

[Методическое пособие по организации учета и контролю питания в детских дошкольных учреждениях от Компании БЭСТ и НИИ Питания РАМН \[1\]](#)

Admin

ФГБУ «НИИ питания» РАМН и ООО «Компания «БЭСТ» г. Москва

## Информационные технологии в организации учета и контроля питания в детских дошкольных учреждениях

И.Я. Конь, С.А. Димитриева, М.А. Тоболева,  
Д.А. Чурочкин, С.В. Яковлев



### Методические рекомендации

Москва 2012

[2]

Продолжается совместная работа [Компании БЭСТ](#) [3] и **НИИ Питания РАМН** по внедрению эффективных информационных технологий в организации учета и контроля питания в детских учреждениях. Совместно разработанная в 2010 году компьютерная программа «**БЭСТ-Питание для детских организованных**

**коллективов»** успела завоевать широкую популярность среди специалистов, отвечающих за организацию питания в детских учреждениях.

Сейчас ведутся работы по двум направлениям. Со стороны НИИ Питания – методические рекомендации по организации питания в детском дошкольном учреждении с точки зрения соблюдения нормативов питания и санитарно-гигиенических норм в соответствии с требованиями СанПиН. Компания БЭСТ, в свою очередь, совершенствует отраслевое решение [«БЭСТ-Питание для детских организованных коллективов»](#) [4], применяя методики НИИ Питания и учитывая потребности пользователей. В программе учтены требования СанПиН 2.4.1.2660-10 к учету и контролю рациона питания не только по калорийности, белкам, жирам и углеводам, но также по витаминам и микроэлементам, контролю натуральных норм питания (основного набора продуктов), разработке технологических карт с необходимыми данными по химическому составу.

Компания БЭСТ регулярно проводит информационно-обучающие семинары, на которых ведущие сотрудники Компании рассказывают и демонстрируют как максимально быстро, просто и правильно решить поставленные в СанПиН задачи с использованием компьютерной программы «БЭСТ-Питание для детских организованных коллективов». Только в этом году в различных регионах России прошли 7 семинаров по данной тематике. Судя по количеству слушателей, задаваемым вопросам, предложениям и просьбам участников семинара, можно говорить, что поднятые на семинарах вопросы актуальны, программа учета питания востребована, а методической поддержки не достаточно.

Учитывая пожелания специалистов, работающих в детских садах и других детских учреждениях, Компания БЭСТ и НИИ Питания РАМН выпустили новое методическое пособие **«Информационные технологии в организации учета и контроля питания в детских дошкольных учреждениях»**. Пособие состоит из двух частей - теоретической и практической.

В теоретической части методических рекомендаций рассматриваются общие принципы оптимального детского питания. Рекомендации разработали руководитель отдела детского питания НИИ Питания РАМН, академик РАЕН, доктор медицинских наук, профессор, главный специалист по питанию детей Департамента здравоохранения города Москвы И.Я. Конь, инженер-технолог отдела детского питания НИИ Питания РАМН Димитриева С.А. и младший научный сотрудник отдела детского питания НИИ Питания РАМН Тоболева М.А. Отдел является научно-методическим центром по вопросам питания больного и здорового ребенка.

Практическая часть, посвященная функциональным возможностям и вопросам использования компьютерной программы «БЭСТ-Питание для детских организованных коллективов», подготовлена руководителем центра решений «БЭСТ-Питание» Компании БЭСТ Д.А. Чурочкиным и главным конструктором Компании БЭСТ, кандидатом технических наук С.В. Яковлевым.

Программа «БЭСТ-Питание для детских организованных коллективов» успешно работает не только в детских садах, но и в школах, детских больницах, санаториях, интернатах, детских домах, лагерях летнего отдыха, поэтому Методические рекомендации будут интересны медицинским работникам (диетсестрам), сотрудникам общепита и их руководителям в детских учреждениях различного профиля.

В рекомендациях подробно изложены принципы оптимального рациона дошкольников разных возрастных категорий, рассмотрены свойства продуктов и блюд, разрешенных к использованию в детских садах, технология правильной подготовки меню для дошкольников с точки зрения соблюдения показателей калорийности, баланса белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов.

Книга оказывает полную методическую поддержку на каждой стадии процесса планирования и учета питания: от разработки меню с полезными и вкусными блюдами, соответствующими требованиям СанПиН 2.4.1.2660-10, до компьютерного анализа рациона питания дошкольников и подготовки необходимых отчетных форм.

