

” ”

”

”

**ВЕРСИЯ 7.5**

©



<b>1.</b>		<b>7</b>	
1.1.		7	
1.2.	«	»..... 10	
1.3.		..... 11	
1.4.		..... 12	
1.5.		..... 13	
1.6.		«	»..... 14
<b>2.</b>		<b>18</b>	
2.1.		..... 18	
2.2.		..... 18	
2.3.		..... 19	
2.4.		..... 22	
2.5.		..... 23	
<b>3.</b>		<b>24</b>	
3.1.	«	»..... 24	
3.2.	«	»:	..... 25
3.2.1.	"	"..... 26	
3.2.2.		..... 27	
<b>4.</b>		<b>29</b>	
4.1.		..... 29	
4.2.		..... 32	
4.3.		..... 34	
<b>5.</b>		<b>35</b>	
5.1.	-	..... 35	
5.1.1.		..... 35	
5.1.2.	-	..... 37	
5.1.3.	,	-	..... 38

5.1.4.	-	.....	39
5.2.	,	.....	41
5.3.		.....	43
5.4.		.....	46
5.4.1.		« ..... »	46
5.4.2.		.....	49
5.4.3.		.....	52
5.5.		.....	56
5.5.1.		« ..... »	56
<b>6.</b>			<b>62</b>
6.1.		« ..... »	62
6.2.		.....	63
6.2.1.		« ..... »	63
6.2.2.	,	.....	63
6.2.3.		F7.....	64
6.2.4.		F8.....	65
6.3.		.....	65
6.3.1.		« ..... »	65
6.3.2.	,	.....	66
6.3.3.		.....	67
6.4.		.....	71
6.4.1.		« ..... »	71
6.4.2.	,	.....	72
6.4.3.	,	.....	72
6.5.		.....	75
6.5.1.		« ..... »	76
6.5.2.	,	.....	77
6.5.3.		.....	77
6.6.	( )	.....	78
6.6.1.		« ..... »	79

---

6.6.2.	,	.....	80
6.6.3.	,	.....	80
6.7.		.....	83
6.7.1.	«	».....	84
6.7.2.	,	.....	84
6.7.3.	,	.....	85
6.8.		.....	95
6.8.1.		.....	95
6.9.		.....	96
6.9.1.	«	».....	96
7.			<b>98</b>
7.1.	«	».....	98
7.2.	«	».....	101
7.3.	«	».....	102
7.4.	«	».....	104
7.5.	«	».....	106
7.6.	«	».....	108
7.7.	«	».....	115
7.8.	«	».....	116
7.9.	«	».....	118
7.10.	«	».....	122
7.11.	«	».....	124
8.			<b>127</b>
9.	,		<b>129</b>
9.1.		.....	129
9.2.		.....	130
9.2.1.		.....	131
9.2.2.		.....	132

---

9.2.3.	-	.....	133
9.2.4.		.....	134
9.2.5.		.....	135
9.2.6.		.....	135
9.2.7.		.....	137
9.2.8.		.....	138
9.2.9.		.....	138
9.3.		.....	145
10.			147
11.			149
12.	«	.	» 151
13.	«	.	152
	»		
14.	«		155
		»	
15.			158
16.			159

---

# 1.

,  
,  
.  
:  
,  
,  
«  
» -  
:  
• « ».  
• , « »  
• . « »  
« ».  
• - « »,  
• .  
• « ».

## 1.1.

« »  
,  
:  
,  
« » -  
,  
-  
,  
,  
« »  
.  
« » , 5  
2003 . N 330 «  
- 12 2003 .  
N 5073,



---

)

1.

2.

3.

4.

1)

2)

3)

4)

5)

6)

7)

8)

9)

5

1

1.2.

Диетпитание.ЛПУ

Участок учета

Диетпитание.ЛПУ  
Администратор системы  
e-mail: info@kubnet-soft.ru

Телефоны

прямой: +7 (861) 262-32-85  
+7 (861) 262-32-85  
+7 (861) 262-32-85  
сот +7 (909) 262-32-85  
сот +7 (909) 262-32-85  
Корчакова  
Сторожев  
Толенева  
Целищева  
Техническая  
Версия: 701  
История  
Copyright 2013

Диетпитание.ЛПУ

- Работа
- Печать
- Настройки
- Справочники

**Больница**  
Справка о соблюдении количественных норм продуктов в рационе питания 343 человек  
за период с 01.07.2013 по 31.07.2013

