

«Система расчетов для общественного питания» - программный комплекс, предназначенный для автоматизации разработки технической документации в общественном питании. Этот программный продукт является одним из самых динамичных на рынке. В связи с этим в последнее время расчеты, выполняемые программным комплексом, были расширены за счет пищевой промышленности (разработка унифицированных рецептур, модуль для мясного производства). Мы постоянно стремимся сделать работу с программой более простой и надежной, расширить максимально ее возможности и призываем всех пользователей высказать свое мнение о необходимых дополнениях и возможностях!

Программный комплекс поставляется в двух основных вариантах установки: 1 на локальный компьютер; 2 на флеш-носитель. Второй вид установки предназначен пользователям, для которых важна мобильность их рабочего места. Вы в любое время можете изменить вид установки в зависимости от решаемых Вами задач (по дополнительному соглашению с производителем)!

Данное руководство предназначено для быстрого освоения основ работы с программным комплексом, разработано на основе различных примеров. Руководство нацелено только на разработку технической документации (ТК, ТТК), для получения информации по работе с базами данных, а также других возможностях необходимо использовать соответствующее руководство пользователя. Если у Вас нет дополнительных инструкций, то свяжитесь с поставщиком программного обеспечения, он предоставит необходимую литературу в печатном или электронном виде.

Следует отметить, что в руководстве использовано программное обеспечение в максимальном комплекте поставки, поэтому часть функций может быть для Вас недоступно, для расширения возможностей следует обращаться к производителю.

Помните, что Вы всегда можете получить поддержку и ответы на вопросы, для этого свяжитесь с любым представителем. Мы рекомендуем общаться в режиме интернет-пейджера!

После запуска программы Вам будет доступно основное окно:

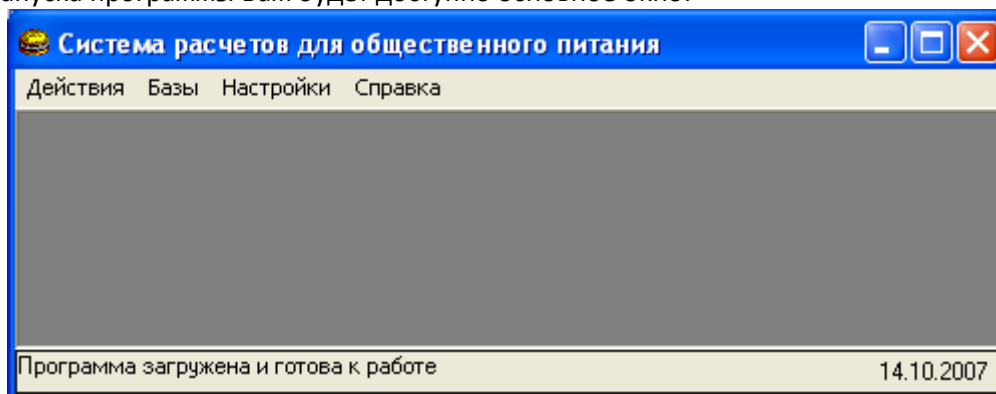


Рисунок 1 – Основное окно программы

В этом окне происходит работа с программой, из него (в верхней части) доступно основное меню:

Действия: нормативы (F4), меню (F5), коктейли (F8);

Базы: продукты (F2), полуфабрикаты (F9), блюда (изделия) (F3), нормативные документы (F11), реестр блюд;

Настройки: настройка (F6), пользователи;

Справка: о программе, совет дня, помощь (F1).

Нормативы (F4) – разработка технической документации на продукцию общественного питания (технологические и технико-технологические карты: на кулинарные и мучные кондитерские изделия), а также унифицированных рецептур на мучные кондитерские изделия;

Меню (F5) – разработка меню суточных рационов организованных коллективов (расчет химического состава, продуктового набора);

Коктейли (F8) – разработка ТТК на алкогольные коктейли и напитки;

Продукты (F2) – база (справочник) продуктов, имеющих в программе;

Цены/группы продуктов – база (справочник) цен на продукты, а также установка группы к которым относятся продукты (весовые, объемные и пр.);

Полуфабрикаты (F9) – база (справочник) полуфабрикатов, разработанных пользователем;

Блюда (изделия) (F3) – база (справочник) готовых изделий (блюд);

Нормативные документы (F11) – база (справочник) нормативной документации, используемой для разработки унифицированных рецептур на мучные кондитерские изделия;

Реестр блюд – формирования списка всех рецептур, имеющих в программе;

Ед. измерения – формирования системы единиц измерения;

Дополнительные базы блюд – переключение активной базы блюд;

Варианты меню – формирования различных вариантов меню (для меню суточных рационов).
 Настройка (F6) – основные настройки программного комплекса;
 Пользователи – список пользователей, имеющих доступ к программному комплексу;
 О программе – получение сведений об установленном программном комплексе;
 Совет дня – отображение дополнительных советов по работе с программой;
 Помощь (F1) – справочная система программы.

1 Разработка технической документации на продукцию общественного питания

1.1 Разработка документации на кулинарные и мучные кондитерские изделия

Для разработки зайдите через основное меню программы: «Действия» - «Нормативы (F4)», появится основное окно разработки:

