

БЭСТ-5.Питание. Краткое описание программы [1]

Admin

Организация питания это сложный и важный технологический процесс в любом санатории, больнице, школе, детском саде, заводской столовой или кафе. Рациональное питание является одним из основных факторов, определяющих нормальное развитие человека. Питание считается оптимально организованным, если оно достаточно по калорийности, разнообразно по набору продуктов, сбалансировано по содержанию основных пищевых веществ, рационально распределено в течении дня и подготовлено с соблюдением санитарных норм и правил. Роль питания в современных условиях значительно повышается в связи с ухудшением состояния здоровья, в результате целого комплекса причин, одной из которых является нарушение структуры питания и снижение его качества. В связи с этим организация питания является проблемой большой социальной значимости.

Правильно и быстро рассчитать и заказать необходимое количество продуктов, оформить в соответствии с требованиями СанПиН`ов, Приказов и методических рекомендаций все первичные и отчетные документы поможет вам программный комплекс «[БЭСТ-5 ПИТАНИЕ](#)» [2]. Программа может стать хорошим инструментом для бухгалтера-калькулятора, технолога-пищевода, диетврача, облегчая трудоемкую работу по составлению и расчету меню. Программный комплекс «БЭСТ-5 ПИТАНИЕ» с успехом эксплуатируется во многих учреждениях страны. Возможности программного комплекса позволяют автоматизировать весь процесс учета питания от поставки продуктов до контроля рациона и стоимости питания. Среди пользователей «БЭСТ-5 ПИТАНИЕ» детские сады, детские дома и интернаты, поставщики школьного питания, санатории и пансионаты, кафе и общественные столовые во многих городах страны: Санкт-Петербург, Псков, Калининград, Хабаровск, Новосибирск, Астрахань, Краснодар, Волгоград, Саратов, Татария, Башкирия, Самара и других регионах.

Пользователи говорят: «...Организация питания в детском саду – это очень важный и очень кропотливый труд... Меню за 5 минут, калорийность – пожалуйста! Накопительная ведомость – за любой период! Остатки на складе в любой момент! Приход, расход – работать одно удовольствие. Всё можно настроить как нам надо – любые отчёты, сезонное меню забить и готово. Все технологические карты внесены в программу, только выбирай нужную. Труд облегчился в одно мгновение...». Бухгалтер МДОУ г. Самара д/с № 339 - Баканова О.Ю.».

ОСНОВНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ БЭСТ-5 ПИТАНИЯ.

В программном комплексе «БЭСТ-5 ПИТАНИЕ» учтены требования и особенности учета питания на предприятиях различного профиля.



[3]

Для детских учреждений (деских садов, школ, детских домов и интернатов) меню ведется на каждый день и по приемам пищи, осуществляется контроль рациона питания по энергетической ценности и химсоставу, натуральным нормам. Для санаторно-курортных и лечебных предприятий расчет меню может вестись по диетам. Программа поставляется с заполненным справочником стандартных диет, который может быть самостоятельно дополнен или изменен. Возможно ведение системы питания по типу «шведский стол». Поддерживается ведение нескольких видов типового (примерного) меню для каждой категории питающихся и, если необходимо, для каждой диеты.

Для кафе и общественных столовых меню ведется по заказам, предусмотрен режим реализации блюд с наценкой, расчет меню массового мероприятия (банкет, торжество, корпоративный вечер и др.). Возможно оформление прихода готовой продукции штуками или весом.

Для предприятий оказывающих услуги по организации питания (комбинаты школьного и социального питания) предусмотрен специальный режим, обеспечивающий составление и расчет меню по приемам и категориям питающихся с учетом наценки и по каждому заказчику в отдельности, формируется акт оказанных услуг.

Для детского, санаторного и лечебного питания предусмотрены режимы контроля рационов питания по энергетической ценности, химическому составу, включая витамины и микроэлементы, и стоимости.

Основными режимами программы являются:

Группа ГП: Блюдо....: Овощи, припущенные в молочном соусе

Номер	Наименование блюда	Вес	Хим. состав
P00127	Тыква отварная	110.0	Калорийность 69
P00128	Фасоль овощная отварная	80.0	Белки..... 2.30
P00129	Овощи, припущенные в молочном соусе	125.0	Жиры..... 2.60
P00130	Овощи и фрукты тушеные	175.0	Углеводы.... 9.00
P00131	Капуста тушеная	125.0	Зола..... 0.00
P00132	Картофель, тушеный с луком	125.0	Мин. вещества
P00133	Картофель тушеный	100.0	Натрий..... 0.00
P00134	Картофель и овощи, тушеные с соусе	130.0	Калий..... 0.00
			Кальций..... 54.00
			Магний..... 26.00
			Фосфор..... 62.00
			Железо..... 1.00
			Цинк..... 0.00
			Йод..... 0.00
			Витамины
			A..... 0.90
			B1..... 0.05
			B2..... 0.00
			B6..... 0.00
			PP..... 0.00
			C..... 8.00
			E..... 0.40

Норм. документ: Сборник методич. рекомендаций (СПб.) 2008г.
Список диет...
Составитель...

