



Д.В. Гращенков

ПРОГРАММНЫЙ КОМПЛЕКС
«Система расчетов для общественного питания»

январь-июнь 2025

версия 5.XX

Свердловская область	+7 343 290 31 88	Пермский край	+7 902 646 05 75
Тюменская область	+7 3452 46 88 48	Алтайский край	+7 905 980 26 91
Удмуртия	+7 909 056 18 92	Оренбург (Орск)	+7 3537 25 46 42
Башкирия	+7 905 354 92 52	Краснодарский край	+7 988 762 62 11

e-mail: 1@edtd.ruwww: edtd.ru

**Свидетельство о прохождении экспертизы
в Роспотребнадзоре №32 от 11.06.2009**

Свидетельство о регистрации №2002610284 от 26.02.2002

Модуль системы краткое описание	Стоимость, руб.
1. Разработка ТК, ТТК (кулинарные и мучные кондитерские) основной модуль системы*	10 000
<i>разработка технологической документации с расчетом химического состава (продуктов, полуфабрикатов, изделий блюд с учетом сохранности на всех стадиях технологического процесса), физико-химических показателей качества, подбором микробиологических показателей качества (по СанПин), расчетом пищевой и энергетической ценности</i>	
Расширение для модуля разработки рецептов	0
<i>расчет витаминов, минеральных элементов, жирных и аминокислот</i>	
Экспорт/импорт данных с 1С:Рарус общепит	Уточняйте!
<i>Функция импорта данных в программу 1С:Рарус общепит</i>	
2. Разработка ТТК на алкогольные коктейли	3 000
3. База органолептических показателей качества	3 000
<i>органолептические показатели (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус) на ассортимент изделий (блюд) по СТН (около 1500 показателей)</i>	
4. База на рецептуры СТН	3 000
<i>база ассортимента изделий (блюд) по сборнику технических нормативов, 1996 г., 1 часть, I и III вариант (указывайте вариант при заказе)</i>	
5. Калькуляция стоимости	3 500
<i>расчет стоимости продукции общественного питания при составлении меню, модуль не включает в себя складской учет</i>	
6. Разработка промышленных рецептов на мучные кондитерские изделия (как дополнительный модуль к основной программе)	4 000
Разработка промышленных рецептов на мучные кондитерские изделия (как основной модуль системы)	7 500
<i>программный модуль предназначен для разработки унифицированных и рабочих рецептов на мучные кондитерские изделия в промышленности (включая справочные приложения по пищевой и энергетической ценности, а также физико-химические показатели по полуфабрикатам)</i>	
7. Разработка меню суточных рационов	5 000
<i>разработка меню суточных рационов с расчетом содержания белков, жиров, углеводов и энергетической ценности, а также расчет расхода продуктов по меню</i>	
<i>дополнительно можно заказывать модули с расчетом содержания витаминов, минеральных элементов, жирных и аминокислот, пуринов</i>	
Расширение для модуля разработки меню суточных рационов	0
<i>расчет витаминов, минеральных элементов, жирных и аминокислот</i>	
8. Обучение работе на программе	2 000
<i>обучение работе на программе на рабочем месте заказчика (стоимость указана за модуль), не более 3 выездов на предприятие</i>	

9. Авторское сопровождение (за 12 мес.)*обновления программного обеспечения, обязательный ежегодный платеж*

10. Фитнес-расчет	0
<i>формирование отчетов о пищевой ценности блюд (рационов) с учетом норм физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии; работает по клиент-серверной технологии, максимальное количество подключений к одному серверу – до 10.</i>	
11. Регистрация системы на флеш-диске	1 500
<i>программный комплекс устанавливается на съемный носитель, рабочее место организуется на том компьютере, где устанавливают флеш-диск, все базы данных находятся на флеш-диске; флеш-носитель предоставляет заказчик</i>	
12. Объединенная база рецептов для детского питания	4 000
<i>более 2500 готовых рецептов (ТК, ТТК) для организации питания в детских садах, яслях, школах, летних оздоровительных лагерях (сборная база из разных регионов России)</i>	
13. Сервер рецептов	доп. до- говор
<i>доступ к серверу рецептов «Системы расчетов...»</i>	
14. Выезд	1000
<i>разовый выезд специалиста на предприятие, длительность до 2 ч.</i>	
15. Разовое обновление программного комплекса	4 000
<i>однократное обновление всего программного комплекса (включая все программные модули, базы данных, шаблоны и пр.); стоимость включает в себя формирование программы, отсылка по электронной почте (или организация доступа с сайта); выезд специалиста (по желанию заказчика) оплачивается дополнительно</i>	
16. Электронный сборник рецептов	1 000
<i>готовые базы рецептов для предприятий общественного питания; может поставляться как самостоятельная программа, так и база данных для любой приобретенной ранее программы); доступны следующие базы:</i>	
<i>- салаты;</i>	
<i>- пицца;</i>	
<i>- столовая.</i>	
<i>Список баз постоянно расширяется!</i>	
17. Электронный сборник рецептов для детского питания	3 000
<i>готовые базы рецептов для дошкольных и школьных организаций. Сборник согласован с Роспотребнадзором по Свердловской области.</i>	
18. Складской учет	5 000
<i>количественно-суммовой учет на предприятии общественного питания: приход, расход, внутренне перемещение; может потребоваться установка модуля калькуляция (для составления меню и калькуляционных карт)</i>	

Стоимость указана за одну регистрацию (лицензию).

При покупке от 2 лицензий предоставляется скидка 10%, от 5 лицензий – 30%. Также имеется **корпоративная и учебная лицензии.**

***Обязательным является ежегодное обновление программы (п.9).**

Стоимость расчетных модулей приведена при условии расчета содержания белков, жиров и углеводов (если не оговорено иное), при необходимости расчета дополнительно и витаминов, минеральных веществ, жирных и аминокислот стоимость модуля увеличивается на 50%.

Ко всем модулям системы предоставляются бесплатные консультации по телефону, электронной почте, в нашем офисе.

Основной сайт программы: <http://edtd.ru>

Сайт поддержки пользователей: <http://edtd.ru/work/>

ftp-сервер поддержки пользователей (документация, обновления): <ftp://edtd.ru>