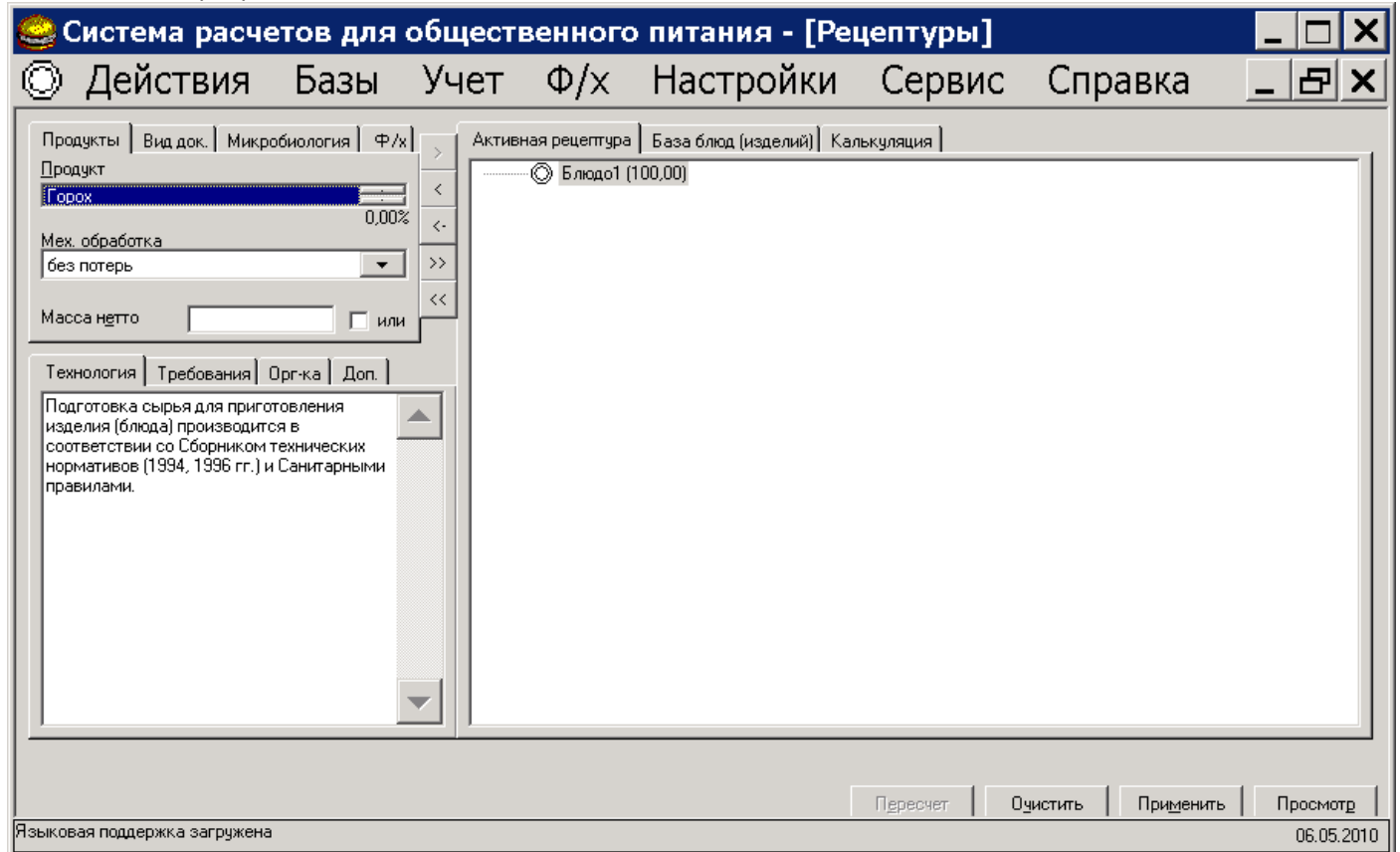


Рисунок 1.1.1 – Основное окно разработки документации

Окно содержит:

Продукты – список имеющихся продуктов в программе: «Продукт» – выбранный продукт; «Мех. обработка» – выбранный вариант потерь при механической обработке; «Масса нетто» – указанная масса нетто продукта в рецептуре;

Вид док. – вид технического документа на продукцию;

Микробиология – микробиологическая группа для изделия по СанПиН (с дополнениями и изменения);

Ф/х – выбор метода расчета физико-химических показателей (для санитарно-технологических лабораторий), предприятия общественного питания не должны использовать эту закладку;

Технология – описание технологического процесса приготовления изделия (блюда);

Требования – требования к оформлению, подаче и реализации;

Орг-ка – органолептические показатели качества готовой продукции;

Доп – дополнительная информация к рецептуре;

Активная рецептура – рецептура, разрабатываемая в настоящее время;

База блюд (изделий) – доступ к базе изделия (блюд) для сохранения, чтения рецептов;

Основные действия, доступные пользователю:

«>» – добавить продукт, выбранный на закладке «Продукты» с указанной в графе «Масса нетто» массой в активную рецептуру;

«<» – удалить продукт (полуфабрикат) из активной рецептуры;

«<-» – сохранить выбранный в активной рецептуре полуфабрикат (изделие, блюдо) в базу продуктов, как продукт;

«>>» – добавить в активную рецептуру новый полуфабрикат;

«<<» – сохранить выбранный в *активной рецептуре* полуфабрикат (изделие, блюдо) в базу полуфабрикатов.

«Прос-р в Word» – просмотр активной рецептуры в виде технического документа в формате Microsoft Word®;

«Пересчет» – пересчет норм закладки всех продуктов, полуфабрикатов *активной рецептуры* на коэффициент, указанный в области «Масса нетто»;

«Очистить» – стереть *активную рецептуру* и начать составлять новую;

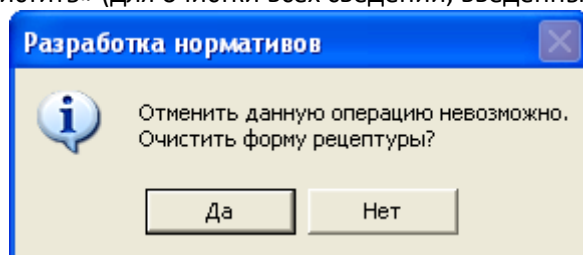
«Применить» – внесение изменений в выбранный в *активной рецептуре* продукт (замена продукта, изменение варианта потерь при механической обработке, изменение нормы закладки продукта в рецептуру);

«Просмотр» – просмотр активной рецептуры в виде технического документа в формате Microsoft Excel®.

Порядок разработки рецептур

Пример. 1. Разработать ТТК на Салат экзотика. Норма закладки продуктов, г (нетто), полученная при отработке: киви – 30, груша – 30, бананы – 40, апельсины – 35, лимоны – 10, сахарная пудра – 10, йогурт – 40, салат – 7. Выход порции – 200 г.

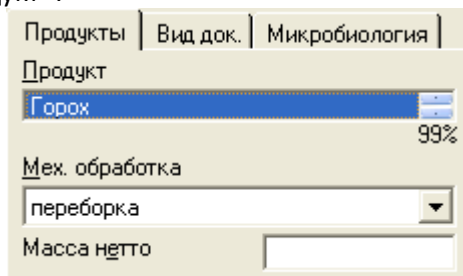
1 нажимают кнопку «Очистить» (для очистки всех сведений, введенных ранее), появится запрос:



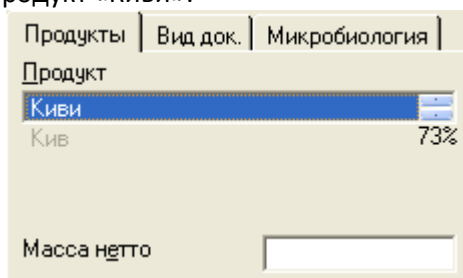
следует ответить «Да». После этого все сведения, введенные для активной рецептуры, будут удалены, появится новая рецептура «Блюдо 1(100)». Название (исходное) рецептуры – «Блюдо1»; выход в готовом виде – 100 г.