N	N/номер	Наименование	Брутто	Нетто
0	P000000000001	Морковь	58.000	46.000
0	P000000000002	Репка	26.000	19.000
0	P000000000004	Горошек зеленый консе	16.000	10.000
0	P000000000005	Капуста белокочанная	25.000	20.000
0		Масса припущенных ово	85.000	PP.....
0	P000000000001	Сахар	1.000	1.000
0	P00366	Соус молочный (для по	40.000	40.000

[4]

- **Разработка и ведение технологических карт.** Технологические карты ведутся на блюда и полуфабрикаты. Для каждого рецепта кроме сырьевого набора может быть указаны технология приготовления, показатели качества, калорийность и химический состав, включая витамины и микроэлементы. Для каждого компонента сырьевого набора может быть указана замена на аналогичный продукт. Технологические карты на блюда могут составляться самостоятельно или загружены их рецептурных баз, поставляемых с программой. Рецептурные базы составлены на основе технологических сборников, утвержденных для использования в питании различных учреждений и категорий.
- **Составление и ведение планового (типового) меню.** Поддерживается несколько видов планового меню: ежедневное, недельное, двухнедельное, четырехнедельное. На основании планового меню может создаваться рабочее меню.
- **Составление и расчет меню-раскладки.** Меню-раскладка делается на каждый день, для каждого приема пищи и на каждую категорию питающихся или по заказам и заказчикам. Меню может создаваться «вручную», или копированием ранее созданных меню, или на основании планового меню. На основании меню-раскладки резервируются, заказываются и списываются продукты, проверяются недостающие продукты, выполняются замены продуктов.
- **Учет продуктов.** Ведется реестр документов прихода, перемещения и расхода, инвентаризация. Документы перемещения и расхода формируются на основании меню-раскладок. Продукты учитываются по партиям, ведется картотека остатков. Печатаются накладные, ведомости и отчеты по движению и остаткам продуктов.

Дата	Прием	Категория	Диета	Кол	ДЗ	ВЗ	Р	Н
14/01/10	2-ой завтрак	Ясли		14				✓
14/01/10	Обед	Ясли		14				✓
14/01/10	Полдник	Ясли		14				✓
14/01/10	ужин							
14/01/10	Завтрак							
14/01/10	Обед							
14/01/10	Полдник							
14/01/10	ужин							

Прием	ККал	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак.....	333	12.71	15.79	34.90
2-ой завтрак..	81	0.71	0.00	19.45
Обед.....	575	23.76	14.72	86.96
Полдник.....	185	6.18	4.50	29.86
Ужин.....	274	7.59	8.49	41.71
Итого за день:	1448	50.95	43.50	212.88
Норма - min:	1540	53.00	53.00	212.00
Норма - max:	1540	53.00	53.00	212.00

№	Код	Наименование	Единица измерения	Количество
1	БРЦ1/2	Борщ из све		
2	Мак1	Запеканка в		
2	огурец1	Огурцы порц		
3	10/1	Компот из с		
4	БУТ0003	Хлеб ржаной		
5	6/н	Укроп		
5	6/н	Лук зеленый		
5	Соль1	Соль на весь день		

[5]

Для каждого продукта указываются его химический состав, включая витамины и микроэлементы, отходность при холодной обработке с учетом сезона. Программа поставляется с заполненным справочником продуктов, содержащим указанные справочные данные. Вес брутто по меню-раскладке рассчитывается с учетом норм отходности. Химический состав продукта используется для оценки рациона питания и расчета химического состава блюда.

- **Контроль рациона питания.** Контроль рациона питания осуществляется по натуральным нормам питания (среднесуточный набор продуктов), по энергетическому и химическому составу питания (нормам физиологической потребности), стоимости питания. Средние значения фактического питания за период сравниваются с нормативными данными. Контроль осуществляется оперативный непосредственно при составлении планового и рабочего меню или в виде отчетов по утвержденным формам

ПИТАНИЕ В ДЕСКИХ САДАХ, ШКОЛАХ, ИНТЕРНАТАХ

Рацион питания ребенка должен удовлетворять потребности развивающегося организма, быть качественной и разнообразной, содержать все необходимые пищевые вещества. Пища играет важную роль в процессах роста и нормального развития растущего организма.

В программе учитываются все требования действующих СанПиН`ов по организации питания в детских коллективах. С программой поставляются рецептурные базы детского питания:

Для школ и других образовательных учреждений

База рецептов содержит около 500 рецептов. Для создания базы использованы утвержденные институтом питания сборники рецептур: <Сборник технических нормативов. -Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников.> Под ред. М.П.Могильного -М.: Изд. ДеЛи принт, 2007г. (около 300 рецептов), <Сборник технических нормативов. -Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.> / Под ред. В.Т.Лапшиной -М.: Изд. Хлебпродинформ, 2004г. (около 200 рецептов),

Для дошкольных учреждений (составлен по методическим материалам г. Москвы)

База рецептов содержит около 150 рецептов, которая создана на основании <Методических указаний

города Москвы. Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях.> М.: Департамент образования города Москвы, 2007г.

