Інструкція користувача Облік операцій харчування



ДЕБЕТ Плюс™

Автоматизована система

управління підприємством

7 лютого 2022 р.

СПИСОК СКОРОЧЕНЬ І УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ

ЛКМ – ліва кнопка миші

ПКМ – права кнопка миші (контекстне меню)

ТМЦ – товарно-матеріальні цінності

МВО – матеріально відповідальна особа

ДФ – джерело фінансування

ОСНОВНІ ОПЕРАЦІЇ ІЗ ЗАПИСАМИ ДОВІДНИКІВ І ДОКУМЕНТІВ



ДРУК БУДЬ-ЯКОГО ДОКУМЕНТА

На потрібному документі

ПКМ → Друк → Друк екземпляра документа

ДРУК СПИСКУ ДОКУМЕНТІВ ЧИ БУДЬ-ЯКОГО ЗВІТУ ПКМ → Друк → Друк списку з форми

ЗМІСТ

1.	дові	ідники	4					
	1.1.	Довідник номенклатури	4					
	1.2.	Налаштування підсистеми	7					
	1.3.	ПРОДОВОЛЬЧІ ГРУПИ ТОВАРІВ						
	1.4.	Нутрієнти	10					
	1.5.	Продукти харчування	10					
	1.6.	Види кулінарної обробки	14					
	1.7.	Раціони	15					
	1.8.	Прийоми їжі	16					
	1.9.	Категорії тих, хто харчується	16					
	1.10.	Джерела рецептур	18					
	1.11.	Види страв	19					
	1.12.	Страви	19					
2.	док	УМЕНТИ	24					
	2.1.	Планове меню	24					
	2.2.	Періоди циклічності меню	28					
	2.2. 2.3.	Періоди циклічності меню Заявка на харчування	28 29					
	2.2. 2.3. 2.4.	Періоди циклічності меню Заявка на харчування Калькуляція	28 29 29					
3.	2.2. 2.3. 2.4. ПРИЕ	Періоди циклічності меню Заявка на харчування Калькуляція БУТКУВАННЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ (ДОКУМЕНТ ТИПУ PN)	28 29 29 39					
3. 4.	2.2. 2.3. 2.4. ПРИЕ ДОКХ	Періоди циклічності меню Заявка на харчування Калькуляція БУТКУВАННЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ (ДОКУМЕНТ ТИПУ РN) УМЕНТИ РУХУ ТМЦ	28 29 29 39 39					
3. 4. 5.	2.2. 2.3. 2.4. ПРИЕ ДОКХ	Періоди циклічності меню Заявка на харчування Калькуляція	28 29 39 39 39					
3. 4. 5.	2.2. 2.3. 2.4. ПРИЕ ДОКУ ФОРІ 5.1.	Періоди циклічності меню Заявка на харчування Калькуляція	28 29 39 39 39 42					
3. 4. 5.	2.2. 2.3. 2.4. ПРИЕ ДОКУ ФОРИ 5.1. 5.2.	Періоди циклічності меню	28 29 39 39 39 42 42 42					
3. 4. 5.	2.2. 2.3. 2.4. ПРИЕ ДОК ФОРІ 5.1. 5.2. 5.3.	Періоди циклічності меню Заявка на харчування Калькуляція	28 29 39 39 39 42 42 43 43					
3. 4. 5.	2.2. 2.3. 2.4. ПРИЕ ДОК ФОРІ 5.1. 5.2. 5.3. 5.4.	Періоди циклічності меню	28 29 39 39 39 42 42 43 43 44					

1. ДОВІДНИКИ

1.1. Довідник номенклатури

Для обліку документів прибуткування, переміщення, реалізації, списання тощо в системі використовується довідник номенклатури. Детальний опис ведення довідника номенклатури описаний у Розділі 1 Інструкції користувача обліку ТМЦ.

Виконайте в підсистемі «Управління торгівлею та ТМЦ»

Довідники → Номенклатура (див. малюнок 1.1) або оберіть відповідний пункт на панелі керування в підсистемі «Харчування» (див. малюнок 1.2).



Мал. 1.1. Доступ до довідника «Номенклатура» через головне меню



Мал. 1.2. Доступ до довідника «Номенклатура» через панель інструментів

Для початку роботи в підсистемі «Харчування» довідник номенклатури має містити перелік продуктів та страв, які використовуються на підприємстві/установі. Приклад заповненої групи «Продукти харчування» довідника номенклатури зображено на малюнку 1.3.

鑙 Дебет Плюс - Комунальне некомерційне підприємство - Управління торгівлею та ТМЦ											
Первинні документи Документи Звіти Баланс Журнали Довідники Сервіс Налаштування Довідка											
🗳 😥 📝 🖆 🔻 😥 👻 🗮 🔛 🗮 🛄 🔻 🌲 🕼 🕹 🗊 🌸 🚽 🥸 אראר ארא ארא ארא ארא ארא ארא ארא ארא א											
🌸 Робочий стіл 🛛 🥵 Довідник номенклатури 🛛	📅 Робочий стіл 🛛 👘 Довідник номенклатури 🕄										
🔎 Пошук 🔳 🔻		🔶 🏟 🛸	🗢 🔿 🤌 🐂 🔻 🔻 Пошук: Все поля				- # = 4				9 T
Довідник номенклатури 201.: Сировина і матеріали 203.: Пально-мастильні матеріали		Номенкл. №	Назва	Од. вим.	Вид	% пдв	Резерв	Ціна постача	Ціна реаліз	Додат наз	кова о Ро коеф по
205.: Будівельні матеріали		60.	Продукти харчування								0,00
🗀 207.: Запасні частини		60.001	Буряк	кг		20,00				г	1 00
🗀 5000.: Розрахунки до кошторису		60.002	Капуста	кг		20,00				г	1 00
🗀 60.: Продукти харчування		60.003	Картопля	кг		20,00				г	1 00
🧀 61.: Страви		60.004	Цибуля	кг		20,00				г	1 00
🗀 99.: Послуги		60.005	Лавровий лист	кг		20,00					0,00 -
		60.006	Олія	кг		20,00				г	1 00
		60.007	Свинина	кг		20,00				г	1 00
		60.008	Сметана	кг		20,00				г	1 00
		60.009	Томатне пюре	кг		20,00				г	1 00
		60.010	Сіль	кг		20,00				г	1 00
		60.011	Морква	кг		20,00				г	1 00
		60.012	Хліб пшеничний	кг		20,00				г	1 00
		60.013	Масло вершкове	кг		20,00				г	1 00
		60.014	Макаронні вироби	кг		20,00				г	1 00
		60.015	Молоко	кг		20,00				г	1 00
		60.016	Маргарин	кг		20,00				г	1 00
		60.017	Перець солодкий	кг		20,00				г	1 00
		60.018	Хліб житній	кг		20,00				г	1 00
		60.019	Борошно пшеничне	кг		20,00				г	1 00
		60.020	Курятина	кг		20,00				г	1 00
		60.021	Яйця	кг		20,00				г	1 00
		60.022	Крупа вівсяна	кг		20,00				г	1 00
		3		1		1			-		

Мал. 1.3. Приклад довідника «Номенклатура» із групами та елементами довідника

Для додавання нової одиниці номенклатури виконайте **ПКМ** → *Додати*. На вкладці «Основні дані» (див. малюнок 1.4) вкажіть:

- ✓ Назва найменування продукту харчування;
- ✓ Од.виміру зазначте одиницю виміру;
- ✓ Вид номенклатури ТМЦ.

🖶 Довідник	номенклатури : додавання	- • ×
Стр.1 Ро	зширення Клас ТМЦ	
Основні д	ані Додатково Опис Зображення Фасовки	
Код	60.040 У групі 60 Продукти харчування	
Назва	Сир кисломолочний	
Од.виміру	кг Вид номенклатури ТМЦ 🔻	
	36	
	зоере	Скасувати

Мал. 1.4. Приклад заповнення вкладки «Основні дані»

На вкладці «Додатково» (див. малюнок 1.5) вкажіть:

- ✓ Скорочена назва заповнюється автоматично, за потреби можна змінити;
- ✓ додаткові й довідкові одиниці виміру та коефіцієнт переведення з основної одиниці виміру в додаткову;
- ✓ Розріз ведення оберіть розріз ведення обліку номенклатури (за постачальниками, за прибуткуванням, за середніми цінами).

🖶 Довідник номенклатури : дода	вання
Стр.1 Розширення Клас ТМ	111
Основні дані Додатково Оп	ис Зображення Фасовки
Скорочена назва	Сир кисломолочний
Штрихкод	Артикул
Дод.од.виміру	г Коеф.переведення 1000.000
пдв, %	20.00 Дов.од.виміру Для всіх
ТН ЗЕД	
дкпп	
КВЕД	
Единий закупівельний словник	15541000-2: Столовий сир
Ознака імпортованого товару	
Розріз ведення	Має тару 🔲 Ведеться по середніх 📃
По постачальниках 📃	Викл.із прайс листа 🔲 Ведется по серійним номерам 🦳
За оприбуткуваннями Не ведет	гься 🔻 Резерв 0.000
Значення по-замовчуванню	
	Зберегти Скасувати

Мал. 1.5. Приклад заповнення вкладки «Додатково»

Аналогічно заповніть групу «Страви». Приклад заповненої групи довідника номенклатури зображено на малюнку 1.6.

持 Дебет Плюс - Комунальне некомерційне підприємство - Управління торгівлею та ТМЦ											
Первинні документи Документи Звіти Баланс 🔅	Журнали Довід	ники Сервіс Налаштування Довідка									
🕒 🕑 💋 🏣 🕘 🔹 🤌 🕶 🕞 💌 🗮 🔤	E 🔟 👻 🔱 (۵۵ 🖌 📩 束 🕂 🔅 🖈 🔊	🚊 Пошук	команди		🚦 🚼 Упр	авління тор	гівлею та	тмц		,
書 Робочий стіл 🛛 🌸 Довідник номенклатури 🕺											
🔎 Пошук 🕒 🔻	(= ⇒) ×	🗋 » 🚀 🕶 🍸 🕶	Пошук: (Все поля		• 0		•	# e	19 T	
 Довідник номенклатури 201.: Сировина і матеріали 202.: Потрика на тирика потрика 	Номенкл. №	Назва	Од. вим.	Вид	% пдв	Резерв	Ціна постача	Ціна реаліз	Додат наз	кова о	Роз
203.: Пально-мастильні матеріали	61.	Страви			20.00				-	0.00	
207.: Запасні частини	61.001	Борщ	кг		20,00				г	1 00	-
🗀 5000.: Розрахунки до кошторису	61.002	Салат з буряка	кг		20,00				-	0,00	-
🗀 60.: Продукти харчування	61.003	Макаронні вироби відварні з овочами	кг		20,00				г	1 00	-
🗀 61.: Страви	61.004	Пюре картопляне	кг		20,00				г	1 00	-
🗀 99.: Послуги	61.005	Салат із варених овочів	кг		20,00				г	1 00	-
	61.006	Соус молочний	кг		20,00				г	1 00	-
	61.007	Соус сметанний	кг		20,00				г	1 00	-
	61.008	Суп молочний вермішельний	кг		20,00				г	1 00	-
	61.009	Салат з огірків та помідорів	кг		20,00				г	1 00	-
	61.010	Картопляна запіканка з яйцем	кг		20,00				г	1 00	-
	61.011	Булка з маслом , твердим сиром	кг		20,00				г	1 00	-
	61.012	Чай з молоком	кг		20,00				г	1 00	-
	61.013	Каша молочна пшенична	кг		20,00				г	1 00	-
	61.014	Кефір	кг		20,00				г	1 00	-
	61.015	Плов з м'ясом	кг		20,00				г	1 00	-
	61.016	Биточок м'ясний в молочному соусі	кг		20,00				г	1 00	-
	61.017	Вареники ліниві з сметанним соусом	кг		20,00				г	1 00	-
	61.018	Омлет	кг		20,00				г	1 00	-

Мал. 1.6. Приклад заповнення довідника «Номенклатура»

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ!

Забороняється змінювати налаштування розрізу ведення номенклатури після введення хоча б одного документа руху матеріалів (прибуткування, внутрішнє переміщення, реалізація, списання тощо).

1.2. Налаштування підсистеми

Для коректної роботи програми виконайте налаштування підсистеми «Харчування».

Налаштування → Параметри системи

На вкладці «Харчування» → «Замовчування» → «Номенклатура» зазначте коди груп із довідника номенклатур (див. малюнок 1.7). Також вкажіть значення в «Одиниці виміру» (див. малюнок 1.8).

둼 Параметри системи			-		×
Загальні Періоди адміністрування	Номенклатура				
Система Довідники	Код групи "продукти харчування"	þ6			
Параметри реєстрації	Код групи "страви"	67			
друк Атрибути організації					
Підсистема Відображення					
Віддалений доступ Open Office					
Пошта					
Фіскальний реєстратор					
М.Е.DOC Харчування					
Довідники Замовчування					
Номенклатура Одиниці виміру					
Порядок заокруглення					
SMS (Ozeki Message Server)					
АРМ Формування ПН АРМ податкова звітність (TAXREP)					
ЗСУ АРМи					
Пошук параметра			Зберегт	и Ска	сувати

Мал. 1.7. Приклад налаштування підсистеми

🖻 Параметри системи 💶	
 Параметри системи Параметри системи Періоди адміністрування Періоди адміністрування Система Довідники Параметри реєстрації Друк Атрибути організації Підсистема Віддалений доступ Ореп Office Пошта Бюджет Фіскальний реєстратор М.Е.DOC НСЗУ Харчування Довідники Номенклатура Довідники Порядок заокруглення Рахунки SMS (Ozeki Message Server) 	
▲ Зберегти Скас	сувати

Мал. 1.8. Приклад налаштування підсистеми

1.3. Продовольчі групи товарів

Довідники → Довідники аналітики → 174. Продовольчі групи товарів (див. малюнок 1.9.) або оберіть відповідний пункт на панелі керування (див. малюнок 1.10).

			_	
- підприємство - Хар	чуван	IN N		
Баланс Журнали	Дов	ідники Сервіс Налаштуван		167. Види страв
· 🕂 🙆 ד 🎯 👬		План рахунків		168. Нутрієнти
	-	Довідники аналітики 💦 🕨		169. Раціони
		Види валют		170. Категорії тих, хто харчується
		Курси валют		171. Джерела рецептур
		Farmiaan ni nanan muu		172. Види кулінарної обробки
		ванківські рахунки	_	173 Прийоми їмі
		Банки		174. Продовольчі групи товарів
	2	Користувачі	_	175. Типи меню
	8	Контактні особи		200. Види діяльності та доходів
		Свої організації		210. Податки та збори
				216. Штрафи та пені

Мал. 1.9. Доступ до довідника через головне меню

Довідники	
🕼 Номенклатура	
📄 Продукти харчування	
📄 <u>Страви</u>	
🖹 Види страв	
🖹 Нутрієнти	
🗎 Раціони	
🖹 Категорії тих, хто харчується	
🗎 Джерела рецептур	
🖹 Види кулінарної обробки	
🗎 Прийоми їжі	
🖹 Режими харчування	
Продовольчі групи товарів	
🖹 <u>Типи меню</u>	

Мал. 1.10. Доступ до довідника через панель керування

Виконайте **ПКМ** → *Додати* та вкажіть найменування та одиниці виміру товару.

🍜 Робочий стіл 🛛 🎼 174: Продовольчі групи товарів 🛛						
4	🔷 👋 🗋 🚰 🖆 🔎 🗙 📔 🎾 🕶 🍸 👻 🗍 Пошук: Найменув:	ання 💌 🖉 🛛				
к	од Найменування	Од.вим.				
1	Овочі					
2	Фрукти та ягоди	Г				
3	Соки	Г				
4	Фрукти та ягоди сушені	Г				
5	Злакові, зернові та бобові	Г				
6	Картопля	Г				
7	Хліб	Г				
	Риба	Г				
9	Птиця	Г				
10	Свинина, телятина, яловичина	Г				
11	Яйця	Г				
12	Молоко та молочні продукти	г				
13	Молоко або рослинні напої, до яких додано вітаміни та мінеральні речовини	Г				
14	Кефір	Г				
15	Йогурт	Г				
16	Сир кисломолочний	Г				
17	Сметана	Г				
18	Сир твердий	Г				
19	Насичені жири тваринного походження	Г				
20	Рослинні жири	Г				
21	Сіль	Г				
22	Цукор	Г				
23	Какао	Г				
24	Чай	Г				
25	Борошняні кулінарні вироби	Г				
26	Шоколад	Г				
27	Горіхи, насіння	Г				

Мал. 1.11. Приклад заповнення довідника

На вкладці «Норми споживання» зазначаються потреба в кількості продуктів певної продуктової групи в розрізі категорій тих, хто харчується, раціонів харчування, режиму перебування у закладі. Для бюджетних установ відповідно до Постанови Кабінету міністрів України від 24 березня 2021 року № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (далі Постанова 305).

Приклад заповнення норм зображено на малюнку 1.12.

ēΠ	родовольчі і	рупи товарів	3										
Код		ſ	1										
Найм	тенування	[Овочі										
Од.в	em.	ſ	r										
Πiρ	розділ Нор	ми спожива	ння										
	» 🛛 🗋	» 🚧 🕶 🕯	۳ -	Пошук: Все	поля 💌 🖉		• # = 9 *						
	NR 2/0	Кате	горія тих, хто харчується		ежим харчування		Раціон	Режим перебуванн	Кількіс	Маса нет	Vanauranura		
	14- 3/11	код	назва	код	назва	ко,	ц назва	я	ть порц	то порці	Характеристика		частота выпочення до к
	1	1	Вікова група 1-4 роки	4	Сніданок, обід та вечеря		1 Загальний раціон	п'ятиденний	15	60.00	різноманітні, сезонні, крім картоплі; свіжі, замор	щодня на сніданок, обід та в	ечерю разом із зеленню
											ожені адо квашені	квашені овочі можуть проп	онуватися дітям, віком від 4
	2		Direct revers 4-6 (7) perio		Cuissuer official courses		1. 255500 (1997) 0.511(01)	2'074 FOURIN	10	80.00	різноманітні, сезонні, крім картоплі; свіжі, замор	щодня на сніданок, обід та в	ечерю разом із зеленню
	2		Bikosa ipyila 4-6 (7) pokis	4	сніданок, обід та вечеря		г загальний раціон	пятиденний	10	80,00	ожені або квашені	квашені овочі можуть проп	онуватися дітям, віком від 4
											різноманітні, сезонні, крім картоплі: свіжі, замор	щодня на сніданок, обід та в	
			Вікова група 6-11 років		Сніданок, обід та вечеря		1. Загальний рацюн				ожені або квашені	квашені овочі можуть проп	онуватися дітям, віком від 4
					🕒 Редагування: Норми с	пожи	зання					_ 0 >	ерю разом із зеленню
	4	6	Вікова група 11-14 років	4	CHi Nº 3/n								ватися дітям, віком від 4
					Категорія тих, хто харчуєт	ься 3	: Вікова група 6-11 років						ерю разом із зеленню
	5	7	Вікова група 14-18 років	4	Сні Режим харчування	F	ізноманітні, сезонні, крім карт	оплі; свіжі, заморожені	або квашен	i		-	
					Раціон		: Загальний раціон					 Режим перебування п'ятиденний • 	ватися дітям, віком від 4
	6	2	Вікова група 4-6 (7) років	6	сні К. С. Характеристика	F	ізноманітні, сезонні, крім карт	оплі; свіжі, заморожені	аро кваттен	1		-	данку або підвечірку
	7	3	Вікова група 6-11 років	6	Сні		uonus us cuinsuor, obians paus					<u>v</u>	данку або підвечірку
					Частота включення до ме	ню	цодля на спіданок, обід та вече	pro pason is seriennio					
	8	6	і Вікова група 11-14 років	6	к, с Входження до раціону:	18	вашені овочі можуть пропону	ватися дітям, віком від 4	років не ча	стіше ніж три	і рази на тиждень (по одному разу на сніданок, обід та ве	черю)	Данку або підвечірку
	9	7	Вікова група 14-18 років	6	Сні 🛛 🖛 🛸 🗋 📝		🔊 🗙 📔 »] 🚧 🕶 🍸 🗸		Пошук:	Все поля	• Ø • # = Ю Ŷ		данку або підвечірку
					Сні № з/п Пе	ріод	чність	Прийоми	і їжі				анку, обіду, вечері, а тан
	10	1	Вікова група 1-4 роки	6	к, с 47 щодня		Сніданок						вечірку можуть пропонуватися "
					ері 53 щодня 57 шодня		Обід						ень (одна порція на сні
					Сні		Develop 1						анку, обіду, вечері, а тан
	11	2	Вікова група 4-6 (7) років	6	к, с								вечірку можуть пропонуватися /
					ерз I Кількість порцій на тижде	нь	15.000 Маса нетто порцій	100.000 Од.еим. г		харчови	о: продуктів		ень (одна порція на сні
					cui							26anarra Craceman	анку, обіду та вечері, а т
Ľ					=							ocperiu	
						_							26

Мал. 1.12. Приклад заповнення норм споживання овочів для вікової групи 6-11 років.

1.4. Нутрієнти

Довідники → *Довідники аналітики* → 168. *Нутрієнти* або оберіть відповідний пункт на панелі керування.

Виконайте **ПКМ** → *Додати*, заповніть поля: вкажіть найменування (повне та скорочене), а також одиницю виміру (див. малюнок 1.13). За потреби зазначте точність заокруглення та опис.

Натисніть «Зберегти».

둼 Нутрієнти	
Код	ß
Найменування повне	Вуглеводи
Найменування скорочене	Вуглеводи
Одиниця виміру	r
Заокруглювати до	1
	на 100 г продукту
Опис	
	Зберегти Скасувати

Мал. 1.13.