2 далее следует ввести все продукты для рецептуры; для чего выделяют продукты, щелкая по области «Продукт» (слева вверху) и вводят для поиска часть названия продукта. Для поиска «Киви» достаточно ввести «кив» и программа осуществит поиск продукта с необходимым именем:

– щелкаем по области «Продукт»:



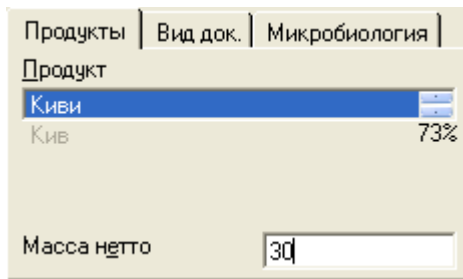
– вводим «кив», выделится продукт «Киви»:



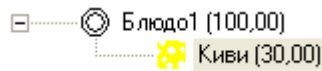
– если была допущена ошибка, то кнопкой «← Backspace» можно удалить последний введенный символ для поиска, а кнопкой «Esc (Escape)» можно отказаться от поиска и начать его снова;

– для продукта киви имеется только один вариант потерь при механической обработке, поэтому программа не спрашивает вариант потерь, а сообщает его (под наименованием продукта, справа) – «73%», т.е. потери при механической обработке составляют – 27%, а выход полуфабриката – 73%;

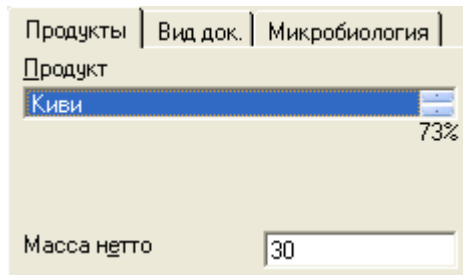
– затем в области «Масса нетто» указывают норму закладки продукта «Киви» в рецептуре, т.е. «30»:



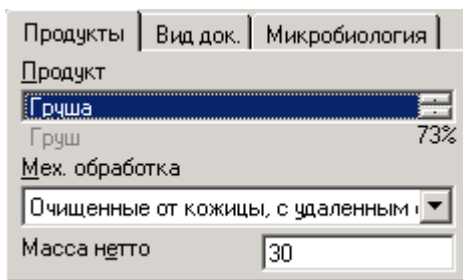
– для добавления продукта в активную рецептуру необходимо нажать «>>» или кнопку Enter с клавиатуры, активная рецептура примет вид:



– затем необходимо ввести следующий продукт, для чего вновь активируют область *Продукт*, при этом предыдущая строка поиска удалится:



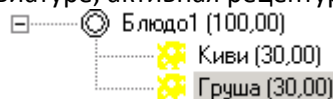
– далее следует повторить поиск для продукта – груша, введя строку поиска «груш», программа осуществит поиск:



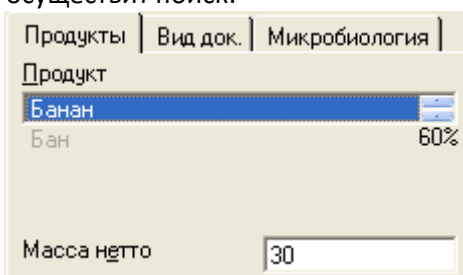
– в области «Мех. обработка» необходимо выбрать – «Очищенные от кожицы с удаленным семенным гнездом», под наименованием продукта появится норма выхода полуфабриката после механической обработки – «73%» (т.е. потери составят (для расчета массы брутто) – 27%); для изменения потерь при механической обработке (добавление, удаление, изменение следует использовать базу продуктов – доступ через основное меню программы «Базы» - «Продукты (F2)»);

для быстрого перехода от списка продуктов к области «Мех. обработка» можно использовать клавишу Enter с клавиатуры;

– в графе «Масса нетто» необходимо указать норму закладки – «30» (т.к. масса соответствует массе для предыдущего продукта (киви), то ее можно не менять); для быстрого перехода от поиска продукта к массе нетто можно использовать клавишу Enter с клавиатуры; для добавления продукта в рецептуру нажимают кнопку «>>» (на экране), либо Enter на клавиатуре; активная рецептура примет вид:

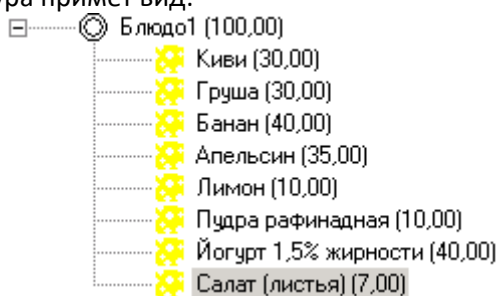


– далее следует повторить поиск для продукта – бананы; для этого выделяют область «Продукт», вводят строку поиска «бан», программа осуществит поиск:

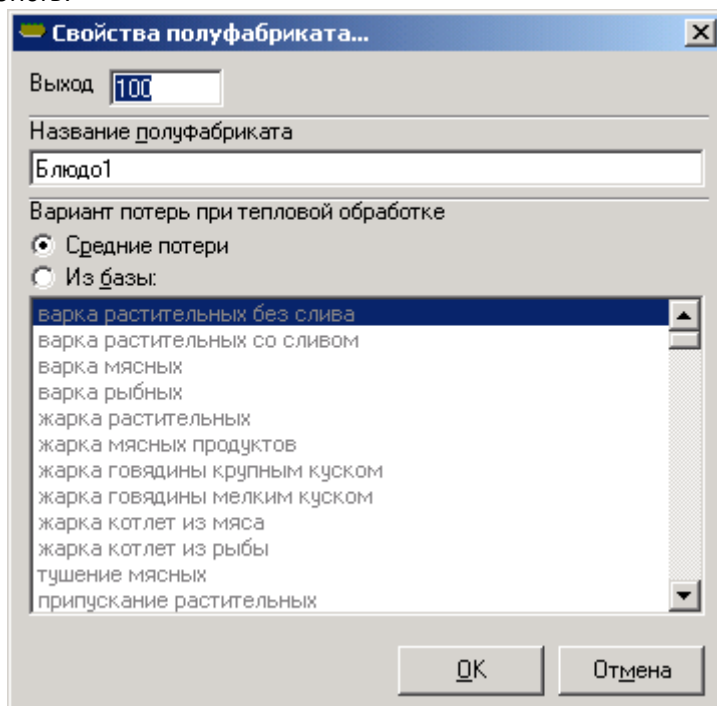


– в графе «Масса нетто» необходимо указать норму закладки – «40»; для добавления нажимают «>>» на экране или Enter с клавиатуры;

