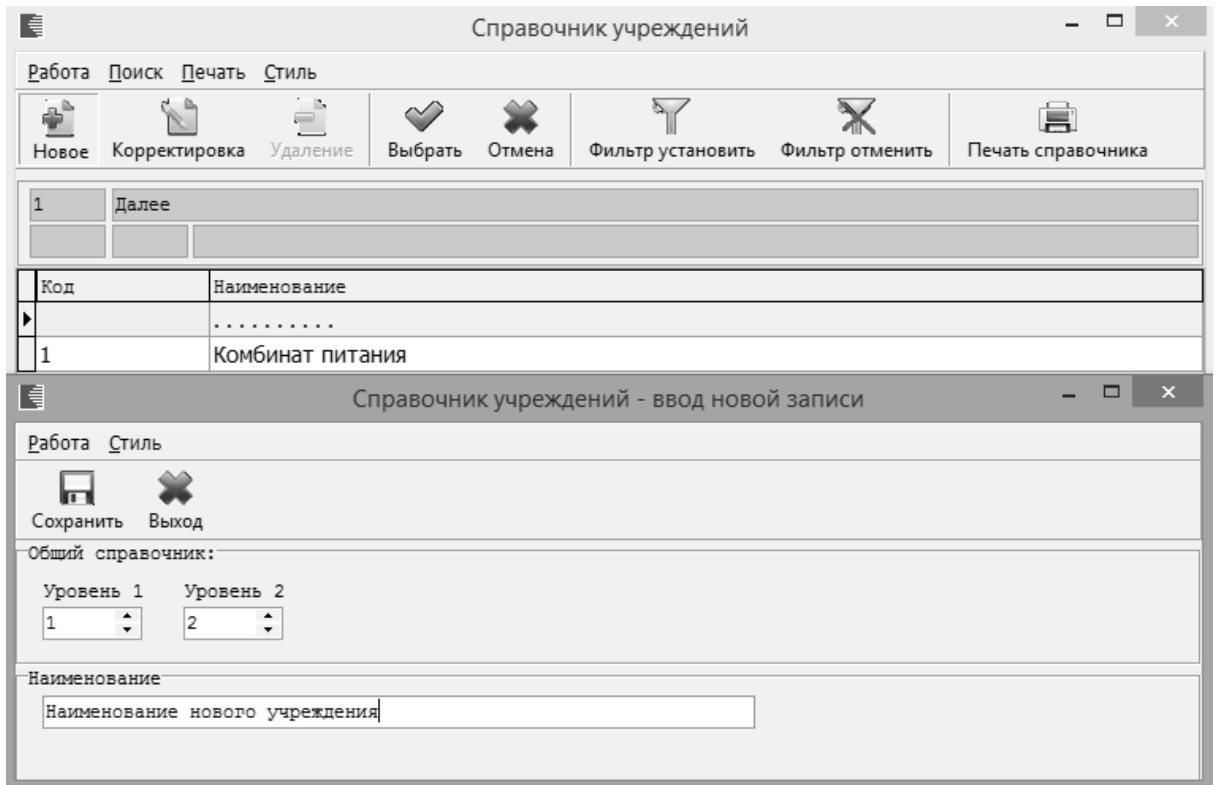






1-



F7 ,



- « » () - ;
- « » () - ;
- F4  () .
- F8  , : « ?» .
- Enter . 2-
- () .
- !!!

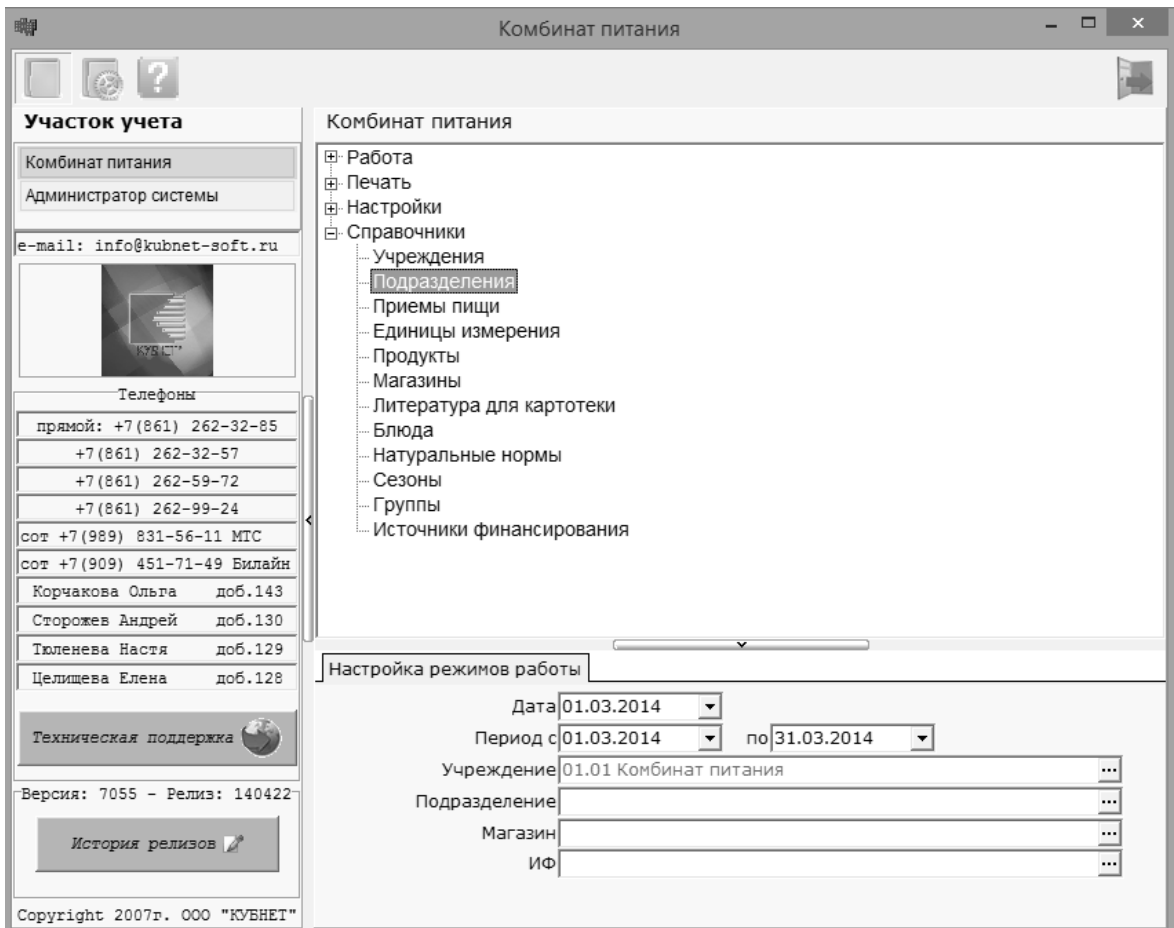
Esc  -

11.1.2.

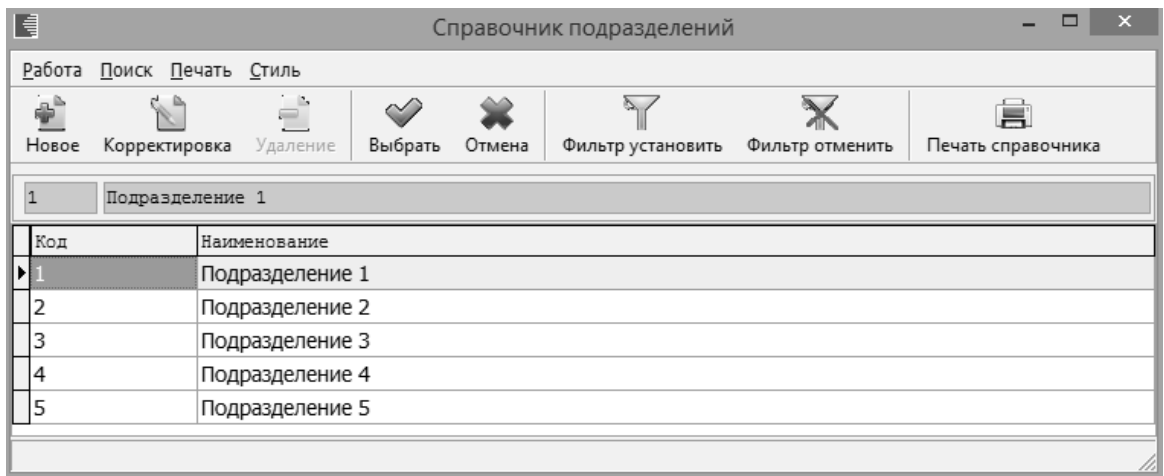
« »

« » « »

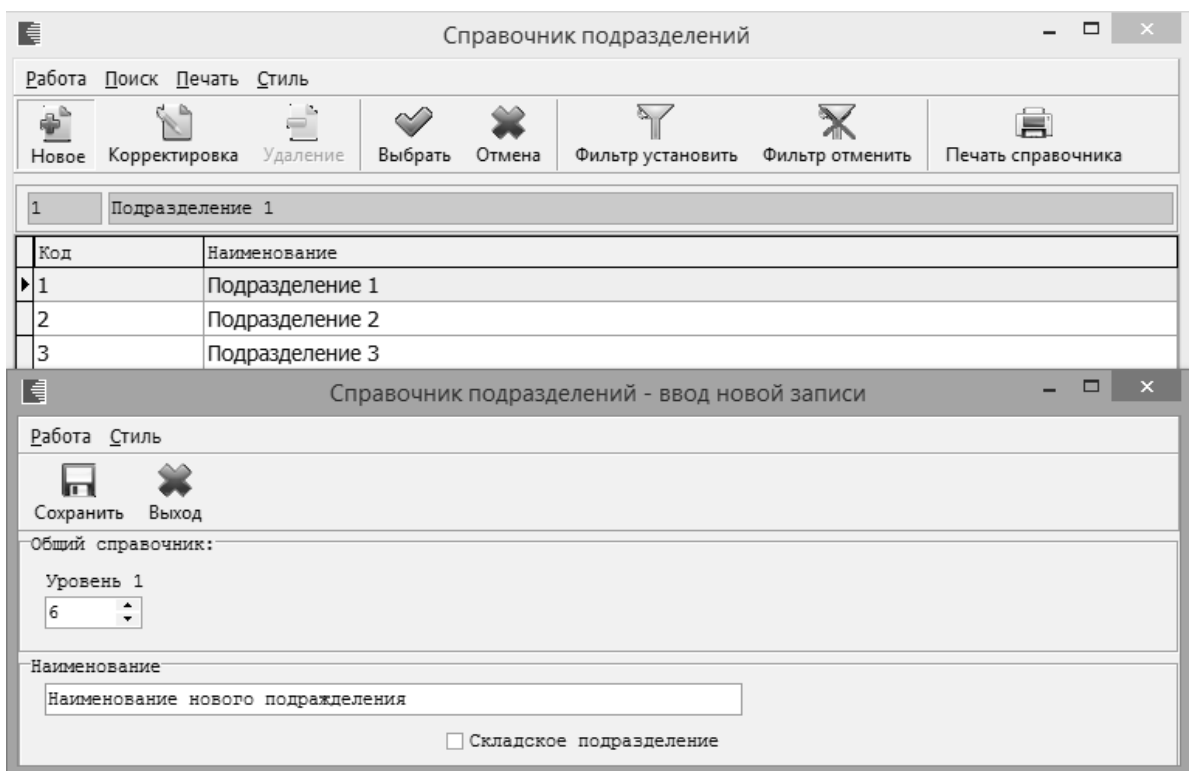
: << >> - > << >>



:



F7  ,



- « » () - ;
- « » () - ;

F4 .

F2 .

11.1.3.