ł	Робочиі	ий стіл 🛛 👘 174: Продовольчі групи товарів	🎲 167: Види страв	👘 165: Продукти харчування	👘 16	8: Нутрієнти 🛛		
	»	🗋 » 🚀 🕶 🍸 🗸	Пошук: Наймену	вання пое 💌 🖉	- #	🗏 🍤 🕆		
	Код	4 Найменування повне		Найменування скорочене		Одиниця виміру	Заокруглювати до	
	1	Білки						на 100 г продукту
	2	Жири	Жири			г	1	на 100 г продукту
	3	Вуглеводи	Вуглеводи	1		г	1	на 100 г продукту
	4	Енергетична цінність	Енергетич	на цінність		ккал	0	

Мал. 1.14. Приклад заповнення довідника

1.5. Продукти харчування

Довідники → Довідники аналітики →165. Продукти харчування або оберіть відповідний пункт на панелі керування.

Виконайте **ПКМ** → *Додати* та зазначте «Найменування» – оберіть з довідника номенклатур;

На вкладці «Загальні» (див. малюнок 1.15) заповніть поля:

- ✓ Одиниці виміру зазначте «Базова» та «Для страв»;
- ✓ Заокруглення зазначте точність заокруглення одиниць виміру;
- ✓ Ознаки за потреби активуйте відповідні поля: «Немає відходів холодної обробки», «Не використовувати в стравах».

Натисніть «Зберегти».

-	Po	бочий с	тіл 🛛 静 165:	Продукти харчування 🕺						
Γ	4	•	» 🗋 📝 🖡	🗋 🔀 📔 » 🛛 🚀 🗸	▼ -	Пошук: Найменуванн	19 v	- # = ×	9 T	
		Код	Група	Най	іменування	П	римітка	Не використ овувати	Група	Батьківська група
	1			Картопля						
	2		2	Капуста						
	3		3	Буряк	🖶 Продукти харчування					_ 🗆 🗙
	4		4	Морква	Код	1 Група				
	5		5	Цибуля	Найменування	Картопля			Вид	Сировина 💌
	6		6	Сіль	Примітка					
	7		7	Томатне пюре	Загальні Норми відходу І	Нутрієнти Зміна васи при	и кулінарній обробці 🗍 Продово	льчі срупи товарі	в Заміни	
	8		8	Сметана	Одиниці виміру	i ji piciti i fonni o barn npr	кулпарни сорооц Городово	io in pjini roodpi		1
	9		9	Олія	Базова:	кг Дл	ія страв:			
	1	0	10	Хліб пшеничний		,	. ,			
	1	1	11	Макаронні вироби	Заокруглення					
	1	2	12	Масло вершкове	В страві:	0.001 >				
	1	3	13	Маргарин	В котлі:	0.001 > Fp	упувати за прийомами їжі 🗌 за	стравами 🗆 за ви	иходами 🖂	
	1	4	14	Молоко	При замовленні постачальні	ику: 0.001 >				
	1	5	15	Хліб житній	При виписці зі складу:	0.001 >				
	1	6	16	Перець солодкий	Точність заокруглення:	0				
	1	7	17	Борошно пшеничне						
	1	8	18	Курятина	Немає відходів хододної обр	ofixer				
	1	9	19	Яйця	Не використовувати в страва	ix:				
	2	0	20	Свинина	Ваговий:					
	2	1	21	Крупа вівсяна						
	2	2	22	Крупа перлова						1
	2	3	23	Крупа гречана					Зберегти	1 Скасувати
			24	Kaura manus						

Мал. 1.15.

Вкладка «Норми відходу» містить дані про сезонні норми відходу сировини при холодній обробці продукту (наприклад, для овочів). Зазначте період дії сезонної норми та відсоток відходу сировини (див. малюнок 1.16). Кнопка «Розрахунок норм відходу з сезонною циклічністю» створює рядки в межах вибраного року.

6	П	родукти харчування						_ 🗆 🗙
Ko,	д		Г	рупа				
Ha	йм	менування	Картопля				Вид Сиров	вина 💌
Примітка								
	Заг	альні Норми відходу	Нутрієнти Зміна	ваги при кулінарній о	бробці 🗍 Продовольчі групи то	варів Заміни		
F	Pos	зрахунок норм відходу з	сезонною циклічн	істю				
		» 🗋 📝 🖻 🔎	🗙 »] 🚀 – 🦷 – Пошук: Все поля 🖃 🖉 –					• (*
				Цикл				
		початок періоду ді	Тип	Початон	к Кінець	[%] відходу		
		01.01.2020	День	Січень	Лютий	35,00	таблиця 26	
		01.01.2020	День	Березень	Серпень	40,00	таблиця 26	
		01.01.2020	День	Вересень	Жовтень	25,00	таблиця 26	
		01.01.2020	День	Листопад	Грудень	30,00	таблиця 26	
Зберегти								

Мал. 1.16.

Вкладка «Нутрієнти» показує хімічний склад та калорійність продукту. Значення нутрієнтів зазначається як їх кількість у грамах на 100 грамів продукту.

При натисканні «Заповнити» рядки наповнюються даними з довідника «Нутрієнти», з можливістю їх подальшого редагування (див. малюнок 1.17).

둼 Продукти харчування				
Код	1 Група			
Найменування	Картопля			
Загальні Норми відходу	Нутрієнти Зміна ваги при кул	лінарній обробці 🛛 Продовольч	ні групи товарів 🛛 Заміни	
Скопіювати від іншого продукта Заповнити				
🔶 🔶 👋 🗋 📝	Ì » <mark>∛ • ▼ •</mark>	Пошук: (Все поля 🔹 🖉	 ℓ[≫]
Nº 3/⊓	Наймен	нування	Од.вим.	Кількість на 100 г
1 Енергетич	на цінність		ккал	71,000
2 Білки			r	1,500
З Жири			г	0,000
🔲 🖪 Редагування:	Нутрієнт			G 15,800
Nº3/n	þ			
Нутрієнт	1: Білки			
Кількість на 100	1.500 r			
•			Зберегти Скасувати]
P			(Зберегти Скасувати

Мал. 1.17.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ!

Якщо планується автоматично розраховувати калорійність та нутрієнти в страві, то потрібно зазначати відповідні показники для кожного продукту, що входить у склад страви.

За потреби зазначте входження продукту в продовольчу групу на вкладці «Продовольчі групи товарів» (див. малюнок 1.18). Це дасть можливість контролювати виконання норм споживання продукту з певної продуктової групи для відповідних категорій.

🖻 Продукти харчування				_ 🗆 ×
Код	1 Група			
Найменування	Картопля			
Загальні Норми відходу	Нутрієнти 🛛 Зміна ваги пр	ри кулінарній обробці Продо	вольчі групи товарів	Заміни
] »] 🗋 🔹] 🚀 🕶 🕯	7 -	Пошук: Все поля	• @	• # 🗏 🖌 🕆
Проде	овольча група товарів	Значення		
📃 Картопля		1,0(D	
				Зберегти Скасувати

Мал. 1.18.

Вкладка «Заміни» заповнюється у випадку, якщо продукт у страві можна замінити іншим. Зазначте продукт-замінник із довідника продуктів, оберіть тип та вкажіть коефіцієнт (див. малюнок 1.19). Приклад переліку заміни продуктів відображений на 1.20 -1.21.

둼 Продукти харчування	я		_		\times
Код 1	12 Група				
Найменування М	Иасло вершкове				
Примітка					
Загальні Норми відход	ду Нутрієнти Зміна ваги при кулінарній обробці Продовольчі групи товарів Заміни				
» 🗋 » 🚀 🛪	🛛 🗖 Редагування: Заміна — 🗆	×			
№ з/п Про	одукт-заміна № з/п 2				
🔲 🛛 1 Марга	арин Продукт-заміна 9: Олія				
2 Олія	Тип коефіцієнта нетто 🗸				
	Коефіцієнт 0.74000		_		_
	Додавати зворотню заміну		-		
	Зберегти Скасу	увати	Зберегти	Скасув	зати

Мал. 1.19. Приклад додавання елементу вкладки «Заміни»

둼 Продукти харчуван	ня					_		×
Код	12 Груг	ıa						
Найменування	Масло вершкове							
Примітка								
Загальні Норми відх	оду Нутрієнти З	міна ваги при кулінарн	ій обробці Прод	овольчі групи товарів Заміни				
» 🗋 » 🚀 🗸	▼ •	Пошук: Все г	10ля 🗸 🦉	 新昌 19 第 				
№ з/п Пр	оодукт-заміна	Тип коефіцієнта	Коефіцієнт	Додавати зворотню замін	У			
📘 🛛 1 Map	гарин	нетто	1.00					
🗆 2 Олія		нетто	0.74					
					1	36ерегти	Скасу	вати

Мал. 1.20. Приклад заповнення вкладки «Заміни»

둼 Продукти харч	чування				_ _ X	
Код	43 Група					
Найменування	Яблука				. Вид Сировина 🔻	
Примітка						
Загальні Норг	ми відходу 🛛 Нутрієнти 🗍 Зміна ваги при	1 кулінарній обробці 🛛	Продовольчі гру	и товарів Заміни		
] >>] 🕒 >>	•] ≫ • ▼ •	Пошук: Все поля	• 4	- # =	5	
№ з/п	Продукт-заміна	Тип коефіцієнта	Коефіцієнт	Додавати зворотню заміну		
1	Апельсин	Нетто	1,00			
2	Банан	Нетто	1,00			
3	Груша	Нетто	1,00			
4	Мандарин	Нетто	1,00			
5	Слива	Нетто	1,00			
6	Персик	Нетто	1,00		-	
	1	1		36	ерегти Скасувати	

Мал. 1.21. Приклад заповнення вкладки «Заміни» для фруктів

1.6. Види кулінарної обробки

Даний довідник заповніть за потреби зазначення видів кулінарної обробки для певних продуктів харчування.

Довідники → Довідники аналітики → 172. Види кулінарної обробки або оберіть відповідний пункт на панелі керування.

Виконайте **ПКМ** → *Додати* та зазначте «Найменування». За потреби виконайте «Завантаження з довідника нутрієнтів» та зазначте відсоток втрати харчової цінності продуктів у процесі обробки (див. малюнок 1.22).

🔁 B	иди кулінарн	ної обробки									
Код		1 Група									
Най	менування	Відварювання в шкірці з подальшою обчисткою									
Зав	зантаження з	довідника нутрієнтів									
Втрата харчової цінності в процесі обробки:											
	»	» 🕅 🕶 🝸 🕶 Пошук: Все поля	• 0		▼ t [≫]						
	№ з/п	Характеристика	Од.вим.	% втрати							
	1	Енергетична цінність	ккал	5,000							
	2	Білки	Г	5,000							
	3	Жири	г	5,000							
	4	Вуглеводи	Г	5,000							
				Зберегти С	касувати						

Мал. 1.22.

÷.	Робочий стіл 🛛 👫 172: Види кулінарної обробки 🖾										
	* •	» 🗋 🗹 🖻 🔹 🚀 🕶 🍸 🕶	Пошук: Найменування 🔹 🖉								
	Код	Найменування	Не використ овувати	Група	Батьківська група						
	1	Відварювання в шкірці з подальшою обчисткою			0						
	3	Кип'ятіння			0						
	4	Обчищена відварна			0						
	5	Смажена брусочками			0						
	6	Свіжа пасерована до готовності (для соусів)			0						
	7	Свіжа пасерована до напівготовності (для супів)			0						
	8	Варка каші		\checkmark	0						
	11	Каша розсипчаста			8						
	12	Каша в'язка			8						
	13	Каша рідка			8						
	9	Запікання			0						
	10	Пасерування			0						
	14	Відварювання (для макаронних виробів)			0						
	15	Відварювання шматками			0						

Мал. 1.23. Приклад заповнення довідника «Види кулінарної обробки»

1.7. Раціони

Довідники → *Довідники аналітики* →169. *Раціони* або оберіть відповідний пункт на панелі керування.

Виконайте ПКМ → Додати та зазначте «Назва» (див. малюнок 1.24).

÷	📅 Робочий стіл 🛛 👫 169: Раціони 🛛										
		(m m)	»] 🗋 📝 🗎 🔎 🗙 🛛 »] 🚀 • 🝸 •		∫Пош	ук: Все поля	• @		💽 #1 🚍 🖌		
		Код	Назва	Не використ овувати	Група	Батьківська група	FLEFTKEY	FRIGHTKEY	FGRPDEEP		
		1	Загальний раціон						0		
		2	Спеціальний раціон			0	3	4	0		
		7	Індивідуальна дієта			0	13	14	0		

Мал. 1.24. Приклад заповнення довідника «Раціони» для бюджетних установ

÷	🖥 Робочий стіл 🛛 📅 169: Раціони 🗵 🔪										
	🗢 🌩 🚿	🗋 📝 🖨 🔊 🔌 🛪 🔨 🗸	Пошук: Все по.	ля 🗸 🖉	~	# = 47					
	Код	Назва	Не використо вувати	Група	Батьківська група	FLEFTKEY	FRIGHTKEY	FGRPDEEP			
	1	Загальний					2				
	2	Спеціальний			0	3	4	0			
	3	Гастро			0	5	6	0			
	4	Загальний УВВВ			0	7	8	0			
	5	ПС			0	9	10	0			
	6	Зонд			0	11	12	0			
	7	Голод			0	13	14	0			
	8	Спеціальний сух. пайок			0	15	16	0			
	10	Загальний сух. пайок			0	17	18	0			
] 11	УВВВ загал. сух. пайок			0	19	20	0			
	12	Гастро сух. пайок			0	21	22	0			
	13	ІПС сух. пайок			0	23	24	0			

Мал. 1.25. Приклад заповнення довідника «Раціони» для медичних установ

1.8. Прийоми їжі

Довідники → Довідники аналітики → 173. Прийоми їжі або оберіть відповідний пункт на панелі керування.

Виконайте **ПКМ** → Додати та зазначте «Назва» (див. малюнок 1.26).

H	Робочий с	тіл 🛛 👘 173: Пр	ийоми їжі 🛙	3						
		» 🛛 🗋 🖉 🖻 🛛	🧟 🗙 📔 »	• @		• 船 🗏 岁				
	Код		Назва		Не використ овувати	Група	Батьківська група	FLEFTKEY	FRIGHTKEY	FGRPDEEP
	1	Снідан ок					0	1	2	0
	2	Другий сніданок					0	3	4	0
	3	Обід					0	5	6	0
	4	Підвечірок					0	7	8	0
	5	Вечеря	둼 Прийом	ли їжі				- 🗆 🗙 📃	10	0
			Nº n/n	5						
			Назва	Вечеря				<u></u>		
						[Зберегти Ска	асувати		

Мал. 1.26. Приклад заповнення довідника «Прийоми їжі»

1.9. Категорії тих, хто харчується

Довідники — Довідники аналітики — 170. Категорії тих, хто харчується або оберіть відповідний пункт на панелі керування.

Виконайте **ПКМ** → Додати, вкажіть «Найменування» та «Повне найменування».

Заповніть вкладку «Загальні»:

✓ Персонал – активуйте ознаку, якщо це харчування для персоналу підприємства/установи.

Заповніть вкладку «Склад» (див. малюнок 1.27):

Зазначте для яких раціонів та в яких підрозділах застосовується дана категорія осіб.

P	обочий с	тіл 🎲 170:	Категорії тих, хто харчується 🖇	3								
] •	 	» 🗋 📝 🕻	Ì 🔎 × »] 🚀 • ▼ •	•	Пошук: Повне найменуван	• @	• 鉛 🖬 ሃ	T				
	Код	Група	Найменува	ння	Повне н	найменування		Персонал	Не використ овувати	Група	Батьківська група	FLEFTKE
					Вікова група 1-4 роки							1
	2	2	Вікова група 4-6 (7) років		Вікова група 4-6 (7) років						0	3
	3	3	Вікова група 6-11 років		Вікова група 6-11 років						0	5
	6	6	Вікова група 11-14 років		Вікова група 11-14 років						0	11
	7	7	Вікова група 14-18 років		Вікова група 14-18 років						0	13
			🖶 Категорії тих, хто харчуєть	ся								
			Кол	1								
			Найменування	Вікова група 1-4 рок	И							
			Повне найменування	Вікова група 1-4 рок	И							
			Demonial Company									
			Склад	а нутрієнтами пату	зальні норми							
			»] <u></u> »] ≱∕	• * •	Пошук: Все поля	• 0	- # =	19 T				
			Nº 3/⊓		Раціон							
			1 Загальний									
			2 Спеціальн	ий раціон								
			Підрозділи									
] »] 🗋 »] 🚀 -	• 🝸 •	Пошук: Все поля	• 0	- #	19 T				
					Підрозділ							
			№ з/п код		назва							
			1 1	8 Молодша група								

Мал. 1.27. Приклад заповнення вкладки «Склад» для бюджетних установ

Ē	(атегорії тих,	хто харчуєтьс	я						_		\times
Код		þ									
Найм	иенування	Нормо	трофи								
Повн	е найменува	ння Нормо	трофи								
Заг	альні Склад	Норми за н	нутрієнтами Натура	льні норм	и						
Скла	ад										
	» 🗋 »	🚀 🕶 🍸 🕶		Пошук:	Все поля 🛛 🖂	0	~	# 🗏 岁 👕			
	№ з/п			Рац	іон						^
	1	Загальний									
	2	Спеціальни	й								
	3	Гастро									
	4	ПС									\checkmark
Підр	озділи										
	» 🗋 »	🚀 🕶 🍸 🗸	,	Пошук:	Все поля 🛛 🗸	0	~	# 🗏 🍤 👕			
	N0 p/m				Підрозділ						^
	N= 3/11	код			назва						
	1	7	Підрозділ 7								
	2	11	Підрозділ 11								
	3	5	Підрозділ 5								
	4	6	Підрозділ 6								\checkmark
,									Збере	егти Ска	сувати

Мал. 1.28. Приклад заповнення вкладки «Склад» для медичних установ

Заповніть вкладку «Норми за нутрієнтами», вказавши потребу для однієї особи на день. Виконайте **ПКМ** → *Додати* та оберіть нутрієнт із довідника або натисніть «Завантажити» для додавання всіх рядків із довідника для подальшого редагування кількості (див. малюнок 1.29).

둼 Категорії тих, хто харчуєть	ся			
Код	6			
Найменування	Діти віком від 15 до 18 років			
Повне найменування	Діти віком від 15 до 18 років			
Загальні Склад Нормиз	за нутрієнтами Натуральні норми			
				Завантажити
💠 » 🗋 »	🚀 🕶 🍸 🕶	Пошук: Все поля	•	- # 🗏 🖌 🕆
	Нутрієнт	Кільк	ість Од.вим.	
🔲 Білки		10	09,500 г	
🔲 Жири		10	07,500 г	
🔲 Вуглеводи		4	67,100 г	
📕 Г Редагування: Нор	ми за нутрієнтами	-		
Нутрієнт 🖡 Енергеті	ична цінність			
Кількість 32	74.000 ккал			
				скасувати
		Зберегти	Скасувати	

Мал. 1.29. Приклад редагування елемента вкладки «Норми за нутрієнтами»

Для бюджетних установ дана вкладка заповнена даними відповідно до таблиць 1- 6 Постанови 305 (див. малюнок 1.30).

🖻 Ка	атегорії тих, хто	харчусться								_ 🗆 ×
Center point row, no o sprayments Image: control of c										
Найм	ленування	Вікова група 6-11 р	років							
Повн	е найменуванн	ня Вікова група 6-11 р	років							
3ar	альні Склал	Норми за нутрієнтами На	тупальні нопі	ми						
Nº		Нутрієнти	Од.вим.	Добова по	отреба		Сніданок, вече	ря	06	ia
					Í	3		до	3	до
1	Енергетична ці	інність	ккал		2100.000		525.000	525.000	630.000	630.000
2	Білок		грам		72.000		18.000	21.000	21.000	25.000
3	Жири		грам		70.000		17.000	21.000	21.000	24.000
4	Вуглеводи		грам		295.000		73.000	88.000	88.000	103.000
Глан	ничні норми ло	пбової енергетичної та пож	ивної ціннос	ni						
	» 🗋 🤇	» 🚀 🕶 🍸 🗸		Пошук: Все поля	• 0	- A C	97			
ĥ		Режими харчу	вання		Добові гранич	ні норми, %				
	код	ŀ	назва		3	по				
	1 0	ніданок			25,00	30,00				
	2 0	бід			30,00	35,00				
	3 Ci	ніданок та обід			55,00	65,00				
	4 Ci	ніданок, обід та вечеря			80,00	100,00				
	5 Ci	ніданок, другий сніданок, с	бід та вечер	оя	85,00	100,00				
旧비	6 Ci	ніданок, другий сніданок, с	бід, підвечі;	оок, вечеря	90,00	100,00				-
<										<u>}</u>
										Зберегти Скасувати

Мал. 1.30. Приклад заповнення вкладки «Норми за нутрієнтами» для бюджетних установ

Заповніть вкладку «Натуральні норми», вказавши потребу для однієї особи на день.

Виконайте **ПКМ** → *Додати* та оберіть продукт із довідника або натисніть «Завантажити» для додавання всіх рядків із довідника для подальшого редагування кількості (див. малюнок 1.31).

🖶 Категорії тих, хто харчуєті	ься							C		8
Код	6									
Найменування	Діти віком від 15 до 18 років									
Повне найменування	Діти віком від 15 до 18 років	i								
Загальні Склад Норми	за нутрієнтами Натуральні і	норми								
								÷	Завантаж	ити
🔶 👻 🗋 🚿	🚀 🕶 🍸 🗸		Пошук:	Все пол	ля 👻	Ø		•	#	»>
	Продовольча група това	рів			Кількість	0	д.вим.			
🔲 Крупи та бобові					45,000	г				
Цай Чай					0,500	г				
🔲 Хліб пшеничний					200,000	г				=
🔲 Хліб житній					100,000	г				
Овочі та зелень					450,000	г				
Фрукти свіжі або сокі	И				500,000	г				
Риба\рибопродукти					70,000	Г			_	
М'ясо	🖷 Додавання: Натуральні н	орми								
Молоко		27: Конлите	nchri Blan	оби						
Яйця\яйцепродукти	Гіродовольча група товарів Кількість	27. КОНДИТС		000						
Сіль	NUIBRICIB	20	4000 1							
Томатна паста\пюре						366	епегти С	касувати		
Борошно пшеничне										
Крохмаль					3,000	1				
Макаронні вироби					40,000	Г				
Картопля					300,000	Г				-
									,	
								Зберегти	Скасув	ати

Мал. 1.31. Приклад додавання елемента вкладки

1.10. Джерела рецептур

Довідники → Довідники аналітики → 171.Джерела рецептур або оберіть відповідний пункт на панелі керування.

