|  |  |
| --- | --- |
| box | **Вижен-Софт: Питание в детском саду** |

Программный продукт «Вижен-Софт: Питание в детском саду» разработан согласно СанПиН 2.3/2.43590-20 и соответствует всем требованиям, предъявляемым к программам автоматизации организации детского питания в дошкольных образовательных учреждениях, а именно:

* Содержит справочник продуктов с указанием пищевой ценности, витаминов и минералов, процента отходов при холодной обработке.
* Содержит обширную картотеку, более 1 800 блюд, с указанием рецептуры, технологии приготовления и ссылки на сборник рецептур. По каждому блюду можно вывести на печать технологическую карту со значениями пищевой ценности, витаминов и минеральных веществ, с учетом термической обработки ([образец](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/baby_food/techmap_course_report.jpg)).
* Позволяет формировать меню на каждый день для всех категорий питающихся, с последующим выводом на печать следующих документов:
  + Меню для родителей ([образец 1](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/baby_food/menu_parent_report.jpg), [образец 2](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/baby_food/menu_parent_report2.jpg), [образец 3](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/baby_food/menu_parent_report3.jpg));
  + Требования-накладные на отпуск продуктов со склада ([образец](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/baby_food/trebovanie.jpg));
  + Меню-требование на выдачу продуктов питания формата А4 и А3 (образец: [страница 1](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/baby_food/menu_report.jpg), [страница 2](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/baby_food/menu_report2.jpg));
  + Сведение меню-требования на выдачу продуктов питания ([образец](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/baby_food/svedenie_menu_trebovania.jpg)).
* Позволяет вносить десятидневное меню и формировать все необходимые документы для утверждения его в Роспотребнадзоре:
  + Меню ([образец](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/baby_food/etalon_menu_report.jpg));
  + Меню-раскладку ([образец](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/baby_food/etalon_menu_raskladka.jpg));
  + Цикличное меню, с указанием пищевой ценности, витаминов и минеральных веществ ([образец](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/baby_food/etalon_menu_full.jpg));
* Позволяет формировать меню под требуемое количество продуктов, в том числе "под остаток", с одновременной автоматической корректировкой продуктов в блюдах и пересчетом выхода блюд.
* Рассчитывать по десятидневному меню требуемое количество продуктов для заказа, с учетом остатка продуктов на складе ([образец](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/baby_food/raschet_productov.jpg)).
* Вести складской учет продуктов питания, в том числе по договорам с поставщиками (по лотам), и формировать следующие аналитические отчеты:
  + Ведомость выполнения договора поставки продуктов питания (образец: [страница 1](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/baby_food/vedomost_contract_report.jpg), [страница 2](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/baby_food/vedomost_contract_report2.jpg));
  + Ведомость по поставщикам ([образец](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/baby_food/vedomost_organization_report.jpg));
  + Отчет по остаткам на складе ([образец](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/baby_food/products_rest_report.jpg));
  + Оборотная ведомость за произвольный период ([образец](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/baby_food/oborotnaya_vedomost_report.jpg));
  + Журнал учета продуктов питания, с указанием начального остатка, поступления и списания продуктов, и конечного остатка ([образец](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/baby_food/products_registry_report.jpg));
  + Накопительная ведомость по приходу продуктов питания ([образец](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/baby_food/nakop_prihod_report.jpg));
  + Накопительная ведомость по расходу продуктов питания ([образец](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/baby_food/nakop_rashod_report.jpg)).
* Производить расчет средней стоимости питания (стоимости дня) ([образец](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/baby_food/spravka_report.jpg)).
* За любой период формировать:
  + Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ([образец](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/baby_food/brakerazh_products_report.jpg));
  + Журнал бракеража готовой кулинарной продукции ([образец](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/baby_food/brakerazh_course_report.jpg));
  + Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд ([образец](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/baby_food/vitamin_course_report.jpg));
  + Ведомость выполнения норм продуктового набора (накопительная ведомость) ([образец](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/baby_food/vedomost_report.jpg));
  + Ведомость выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов ([образец](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/baby_food/vedomost_chem_report.jpg)).
* Выгружать информацию о движении продуктов в бухгалтерскую программу «1С: Бухгалтерия 7.7», «1С: Бухгалтерия 8.2», «1С: Бухгалтерия 8.3» и "Парус-Бюджет".

