

РАЗРАБОТКА РАЦИОНА ПИТАНИЯ С ПОМОЩЬЮ ЛИНЕЙКИ ПРОГРАММ «1С:ПЛАНОВОЕ ПИТАНИЕ»

XX международная научно-практическая конференция

НОВЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ОБРАЗОВАНИИ

Панченко Кристина Ивановна
консультант Агентство КАПИТАН
1cp@1cp.ru

Из опыта работы составителя меню

- Для оценки соответствия нормам требуются объемные расчеты (вручную или электронных таблицах – 2-3 месяца у к.м.н.),
- Несовершенство официальных норм (натуральные из СанПиН не стыкуются с Нормами физпотребностей, официальные нормы суточные, а на практике нужно для завтраков-обедов или 10-часового пребывания в детсаду, нормы стоимости следуют из сметы а не из калькуляции по меню, различные нормы на сходные категории питающихся и отсутствие норм на отдельные категории по медицинским показаниям),
- Отсутствие у составителей меню практического опыта (в медицинских и педагогических учебных заведениях эти вопросы не отрабатываются),
- Отсутствие некоторых справочных данных по продуктам, пищевой ценности.

Использование информационных технологий позволяет снять остроту перечисленных проблем.

Возможности компьютерных технологий

- Специализированные автоматизированные системы содержат средства разработки рационов (типовых меню вместе с картами блюд, номенклатурой и т.д.),
- Системы типа «1С:Комбинат планового питания» и даже «1С:Дошкольное питание» имеют в составе сведения о пищевой ценности, гармонизированную номенклатуру продуктов
- Разработан форма для электронных сборников рецептур и типовых меню («Рецептурник-3»),
- Разработанные в программе типовые меню можно немедленно использовать для повседневной калькуляции, плановых расчетов товарооборота,
- А также передать в электронном виде во все подведомственные организации,
- При усовершенствовании меню (введении новых продуктов, блюд, устранении замечаний и т.д.) обновленное меню также можно распространить электронно.

Разработка рациона 3 от 03.11.2010 18:54:03 - Плановое питание, редакция 1.0 / Администратор / (1С:Предприятие)

Разработка рациона 3 от 03.11.2010 18:54:03

Записать и закрыть Создать на основании Перейти Обновить итоги Отчеты Все действия

Общие сведенияШаблон менюМенюИтогиПредупрежденияРучные проверкиДанные расчетов

Н.	Прием пи...	Раздел	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Суббота	Воскресенье							
1	завтрак	закуска	Салат из свеклы и яблок со сметаной	150	Салат из моркови со сметаной	150	Яйцо «всмятку» (2 штуки)	80	Салат из помидоров и зелени петрушки с растительным ...	140	Салат из свеклы с сыром, чесноком и майонезом	140	Сельдь вымоченная	60	Салат из квашеной капусты, яблок, зеленого лука, ...	140
1	завтрак	гор.блюдо	Каша манная молочная вязкая	235	Каша гречневая молочная вязкая протертая	200	Каша из крупы «Геркулес» молочная вязкая	235	Каша пшенная молочная вязкая с яблоками	260	Каша рисовая рассыпчатая	210			Макароны отварные с томатом	165
1	завтрак	гор.блюдо	Омлет варенный на пару (без масла)	115												
1	завтрак	напиток	Кофе с молоком	200	Чай	200	Чай	200	Чай	200	Чай	200	Чай	200	Чай	200
1	завтрак	хлеб	Хлеб пшеничный формовой из обойной муки ...	60	Хлеб пшеничный формовой из обойной муки ...	60	Хлеб пшеничный формовой из обойной муки ...	60	Хлеб пшеничный формовой из обойной муки ...	60	Хлеб пшеничный формовой из обойной муки ...	60	Хлеб пшеничный формовой из обойной муки ...	60	Хлеб пшеничный формовой из обойной муки ...	60
1	завтрак	масло слив	Масло сливочное крестьянское (порциями)	10	Масло сливочное крестьянское (порциями)	10	Масло сливочное крестьянское (порциями)	10	Масло сливочное крестьянское (порциями)	10	Масло сливочное крестьянское (порциями)	10	Масло сливочное крестьянское (порциями)	10	Масло сливочное крестьянское (порциями)	10
1	завтрак	масло раст	Масло подсолнечное рафинированное (порциями)	10	Масло подсолнечное рафинированное (порциями)	10	Масло подсолнечное рафинированное (порциями)	10	Масло подсолнечное рафинированное (порциями)	10	Масло подсолнечное рафинированное (порциями)	10	Масло подсолнечное рафинированное (порциями)	10	Масло подсолнечное рафинированное (порциями)	10
1	завтрак	сахар	Сахар-рафинад (порциями)	30	Сахар-рафинад (порциями)	30	Сахар-рафинад (порциями)	30	Сахар-рафинад (порциями)	30	Сахар-рафинад (порциями)	30	Сахар-рафинад (порциями)	30	Сахар-рафинад (порциями)	30
1	обед	закуска	Огурцы соленные.	50	Салат из свежих огурцов на растительном масле	140	Салат зеленый со сметаной	130	Огурцы соленные.	50	Помидоры консервированные	50				
1	обед	1 блюдо	Щи из свежей капусты вегетарианские (I ...	510	Суп из оборных овощей с мелкошинкованны...	510	Суп из оборных овощей на мясном бульоне (I вариант)	510	Суп гороховый на мясном бульоне	510	Суп с вермишелью на курином бульоне	550	Щи из свежей капусты на мясном бульоне с ...	510	Рассольник ленинградский на мясном бульоне	510
1	обед	2 блюдо	Мясо, тушенное в томатном соусе (говядина II к.)(I ...	100	Котлеты (биточки) мясные, жаренные в растительном масле	105	Рулет мясной, фаршированный омлетом, паровой ...	120	Печень тушенная в сметанном соусе (I вариант)	115	Куры отварные (куры II к. полупотрошенные) (...)	75	Бефстроганов из отварного мяса (говядина II к.)(I ...	105	Плов с отварным мясом (говядина II к.)(II вариант)	260
1	обед	2 гарнир	Каша гречневая рассыпчатая (I вариант)	130	Свекла тушенная в сметанном соусе	180	Сложный овощной гарнир (картофель, морковь)	160	Пюре картофельное	175	Рис отварной рассыпчатый (I вариант) (без соли)	155	Свекла тушенная в сметанном соусе	180		
1	обед	сладкое	Компот из смеси сухофруктов	200	Кисель из яблочного сока	200	Компот из плодов консервированных (II вариант)	200	Кисель из виноградного сока	200	Мусс яблочный	160	Кисель из вишневого сока	200	Компот из смеси сухофруктов	200
1	обед	хлеб черн	Хлеб ржаной простой формовой (порциями)	60	Хлеб ржаной простой формовой (порциями)	60	Хлеб ржаной простой формовой (порциями)	60	Хлеб ржаной простой формовой (порциями)	60	Хлеб ржаной простой формовой (порциями)	60	Хлеб ржаной простой формовой (порциями)	60	Хлеб ржаной простой формовой (порциями)	60
1	обед	хлеб бел	Хлеб пшеничный формовой из обойной муки ...	80	Хлеб пшеничный формовой из обойной муки ...	80	Хлеб пшеничный формовой из обойной муки ...	80	Хлеб пшеничный формовой из обойной муки ...	80	Хлеб пшеничный формовой из обойной муки ...	80	Хлеб пшеничный формовой из обойной муки ...	80	Хлеб пшеничный формовой из обойной муки ...	80
1	полдник	напиток	Сок томатный	200	Отвар шиповника	200	Сок томатный	100	Сок яблочный	100	Сок виноградный	200	Яблоко (порциями)	100	Сок томатный	200
1	полдник	фрукт	Яблоко (порциями)	100	Яблоко (порциями)	100	Яблоко (порциями)	100	Яблоко (порциями)	100	Апельсины (порциями)	150	Сок томатный	100	Яблоко (порциями)	100
1	ужин	закуска	Салат из белокочанной капусты с ...	140	Салат овощной с рыбой	155					Салат из белокочанной капусты и свеклы...	140	Суфле морковно-яблочное запеченное	215	Винегрет с растительным маслом (I вариант)	155
1	ужин	2 блюдо	Плов из риса с фруктами (чернослив, изюм)	245			Крупеник из гречневой крупы с творогом	215	Рыба отварная под маринадом (минтай - филе с кожей б...	100	Окунь запеченный под сметанным соусом (филе с ...	150	Окунь жаренный в растительном масле (филе с кожей, и ...	100	Ледяная рыба запеченная в молочном соусе ...	140
1	ужин	2 гарнир	Пюре картофельное	175	Каша пшенная молочная вязкая с яблоками	260	Котлеты свекольные запеченные с ...	210	Котлеты капустные запеченные.	210	Пюре картофельное	175	Пюре картофельное	175	Пюре картофельное	175



