

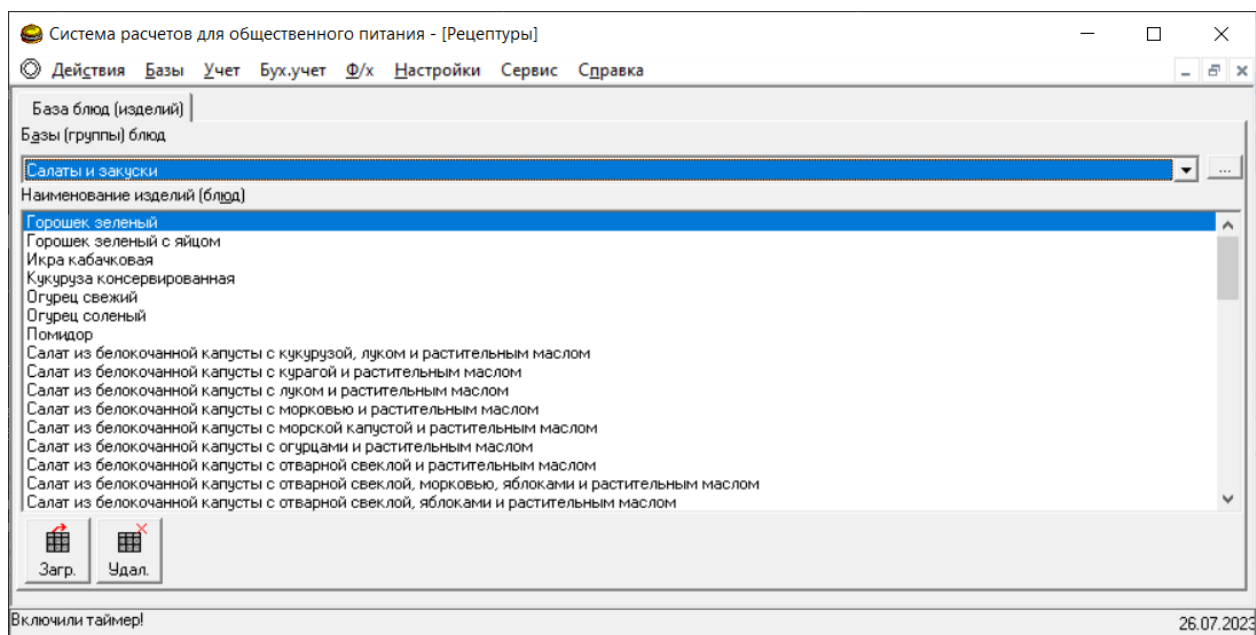
## Электронный сборник рецептов (версия 2023)

### Требования к компьютеру

- процессор не менее 1 ГГц;
- ОЗУ 1 Гб;
- место на жестком диске – 300 Мб;
- экран 800x600;
- Microsoft Windows XP и старше;
- Microsoft Office XP и старше.

### Просмотр рецептов сборника

После запуска электронного сборника появится основное окно выбора рецептов:



Если окно выбора рецептов не появилось, то необходимо выбрать в основном меню: «Действия» - «Нормативы».


Окно содержит:

«Базы (группы) блюд» - выбор групп электронного сборника рецептов (салаты и закуски, супы, горячие блюда и др.)

«Наименование изделий (блюд)» - список рецептов в выбранной группе.

Для просмотра рецептуры необходимо:

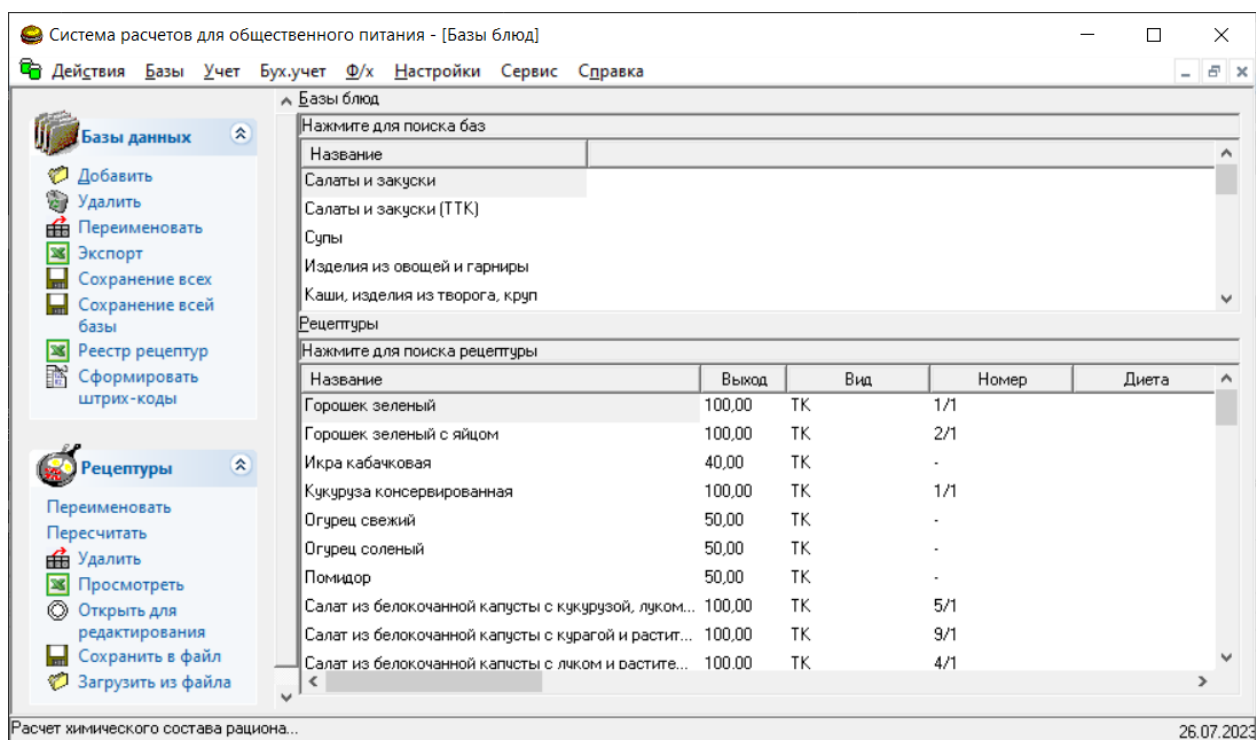
- выбрать базу (группу) блюд;
- выбрать рецептуру;

- нажать кнопку  или дважды щелкнуть по названию рецептуры левой кнопкой мыши.

Через некоторое время откроется карта в формате Microsoft Excel.

## Пакетная подготовка карт

Если требуется распечатка сразу всех карт из группы, то в основном мен программы заходят: «Базы» - «Блюда (изделия)», появится окно:

