Диетическое питание

Конфигурация СТЭР • Интерфейс «Диета» • Редакция 03.11.2026

Для питания используйте интерфейс «Диета». Плановое меню рассчитывает потребность, фактическое отражает исполнение, а передача продуктов на кухню оформляет движение запасов.

Порядок работы

1. Проверьте продукты, блюда, программы питания и начало смены.
2. Примите продукты на склад.
3. Составьте план-меню и передайте продукты на кухню.
4. Отразите фактическое питание и проверьте расход и остатки.

Поступление продуктов, тары

Приём продуктов питания и тары.

Где открыть: Документы → Приход продуктов

Реквизит	Как заполнять и что проверить
Поставщик, договор и подразделение	От кого и куда поступают продукты.
Продукт и единица измерения	Что принято и в каких единицах.
Коэффициент и учётное количество	Пересчёт закупочной единицы в учётную.
Цена, сумма и НДС	Оценка прихода.
Партия и сроки	Контроль запасов, используемых для питания.

1. В интерфейсе «Диета» откройте поступление продуктов.
2. Заполните поставщика, продукты, единицы, количества и стоимость.
3. Сверьте учётные количества и суммы с накладной, сохраните и проверьте приход.

ПЛАН-МЕНЮ

Планирование блюд и количества питания.

Где открыть: Документы → Плановое меню

Реквизит	Как заполнять и что проверить
Дата и повар	День и ответственный за меню.
Вид кормления и блюдо / продукт	Состав по приёмам пищи.
Программа / стол и количество питающихся	Для кого рассчитывается потребность.
Выход / вес	Количество на порцию.
Наценка	Параметр стоимостного расчёта.

1. Откройте «Документы → Плановое меню» и задайте день.
2. Заполните блюда, программы и количество питающихся; проверьте выход и состав.
3. Для меню нажмите «Меню-Требование» и выберите форму; для потребности - «Требование-Накладная». Запишите или проведите документ нужной командой.

Печать останавливается, если в выбранной строке не указано количество питающихся. Для альбомной формы выберите «Форма МЕНЮ альбомная». «Внести» меняет программу и количество в существующих строках; для одной печати заново вносить данные не нужно.

Требование-накладная (Передача продуктов на кухню)

Передача продуктов со склада на кухню.

Где открыть: Документы → Перемещение

Реквизит	Как заполнять и что проверить
От / на и кухня	Источник и получатель продуктов.
Программа финансирования	Куда относится расход по выбранной программе.
Продукт, партия и МОЛ	Какие запасы отпускаются.
Затребовано / отпущено	Потребность и фактическая выдача.
Цена и сумма отпущенного	Оценка передачи.

1. Создайте требование-накладную, задайте источник и кухню.
2. Заполните продукты, проверьте затребованное и реально отпущенное количество, выполните «Расчет».
3. Проверьте партии и суммы, нажмите «ОК» с проведением; при необходимости «Печать».

«Убрать партии!!» меняет состав детализации. Для обычной передачи продуктов эта команда не является обязательным шагом.

ФАКТИЧЕСКОЕ МЕНЮ

Отражение фактически предоставленного питания и формирование связанных расходов.

Где открыть: Документы → Фактическое меню

Реквизит	Как заполнять и что проверить
Дата, заказчик и вид учёта	Период и режим фактического меню.
МОЛ склада и повар	Ответственные лица.
Блюда, выход, программы и количество	Фактический состав питания.
Суммы	Стоимость по программам.

1. Заполните фактическое меню и сравните его с планом.
2. Проверьте количество людей, блюда, выход и стоимость.
3. При необходимости выполните «Расходные документы», проверьте созданные записи. Сохраните и проведите фактическое меню.

Отчёты и контроль

Остатки По Продуктам Питания

Где открыть: Отчеты → Оборотная ведомость

Контроль продуктов питания и их остатков.

Параметры: Период и МОЛ. Проверьте отборы и нажмите «Сформировать».

Сопоставьте поступление, передачу на кухню, расход и конечные остатки.

Отчет по категориям довольствующихся

Свод питания по категориям довольствующихся.

Параметры: Отчётный период. Проверьте отборы и нажмите «Сформировать».

Проверьте количество питания и распределение по категориям с фактическими меню.

Проверка результата

• В меню указаны программы, приёмы пищи и количество питающихся.

• Плановые и фактические данные не смешаны.

• Расходные документы не созданы повторно после повторного запуска формирования.