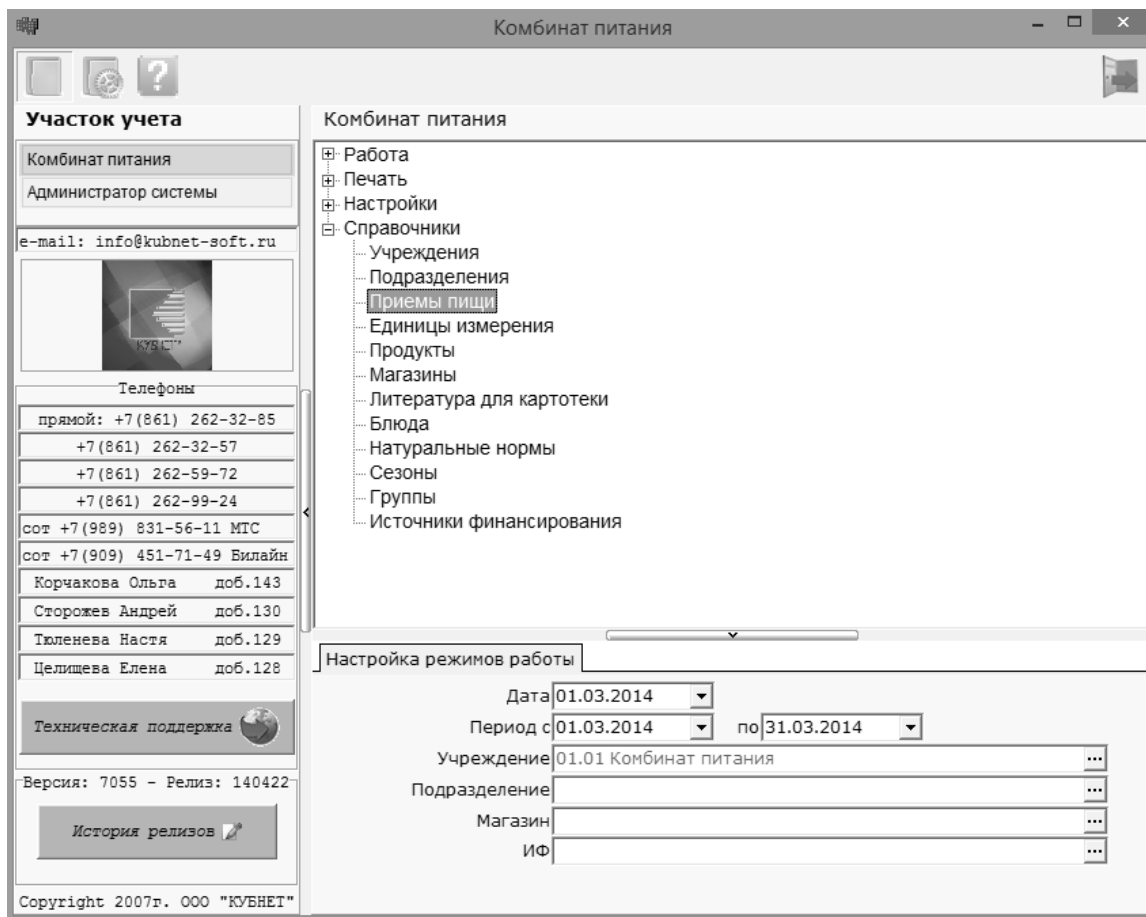
<

>

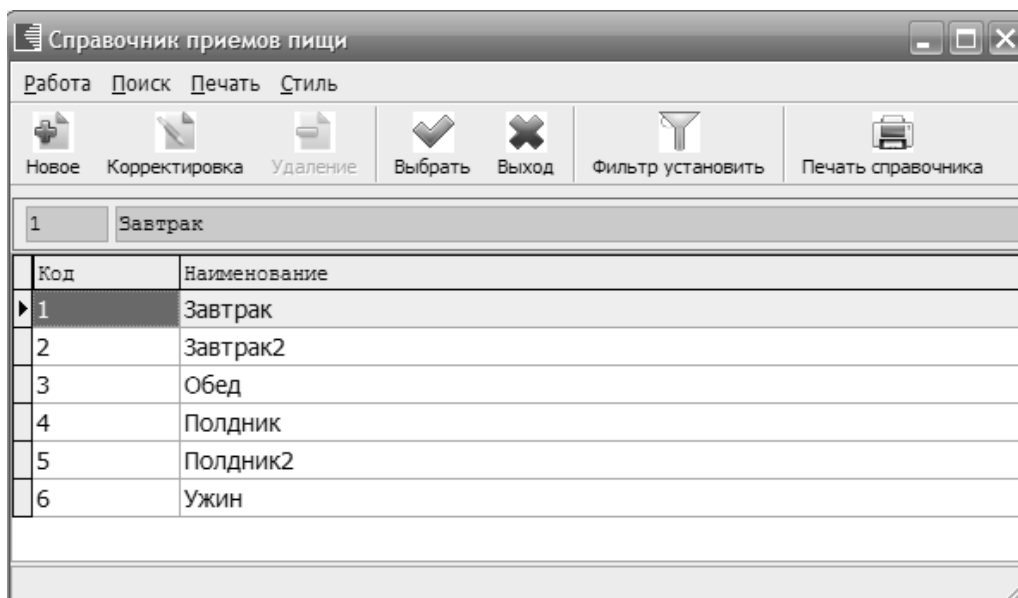
: <<

> -> <<

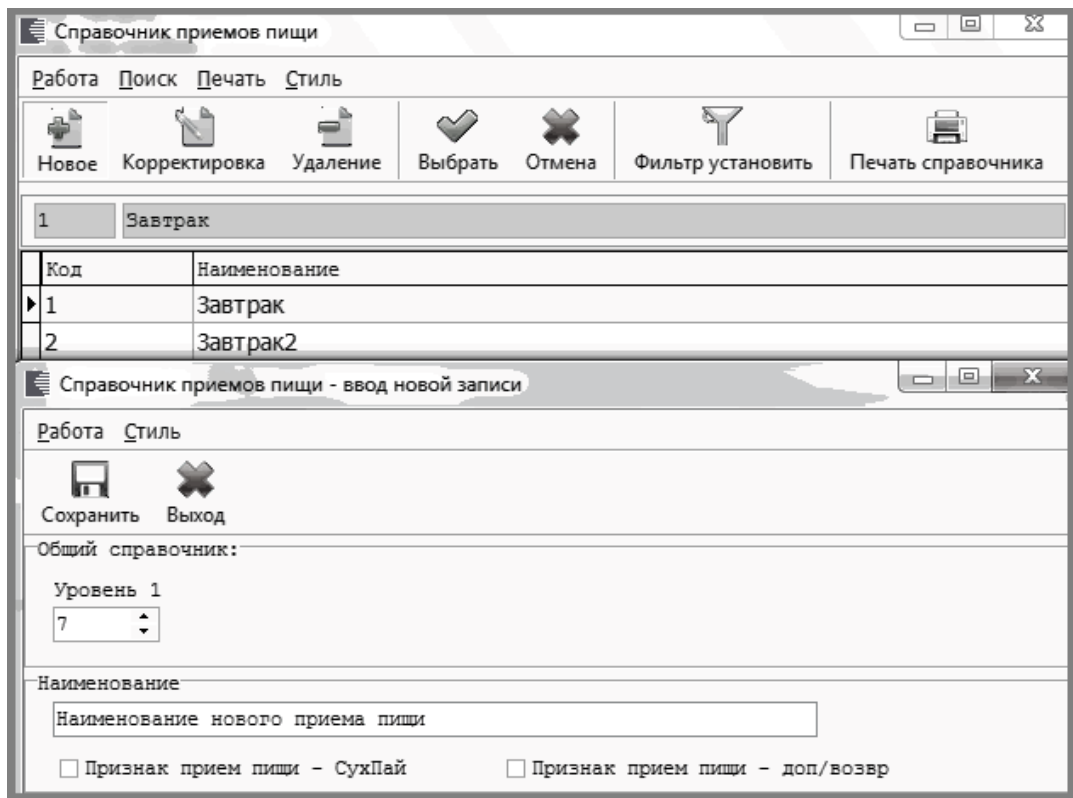
>>





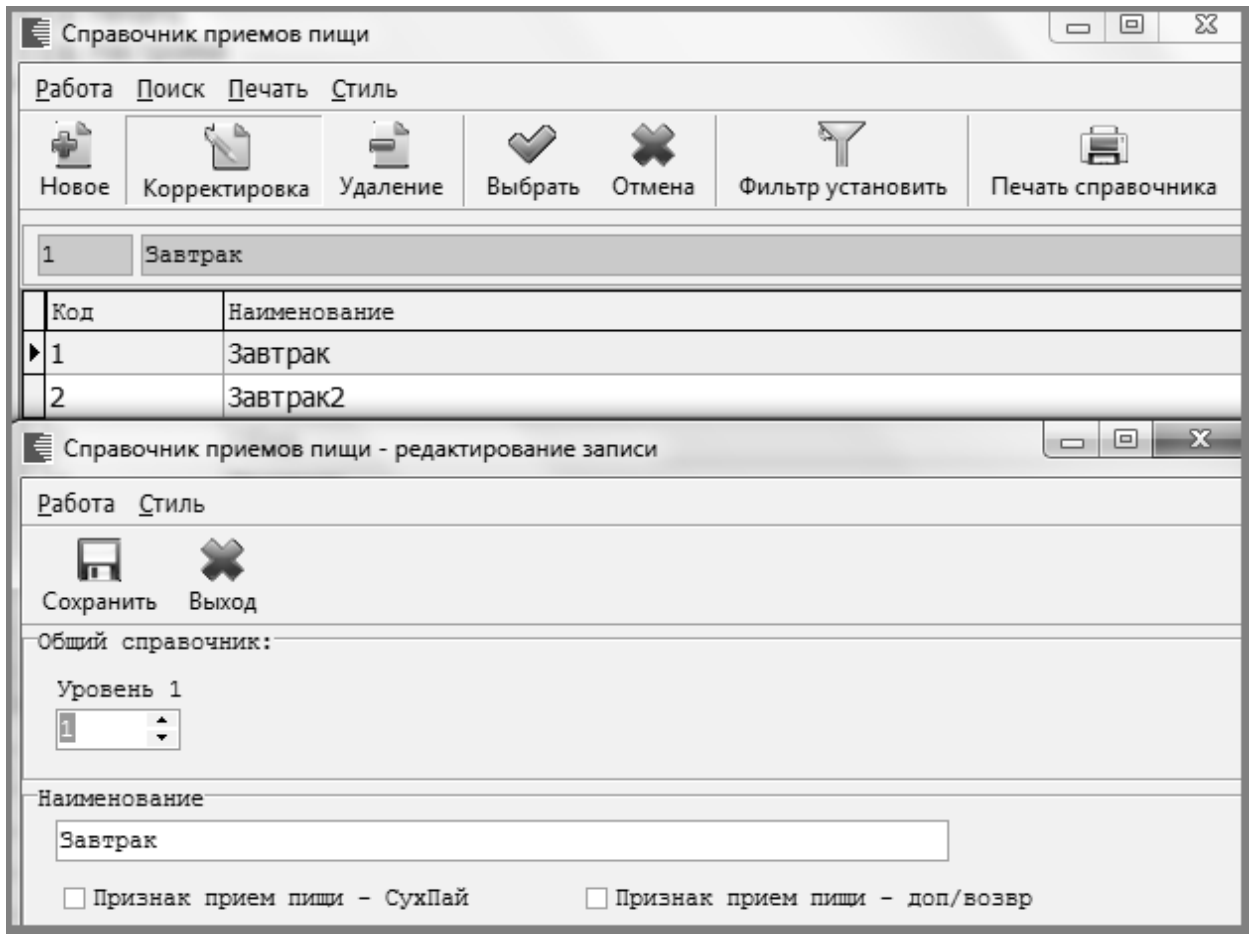
:



F7 ,



- « » () - ;
- « » () -
F2  ().
,
F4 .
() -
- () ,).
" " .



F8 ,

: «

?».

11.1.4.