По подразделению: Подразделение 1

Наименование продукта	Норма на 1-го чел-ка	Расход продуктов по норме	Фактический расход продуктов	Результат		
				экономия (кг)	перерасход (кг)	% вып.
Хлеб пшеничный	5	1.715	2.447		0.732	142.7
Кондитерские изделия	10	3.43	2.297	1.133		67
Молоко, кисломолочные продукты	280	96.04		96.04		
Творог	30	10.29		10.29		
Соки	60	20.58	28.72		8.14	139.6
Яйца в штуках	0.25	85.75	129		43.25	150.4
Пюре фруктовое	60	20.58	27.07		6.49	131.5
Пюре овощное	120	41.16	21.7	19.46		52.7
Пюре мясное	30	10.29	1.6		8.69	15.5
<b>Всего:</b>		<b>289.835</b>	<b>212.834</b>	<b>135.613</b>	<b>58.612</b>	<b>77.7</b>

«

7.5»,

,

:

-

,

,

;

-

,

,

.

.

,

,

.



---

Windows 2000, 2003, XP, 7, 8

.DBF, .TXT, .HTM,

COM -

Microsoft Excel

## 1.4.

- 1.
- 2.
- 3.

- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.
- 11.
- 12.
- 13.
- 14.

- « ».

F1

1.5.

---

:

.

-

❖ -

,

.

◆ -

.

> -

,

.

... -

,

,

-

.

**1.6.**

«

»

.

,

.

.

,

.

,

,

.

,

.

,

,

,

.

,

,

,

.

.

.

.

•

( ).

•

**ENTER.**

•

**ENTER.**

•

**ESC** .

•

( ), **PGUP** ( ), **PGDN** ( ).

•

( ).

**F1 – F10.**

•

( )

(F1).

▪ «Insert»

▪ «Home»

▪ «End»

▪ «Delete»

---

• «↵» (Backspace) -

• «Enter» « »

• «F8 »

• «F4 »

• «PGDN»

• «PGUP»

• 29.10.2013

«29102013».

• ( , ' , Enter),

Enter.



• « »

2

«

:

»

---

·                      «                      »  
·                      ,                      ,  
·

## 2.

### 2.1.

## WINDOWS.

  
**Диетпитание**

«

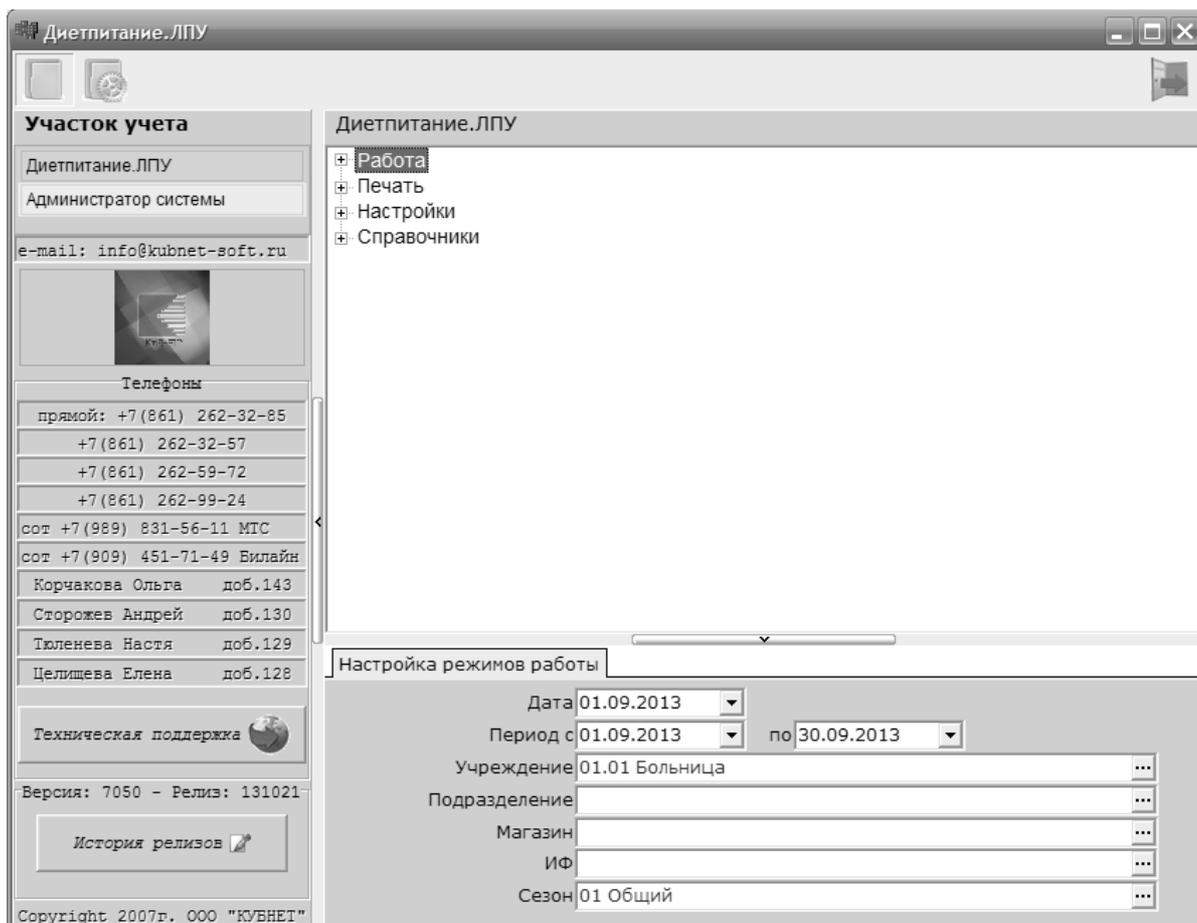
»

