

# Рацион питания в ДОУ. Автоматизированный расчет меню



Использование медицинским работником дошкольного учреждения автоматизированных информационных систем позволяет существенно облегчить труд специалиста и повысить качество выполняемой работы.

## Опыт г. Железногорска Курской области

С информационно-аналитической системой "АВЕРС: Расчет меню питания" сотрудники дошкольных учреждений г. Железногорска Курской области знакомы с 2009 г. Система предназначена для использования на автоматизированном рабочем месте dietсестры (или выполняющей ее обязанности медсестры) ДОУ и обеспечивает **формирование рациона питания воспитанников**.

Согласно должностным инструкциям dietсестра:

- ежедневно составляет меню-раскладку,
- производит расчет химического состава и калорийности пищевого рациона (по накопительной ведомости),
- контролирует соблюдение норм выхода порций.

На выполнение подобной работы специалисту требуется один-два часа. Если добавить к этому затраты времени на ежедневное ведение **бракеража** сырых продуктов и готовых блюд, **сверку бракеража** с меню-раскладкой и набором продуктов согласно меню, видно, что большое количество рабочего времени уходит на заполнение документов и журналов.



Использование специализированной компьютерной программы "АВЕРС: Расчет меню питания" позволяет dietсестре существенно сократить трудозатраты (до 30 минут) и уделить освободившееся время выполнению обязанностей по контролю качества продуктов и блюд.

Система "АВЕРС: Расчет меню питания" устанавливается на базе одного или нескольких персональных компьютеров и может быть интегрирована с модулем "АВЕРС: Заведующий ДОУ". В дошкольных учреждениях г. Железногорска Курской области программа была установлена на рабочих местах всех сотрудников, отвечающих за формирование рациона питания.

Система содержит пополняемую базу данных основных пищевых продуктов, полуфабрикатов, по следующим показателям:

- энергетическая ценность;
- белки;
- жиры;
- углеводы;

- основные витамины;
- основные минеральные вещества;
- принадлежность пищевого продукта к той или иной продовольственной группе.



Кроме того, программа содержит сведения **о пищевой и энергетической ценности** основных блюд, обеспечивает автоматизированный расчет пищевой ценности новых блюд в рационе в соответствии с требованиями действующих нормативных и инструктивно-методических документов, с учетом норм отходов и потерь при различных видах кулинарной обработки (холодной и тепловой), а также округления.

Программа обеспечивает разработку и **оформление технологических карт**, автоматизированное ведение (формирование) документации (журналов, ведомостей и т. п.), производит расчет не только плана поставок продуктов на день, неделю и произвольный период, но и потребности продуктов на планируемое и фактическое количество воспитанников при организации требуемого количества приемов пищи в день.

С помощью программы формируются следующие учетно-отчетные формы:

- "Накопительная ведомость";
- "Меню-требование";
- "Меню-раскладка";
- "Меню" (для родителей или законных представителей ребенка);
- "Ведомость анализа используемого набора продуктов" за тот или иной отчетный период";
- "Сводка пищевой ценности рациона питания" за тот или иной отчетный период (неделю, декаду, месяц).
- Сформированные документы можно распечатать на листах бумаги формата А4 и А3.
- Компания "Аверс" предоставляет нам оперативные консультации по телефону и электронной почте и своевременно обновляет программу.



Задать вопросы можно по тел. 8 (916) 730-95-55 или электронной почте [dou-avers@mail.ru](mailto:dou-avers@mail.ru)

**Дата размещения: 20.07.2010**

Источник: [Журнал "Медицинское обслуживание и организация питания в ДОУ"](#)