«

»

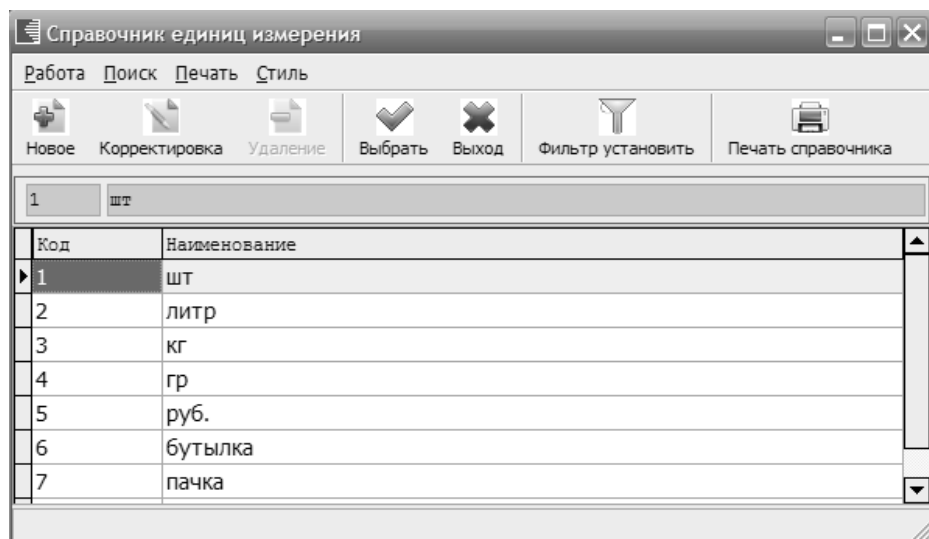
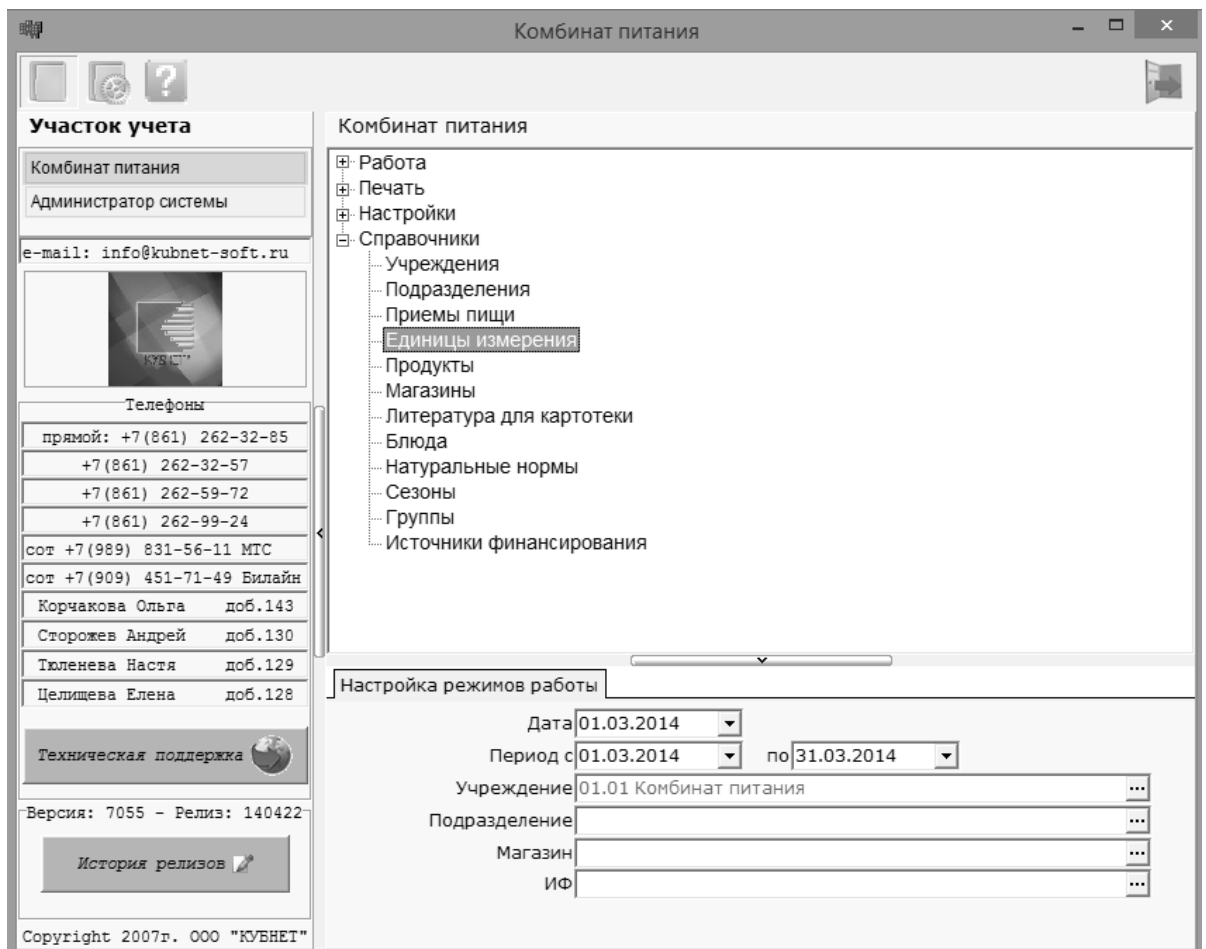
.

.

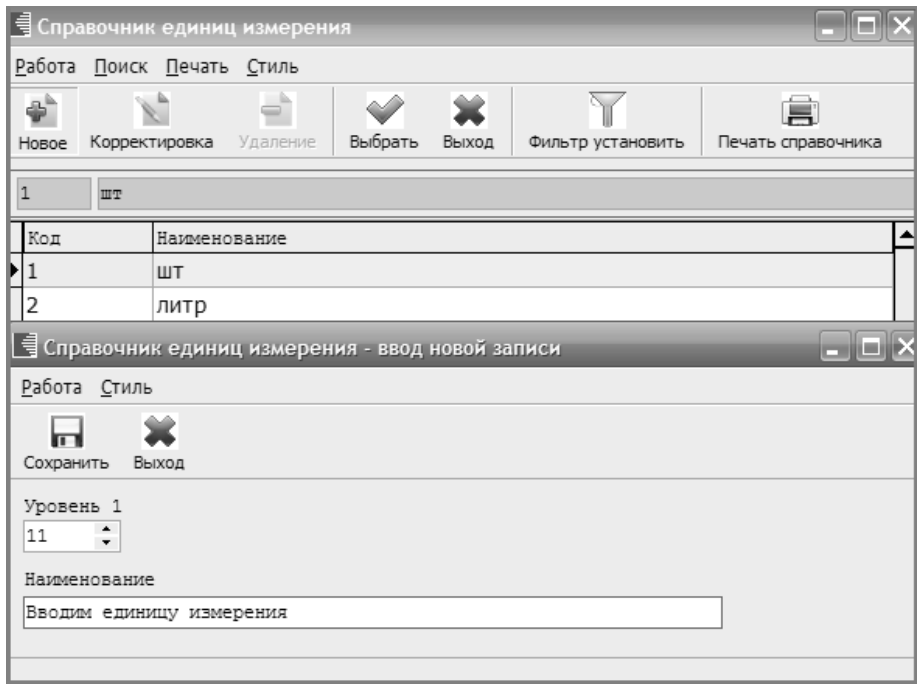
: «

» -> «

».



F7 



:

• « » () - ;

• « » () -

;

• « » () -

,

,

F2

- **Esc**

,

F4

,

.

F8

: «

?».

,

.

,

,

« . .»

.

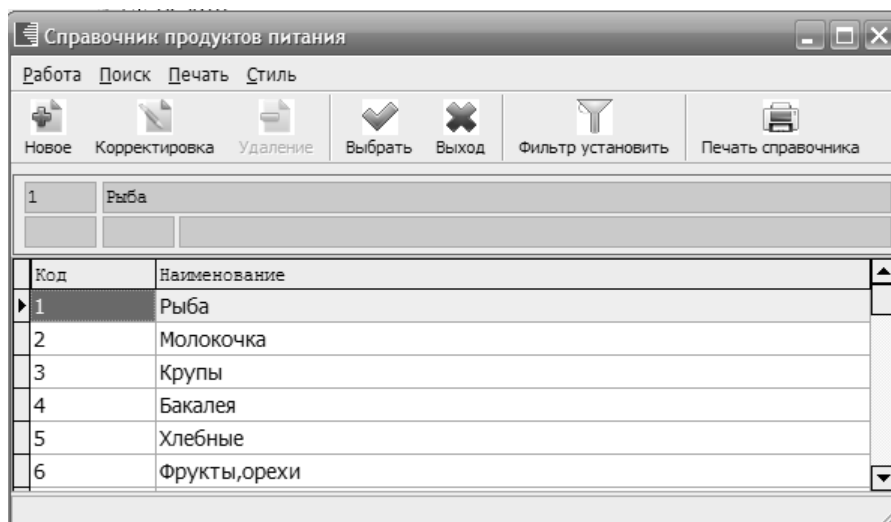
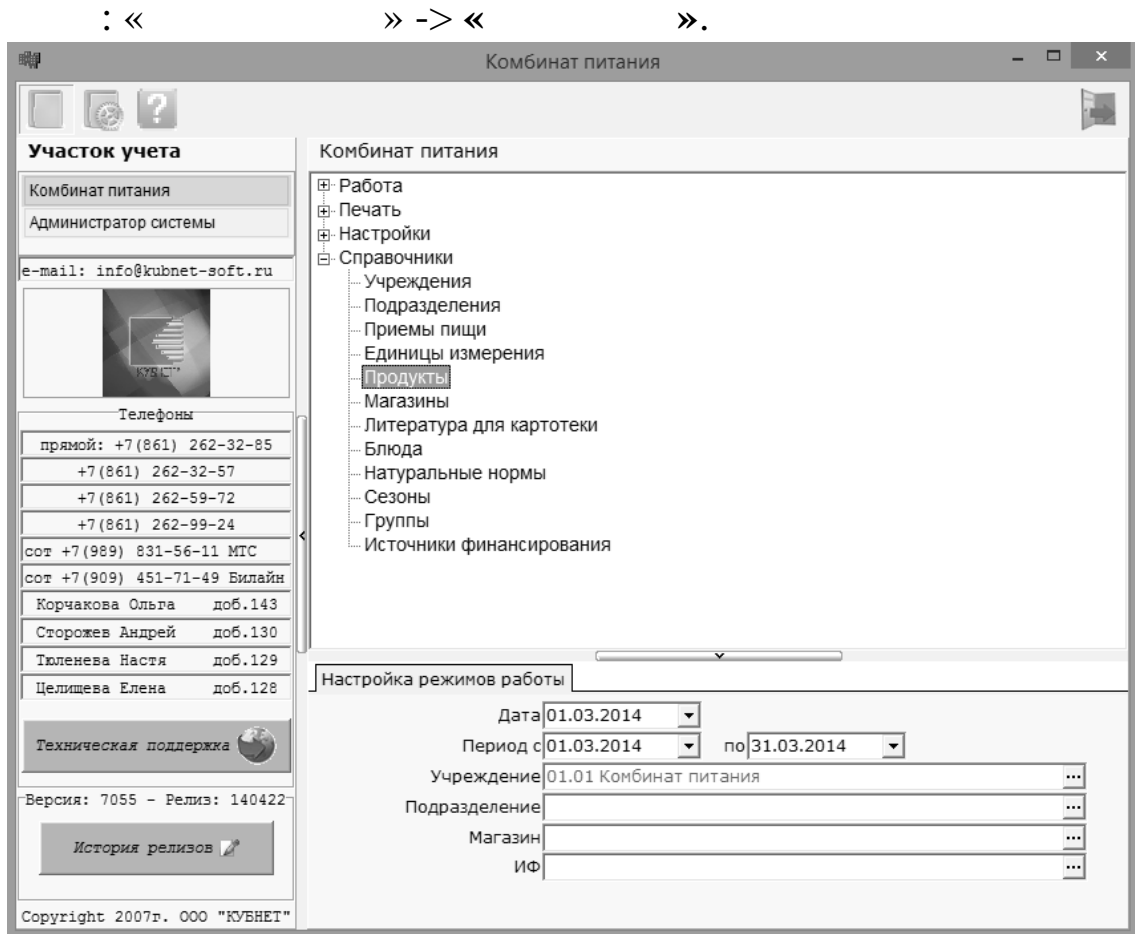
11.1.5.

« »

.

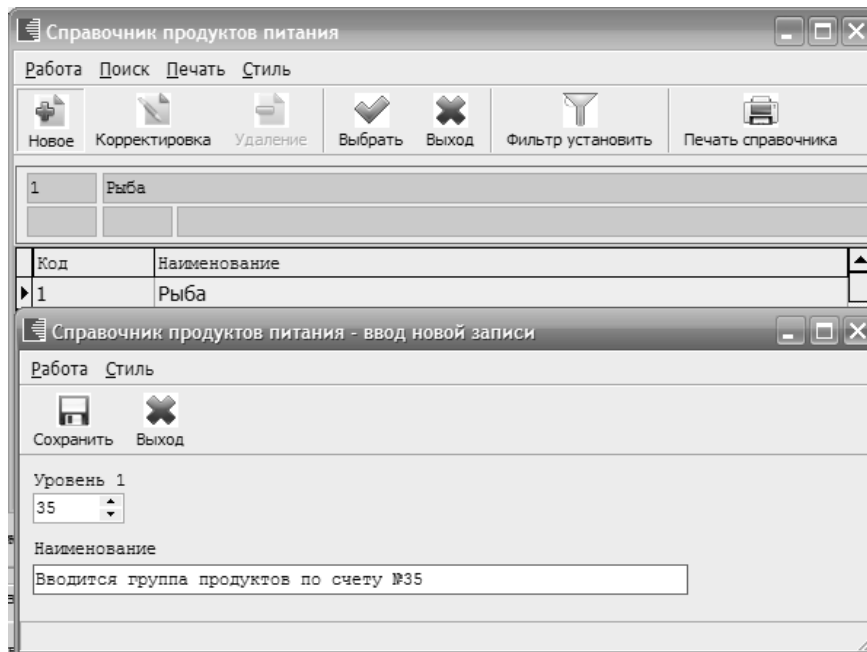
2-

.