Виконайте **ПКМ** — *Додати* та вкажіть реквізити рекомендованої літератури (див. малюнок 1.32)

8	6 🗸	🗐 🔟 🔻 🤱 🗊 🚖 🕂 🥺 🖌 🙆 🎒 🖉 🙆 Пошук команди	📑 Xapı	чування	
	^р обочий с	тіл 🛛 👘 Довідник номенклатури 🛛 🎲 171: Джерела рецептур 🗵			
	»	🗋 🔌 🔻 🍸 🔹 Пошук: Все поля 🔹 🖉		- # 🗏 🖒	Ť
	Код	Назва	Не використ овувати	Група	Батьківська група
	1	Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Для підприємств г			0
	2	Організація харчування в санторно-курорних закладах та технологічні карти ст			0
	3	Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського х			0
	4	Посібник"Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах", узг			0
	5	М.И.Снигур.З.Т.Корешкова.Питание детей. Київ"радянська школа", 1988			0
	6	Власна розробка			0
	8	Довідник по дієтології під ред. А. А. Покровського (Медицина, 1981)			0

Мал. 1.32. Приклад заповнення довідника

1.11. Види страв

Довідники → Довідники аналітики →167.Види страв або оберіть відповідний пункт на панелі керування.

Виконайте **ПКМ** → *Додати* → вкажіть найменування виду страви (див. малюнок 1.33).

둼 Види ст	рав	
Nº n/n	1	
Назва	Перші страви	
		Зберегти Скасувати

Мал. 1.33. Приклад додавання елемента довідника

-	F	обочий с	тіл 🛛 👘 174: Продовольчі групи товарів	👘 167: Види стр	ав 🛛	
	*****	»	🗋 " 🊀 🕶 🍸 🕶	Пошук: Все по	оля 🔻] Ø
		Код	Назва	Не використ овувати	Група	Батьківська група
		1	Перші страви			0
		2	Холодні страви			0
		3	Другі страви			0
		4	Гарніри			0
		5	Напої			0
		6	Солодкі страви			0
		7	Соуси			0

Мал. 1.34. Приклад заповнення довідника

Довідники — *Довідники аналітики* — *166.Страви* або оберіть відповідний пункт на панелі керування .

Виконайте **ПКМ** — *Додати* та заповніть поля (див. малюнок 1.35):

- ✓ Номенклатура готової страви оберіть з довідника номенклатур;
- Джерело рецептури оберіть книгу чи посібник з довідника;
- ✓ Період дії зазначте період для страви (наприклад, якщо страва є сезонною);
- ✓ За за потреби оберіть з довідника.

🖻 Страви		_ 🗆 🗙
Код	🔋 Група	
Номенклатура готової страви	Пюре картопляне	
Найменування	Пюре картопляне	
Джерело рецептури	4: Посібник"Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах", узгоджено МОЗ України. 👘 📭 розкладки	
Період дії	01.01.2020 🗸 - <пустая> 🗸 за 🗸	
Загальні Склад Нутрієнти	Раціони Опис	
Вид страви	4: Гарніри	
Автоматичний розрахунок харчової цінності		
Не використовувати в меню		
Не використовувати в бракеражі		
Страва-компонент		
Примітка		
L		
	Зберегти	Скасувати

Мал. 1.35. Приклад заповнення елемента довідника

На вкладці «Загальні» заповніть поля (див. малюнок 1.36):

- ✓ Вид страви оберіть з довідника;
- ✓ Автоматичний розрахунок харчової цінності активуйте у разі потреби автоматичного розрахунку за сумою харчової цінності всіх компонентів у страві;
- ✓ Не використовувати в меню активуйте у випадку, якщо страва не використовується в меню (наприклад, якщо страва є компонентом іншої страви або закінчився термін використання страви в меню);
- ✓ Страва-компонент активуйте, якщо страва є компонентом іншої (наприклад, молочний соус, бульйон та інші напівфабрикати).

🖻 Страви		_ 🗆 🗙
Код	35 Група	
Номенклатура готової страви	Бульон овочевий н\ф	
Найменування	Бульон овочевий н\ф	
Джерело рецептури	10: Норми харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою 📖 № розкладки	
Період дії	01.01.2020 • - <nyctay> • 3a •</nyctay>	
Загальні Склад Нутрієнти	Раціони Опис	
Вид страви	1: Перші страви	
Автоматичний розрахунок харчової цінності		
Не використовувати в меню		
Не використовувати в бракеражі		
Страва-компонент		
Примітка		
	Збелетти (

Мал. 1.36. Приклад заповнення вкладки «Загальні»

На заголовку вкладки «Склад» зазначте:

✓ Вихід,г – значення буде розраховано автоматично, як сума ваги нетто продуктів складників, а також з урахуванням значення поля «% к.о.»;

- ✓ Кількість порцій зазначте кількість, на яку буде розрахована вага виходу страви (зазвичай це 1);
- ✓ Період дії зазначте за потреби (наприклад, якщо страва є сезонною).

Рядки заповніть продуктами-складовими страви. Для цього виконайте **ПКМ** → *Додати* та заповніть поля (див. малюнок 1.37):

- ✓ Дата початку автоматично зазначається дата з заголовка документа, за потреби можна змінити;
- ✓ Дата закінчення зазначте за потреби;
- Продукт оберіть продукт з довідника продуктів;
- ✓ Нетто зазначте вагу нетто продукту в страві;
- ✓ Відходи х.о.%:

- «З довідника» – активуйте, якщо значення ваги брутто розраховується відповідно до закладки «Норми відходу» з довідника продуктів;

- «Відход х.о.%» – зазначте відсоток для обрахунку ваги брутто продукту у страві;

- ✓ Брутто зазначте вагу брутто продукту в страві, при цьому орієнтовний відсоток «Відход х.о.%» програма обчислить автоматично (див. малюнок 1.38);
- ✓ Не використовувати активуйте у випадку, якщо продукт не використовується для виготовлення страви в певний період (наприклад, зелень в супах взимку);
- ✓ Виймається активуйте у випадку, якщо продукт виймається зі страви (наприклад, м'ясо з бульйону);
- ✓ Заокруглення зазначте кількість знаків для використання в друкованих формах;
- ✓ Види кулінарної обробки оберіть з довідника, за потреби розрахунку відсотку втрат при тепловій обробці;
- ✓ Вага готового продукту розраховується автоматично;
- ✓ Показувати окремо у виході активуйте, якщо потрібно відображати додатково вагу продукту - складника страви (наприклад, сметани до борщу);
- ✓ Не змінювати при перерахунку активуйте, якщо вага продукту не змінюється при перерахунку ваги готової страви з урахуванням кулінарної обробки (наприклад, сметана до борщу);
- ✓ Коментар виходу заповніть за потреби;
- ✓ Примітка друку використовується для друку технологічної карти страви.

<table-of-contents> Робоч</table-of-contents>	ийстіл 👘 166	: Страви 🛿													- 0)
] 💠 🖬	• • • 🗋 🗾 🛛	🗎 🗋 🗙 📔 🐃 📝 🕶 🍸 🕶		Пошук: На	айменування	• @	- #	i 🗏 😕 🕆							
									Джерело	рецептури	Не використ		Батьківська		_
Ko	g Fpyna	Найменува	ння	Вихі,	4,r		Вид страви		код	назва	овувати	Група	rpyna	FLEFTKEY	FRIGHTKI
83	83	Заправка для салату			Co	уси			11	Збірник рец			0	165	166
231	231	Йогурт (порція)		125	Ha	inoï			11	Збірник рец			0	433	434
69	69	Какао з молоком			Ha	inoï			11	Збірник рец			0	137	138
29	29	Какао з молоком										-		e 2	
81	81	Капусняк з гарбузом	Ч Страви												
31	31	Капуста тушкована	Код		63	Група									
30	30	Картопляна запіканка з яйцем	Номенклатура готово	ої страви	Картопляне г	пюре з орегано									
63	63	Картопляне пюре з орегано	Найменування	Γ	Картопляне г	поре з орегано									
193	193	Картопляний крем-суп	Джерело рецептури	Γ	11: Збірник р	ецептур страв д	ля харчування дітей ші	кільного віку	в освітніх та оздор	овчих закладах.	Євген Клопотенк	0		… № розкла	дки
38	38	Каша гречана з томатною пасто	Період дії	Γ	01.01.2022 -	- <пустая>	▼ 38	•	B	C					
27	27	Каша гречана молочна	Zaranuui Crinan	, Heroicuru I I	Paulonu L Opu	<u> </u>			ч_ недатування:	Склад					~
9	9	Каша молочна пшенична	Basis	1000.000 C	казесті	nc	0.0.000		№ s/n		1				
62	62	Каша пшенична		1000.000 C	КЛАДОВТ		2		Період дії з		01.01.202	2 <u>-</u> no <ny< td=""><td>стая> 👻</td><td></td><td></td></ny<>	стая> 👻		
18	18	Каша ячнева в'язка	Період дії Клуст	•** • •	Citycias 2	39	• застосува	и	Продукт		Картопл	a			
48	48	Квасоля варена біла Н/Ф	💠 🔶 [) 🛛 🖻 🕻	🗟 🗙 📄 »	🕅 🕶 🍸 🕶		Пошук	Нетто			855.000			
49	49	Квасоля червона варена н/ф				.	Пролет		Відходи х.о.:		_				
174	174	Кебаб з сиром	Nº 3/⊓ "	ата початк ₎	у дага за			Од.вим.	3 довідника		~				
17	17	Кефір	1.01	at 2022		код	Kassaa		Відход х.о. (%)			0.000			
68	68	Кисіль вишневий		.01.2022		1	картопля	r	Брутто			0.000			
178	178	Китайська печеня зі свининою	2 01	.01.2022		104	Орегано сушении	1	Не використову	зати	Ē				
162	162	Кіфлик	3 01	.01.2022		12	масло вершкове	r	Заругоствения		0.001	>			
23	23	Компот	4 01	.01.2022		14	молоко	r	Bua puniwanwoi c	6po6ru	4:06.001	-			
66	66	Компот з ягодами та м'ятою	5 01	.01.2022		6	СИЛЬ	r	Para romonoro n	opooka		020.250			
100	100	Котлета по-міланськи з сиром							Kauannia	одукта		023.550			
175	175	Котлети							Покаривати окол	MO R RIZZONI					
26	26	Котлети парові	1						Не змінювати пр	и перерахунках	Ē				
97	97	Куліш з курячим м'ясом	·						Не використову	ати при заокруг	ленні 🗔				
133	133	Курка запечена в соусі "Імбирн							Коментар виход	/					
130	130	Курка по-італійськи					-		Примітка друку						
135	135	Курка тушкована в соусі гуляш з	з кмином		Ст	рави з курячим	и м_ясом							26apar	Cracutary
202	202	Куряче стегно в гірчичному соус	ci		Ст	рави з курячим	м м_ясом							Soeper	Скосувани
121	1.01	Kunauuš uninea			C.										

Мал. 1.37. Приклад заповнення рядка вкладки «Склад»

	🖶 Страви								_ 🗆 🗙
!	Код	155	Група					_	
	Номенклатура готової страви	Панкейки буря	кові		B				
	Найменування	Панкейки буря	кові		Ч Редагування: Склад				
	Джерело рецептури	11: Збірник рец	цептур страв д	ля харчування діте	№3/n			4	
1	Період дії	01.01.2022 -	- <пустая>	▼ за	Період дії з	01.01.2022 • по <пустая> •			
	Загальні Склад Нутрієнти	Раціони Опис	1		Продукт	Буряк			
	Вихід 1000.000	Складові		04	Нетто	673.100			
i.	Періоддії (пустая) -	<пустая> 👻	за	• Засто	Відходи х.о.: З довідника				
		 > >	, v v v v		Відход х.о. (%)	0.000			
			✓ · ↓ ·		Брутто	841.400		L	
	№ з/п Дата поча	Дата зак		Продукт	Не використовувати			л	Вид кулі
		інчення	код	назва	Виймається	<u> </u>			робки
ł	1 01.01.2022		3	Буряк	Заокруглення	0.001		01	
	2 01.01.2022		35	Вода	Вид кулінарної обробки			01	
	3 01.01.2022		19	Яйця	Вага готового продукта	673.100		01	
	4 01.01.2022		17	Борошно пшен	Кондиція			01	
1	5 01.01.2022		129	Сода харчова	Показувати окремо в виході	<u> </u>		01	
1	6 01.01.2022		6	Сіль	Не змінювати при перерахунках			01	
	7 01.01.2022		80	Кориця	Коментар вихови			01	
	€ 01 01 2022		00	Lharan	Примітка друку	, [101	•
1	<u></u>				примпка друку	1		E	
							зверегти Скасувати	ги	Скасувати

Мал. 1.38. Приклад заповнення рядка вкладки «Склад»

Натисніть «Зберегти».

3a	галын	ні Склад Нутр	рієнти Ра	аціони Опис										
Вих	ід	14	40.400 Cĸ	ладові 140.4		Од.вим.	г	% к.о.	0.000 Кількі	ть порцій	1.0	00		
Пер	о од д	ції <пустая>		<пустая> + за	•	Застосувати	1							
	4	🔹 👋 🗋	/ »	🚀 • 🍸 •		Пошук: Е	се поля	• 0		• 抬 🗏 岁	T			
			Дата з	Пролит	Од.	Цетто	Відхо	оди х.о.	Enutto	Не викорис	Виймаєть	Заокругл	Вид кулінар	Вага готово
		дага початку	акінче	продукт	вим	Hello	3 довідн	Відход (%)	врупо	товувати	ся	ення	ної обробки	го продукта
		01.01.2020		Картопля		120,000		3 довідника	Розрахунок			0.001	Обчищена	116,400
	2	01.01.2020		Молоко	г	20,000		0,000	20,000			0	Кип'ятіння	19,000
	3	01.01.2020		Масло вершкове	г	5,000		0,000	5,000			0		5,000
•														۲
													Збер	скасувати

Мал. 1.39. Приклад заповнення вкладки «Склад»

🖶 Страви												-	o x
Код	24	Група											
Номенклатура готової страви	Суп карто	пляний з зеленим горошком											
Найменування	Суп карто	пляний з зеленим горошком											
Джерело рецептури	9: Лікувал	ьне харчування, І.І.Зінець										№ розкладки	
Період дії	01.01.202	□	``	~									
Загальні Склад Нут	рієнти Раціо	ни Опис											
Вихід 199.28	Складові	99.28 Од.в	им. г	% к.о.	0.000 Кілы	кість	1.000						
					порі	ци							
Tepiod dil lose date>	v -)ose d	ate> v 3a v 3a	стосува	ати									
🗢 🄶 🐣 🗋 🖬	» 🚀 🕶	Г 👻 Пошун	Bcer	поля 🗸 🖉		> 銷 目 №	T						
	Дата	3	Од.в		Відхо	оди х.о.	-	Не викорис	Виймаєтьс	Заокругле	Вид кулінарн	Вага готовог	
№ 3 Дата поч	атку акінч	продукт	им.	Нетто	3 довідни	Відход (%)	Брутто	товувати	я	ння	ої обробки	о продукта з	кондиція
1 01.01.2020)	Картопля	г	104.000		3 довідника	Розрахунок			0.001	Обчищена в	100.880	
2 01.01.2020)	Горошок зелений конс		66.000		16.418	78.964			0.001		66.000	
3 01.01.2020)	Морква	г	20.000		3 довідника	Розрахунок			0.001	Свіжа пасер	13.600	
4 01.01.2020)	Цибуля	Г	20.000		3 довідника	Розрахунок			0.001	Свіжа пасер	14.800	
5 01.01.2020)	Масло вершкове	r	4.000		0.000	4.000			0.001		4.000	
<													>
												Зберегти	Скасувати

Мал. 1.40. Приклад заповнення вкладки «Склад»

Вкладка «Нутрієнти» містить інформацію про харчову цінність страви. При використанні кнопки «Заповнити» рядки заповняться переліком нутрієнтів з довідника з можливістю подальшого редагування їх кількості (див. малюнок 1.41) у випадку ручного введення калорійності та нутрієнтів на страву.

аповнити Ро	озрахунок Копіювати від іншого				
🌩 🐡	🗋 📝 🖻 🔎 🗙 👋 🧚 🕶 🏹 🗸	Пошук: Вс	е поля 🔹 🗸	7	• 1
№ з/п	Нутрієнт	Од.вим.	Кількість на ст	Введено вру	
1	Білки		3,030		
2	Жири	г	4,610		
3	Вуглеводи	Г	20,550		
4	Енергетична цінність	ккал	139,470		

Мал. 1.41. Приклад заповнення вкладки «Нутрієнти»

Кнопка «Розрахунок» обраховує сумарну калорійність та харчову цінність у страві як суму відповідно складовим інгредієнтам страви.

Кнопка «Копіювати від іншого» дозволяє скопіювати харчову цінність страви від іншої страви, обравши її з довідника.

Вкладка «Раціони» містить перелік раціонів харчування, до складу яких може входити дана страва (див. малюнок 1.42). Перелік потрібен для того, щоб страва була доступна для вибору при створенні меню для певного раціону.

Загальні С	кла,	д Нутрієнти Раціони Опис	
] »] 🗋	»] 🚀 🕶 🍸 🗸	Пошук: Все поля
Nº 3/r	П	Раціон	
	1	Загальний	
	2	Спеціальний	
	3	Спеціальний сух. пайок	
	4	Загальний УВВВ	

Мал. 1.42. Приклад заповнення вкладки «Раціони»

Вкладка «Опис» заповнюється за потреби. Містить опис процесу приготування та вимоги до оформлення та подачі страви (див. малюнок 1.43).



Мал. 1.43. Приклад заповнення вкладки «Опис»

За потреби друку технологічної картки приготування страви (картки-розкладки) оберіть потрібні страви та виконайте **ПКМ** $\rightarrow Друк \rightarrow Друк рядка$, оберіть тип форми друку (див. малюнок 1.44) та натисніть «Друк».

둼 Вибір форми для друку	
Форма друку	Назва
RECIPE_EX01	Картки-розкладки
RECIPE_EX02	Технологічна карта
•	F
Виділити усі Зняти виділення	Друк Скасувати

Мал. 1.44. Вибір форми для друку

Приклад сформованого документа «Технологічна карта» зображено на малюнку 1.45.

				ЗАТВЕРДЖУЮ)		
				Директор			
					2021p.		
Джере. узгодж	ло рецептури: Посібник"С кено МОЗ України.	рганізація харчуван	ня дітей у дошкі	њних навчальних :	закладах",		
Кодз	джерела рецептури: 4						
		Технологіч	на карта №3				
		Пюре ка	артопляне				
No a/m	Найтиот			Ma	іса, г		
JIQ 3/11	паимен	чування сировини	L	брутто, г	нетто, г		
1	Картопля			З довідника	. 120		
2	Молоко			20	20		
3	Масло вершкове			5	5		
Вихід	готової страви, г			14	0.4		
	Харчова (пожив	на) та енергетичі	на цінність (кал	орійність) 1 пор	ції: Гаран		
<u>№</u> 3/П	Нутрієн	IT	Кількість	на страву	Од.вим.		
1	Билки этс			3.03	Г		
2	жири			4.01	Г 		
3	Вуглеводи			20.00	Г		
4	Енергетична цінність			139.47	ккал		
		Terrererie					
Πίπτοπ		Технологія при	готування стра	ви := (0,6 = на 1 на на			
Підгот	овлену нарізану кубиками	Технологія при и картоплю кладуть (20 мр.). Воли стат	готування стра у підсолений окр	ви іп (0,6 л на 1 кг ка	ртоплі) і варять за		

пюре, безперервно помішуючи, додають у 2-3 прийоми гаряче кип'ячене молоко та масло вершкове. Суміш збивають до однорідної маси.

Мал. 1.45. Приклад друку технологічної картки страви

2. ДОКУМЕНТИ

2.1. Планове меню

Первинні документи — Документи — Планове меню або оберіть відповідний пункт на панелі керування Планування → Планове меню (див. малюнок 2.1)

🗐 Харчування 🛛	
📳 Харчування	•
Планування	
🖹 Планове меню	
📄 <u>Періоди циклічності меню</u>	

Мал. 2.1.

Виконайте **ПКМ** → *Додати* та заповніть поля (див. малюнок 2.2):

- ✓ Дата зазначте дату початку дії планового меню;
- ✓ Найменування вкажіть найменування;
- ✓ Раціон оберіть з довідника;
- ✓ Режим харчування оберіть з довідника;
- ✓ Категорія тих, хто харчується оберіть з довідника;
- ✓ Кількість календарних днів меню вкажіть кількість днів, на яку планується меню (наприклад, 7 для 1-тижневого, 14 для 2-тижневого, 28 для 4-тижневого) та натисніть «Заповнити», при цьому «Дні тижня меню» сформуються автоматично.

둼 Планові меню: редагування				_ 🗆 ×
Стр.1 Теми				
Nº	\$ Дата 01.01.2022 -			
Найменування	Меню 5-разового харчування на зимовий період	Режим харчування	б: Сніданок, другий сніданок, обід, підвечір	юк, вечеря
Раціон	1: Загальний раціон	Категорія тих, хто харчується	б: Вікова група 11-14 років	
Кількість календарних днів меню	28 Заповнити Режим перебування семиденний 💌			Розподілити списання продуктів та оприбуткування страв за джерелами фінансування
Дні тижня меню:	Страви:			

Мал. 2.2. Приклад заповнення шапки документа

Заповніть вкладку «Страви» (див. малюнок 2.3). Оберіть день тижня, для якого створюється меню, виконайте **ПКМ** $\rightarrow \mathcal{Д}odamu$ та заповніть поля «Прийоми їжі» та «Страва», обираючи їх з довідника. «Вихід» заповнюється автоматично відповідно до картки-розкладки страви, з можливістю подальшого редагування (наприклад, якщо картка створюється для 1 кг страви, а в меню 100 г).