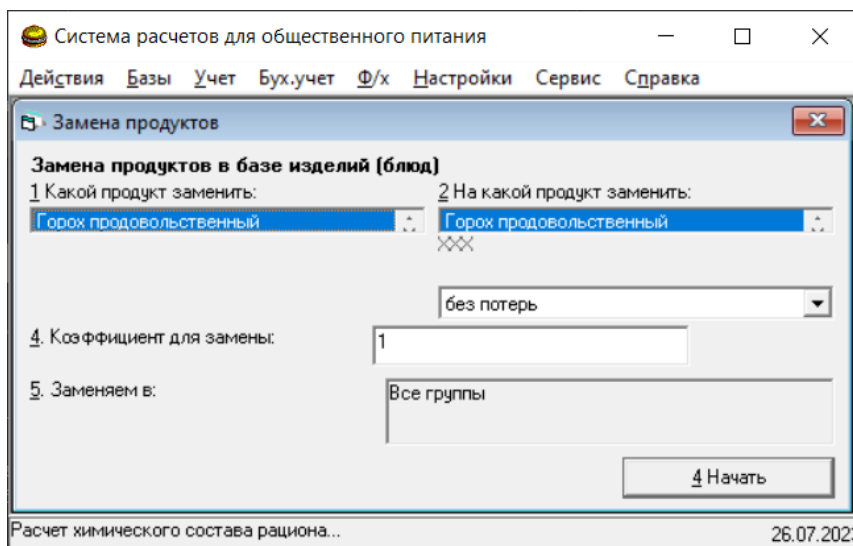


Затем выбирают необходимую группу (базу блюд) и нажимают кнопку «Экспорт». Через некоторое время появится папка, где будут сохранены все карты выбранной группы.

В этом же окне электронного сборника рецептов возможно изменение выхода рецептов. При изменении выхода пересчитывается норма закладки продуктов, а также пищевая ценность на указанный выход.

## Замена продуктов

Электронный сборник рецептов позволяет осуществлять замену в рецептурах одних продуктов на другие. Например, горбуша может быть заменена на минтай. Для этого в основном меню заходят: «Сервис» - «Замена продуктов в рецептурах», появится окно:

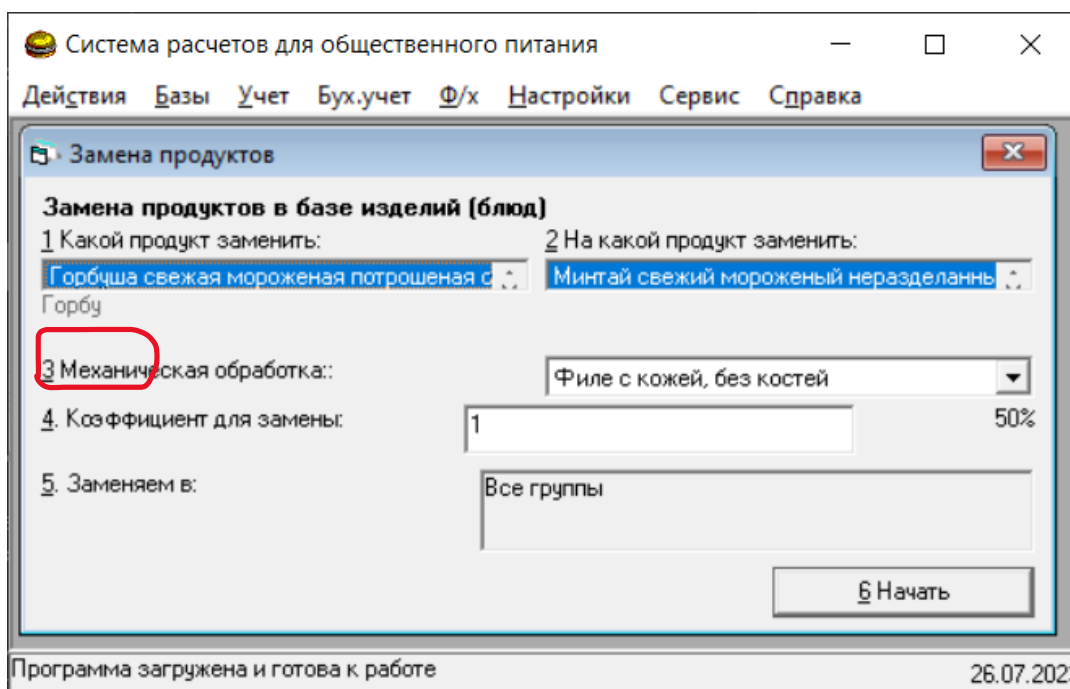


В окне выбирают:

- «1 какой продукт заменить» - горбуша
- «2 на какой продукт заменить» - минтай
- «3 механическая обработка» - выбирают согласно технологического процесса
- «4 коэффициент для замены» - 1
- «5 заменяем в:» - все группы.

После нажатия на кнопку «Начать» осуществится замена горбуши на минтай во всех рецептурах.