Enter.

F7



!!!

F2



).

Enter.

Enter.

Esc



»

«

»

«

F7



),

• «

1»

() -

;

• «

2»

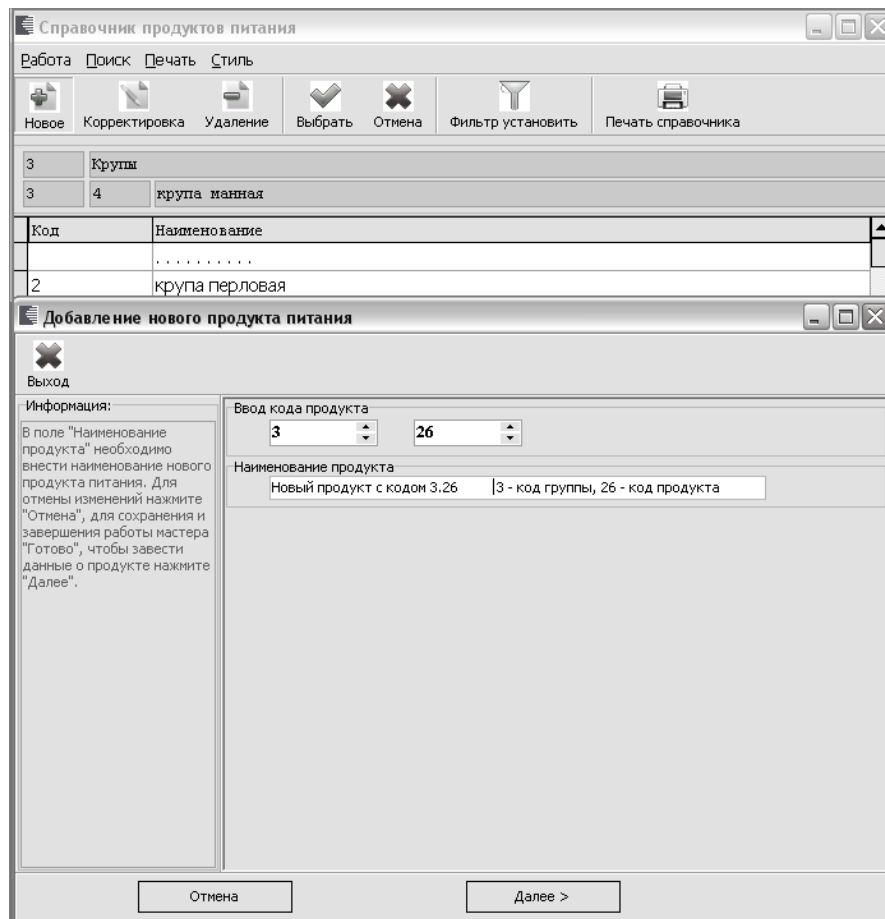
() -

;

• «

»

() -



" ",
 (
), (, , , ,)
 , \ , "%
 . " ,
 , % .

Справочник продуктов питания

Работа Поиск Печать Стил

Новое Корректировка Удаление Выбрать Отмена Фильтр установить Печать справочника

3	Крупы
3	4 крупа манная

Код	Наименование
2	крупа перловая

Ввод данных реквизитов продукта

Выход

Информация:
В поле "Единица измерения" необходимо выбрать единицу измерения продукта питания, после чего завести данные о БЖУК продукта (на 100 гр. продукта), округлении и %отхода в соответствующих полях. Для отмены изменений нажмите "Отмена", чтобы продолжить заведение данных о продукте, нажмите "Далее".

Единица измерения

шт
литр
кг
гр
руб.
бутылка
пачка
детодни

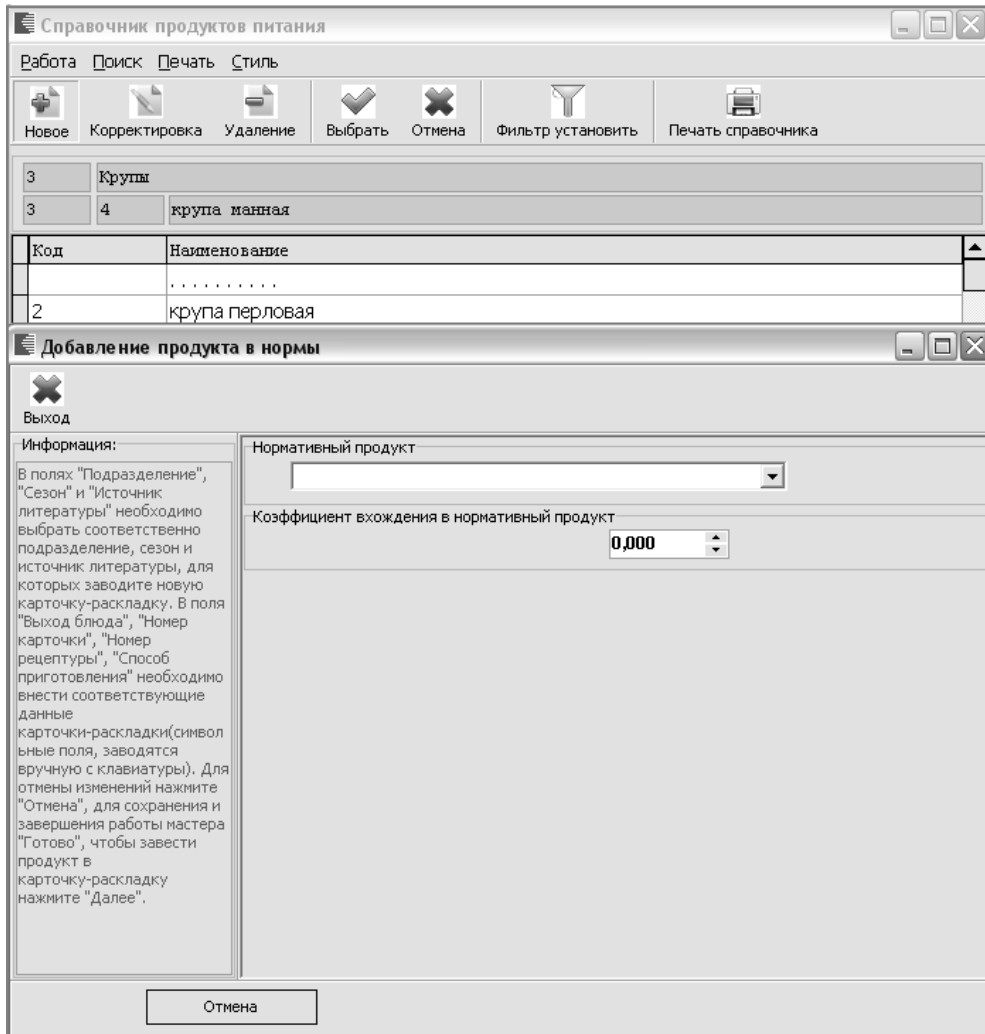
Белки 0,000
Жиры 0,000
Углеводы 0,000
Калорийность 0,000
Округление (кол-во знаков после запятой) 0,000

Основной продукт
 Скоропортящийся продукт

% отходов при холодной обработке за период

Дата начала	Дата окончания	% отходов
<No data to display>		

Отмена



"

"

!!!

.

,

F4 

,

.

F8 

(? » .

),

: «

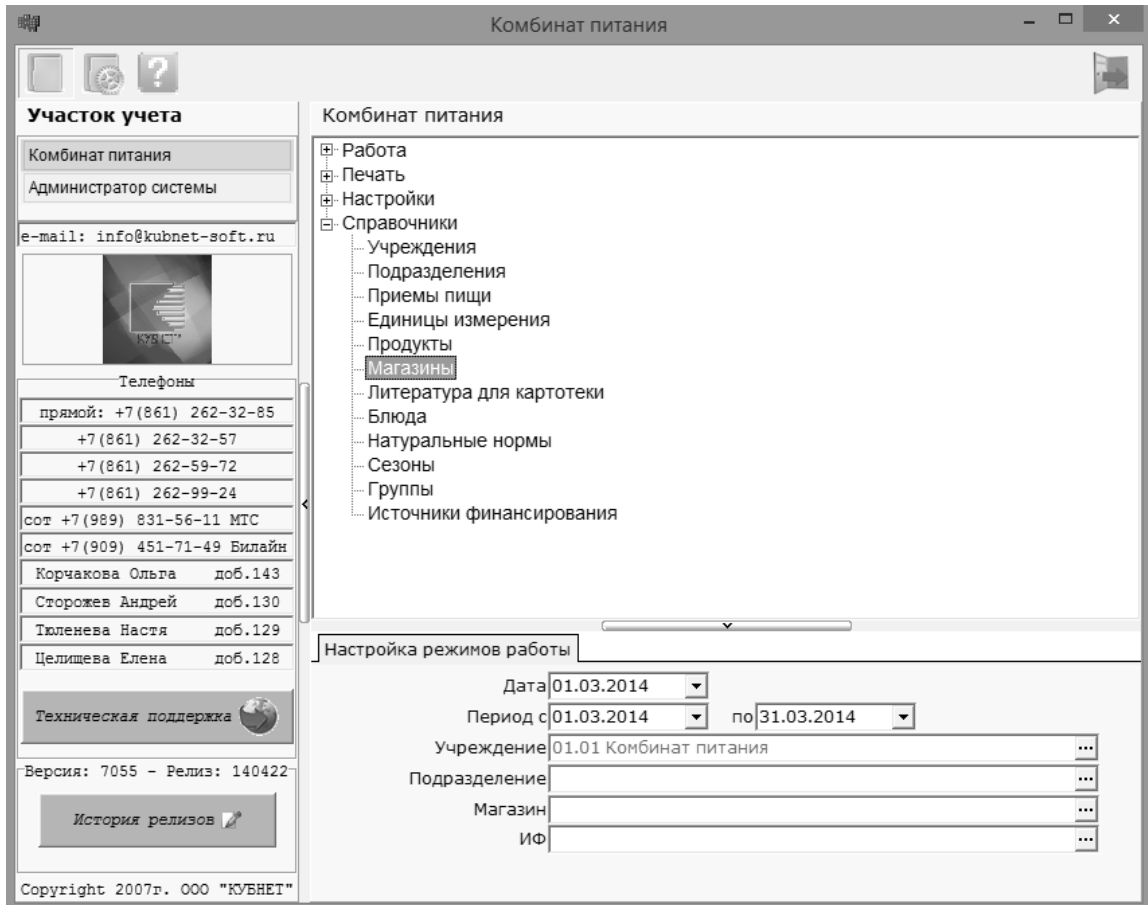
, . .

.

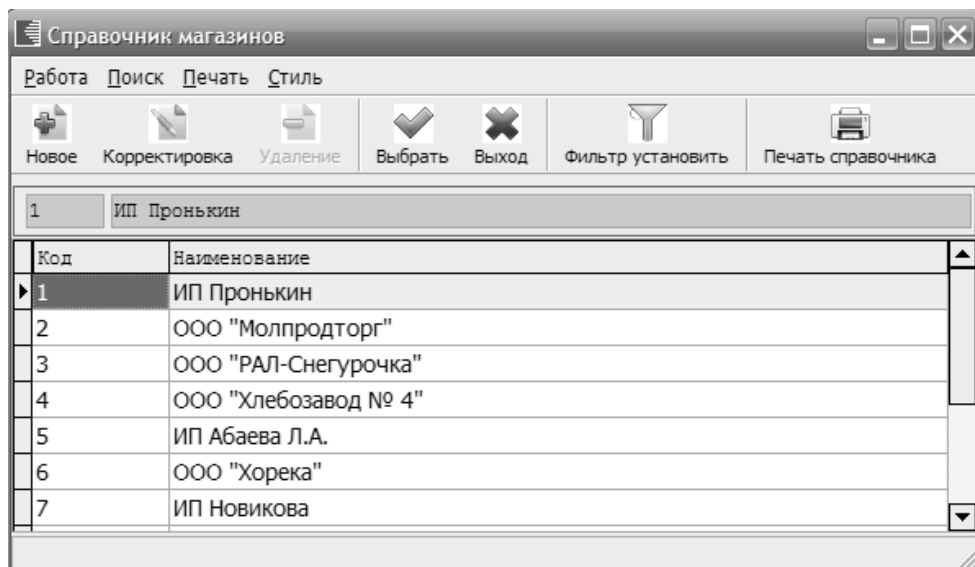
11.1.6.

