

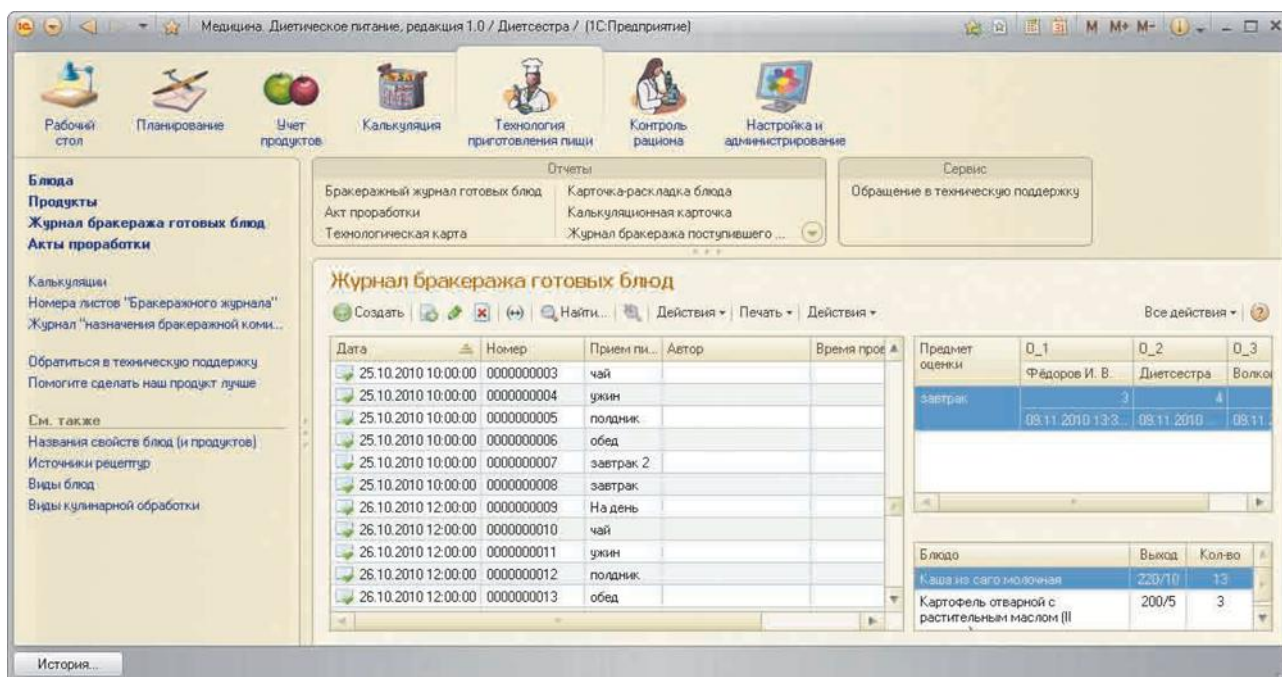
1С:Медицина. Диетическое питание

Прикладное решение «1С:Медицина. Диетическое питание» предназначено для учета продуктов и управления питанием в лечебных и оздоровительных учреждениях.

По итогам ежегодного конкурса «Лучшая медицинская информационная система 2012» программный продукт «1С:Медицина. Диетическое питание» отмечен дипломом 1 степени как лучшая медицинская информационная система.

Программа адресована:

- диетсестре – для составления меню и связанных с этим расчетов, «порционника» с численностью питающихся по диетам,
- диетврачу – для разработки рационов и контроля фактического рациона питания,
- технологу и повару – для разработки технологических карт блюд (карточек-раскладок), расчета пищевой ценности, бракеража блюд и сырья,
- кладовщику – для учета продуктов по местам хранения, заказа продуктов,
- бухгалтеру – для учета стоимости питания, бухгалтерского учета продуктов питания по источникам финансирования.



Основные функциональные возможности

1. Планирование питания:

- Разработка карт блюд;
- Разработка и оформление типовых меню;
- Расчет заказа продуктов поставщику;
- Предварительная калькуляция стоимости блюд в учетных ценах продуктов.

2. Повседневная работа с меню:

- Ведение «Порционника»;
- Составление и оформление «Меню-раскладки» с расчетом стоимости и пищевой ценности, заменой продуктов;
- Ведение бракеражного журнала.

3. Учет продуктов:

- Заказ продуктов поставщику и ввод прихода от поставщика;
- Автоматическое списание продуктов по калькуляции или ручное списание;
- Автоматическое ведение остатков;
- Инвентаризация;
- Учет складских единиц измерения, сроков хранения и санитарных сертификатов.

4. Итоговые документы за период (месяц) путем распечатки:

- «Ведомости анализа стоимости питания»;
- «Накопительной ведомости по расходу продуктов»;
- «Сводки по пищевой ценности рациона».

5. Персональный учет питающихся:

- Сведения о питающихся, полная история назначения диет;
- Загрузка назначений из «1С:Медицина. Больница»;
- «Отчет о персональном потреблении»;
- Индивидуальные замены блюд.

В информационной базе ведутся следующие сведения:

- Номенклатура диет;
- Картотека блюд с нормами закладки продуктов, описанием технологии приготовления, сведениями пищевой ценности; описание состава продуктов блюда включает сведения нетто, брутто, отход холодной обработки, потери при кулинарной обработке, выход продуктов, структуру технологических процессов;
- Номенклатура продуктов с нормами отхода при холодной обработке, пищевой ценностью;
- Виды кулинарной обработки с процентами потерь пищевой ценности;
- Подразделения питающихся и категории питающихся, по которым ведется учет стоимости и пищевой ценности;
- Перечень характеристик пищевой ценности пополняемого состава;
- Циклические типовые меню;
- Продуктовые группы для контроля натуральных норм потребления, с указанием состава продуктов;
- Все ранее составленные «Меню»;
- Приходно-расходные документы по продуктам;
- Заказы продуктов поставщикам;
- Инвентаризации;
- Записи «Бракеражного журнала готовых изделий»;
- Справочники: склады (места хранения продуктов), поставщики, правила замены продуктов, приемы пищи, виды блюд, виды движения средств, виды калькуляций, виды операций перемещения товаров, виды цен, возрасты, сезоны, должности, единицы измерения, источники рецептур, ценовые группы.

Программный продукт поставляется вместе с набором данных продуктов, блюд, сведениями по пищевой ценности. Предусмотрена загрузка нормативных сведений (блюд, типовых меню и т.д.) из внешних источников.