Иллюстрации с экрана

Разработка рациона 3 от 03.11.2010 18:54:03 - Медицина. Диетическое питание, редакция 1.0 / Федоров И. В. / (ИС-Предприятие)

Провести и закрыть Провести Создать на основании Действия Обновить итоги Отчеты

Общие сведения Шаблон меню Меню Итоги Предупреждения Ручные проверки Данные расчетов

Н.	Прием п...	Разд...	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Суббота	Воскресенье
1	обед		Компот из смеси сухофруктов 200	Кисель из яблочного сока 200	Компот из плодов консервирован... (II вариант) 200	Кисель из виноградного сока 200	Мусс яблочный 160	Кисель из вишневого сока 200	Компот из смеси сухофруктов 200
1	обед		Хлеб пшеничный формовой из обойной муки ... 80	Хлеб пшеничный формовой из обойной муки ... 80	Хлеб пшеничный формовой из обойной муки ... 80	Хлеб пшеничный формовой из обойной муки ... 80	Хлеб пшеничный формовой из обойной муки ... 80	Хлеб пшеничный формовой из обойной муки ... 80	Хлеб пшеничный формовой из обойной муки ... 80
1	обед		Хлеб ржаной простой формовой ... 60	Хлеб ржаной простой формовой ... 60	Хлеб ржаной простой формовой ... 60	Хлеб ржаной простой формовой ... 60	Хлеб ржаной простой формовой ... 60	Хлеб ржаной простой формовой ... 60	Хлеб ржаной простой формовой ... 60
1	полдник		Сок томатный 200	Отвар шиповника 200	Сок томатный 100	Сок яблочный 100			
1	полдник		Яблоко (порциями) 100	Яблоко (порциями) 100	Яблоко (порциями) 100	Яблоко (порциями) 100			
1	чай				Чай 200				

Отчеты (по разработанному рациону): Отчеты

Сформировать отчеты Закрыть окна документов Все действия

Наименование Страницы с, по

- Основные отчеты
 - Типовое меню
 - Типовое меню (форма «календарь») 2, 1
 - Типовое меню (по СанПиН 2409-08) 7, 3
 - План-меню 11, 8
 - Карточка блюда
 - Технологические карты (по СанПиН 2409-08) 64, 12
 - Технологические карты (традиционная форма) 113, 65
 - Список продуктов по группам, с ТУ 114, 114
 - Состав продуктовых групп 115, 115
 - Средние значения по продуктовым группам за период 116, 116
 - Средние значения пищевой ценности за период 117, 117
 - Средняя стоимость дня 118, 118
 - Аналитические отчеты
 - Расписание поставки продуктов по дням 119, 119
 - Используемость продуктов в блюдах 120, 120
 - Обороты продуктов 121, 121
 - Структура товарооборота продуктов по стоимости 122, 122
 - Структура пищевой ценности по приемам пищи и дням 123, 123
 - Продуктовые наборы по приемам пищи 124, 124
 - Дополнительные отчеты
 - Бланк заказа продуктов 126, 126
 - Сезонные нормы отхода продуктов 127, 127

общая нумерация страниц, начиная с № 1

Выбор блюда - Медицина. Диетическое питание, редакция 1.0 / Федоров И. В. / (ИС-Предприятие)

Выбрать Обновить таблицу блюд

Блюдо	Раз	Ккал	Белки	Жиры	У/в
Рассольник ленинградский на мяс...	1	174	3,78	6,12	23,93
Рис отварной рассыпчатый (I вари...	1	211	3,82	4,17	38,62
Рулет мясной, фаршированный ом...	1	240	20,57	13,97	7,82
Салат зеленый со сметаной	1	70	2,06	4,2	3,94
Салат из свежих огурцов на растит...	1	112	1,04	10,12	4,38
Свекла тушенная в сметанном соусе	2	143	3,29	5,85	18,6
Сложный овощной гарнир (картоф...	1	128	2,79	4,04	19,64
Суп гороховый на мясном бульоне	1	236	11,03	6,38	31,45
Суп из сборных овощей на мясном...	1	128	3,22	5,96	13,9
Суп из сборных овощей с мелкоко...	1	135	3,44	5,99	15,33
Суп с вермишелью на курином бул...	1	252	15,47	11,06	27,94

Прием пищи: обед Раздел меню:

Протокол проверки типового меню - Медицина. Диетическое питание, редакция 1.0 / Федоров И. В. / (ИС-Предприятие)

Раздел 6. Структура характеристик пищевой ценности

6.1. Калорийность. Структура по дням

Неде	День	Всего (г)			завтрак (25%)			обед (35%)			полдник (10%)			ужин (20%)		
		Значение	% сут. нормы	% сут. знач.	Значение	% сут. нормы	% сут. знач.	Значение	% сут. нормы	% сут. знач.	Значение	% сут. нормы	% сут. знач.	Значение	% сут. нормы	% сут. знач.
1	1	3 183,1	139,3	100,0	939,8	41,1	29,5	987,9	43,2	31,0	74,0	3,2	2,3	1 105,4	48,8	32,3
1	2	2 667,7	116,7	100,0	775,7	33,9	29,1	983,7	43,1	36,9	62,0	2,7	2,3	738,3	32,3	43,3
1	3	2 734,1	119,7	100,0	649,7	28,4	23,8	941,1	41,2	34,4	57,0	2,5	2,1	992,3	43,3	30,3
1	4	2 729,6	119,5	100,0	820,7	35,9	30,1	1 092,6	47,8	40,0	78,0	3,4	2,9	700,3	30,3	33,3
1	5	2 969,6	130,0	100,0	971,7	42,5	32,7	976,6	42,7	32,9	148,0	6,5	5,0	765,3	33,3	40,3
1	6	2 553,3	111,7	100,0	630,7	27,6	24,7	844,3	37,0	33,1	57,0	2,5	2,2	927,3	40,3	33,3
1	7	2 613,2	114,4	100,0	732,7	32,1	28,0	1 030,6	45,1	39,4	74,0	3,2	2,8	768,3	33,3	43,3
1	среднее	2 778,6	121,6	100,0	788,7	34,5	28,4	979,6	42,9	35,3	78,6	3,4	2,8	856,7	37,3	40,3

6.2. Белки. Структура по дням

Неде	День	Всего (г)			завтрак (25%)			обед (35%)			полдник (10%)			ужин (20%)		
		Значение	% сут. нормы	% сут. знач.	Значение	% сут. нормы	% сут. знач.	Значение	% сут. нормы	% сут. знач.	Значение	% сут. нормы	% сут. знач.	Значение	% сут. нормы	% сут. знач.
1	1	118,9	135,9	100,0	30,7	35,1	25,8	41,4	47,4	34,9	2,0	2,2	1,6	43,8	50,9	42,3
1	2	74,7	85,4	100,0	16,5	18,9	22,1	31,3	35,8	41,9	1,0	1,2	1,4	25,2	28,3	38,3
1	3	87,8	100,3	100,0	13,5	15,5	15,4	38,0	43,5	43,3	1,2	1,3	1,3	33,7	38,3	46,3
1	4	146,4	167,3	100,0	15,7	18,0	10,7	46,8	53,4	32,0	0,9	1,0	0,6	82,5	94,3	94,3
1	5	107,2	122,5	100,0	18,1	20,7	16,9	48,7	55,7	45,5	1,5	1,7	1,4	38,3	43,3	43,3
1	6	107,4	122,8	100,0	23,9	27,3	22,3	30,6	35,0	28,5	1,2	1,3	1,1	50,4	57,3	57,3
1	7	90,2	103,1	100,0	13,3	15,2	14,8	36,7	41,9	40,7	2,0	2,2	2,2	38,1	43,3	43,3
1	среднее	104,6	119,6	100,0	18,8	21,5	18,0	39,1	44,7	37,3	1,4	1,6	1,3	44,6	50,9	50,9

6.3. Жиры. Структура по дням

Неде	День	Всего (г)			завтрак (25%)			обед (35%)			полдник (10%)			ужин (20%)		
		Значение	% сут. нормы	% сут. знач.	Значение	% сут. нормы	% сут. знач.	Значение	% сут. нормы	% сут. знач.	Значение	% сут. нормы	% сут. знач.	Значение	% сут. нормы	% сут. знач.
1	1	98,7	131,6	100,0	39,6	52,8	40,1	26,8	35,7	27,1	0,6	0,7	0,6	31,6	42,3	42,3
1	2	89,7	119,7	100,0	30,7	41,0	34,3	36,4	48,6	40,6	0,6	0,8	0,7	21,6	28,3	28,3
1	3	93,0	124,0	100,0	28,1	37,4	30,2	28,9	38,6	31,1	0,5	0,6	0,5	35,2	46,3	46,3
1	4	96,2	128,3	100,0	37,1	49,5	38,6	31,6	42,1	32,8	0,5	0,6	0,5	27,0	36,3	36,3
1	5	95,4	127,2	100,0	45,5	60,6	47,7	24,3	32,4	25,4	0,6	0,8	0,6	24,7	32,3	32,3
1	6	94,0	125,3	100,0	36,6	48,8	38,9	23,7	31,6	25,3	0,5	0,6	0,5	32,8	43,3	43,3
1	7	84,5	112,6	100,0	32,5	43,3	38,5	26,6	35,5	31,5	0,6	0,7	0,7	24,7	33,3	33,3
1	среднее	93,1	124,1	100,0	35,7	47,6	38,4	28,3	37,8	30,4	0,5	0,7	0,6	28,2	37,3	37,3

6.4. Углеводы. Структура по дням

Неде	День	Всего (г)			завтрак (25%)			обед (35%)			полдник (10%)			ужин (20%)		
		Значение	% сут. нормы	% сут. знач.	Значение	% сут. нормы	% сут. знач.	Значение	% сут. нормы	% сут. знач.	Значение	% сут. нормы	% сут. знач.	Значение	% сут. нормы	% сут. знач.
1	1	450,9	143,1	100,0	116,8	37,1	25,9	141,7	45,0	31,4	14,6	4,6	3,2	159,6	50,9	50,9
1	2	387,2	122,9	100,0	107,2	34,0	27,7	129,5	41,1	33,4	12,9	4,1	3,3	110,0	34,3	34,3
1	3	376,0	119,4	100,0	86,6	27,5	23,0	126,9	40,3	33,8	11,6	3,7	3,1	130,4	41,3	41,3
1	4	366,9	116,5	100,0	106,3	33,8	29,0	148,4	47,1	40,4	17,7	5,6	4,8	85,4	27,3	27,3
1	5	423,4	134,4	100,0	123,1	39,1	29,1	143,4	45,5	33,9	35,7	11,3	8,4	93,5	29,3	29,3
1	6	320,1	101,6	100,0	52,5	16,7	16,4	122,7	39,0	38,3	11,6	3,7	3,6	112,8	35,3	35,3
1	7	365,8	116,1	100,0	96,0	30,5	26,2	157,0	49,8	42,9	14,6	4,6	4,0	96,4	30,3	30,3
1	среднее	384,3	122,0	100,0	98,4	31,2	25,6	138,5	44,0	36,0	17,0	5,4	4,4	112,6	35,3	35,3