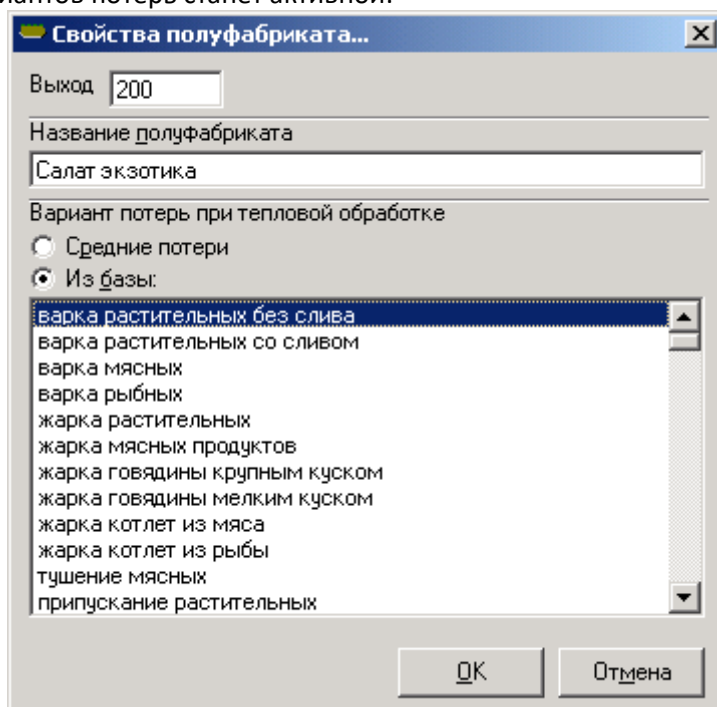
– аналогичным образом вводят все остальные продукты (апельсины, лимоны, сахарная пудра, йогурт, салат); после чего активная рецептура примет вид:



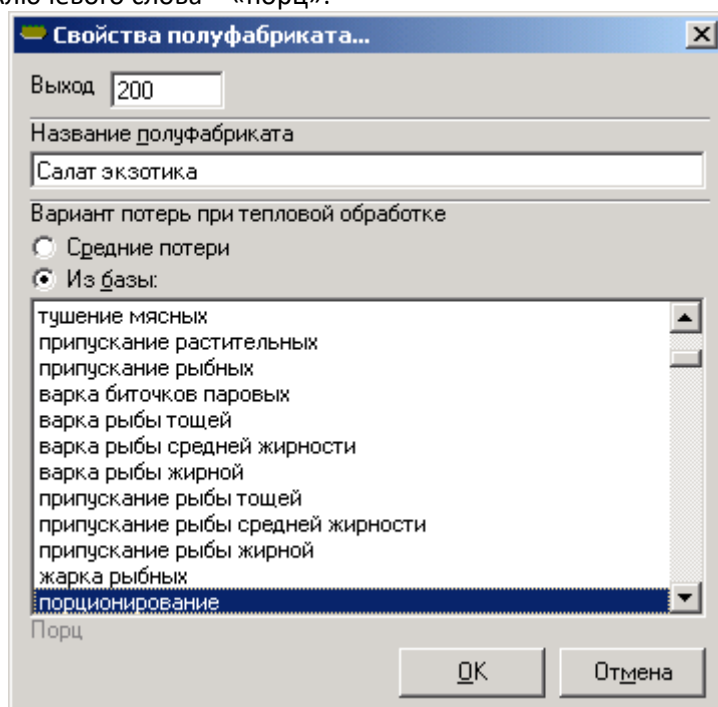
– в указанной выше структуре все продукты подчинены основному объекту – «Блюдо 1(100)»; для объекта «Блюдо 1 (100)» необходимо указать свойства – для чего щелкают правой кнопкой мыши по «Блюдо 1 (100)», появится окно свойств:



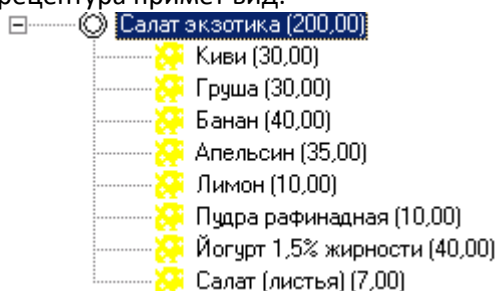
– в области «Выход» необходимо указать выход салата, полученные в результате отработки рецептуры (в нашем случае, исходя из исходных данных – 200); в области «Название полуфабриката» необходимо вместо «Блюдо1» ввести «Салат экзотика»; а в области «Вариант потерь при тепловой обработке» указать – «Из базы», область списка вариантов потерь станет активной:



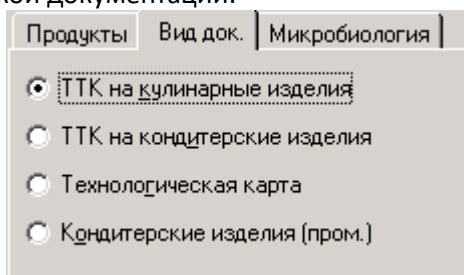
– из списка выбирают «порционирование», т.к. при приготовлении салат имеют место быть потери при порционировании; в списке вариантов возможно использование системы поиска, ниже показан поиск варианта путем указания ключевого слова – «порц»:



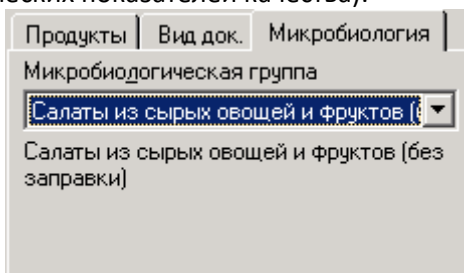
– для сохранения изменений нажимают «OK», для отмены введенных изменений нажимают «Отмена»; после нажатия «OK» активная рецептура примет вид:



– затем необходимо указать вид технического документа, для чего заходят на закладку «Вид док.», появится выбор вариантов технической документации:

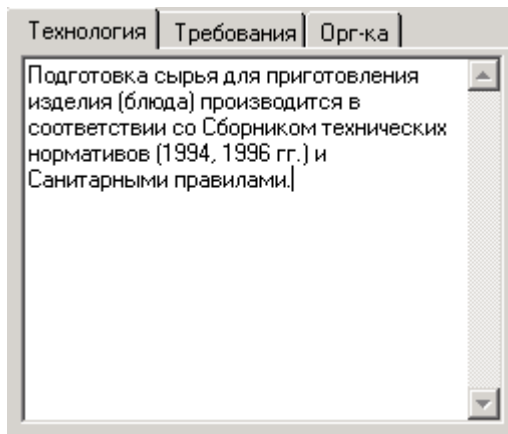


– для салата необходимо выбрать «ТТК на кулинарные изделия»; затем переходят на закладку «Микробиология» (выбор микробиологических показателей качества):