Для школ, дошкольных и других образовательных и воспитательных учреждений (составлен по методическим материалам г. Санкт-Петербурга)

База рецептов содержит около 500 рецептов, которая создана на основании: <Методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга>, утвержденных 15.12.2008г. Правительством Санкт-Петербурга.

Для дошкольных образовательных и воспитательных учреждений

База рецептов содержит около 500 рецептов. Для создания базы использованы: <Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений>, Пермь 2004г. Составители: Коровка Л.С. и др. (Согласовано: ЦГСЭН в Пермской обл., рекомендовано Департаментом образования и науки Администрации Пермской обл. и Институтом питания РАМН) - около 200 рецептов по рекомендованному меню и <Сборник технологических карточек, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных и детских оздоровительных учреждений.> Уфа, ИП Поляковский Ю.И. - около 150 рецептов для двух категорий питающихся до 3 лет и от 3 до 7 лет.

В программе печатаются утвержденные формы первичных документов и отчетов: «Меню-требование на выдачу продуктов питания» (форма 0504202), «Накопительная ведомость по приходу продуктов» (форма 0504037), «Накопительная ведомость по расходу продуктов» (форма 0504038), «Ведомость контроля за рационом питания» (по форме СанПиН 2.4.5.2409-08), «Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд» (по формам СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.4 2599-10) и др.

ПИТАНИЕ В САНАТОРИЯХ, ПАНСИОНАТАХ, ЗДРАВНИЦАХ, ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ

Организация лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении является неотъемлемой частью лечебного процесса и входит в число основных лечебных мероприятий. Лечебное питание (диетотерапия) обеспечивается соответствующим пищевым рационом и определенным режимом питания. Организация лечебного питания определяется «Инструкцией по лечебному питанию», утвержденной приказом Министерства здравоохранения РФ №330 от 05.08.2003. В программе реализован порядок учета питания в соответствии с данной инструкцией, печатаются утвержденные формы: «Карточка-раскладка 1-85», «Меню-раскладка 44-МЗ», «Требование 45-МЗ» и др. С программой поставляются рецептурные базы лечебного и диетического питания:

Для лечебного и санаторного питания

База рецептов для лечебного питания содержит около 500 рецептов. Для создания базы использована: "Картотека блюд лечебного и рационального питания"/ Под ред. М.А.Самсонова -Екатеринбург: Средне-Уральское книжное изд., 1995г. Данная картотека разработана Институтом Питания РАМН и утверждена Министерством Здравоохранения РФ.

Для лечебного питания.

База рецептов для лечебного питания содержит около 400 рецептов. Для создания базы использована: "Лечебное питание. Практическое руководство для больничных диетологов (в таблицах и схемах).» Автор-составитель Э.Н.Преображенская. - Спб.: ПрофиКС, 2002.

Для детского лечебного питания.

База рецептов содержит около 150 рецептов. Для создания базы использовано: "Организация лечебного питания в стационарах». Под ред. Баранова А.А. И Ладодо К.С., М., Изд. «ЭВИТА-

Проф»Хлебпродинформ, 2001г.

ОБЩЕСТВЕННЫЕ СТОЛОВЫЕ И СТОЛОВЫЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ, КАФЕ

Для общественного питанияс программой поставляется база рецептов для общественного питания, содержащая около 1000 рецептов. Для создания базы использован: "Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.». Под ред. Марчука Ф.Л., Изд. Хлебпродинформ, 1996, 97 г.г., т.1,2. Данный сборник рецептур блюд и кулинарных изделий составлен из рецептур блюд, применяемых на предприятиях общественного питания из традиционного сырья с включением блюд массового приготовления национальных кухонь народов России. Сборник является технологическим документом для специалистов и предпринимателей всех типов предприятий сферы общественного питания.

В программе печатаются утвержденные формы первичных документов:

- «Калькуляционная карточка ОП-1»,
- «Требование в кладовую ОП-3»,
- «Закупочный акт ОП-5»,
- «Дневной заборный лист ОП-6»,
- «Акт о реализации готовых изделий кухни ОП-12»,
- «Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне ОП-14» и др.

Ссылки: [Скачать дистрибутив БЭСТ-5 Питание](#) [6]

Тип материала: [Статьи](#) [7]

Источник (modified on 20/05/2012 - 21:58): <https://spb4plus.ru/content/best-5pitanie-kratkoe-opisanie-programmy?page=14>

Ссылки

[1] <https://spb4plus.ru/content/best-5pitanie-kratkoe-opisanie-programmy>

[2] <http://www.best5.ru/programs/pitanie/>

[3] https://spb4plus.ru/webfm_send/41

[4] https://spb4plus.ru/webfm_send/42

[5] https://spb4plus.ru/webfm_send/43

[6] <http://spb4plus.ru/content/distributivy-programm-serii-best-5-besplatno>

[7] <https://spb4plus.ru/kategoriya/stati>