Книга поможет быстро освоить и успешно использовать программу «БЭСТ-Питание для детских организованных коллективов» в работе: составлению технологических карт на блюда, разработке и расчету меню-раскладок, контролю рациона питания и расчету среднесуточного набора продуктов, подготовке планового (циклического) меню. Обучение навыкам работы с программой строится на практическом примере с реальной рецептурой блюд и числовыми данными. Для закрепления полученных навыков в книгу включен ряд заданий для самостоятельного выполнения.

Информацию о проводимых мероприятиях и о программе можно получить на корпоративном сайте Компании БЭСТ [www.bestnet.ru](http://www.bestnet.ru) [5].

**Содержание:**

1. Введение
2. Питание детей раннего и дошкольного возраста
  - 2.1. Общие принципы оптимального питания детей
  - 2.2. Основные группы пищевых продуктов и их значение в питании детей
3. Наиболее распространенные блюда в питании детей
  - 3.1. Первые блюда
  - 3.2. Мясные и рыбные блюда
  - 3.3. Блюда из круп
  - 3.4. Блюда из овощей
  - 3.5. Блюда из макаронных изделий
  - 3.6. Сладкие блюда
4. Питание детей раннего возраста (от 1 года до 3 лет)
5. Питание детей дошкольного возраста
  - 5.1. Питание детей в детских дошкольных учреждениях
  - 5.2. Основные принципы составления меню в детских образовательных учреждениях
  - 5.3. Требования к безопасности питания детей в дошкольных образовательных учреждениях
  - 5.4. Требования к транспортированию и качеству поступающего сырья и пищевых продуктов
    - 5.4.1. Требования к условиям хранения и срокам годности сырья и пищевых продуктов
    - 5.4.2. Требования к технологии приготовления пищи и качеству готовых блюд и кулинарных изделий
    - 5.4.3. Требования к санитарно-противоэпидемическому режиму пищеблока и к обработке посуды
    - 5.4.4. Требования к выполнению правил личной гигиены персоналом пищеблока
6. Осваиваем программу
  - 6.1. Шаг 1 — Знакомимся с программой и исходными данными
    - 6.1.1. Запуск и основной рабочий стол программы
    - 6.1.2. Приложение «Товары. Продукция»
    - 6.1.3. Приложение «Питание. Калькуляция»
    - 6.1.4. Настройка
  - 6.2. Шаг 2 — Пробуем работать
  - 6.3. Шаг 3 — Работа с технологическими картами
  - 6.4. Шаг 4 — Пополнение и редактирование справочника продуктов
  - 6.5. Шаг 5 — Работа с меню-раскладками
    - 6.5.1. Составление меню-раскладки
    - 6.5.2. Расчет и печать меню-раскладки
    - 6.5.3. Анализ рациона питания
  - 6.6. Плановое или цикличное меню

**Приложения**

- Приложение 1. Примерное десятидневное меню для детей в возрасте от 3 до 7 лет с 12-часовым пребыванием
- Приложение 2. Образцы печатных форм

Тэги: [БЭСТ-Питание](#) [6]

Ссылки: [Скачать дистрибутив БЭСТ-5 Питание](#) [7]

[Центр компетенции БЭСТ5-Питание](#) [8]

Тип материала: [Статьи](#) [9]

ucheta-i-kontrolyu-pitaniya-v-detskih-doshkolnyh

#### **Ссылки**

- [1] <https://spb4plus.ru/stati/metodicheskoe-posobie-po-organizacii-ucheta-i-kontrolyu-pitaniya-v-detskih-doshkolnyh>
- [2] <https://spb4plus.ru/sites/default/files/images/metpitb5.jpg>
- [3] <http://www.bestnet.ru/>
- [4] <https://spb4plus.ru/content/best-5pitanie-kratkoe-opisanie-programmy>
- [5] <http://www.bestnet.ru>
- [6] <https://spb4plus.ru/tegi/best-pitanie>
- [7] <http://spb4plus.ru/content/distributivy-programm-serii-best-5-besplatno>
- [8] [http://www.bestvolga.ru/p\\_best\\_menu.php](http://www.bestvolga.ru/p_best_menu.php)
- [9] <https://spb4plus.ru/kategoriya/stati>