Для поиска продукта необходимо активировать поле с продуктом (щелкнуть левой кнопкой мыши по текущему продукту) и напечатать часть названия продукта. Поисковое слово будет напечатано под основным полем:



Для продолжения поиска по списку необходимо нажимать кнопки ↑ и ↓ (на клавиатуре в зависимости от направления поиска). Скорректировать набранное поисковое слово можно кнопкой backspace или escape (на клавиатуре).

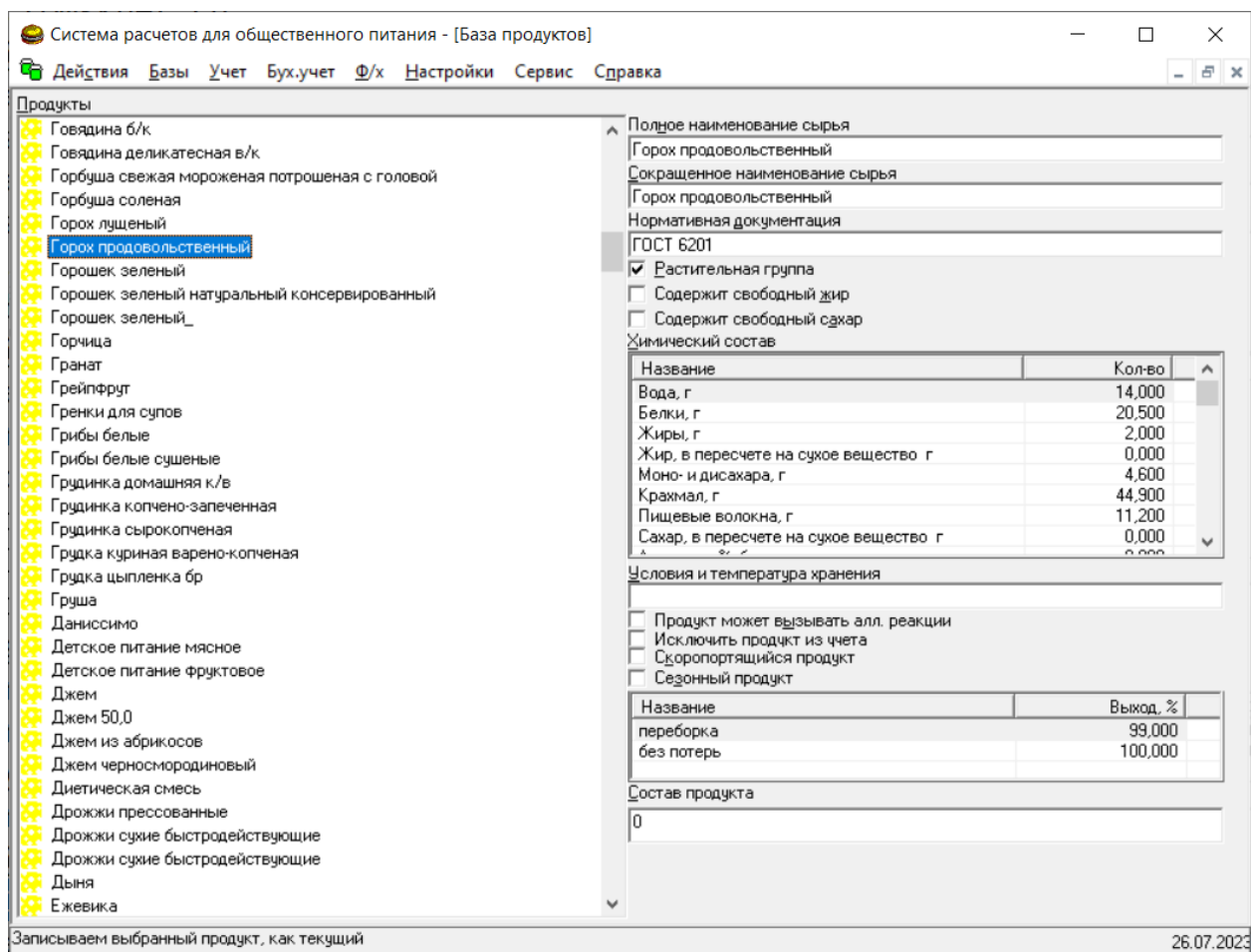
## Пересчет массы брутто

В зависимости от величины потерь при механической обработке продуктов может быть пересчитана масса брутто. Для этого необходимо:

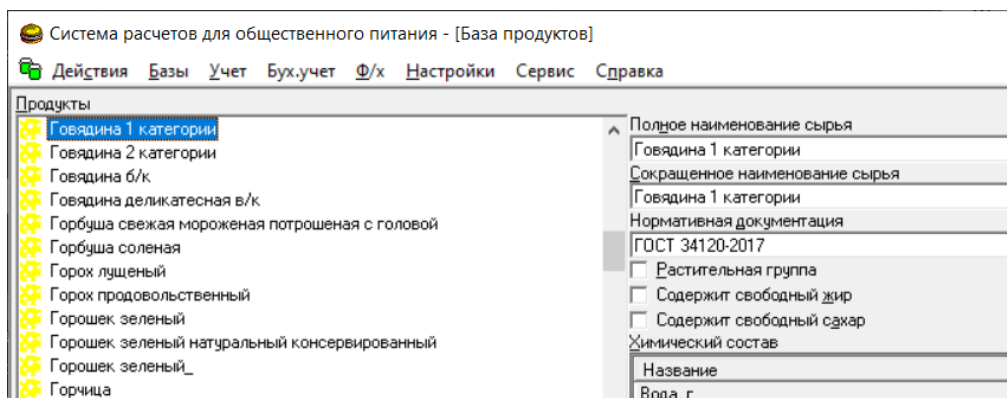
- указать величину сохранности массы при механической обработке;
- осуществить замену продукта в рецептурах.

Указать новую величину потерь при механической обработке нужно в случае, если они (потери) не соответствуют Сборнику технических нормативов для предприятий общественного питания (СТН) для стандартизованного сырья. Например, необходимо скорректировать потери при механической обработке для говядины охлажденной вместо стандартизованных потери 26,4% (говядина в тушах) до 2%. Уточнение потерь допускается, согласно требований ГОСТ 31988, предприятием самостоятельно.

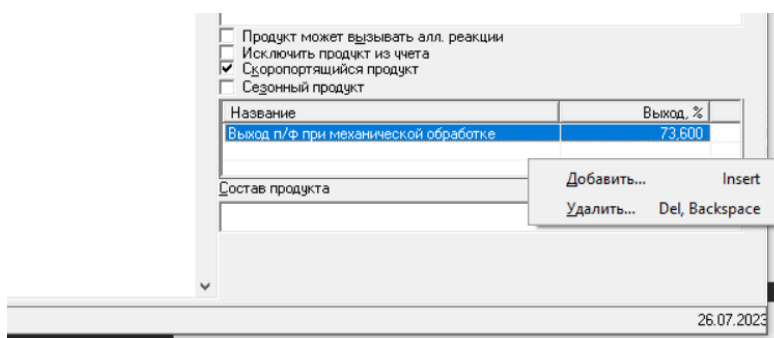
Для этого в основном меню электронного сборника рецептов выбирают: «Базы» - «Продукты», появится окно:



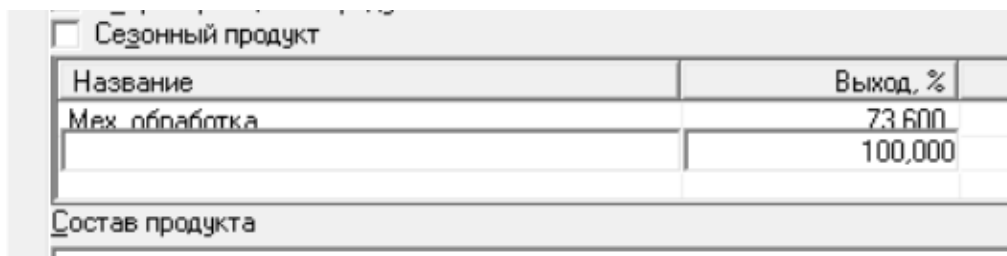
В левой части осуществляют поиск продукта (например, говядина 1 категории):