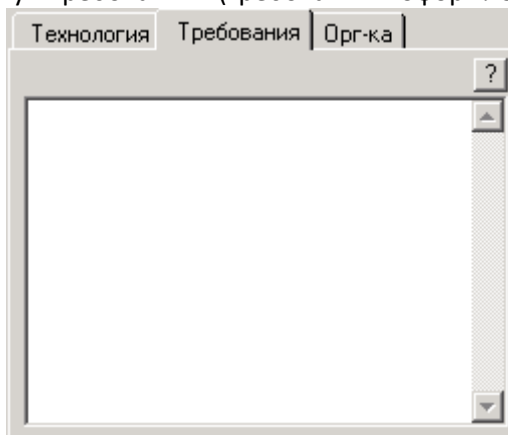
– для выбора показателей необходимо пользоваться кнопками ↑ и ↓ с клавиатуры (внизу будет отображаться полная экспликация микробиологической группы); подтверждение выбора не требуется, достаточно просто перейти на другую закладку, например «Продукты»;

– далее необходимо активировать область «Технология» (технология приготовления):

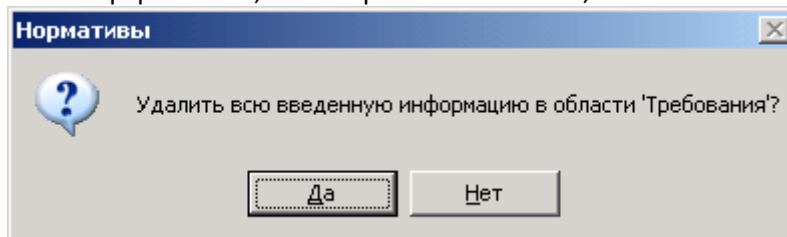


и ввести подробное описание технологического процесса; для отображения знака градуса (например, 12°C) необходимо напечатать «... 12oC» (без пробелов) – в этом случае при подготовке технического документа будет сформирован правильный символ;

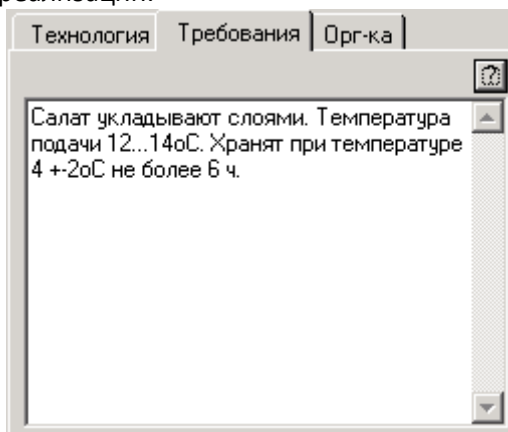
– затем активируют закладку «Требования» (требования к оформлению, подаче и реализации):



и вводят требования к оформлению, затем при нажимают «?», ПОЯВИТСЯ ЗАПРОС:



– следует ответить «Нет» (т.е. не удалять ранее введенную информацию в графе «Требования»), программа сформирует требования к реализации:



– затем переходят на закладку «Орг-ка» (органолептические показатели качества):

Технология | Требования | Орг-ка

Внешний вид ?

Цвет

Консистенция

Вкус

Запах

и вводят органолептические показатели качества в соответствующих графах; если в системе установлена база органолептических показателей качества, то доступным будет кнопка «?», при нажатии на нее появится база:

Группа

Открытые бутерброды

Закрывае бутерброды

Ассорти рыбное

Ассорти мясное

Подгруппа

С отварной говядиной

С отварной телятиной

С отварной свиной

С отварной бараниной

– в группе работает система поиска, в нашем примере необходимо осуществить поиск группы «салат»:

Группа

Гастрономические товары и консервы (порциями)

Салаты из соленых и квашеных овощей

Салаты из свежих овощей и плодов

Редис с маслом, с огурцами и яйцом

Салат

Подгруппа

Салаты из свежих овощей и плодов

– для выбора подгруппы нажимают Enter, либо дважды щелкают по наименованию подгруппы левой кнопкой мыши, окно базы закроется, а в соответствующих графах появятся требования:

Технология | Требования | Орг-ка

Внешний вид

Овощи и плоды, нарезанные кусочками по форме и размерам, указанным в

Цвет

Типичный для соответствующих видов овощей и плодов, при заправке

Консистенция

Овощи плотные, упругие, хрустящие, плоды мягкие. Салат сочный

Вкус

Типичный для соответствующих видов овощей и плодов, умеренно соленый

Запах

Характерный для одного или нескольких видов овощей (плодов) с ароматом

– после получения органолептических показателей качества из базы необходимо осуществить их проверку на соответствие Рецептуре;

– для просмотра рецептуры необходимо нажать «Просмотр» (слева внизу в окне разработки), через несколько секунд появится технический документ:

The screenshot shows a Microsoft Excel window titled 'ТТК_СТ1 [Режим совместимости] - Microsoft Excel'. The active cell is A14 with the formula bar showing '272'. The spreadsheet contains the following content:

1 "Утверждаю"
 2
 3 Руководитель предприятия, Ф.И.О.
 4 **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**
 5
 6 Наименование блюда Салат экзотика
 7 Область применения
 8
 9 Перечень сырья: киви, груша, банан, апельсин, лимон, пудра, йогурт, салат (листья).
 10
 11 Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.
 12 **Рецептура**

Код	Нормативный документ	Сырье	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Расход сырья нетто, г на		
					10 порций	20 порций	30 порций
14	272	Киви	41,10	30,00	300,00	600,00	900,00
15	134	Груша	41,10	30,00	300,00	600,00	900,00