« »

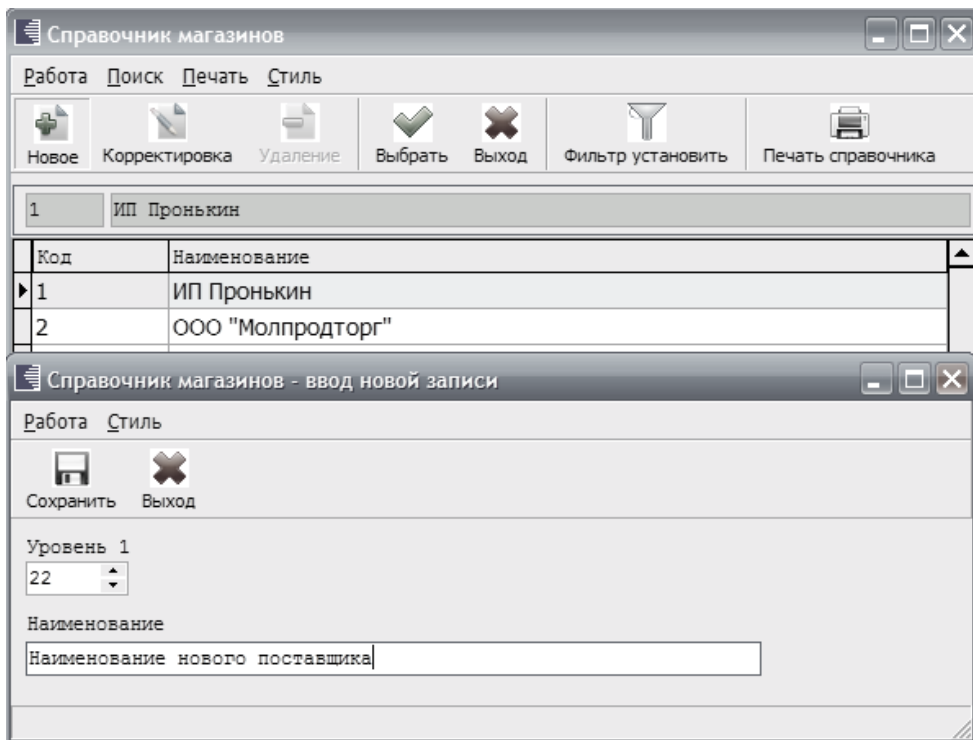
: « » - > « ».





:



F7 ,



- « » () - . ;
- « » () - . , F4  .
- F8  , : « ?».

11.1.7.

« »


: « » -> « ».

Комбинат питания

Участок учета

Комбинат питания
Администратор системы

e-mail: info@kubnet-soft.ru



Телефоны

прямой: +7 (861) 262-32-85
 +7 (861) 262-32-57
 +7 (861) 262-59-72
 +7 (861) 262-99-24
 сот +7 (989) 831-56-11 МТС
 сот +7 (909) 451-71-49 Билайн

Корчакова Ольга доб.143
 Сторожев Андрей доб.130
 Тюленева Настя доб.129
 Целищева Елена доб.128

Техническая поддержка

Версия: 7055 - Релиз: 140422

История релизов

Copyright 2007г. ООО "КУБНЕТ"

Комбинат питания

- Работа
- Печать
- Настройки
- Справочники
 - Учреждения
 - Подразделения
 - Приемы пищи
 - Единицы измерения
 - Продукты
 - Магазины
 - Литература для картотеки**
 - Блюда
 - Натуральные нормы
 - Сезоны
 - Группы
 - Источники финансирования

Настройка режимов работы

Дата: 01.03.2014
 Период с: 01.03.2014 по: 31.03.2014
 Учреждение: 01.01 Комбинат питания
 Подразделение:
 Магазины:
 ИФ:

Справочник литературы

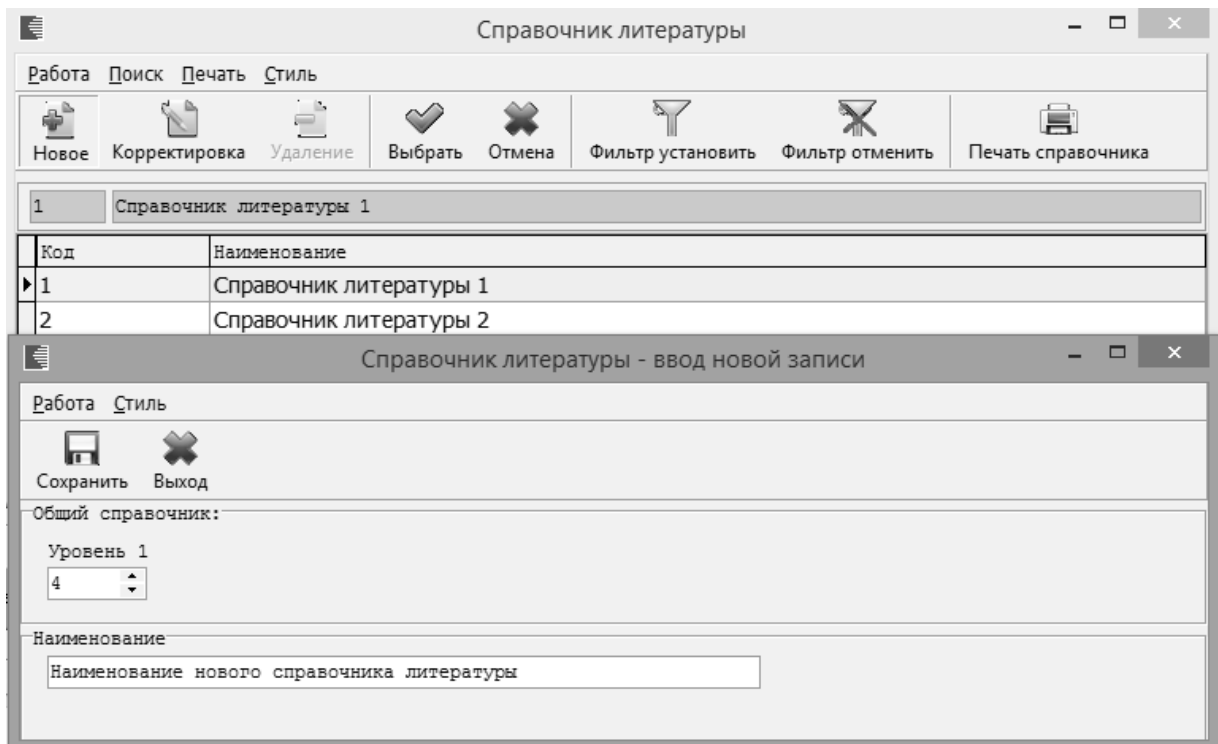
Работа Поиск Печать Стил

Новое Корректировка Удаление Выбрать Выход Фильтр установить Печать справочника

1 Справочник литературы 1

Код	Наименование
1	Справочник литературы 1
2	Справочник литературы 2
3	Справочник литературы 3

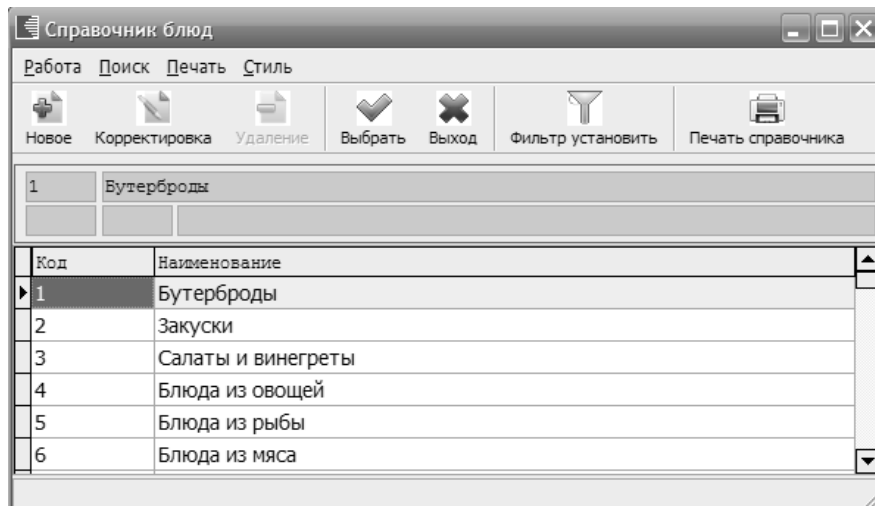
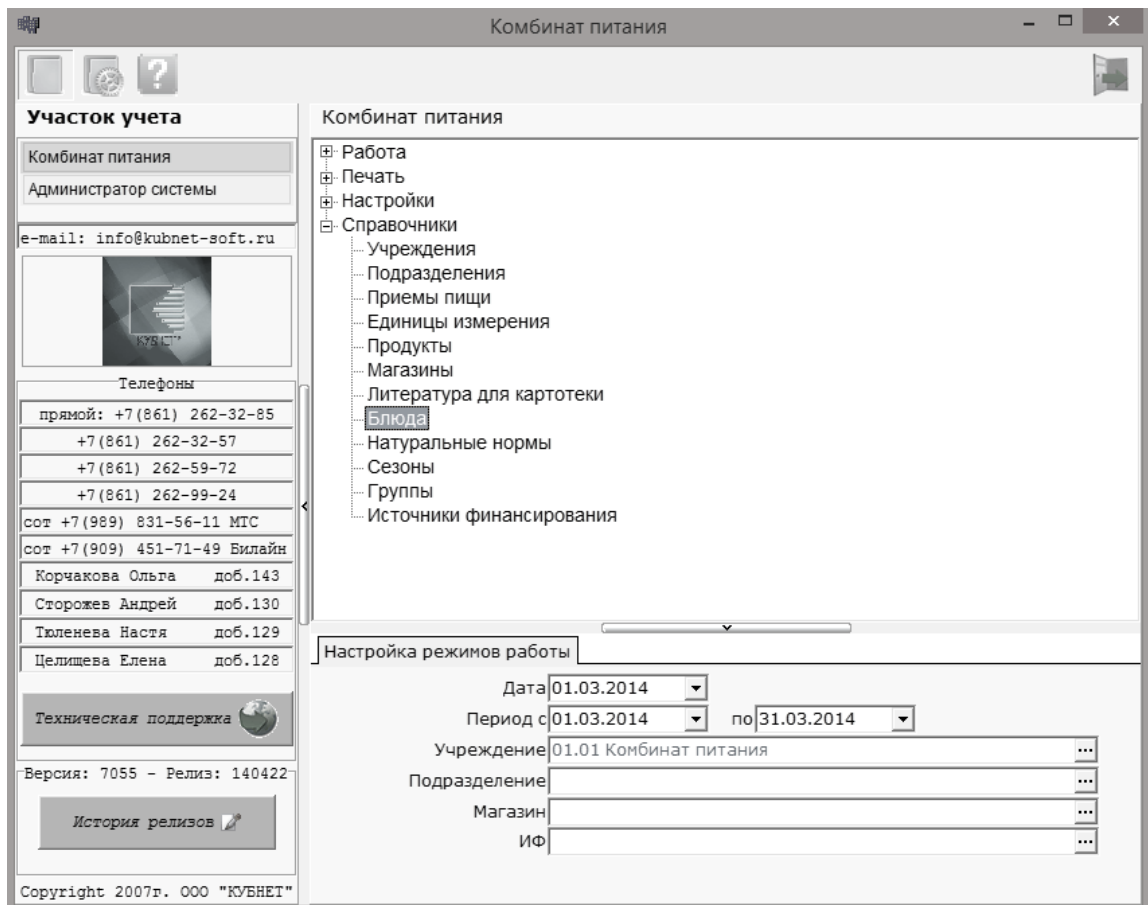
F7 



- « » () - ;
- « » () - F2 ().
- F4 .

F8 , : « ?».








11.1.8. « » . - . : « » -> « ».