Раздел 7. Баланс основных пищевых веществ

Неде	День	Всего		завтрак		обед		полдник		ужин		чай	
		Б : Ж : У	Ж : У	Б : Ж : У	Ж : У	Б : Ж : У	Ж : У	Б : Ж : У	Ж : У	Б : Ж : У	Ж : У	Б : Ж : У	Ж : У
1	1	1:0,8:3,8	1:4,6	1:1,3:3,8	1:2,9	1:0,6:3,4	1:5,3	1:0,3:7,5	1:26,6	1:0,7:3,6	1:5,1	1:0,2:18,2	1:9,1
1	2	1:1,2:5,2	1:4,3	1:1,9:6,5	1:3,5	1:1,2:4,1	1:3,6	1:0,6:12,5	1:20,5	1:0,9:4,4	1:5,1	1:0,7:4,6	1:6,9
1	3	1:1,1:4,3	1:4	1:2,1:6,4	1:3,1	1:0,8:3,3	1:4,4	1:0,4:10,1	1:25,8	1:1:3,9	1:3,7	1:0,3:14,6	1:5,1
1	4	1:0,7:2,5	1:3,8	1:2,4:6,8	1:2,9	1:0,7:3,2	1:4,7	1:0,5:20,8	1:39,4	1:0,3:1	1:3,2	1:0,2:18,2	1:9,1
1	5	1:0,9:4	1:4,4	1:2,5:6,8	1:2,7	1:0,5:2,9	1:5,9	1:0,4:23,8	1:59,5	1:0,6:2,4	1:3,8	1:0,7:4,6	1:6,9
1	6	1:0,9:3	1:3,4	1:1,5:2,2	1:1,4	1:0,8:4	1:5,2	1:0,4:10,1	1:25,8	1:0,7:2,2	1:3,4	1:0,3:14,6	1:5,1

Как показала практика, теперь сверстать типовое меню и выполнить все связанные расчеты можно гораздо быстрее. И возможно, даже без подгонки...

Порядок разработки

1. Определение требований (категории питающихся, нормы, используемые технологии, возможно и пожелания питающихся и родителей).
2. Подбор блюд-кандидатов. Шаблон по приемам пищи: завтрак должен содержать горячее блюдо, горячий напиток, фрукты, хлеб; обед – закуску, первое блюдо, второе блюдо, сладкое блюдо и т.д.
3. Учет очевидных требований по блюдам: раз в неделю рыбное, хлеб в каждый прием, виды и вес фруктов и т.д.
4. Заполнение календарной таблицы меню. Расчеты.
5. Анализ отклонений от норм, повтор п.4 с заменой блюд и т.п.
6. Анализ динамики (равномерности) показателей.
7. После удовлетворительной сходимости с нормами – оформление комплекта технологической (нормативно-справочной) документации.

Внимание! Процесс усовершенствования рациона не заканчивается (никогда).

По используемому рациону принимаются замечания для разработки к следующему году следующей усовершенствованной версии

Раздел 6. Структура характеристик пищевой ценности

6.1. Калорийность. Структура по дням

Неде	День	Всего ()			завтрак (25%)			обед (35%)			полдник (10%)			ужин (25%)			чай (5%)		
		Значение	% сут. нормы	%сут. знач.	Значение	% сут. нормы	%сут. знач.	Значение	% сут. нормы	%сут. знач.	Значение	% сут. нормы	%сут. знач.	Значение	% сут. нормы	%сут. знач.	Значение	% сут. нормы	%сут. знач.
1	1	3 183,1	139,3	100,0	939,8	41,1	29,5	987,9	43,2	31,0	74,0	3,2	2,3	1 105,4	48,4	34,7	76,0	3,3	2,4
1	2	2 667,7	116,7	100,0	775,7	33,9	29,1	983,7	43,1	36,9	62,0	2,7	2,3	738,3	32,3	27,7	108,0	4,7	4,0
1	3	2 734,1	119,7	100,0	649,7	28,4	23,8	941,1	41,2	34,4	57,0	2,5	2,1	992,3	43,4	36,3	94,0	4,1	3,4
1	4	2 729,6	119,5	100,0	820,7	35,9	30,1	1 092,6	47,8	40,0	78,0	3,4	2,9	700,3	30,6	25,7	38,0	1,7	1,4
1	5	2 969,6	130,0	100,0	971,7	42,5	32,7	976,6	42,7	32,9	148,0	6,5	5,0	765,3	33,5	25,8	108,0	4,7	3,6
1	6	2 553,3	111,7	100,0	630,7	27,6	24,7	844,3	37,0	33,1	57,0	2,5	2,2	927,3	40,6	36,3	94,0	4,1	3,7
1	7	2 613,2	114,4	100,0	732,7	32,1	28,0	1 030,6	45,1	39,4	74,0	3,2	2,8	768,3	33,6	29,4	7,6	0,3	0,3
1	среднее	2 778,6	121,6	100,0	788,7	34,5	28,4	979,6	42,9	35,3	78,6	3,4	2,8	856,7	37,5	30,8	75,1	3,3	2,7

6.2. Белки. Структура по дням

Неде	День	Всего ()			завтрак (25%)			обед (35%)			полдник (10%)			ужин (25%)			чай (5%)		
		Значение	% сут. нормы	%сут. знач.	Значение	% сут. нормы	%сут. знач.	Значение	% сут. нормы	%сут. знач.	Значение	% сут. нормы	%сут. знач.	Значение	% сут. нормы	%сут. знач.	Значение	% сут. нормы	%сут. знач.
1	1	118,9	135,9	100,0	30,7	35,1	25,8	41,4	47,4	34,9	2,0	2,2	1,6	43,8	50,0	36,8	1,0	1,1	0,8
1	2	74,7	85,4	100,0	16,5	18,9	22,1	31,3	35,8	41,9	1,0	1,2	1,4	25,2	28,8	33,8	0,6	0,7	0,8
1	3	87,8	100,3	100,0	13,5	15,5	15,4	38,0	43,5	43,3	1,2	1,3	1,3	33,7	38,5	38,4	1,4	1,6	1,6
1	4	146,4	167,3	100,0	15,7	18,0	10,7	46,8	53,4	32,0	0,9	1,0	0,6	82,5	94,3	56,4	0,5	0,6	0,3
1	5	107,2	122,5	100,0	18,1	20,7	16,9	48,7	55,7	45,5	1,5	1,7	1,4	38,3	43,7	35,7	0,6	0,7	0,6
1	6	107,4	122,8	100,0	23,9	27,3	22,3	30,6	35,0	28,5	1,2	1,3	1,1	50,4	57,6	46,9	1,4	1,6	1,3
1	7	90,2	103,1	100,0	13,3	15,2	14,8	36,7	41,9	40,7	2,0	2,2	2,2	38,1	43,6	42,3	0,1	0,1	0,1
1	среднее	104,6	119,6	100,0	18,8	21,5	18,0	39,1	44,7	37,3	1,4	1,6	1,3	44,6	50,9	42,6	0,8	0,9	0,8