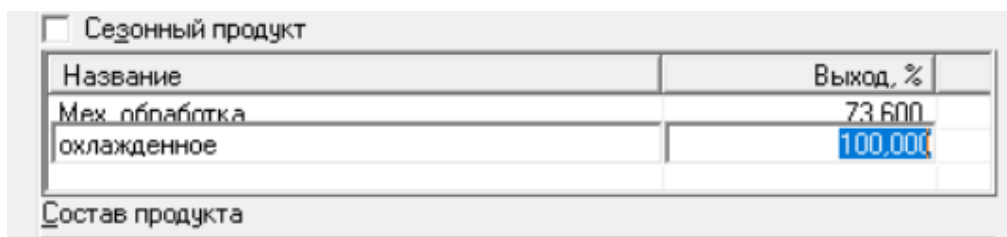
И в правой части щелкают правой кнопкой мыши (как это показано на рисунке):



В появившемся меню выбирают «Добавить»:



Указывают наименование варианта потерь при механической обработке (например, «охлажденное») и подтверждают нажатием enter (на клавиатуре). Затем указывают величину сохранности при механической обработке:



$$\text{Сохранность (в \%)} = 100 - \text{Потери (\%)}$$

Если потери при механической обработке составляют 2%, то необходимо указать 98%. Подтверждают ввод нажатие enter (на клавиатуре). Окно примет вид:

Сезонный продукт	
Название	Выход, %
Мех. обработка	73,600
охлажденное	98,000

Состав продукта

Для внесения изменений в рецептуры необходимо осуществить замену продукта (см. предыдущий раздел), указывая в качестве заменяемого и заменяющего од ин и тот же продукт (говядина).

## Реестр рецептов

Реестр рецептов сборника формируется с указанием:

- наименование рецептуры;
- выход в готовом виде;
- пищевая ценность (включая содержание белков, жиров, углеводов, а также энергетическая ценность);
- перечень продуктов (состав);
- список продуктов-аллергенов.

Общий реестр формируется через основное окно электронного сборника рецептов: «Базы» - «Реестр блюд».

Формирование реестра рецептов может быть выполнено по отдельным группам. Для этого в основном меню сборника рецептов заходят: «Базы» - «Блюда (изделия)». Выбирают необходимую группу и нажимают «Реестр рецептов» (в левой части окна).

## Настройка электронного сборника рецептов

Для полноценного оформления технологических карт необходимо указать наименование предприятия. Для этого в основном меню электронного сборника рецептов открывают: «Настройки» - «Настройка...» и в появившемся окне:

Раздел	Описание	
Основные	Название организации	
Основные	Сокращенное название организации	
Основные	Название предприятия	
Основные	Не проверять обновления баз данных	<input type="checkbox"/>
Основные	Папка с файлами программы (система расчетов)	F:\SR_Bases
Основные	Папка с файлами программы (калькуляция)	F:\SR_Bases