🛅 Планові меню	: редагування																		_ [
Стр.1 Теми																				
Nº		3	Дата 01.01	.2022	-															
Найменування		Меню 5-р	азового харчування на	азим	 овий періо,	д		Pe	жим харчуз	ання	6: Снідано	ок, другий сніда	юк, обід, підве	чірок	, вечеря					·
Раціон		1: Загальн	ний раціон					Ka	тегорія тих,	хто харчується	6: Вікова г	група 11-14 рокі	8							
Кількість календ	арних днів менн	28	Заповнити	и Рез	жим перебу	ування семиде	нний	•						P	озподілити списан	ня продуктів та	оприбуткування стр	ав за джерелам	и фінансува	ння
Дні тижня менн	:			Страе	ви:	,		_						_						
№ дня	Тиждень	День	Додаткове м		🔹 🧼 🔹	🗅 🗷 🖻		🗙 📔 »] 🚀 • 🍸 •	-		Пошук:	Все поля	• @		- 1	h 🗖 너 👕				
10	1	1		h		1	[Нутріє	нти				
2 =	1	2									Білки, г		×	(ири,	r l	Вугл	води, г	Енергет	ична шінніст	ъ
3 -	1	3	<u>_</u>		Nº 3/⊓	Прийом іжі		Страва	Вихід		38	нормою		Ť	за нормою		за нормою		38	- н
4 4 4	1	4								фактично	>	<u> </u>	фактично			фактично	i	фактични	,	-
	1	6		h	10	Сніданок	6	Страва : редагування												_ 🗆
7	1	7			2 =	Сніданок	При	ийоми їжі <mark>1: Сніданок</mark>												
8 @	2	1			3 🗖	Сніданок	Nº 3	s/n 1												
9 -	2	2			4 -	Сніданок	Стр	рава 227: Салат з м	юрквою, ка	ррі та соусом '	'Вінегрет''			_						
10 -	2	3			5 =	Сніданок	Вих	ад 100.	300 Складо	ві 100		Од.	вим. г							
11 -	2	4			6 🗖	Сніданок	K	омпоненти страви 🛛 Нут	рієнти											
12 -	2	5		님	0 🖕	Сніданок	ΠГ	🤹 🔹 🔹 🗋 📝		1 🚔		γ • ▼ •			Пошук: Все п	10.78	0	- 44	= 10 T	
13 -	2	6		片	1	Другий сні	ΠĽ			1.000	1.00	. ,			-		. ,	Lhomicume		
14 🛰	2	7	<u>_</u>	H	0 5	Другия сні		Nº 3/n	П	Іродукт		Вага проду	кта Од.ви	им.	Показувати ок ремо в виході	Eines c				
15	3	1	<u>_</u>	Ħ	1@	Обіл		1 Moorea				01	570 r			Divika, I	2000	1 000	0.000	пергенична ц
10	3	2		ħ	2 =	Обід		2 Kanni M	елена				490 r				1000	1 000	0.000	0.00
18	3	4			3 =	Обід		3 Covc *Bi	негрет" Н/Ф	Þ			.940 r			1	L616	9.265	7,089	158.18
19	3				4 -	Обід	III ^a									_				
20 -	3	6			5 🗖	Обід														
21 5	3	7			6 =	Обід								_						
22 🥐	4	1			0 🖌	Обід													36epe	ти Скасувати

Мал. 2.3. Приклад додавання елемента в документ

✓ Сезони – додайте відповідні місяці, якщо страва є сезонною;

 Джерела фінансування – якщо закупівля продуктів харчування фінансується з різних джерел, потрібно додати рядок з довідника та зазначити коефіцієнт використання продуктів харчування при приготуванні страв.

Скористайтесь кнопкою «Розподілити списання продуктів та прибуткування страв за джерелом фінансування». Зазначте пропорції розподілу (див. малюнок 2.4).

둼 Коефіцієнти розподілу за джерелами фіна	ансування	_ 🗆 ×
		🗐 Історія
Увага! Сума коефіцієнтів повинна дорівнюва	ти 1.	
1: Загальний	0.800	
2: Спец фонд	0.200	
3: Спеціальний фонд (суми за дорученням)	0.000	•
4: Лікарняні	0.000	
5: Спеціальний фонд (благодійні)	0.000	
10: Чорнобильська відпустка	0.000	
1		Зберегти Скасувати

Мал. 2.4. Приклад розподілу за джерелами фінансування

На малюнку 2.5 зображено приклад планування страв на понеділок 1-тижня для 5разового харчування. У віконці «Страви» відображається фактична та планована харчова цінність страв. Фактична розраховується з даних про страву, а планова з норм, зазначених у довіднику для певної категорії осіб.

٩r	Іланові менн	о: редагування																				
Стр	р.1 Теми	1																				
N ²			þ	Дата 01.01.2022	-																	
Най	іменування		Меню 5-	разового харчування на зим	звий	період				Режим х	арчування	6: Сніда	нок, друп	ий сніданок, обід, пі	двечірок, і	вечеря						
Рац	іон -		1: Загаль	ний раціон						Kateropi	я тих, хто харчуєтьс	я 6: Віков	a rpyna 11	-14 років								
Кіль	ькість калену	арних днів мен	110 28	Заповнити Рех	сим п	теребуван	ння сем	миденний	•							F	озподілити списан	ня продук	тів та опри	буткування страв з	а джерела»	ми фінансуват
Дні	тижня мен	0:			Страє	ви:	,		_							_						
	№ дня	Тиждень	День	Додаткове меню	4	a ab	» [) 🛛 🗅	🖸 🗙 📔 👋 🖌 🏹 🗸		јп	ошук: Вс	е поля	• 0		•	# 🗏 😕 👕					
	10	1	1						1							Нутрі	ЕНТИ					
H	2 -	1	2	<u>_</u>							Білі	си, г		Жи	эи, г		Вуглев	оди, г		Енергетична і	цінність, Ки	кал
	3 -	1	3			№ з/п	Пр	ийом іжі	Страва	Вихід		за нор	омою		за ног	мою		за нор	мою		за норг	мою
H	4	1	4								фактично	з	до	фактично	3	до	фактично	3	до	фактично	3	до
H	6	1	5			5	⇒ Сні	данок	Хліб цільнозерновий (по	30	2,580			0,420			14,550			67,800		
H	76	1	7			6	⇒ Сні,	іданок	Фрукти	100	0,400			0,400			11,867			52,400		
h	8 @	2	1			o	🖕 Сні	іданок			32,144	21	25	29,244	21	25	84,174	81	98	724,272	600	600
	9 -	2	2			1 (🥐 Дру	угий сні…	Компот з ягодами та м'ят	180	0,536			0,006			8,973			39,969		
	10 -	2	3			2	⇒ Дру	угий сні	Печиво вівсяне	80	6,743			4,972			39,099			223,982		
	11 -	2	4			0 1	🦕 Др	угий сні			7,279			4,978			48,072			263,951		
	12 -	2	5			1 (р Обі	iд	Салат з капусти, зеленого	75	2,213			4,994			3,908			70,778		
	13 -	2	6			2	э Обі	ід	Суп з крупою перловою	250	3,000			4,250			25,250			152,750		
	14 🖕	2	7			3	- 06i	ід	Китайська печеня зі свин	200	9,030			15,662			25,989			284,577		
	15 🥟	3	1			4	> Обі	iд	Хліб житній (порція)	30	1,650			0,300			13,350			56,700		
	16 =	3	2			5	» Обі	ід	Фрукти	75	0,300			0,300			8,900			39,300		
	17 -	3	3			6	⇒ 06i	iд	Узвар	150	0,000			0,000			0,000			0,000		
	18 -	3	4			0 (G 06	ід			16,193	25	29	25,506	25	29	77,397	98	114	604,105	720	720
	19 -	3	5			1 (🍘 Під	цвечірок	Салат з запеченої груші т	150	1,206			4,874			13,331			97,866		
	20 🖛	3	6			2	⇒ Під	цвечірок	Кефір	125	3,750			5,000			2,500			63,750		
	21 🍆	3	7		닏	0 1	🌭 Під	цвечірок			4,956			9,874			15,831			161,616		
	22 🥐	4	1		믭	1	here 🖉	неря	Салат з морквою, каррі т	100	16,608			843,773			86,459			8 015,682		
	23 =	4	2			2	⇒ Веч	неря	Омлет Скрамбл	50	5,425			6,909			3,711			97,683		
	24 =	4	3		님	3	⇒ Веч	черя	Каша пшенична	150	6,045			4,155			31,545			189,900		
	25 =	4	4		븝	4	⇒ Веч	черя	какао з молоком	150	5,070			4,470			7,958			91,590		
	26 =	4	5		븝	5	Bey	нери	Ално цильнозерновии (по	50	4,300			0,700			24,250			113,000	⊢ – +	
	27 =	4	6		H	0	Bed Bed	черя	Фрукти	/5	0,300	21	25	0,300	21	25	8,900	01	0.9	39,300	600	600
	28 🛸	4	7		H	0	C Re	черя			51,146	76	23	800,507	76	23	200 207	204	90	10 201 000	2160	2400
					P	0	о всь	50r0 3a			98,320	,0	04	929,909	,0	04	300,29)	294	32)	10 201,044	2100	2400
					Ceso	ни:					Коефіцієнти ро	озподілу с	трави за "	джерелами фінанс	ування:			_				
					4	• • @	•][1 🛛	» 🚀 • 🍸 •	1	,	»] 🦻	🖗 - 🍸	•		Пошук:	Все поля	• @		- A C	19 T	
					1 ne	ошук: Во	се поля	•	• •] 19 🖬 🚍 .												
					Ш			Сез	юн				Джере	ло фінансування			Тип виразу		Коефіцієн	π		
											Сума коефіцієн	тів 🗍		1.000								

Мал. 2.5. Приклад заповнення документа «Планове меню»

Для перевірки виконання норм споживання основних груп продуктів харчування оберіть потрібний документ та виконайте **ПКМ** — *Перевірити на відповідність тижневим нормам споживання* (див. малюнок 2.6).

🏰 Робочий стіл 📄 Планові меню 🛛							
🖻 Папка nutrition:MENU 🔜 10	Період: 01.	01.2022 👻 - 31.	01.2022 💌 за 💌 🗖 Тільки мої Застосувати				
Список папок 🛛] 🖛 🔿	» 🗋 📝 🕻	🗈 🔁 🗙 📔 🎇 🕶 🍸 👻 🗍 Пошук	Все поля	• @	• # 🖬 🕫 🕆	
Назва	Nº	Дата	Найменування		Раціон	Категорія тих, хто харчується	Кількість к
0 Планове меню	3	01.01.2022		Загальни	ій раціон	Вікова група 11-14 років	28
10 Планові меню	4	01.01.2022	Меню 1 -разового харчування на зимовий період (обіди)	Загалын	Проводки		•
	5	01.01.2022	Меню 5-разового харчування на зимовий період	Загальн	Показати		•
	6	01.01.2022	Меню 1 -разового харчування на зимовий період (обіди)	Загалы	Перевірити на відпов	ідність тижневим нормам споживання	
				1	Сервіс		۰,
					Податкові атрибути т	а журнали	•



	обочий стіл	📄 Пл	анові меню 🛛 🎁 Конт	троль відповідності нормам	и Меню 5-разового харчування на зим	овий період 🔀							
] •	🕨 🍁 🔹	1	🕯 🞑 🗙 🛛 »] 🚀 🗸	• *	Пошук: Все поля	• @		• # •	9 T				
		Продов	ольча група товарів		Норми спожив	ання							Виконання норми
	№ тижня		11- 2		вимога	вага пор	μìĩ	кількіст	маса на тиж	Маса в мен			періодичність
		код	наименування	№ з/п періодичні	прийоми іжі	маса	од, в	ь порцій	день		маса	вико	Примітки
	1 🥟												
	1 🔁	1	Овачі	14 щодня	Сніданок	100,00	г	28	2 800,00	697,62		✓	
	1 🔁	1	Овачі	32 щодня	Обід	100,00	г	28	2 800,00	878,39		✓	
	1 🖕	1	Овачі	42 щодня	Вечеря	100,00	г	28	2 800,00	389,75			Не виконано умову в днях тижня: 5,6,7
	1 🥟	2	Фрукти та ягоди	15 щодня	Сніданок або Вечеря	100,00	г	21	2 100,00	863,16		~	
	1 🔁	2	Фрукти та ягоди	34 щодня	Обід	100,00	г	21	2 100,00	620,00		✓	
	1 🍆	2	Фрукти та ягоди	42 щодня	Другий сніданок або Підвечірок	100,00	г	21	2 100,00	634,30		✓	
	1 🌈	4	Фрукти та ягоди су	10 п'ять разів	Сніданок або Обід або Вечеря	25,00	г	8	200,00	123,50			Не виконано умову по періодичності
	1 🖌	4	Фрукти та ягоди су	19 три рази н	Другий сніданок або Підвечірок	25,00	г	8	200,00	71,33		✓	
	1 🥟	12	Молоко та молочні	9 щодня	Сніданок	200,00	г	24	4 800,00	1 287,59		-	
	1 🔁	12	Молоко та молочні	22 щодня	Другий сніданок або Підвечірок	200,00	г	24	4 800,00	1 770,28		✓	
	1 =	12	Молоко та молочні	35 щодня	Вечеря	200,00	г	24	4 800,00	680,50			Не виконано умову в днях тижня: 4,5,6,7
	1 🖕	12	Молоко та молочні	44 три рази н	Обід	200,00	г	24	4 800,00	935,47		✓	
	1 0	25	Борошняні кулінар	1 щодня	Другий сніданок або Підвечірок	80,00	г	4	320,00	126,10			Не виконано умову в днях тижня: 4
	1 0	27	Горіхи, насіння	1 три рази н	Другий сніданок або Підвечірок	30,00	г	3	90,00	59,70		1	
	2 🥟	1	Овочі	6 щодня	Другий сніданок або Підвечірок	100,00	r	28	2 800,00				Не виконано умову в днях тижня: 1,2,3,4,5,6,7



За потреби отримані дані можна експортувати в файл **ПКМ** $\rightarrow E\kappa cnopm \rightarrow \Phi opmam xls$ (див. малюнок 2.8).

t	Робочий стіл	📄 Пл	анові меню 🛛 🐳 Конт	роль відпові,	дності нормам	Меню 5-разового харчування на зим	ювий період 🔀								
]	🗢 🌳 🛸	0 🛛	🖬 🔎 🗙 📔 🐃 🛛 🚀 🗸	• ۳		Пошук: Все поля	• @		- #i	9 T					
		Продов	ольча група товарів			Норми спожи	зання							Виконан	ня норми
	№ тижня		11.5			вимога	вага пор	цìĭ	кількіст	маса на тиж	Маса в мен				періодичність
		код	наименування	№ з/п	періодичні	прийоми їжі	маса	од.в	ь порцій	день	10	Maca	вико		Примітки
	1 🥐	1	Овочі	6	щодня	Другий сніданок або Підвечірок	100,00	r	28	2 800,00	588,34				
	1 🔁	1	Овочі	14	щодня	Сніданок	100,00	г	28	2 800,00	697,62		 Image: A start of the start of		
	1 🚍	1	Овочі	32	щодня	Обід	100,00	г	28	2 800,00	878,39		✓		
	1 6	1	Овочі	42	щодня	Вечеря	100,00	r	28	2 800,00	389,75			Не виконано умов	зу в днях тижня: 5,6,7
	1 🥐	2	Фрукти та ягоди	15	щодня	Сніданок або Вечеря	100,00	г	21	2 100,00	863,16		 Image: A start of the start of		
	1 🚍	2	Фрукти та ягоди	34	щодня	Обід	100,00	г	21	2 100,00	620,00		✓		
	1 🖌	2	Фрукти та ягоди	42	щодня	Другий сніданок або Підвечірок	100,00	r	21	2 100,00	634,30		Image: A start and a start		
	1 @	4	Фрукти та ягоди су			Сніданок або Обід або Вечеря				200.00	123.50			Не виконано умов	у по періодичності
	1 🖌	4	Фрукти та ягоди су	19	три рази н	Другий сніданок або Підвечірок	25,00	г	8	Сервіс			•		
	1 🥐	12	Молоко та молочні	9	щодня	Сніданок	200,00	r	24	🗙 Видалити		DEL			
	1 🔁	12	Молоко та молочні	22	щодня	Другий сніданок або Підвечірок	200,00	г	24	Копіювати	значения коміркі	4 Ctrl+C			
	1 🚍	12	Молоко та молочні	35	щодня	Вечеря	200,00	г	24	Копіювати	значення рядків (csv) Ctrl+Shift-	+C	Не виконано умов	зу в днях тижня: 4,5,6,7
	1 🖌	12	Молоко та молочні	44	три рази н	Обід	200,00	r	24						
	10	25	Борошняні кулінар	1	щодня	Другий сніданок або Підвечірок	80,00	г	4	тегорія				Не виконано умов	зу в днях тижня: 4
	1 0	27	Горіхи, насіння	1	три рази н	Другий сніданок або Підвечірок	30,00	г	3	Сортуванн	я та підсумки		•		
	2 🥐	1	Овочі	6	щодня	Другий сніданок або Підвечірок	100,00	r	28	OLAP-AHaz	113		•	Не виконано умов	ву в днях тижня: 1,2,3,4,5,6,7
	2 🚍	1	Овочі	14	щодня	Сніданок	100,00	г	28	🖨 Друк			•	Не виконано умов	ву в днях тижня: 1,2,3,4,5,6,7
	2 🚍	1	Овочі	32	щодня	Обід	100,00	г	28	Експорт			•	OpenOffice Calc	в днях тижня: 1,2,3,4,5,6,7
	2 🍆	1	Овочі	42	щодня	Вечеря	100,00	г	28	Імпорт			•	Формат xlsx	в днях тижня: 1,2,3,4,5,6,7
	2 🥐	2	Фрукти та ягоди	15	щодня	Сніданок або Вечеря	100,00	г	21	📄 Відправити	e-mail		•	Формат dbf	в днях тижня: 1,2,3,4,5,6,7
	2 =	2	Фрукти та ягоди	34	щодня	Обід	100,00	г	21	Поблагозт	u madir			Не виконано умов	ву в днях тижня: 1,2,3,4,5,6,7
							Мал.	2.8	•						

Для друку планового меню оберіть потрібний документ та виконайте **ПКМ** $\rightarrow Друк \rightarrow Друк екземпляра документа та оберіть бажану форму друку (див. малюнок 2.9).$

🖶 Вибір форми для д	руку	_ 🗆 X
Форма друку	Назва	Тип
MENU_EX01	Примірне сезонне меню	
MENU_EX02	Примірне сезонне меню з нутрієнтами (групування за прийомами ї	xls
MENU_EX03	Примірне сезонне меню з нутрієнтами (групування по дням)	xls
4		•
Виділити усі Зняти	виділення Друк	Скасувати

Мал. 2.9.

Приклад друкованої форми відображено на малюнку 2.10.

				Менк	1 -pas	вобого харчування на зи	M06	ий пер	ioð (ob	iðu)											
	Поже	çi.110 K					Вівт	opox					Cep	e,13a					Чет	вер	-
Назва	Bacig, r	Eneprutionicus Kran	Bimas, r	Жирн, г	Вултеводи, г	Натва	Brotia, r	Емергцінність Ккмп	Bimar,	Kupe, r	Вултеводн, г	Hazza	Broth, r	Enteprujanticra Kisat	Bimar, r	Kingan, r	Вутневоди, г	Натва	Broig, r	Емергиринств Кимп	Bimer
Понеділок 1-го тижня						Вівторок 1-го тимсил	-					Середа 1-го жижня						Четвер 1-го тимал			
Odia					1	Ohid						Oúið				-		Obia	1		
Хліб жапній (порція)	50	37,80	1,10	0,20	8,90	Морквяний крем-суп	250	553,93	13,07	23,34	88,06	Сапат з яйцем та теленим горошком	75	1279,77	79,52	73,48	75,11	Сапат з Буряком, сеперою та сиром	50	944,32	31,
Китайська печеня зі свининою	200	1422,88	45,15	78,31	129,94	Хліб цільнозерновий (порція)	50	45,20	1,72	0,28	9,70	Понтавський борщ зі спивованя в вреняна	250	612,68	11,19	22,56	97,14	Суп гороховий	250	538,00	22,
Сапат з капусти, зеленого горошку та масіння	75	943,70	29,50	66,58	52,10	Фрукти	100	39,30	0,30	0,30	8,90	Рыбыі коллеты	60					Печеня по-доващнь-ому з куркою	180	1269,89	97,0
Суп з крупою перповою або рисовою та товатовя	250	611,00	12,00	17,00	101,00	Чай эмелісою	1.50	6,96	0,00	0,02	2,76	Рис (розсипчасний) з орегано	120	1363,25	30,70	23,96	251,57	Напій з шилшиен	150	568,00	28,
Cist	200	493,33	6,17	0,17	112,50	Болотесе	170	1689,23	78,92	84,86	114,04	Узвар	150	0,00	0,00	0,00	0,00	Хліб цішмозерновнії (порція)	30	45,20	1,
Фрукти	75	39,30	0,30	0,30	8,90	Гречана каша з чебрецем	120	1105,52	34,43	25,90	200,53	Хліб жатній (порція)	30	37,80	1,10	0,20	8,90	Фрукти	75	39,30	0,3
	1			1			1				1	Фрухли	75	39,30	0,30	0,30	8,90				1
Всього за обід		3548,0	94.2	162.6	413,3	Всього за обід		3440,1	123,5	134,7	424,0	Всього за обід		3332.8	122,8	120,5	441.6	Besozo za obid		3404,7	131
Всього га понеділон 1-го тиман		3548,0	94,2	162,6	413,3	Всього за вівторок 1-го тижия		3440,1	128,5	134,7	424,0	Всього за середа 1-го тижия		3332,8	122,8	120,5	441,6	Всього за четвер 1-го тимсня		3404,7	131
Понеділок 2-го тижня						Бівторок 2-го тимсия						Середа 2-го тижня						Четвер 2-го тижал			
Offið						060						Ošið						Obið			
Поптыський борщ зі спивовим вареним	250	612,68	11,19	22,56	97,14	Сапат з запеченово капустово та родзенками	75	1379,44	27,39	105,23	131,13	Салыт з жіцем, спром та куркумою	75	1656,06	96,76	126,56	39,44	Овочі припущені з соусом "Бешимень"	75	362,40	39,
Французька печеня з яповачанною під соусом "Бешамень"	150	1523,91	63,00	86,16	115,17	Суп Авголемоно	250	580,57	12,25	24,96	80,73	Суп аз асолевий	250	576,10	18,95	21,44	77,86	Суп бішії з гапушками	250	631,76	17,
Хліб жатній (порція)	30	37,80	1,10	0,20	8,90	Кебабз сиром	60	1661,04	185,51	101,68	10,09	Манитай запечений у соусі "Бешамень"	60	901,19	143,22	34,36	26,24	Куряче стегно в прчачному соусі	50	2192,83	265
Компот з ягодамы та м'ятою	150	222,05	2,98	0,03	49,85	Coye Kersyn	25	526,55	10,92	0,83	118,64	Рис (розсилчастий) з орегано	120	1363,25	30,70	23,96	251,57	Буштур	120	1099,70	31,
Фрукти	75	39,30	0,30	0,30	8,90	Гречана каша з чебрецем	120	1105,52	34,43	25,90	200,53	Хліб жатній (порція)	30	37,80	1,10	0,20	8,90	Компот з ягодами та м'ятою	1.50	222,05	2,5
Сапат з гарбузом, насінням та зепенням горошком	50	1359,95	65,59	99,65	42,72	Хліб цільнозерновий (порція)	30	45,20	1,72	0,28	9,70	Налій з паятнови	150	568,00	28,00	0,00	120,00	Хліб цітнозерновий (порція)	30	45,20	1,3
						Компот 5 ягодами та м'ятою	200	222,05	2,98	0,03	49,85	Фрукти	75	39,30	0,30	0,30	8,90	Фрукти	75	39,30	0,
	1		1	1		Фрукти	75	39,30	0,30	0,30	8,90		1		1	1	1		1	1	1
Всього за обід		3795.7	144.2	208.9	322.7	Всього за обід		\$759.7	275.5	259.2	609.6	Всього за обід	1	5141.7	319.0	296.8	532.9	Белого за обід		5693.2	35:
Всього га понеділок 2-го тижия		3795,7	144,2	208,9	322,7	Всього за вівторок 2-го тижня		\$759,7	275,5	259,2	699,6	Всього за середа 2-го тижия	-	5141,7	319,0	206,5	532,9	Всього за четвер 2-го тижня		5693,2	353
Houghings 2 to warming						Elemeney 2 to wayne						Canada 3-20 mmwaa						Hamon 2 to without			

Мал. 2.10.