6.3. Жиры. Структура по дням

Неде	День	Всего ()			завтрак (25%)			обед (35%)			полдник (10%)			ужин (25%)			чай (5%)		
		Значение	% сут. нормы	%сут. знач.	Значение	% сут. нормы	%сут. знач.	Значение	% сут. нормы	%сут. знач.	Значение	% сут. нормы	%сут. знач.	Значение	% сут. нормы	%сут. знач.	Значение	% сут. нормы	%сут. знач.
1	1	98,7	131,6	100,0	39,6	52,8	40,1	26,8	35,7	27,1	0,6	0,7	0,6	31,6	42,1	32,0	0,2	0,3	0,2
1	2	89,7	119,7	100,0	30,7	41,0	34,3	36,4	48,6	40,6	0,6	0,8	0,7	21,6	28,7	24,0	0,4	0,5	0,4
1	3	93,0	124,0	100,0	28,1	37,4	30,2	28,9	38,6	31,1	0,5	0,6	0,5	35,2	46,9	37,8	0,4	0,5	0,4
1	4	96,2	128,3	100,0	37,1	49,5	38,6	31,6	42,1	32,8	0,5	0,6	0,5	27,0	36,0	28,1	0,1	0,1	0,1
1	5	95,4	127,2	100,0	45,5	60,6	47,7	24,3	32,4	25,4	0,6	0,8	0,6	24,7	32,9	25,9	0,4	0,5	0,4
1	6	94,0	125,3	100,0	36,6	48,8	38,9	23,7	31,6	25,3	0,5	0,6	0,5	32,8	43,7	34,9	0,4	0,5	0,4
1	7	84,5	112,6	100,0	32,5	43,3	38,5	26,6	35,5	31,5	0,6	0,7	0,7	24,7	33,0	29,3	0,0	0,0	0,0
1	среднее	93,1	124,1	100,0	35,7	47,6	38,4	28,3	37,8	30,4	0,5	0,7	0,6	28,2	37,6	30,3	0,3	0,4	0,3

6.4. Углеводы. Структура по дням

Неде	День	Всего ()			завтрак (25%)			обед (35%)			полдник (10%)			ужин (25%)			чай (5%)		
		Значение	% сут. нормы	%сут. знач.	Значение	% сут. нормы	%сут. знач.	Значение	% сут. нормы	%сут. знач.	Значение	% сут. нормы	%сут. знач.	Значение	% сут. нормы	%сут. знач.	Значение	% сут. нормы	%сут. знач.
1	1	450,9	143,1	100,0	116,8	37,1	25,9	141,7	45,0	31,4	14,6	4,6	3,2	159,6	50,7	35,4	18,2	5,8	4,0
1	2	387,2	122,9	100,0	107,2	34,0	27,7	129,5	41,1	33,4	12,9	4,1	3,3	110,0	34,9	28,4	27,6	8,8	7,1



Разрабатываемое меню подвергается структурному анализу

Раздел 7. Баланс основных пищевых веществ

Неде	День	Всего		завтрак		обед		полдник		ужин		чай	
		Б:Ж:У	Ж:У	Б:Ж:У	Ж:У	Б:Ж:У	Ж:У	Б:Ж:У	Ж:У	Б:Ж:У	Ж:У	Б:Ж:У	Ж:У
1	1	1:0,8:3,8	1:4,6	1:1,3:3,8	1:2,9	1:0,6:3,4	1:5,3	1:0,3:7,5	1:26,6	1:0,7:3,6	1:5,1	1:0,2:18,2	1:91
1	2	1:1,2:5,2	1:4,3	1:1,9:6,5	1:3,5	1:1,2:4,1	1:3,6	1:0,6:12,5	1:20,5	1:0,9:4,4	1:5,1	1:0,7:46	1:69
1	3	1:1,1:4,3	1:4	1:2,1:6,4	1:3,1	1:0,8:3,3	1:4,4	1:0,4:10,1	1:25,8	1:1:3,9	1:3,7	1:0,3:14,6	1:51
1	4	1:0,7:2,5	1:3,8	1:2,4:6,8	1:2,9	1:0,7:3,2	1:4,7	1:0,5:20,8	1:39,4	1:0,3:1	1:3,2	1:0,2:18,2	1:91
1	5	1:0,9:4	1:4,4	1:2,5:6,8	1:2,7	1:0,5:2,9	1:5,9	1:0,4:23,8	1:59,5	1:0,6:2,4	1:3,8	1:0,7:46	1:69
1	6	1:0,9:3	1:3,4	1:1,5:2,2	1:1,4	1:0,8:4	1:5,2	1:0,4:10,1	1:25,8	1:0,7:2,2	1:3,4	1:0,3:14,6	1:51
1	7	1:0,9:4,1	1:4,3	1:2,4:7,2	1:3	1:0,7:4,3	1:5,9	1:0,3:7,5	1:26,6	1:0,6:2,5	1:3,9	1:0,2:18,2	1:91
1	Всего	1:0,9:3,7	1:4,1	1:1,9:5,2	1:2,8	1:0,7:3,5	1:4,9	1:0,4:12,4	1:32,3	1:0,6:2,5	1:4	1:0,3:22,3	1:65,2