Обработка события txtEdit\_KeyPress... 26.07.2023

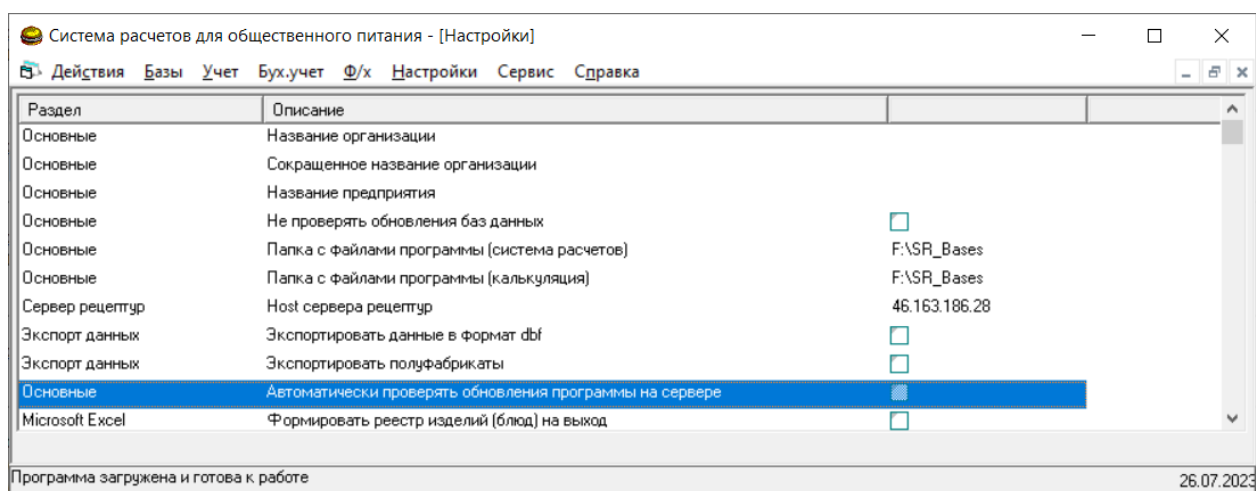
Заполняют: название организации и предприятия. При печати технологических карт будут автоматически заполняться соответствующие поля.

## Редактирование шаблона документов

Если шаблон документации не соответствует требованиям организации, то допускается редактирование документа. Для этого в основном меню электронного сборника рецептов заходят: «Сервис» - «Редактирование шаблонов» - «Рецептуры (ТК, ТТК)». Откроется не заполненный шаблон рецептуры в формате Microsoft Excel. При редактировании шаблона не допускается удалять и/или добавлять строки и колонки.

## Обновление электронного сборника рецептов

Электронный сборник рецептов периодически обновляется с учетом изменений в законодательстве. Обновление осуществляется через сеть интернет. Для этого в основном меню электронного сборника рецептов открывают: «Настройки» - «Настройка...» и в появившемся окне:



Включают опцию «Автоматически проверять обновления программы на сервере». Затем программу необходимо закрыть и открыть повторно. Во время запуска будет проверено наличие обновления.

Помимо автоматической проверки обновлений доступна проверка в ручном режиме. Для этого в основном меню электронного сборника рецептов открывают: «Сервис» - «Проверить обновление программы». При наличии обновленной версии появится соответствующее сообщение.

## Период работы электронного сборника рецептов

Работа сборника ограничена 12 мес. (если иное не предусмотрено условиями договора на поставку). Через 11 мес. Появится соответствующее предупреждение, что остался 1 мес. Для продления работы необходимо связаться с поставщиком электронного сборника, либо с любым представителем: <http://edtd.ru/dialers.htm>

## Дополнительные возможности электронного сборника рецептов

Электронный сборник рецептов дополнительно позволяет:

- осуществлять экспорт данных в другие программы («Сервис» – «Экспорт данных»);
- заполнять основные технологические журналы с учетом требований СанПиН («Действия» - «Журналы»), инструкция - [http://edtd.ru/ftp/docs/journal\\_man.zip](http://edtd.ru/ftp/docs/journal_man.zip);
- определять коэффициенты пересчета для продуктов по основным пищевым веществам («Базы» - «Взаимозаменяемость продуктов»);
- осуществлять автоматическую замену продуктов в рецептурах («Базы» - «Соответствия продуктов»);
- загружать дополнительные продукты с сервера рецептов («Сервис» - «Сервер рецептов»  
- «Загрузка продуктов»);
- создавать резервные копии основных баз данных, в т.ч. и в облачном сервере (дополнительна платная услуга).