2.2. Періоди циклічності меню

Первинні документи → Документи → Періоди циклічності меню або оберіть відповідний пункт на панелі керування Планування → Періоди циклічності меню (див. малюнок 2.11).

目 Харчування 🛛	- E
📑 Харчування	-
Планування	
Планове меню	
🗎 <u>Періоди циклічності меню</u>	

Мал. 2.11.

Виконайте **ПКМ** → *Додати* та заповніть поля: оберіть меню зі списку примірних(планових) меню та зазначте номер дня в меню, з якого починається цикл використання планового меню (див. малюнок 2.12).

書 Робочий	стіл 🛛 📄 Пла	нові меню 🛛 📄 Періоди ци	клічності меню 🛛				
🦻 Папка 🗖	utrition:CALEND	10 Пер	іод: 01.01.1900 👻 - 3	30.06.2021 💌 3a	💌 🗖 Тільки мої 🛛 Заст	тосувати	
] 🗢 🔿	» 🗋 📝 📦) 🔎 🗙 📔 » 🛛 🚀 🖣 🗸	,	Пошук: Все поля	• @		r
Nº	Дата		Меню		№ дня в меню	э 🗍	ID документа Вн
1	01.01.2020	№1 від 06.07.2020 (Примірн	не тижневе меню)		1		15285971
3	18.05.2021	№4 від 18.05.2021 (Примірн	не двотижневе меню	(садочок))			15305153
			<mark> Періс</mark> Стр.1 № Меню	оди циклічності меню: дод Теми 4 Да №4 від 18.05.2021 (Прим	звання та 11.06.2021 ▼ № дня в мен іірне двотижневе меню (садочон Зба	ню 2 к)) ерегти Застосувати	X

Мал. 2.12. Приклад заповнення документа

2.3. Заявка на харчування

Первинні документи → Документи → Заявка на харчування або оберіть відповідний пункт на панелі керування Калькуляція → Заявка на харчування (див малюнок 2.13).



Мал. 2.13.

Виконайте **ПКМ** → *Додати*. Вкажіть кухню, виберіть потрібний підрозділ та виконайте «Завантажити за підрозділами». Зазначте для відповідних прийомів їжі кількість осіб, що харчуються (див. малюнок 2.14).



Мал. 2.14. Приклад заповнення документа

2.4. Калькуляція

Первинні документи — *Документи* — *Калькуляція* або оберіть відповідний пункт на панелі керування *Калькуляції* — *Калькуляція* (див. малюнок 2.15).



Мал. 2.15.

Виконайте **ПКМ** → *Додати*, на вкладці «Загальні» зазначте дату, назву документа, оберіть шаблон налаштувань для формування документів руху ТМЦ. Виконайте «Вибрати заявки на харчування» та оберіть потрібні заявки (див. малюнок 2.16):

🕞 Калькуляції: педарування									
Стр.1 Геми									
Загальні Страви Складський облік	Меню-вимога Розподіл продуктів								
Nº	208 Дата 09.11.2021	 Листопад 	дат:	а видачі 09.11	.2021 -				
Шаблон параметрів обліку	№1 від 01.09.2021 (Шаблон списання (с	 :клад - кухня))						
Назва	Меню-вимога на 09.11.2021								
Коментар									
Виблати заявки на хариування	TATA								
Задени на хариграния	Заявка на харчування								
	~						1		
№ Дата	🤭 Папка nutrition:ORDER 🔤 🔤 🛛 🕅 0		Період: 09.	11.2021 -	19.11.2021 💌 за 💌 Г. Тільки	мої Застосу	ивати		
	Causay 2020								
] 🗢 🌳 .	"] 🗋 📝 4	🗎 🗾 🗙	"] ≫ ▼ ¥ ▼ _]∏o	шук: Все пол	19 🔽 🖉	•	H 🗏 🤘 "
	Nº Ha38-				Підрозділ	Коригува			
	0 Заявка на харчування	N≌	Дата	код	назва	ння	Примітка		ID докумен
	10 Заявки на харчування	365	09.11.2021		Відділення паліативної допомоги			U	26282521
		366	09.11.2021	7	Хірургічне відділення		Заявка на сухпайок на 0911.2021	Û	26282546
		367	09.11.2021	9	Відділення гепатології		Заявка на сухпайок на 09.11.2021	U	26282636
Категорія тих, хто харчується та ра		368	09.11.2021	8	Відділення гнійної хірургії		Заявка на сухпайок на 09.11.2021	U	26282668
№ 3/п Категорія тих		369	09.11.2021	6	Неврологічне геріатричне відділення		Заявка на сухпайок на 09.11.2021	Û	26282767
		370	09.11.2021	11	Відділення паліативної допомоги		Заявка на меню на 09.11.2021 пол	U	26282799
		1 m 1						-	
		371	09.11.2021	7	Хірургічне відділення		Заявка на меню на 09.11.2021	U	26282824

Мал. 2.16.

Перейдіть на вкладку «Страви» та виконайте «Заповнити». Приклад результату на малюнку 2.17.

🗟 Ka	лькуляції: ред	цагування													_ 🗆
Стр	1 Теми														
3a	альні Страв	и Складськи	й облік Меню	вимога Розподіл продуктів											
38	повнити Оч	истити перелі	к страв												
Стр	ави:					Ск/	пад страви:								
ĪĒ	4 e 2			📄 » 📝 🛪 🝸 🗸		Γ	4 4 2	🗅	» 📝 🗕 🍸	- -		По	шух: Все поля	- 0	- # = o *
Шí	Tourve: Bce n	0.74	- 0			Ľ	-		1.2	-					
1E							Блюдо/	Продукт	Нетто	Відхо,	цих.о.	Брутто	Вага готового п	Од.вим.	Показувати окремо в виході
	Nº 3/⊓	Прийом їжі	Вид страви	Страва	Вихід		Вівсянка		40,000		0,000	40,000	40,00	0 r	
	1 P	Сніданок	Молочні ст	Каша вівсяна молочна	299		Вода		100,000		0,000	100,000	100,00	0 r	
	2 =	Сніданок	Молочні ст	Каша вівсяна молочна СПЕЦ	295		Молоко		150,000		0,000	150,000	150,00	0 r	
	3 =	Сніданок	Овочеві стр	Морквяна запіканка	278		Цукор		9,000		0,000	9,000	9,00	0 r	
	4 🛸	Сніданок	Страви із яє…	Яйце варене	40	Ko	ефіцієнти ро	эподілу стра	ави за джерелам	ли фінан	ісування:				
	5 🥐	Обід	Овочеві стр	Капуста тушкована	135.5			Джерел	о фінансування	1		Коефі	цієнт		
	6 =	Обід	Напої	Компот із сухофруктів	230		нсзу				1				
	7 =	Обід	Напої	Компот із сухофруктів СПЕЦ	215										
	8 =	Обід	Мясні страви	Котлета мясна парова	82										
	9 =	Обід	Мясні страви	Котлета мясна смажена	90										
	10 =	Обід	Другі страви	Макаронні вироби відварені	205										
	11 =	Обід	Другі страви	Макаронні вироби відварені	273										
	12 =	Обід	Бакалія	Сіль	6	I.,									
	13 🍆	Обід	Перші страви	Суп картопляний з гречаною к	357	Кіл	ькість порц	ій:							
	14 🥐	Вечеря	Овочеві стр	Буряк відварний	105		Kanan		Diapopain	Ka	тегорія т	их, хто харчу	Baujou	Кількість п	
	15 🖚	Вечеря	Другі страви	Каша пшоняна вязка	193		Кухля		пдрозди	ET	ься		Faulon	орцій	
	16 🖚	Вечеря	Другі страви	Каша рисова вязка	238		Кухня	Хірургічне	е відділення	Ho	рмотроф	ы	Загальний	41,000	
	17 🖚	Вечеря	Рибні страви	Рибне філе відварне	104		Кухня 2	Відділення	я паліативної до	on Ho	рмотроф	м	Загальний	17,000	
	18 🖛	Вечеря	Страви із яє…	Сир кисломолочний	60										
	19 🍆	Вечеря	Страви із яє…	Сир кисломолочний з сметаною	62.5										
Ш.															
1					•	IJ									
															Зберегти Застосувати Скасуват

Мал. 2.17.

За потреби зміни страву в меню на іншу або вагу виходу готового продукту оберіть потрібну страву, виконайте ПКМ *— Редагувати* та виберіть з довідника страву – замінник (див. малюнок 2.18).

ЮЩ К	элькуляц	ції: pe,	дагування																
Стр	.1 Ten	ли																	
38	гальні	Страв	ви Складськи	й облік Меню-вимої	а Розподіл продуктів														
3	повнити	0.	нистити перелі	к страв															
Cu	ави:								Скла	ад страви:									
J	»] 📔	×	•] 衫 🗕 🛦	•	Пошук: Все поля 💽 🖉	-	4 🗏 🖌 °	r	J	» 🗋 📝 🗎	🝺 "]	* 7	•		Пошук: В	Эсе поля	• 0	·	# 🗏 🕫 👕
	N ² 3	/n	Прийом іжі	Вид страви	Страва	Вихід	Кільк	ість		Блюдо/П	родукт	Не	тто В	дходи х.о.	Брутто	Вага гот	Од.вим.	Показувати ок	
	:	1 🤊	Обід	Страви зі свинино	Китайська печеня зі свининою	1	50	10,000		Сік яблучний			200,000	0,000	200,000	200,000	r i i i		
	:	2 =	Обід	Страви зі свинино	Китайська печеня зі свининою		00	5,000											
		3 😑	Обід	Салати	Салат з капусти, зеленого горошку та насіння	6	трава : реда	гування								_			
щ		4 >	Обід	Hanoi	Сік	При	йоми їжі 📑	I: Обід											
		5 =	Обід	Hanoi	Сік	N2 3	'n 🗌										_		
		0	обіл	Перші страви	Суп в крупою перловою або рисовою та томатом	Стр	183	і9: Какао з м	юлоко	ом									
			Обід	Фрукти	Фрукти	Вихі	a	150	.000 C	Складові 150			Од, вим	ъ. Г					
			Обід	Фрукти Сторек в сили ва	сруки Хліб хитній (порція)	- 0	лад страви	Коефіцієнт	ирозп	тоділу страви за и	жерелами фі	нансуван	ня і Кількіст	ь порцій)					
	10		Обіл	Страви з сиру, за	Хліб хитній (порція)	- II e											-1		
IF	1			orpoon o orpj, cam	tana norma (najada)	-111	🗢 »]	a *]	* *	¥ •		Пошу	к: Все поля	•	0	•	(**		
							Бл	одо/Проду	/KT	Нетто	Відходи	х.о.	Брутто	Bara rot	Од.вим.	Показуват	иок		
							Вода			13,	89	0,000	13,88) 13,889	r				
							Какао			4,:	.67	0,000	4,16	4,167	r				
							Молоко			131,	944	0,000	131,94	4 131,944	r				
																	•		
															36e	регти Скасул	вати		
															категорія тих	хго харчу			Кількість п
										Кух	19		Підрозд	N	еться			Ращон	орцій
										Кухня		Серед	ні класи		Вікова група 1	11-14 років	Загальни	ий раціон	5,000

Мал. 2.18.

За потреби використання продукту з довідника взаємозамін виконайте **ПКМ** \rightarrow *Виконати заміну* (див. малюнок 2.19) та виберіть потрібний продукт (див. малюнок 2.20).

B١	Калькуля	ції: ре	дагування						
Ст	р.1 Те	ти							
3	агальні	Стра	ви Складськи	й облік Меню-вимог	а Розподіл продуктів				
3	Заповнит	и 0	нистити перелі	к страв					
Cr	рави:							Склад страви:	
] »][<u> </u>	•] 🚧 • 🛝	•	Пошук: Все поля 💌 🖉	• # 0	🗏 🍤 🕆	ј» 🗋 📝 🖨 🔊 » 🚀 🔻 🍸 🔹 Пошук: Все поля 💽 🖉	•
	N≌	з/п	Прийом їжі	Вид страви	Страва	Вихід	Кількість	Блюдо/Продукт Нетто Відходи х.о. Брутто Вага гот Од.вим. Показувати і	ж
		1 🥜	Обід	Страви зі свинино	Китайська печеня зі свининою	150	10,000	Сік яблучний 200,000 <u>0.000</u> 200,000 г 🔲	
		2 =	Обід	Страви зі свинино	Китайська печеня зі свининою	200	5,000	Додавання INS	
		3 🗖	Обід	Салати	Салат з капусти, зеленого горошку та насіння	75	15,000	Редагування F4	
		4 =	Обід	Hanoï	Какао з молоком	150	5,000		
		5 🔁			Сік				
		6 =	Обід	Перші страви	Суп з крупою перловою або рисовою та томатом	250	15,000		
		7 =	Обід	Фрукти	Фрукти	75	5,000		
		8 =	Обід	Фрукти	Фрукти	75	10,000	коефщенти розподлу страви за джерелами фінансування:	_
		9 🛏	обід	Страви з сиру, за	Хліб житній (порція)	50	5,000	Джерело фінансування Коефіцієнт	
		10 🍆	Обід	Страви з сиру, за	Хліб житній (порція)	30	10,000	Загальний 1	
ШΕ									



а к	JERO DA	iiï: ne	лагування															
Стр	1 Ter	ии]																
3a	альні	Стран	ви Складськи	й облік Меню-вимог	а Розподіл продуктів					_								
38	повнити	0	истити перелі	к страв	1													
Стр	ави:									с	клад страви:							
Γ	»] [) `	•] 🚧 • 🛦	•	Пошук: Все поля	0	2	- #1 (= 19 T] »] 🗋 🛙	🛚 🖻 🍃 👘 🕺	• • •		Пошук: В	се поля	• @	
	Nº 3	/n	Прийом їжі	Вид страви	Страва			Вихід	Кількість		Блю	до/Продукт	Нетто	Відходи х.о.	Брутто	Вага гот	Од.вим.	Показ
		1 🥜	Обід	Страви зі свинино	Китайська печеня зі свининою			150	10,000		🗌 Сік яблучн					200,000 <mark>r</mark>		
		2 =	Обід	Страви зі свинино	Китайська печеня зі свининою			200	5,000	Т								
		3 🗕	Обід	Салати	Салат з капусти, зеленого гороц	іку т	а насіння	. 75	15,000									
		4 =	Обід	Hanoï	Какао з молоком	_		150	5 000	11								
		5 🔁	Обід	Hanoï	Сік	6	Перелік продук	тів для заміни і	продукта харчуванн	я:							_	. 🗆 🗙
		6 =	Обід	Перші страви	Суп з крупою перловою або ри	IП	4 -> >>		× ≫ ≈⁄2 _		x -					_ 45 =		
		7 =	Обід	Фрукти	Фрукти	Ľ	~ ~ 1	🔲 🖪 🖷 😕	I∧] <i>™</i> •		(•	ј пош	ук: јвсе поля	• • •		- m =	-/ #	
		8 🖻	Обід	Фрукти	Фрукти	Ш.	NR 2/0		Doo nor-conius			Tun recebiuicura	Koodinicut	Значе	ення з урахув	анням коефіціє	нтів	
		9 🗕	Обід	Страви з сиру, за	Хліб житній (порція)		14- 5/11		продуктазанна			тип коефіфента	Коефіцієні	Нетто	Відходи х.о.	Брутто	Вага гот	
	1	o 🖕	Обід	Страви з сиру, за	Хліб житній (порція)		1 0	ік томатний				Нетто	1,0	200,000	0,00	0 200,00	0 200,00	00
							2 0	ік абрикосов	ий			Нетто	1,0	200,000	0,00	0 200,00	0 200,00	00
							3 C	ік виноградни	Й			Нетто	1,0	200,000	0,00	0 200,00	0 200,00	00
] 4 C	ік моркв'яний				Нетто	1,0	200,000	0,00	0 200,00	0 200,00	00
L] 5 C	ік сливовий				Нетто	1,0	200,000	0,00	0 200,00	0 200,00	00
						IE												_
1						1.												
L .						-				TT								_

Мал. 2.20.

Зміни відображаються іншим кольором (див. малюнок 2.21).

🔁 Kaz	лькуляції: ре	дагування													
Стр.1	1 Теми														
3ara	альні Стра	ви Складськи	й облік Меню-вимог	а Розподіл продуктів											
Зап	овнити 0	нистити перелії	с страв												
Стра	ви:						Скла,	д страви:							
	»] 🗋 🔅	,] 🖄 🗸 🙏	•	Пошук: Все поля 💌 🖉	- #	> "]	» 🗋 🖬 🖬 📮 🕐	»] 🚧 🕶 搔 🔹		Пошук:	Все поля	• @		- # 🚍 K
	Nº 3/⊓	Прийом їжі	Вид страви	Страва	Вихід	Кількість	Π	Блюдо/Продукт	Нетто	Відходи х.о.	Брутто	Вага гот	Од.вим.	Показувати ок	
	1 🥐	Обід	Страви зі свинино	Китайська печеня зі свининою	150	10,000		банан	75,000	0,000	75,000	75,000			
	2 =	обід	Страви зі свинино	Китайська печеня зі свининою	200	5,000									
	3 =	Обід	Салати	Салат з капусти, зеленого горошку та насіння	75	15,000	I 1								
	4 -	Обід	Hanoï	Какао з молоком	150	5,000	I .								
	5 🖻	Обід	Hanoï	Сік	200	10,000	I .								
	6 🗖	Обід	Перші страви	Суп з крупою перловою або рисовою та томатом	250	15,000	I 1								
	7 =	Обід	Фрукти	Фрукти	75	5,000	 								
	8 🗖			Фрукти			коеф	нцієнти розподілу страви	і за джерелами фіна	нсування:					
	9 🚍	Обід	Страви з сиру, за	Хліб житній (порція)	50	5,000		Джерело (фінансування		Коефіцієнт				
	10 🍆	Обід	Страви з сиру, за	Хліб житній (порція)	30	10,000		Спеціальний фонд (благо	эдійні)	1					
							I .								
							I 1								



Перейдіть на вкладку «Складський облік» та виконайте «Заповнити даними документу "Шаблони параметрів обліку"». Приклад результату на малюнку 2.22.

🖶 Калькуляції	: редагува	ання										- 🗆	×
Стр.1 Теми													
Загальні Стр	ави Скла	адський об	ілік Меню-	-вимога Роз	зподіл продукті	в							
Заповнити да	ними док	кументу "Ц	Іаблони па	раметрів об	ліку" Очистити	1							
Оприбуткуван	ня прод	уктів харч	ування на	кухню:									
Підрозділ:	2: Кухн	я											
MBO:	11: Сид	цоренко Г.	Π.										
Оприбуткуван	ня готов	их страв:											_
Підрозділ:	5: Cepe	едня група											
MBO:	11: Сид	оренко Г.	Π.										
Рахунок:	20	0	0										
Списання гото	ових стра	в:											
Рахунок	26	0	2	1	0	0	0		0 0				
Готова проду	кція інше	: Загальн	1Й										^
													\sim
Переміщення	та списа	ння проду	ктів харчу	вання:									
💠 🌩 👋	1) 🔎 🗙	» 🚀 🕶	7 -		Пошук: Во	е поля	~ Ø	~ 6	1 = 9 °			
	Звідки			Куди		Під	озділ		MBO	D			
pax.	c/pax.	CT.	pax.	c/pax.	ст.	код	назва	код	назва	вид руху			
20	201	12	20	201	12		Склад	10) Петренко Г.П.	Переміщення			
20 20	201	12	0	0	0	1	2 Кухня	11	Сидоренко Г.П.	Списання			
											Зберегти Засто	увати Скас	увати

Мал. 2.22.

Приклад налаштування шаблону обліку зображено на малюнку 2.23.