Раздел 8. Стоимость

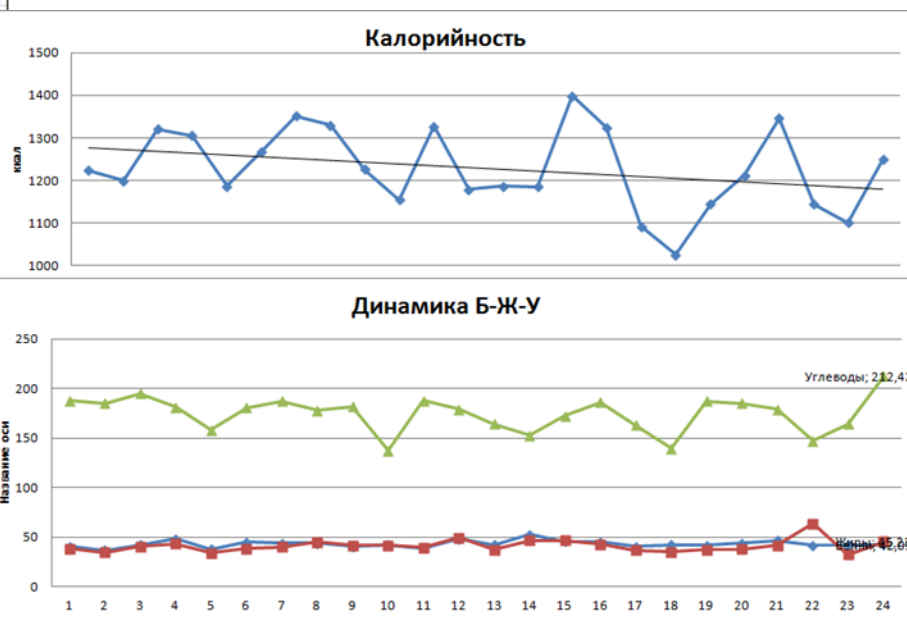
Неде	День	Всего		завтрак		обед		полдник		ужин		чай	
		Цена	+/-	Цена	+/-	Цена	+/-	Цена	+/-	Цена	+/-	Цена	+/-
1	1	251,40	+51	39,30	-11	69,06	-0,9	27,90	+7,9	95,14	+45	20,00	+10
1	2	190,27	-9,7	22,03	-28	81,44	+11	17,90	-2,1	48,89	-1,1	20,00	+10
				14,94	-35	129,10	+59	17,90	-2,1	37,38	-13	20,00	+10
				37,58	-12	59,48	-11	17,90	-2,1	87,16	+37	10,00	
				26,05	-24	80,37	+10	31,25	+11	66,19	+16	20,00	+10
				40,60	-9,4	69,06	-0,9	17,90	-2,1	73,05	+23	20,00	+10
				26,81	-23	63,23	-6,8	27,90	+7,9	91,79	+42	2,00	-8
				29,62	-20	78,82	+8,8	22,66	+2,7	71,37	+21	16,00	+6

Анализ пищевой ценности по 2-разовому питанию с субботами

Меню для 1-4 классов												
Названия стро	Значения											
	Белки	Жиры	У/в	ЭЦ	В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	40,46	38,46	187,66	1223,78	0,658	39,734	0,39	5,1	390,43	746,18	125,86	7,34
2	36,45	34,58	184,76	1199,84	0,62	31,165	0,39	6,315	456,405	723,01	123,04	6,02
3	41,99	40,629	194,93	1320,25	0,552	31,636	0,37	6,36	487,94	776,984	149,04	6,242
4	48,2	42,99	181,257	1305,28	0,74	31,04	0,429	5,22	516,61	867,33	188,54	7,47
5	37,86	34,16	158	1186,9	0,67	41,22	0,424	6,02	482,41	740,35	100,65	7,55
6	44,64	38,26	180,56	1266,88	0,55	40,298	0,425	5,66	502,85	796,47	123,46	7,14
7	43,92	40,05	187,3	1351,44	0,7	49,99	0,41	6,65	401,4	753,63	81,19	5,78
8	43,61	45,07	177,61	1330,07	0,6	42,75	0,41	6,92	450,54	692,66	145,92	7,08
9	40,63	41,75	181,61	1225,91	0,704	28,66	0,36	6,08	501,41	758,04	153,23	5,606
10	41,92	41,369	136,932	1154,99	0,58	31,37	0,386	6,02	478,22	744,17	110,93	9,402
11	38,82	39,29	187,51	1327,3	0,762	39,148	0,4	5,9	424,55	784,61	152,14	7,15
12	47,98	49,03	178,71	1179,65	0,669	39,16	0,43	6	518,31	707,77	140,98	7,05
13	42,24	37,36	164,14	1186,68	0,7	36,35	0,324	5,4	347,33	686,97	67,23	6,32
14	52,36	46,76	152,44	1185,5	0,67	40,72	0,394	8,52	387,56	839,83	126,98	8,196
15	45,64	46,3	172,41	1398,62	0,648	39,42	0,409	4,71	470,15	796,84	128,09	6,87
16	44,68	42,61	186,23	1324,82	0,58	36,412	0,44	6,37	486,11	733,91	146,36	7,98
17	40,63	36,59	163,04	1092,03	0,686	42,65	0,4	5,78	502,22	797,35	136,94	7,12
18	42,226	34,814	139,626	1026	0,594	42,34	0,404	5,2	403,58	763,6	95,25	6,33
19	41,52	37,43	186,93	1144,48	0,762	25,268	0,379	6,16	399,19	685,7	111,37	6,72
20	43,64	37,88	185,08	1212,1	0,522	51,108	0,38	5,92	494,8	727,42	194,3	7,74
21	46,42	41,38	178,94	1346,32	0,7	39,24	0,43	6,25	413,46	980,33	95,68	7,08
22	41,82	63,3	146,87	1144,56	0,66	54,522	0,44	6,24	581,33	747,55	146,28	8,23
23	41,9	32,32	164,24	1101,82	0,66	38,73	0,365	5,72	359,99	790,04	81,23	7,23
24	42,09	45,23	212,42	1249,52	0,418	43,13	0,126	5,93	479,022	811,314	138,922	6,702
Общий итог	1031,65	987,612	4189,2	29484,7	15,405	936,061	9,315	144,445	10935,8	18452,1	3063,61	170,348
Среднее	42,9853	41,1505	174,55	1228,53	0,64188	39,0025	0,38813	6,01854	455,659	768,836	127,651	7,09783
СКО	3,4811	6,38973	18,1169	94,9919	0,081	6,98064	0,06249	0,7365	57,7865	64,3844	31,3712	0,85508
К. вариации	8,1%	15,5%	10,4%	7,7%	12,6%	17,9%	16,1%	12,2%	12,7%	8,4%	24,6%	12,0%
Норма (60% сут.)	37,8	42	183	1260	0,66	36	420	6	660	660	150	7,2
Откл. от нормы	13,7%	-2,0%	-4,6%	-2,5%	-2,7%	8,3%	-99,9%	0,3%	-31,0%	16,5%	-14,9%	-1,4%

Баланс (1:1:4)