(), - ,

- « » () - ;
- « » () -

« »:

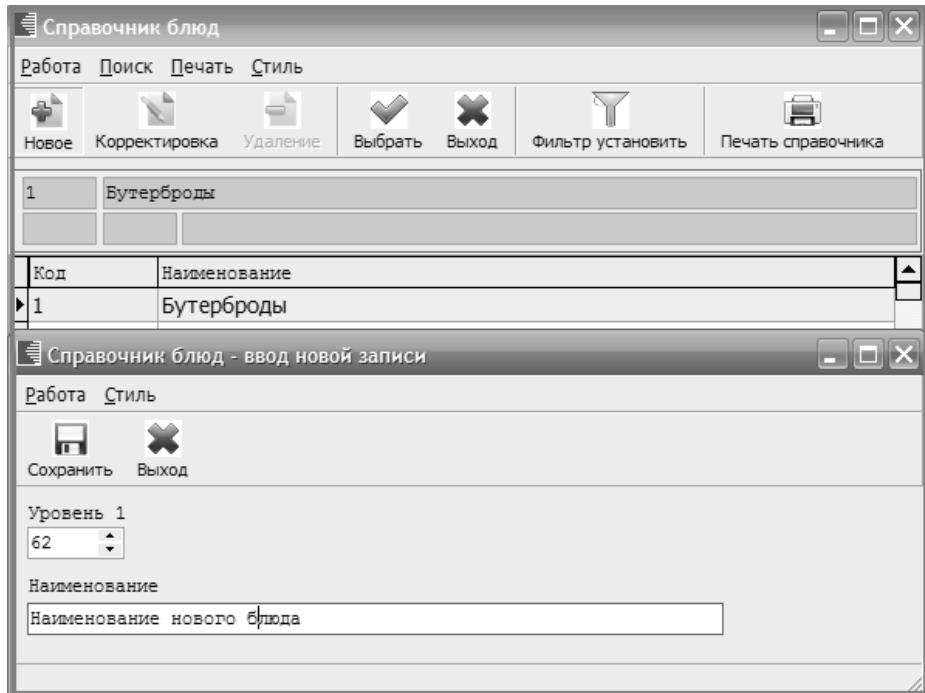
-  **F7** - ,
-  **F4** - ;
-  **F8** - ,
-  **(Ctrl+Enter)** **Enter** -
-  **Esc** - ;
-  **F3** -
-  **F5** -

Enter.

Enter.

Tab


F3 



:

- « » -
- ;
- « »

F2  (C).

F4 

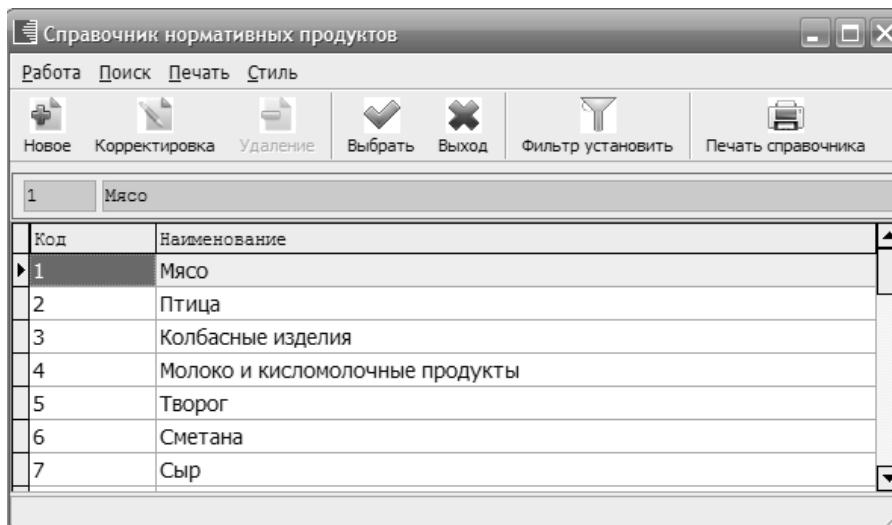
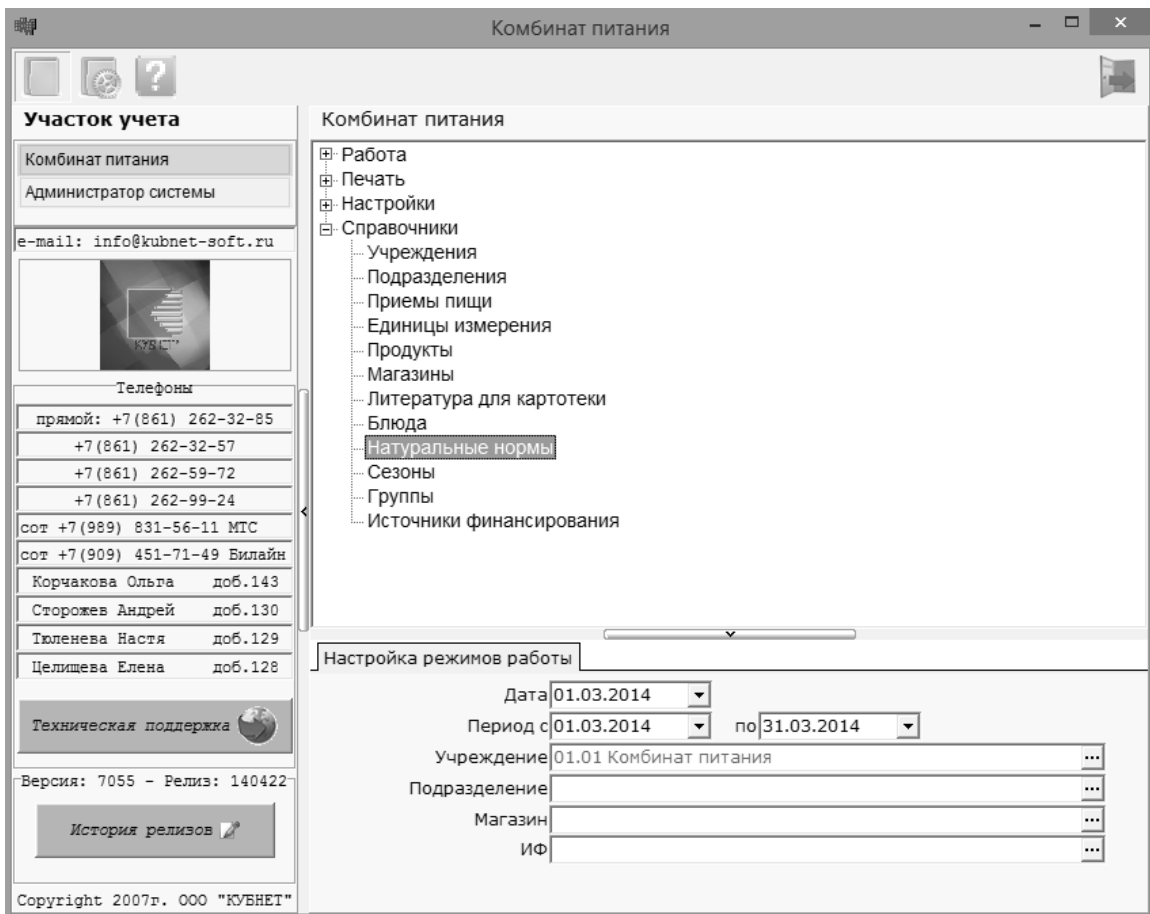
().

F8  ().

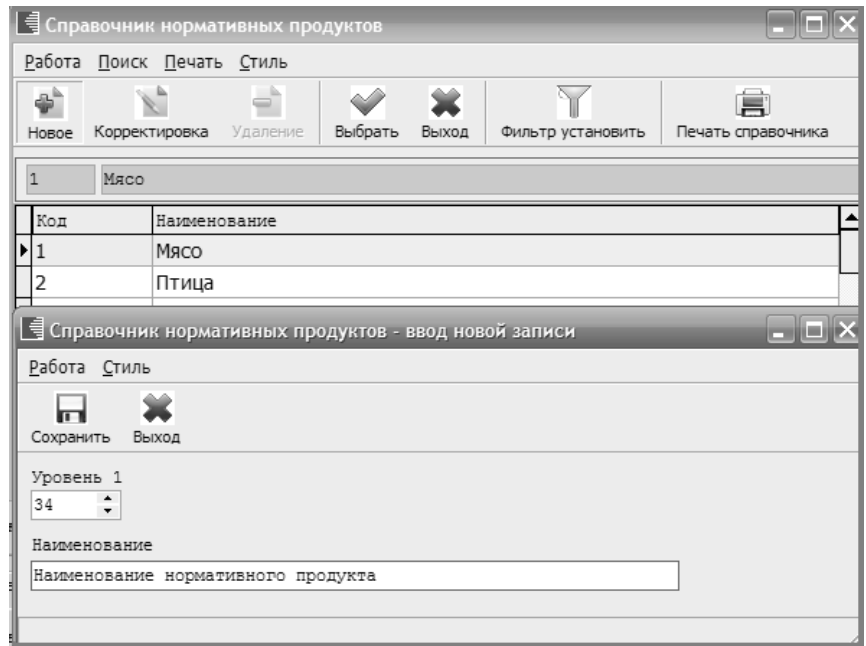
11.1.9. « »

22.07.2010 .

: « » -> « ».



F7 ,



- « » () - . ;
- « » () - ;

F2 

F4 

!!!

F2  ().

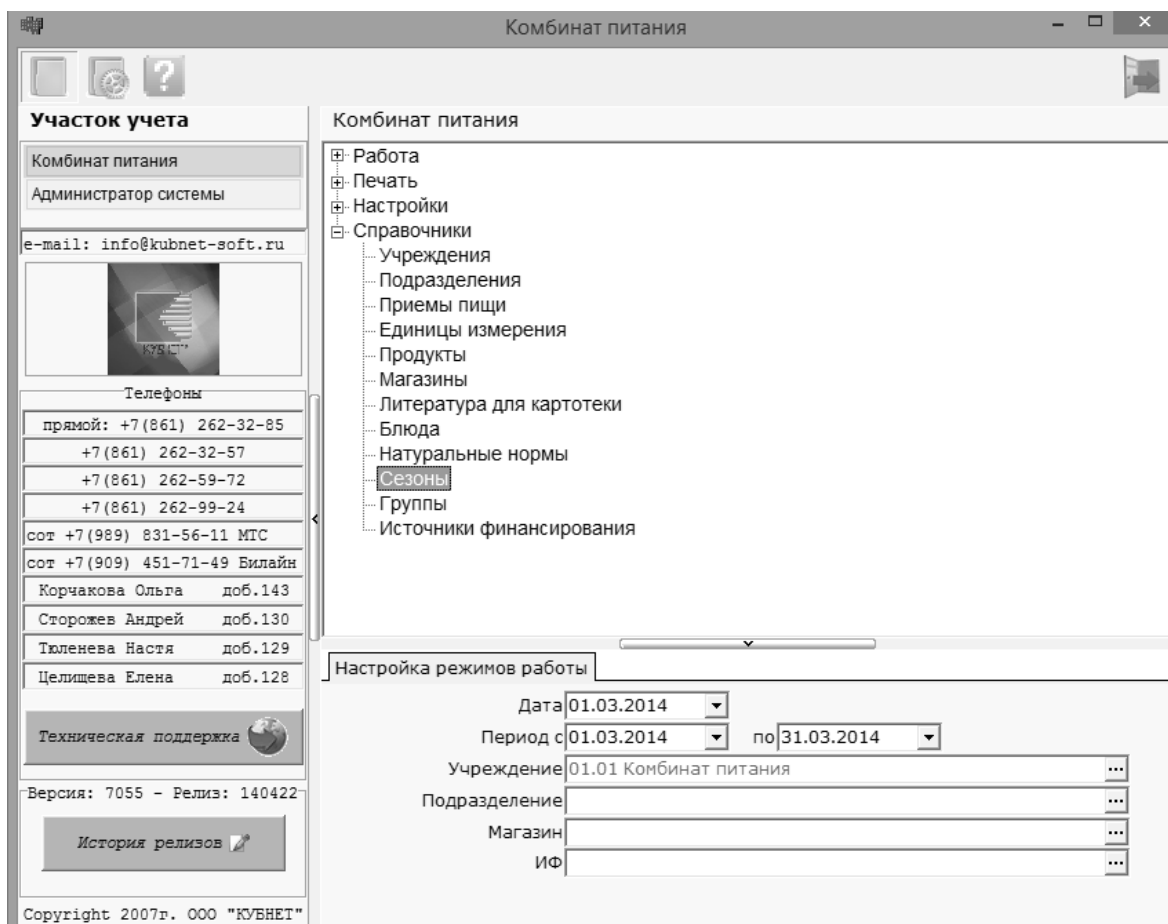
F8 

: « ?».

