



**Описание
Работы с программой
«Меню школьной столовой»**

Назначение программы

Программа «Меню школьной столовой», позволяет:

1. вести учет химического состава продуктов;
2. составлять и печатать технико-технологические карты приготовления блюд, (с расчетом энергетической ценности и химического состава);
3. формировать и распечатывать 10-ти дневное цикличное меню для работы пищеблока школьной столовой;
4. производить расчет стоимости завтраков и обедов школьной столовой. Хранить за любой период информацию о стоимости, продуктах и рецептах блюд, используемых для питания школьников;
5. автоматически формирует отчет о контроле рациона питания школьников.

Таблица Химсостав: химический состав продуктов

В таблице **Химсостав** вводятся и редактируются данные: наименование продуктов и их химический состав (белки, жиры, углеводы, витамины и т.д.). Эти данные являются базовыми. Они вносятся вначале работы с программой и используются для формирования технико-технологических карт, меню и других отчетов.

Код	Наименование продукта	цена	Порци	Бел	Жи	Углет	Ккал	Na(мг	K(мг%	Ca(мг%	Mg(м	P
1	Абрикосовый сок	10,00р.	100	0,5	0	12,7	55	2	245	20	10	
2	Абрикосы сушеные без кост	11,00р.	100	5,2	0,3	51	232	17	1717	160	105	
4	Апельсин	1,00р.	100	0,9	0,2	8,1	43	13	197	34	13	
8	Виноград сушеный (кишми	71,00р.	100	2,3	0,5	65,8	281	117	830	80	42	
9	Виноградный сок	4,00р.	100	0,3	0,2	16,3	70	16	150	20	9	
10	Говядина 1 кат.	1,00р.	100	18,6	16	0	218	65	326	9	22	
11	Говядина отварная по 1-392	4,00р.	100	25,8	16,8	0	254	1094	215	30	31	
13	Горбуша	5,00р.	100	20,5	6,5	0	140	70	335	20	30	
14	Горох, зерно	15,00р.	100	20,5	2	49,5	298	33	873	115	107	
15	Горошек зеленый. Консерв	4,00р.	100	3,1	0,2	6,5	40	360	99	20	21	
16	Груша	5,00р.	100	0,4	0,3	10,3	47	14	155	19	12	
18	Икра из кабачков. Консервь	8,00р.	100	1,9	8,9	7,7	119	700	315	41	15	
19	Икра кабачковая по 1-92	6,00р.	100	1,2	4,7	7,7	78	153	352	32	13	
20	Какао-порошок	54,00р.	100	24,3	15	10,2	289	13	1509	128	425	
21	Капуста белокачанная	4,00р.	100	1,8	0,1	4,7	28	13	300	48	16	
22	Капуста краснокочанная	5,00р.	100	0,8	0,2	5,1	26	4	302	53	16	
24	Картофель	5,00р.	100	2	0,4	16,3	77	5	568	10	23	
30	Колбаса вареная докторска:	5,00р.	100	12,8	22,2	1,5	257	828	243	29	22	
32	Крахмал картофельный	74,00р.	100	0,1	0	78,2	313	6	15	40	0	
33	Крупа манная	5,00р.	100	10,3	1	70,6	333	3	130	20	18	

Форма Рецепты: рецепты приготовления блюд меню

Форма **Рецепты** предназначена для создания и редактирования записей о рецептах (техничко-технологических карт) блюд. В форме две части:

Главная форма: №, блюдо, вес, технология приготовления

Химсостав | Рецепты

№:

Блюдо:

Выход:

Технология: Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчётом, чтобы они покрывали большую часть ломтика хлеба.

Качество: Масло равномерно нанесено на хлеб, тонким слоем. Недопустим вкус прогорклого масла.