Б	Ж	У	Ж:Б	У:Б
40	38	188	0,95	4,64
36	35	185	0,95	5,07
42	41	195	0,97	4,64
48	43	181	0,89	3,75
38	34	158	0,90	4,16
45	38	181	0,86	4,50
44	40	187	0,91	4,25
44	45	178	1,03	4,00
41	42	182	1,03	4,41
42	41	137	0,99	3,24
39	39	188	1,01	4,82
48	49	179	1,02	3,73
42	37	164	0,88	3,89
52	47	152	0,89	2,85
46	46	172	1,01	3,73
45	43	186	0,95	4,16
41	37	163	0,90	4,16
42	35	140	0,82	3,33
42	37	187	0,90	4,41
44	38	185	0,87	4,16
46	41	179	0,89	3,89
42	63	147	1,51	3,48
42	32	164	0,77	3,89
42	45	212	1,07	5,00
1032	988	4189	0,96	4,16



Выработка нормативов

- Существование официальных норм потребления в РФ является прогрессивным явлением, способствующим рационализации питания. Однако это лишь самый первый шаг, поскольку потребности человеческого организма в питании различны и зависят от веса, возраста, физической нагрузки,
- Для выработки более точных нормативов по отдельным категориям питающихся может быть использован опросно-частотный метод (типа «Нутритест»). Автоматизированная реализация этого метода (программа «**Оценка питания для 1С:Предприятие**»), позволяет выполнять массовые опросы о фактическом питании. Пример: сплошные обследования питания в Пансионе воспитанниц Минобороны РФ, в которых наблюдаются более 500 человек с регулярным опросом дежурного класса о суточном потреблении, обеспечиваются лишь одним администратором,
- Сопоставление результатов обследования питания с показателями физического и умственного развития (учеба и показатели физического здоровья оцениваются по отдельным методикам), позволяет выявить нормативы потребления для групп лиц с хорошими показателями,
- Экономичность и высокая производительность автоматизированных опросов позволяет получать картину потребления не только для отдельных отобранных фокус-групп в отдельные дни, а сплошную картину потребления, с максимальной достоверностью, возможную в нынешних условиях. Массовость обследований увеличивает статистическую достоверность полученных агрегированных данных.

Таблицы нормативов потребления

Приложение № 10 к СанПиН 2.4.1.3049-13

Рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (г, мл, на 1 ребенка/сутки)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, brutto		в г, мл, netto	
	1—3 года	3—7 лет	1—3 года	3—7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр твердый	12	14	12	14

Мясо (бескостное/ на кости)
Птица (куры 1 кат потр./цыплята-бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат потр.)
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосолен
Колбасные изделия
Яйцо куриное столовое
Картофель: с 01.09 по 31.10
с 31.10 по 31.12
с 31.12 по 28.02
с 29.02 по 01.09
Овощи, зелень
Фрукты (плоды) свежие
Фрукты (плоды) сухие
Соки фруктовые (овощные)
Напитки витаминизированные (готовый напиток)
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой
Крупы (злаки), бобовые
Макаронные изделия
Мука пшеничная хлебопекарная
Масло коровье сладкосливочное
Масло растительное
Кондитерские изделия
Чай, включая фиточай
Какао-порошок
Кофейный напиток
Сахар
Дрожжи хлебопекарные
Мука картофельная (крахмал)
Соль пищевая поваренная

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, brutto		в г, мл, netto	
	7-10 лет	11-18 лет	7-10 лет	11-18 лет
1 Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
2 Хлеб пшеничный	150	200	150	200
3 Мука пшеничная	15	20	15	20
4 Крупы, бобовые	45	50	45	50
5 Макароны изделия	15	20	15	20
6 Картофель	250*	250*	188	188
7 Овощи свежие, зелень	350	400	280**	320**
8 Фрукты (плоды) свежие	200	200	185**	185**
9 Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
10 Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. ин-стантные	200	200	200	200
11 Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)	70	78
12 Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	40 (51)	60 (76)	35	53
13 Рыба-филе	60	80	58	77
14 Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
15 Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	300	300
16 Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5% 3,2%)	150	180	150	180
17 Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	60	50	60
18 Сыр	10	12	9,8	11,8
19 Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10	10	10
20 Масло сливочное	30	35	30	35
21 Масло растительное	15	18	15	18
22 Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
23 Сахар***	40	45	40	45
24 Кондитерские изделия	10	15	10	15
25 Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
26 Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
27 Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
28 Соль	5	7	5	7

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей и подростков РФ

		Возрастные группы										
Показатели (в сутки)		0-3 мес.	4-6 мес.	7-12 мес	От 1 года до 2 лет	От 2 лет до 3 лет	От 3 до 7 лет	От 7 до 11 лет	От 11 до 14 лет		От 14 до 18 лет	
									мальчики	девочки	Юноши	девушки
		Энергия и пищевые вещества										
1	Энергия (ккал)	115*	115*	110*	1200	1400	1800	2100	2500	2300	2900	2500
2	Белок, г	--	--	--	36	42	54	63	75	69	87	75
3	* в.т.ч. животный (%)	--	--	--	70		65	60				
4	** г/кг массы тела	2,2	2,6	2,9	--	--	--	--	--	--	--	--
5	% по ккал	--	--	--	12							
6	Жиры, г	6,5*	6*	5,5*	40	47	60	70	83	77	97	83
7	Жир. % по ккал	--	--	--	30							

Приложение 8 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Таблица 1

<10							
<13.3	<15.5	<20	<23.3	<27.7	<25.6	<32.2	<27.7
5-14						6-10	
4-12						5-8	
1-2							
<300							
174	203	261	305	363	334	421	363
58							
< 10							

Витамины

45	50	60	70	60	90	70
0,9	1,2	1,5	1,7	1,6	2,0	1,6
8,0	11,0	15,0	18,0		20,0	18,00
0,7	1,5	2,0	3,0			
100	200		300-400		400	
2,5	3,0		3,5		5,0	4,0
10	15	20	25		50	
450	500	700	1000	800	1000	800
4,0	7,0	10,0	12,0	12,0	15,0	15
10,0						
30	55	60	80	70	120	100

Минеральные вещества

	800	900	1100	1200			
	700	800	1100	1200			
	80	200	250	300	300	400	400
	400	600	900	1500		2500	
	500	700	1000	1100		1300	
	800	1100	1700	1900		2300	
	10,0		12,0		15,0		18,0
	5,0	8,0	10,0	12,0			
	0,07	0,10	0,12	0,13	0,15		
	0,5	0,6	0,7	0,8		1,0	
	0,015	0,02	0,03	0,04		0,05	
	11	15		25		35	