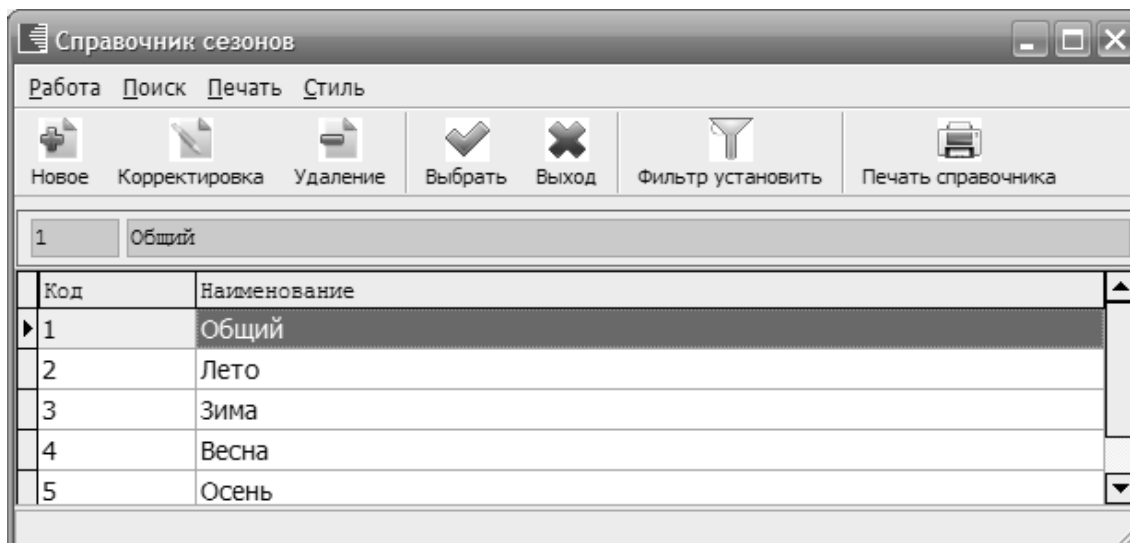
11.1.10.

« »

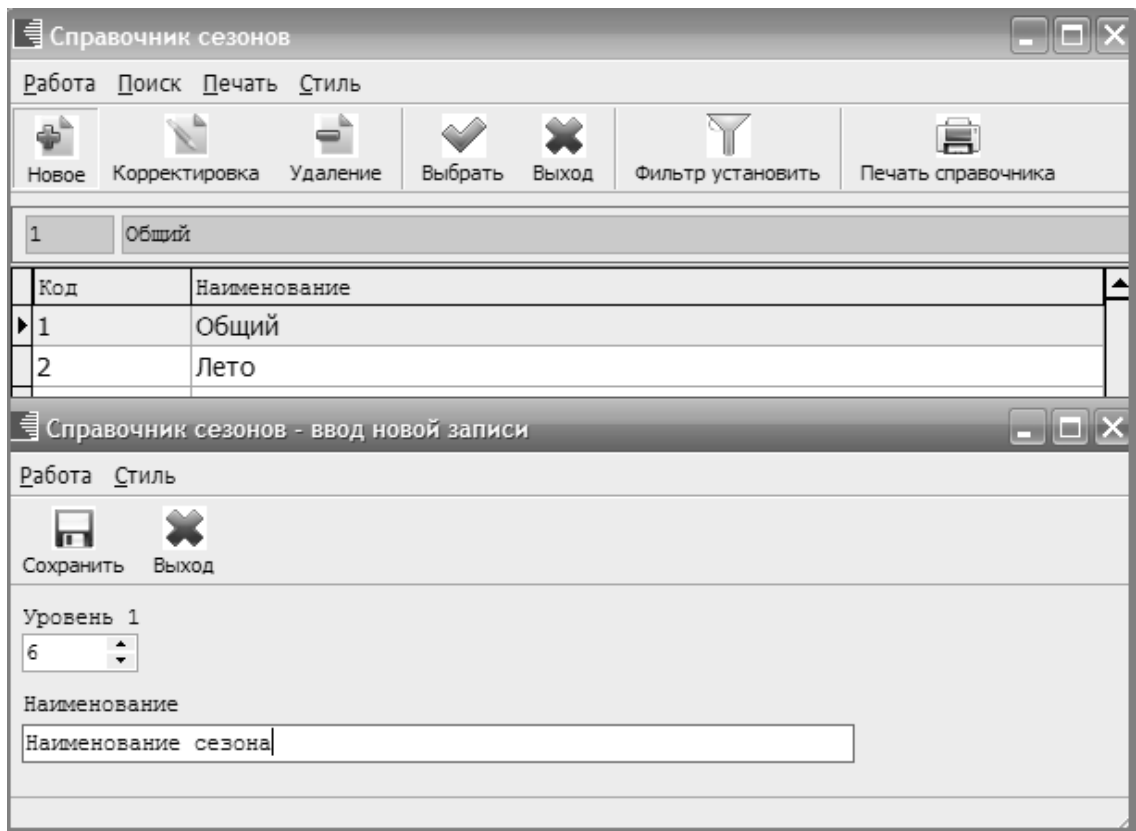
: « » - > « ».



:



F7  ,



- « » () - ;
- « » () - ;

F4

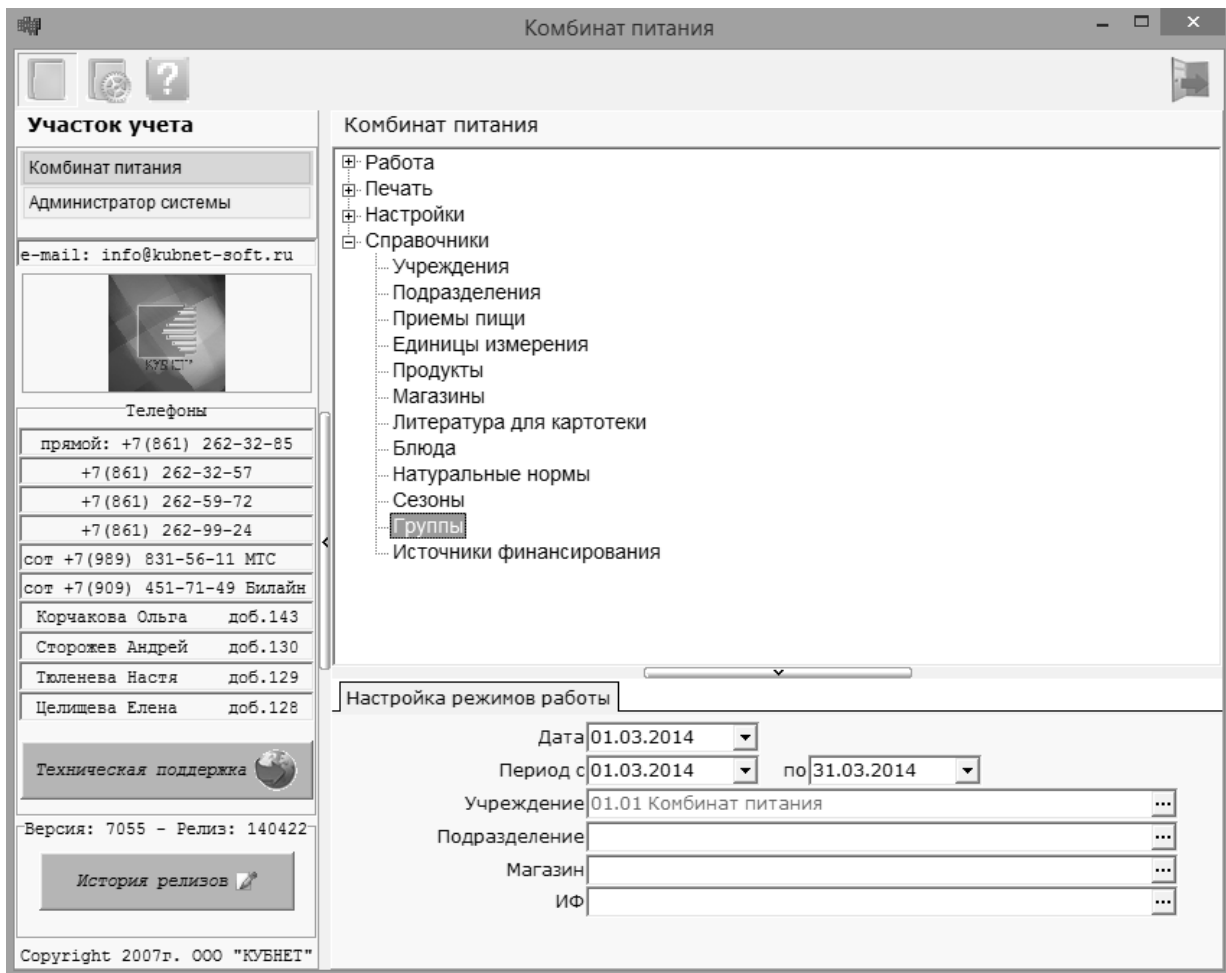
F8

: « ?».

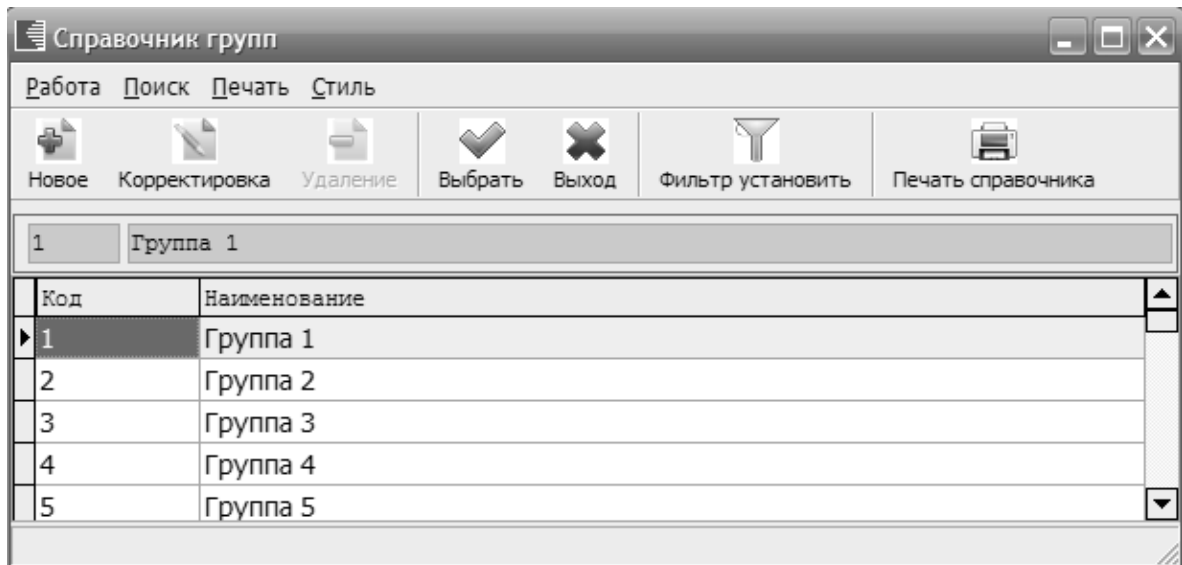
11.1.11.

« »

: « » -> « ».

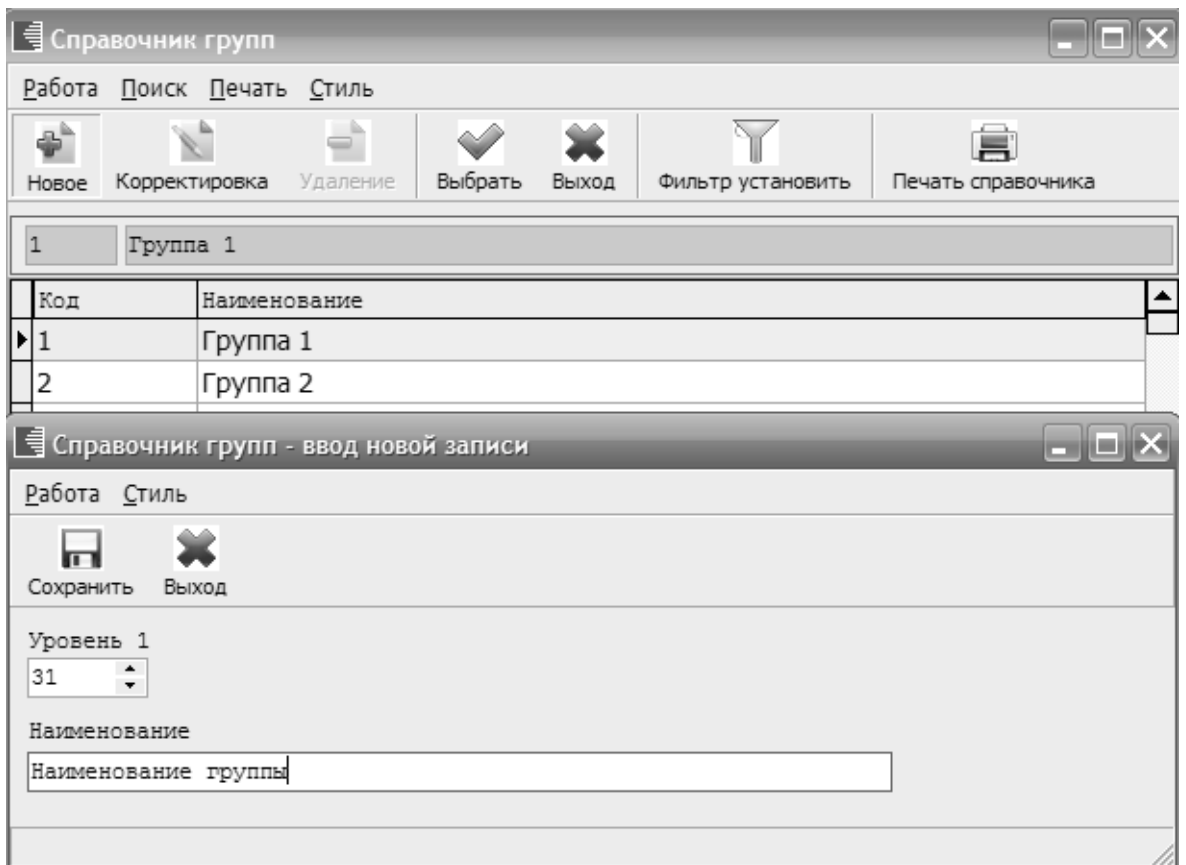


:




F7 ,

:



• « » () -

• « » () -

F2  ().