продукты

Код	Наименование продукта	Брут	Нет	Белки	Жирь	Углеводы	Ккал	Na	K	Ca	Mg	P	Fe
42	Масло сладко-сливочное нес	10	10	0,056	8,25	0,08	74,8	0,7	1,5	1,2	0	1,9	0,02
89	Хлеб пшеничный формовой	30	30	2,28	0,24	14,76	70,5	149,7	27,9	6	4,2	19,5	0,33
*													

Σ

Белки:	Жиры:	Угл-ды:	Ккал:	Na:	K:	Ca:	Mg:	P:	Fe:	A:	ТЭ:	B1:	B2:	PP:	C:
2,336	8,49	14,84	145,3	150,4	29,4	7,2	4,2	21,4	0,35	59	0,43	0,033	0,019	0,27	0

Распечатать технико-технологическую карту приготовления блюда можно с помощью соответствующей кнопки.

Подчиненная форма, в которой отражены записи о продуктах, из которых состоит блюдо. В ней можно выбирать продукт как по его коду, так и по наименованию. При этом значения химического состава продуктов автоматически перенесутся из таблицы Химсостав (выделены серым цветом).

В нижней части формы, с помощью кнопки можно рассчитать итоговые, суммарные значения химического состава всех продуктов, входящих в блюдо.

Форма Меню. Расчет стоимости питания школьников

Главная часть для формы **Меню** (дата, прием пищи, возраст детей, количество детей, стоимость на одного ребенка, общая сумма)

Форма меню предназначена для создания и редактирования записей о меню школьной столовой. В форме три части:

дата: 04.05.2009

прием пищи: завтрак

возраст: 7-11 лет

кол-во детей: 61

сумма: 1 278,53р.

стоимость: 20,96р.

Продукты меню тип: завтрак 7-11 лет

продукт	Вес на порц	Вес общ	цена	сумма
Крупа рисовая	35	2,135	48,00р.	102,48р.
Масло сладко-сливочное не	20	1,22	182,00р.	222,04р.
Молоко сухое цельное 25,0	20	1,22	170,00р.	207,40р.
Сахар-песок	27			
Соль поваренная пищевая	2			
Сыр голландский (круглый)	16	0,97		
Хлеб пшеничный формовой	30	1,83		
Яйцо	50			
Кофейный напиток	4			
Яблоки	27			

Рецепты меню

Код рец	Наименование рецепта
384	Каша рисовая молочная
958	Кофейный напиток на мо.
3	Бутерброд с сыром
424	Яйцо варенное
5004	Яблоко
*	

Расчет меню-требования

Контроль рациона питания

Подчиненная таблица, в которой отражены записи о продуктах, необходимых для приготовления блюд, из которых состоит меню. Эту таблицу можно автоматически заполнить, нажав кнопку

Расчет меню-требования.

На форме есть командная кнопка, которая создает записи о продуктах, входящих в состав меню.

Подчиненная таблица, в которой отражены записи о рецептах блюд, из которых состоит меню.

Форма Меню. Контроль рациона питания

Форма меню позволяет сформировать отчет – **Контроль рациона питания**

Химсостав | Рецепты | Циклическое меню | **Меню**

дата: 04.05.2009
прием пищи: завтрак
возраст: 7-11 лет
кол-во детей: 61
сумма: 1 278,53р.
стоимость: 20,96р.

+!Расчет меню-требования
Контроль рациона питания

Рецепты меню

Код рец	Наименование рецепта
384	Каша рисовая молочная
958	Кофейный напиток на мо.
3	Бутерброд с сыром
424	Яйцо варенное
5004	Яблоко
*	

Продукты меню тип: завтрак 7-11 лет

продукт	Вес на порц	Вес общ	цена	сумма
Крупа рисовая	35	2,135	48,00р.	102,48р.
Масло сладко-сливочное не	20	1,22	182,00р.	222,04р.
Молоко сухое цельное 25,0 %	20	1,22	170,00р.	207,40р.
Сахар-песок	27	1,647	37,50р.	61,76р.
Соль поваренная пищевая	2	0,122	11,00р.	1,34р.
Сыр голландский (круглый)	16	0,976	210,00р.	204,96р.
Хлеб пшеничный формовой	30	1,83	21,00р.	38,43р.
Яйцо	50	3,05	90,00р.	274,50р.
Кофейный напиток	4	0,244	240,00р.	58,56р.
Яблоки	27	1,647	65,00р.	107,06р.
*				

Для формирования отчета необходимо открыть форму Меню и нажать кнопку **Контроль рациона питания**