🛅 Шаблони параметрів обліку: ј	едагування														
Стр.1 Теми															
Nº	1 Дата 01.0	11.2022 -													
Найменування	Шаблон переміщення-списан	ня склад-кух	ня												
Оприбуткувания готових страв															
Підрозділ:	11: Кухня														
MBO:	33: Волошун Володимир Петр	ович													
Рахунок: 16	1613 0														
Списання готових страв:															
Рахунок: 15															
Переміщення та списання про	гктів харчування:] 🗙 "] 🚀 • 🍸 •		Пошук: Все поля 💌 🖉 🛛		2	- # =	19 T								
			відки							Куди					
Πiμ	зозділ		MBO		<			Підрозділ		MBO		10.00		Вид руху	
код	назва	код	назва	pax.	Char	CI.	код	назва	код	назва	par	Opax	CI.		
2 🥐 Склад продук	в харчування	48	Дядюра Галина Петрівна	15	1511	1	11	Кухня	ŝ	3 Волошун Володимир Петрович	15	1511	1	Переміщення	
2 — Склад продук	в харчування	48	Дядюра Галина Петрівна	15	1511	2	11	Кухня	2	3 Волошун Володимир Петрович	15	1511	2	Переміщення	
11 — Кузня		33	Волошун Володимир Петрович	15	1511	1	(0	0	0	0	Списання	
11 🌤 Кухня		33	Волошун Володимир Петрович	15	1511	2	(0	0	0	0	Списання	



Для розрахунку потреби продуктів харчування для приготування страв з меню перейдіть на вкладку «Меню-вимога» та натисніть «Виконати розподіл». Приклад результату на малюнках 2.24 - 2.25.

📩 Калькуляції: редагування	a																	_ 0
Стр.1 Теми																		
Загальні Страви Скла,	дський облік Меню-вимога Розпод	іл продуктів																
Виконати розподіл Очи	истити Оновити інформацію по ціна	хз док-ів списання																
🔎 Пошук												[•	Режим відображення	кількосте	йс
		Кухня		Підр	озділ		Категор	ія тих, хто ха	рчується		Раціон		Кількіст	ть порцій		С В одиницях виміру	продуктів	харчування
🗁 1: Загальний	u winancybanna	Benara														В складських один	ицях вимір	Ý
🗁 3: НСЗУ		Разом (Кухна	1)															
🗁 4: Благодійна	допомога	Кухня	Хірургічне	відділення			Нормотр	офи		Спеціальний	i				4,000			
🗁 5: Загальний	військова комісія	Кухня	Хірургічне	відділення			Нормотр	офи		Загальний				2	4,000			
🗁 7: Бюджет (зб	берігання)	Разом (Кухн	2)															
		Кухня 2	Невролог	чне геріатрич	не відділенн	ня	Нормотр	офи		Спеціальний	i				1,000			
		Кухня 2	Невролог	чне геріатрич	не відділенн	я	Нормотр	офи		Загальний				1	1,000			
		Кухня 2	Відділення	гепатології			Нормотр	офи		IUC				1	1,000			
		Кухня 2	Відділення	гепатології			Нормотр	офи		Спеціальний	1				3,000 +			
, 																		
] »] 🗋 🛛) 🚀 🕶	▼ • ⊓owy	и: Все поля	• 0		- # 😑	9 T												
	Меню																Наймен	/вання й кіль
Прийом іжі	Страва	Вихід	Кількість п	Борошно	Буряки	Вівсянка	Вода	Горох	Гречка	Капуста	Картопля	кефір	Кисіль сухий	Kypara	Манка	Масло вершкове	Мінера	Молоко
🗌 Обід	Кефір (меню)	200	11,000									2,200	I					
🔲 Обід	Кисіль ІПС	200.5	11,000				2,013						0,138					
🗌 Обід	Компот з кураги і родзинок ІПС	200	11,000				2,035							0,083				
🗌 Обід	Котлета мясна парова	75	10,000															0,099
06ig	Котлета мясна парова	82	127,000															1,270
06ig	Морква відварна	111	137,000															
06ig	Сіль	6	137,000															
06ig	Суп гороховий	353	137,000				30,140	3,836			12,741							
06ig	Суп овочевий ІПС	201	11,000				0,770			0,583	1,023				0,028	0,028		
🗌 Обід	Яблуко свіже	200	137,000															
Вечеря	Буряк відварний	105	137,000		16,440													
🔲 Вечеря	Каша манна ІПС	200	11,000				1,870								0,330			
🔲 Вечеря	Каша пшенична вязка	243	10,000				2,000									0,050		
🔲 Вечеря	Каша рисова вязка	238	127,000				25,400									0,635		
🔲 Вечеря	Куриний окорок відварений	100	137,000															
🔲 Вечеря	Сирна запіканка	83	127,000												0,700	0,192		1,270
Вечеря	Сирна запіканка СПЕЦ	75	10,000												0,047	0,010		0,093
🔲 Разом до видачі				0,685	16,440	0,330	79,848	3,836	0,400	0,583	45,000	2,200	0,138	0,083	6,691	1,461	5,500	29,720
🔲 Ціна (складські од				0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
🔲 На суму				0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000 🖵
•																		•
																Зберегти	Застосува	ти Скасувати

Мал. 2.24.

💾 Калькуляціі: редагування															_ 0
Стр.1 Теми															
Загальні Страви Складський обл	ік Меню-вимога р	Розподіл продуктів													
Виконати розподіл Очистити О	новити інформацію п	ю цінах з док-ів списання													
				Ka	esenia na ura				(in view of				Режим відобра	ження кількосте	й:
		Кухня	Підрозділ		егорія тих, хто ся	харчу	Раціон		орцій				⊂ В одиницях	виміру продуктів :	сарчування
По вск джерелах финансуз 1: Загальний	Sanna	Разом (Кухня)											В складськи	х одиницях вимір _?	/
i Cneu фонд		Кухня	Середні класи	Вікс	рва група 11-14	років За	агальний раціон		5,000						
🗁 5: Спеціальний фонд (б	лагодійні)	Кухня	Молодші класи	Birco	ова група 6-11	років За	агальний раціон		10,000						
]"]] "] % • Y •	<u> " " # + Т + Пошук: [8се поля • 0] • ∯ ≡ 6 11</u> Мено Найменування й кількість продусія х.														
Devidence but															сть продуктів х
Прииом скі		Страва	Вихід	Ф Кількість	Горошок зе	Імбир сушен	н Какао	Капуста	Картопля	Кориця	Крохмаль	Крупа рис	Куркума	Масло верш	Молоко
	какао з молоком		150	5,000		0.00	0,021		0.77	0 0.005	0.014		0.00		0,660
064	китайська печеня з	а свининою	150	10,000		0,00	14		0,77	8 0,005	0,016		0,004		
000	Совот о колисти, ос	я свининою	200	5,000	0.105	0,00	13	1.0	10	9 0,005	0,010		0,002		
064	Carlat 5 Kattyctvi, 567	пеного горошку та настня	73	13,000	0,153			1,2.	10						
0.004			250	15,000					1.26	2		0.101		0.051	
Ofia	суп з крупою перл Фракти		230	5,000					1,20	2		0,101		0,031	
0614	Фрукти		75	10 000											
Ofia	Хліб житній (порція	h	30	10 000											
06i4	Хліб житній (порція)	50	5.000											
Разом					0,135	0,00	0,021	1,2	17 2,55	8 0,009	0,026	0,101	0,007	0,050	0,660
🔲 Разом до видачі					0,136	0,00	0,021	1,2	17 2,55	8 0,009	0,026	0,101	0,003	0,050	0,660
🔲 В тому числі кількість заок					0,001	0,00	0,000	0,0	00 0,00	0 0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
🔲 Ціна (складські од.вим.)				0,000	0,00	0,000	0,0	00 0,00	0 0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	
🔲 На суму					0,000	0,00	0,000	0,0	00 0,00	0 0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
													36	регти Застосув	ати Скасувати

Мал. 2.25

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ!

Дані рядків «Ціна (складські од.виміру)» та «На суму» відображаються після формування документів руху ТМЦ (див. розділ 4 цієї Інструкції).

На вкладці «Розподіл продуктів» відображається розподіл продуктів в стравах в розрізі джерел фінансування з можливістю виконувати заміну використання продуктів, отриманих з

різних джерел фінансування. Щоб переглянути розподіл натисніть «Оновити залишки» (див. малюнок 2.26).

0.081	ні Стра пи залиц	ави Складський шки на дату вида	облік Меню-вим чі 24.01.2022	іога Розподіл пр — показувати,	одуктів цовідкові рядк	чV													
»	🗋 ×	•] 🚀 • 🍸 •		Пошук: Е	се поля	• @		- # 🗆 🖬	7 T										
		Кухня		Продукт								B	т.ч. за джерела	ами фінансуванн	я				
	кол	назва	Haa	Ra	ОЛ.ВИМ.	Потреба	Нестача		3ara.	льний			Спец	фонд		0	пеціальний ф	онд (благодійні)	
								Потреба	на кухні	зі складу	Нестача	Потреба	на кухні	зі складу	Нестача	Потреба	на кухні	зі складу	Неста
	11	1 Кухня	Аніс сушений)	r	0,003	0,003	0,003			0,003	0,000							
	11	1 Кухня	Банан)	r	0,750	0,750				-					0,750			
	11	1 Кухня	Вода	/		2,939		2,147				0,792							
	11	1 Кухня	Горошок зелен	ний с/м	r	0,136	0,136	0,095			0,095	0,041			0,041				
	11	1 Кухня	Імбир сушений)	r	0,007	0,007	0,006			0,006	0,001			0,001				
	11	1 Кухня	Какао	,	r	0,021		0,021		0,021									
	11	1 Кухня	Капуста		r	1,217	1,217	0,852			0,852	0,365			0,365				
			Картопля																
	11	1 Кухня	Кориця)	r	0,009	0,009	0,008			0,008	0,001			0,001				
	11	1 Кухня	Крохмаль)	r	0,026	0,003	0,023		0,023		0,003			0,003				
	11	1 Кухня	Крупа рис	,	r	0,101	0,071	0,071			0,071	0,030		0,030					
	11	1 Кухня	Куркума)	r	0,007	0,007	0,006			0,005	0,001			0,001				
	11	1 Кухня	Масло вершко	iBe)	r	0,050		0,035		0,035		0,015		0,015					
	11	1 Кухня	Молоко	,		0,660	0,660	0,660			0,660								
	11	1 Кухня	Морква	,	r	0.233		0.210		0.210		0.023		0.023					
	11	1 Кухня	Насіння соняці	ника	r	0.056	0.056	0.039			0.039	0.017			0.017				
	11	1 Кухня	Олія			0.058	0.058	0.044			0.044	0.014			0.014				
	11	1 Кухня	Орегано сущен	чий н	r	0.007	0.007	0.005			0.005	0.002			0.002				
		1 Minnin	Commun			0.000	4,441	0.750		0.76/	4,000	0.000		0.000	-,				
1		N = 0						at =											
	<u> </u>	•] ** • ¶ •	_	Пошук: Е	се поля	• @		• 99 🖻 🖬	9 .II.										
		Страва	Вихід	Кількість п		вага		Кухня	Підрозу	ил К	атегорія тих, хто	харчу	Раціо	н	Прийом іжі	L	(жерело фіна	нсування	
				орци	На одну о	coбy Βα	ього			L.	ься								
	гайська	печеня зі свини.	. 150	10,000		0,070	0,700 Күхня	Mo	олодші класи	B	кова група 6-11	pokie Bai	гальний раціон	H <u>O</u> 6	ia	Загальний		(
4	гайська	печеня зі свини.	150	10,000		0,008	0,078 Кухня	Mo	олодші класи	B	кова група 6-11	років За	гальний раціон	н Об	iд	Спец фонд			
1	гайська	печеня зі свини.	200	5,000		0,093	0,467 Күхня	Ce	редні класи	B	кова група 11-1	4 років За	гальний раціон	н Об	ід	Загальний			
1	гайська	печеня зі свини.	200	5,000		0,010	0,052 Кухня	Ce	редні класи	В	кова група 11-1	4 років За	гальний раціон	H 06	iд	Спец фонд			
í	а з круп	юю перловою а	250	10,000		0,059	0,589 Күхня	Mo	олодші класи	B	кова група 6-11	років За	гальний раціон	H 06	iд	Загальний			
í	а з круп	юю перловою а	250	10,000		0,025	0,252 Күхня	Mo	олодші класи	B	кова група 6-11	років За	гальний раціон	н Об	iд	Спец фонд			
	з круп	срупою перловою а 250 5,000 0,059				0,059	0,294 Күхня	Ce	редні класи	B	кова група 11-1	4 років За	гальний раціон	н Об	ід	Загальний			
i	з круп	упою перловою а 250 5,000 0,025				0,025	0,126 Кухня	Ce	редні класи	В	кова група 11-1-	4 років За	гальний раціон	н Об	iд	Спец фонд			

Мал. 2.26.

Наприклад, для приготування страви потрібно використати продукт «Масло вершкове», що на складі отриманий з загального фонду. Для цього оберіть потрібний рядок та джерело фінансування, виконайте ПКМ → *Перенести на інше джерело фінансування* (див. малюнок 2.27) та оберіть потрібне джерело фінансування (див. малюнок 2.28).

Калькуляц	ціі: редагування																	
rp.1 Ten	ии																	
Загальні	Страви Складський с	блік і Меню-вим	ога Розподіл г	продуктів														
Оновити за	алишки на лати вилач	i 24.01.202	Dorasupati		aru 🔽													
	no goily or go	.]		, дооцисот р														
) *] 🗋	» 🛛 🚀 🔺 👗 🖌		Пошук:	Все поля	• 0		🗾 👬 🚍 🖬	7 T										
	Кухня		Продукт								E	т.ч. за джерел	ами фінансувані	49				
					Потреба	Нестача		Bara	льний			Cnei	ц фонд			Спеціальний ф	онд (благодійні	i)
код	д назва	Has	Ba	Од,вим.			Потреба	на кухні	зі складу	Нестача	Потреба	на кухні	зі складу	Нестача	Потреба	на кухні	зі складу	Неста
	11 Кухня	Горошок зеле	ний с/м	кг	0,136	0,136	0,095			0,095	0,04:			0,041				
	11 Кухня	Імбир сушений	i	кг	0,007	0,007	0,006			0,006	0,003			0,001				
	11 Кухня	Какао		кг	0,021		0,021		0,021									
	11 Кухня	Капуста		кг	1,217	1,217	0,852			0,852	0,365	i i		0,365				
	11 Кухня	Картопля		кг	2,558	2,050	2,050			2,050	0,501	3	0,508					
	11 Кухня	Кориця		кг	0,009	0,009	0,008			0,008	0,003			0,001				
	11 Кухня	Крохмаль		кг	0,026	0,003	0,023		0,023		0,003	3		0,003				
	11 Кухня	Крупа рис		кг	0,101	0,071	0,071			0,071	0,031)	0,030					
	11 Кухня	Куркума		кг	0,007	0,007	0,006			0,006	0,003			0,001				
	11 Кухня	Масло вершко	зве	кг	0,050		0,035		0,035		0,***	Перенести на із	aue aveneno dius	INCURDING				
	11 Кухня	Молоко		л	0,660	0,660	0,660			0,660			пше джерело фин	incybullin.				
	11 Кухня	Морква		кг	0,233		0,210		0,210		0,023	3	0,023					
	11 Кухня	Насіння соняш	ника	кг	0,056	0,056	0,039			0,039	0,01	r		0,017				
1	11 Кухня	Олія		л	0,058	0,058	0,044			0,044	0,01	1		0,014				
	11 Кухня	Орегано сушен	ний	кг	0,007	0,007	0,005			0,005	0,003	2		0,002				
	11 Кухня	Свинина		кг	0,833		0,750		0,750		0,083	3	0,083					
1	11 Кухня	Сік виноградни	เท้	КГ	2,000	2,000	2,000			2,000								
	11 Кухня	Сіль		кг	0,016		0,012		0,012		0,00-	1	0,004					
ا ل	11 Piece	Terretere			0.076	0.075	0.050			0.050	0.001			0.000				
] »] 🗋	» 🚧 🕶 🍸 🕶		Пошук:	Все поля	• 0		- # = ×	7 T										
			Kinkricts n		Bara						xanun ([
	Страва	Вихід	орцій	На одну	гособу Вс	ього	Кухня	Підроз	діл ст	ься		Раціс	н	Прийом їжі		Джерело фіна	кування	
Супзк	срупою перловою а.		0 10,00	0	0,002	0,024 KyxHs	a Mo	олодші класи	Bis	ова група 6-11	років З	агальний раціс	н Об	бід	Загальний			
Супзк	фупою перловою а.	250	0 10,00	0	0,001	0,010 Кужня	a Mo	олодші класи	Bis	ова група 6-11	років 3	агальний раціс	н 06	бід	Спец фонд			
🗌 Суп з к	срупою перловою а.	250	5,00	0	0,002	0,012 KyxHs	a Ce	редні класи	Bis	ова група 11-1	4 років 3	агальний раціс	н Об	бід	Загальний			
🗌 Суп з к	срупою перловою а.	250	5,00	0	0,001	0,005 KyxHs	a Ce	редні класи	Bis	ова група 11-1	4 років 3	агальний раціс	н Об	бід	Спец фонд			

Мал. 2.27.

🗖 Кальку.	ляції: ре,	дагування																	
Стр.1	Теми																		
200000	il Crea	ul Cumanumi a	6 nix] Marina ann	ora Posnosin r	nomatin														
Owenut	in Licibar		. 24.01.2022																
ОНОВИП	VI 30/1VILL	на дату видач	I I HOLEDEE	Показуван	адовідкові ру	(дки) •													
] »]	🗋 »	🛛 🚧 🔻 🍸 👻		Пошук:	Все поля	•	0		- 🗰 🚍	ら 🎝									
		Соуня	1	Продукт		[B	т.ч. за лжерел	ами фінансувани	19		
						Потреб	ia	Нестача		Bar	альний				Cne	цфонл			Спеціальний
	код	назва	Наз	83	Од.вим.	lineipee		- Theorem	Потреба	на кухні	зі ск	ладу	Нестача	Потреба	на кухні	зі складу	Нестача	Потреба	на кухні
	11	Күхня	Горошок зелен	ний с/м	кг	0	,136	0,136	0,09	5			0,095	0,041			0,041		
	11	Кухня	Імбир сушений		кг	0	,007	0,007	0,00	5			0,006	0,001			0,001		
	11	Күхня	Какао		кг	0	,021		0,02	1		0,021							
	11	Күхня	Капуста		кг	1	,217	1,217	0,85	2	_		0,852	0,365			0,365		
	11	Кухня	Картопля		кг	2	,558	2,050	2,05	0	-		2,050	0,508		0,508			
	11	Кужня	Кориця		кг	0	,009	0,009	0,00	8	_		0,008	0,001			0,001		
	11	Күхня	Крохмаль		кг	0	,026	0,003	0,02	3		0,023		0,003			0,003		
	11	Кухня	Крупа рис		Kr	0	,101	0,0/1	0,07	1	_		0,0/1	0,030		0,030			
	11	Кухня	куркума		Kr	U	,007	0,007	0,00	0		0.005	0,006	0,001		0.015	0,001		
	11	Күхня Карала	Масло вершко	ве	Kr .	0	,050	0.660	0,03	5 n		0,035	0.660	0,015		0,015			
	11	Кухня	Monrea		21 VT			Dućia susas di	D titi				D titlo	1	1				
	11	Кухня	Насінна сонаш		VT.		9	виогр джерела фі	нансування, я	ким потрібно за	мінити								
	11	Кухня	Олія	in the	л		Що	замінити:	2: Cne	ц фонд									
	11	Кухня	Орегано сушен	ний	кг		Скі	льки замінити:		0.015 кг	Заок	руглення	0.001						
	11	Кухня	Свинина		кг		Кіл	ькість до заміни:			Кілы	кість післ	я заміни:						
	11	Кухня	Сік виноградни	ій	кг		Pas	ом до видачі:		0.015	Pasor	м до вида	чі:	0.000					
	11	Кухня	Сіль		кг		Вто	эму числі:			Втом	иу числі:	_						
	11	Кухня	Томатне пюре		кг		390	круглення в котлі		0.000	заокр	руглення	в котлі	0.000					
	11	Кухня	Хліб житній		кг		390	круглення при ви	писці	0.000	заокр	руглення	при виписці	0.000					
	11	Кухня	Цибуля		кг		до з	аокруглень		0.015	до за	округлен	ь Г	0.000					
	11	Кухня	Яблука		ĸr						_								
<u> </u>							Обе	еріть джерело фі	нансування, я	ким буде замін	нено:								
] »]	🗋 »	🛛 🛹 🔻 🔻		Пошук:	Все поля	-		Джерело фіна	нсування	Яким зам	інити		Залишок						
				Kin vice a		Bara	旧브	Є на кухні											
	(Страва	Вихід	орцій	Hanna	acafy		Є на складі											Джерело фін
0.0			250	10.00	на одну	0.000		Загальний		✓			1	42,176					
Cyn Orn	> KDVRG		250	10,00	, n	0,002		Спец фонд						4,794				thous	
	2 KDVDC	ю перловою а	250	5.00	0 N	0,001		Інші джерела ф	інансува…									ронд	
Cvn	з крупс	ю перловою а	250	5,00	n	0.001		Спеціальний	фонд (су									фона	
			250	3,00	-			Лікарняні										4 C	
								Спеціальний	фонд (бл										
								Чорнобильсь	ка відпу…										
																36e	скасуват	и	
1																			

Мал. 2.28.

Приклад результату відображено на малюнку 2.29.

