



Д.В. Гращенко

ПРОГРАММНЫЙ КОМПЛЕКС  
«Система расчетов для общественного питания»

январь-июнь 2026

версия 5.XX

Свердловская область	+7 343 290 31 88	Оренбург (Орск)	+7 3537 25 46 42
Тюменская область	+7 3452 46 88 48	Башкирия	+7 917 044 47 53

e-mail: [1@edtd.ru](mailto:1@edtd.ru)  
www: [edtd.ru](http://edtd.ru)**Свидетельство о прохождении экспертизы  
в Роспотребнадзоре №32 от 11.06.2009**  
Свидетельство о регистрации №2025618688 от 07.04.2025

Модуль системы краткое описание	Стоимость, руб.
<b>1. Разработка ТК, ТТК (кулинарные и мучные кондитерские) основной модуль системы*</b>	12 000
<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>	
<b>Расширение для модуля разработки рецептов</b>	0
<i>расчет витаминов, минеральных элементов, жирных и аминокислот</i>	
<b>Экспорт/импорт данных с 1С:Рарус общепит</b>	Уточняйте!
<i>Функция импорта данных в программу 1С:Рарус общепит</i>	
<b>2. Разработка ТТК на алкогольные коктейли</b>	3 000
<b>3. База органолептических показателей качества</b>	3 000
<i>органолептические показатели (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус) на ассортимент изделий (блюд) по СТН (около 1500 показателей)</i>	
<b>4. База на рецептуры СТН</b>	3 000
<i>база ассортимента изделий (блюд) по сборнику технических нормативов, 1996 г., 1 часть, I и III вариант (указывайте вариант при заказе)</i>	
<b>5. Калькуляция стоимости</b>	3 500
<i>расчет стоимости продукции общественного питания при составлении меню, модуль не включает в себя складской учет</i>	
<b>6. Разработка промышленных рецептов на мучные кондитерские изделия (как дополнительный модуль к основной программе)</b>	4 000
<b>Разработка промышленных рецептов на мучные кондитерские изделия (как основной модуль системы)</b>	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>	
<b>7. Разработка меню суточных рационов</b>	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>	
<b>Расширение для модуля разработки меню суточных рационов</b>	0
<i>расчет витаминов, минеральных элементов, жирных и аминокислот</i>	
<b>8. Обучение работе на программе</b>	2 000
<i>обучение работе на программе на рабочем месте заказчика (стоимость указана за модуль), не более 3 выездов на предприятие</i>	
<b>9. Авторское сопровождение (за 12 мес.)</b>	5 000

**обновления программного обеспечения, обязательный ежегодный платеж**

<b>10. Фитнес-расчет</b>	<b>0</b>
<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>	
<b>11. Регистрация системы на флеш-диске</b>	<b>1 500</b>
<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>	
<b>12. Объединенная база рецептов для детского питания</b>	<b>4 000</b>
<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>	
<b>13. Сервер рецептов</b>	<b>доп. договор</b>
<i>доступ к серверу рецептов «Системы расчетов...»</i>	
<b>14. Выезд</b>	<b>2000</b>
<i>разовый выезд специалиста на предприятие, длительность до 2 ч.</i>	
<b>15. Разовое обновление программного комплекса</b>	<b>4 000</b>
<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>	
<b>16. Электронный сборник рецептов</b>	<b>2 000</b>
<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>	
<b>17. Электронный сборник рецептов для детского питания</b>	<b>3 000</b>
<i>готовые базы рецептов для дошкольных и школьных организаций. Сборник согласован с Роспотребнадзором по Свердловской области.</i>	
<b>18. Складской учет</b>	<b>5 000</b>
<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>