F4 .

F8 .

: « ?».

11.1.12.

« »


: « » - > « ».

Комбинат питания

Участок учета

Комбинат питания
Администратор системы


e-mail: info@kubnet-soft.ru




Телефоны

прямой: +7 (861) 262-32-85
+7 (861) 262-32-57
+7 (861) 262-59-72
+7 (861) 262-99-24
сот +7 (989) 831-56-11 МТС
сот +7 (909) 451-71-49 Вилайн

Корчакова Ольга доб.143
Сторожев Андрей доб.130
Тюленева Настя доб.129
Целищева Елена доб.128

Техническая поддержка 

Версия: 7055 - Релиз: 140422

История релизов 

Copyright 2007г. ООО "КУБНЕТ"

Комбинат питания

- Работа
- Печать
- Настройки
- Справочники
 - Учреждения
 - Подразделения
 - Приемы пищи
 - Единицы измерения
 - Продукты
 - Магазины
 - Литература для картотеки
 - Блюда
 - Натуральные нормы
 - Сезоны
 - Группы
 - Источники финансирования

Настройка режимов работы

Дата: 01.03.2014

Период с: 01.03.2014 по: 31.03.2014

Учреждение: 01.01 Комбинат питания







Подразделение:







Магазин:

ИФ:

Справочник источников финансирования

Работа Поиск Печать Стил

Новое      

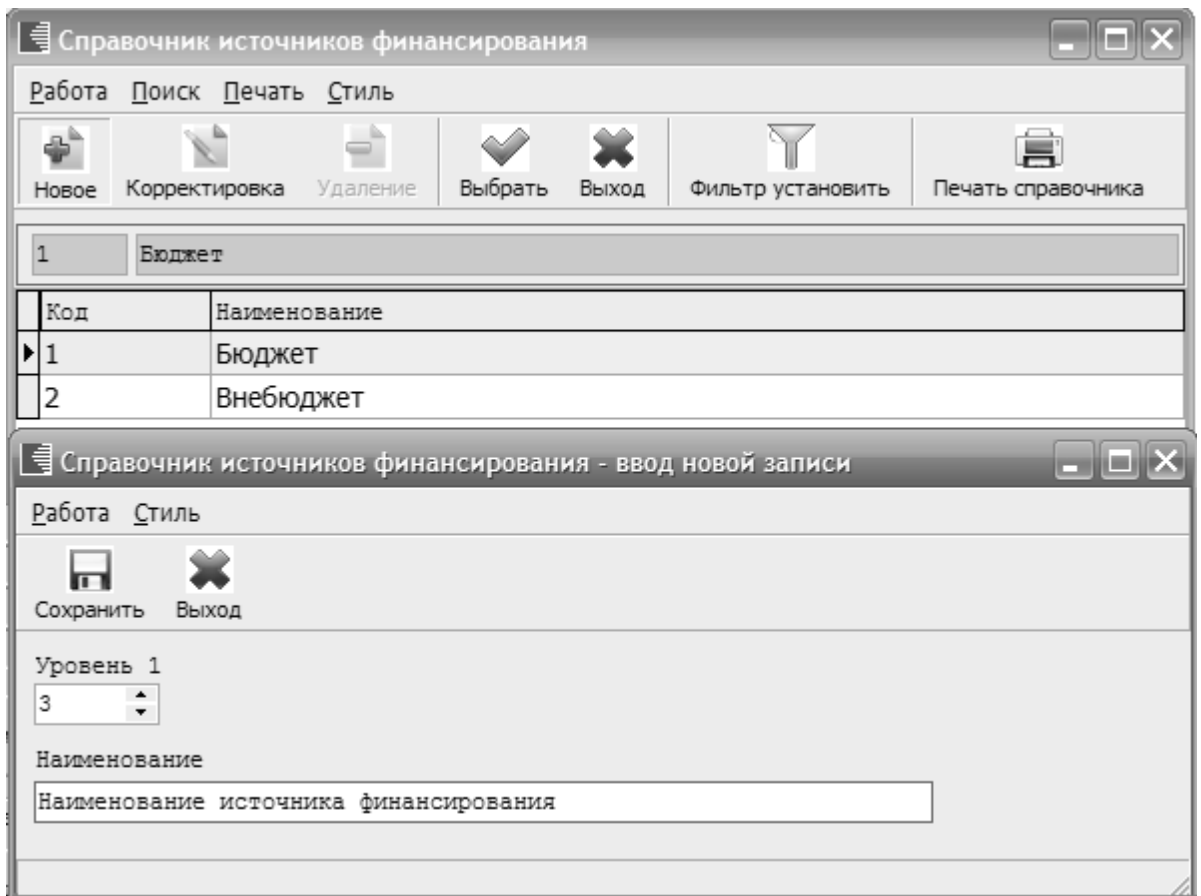
Новое      

1 Бюджет

Код	Наименование
1	Бюджет
2	Внебюджет

F7






- « » () - . ;
- « » () - . ;

F4 

F8 



11.1.13.

« ».

« » ->  Alt+F5.

Справочник продуктов питания

- 1.0 Рыба
- 1.1 Судак
- 1.2 треска
- 1.3 Щука
- 1.4 Минтай
- 1.5 Окунь морской
- 1.6 Сельдь (филе)
- 1.7 Хек тихоокеанский (филе)
- 1.8 Сельдь соленая
- 1.9 Тунец
- 1.10 Скумбрия
- 1.11 Горбуша
- 1.13 Морской язык
- 1.15 Консерва Горбуша
- 1.16 Икра красная
- 1.17 Филе морского окуня
- 1.18 Филе тилапии(морская горбуша)
- 1.19 Лимонема
- 1.20 Хек
- 1.21 Сельдь свежемороженая
- 1.22 Филе судака
- 1.23 Филе трески

- « » () – ,
 - « » () – ,
 - « » () – ,
- F8  ().
- Esc  ().

« », « »,
« »

« ».

Enter.
(Alt+F5, F5, trl+F1, Shift+F1).

« » .

Настройка режимов работы	
Дата	01.04.2014
Период с	01.04.2014 по 30.04.2014
Учреждение	01.01 Комбинат питания
Подразделение	
Магазин	
ИФ	

« ».

12.2.

« »
:

1. —
2. - —
1. —
2. —
3. —
4. —
5. —
6. —
7. —
8. —

1. —
2. —
3. —
4. —

1. —
2. ()—
3. ()—
4. —

», , «

», , «

», « , , ».

12.2.1. ()

1. . ;
- (,) ();
- ; , ;
- ; , .



« » -> « ».
: « » ->
« ».

2.

« »:
.
« » -> « ».
»->« ».

3.

·
:
, - ,
, , ,
.
F5  « » ->
« » -> « ».
».

4.

- · (, ' -)
.
Enter : « » ->
« » -> « », « », « ».
», « », « ».

5.

- · (, ' -)
.
!!!
.

« » -> « », « F5  : « » -> » , « » , « » .

12.2.2.

1.

« - » -> « Alt+F5  « » -> » .

2.

N299
:

0504202.
/

.299

« » -> « Ctrl+F1  « » -> » .

12.2.3.

1.

!!!

: « » -> « » -> « » .

2.

!!!

>« : « » -> « » .

3.

« »
, . « ».
: , 1- (,
) ,
, : , , ,
. : « » - > « » - > «
».

2.

« »
, . :
, (), ;
(), : , ;
. : « » - > « » - > «
».

3.

« »
, . « ».
: , 1- ;
1- ; 1- : , ; ,
, ; . : « » - > « » - > «
».

F5 

« »->

« »-> «

».

12.2.7.

()

,

,

« »

:

•

-

-

-

:

/

Ctrl+F1 

« »-> «

».

•


-

-

-

:

/

Ctrl+F1 

« »-> «

».

•

«

» -

(« »

-

,

«

» -

-

,

«

»

).

12.3.

12.3.1.

.


,

,

« » (. « » » »). , ().

(): , (,).

:

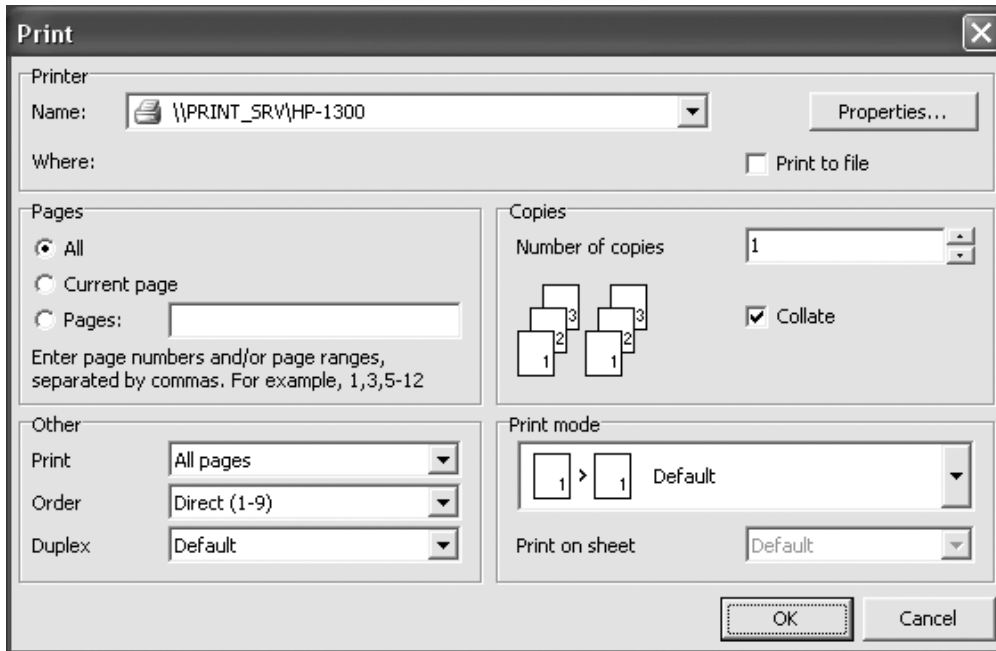
, **F5**  ()

.

:

(: « » ,)

:



«Name»-[]

«Properties»-

[].

[],

Number of copies

« ».

«V»

«Print to file» - [],

«OK»

« ».

« »

14.

1.

?

, , . - «
» , , , .

2.

-

?

. , , . , , .
- , , . 1/2 -
0,5; 1/8 = 0,125, . . -
, « » = 1000.

3.

?

« » -> « ».
« ».

4.

?

« - « - » - ,
« - « - » - ,
- « - »
« ».

5.

, . ?
« » - « »
Enter.
F7

6.

? ,
« » « » - « » « »
1 ()
()
.

7.

?
... ;
,

15.

«
»



▪


1.		« » -> « »
2.		« » -> « »
3.		« » -> « »
4.		« » - >« »
5.		« » -> « »
6.		« » -> « »
7.		« » - > « »
8.		« » -> « »
9.		« » - > « »
10		« » -> « »
•		
11		« » -> « »
•		
12		« » - > « »
•		

16.

«

»

3.1.	.	
1.		« » - > « » - >« »
3.2.	- .	
1.		Alt+F5 
3.3.	.	
1.		« » - > « » - > « » »
3.4.	.	
1.		« » -> « » -> « - »
2.		Alt+F5  « » -> « » -> « - »
3.		« » -> « » -> « » « » »
4.		« » -> « » -> « »

5.		« » -> « » -> « »
3.5.	. .	
1.		« » - > « » - > « »
3.6.	. .	
1.		« » -> « » - >« »
2.		« » -> « » - > « »
3.		« » -> « » - > « »
4.		« » -> « » - > « »
3.7.	. .	
1.	« »	« » -> « » ->  Alt+F5
2.		« » -> « » - > « »

17.

1. C - “
2.4.1.3049-13”.
2. . 26
3. 2004 . 70 . 10 2006 . N 25 .

18.