🗎 Калькуляції: р	редагування																	
Стр.1 Теми	1																	
Загальні Ст	ави Склалський (облік I Меню-вим	ога Розподіл пр	одуктів														
Оновити зали																		
CHODANA SOM	на дату вида	• J	Показувати,	цовщкові рядки і														
] »] 🗋 '	* 🚧 🕶 🏹 🕶		Пошук: Е	се поля 👻	0	• (H 🚍 🖌	9 T										
	Кухня		Продукт										в	т.ч. за джерел	ами фінансуван	ня		
				Потре	ба Неста	ча		Зага	льний			Cne	ц фонд			Спеціальний ф	онд (благодійн	-iù
код	назва	Наз	ва	Од.вим.		Пот	реба	на кухні	зі складу	Нестача	Потреба	на кухні	зі складу	Нестача	Потреба	на кухні	зі складу	Hec
1	1 Кухня	Какао	3	ar i	0,021		0,021		0,02	L								
1	1 Кухня	Капуста		r i	L,217	1,217	0,852			0,852	0,36	5		0,365				
1	1 Кухня	Картопля	8	r :	2,558	2,050	2,050			2,050	0,50	8	0,508					
1	1 Кухня	Кориця		a i	0,009	0,009	0,008			0,008	0,00	1		0,001				
1	1 Кухня	Крохмаль	8	r (0,026	0,003	0,023		0,02	3	0,00	3		0,003				
1	1 Кухня	Крупа рис	3	r i	0,101	0,071	0,071			0,071	0,03	0	0,030					
1	1 Кухня	Куркума	8	r (0,007	0,007	0,006			0,006	0,00	1		0,001				
1	1 Кухня	Масло вершко																
1	1 Кухня	Молоко	1	1 1	0,660	0,660	0,660			0,660								
1	1 Кухня	Морква	8	r 1	0,233		0,210		0,21)	0,02	3	0,023					
1	1 Кухня	Насіння соняш	ника и	a i	1,056	0,056	0,039			0,039	0,01	7		0,017				
1	1 Кухня	Олія	,	1 1	0,058	0,058	0,044			0,044	0,01	4		0,014				
1	1 Кухня	Орегано сушен	ий в	a i	0,007	0,007	0,005			0,005	0,00	2		0,002				
1	1 Кухня	Свинина	8	r (),833		0,750		0,75)	0,08	3	0,083					
1	1 Кухня	Сік виноградни	й в	r :	2,000	2,000	2,000			2,000								
1	1 Кухня	Сіль	3	r 1	0,016		0,012		0,01	2	0,00	4	0,004					
1	1 Кухня	Томатне пюре	8	r 1	0,076	0,076	0,053			0,053	0,02	3		0,023				
1	1 Кухня	Хліб житній	8	a i	0,550	0,550	0,550			0,550								
1	1 Кухня	Цибуля	8	r 1	0,328	0,328	0,271			0,271	0,05	7		0,057				
1	1 Кухня	Яблука		a i	1,375	0,375	0,375			0,375								
)») 🗋 🤇	° ⅔ • ₹ •		Пошук: Е	се поля 💌	0	<u> </u>	H 🖻 🖌	9 T										
	Cmapa	Buyia	Кількість п	Bara		Kiona		Пілоз	aia	атегорія тих, хто	харчу	Paulo		Прийом їхі		Aveneso diua		
	страва рихид орцій На одну особи					Кухня		тароз	401	ться		Faque	24	прином ска		джерело фіна	сурання	
Суп з круг	п з крупою перловою а 250 10,000 0,00					Кухня	M	олодші класи	E	ікова група 6-11	років 3	Загальний раціс	и О	бід	Загальний			
🗌 Суп з круг	уп з крупою перловою а 250 10,000 0,0					Кухня	M	олодші класи	E	ікова група 6-11	років 3	Загальний раціс	он О	бід	Чорнобильсь	ка відпустка		
Суп з круг	1 з крупою перловою а 250 5,000 0,					Кухня	Ce	редні класи	E	ікова група 11-1	4 років 3	Загальний раціс	и О	бід	Загальний			
Суп з круг	тою перловою а.	250	5,000	0,000	0,000	Кухня	Ce	редні класи	E	ікова група 11-1	4 років	Загальний раціс	он О	бід	Спец фонд			
Суп з круг	тою перловою а.	250	5,000	0,001	0,005	Кухня	Ce	редні класи	E	ікова група 11-1	4 років 3	Загальний раціс	и О	бід	Чорнобильсь	ка відпустка		
11																		

Мал. 2.29.

Для друку меню-вимоги на видачу продуктів харчування виконайте **ПКМ** $\rightarrow Друк \rightarrow Друк екземпляра документа, оберіть документ «Меню-вимога» (див. малюнок 2.30) та зазначте параметри відбору інформації (за джерелами фінансування, в розрізі підрозділів та категорій тощо) (див. малюнок 2.31).$

둼 Вибір форми для друку			<u>- 🗆 ×</u>
Форма друку	Назва	Тип	Корист.
CALC_EX1	Меню для споживачів	×ls	
CALC_EX2	Норми харчування на 1 особу	xls	
CALC_EX50	Меню-вимога	xls	
CALC_EX51	Видаткова накладна	xls	
4			►
Виділити усі Зняти виділ	ення	Друк Ска	асувати



B	Введіть дані для відбору інформ	กอนุทั			_ 🗆 X
					🗐 Історія
Дж	ерело фінансування	Для всіх			
Pe	ким відображення кількостей	 В одиницях виміру продуктів харчування В складських одиницях виміру 			
Ща	друкувати:				
1 E	Күхня	Підрозділ	Категорія тих, хто харчується	Раціон	<u> </u>
	Всього				
	Разом (Кухня)				
	Кухня	Хірургічне відділення	Нормотрофи	Загальний	
	Кухня	Хірургічне відділення	Нормотрофи	Спеціальний	
	Разом (Кухня 2)				
	Кухня 2	Неврологічне геріатричне відділення	Нормотрофи	Загальний	
	Кухня 2	Відділення гепатології	Нормотрофи	Загальний	
	Кухня 2	Відділення гепатології	Нормотрофи	Спеціальний	
	Кухня 2	Відділення паліативної допомоги	Нормотрофи	Спеціальний	▼
	·			Друк	Скасувати

Мал. 2.31.

Фрагмент друкованої форми меню-вимоги на малюнку 2.32.

1	Конунальне некомерційне підпр							Типова фор	ма№ 3-4										
2	(назва установи)								ЗАТВЕРДЯ	KEHO									
3 Ідентифікаційний									наказом Де	ержавного к	азначейства	України							
4 код за ЄДРПОУ	0000000								від 18 груд	ня 2000 р. 1	∲2 130								
5																			
6									ЗАТВЕРДИ	КУЮ									
7																			
8																			
9									(підпис	керівника ус	танови)								
10			N	ИЕНЮ-ВИ	МОГА														
11			на видач	у продукт	гів харчув	вання													
12			на	а 18 травен	ь 2021 р.														
13																			
14																			
15		Найменува	эння й кіль	кість прод	ктів харчу	вання, що г	ідлягають	закладці						-	1	_			
16	МЕНЮ	ророшно пшеничне	Булка	Вода	Горошок зелений консервова	Какао	Картопля	Крупа греча	Масло Вершкове	Молоко	Морква	Огірки солс	Олія	Свинина	Сир Кислон олоч	Сир тверди	Cine	Сметана	сліб пшенич
17	Чай з молоком			1.800	_					1.800					_				
18 Сніданок	Омлет								0.100	0.600	1								
19	Булка		20.000																
20	Каша гречана молочна			2.400				0.900	0.150	4.500									
21	Пюре картопляне						3.360		0.100	0.400									
22 Обід	Салат із варених овочів				0.300		0.000				0.000	0.600	0.120						
23	Биточок м'ясний в молочному соусі 193/50	0.271		1.053					0.111	1.533			0.140	1.520					0.320
24	Суп картопляний з зеленим горошком				1.120		2.912		0.080		0.500								
25	Булка з маслом, твердим сиром 70/10/20		11.429						0.200							0.400			
26 Полуденок	Какао з молоком					0.160				3.600	1								
2/	Чаи з молоком			1.350						1.350	1								
20 Вечеря	рареники ліниві з сметаною 225/25	0.325							0.150						2.314		0.023	0.375	
29 газом до видач		0.596	31.429	6.603	1.420	0.160	6.272	0.900	0.891	13.783	0.500	0.600	0.260	1.520	2.314	0.400	0.023	0.375	0.320
за Цалина		0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
31 пасуму эл		0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
33																			
34 Виконавець:																			
35	sinonabelle.				(niar	ис)		(in	іціали і прізви	це)	-								
36 Перевірив:																			
37		(noc	ада)		(niar	ис)		(ih	іціали і прізви	щe)									



Для друку меню на день виконайте **ПКМ** $\rightarrow Друк \rightarrow Друк екземпляра документа, оберіть документ «Меню для споживачів» та зазначте параметри відбору інформації (формується в розрізі підрозділів та раціонів) (див. малюнок 2.33).$

🖶 Введіть	дәні для відбору інформації	
		🗐 Історія
Підрозділ	7: Хірургічне відділення	
Раціон	1: Загальний	
		Друк Скасувати

Мал. 2.33.

Фрагмент друкованої форми меню зображено на малюнку 2.34.

Установа	Комунальне некомерцій	іне підприємство	1
		-	
код за ЄДРПОУ	01993931		
Підрозділ	Хірургічне відділення		
Раціон	Загальний		
		Меню	
		9 листопада 2021 р.	
_			Категорія тих, хто харчується
Прийом їжі	Вид страви	Страва	Нормотрофи
Сніданок	Страви із яєць,сиру кисломоломолочного	Омлет	83
	Молочні страви	Каша манна молочна	303
	Перші страви	Суп гороховий	353
		Картопляне пюре	207
Обід	Овочеві страви	Морква відварна	111
	Мясні страви	Котлета мясна парова	82
	Фрукти	Яблуко свіже	200
	Бакалія	Сіль	6
	Овочеві страви	Буряк відварний	105
	Другі страви	Каша рисова вязка	238
Вечеря	Мясні страви	Куриний окорок відварений	100
•	Страви із яєць,сиру кисломоломолочного	Сирна запіканка	83
			(підпис керівника установи)

Мал. 2.34.

Також програма надає можливість друку порівняльної таблиці за нормами споживання груп продуктів харчування на одну особу на день. Для цього виконайте **ПКМ** → Друк → Друк екземпляра документа, оберіть документ «Норми харчування на 1 особу» та зазначте параметри відбору інформації (в розрізі підрозділів, категорій та раціонів) (див. малюнок 2.35).

<u>ا</u>	Зведіть дані для відбору інформації		<u> </u>
			🗐 Історія
Дж	ерело фінансування		
Pex	С В ким відображення кількостей	одиницях виміру продуктів харчу складських одиницях виміру	убання
Що	друкувати:		
	Підрозділ	Категорія тих, хто харчу	Раціон
	Разом		
	Терапевтичне відділення	Діти віком від 7 до 10 років	Дієта №5
L			
Ŀ			>
			Друк Скасувати

Мал. 2.35.

Фрагмент друкованої форми меню зображено на малюнку 2.36.

Підрозділ	Середня група			
Категорія тих, хто харчується	Діти віком від 4 до 6 ро	кiв		
Раціон	Дієта №5			
	Норми харчування на	1 особу		
	(кількість продукт	гів, г)		
	12 липня 2021 ј	p.		
Продовольчі групи	Спожито		Норми спож	ивання
Говари рослинного 				
походження				
Хліб пшеничний		52		100
Овочі та зелень		354.138		300
Борошно пшеничне		27.08		15
Крохмаль				1
Крупи та бобові		125		40
Макаронні вироби		71		20
Картопля		16.2		200
Фрукти свіжі або соки				350
Хліб житній		20		50
Товари тваринного		20		
походження		20		
Товари тваринного				
походження				
Риба\рибопродукти				40
М'ясо\м'ясопродукти		299		130
Молоко		333.264		350
Яйця\яйцепродукти				40
Сир				30
Масло		56.08		30
Сметана		25		12
Кисломолочні продукти				150
Олія		19.01		10

3. ПРИБУТКУВАННЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ (ДОКУМЕНТ ТИПУ PN)

Підсистема «Управління торгівлею та ТМЦ» Первинні документи → Документи → Прибуткування ТМЦ

Докладно про прибуткування продуктів харчування описано в Розділі 2 <u>Інструкції</u> користувача з обліку ТМЦ.

4. ДОКУМЕНТИ РУХУ ТМЦ

Для створення документів по переміщенню, списанню продуктів харчування та прибуткуванню готових страв оберіть потрібний документ «Калькуляція» та виконайте **ПКМ** \rightarrow *Створити документи руху ТМЦ* (див. малюнок 4.1). Документи формуються у відповідності з попередньо налаштованим шаблоном та властивостями папок документів.

静 Робочий	стіл 🛛 📄 Кальк	уляції 🛛											
🖻 Папка 🛙													
Список паг	×	[]	4 •	»	🗋 🔹 🛛 🚀 🗸	• •	Пошук: Все поля 💽 🖉	•	☑ 册 目 Ю ♈				
Nº		Назва		Nº	U	Дата	Дата видачі	Шаблон параметрів обліку	Назва				
0	Калькуляція			180	Û	03.11.2021	03.11.2021	№1 від 01.09.2021 (Шаблон списання (склад - кухня))	Сухпайок на	Сухпайок на 03.11.2021неврологічне			
10	Калькуляції			181	U	03.11.2021	03.11.2021	№1 від 01.09.2021 (Шаблон списання (склад - кухня))	Меню-вимо	Меню-вимога на 03.11.2021			
				182	U	04.11.2021	04.11.2021	№1 від 01.09.2021 (Поблон свисонна (сказа - косна))	Compliance	• 04.11.2021поліативна допомога			
				183	Û	04.11.2021	04.11.2021	№1 від 01.09.2021 (•	04.11.2021хірургічне відділення			
				184	Û	04.11.2021	04.11.2021	№1 від 01.09.2021 (04.11.2021гепатологія			
				185	U	04.11.2021	04.11.2021	№1 від 01.09.2021 (Створити документи руху ТМЦ		04.11.2021гнійна хірургія			
				186	U	04.11.2021	04.11.2021	№1 від 01.09.2021 (04.11.2021неврологічне			

Мал. 4.1.

Зазначте «галочками» які саме документи потрібно сформувати, оберіть режим формування та папки документів (див. малюнок 4.2). Натисніть «Зберегти».

🖻 Введіть дані для відбору інформації				_ 🗆 X
				🗐 Історія
Переміщення/списання продуктів харчування	v			
Режим створення документів переміщення/списання:	С Для ко: © Списув	жного рахунку обл ати продукти одни	іку продуктів створювати окремий документ ім документом з різних рахунків обліку	
Папка документів	PM	1	Внутрішнє переміщення	
Папка документів	PZ	36	Списання продуктів харчування	
Прибуткування готових страв				
Папка документів	GP	1250	Виробництво. Кухня	
				Зберегти Скасувати

Мал. 4.2.

Зверніть увагу на повідомлення програми у випадку нестачі на залишках продуктів для списання (див. малюнок 4.3).

la дату 2021.07.05 недостатньо залишків продуктів для списання:											
				Кількість							
Продукт харчування	Джерело фінансування	Од.вим.	Demofe	В наявності							
			Tiotpeoa	Склад	Не вистачає						
60.015: Молоко	Спеціальний	кг	18,416	1,000	17,416						
60.021: Яйця	Загальний		0,274	0,000	0,274						
60.002: Капуста квашена	Загальний	кг	0,022	0,000	0,022						
60.036: Вода	Спеціальний	КГ	10,154	0,000	10,154						
60.034: Цибуля зелена	Спеціальний	кг	0,302	0,100	0,202						
60.021: Яйця	Спеціальний	кг	2,464	0,000	2,464						
60.047: Булка	Спеціальний	шт	45,000	15,000	30,000						
60.015: Молоко	Загальний	кг	2,046	0,000	2,046						
60.036: Вода	Загальний	кг	1,128	0,000	1,128						
60.002: Капуста квашена	Спеціальний	кг	0,194	0,000	0,194						
O DOBORWITH TO P PORKAY COMES			ary "Bigg name up not								

Мал. 4.3.

Для перегляду сформованих документів оберіть відповідний пункт на панелі керування (див. малюнок 4.4).





Наприклад, оберіть *Складський облік* → *Списання ТМЦ* або *Готова продукція*. Перейдіть в потрібну папку документів (див. малюнки 4.5 - 4.7).

🖹 Список документів		_ 🗆 ×	
] 💠 🔹) 🗋 📝 📄 💭 »] 🚀 🕶 🍸 🕶] Пошук: Все поля 💽 🖉	•	1 🖻 🖌 🕯	
Назва папки	Док.	Операція	
Списання ТМЦ	PZ	1	
Списання ТМЦ безоплатно отриманих (Дт 4	PZ	9	
🗌 Списання ОЗ, які вже введені в експлуатацію	PZ	12	
Списання ТМЦ Дт 23	PZ	14	
Списання продуктів харчування	PZ	19	
СПИСАННЯ МНМА	PZ	20	
Списання МНМА	PZ	21	
🗌 Списання МНМА (Безоплатно отримані)	PZ	25	
Списання МНМА придбані до 01.01.2017	PZ	30	
Списання продуктів харчування	PZ	36	
Списання ПММ	PZ	55	
Списання запчастин	PZ	70	
🗌 Списання з позабалансу	PZ	1000	

Мал. 4.5. Перехід до папки документів на списання продуктів харчування

👘 Робо	ний стіл 🛛 🗎 Э	аявки н	на харчун	вання	📄 Калы	уляції 🛛 🕖 Види	1 докумен	нтів 📄 Списанн	я продуктів харчування 🛙	3											
🦻 🛯 anı	a PZ		36		Періо	од; 05.01.2021 💌 -	05.07.20	21 v 3a	💌 🗆 Тільки мої	Застосувати											
	» 🗅 📝	D 6	X	» 📝	• • •		По	шук: Все поля	• 0		≣ ⋈ 🕆										
Nº ⊿				ціл, звідки спи	1	MBO			_ / •					Pa	хунок куд	4					
ок.	. Дата	U	р.	Кальк.	Код	Назва	Код	Назва	Сума	Кількість	Приг	апки		Pax.	Субр Ст.	Ан.1	Ан.2	AH.	3	Назва	
6	15.06.2021		36	0	1	Склад	10	Петренко Г.П.	15,67	🕒 Списання	продуктів харчування: р	едагуван	ня							_ [x
7	15.06.2021		36	0	1	Склад	10	Петренко Г.П.	88,85	Cm 1 De											_
8	15.06.2021		36	0	1	Склад	10	Петренко Г.П.	0,00	orpiz [F0					and k			15.06.202	1		
9	15.06.2021		36	0	1	Склад	10	Петренко Г.П.	0,00		зо – списання пр	юдуктів	сарчування				від	13.00.202	· •		
10	15.06.2021		36	0	1	Склад	10	Петренко Г.П.	0,00	Звідки: Г	ідрозд.: 1: Склад										<u> </u>
11	15.06.2021		36	0	1	Склад	10	Петренко Г.П.	54,19	N	180: 10: Петренко	r.n.									<u> </u>
12	15.06.2021		36	0	1	Склад	10	Петренко Г.П.	6,91] 🔶 🔶	» 🗋 📝 🔹 💅	• 🕎 •			Пошук: Все	поля	•	0		•	»
										Код	Найменування	Сері	Кількіс	ть	Облікова ціна	Сума	Pax. C	/p (т Ан.1	Ан.2	T4
										60.019	Борошно пше										0
										60.013	Масло вершко		۲	0,015	148,201183432	2,22	20 20	1 12	0	0	0
										60.040	Сир кисломол		۲	0,231	47,000000000	10,86	20 20	1 12	0	0	0
										60.010	Сіль		۲	0,003	6,299973353	0,02	20 20	1 12	0	0	0
										60.008	Сметана		۲	0,037	50,399328859	1,86	20 20	1 12	0	0	0
										60.031	Цукор		۲	0,017	14,2999999280	0,24	20 20	1 12	0	0	0
										60.030	Чай чорний		۲	0,001	111,500000000	0,11	20 20	1 12	0	0	0

Мал. 4.6. Приклад відображення документів списання

🦻 Робочий стіл 🛛 👘 166: Страви 🏾 📄 Планові меню 🔅 🤅 Кі	алькуляції 🔄 Вироб	бництво. Буфет 🛛											目 Харчування 🛛
🏂 Папка GP 1200 Період: 01.01.	.1900 - 31.08.2021 -	39 •	🗆 Тільки мої 💡	Вастосувати									Харчування
<u>/=</u> →			-										-
С Вировника Буфет редпусти													×
Ne дата 🖉 Підрозділ (зеідки) Стр. 1 Розширення Теми													
Ок. Код Назва Код				Прибуткування	готової продукції №	28	від 12.07.2)21 👻					
2/ 12.0/.2021 В З Терапевтичне 11	Прихід: Підрозд.:	ідт Підрозд.: 3: Терапевтичне відділення											
28 12.07.2021 3 Терапевтичне 11	MBO:	MBO: 11: Сидоренко Г.П.											
	Джерело фі	Ажерело фінансування [1: Загальний											
	Рахунок:	Разунок: 20 0 0											
	Дата:	Дата: <пуства> -											
	Видаток: Підрозд.:	3: Терапевти	ине відділення										
	MBO:	M80: []: Сддоренко Г.П.											
	Джерело фія	Джерело фінансуванна 1: Загльний											
	Рахунок:	20 0	0										_
	Кількість одиниць прод	дукції: 0.000	,										
) » 🗋 » 減	Ø - ▼ -	Поц	јук: Все поля	• @	- #	5 10 T						
	Тип Код	Найменування	Кількість	Облікова ціна	Ціна по раск. стр.	Сума	Pax. C	/рах. Ст.	Ан.1	Ан.2	Ан.3	Подр М	ИОЛ Постачалы
	61.001	Борщ кг	12,800	0,00000000	0,00000000	1,55	20 0	0	0	0	0	3 11	1: Комуналы
	61.002	Салат з буряка кг	3,000	0,00000000	0,00000000	0,25	20 0	0	0	0	0	3 11	1: Комуналы
	61.003	Макаронні вир кг	7,200	0,00000000	0,00000000	1,06	20 0	0	0	0	0 3	3 11	1: Комуналы
	61.009	Салат з огірків кг	6,400	0,00000000	0,00000000	2,19	20 0	0	0	0	0	3 11	1: Комуналы
	61.011	Булка з масло кг	4,800	0,00000000	0,00000000	3,84	20 0	0	0	0	0 1	3 11	1: Комуналы
	☐ ⇒ 61.015	Плов з м'ясом кг	6,000	0,00000000	0,00000000	9,74	20 0	0	0	0	0 :	3 11	1: Комуналы
	= 61.016	Биточок м'ясни кг	19,600	0,00000000	0,00000000	18,39	20 0	0	0	0	0 :	3 11	1: Комуналы
	= 61.020	Рис відварний кг	4,800	0,00000000	0,00000000	0,84	20 0	0	0	0	0 1	3 11	1: Комуналы
	61.024	Чай кг	8,800	0,000000000	0,00000000	0,25	20 0	0	0	0	0 1	3 11	1: Комуналы
	1	KOMIIOI KI	4,600	0,00000000	0,00000000	1,50	20 0	U	U	V	0	3 11	1: КОМУНАЛЫ •
		Pa	вом: Видаток:	0.00 Прибуто	к: 43.65 на	а одиницю: Вида	ток:	0 Приб	уток:	0	ī	-	_
	% націнки	20.00											
											26		
											364	ерегти 3а	стосувати Скасувати

Мал. 4.7. Приклад відображення документів готової продукції

5. ФОРМУВАННЯ ЗВІТІВ

Докладніше формування звітів описано в Інструкції користувача з обліку ТМЦ

5.1. Відомість залишків

Підсистема «Управління торгівлею та ТМЦ» Звіти → Відомість залишків → Розрахунок Зазначте параметри відбору інформації (див. малюнок 5.1).