*Основные преимущества*

* Готовый к использованию справочник блюд, с возможностью корректировки рецептур и дополнения своими блюдами.
* Возможность создавать блюда по технологии "блюда в блюде".
* Возможность работать по десятидневному меню, используемому в учреждении.
* Возможность формировать меню под требуемое количество продуктов, в том числе "под остаток", с одновременной автоматической корректировкой продуктов в блюдах и пересчетом выхода блюд.

|  |  |
| --- | --- |
| box | **Вижен-Софт: Питание в школе** |

Программный продукт «Вижен-Софт: Питание в школе» соответствует всем требованиям, предъявляемым к программам автоматизации организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, а именно:

* Содержит справочник продуктов с указанием пищевой ценности, витаминов и минералов, процента отходов при холодной обработке.
* Содержит обширную картотеку, более 1 800 блюд, с указанием рецептуры, технологии приготовления и ссылки на сборник рецептур. По каждому блюду можно вывести на печать технологическую карту со значениями пищевой ценности, витаминов и минеральных веществ, с учетом термической обработки ([образец](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/school_food/techmap_course_report.jpg)).
* Позволяет формировать меню на каждый день для всех категорий питающихся, с последующим выводом на печать следующих документов:
  + Меню для для учащихся ([образец 1](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/school_food/menu_report.jpg), [образец 2](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/school_food/menu_report2.jpg));
  + Требования-накладные на отпуск продуктов со склада ([образец](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/school_food/trebovanie.jpg));
  + Дневной заборный лист ([образец 1](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/school_food/zaborny_report.jpg), [образец 2](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/school_food/zaborny_report2.jpg));
  + Калькуляционные карточки ([образец](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/school_food/calculation_course_report.jpg));
  + Акт реализации ([образец 1](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/school_food/akt_report.jpg), [образец 2](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/school_food/akt_report2.jpg));
  + Меню-требование на выдачу продуктов питания формата А4 и А3 (образец: [страница 1](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/school_food/menu_trebovanie_report.jpg), [страница 2](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/school_food/menu_trebovanie_report2.jpg));
  + Меню-раскладка ([образец 1](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/school_food/menu_raskladka_report.jpg)).
* Позволяет формировать меню под требуемое количество продуктов, в том числе "под остаток", с одновременной автоматической корректировкой продуктов в блюдах и пересчетом выхода блюд.
* Рассчитывать по цикличному меню требуемое количество продуктов для заказа, с учетом остатка продуктов на складе.
* Вести складской учет продуктов питания, в том числе по договорам с поставщиками (по лотам), и формировать следующие аналитические отчеты:
  + Ведомость выполнения договора поставки продуктов питания (образец: [страница 1](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/school_food/vedomost_contract_report.jpg), [страница 2](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/school_food/vedomost_contract_report2.jpg));
  + Ведомость по поставщикам ([образец](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/school_food/vedomost_organization_report.jpg));
  + Отчет по остаткам на складе ([образец](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/school_food/products_rest_report.jpg));
  + Оборотная ведомость за произвольный период (­);
  + Журнал учета продуктов питания, с указанием начального остатка, поступления и списания продуктов, и конечного остатка ([образец](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/school_food/products_registry_report.jpg)).
* Производить расчет средней стоимости питания (стоимости дня) ([образец](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/school_food/spravka_report.jpg)).
* За любой период формировать:
  + Бракеражный журнал сырой ([образец](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/school_food/brakerazh_products_report.jpg)) и готовой продукции ([образец](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/school_food/brakerazh_course_report.jpg));
  + Ведомость выполнения норм продуктового набора (накопительная ведомость) ([образец](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/school_food/vedomost_report.jpg));
  + Ведомость выполнения норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов ([образец](http://www.pitaniesoft.ru/nutrition_programs/school_food/vedomost_chem_report.jpg)).
* Выгружать информацию о движении продуктов в бухгалтерскую программу «1С: Бухгалтерия 7.7», «1С: Бухгалтерия 8.2», «1С: Бухгалтерия 8.3» и "Парус-Бюджет".

*Основные преимущества*

* Готовый к использованию справочник блюд, с возможностью корректировки рецептур и дополнения своими блюдами.
* Возможность создавать блюда по технологии "блюда в блюде".
* Возможность работать по десятидневному меню, используемому в учреждении.
* Возможность формировать меню под требуемое количество продуктов, в том числе "под остаток", с одновременной автоматической корректировкой продуктов в блюдах и пересчетом выхода блюд.