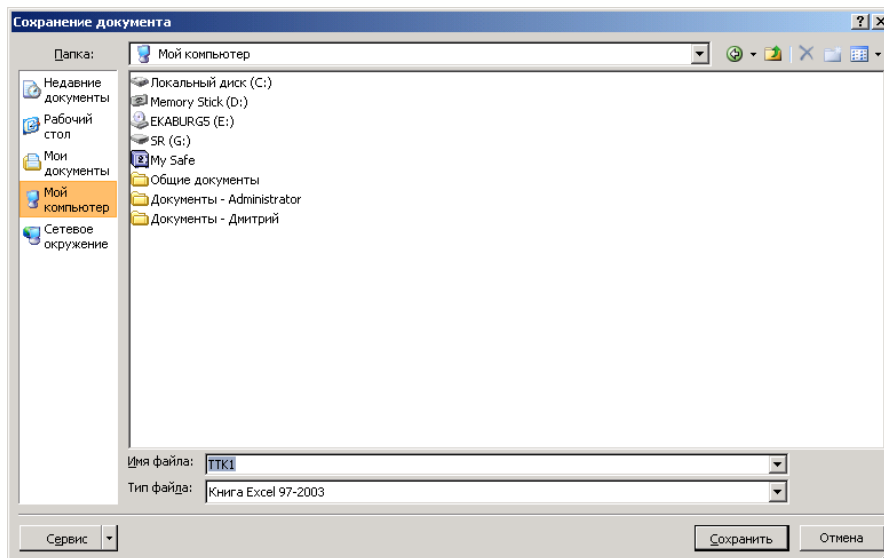
– изначально программа сконфигурирована так, чтобы отображать в рецептурах пересчет на 10, 20 и 30 порций, если необходимо осуществить экспликацию расчета химического состава необходимо через основное меню программы зайти: «Настройки» - «Настройка» - «Шаблоны» и снять выделение с опции «Использовать шаблон без химического состава», затем нажать «Применить», «ОК»; вернуться в окно разработки рецептур и вновь нажать «Просмотр»; в этом случае покажется рецептура с экспликацией расчета химического состава:

The screenshot shows a Microsoft Excel window titled 'ТТК1 [Режим совместимости] - Microsoft Excel'. The active cell is A14 with the formula bar showing '272'. The spreadsheet contains the following content:

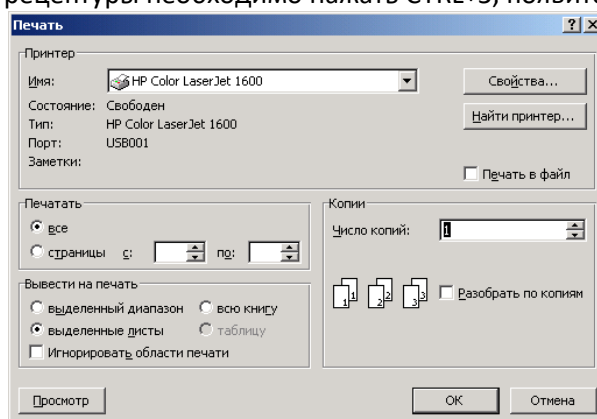
8
 9 Перечень сырья: киви, груша, банан, апельсин, лимон, пудра, йогурт, салат (листья).
 10
 11 Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.
 12 **Рецептура**

Код	Нормативный документ	Сырье	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Химический состав, г			
					сухие вещества	белки	жиры	углеводы
14	272	Киви	41,10	30,00	4,86	0,24	0,12	2,43
15	134	Груша	41,10	30,00	4,50	0,12	0,09	3,09
16	132	Банан	66,67	40,00	10,40	0,60	0,20	8,40
17	139	Апельсин	52,24	35,00	4,62	0,32	0,07	2,84
18	141	Лимон	16,39	10,00	1,22	0,09	0,01	0,30
19	35	Пудра	10,00	10,00	9,99	0,00	0,00	9,99
20	37	Йогурт	40,00	40,00	5,40	1,64	0,60	2,36
21	273	Салат (листья)	10,45	7,00	0,42	0,11	0,01	0,14
65		Выход готового блюда		200	40,58	3,05	1,08	28,95

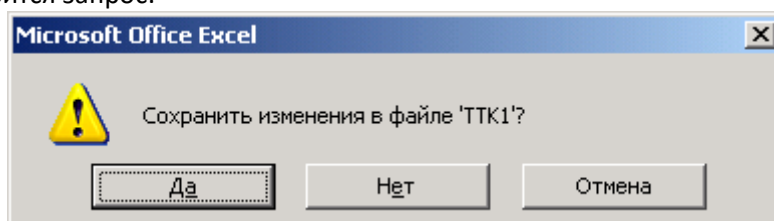
– для сохранения технического документа в виде файла Microsoft Excel (например, для переноса на другой компьютер) необходимо нажать F12, появится окно сохранения:



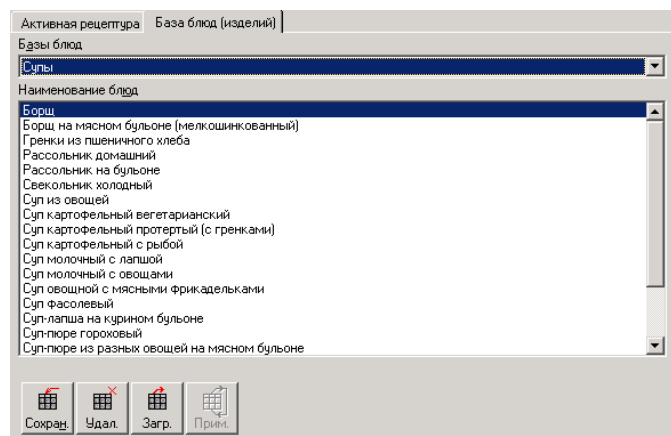
- необходимо указать папку для сохранения, имя файла и нажать «Сохранить»;
- для вывода на печать рецептуры необходимо нажать CTRL+P, появится окно печати:



- для отправки на печать нажимают «ОК», если необходимо изменить принтер, то предварительно выбирают принтер в области «Принтер – Имя»;
- для возврата в программу необходимо закрыть окно Microsoft Excel, если файл с документом был не сохранен ранее, то появится запрос:



- необходимо нажать «Нет»;
- для сохранения рецептуры в базе данных «Системы расчетов...» необходимо активировать закладку «База блюд (изделий)», появится окно:

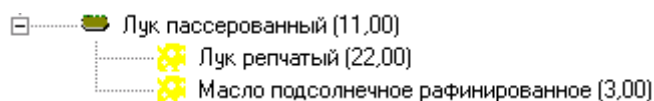


- в окне необходимо выбрать в области «Базы блюд» группу, в которой требуется сохранить и нажать Кнопку «Сохран.», после чего наименование рецептуры появится в списке;

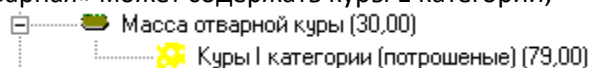
– для составления следующей рецептуры активировать закладку «Активная рецептура» и нажать кнопку «Очистить».