🖶 Введіть дані для відбору інформації	
3 підсумками по	1 Підр+MBO
Дата	31.07.2020 👻
Номенклатура	За всіма номенклатурами 📖
Серійний номер	
Ціна	0.00000000
Підрозділ	Для всіх …
МВО	10: Петренко Г.П.
Рахунок	20 201 12
Постачальник	Для всіх …
Валюта	UAH Национальная валюта
КЕКВ	Для всіх
Приналежність номенклатур до класів ТМЦ	не враховувати 🔻
Класи ТМЦ, для яких розраховувати парамет	ри
Код Назва	
1	
	ОК Скасувати

Мал. 5.1. Приклад відбору інформації

🖥 Робочий стіл 🛛 📫 Відомість залишків на 31.07.2020 🖾											
💠 🔶 " 🗋 🖬 🖨 🖉 🗙 👋 🕶 🍸 🕶		Пошук: Все поля 🔹 🖉 🚽 🛱 🗐 🎾									
Підрозділ МВО Номенклатура	Серійний №	Артикул	Штрихкод	Ціна	Середня ціна	Кількість	в т.ч. не в резерві	Виписано	Од.	Сума	Сума по сер еднім
Всього				1 847,330456		1 420,191	1 420,191			26 812,35	26 812,35
1: Склад				1 847,330456		1 420,191	1 420,191			26 812,35	26 812,35
10: Петренко Г.П.				1 847,330456		1 420,191	1 420,191			26 812,35	26 812,35
60.001 Буряк				6,130530973	6,130530973	4,520	4,520		кг	27,71	27,71
60.003 Картопля				13,000031088	13,000031088	96,499	96,499		кг	1 254,49	1 254,49
60.004 Цибуля				7,999974625	7,999974625	78,819	78,819		КГ	630,55	630,55
60.006 Олія				27,450029708	27,450029708	346,706	346,706		КГ	9 517,09	9 517,09
60.007 Свинина				120,000000000	120,000000000	6,000	6,000		КГ	720,00	720,00
60.008 Сметана				50,399328859	50,399328859	2,980	2,980		кг	150,19	150,19
60.009 Томатне пюре				43,999694796	43,999694796	13,106	13,106		КГ	576,66	576,66
60.010 Сіль				6,299973353	6,299973353	131,345	131,345		кг	827,47	827,47
60.011 Морква				7,000000000	7,000000000	5,960	5,960		кг	41,72	41,72
60.012 Хліб пшеничний				12,342893563	12,342893563	7,845	7,845		кг	96,83	96,83
60.013 Масло вершкове				148,201183432	148,201183432	3,380	3,380		кг	500,92	500,92
60.014 Макаронні вироби				13,990073145	13,990073145	19,140	19,140		кг	267,77	267,77
60.016 Маргарин				30,000000000	30,000000000	1,000	1,000		кг	30,00	30,00
60.017 Перець солодкий				18,60000000	18,60000000	10,000	10,000		кг	186,00	186,00
60.018 Хліб житній				98,666666667	98,666666667	1,050	1,050		кг	103,60	103,60
60.019 Борошно пшеничне				11,00000000	11,00000000	28,570	28,570		кг	314,27	314,27
60.020 Курятина				56,000000000	56,000000000	3,000	3,000		кг	168,00	168,00
60.022 Крупа вівсяна				24,200266868	24,200266868	17,237	17,237		кг	417,14	417,14
60.023 Крупа гречана				22,000000000	22,000000000	27,770	27,770		кг	610,94	610,94
60.024 Крупа перлова				10,079862715	10,079862715	30,302	30,302		КГ	305,44	305,44
60.025 Крупа манна				13,900000000	13,900000000	5,200	5,200		КГ	72,28	72,28
60.026 Крупа рис				20,950149127	20,950149127	9,388	9,388		кг	196,68	196,68
60.027 Крупа ячнева				10,849598163	10,849598163	5,226	5,226		КГ	56,70	56,70

Мал. 5.2. Приклад відомості залишків за рахунком 201

5.2. Друк інвентаризаційного опису

У сформованій відомості виконайте **ПКМ** $\rightarrow Друк \rightarrow Друк списку з форм (див. малюнок 5.3) та оберіть форму друку «Інвентаризаційний опис» (див. малюнок 5.4).$

-ir	📱 Робочий стіл 🛛 🎲 Відомість залишків на 31.07.2020 🕴										
	🗢 🍝 👋 🗋 🗋 💆		X 👋 🕅 😽 🔻 🔨 🗸	•	шук:	Все поля	• 0		- # = " "		
	Підрозділ МВО Номе	слатура	Серійний №	Артикул	ш	трихкод	Ціна	Середня ціна	Кількість	в т.ч. не в резерві	
	Всього							1 847,330456		1 420,191	1 420,191
	1: Склад							1 847,330456		1 420,191	1 420,191
	10: Петренко Г.П.							1 847,330456		1 420,191	1 420,191
	60.001 Буряк		-			-		6,130530973	6,130530973	4,520	4,520
	60.003 Картопля		Відомість руху					13,000031088	13,000031088	96,499	96,499
	60.004 Цибүля		Проставити дату прихо,	AV				7,999974625	7,999974625	78,819	78,819
	60.006 Олія		Пошук документа					27,450029708	27,450029708	346,706	346,706
	60.007 Свинина		Копіювати значення ко	мірки	Ctrl+C			120,000000000	120,000000000	6,000	6,000
	60.008 Сметана		Копнорати значения ко	nip (ca.) C	ie (csv) Ctrl+Shift+C			50,399328859	50,399328859	2,980	2,980
	60.009 Томатне і		Копповати значения ря	(KIB (CSV) CUT+SHITC+C				43,999694796	43,999694796	13,106	13,106
	60.010 Сіль 🏾 🔹		Розгорнути					6,299973353	6,299973353	131,345	131,345
	60.011 Морква		Згорнути [Загальний пі	дсумок]				7,00000000	7,000000000	5,960	5,960
	60.012 Хліб пше		Згорнути [Підрозділ]					12,342893563	12,342893563	7,845	7,845
	60.013 Масло ве		Згорнути [МВО]					148,201183432	148,201183432	3,380	3,380
	60.014 Макарон							13,990073145	13,990073145	19,140	19,140
	60.016 Маргари		Видалити сортування та	а підсумки				30,00000000	30,000000000	1,000	1,000
	60.017 Перець с		Сортування та підсумки	1	•			18,60000000	18,600000000	10,000	10,000
	60.018 Хліб житн		OLAP-Аналіз		•			98,666666667	98,666666667	1,050	1,050
	60.019 Борошно	2	Лении			-	Деник стрик		0000	28,570	28,570
	60.020 Курятина 🗖	¥	друг			-	друк спис	куз форми	0000	3,000	3,000
	60.022 Крупа вів		Експорт		+		Форми др	уку списку	6868	17,237	17,237
	60.023 Крупа гре 😭		Відправити e-mail		+		Як на екр	ані	0000	27,770	27,770
	60.024 Крупа пе					Як на екрані (обрати колонки)			_{لما} 2715	30,302	30,302

Мал. 5.3.

Форма друку	Назва	1
VDOST01	Відомість залишків (Excel)	>
VDOST21	Інвентаризаційний опис	>
VDOST21B	Інвентаризаційний опис необоротних активів (бюджет))
VDOST22B	Інвентаризаційний опис запасів (бюджет)	;
VDOST23B	Інвентаризаційний опис матеріальних цінностей, прийнятих на відп)
VDOST24B	ВІДОМІСТЬ про об'єкти державної власності, що пропонуються до)
VDOST25B	АКТ інвентаризації об'єктів державної власності, що пропонуються)
VDOST33	Відомість залишків з датою виникнення залишку	:
VDOST40	Звіт про залишки медичних засобів та лікарських виробів	;
VDOST41	Звіт про залишки медичних засобів та лікарських виробів (Назва за	;
•	III	

Мал. 5.4. Форми друку

5.3. Картка складського обліку

Звіти → Картка складського обліку → Розрахунок (див. малюнок 5.5).

Первинні документи Документи	Звіти Баланс Журнали Довідники Сервіс Налаштування Довідка
🕒 🕒 💓 🏣 🔮 🔹 📂 🕶	Відомість руху матеріалів 📔 😪 📔 🥹 🍘 🗐 Пошук команди 🛛 🔀 Управління торгівлею та ТМЦ 🗸 🗸
🐳 Робочий стіл 🛛	Картка складського обліку > Розрахунок
<u>م</u>	Обігово-сальдова відомість > Перегляд
U	Відомість залишків
Обране	Anazis >
E	Відомість залишків по термінах використання >
	Формизвітності
Список	Електронна звітність, експорт >
документів	Звіт по договорах >

Мал. 5.5. Формування картки складського обліку

Заповніть поля, за якими потрібно відібрати інформацію (див. малюнок 5.6).

🖥 Введіть дані для відбору інформаціі 🛛 🕹 🗙										
Дата початку періоду	01.04.2019 🗸									
Дата кінця періоду	30.04.2019 🗸									
Номенклатура	За всіма номенклатурами									
Серійний номер										
Ціна	0.00000000									
Підрозділ	Для всіх									
MBO	Для всіх									
Рахунок	20 201 0									
Контрагент	Для всіх									
	ОК Скасуват	и								

Мал. 5.6. Приклад відбору даних для формування картки складського обліку

5.4. Аналіз закупівель, продажу, переміщень, списання

Звіти → Аналіз (див. малюнок 5.7)

Оберіть потрібну вибірку та пункт меню «Розрахунок».

Тервинні документи Документи	Звіти Баланс Журнали Довідники Сервіс На	элаштув	ання Довідка		
🕒 🖨 🗹 🏣 🚺 🔹 🤌 🕶	Відомість руху матеріалів		🕶 📄 🛃 🕘 🥨 🔒 Пошук кома	нди	🚼 Управління торгівлею та ТМЦ 🗸 🗸
ቝ Робочий стіл 🕺	Картка складського обліку	>			
(PP)	Обігово-сальдова відомість	>			
1	Відомість залишків	>			
Обране	Аналіз	>	Закупівель	>	1
	Відомість залишків по термінах використання	>	Продажу	>	
	Форми звітності		Переміщень	>	
Список	Електронна звітність, експорт	>	Взаєморозрахунків	>	
документів	Звіт по договорах	>	Залишків по відвантаженим ТМЦ	>	
(O)	Особовий рахунок орендодавця		Відвантаження покупцям	>	
~~~	Зведення по земельних ділянках		Готової продукції	>	
панель	Замовлення у виробництво		Списання	>	
- <b>9</b>	Форма 21	>	Відомість внутр. переміщень	>	
5	Матеріальний звіт	,	Відомість внутр. переміщень 2	>	
Довідка			Мат. звіт по списаних ТМЦ		
			Угоди-доручення	>	
			Переведень	>	
Перегляд			Реєстр накладних		
оновлень			Контроль накладних на реал. ХБВ		
			Розрахунок собівартості		

Мал. 5.7.

Приклад сформованої згорнутої вибірки по списанню продуктів харчування зображено на малюнку 5.8.

🆆 Робочий стіл 🛛 📄 Калькуляції 🛛 🎼 Вибірка по списанню 🛛										
] 🗢 🔶 " ] 🗋 📝 🖻 💭 🗙   👋 ] 🚀	• 7 •	ļr	Іошук: Все поля	•	7					
Номенклатура Номенклатура	Облікова ціна	Кількість	Сума	Номенкла	тура Ц на э					
201.12.0004: мясо ядове	0.000000000	12,965	1 910,91	201.12.0004	1103					
🔲 201.12.0005: риба свіж. морожена	0,000000000	19,629	1 339,29	201.12.0005						
🔲 201.12.0006: Сметана	0,000000000	1,690	107,99	201.12.0006						
201.12.0007: Сир кисломолочний	0,000000000	8,450	517,14	201.12.0007						
201.12.0008: Масло вершкове	0,000000000	2,022	310,30	201.12.0008						
📃 201.12.0003: Олія соняшникова	0,000000000	4,301	243,91	201.12.0003						
🔲 201.12.0058: Яйце	0,000000000	185,900	524,24	201.12.0058						
🔲 201.12.0050: Борошно	0,000000000	0,338	5,17	201.12.0050						
201.12.0051: Гречка	0,000000000	1,690	70,98	201.12.0051						
201.12.0052: Манка	0,000000000	3,770	45,20	201.12.0052						
201.12.0053: Рис	0,000000000	4,983	114,61	201.12.0053						
201.12.0009: Макарони	0,000000000	10,866	257,96	201.12.0009						
201.12.0011: Чай	0,000000000	0,062	0,01	201.12.0011						
201.12.0012: Родзинки	0,000000000	0,090	0,00	201.12.0012						
201.12.0013: Kypara	0,000000000	0,090	0,00	201.12.0013						
201.12.0015: Капуста	0,000000000	23,927	157,92	201.12.0015						
201.12.0016: Цибуля	0,000000000	4,704	48,55	201.12.0016						
201.12.0068: Буряки	0,000000000	20,280	199,56	201.12.0068						
201.12.0026: Вівсянка	0,000000000	7,120	128,16	201.12.0026						
201.12.0029: пшоно	0,00000000	0,684	12,93	201.12.0029						
201.12.0040: Кисіль сухий	0,00000000	0,150	7,80	201.12.0040						
📃 201.12.0041: Цукор	0,000000000	5,617	148,29	201.12.0041						

Мал. 5.8.

#### 5.5. Накопичувальна відомість руху продуктів харчування

Накопичувальна відомість з надходження продуктів харчування (форма № 3-12) призначена для обліку надходження продуктів харчування. Відомість складається за кожною матеріально відповідальною особою окремо.

Підсистема «Управління торгівлею та ТМЦ»

Звіти  $\rightarrow$  Накопичувальна відомість руху продуктів харчування  $\rightarrow$  з надходження (ф.3-12) (див. малюнок 5.9).

💠 Дебет Плюс - Комунальне неком	лерційне підприємство - Управління торгівлею та ТМЦ 👘				
Первинні документи Документи	Звіти Баланс Журнали Довідники Сервіс Налашт	гува	іня Довідка		
] 🕒 🖉 🏣 👔 🕶 ] 🤌 🕶 🛛	Відомість руху матеріалів		🖹 🕌 🛛 🥝 🌍 🚊 🗍 Пошук команди	月 🚼 Управління торгівлею та ТМЦ	Ŧ
📑 Робочий стіл 🕅	Відомість розрахунку амортизації МНМА				
	Картка складського обліку	•			-
	Оборотно-сальдова відомість	×			
-	Відомість залишків				
Обране	Накопичувальна відомість руху продуктів харчування	•	з надходження (ф. 3-12)		
	Аналіз	۲	з витрачання (ф. 3-13)		
	Відомість залишків по термінах використання	۲Ì			

Мал. 5.9. Перехід до розрахунку накопичувальної відомості руху продуктів харчування

Для формування відомості зазначте параметри для відбору (див. малюнок 5.10).

🖶 Введіть дані д	ля відбору інформації	_ 🗆 X
		🗐 Історія
Дата початку	01,07.2020 -	
Дата закінчення	31.07.2020 -	
Підрозділ	Для всіх	
мво	10: Петренко Г.П.	
Рахунок	20 201 0	
Номеклатура	За всіма номенклатурами	
	36e	регти Скасувати

Мал. 5.10.

На малюнку 5.11 відображено фрагмент сформованої відомості.

	Α	В	С	D	E	F	G	Н		J	K	L
1		Комунальне не	комерцій	не підприємст	B0					Типова форм	na Nº 3-12	
2		(жа	овн)					3AT	ВЕРДЖЕНО			
3										Наказом Д	(ержказначей	ства України
4				00000000							18.12	2.2000 № 130
5	Іден	тифікаційний код за ЄДРПОУ		0000000							K	
0										Marani	тод	
7										відповідаль	ної особи	Операції
8										10	)	
9												
10				-	Накопичул	альна віло	омість №					
11				3 1	надходжен	ня продук:	гів харчува	ння				
12					л	шень 2020	року					
13												
14							Матеріально-	відповідальна	особа:Петре	нко Г.П.		
15					Склав:				Перевірив:			
16												
17		Чнсло місяця		Var ono m		10.07.2020		10.07.2020		11.07.2020		
18		Номер документа	L	S CROLO H	адцинныю	2	4		5		6	
19	Найменуван	Компанія постачальник п	Сулиа	123.0	)00		123.00					
20	НЯ	ТОВ "Молокопродукт"	- ,	219.0	)00						219.00	
21		Хлібокомбінат		480.0	)00				480.00			
22												
23	Номерклату рний номер	Найменування продукту	Однонця	Кількість	Сума	Кількість	Сума	Кількість	Сума	Кількість	Сулла	
24	60.001	Буряк	кг	5.000	27.00	5.00	27.00					
25	60.003	Картоппя	ĸr	10.000	96.00	10.00	96.00					
26	60.0051	Кефір	л	10.000	96.00					10.00	96.00	
27	60.0052	Молоко	л	1.000	13.20					1.00	13.20	
28	60.0055	Сир твердий	ĸr	0.500	109.80					0.50	109.80	
29	60.012	Хліб пшеничний	кг	10.000	240.00			10.00	240.00			
30	60.047	Булка	LITT	40.000	240.00			40.00	240.00			
31	Tapa											
32	Знижка								100			
33	Усього:		x	x	822.00	15.00	123.00	50.00	480.00	11.50	219.00	

Мал. 5.11.

Накопичувальна відомість з витрачання продуктів харчування (форма № 3-13) застосовується для обліку витрачання продуктів харчування протягом місяця та складається за кожною матеріально відповідальною особою окремо.

Звіти  $\rightarrow$  Накопичувальна відомість руху продуктів харчування  $\rightarrow$  з витрачання  $(\phi.3-13)$ 

Для формування відомості зазначте параметри для відбору (див. малюнок 5.12).

둼 Введіть дані для в	ідбору інформації	_ 🗆 🗙
		🗐 Історія
Дата початку	05,07.2021 -	<u> </u>
Дата закінчення	05.07.2021 🗸	
Підрозділ	1: Склад	
мво	10: Петренко Г.П.	
Рахунок	20 201 12	
	🖲 не враховувати	
Переміщення	С враховувати	•
		Зберегти Скасувати

Мал. 5.12.

На малюнку 5.13 відображено фрагмент сформованої накопичувальної відомості з витрачання продуктів харчування.

1		XXXX	XXXXXXXX	XXXXX						Гипова форм	ua № 3-13		
2		(на	зва устан	юви)							3A1	ГВЕРДЖЕНО	
3										Наказом	Держказначей	іства України	
4											18.1	2.2000 № 130	
5	Іде	нтифікаційний код за ЄДРПОУ		000000001									
6											Код		
7										впловідал	ьної особи	Операції	
8										3(	58		
9													
10					Накопичун	вальна від	омість №						
11				3	витрачани	ня продукт	ів харчува	ння					
12					rp	удень 2019	року						
13													
14							Матеріально	відповідальна	особа:Особа	368			
15					Склав:				Перевірив:				
16								î					
17					Числа місяця		05.12.2019	06.12.2019	07.12.2019	08.12.2019	09.12.2019	10.12.2019	11.12.2019
18	1 1	•		Кілы	кість одержув	ачів	120.000	115.000	116.000	119.000	120.000	0.000	0.000
19	Номерклату	Найменування продуктів	Одиниц	Витрачено	Ціна	Сума	Кількість вит						
20	201.0001	Хліб білий 201.0001	KT	15.619	170.04929893	2656.00	0.855	0.664	0.480	0.430	0.785	0.870	0.885
21	201.0002	Цукор 201.0002	KT	39.150	18.518518519	725.00	6.750					6.800	
22	201.0003	Чай 201.0003	KT	44.600	16.031390135	715.00	0.160	4.590	1.720	1.520		0.320	5.560
23	201.0005	Молоко 201.0005	л	555.340	21.997334966	12216.00	32.600	26.400	13,700	12.200	28.740	33.200	33,800
24	201.0006	Картопля 201.0006	KT	41.785	58.968529377	2464.00	1.830	2.515	1.430	1.360	1.500	1.800	1.690
25	201.0007	Масло вершкове 201.0007	КГ	51.550	23.511154219	1212.00			14.200	12.700			1.600
26	201.0012	Сир кисломолочний 201.0	KT	75.600	35.41005291	2677.00					15.840		
27	201.0013	Буряк столовий 201.0013	KT	23.625	11.428571429	270.00	0.815	1.750	0.960	0.825	0.035	1.660	1.690
28	201.0014	Крупа манна 201.0014	KT	70.150	7.840342124	550.00		16.300			7.150		
29	201.0015	Свинина 201.0015	KT	25.810	26.927547462	695.00	0.400	0.820				5.060	
30	201.0018	Номенклатура 201.0018	KT	13.730	13.983976693	192.00						4.740	
31	201.0020	Номенклатура 201.0020	KT	1.400	202.14285714	283.00					0.286		
22	201 0021	Kamucra KRamena 201 0021	NT.	248 260	7 210182873	1790.00			16 400	14 400	28,600		36,600
32	201.0021	italiyela Roamena 201.0021	IN I	240.200	1.210102012	1/20.00							

Мал. 5.13. -