	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1	Анализ структуры товарооборота по стоимости							40	Молоко сгущенное	кг	66,00	354,00	23364,00	0,5%			
2								41	Горбуша натуральная консервированн	кг	154,00	143,00	22022,00	0,4%			
3	Говядина	кг	210,00	3898,58	818701,80	16,1%		42	Лук репчатый	кг	13,77	1568,98	21604,85	0,4%			
4	Молоко	кг	27,22	23941,88	651697,84	12,8%		43	Творожок	кг	11,50	1860,00	21390,00	0,4%			
5	Филе рыбы	кг	158,00	2724,91	430534,99	8,4%		44	Сахар (песок)	кг	23,45	801,30	18790,49	0,4%			
6	Кефир	кг	42,00	9818,69	412384,98	8,1%		45	Свекла	кг	16,80	823,00	13826,40	0,3%			
7	Яйцо	шту040	4,72	52086,69	245849,18	4,8%	50%	46	Икра кабачковая для детского питания	кг	48,00	282,54	13561,92	0,3%			
8	Масло сливочное	кг	131,00	1335,25	174917,10	3,4%		47	Лук зеленый	кг	70,00	189,96	13296,85	0,3%			
9	Картофель	кг	13,22	13162,32	174005,83	3,4%		48	Перец сладкий	кг	129,00	101,66	13113,50	0,3%			
10	Хлеб пшеничный	кг	23,00	7207,69	165776,76	3,3%		49	Тыква быстрозам.	кг	58,00	218,00	12644,00	0,2%			
11	Куры	кг	100,00	1535,04	153504,00	3,0%		50	Какао	кг	216,65	56,75	12294,89	0,2%			
12	Помидоры	кг	84,00	1475,24	123920,24	2,4%		51	Кофейный напиток	кг	216,65	56,75	12294,89	0,2%			
13	Сосиски	кг	208,00	576,90	119995,62	2,4%		52	Лимон	кг	79,00	148,50	11731,50	0,2%			
14	Огурцы	кг	99,68	1093,83	109032,97	2,1%		53	Апельсины	кг	54,00	202,00	10908,00	0,2%			
15	Творог	кг	90,00	1180,00	106200,00	2,1%		54	Крупа гречневая	кг	23,00	367,13	8443,88	0,2%			
16	Яблоки	кг	52,64	1931,62	101680,37	2,0%	74%	55	Печенье витамин.	кг	69,00	118,00	8142,00	0,2%			
17	Филе куриное	кг	100,00	844,44	84444,00	1,7%		56	Шиповник	кг	96,00	70,80	6796,80	0,1%			
18	Хлеб ржаной	кг	17,00	3770,00	64090,00	1,3%		57	Пшено	кг	24,00	272,40	6537,60	0,1%			
19	Горошек зеленый консервированный	кг	52,00	1211,89	63018,28	1,2%		58	Крахмал картофельный	кг	45,00	143,10	6439,50	0,1%			
20	Сок	лит	26,00	2380,00	61880,00	1,2%	80%	59	Крупа овсяная "геркулес"	кг	45,50	124,85	5680,68	0,1%			
21	Сахар	кг	23,45	2460,13	57690,05	1,1%		60	Томатная паста	кг	87,00	51,48	4478,76	0,1%			
22	Печень	кг	100,00	551,04	55104,00	1,1%		61	Горох	кг	21,00	185,90	3903,90	0,1%			
23	Морковь	кг	17,00	3151,41	53573,89	1,1%		62	Масло подсолнечное рафинированное	кг	69,00	49,88	3441,38	0,1%			
24	Клюква	кг	126,00	400,68	50485,68	1,0%		63	Крупа манная	кг	22,00	130,53	2871,55	0,1%			
25	Сыр	кг	173,00	278,67	48209,91	0,9%		64	Крупа пшеничная	кг	23,00	119,90	2757,70	0,1%			
26	Гематоген	кг	100,00	454,00	45400,00	0,9%		65	Чай	кг	76,27	33,84	2580,98	0,1%			
27	Колбаса детская вареная	кг	150,00	297,95	44692,50	0,9%		66	Соль йодированная	кг	8,10	11,49	93,07	0,0%			
28	Капуста	кг	11,04	4035,44	44551,20	0,9%		67				5097118,63	100,0%				
29	Масло подсолнечное	кг	69,00	603,53	41643,71	0,8%		68									
30	Сметана	кг	80,15	510,73	40935,01	0,8%		69	Выводы								
31	Мука	кг	19,10	2073,12	39596,63	0,8%		70	80% товарооборота приходится на	28%	названий продуктов						
32	Крупа рисовая	кг	44,50	872,74	38836,93	0,8%		71	большинство продуктов (50)	78%	имеют долю в товарообороте - не влияют на стоимость						
33	Зелень	кг	213,00	164,45	35027,85	0,7%		72	на 5 продуктов приходится 50% стоимости								
34	Плоды и ягоды быстрозамороженные	кг	126,00	227,00	28602,00	0,6%		73									
35	Паста шоколадно-ореховая	кг	275,00	100,00	27500,00	0,5%		74	Практические рекомендации								
36	Макаронные изделия группы А	кг	29,77	911,55	27136,84	0,5%		75	продукты с низкой долей в стоимости не влияют на стоимость питания - невозможно уменьшить стоимость за счет их цены								
37	Сухофрукты	кг	40,00	656,00	26240,00	0,5%		76	лишь несколько продуктов оказывают существенное реальное влияние на стоимость - за их счет можно повлиять на стоимость								
38	Огурцы соленые	кг	144,00	165,20	23788,80	0,5%		77									
39	Дрожжи	кг	534,00	43,93	23458,62	0,5%		78	Применимость результатов								
40	Молоко сгущенное	кг	66,00	354,00	23364,00	0,5%		79	при существенном изменении цен на отдельные продукты структура стоимости изменится								
41	Горбуша натуральная консервированн	кг	154,00	143,00	22022,00	0,4%		80	при частых заменах фактическая структура стоимости изменится								
42	Лук репчатый	кг	13,77	1568,98	21604,85	0,4%		81	при изменениях можно производить расчет повторно (это занимает 5-10 минут)								
43	Творожок	кг	11,50	1860,00	21390,00	0,4%											
44	Сахар (песок)	кг	23,45	801,30	18790,49	0,4%											
45	Свекла	кг	16,80	823,00	13826,40	0,3%											
46	Икра кабачковая для детского питания	кг	48,00	282,54	13561,92	0,3%											



Подготовленность в типовом меню всех сведений о пищевой ценности делает реальным диетологический контроль питания. Ручным способом ведение накопительных ведомостей по диетологии трудоемко и обычно игнорируется

[illegible]

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

Панченко Кристина
консультант, Агентство КАПИТАН

е-mail: 1cp@1cp.ru
телефон: (495) 970-06-36, 782-25-57