Дополнительные возможности составления рецептов

К полуфабрикатам относятся объекты, которые позволяют группировать продукты или полуфабрикаты. Например, полуфабрикат «Лук пассерованный» может содержать продукты – лук репчатый и масло подсолнечное:

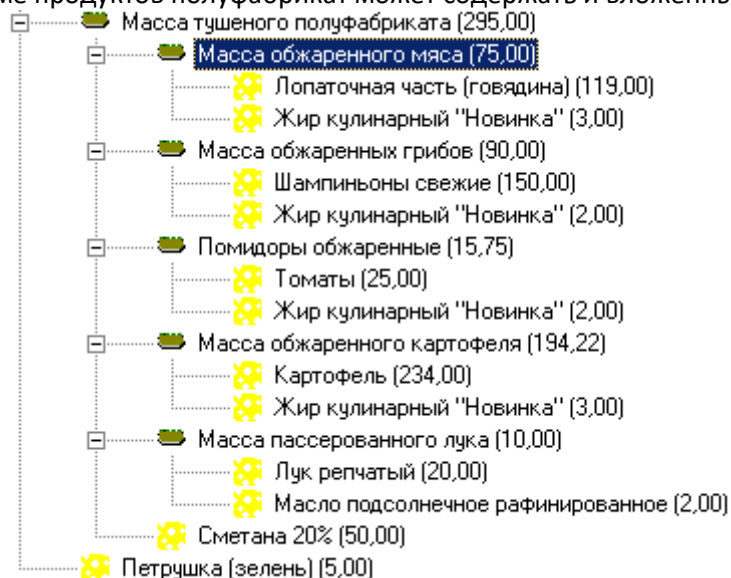


Полуфабрикат «Кура отварная» может содержать куры 1 категории;



полуфабрикат «Фарш» может содержать говядину, свинину, яйца, соль и пр.

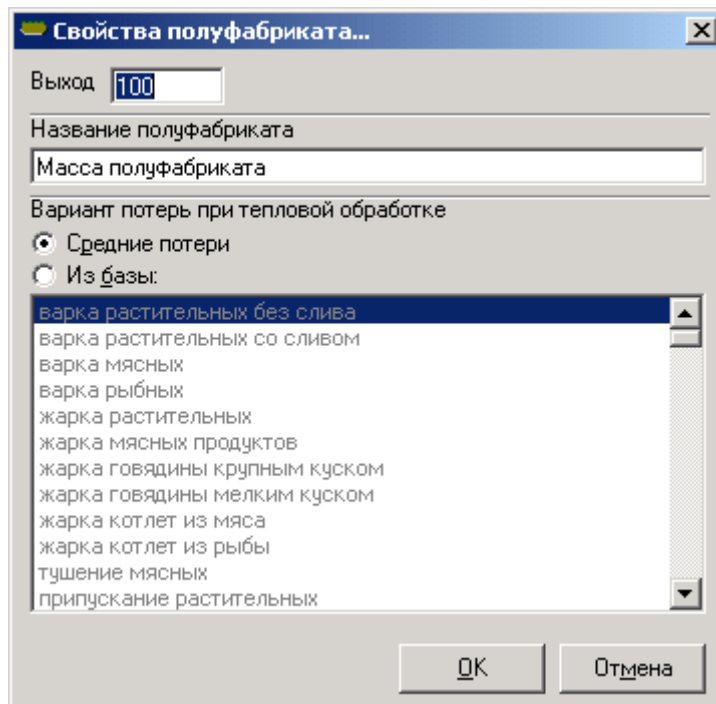
В тоже время кроме продуктов полуфабрикат может содержать и вложенные полуфабрикаты:



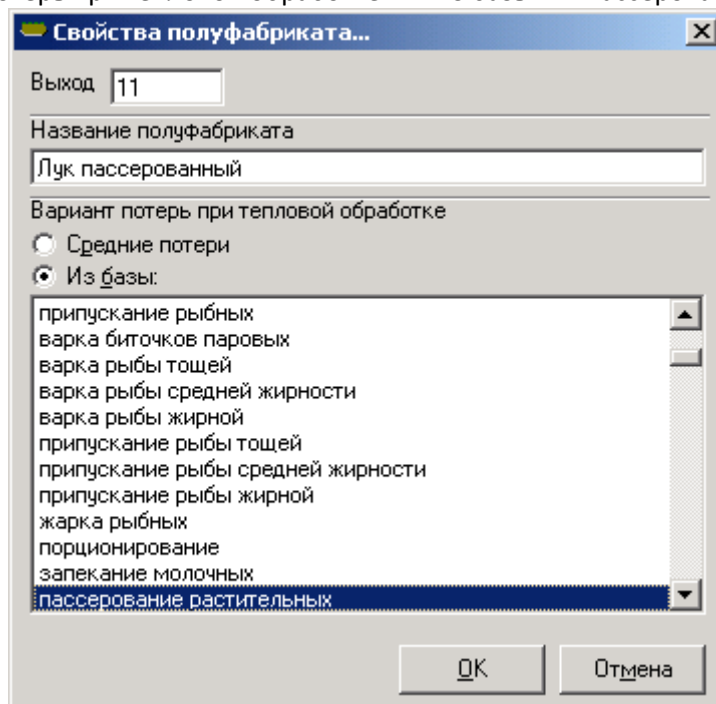
Для добавления полуфабрикатов (например, «Лук пассерованный», «Тесто», «Фарш» и пр.) необходимо:

– в активной рецептуре выбрать область для вставки; *область для вставки* – полуфабрикат или блюдо, к которому необходимо прикрепить полуфабрикат; например, в новой рецептуре для вставки необходимо выделить «Блюдо1 (100)»;

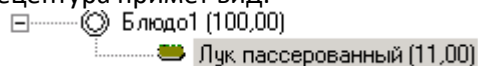
– далее нажимают кнопку «>>» (добавление нового полуфабриката), появится окно:



и заполняют графы; например, «Выход» - «11»; «Наименование Полуфабриката» - «Лук пассерованный»; «Вариант потерь при тепловой обработке» - «Из базы» - «пассерование растительных»:

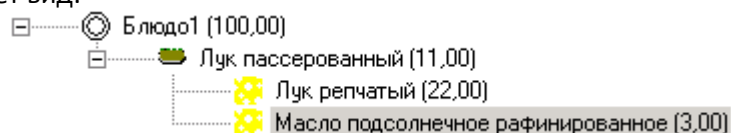


далее нажимают ОК; активная рецептура примет вид:

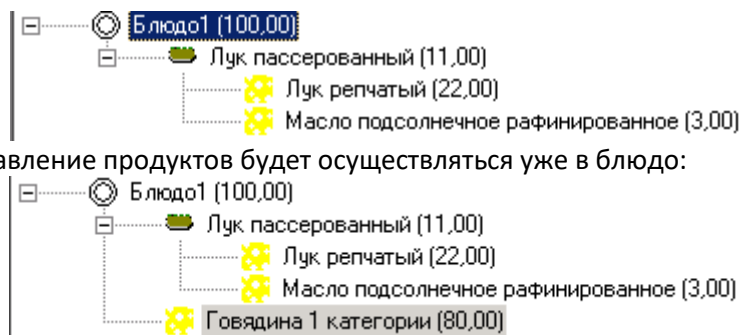


т.е. в активную рецептуру добавился новый полуфабрикат – «Лук пассерованный», который уже выделен и готов для добавления продуктов (т.о. все вновь добавляемые продукты будут попадать в лук пассерованный, пока пользователь не выделить другой объект для вставки, например – «Блюдо1 (100)»;

– затем добавляют все продукты, которые идут по результатам отработки для этого полуфабриката; в нашем примере необходимо добавить лук репчатый – 22 г; масло подсолнечное – 3 г; после их добавления активная рецептура примет вид:



– для добавления других продуктов уже не в лук пассерованный, а в блюдо необходимо выделить (левой кнопкой мыши) другой объект (в нашем примере это только «Блюдо1 (100)»:



– после этого добавление продуктов будет осуществляться уже в блюдо:

Разработанные полуфабрикаты можно сохранять:

- в базе продуктов (как исходное сырье);
- в базе полуфабрикатов (с составом продуктов, полуфабрикатов).

Для сохранения полуфабрикатов в базе поступают следующим образом:

- разрабатывают полуфабрикат в активной рецептуре;
- выделяют название полуфабриката в активной рецептуре (щелкая левой кнопкой мыши по наименованию);
- сохраняют полуфабрикат:
 - в базе продуктов, нажимая кнопку «<-»;
 - в базе полуфабрикатов, нажимая кнопку «<<».

Следует помнить, что при сохранении полуфабриката в базе продуктов программа создает дополнительный продукт в базе, рассчитывает его химический состав, т.е. составные компоненты не сохраняются! При сохранении полуфабрикатов в базе полуфабрикатов сохраняется его состав и при добавлении такого компонента в рецептуру производится пересчет всех составных компонентов.

Список разработанных полуфабрикатов, при разработке рецептов, отображается в общем списке продуктов. При выборе продукта в списке, под его наименованием, указывается величина потерь при механической обработке (например, для лука репчатого – 16,00%), а для полуфабрикатов указывается масса готового полуфабриката, с которой он был сохранен в базе (при добавлении в рецептуру, полуфабрикат и составные продукты пересчитываются на указанную массу).

Примечание. *Возможность работы с базой полуфабрикатов имеется не во всех версиях программного обеспечения (см. договор на поставку программного обеспечения).*

Удаление объектов из рецептуры

Если в активную рецептуру был добавлен продукт (полуфабрикат), который следует удалить, то поступают следующим образом:

- в активной рецептуре выделяют компонент, который следует удалить (щелкая левой кнопкой мыши);
- нажимают кнопку «<».

Следует помнить, что если в полуфабрикат уже добавлены продукты, то следует сначала удалить их.

Изменение продуктов в активной рецептуре

Программа позволяет осуществлять:

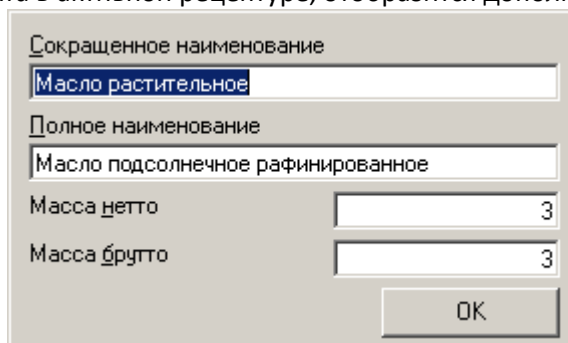
- изменение рассчитанной массы брутто, нетто продукта в активной рецептуре;
- изменение наименования продукта в рецептуре (без изменения его наименования в базе);
- «подмену» продукта (т.е. замена одного продукта другим).

Для внесения изменений необходимо:

- в активной рецептуре выбрать продукт (щелкая левой кнопкой мыши по его наименованию в активной рецептуре), при этом в левой области отобразится его наименование, вариант потерь при механической обработке (если их несколько), а также масса нетто, указанная при добавлении;
- вносят изменения (масса нетто, вариант потерь при механической обработке или заменяют сам продукт);
- нажимают кнопку «Применить».

Указанный способ внесения изменений сопровождается пересчетом рецептуры (массы брутто, химический состав).

Дополнительно возможно изменить продукт в самой рецептуре, для чего щелкают правой кнопкой мыши по наименованию продукта в активной рецептуре, отобразится дополнительное окно:



В окне допускается вносить изменения в наименование сырья, массу нетто или брутто. Следует помнить, что пересчет массы брутто, а также химического состава при этом не осуществляется. Например, для жарки котлет, следует внести 10 г масла подсолнечного в рецептуру. При этом известно, что часть масла (около 50%) остается, после тепловой обработке, на посуде. Чтобы все масло, израсходованное для жарки, не рассчитывалось для химического состава следует:

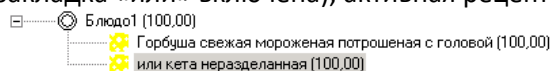
- добавить масло с массой 5 г (т.е. 50% от нормы масла, та масса, которая будет принята к расчету химического состава);
- щелкнуть правой кнопкой мыши по продукту «Масло» в активной рецептуре;
- изменить массу брутто (нетто) на 10 г;
- нажать «ОК».

При этом для химического состава будет принята масса – 5 г, а в рецептуре будет отображаться масса 10 г.

Дополнения для сборки 1665 и старше.

На закладке выбора продуктов имеется дополнительный переключатель – «или», используется для ввода дополнительных продуктов. Например, в рецептуру необходимо ввести продукт «Горбуша» и «или кета». Для этого поступают следующим образом:

- вводят продукт «Горбуша» (закладка «или» выключена);
- вводят продукт «Кета» (закладка «или» включена), активная рецептура примет вид:



При расчете химического состава продукт «или кета неразделанная» использоваться не будет (как и при составлении калькуляции стоимости, меню суточных рационов).

При нахождении курсора в области «Масса нетто» можно регулировать точность рассчитываемой массы брутто путем нажатия:

- "-" (тире в числовом ряду) - увеличить точность расчетов на 1 знак;
- Shift+"-" (тире в числовом ряду) – сократить точность расчетов на 1 знак.

При нажатии этих клавиш за область «Масса нетто» будет отображаться число, которое и определяет точность выполняемых расчетов (разрядность после запятой).