Кубнет 7.5 x

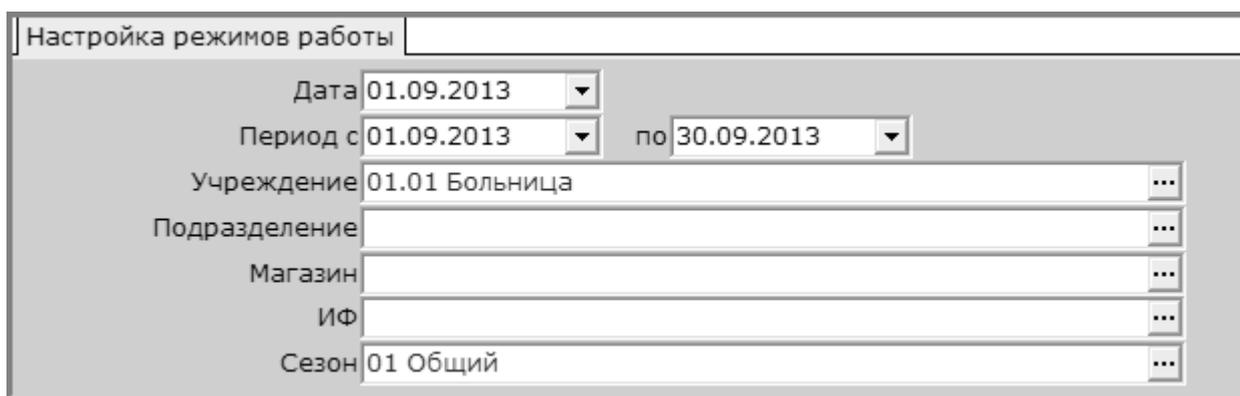
<p><b>ИНТЕГРИРОВАННАЯ ИНФОРМАЦИОННАЯ СИСТЕМА</b> для бюджетных учреждений</p> <p style="text-align: center;"><b>ДИЕТПИТАНИЕ</b> ЛПУ</p> <p style="text-align: center;">Новое в ИИС Кубнет</p> <div style="text-align: center;"></div> <p>ООО "Кубнет", Россия, 350033, г. Краснодар, ул. Ленина 97, тел. (861) 262-59-72, 262-99-24 e-mail: <a href="mailto:info@kubnet-soft.ru">info@kubnet-soft.ru</a></p> <p>Copyright 2005-2017г. ООО "КУБНЕТ"</p>	<p>Идентификация пользователя   Настройки пользователя</p> <p><b>Локальная база данных</b></p> <p>Имя : <input type="text"/></p> <p>Пароль : <input type="password"/></p> <p><input type="checkbox"/> Включить контроль связи с ЦЕД НСИ</p> <p style="text-align: center;"><input type="button" value="Продолжить"/> <input type="button" value="Отказаться"/></p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;"> <b>Центр технической поддержки ООО Кубнет</b></div> <p style="text-align: right;"><i>FTP : Kub</i></p>
--	--

### 2.2.

« », « », « », « » ( , )



### 2.3.



---

( ' « ' »)

- : . ,
- , .

• . ,

« »

- ;
- :
- ;
- ;
- ;
- ;
- ;
- ;
- ;

• , .

• « »

• « » ( ) - ,

• , .

• « ( ) » ( ) - ( ) ,

• , - « -

»,

❖

• « » ( « ») -

«0» Enter.  
« ».

• « » ( « ») -

« Enter : 1.1+Enter ).

• « » ( « ») -  
( . . ) ,

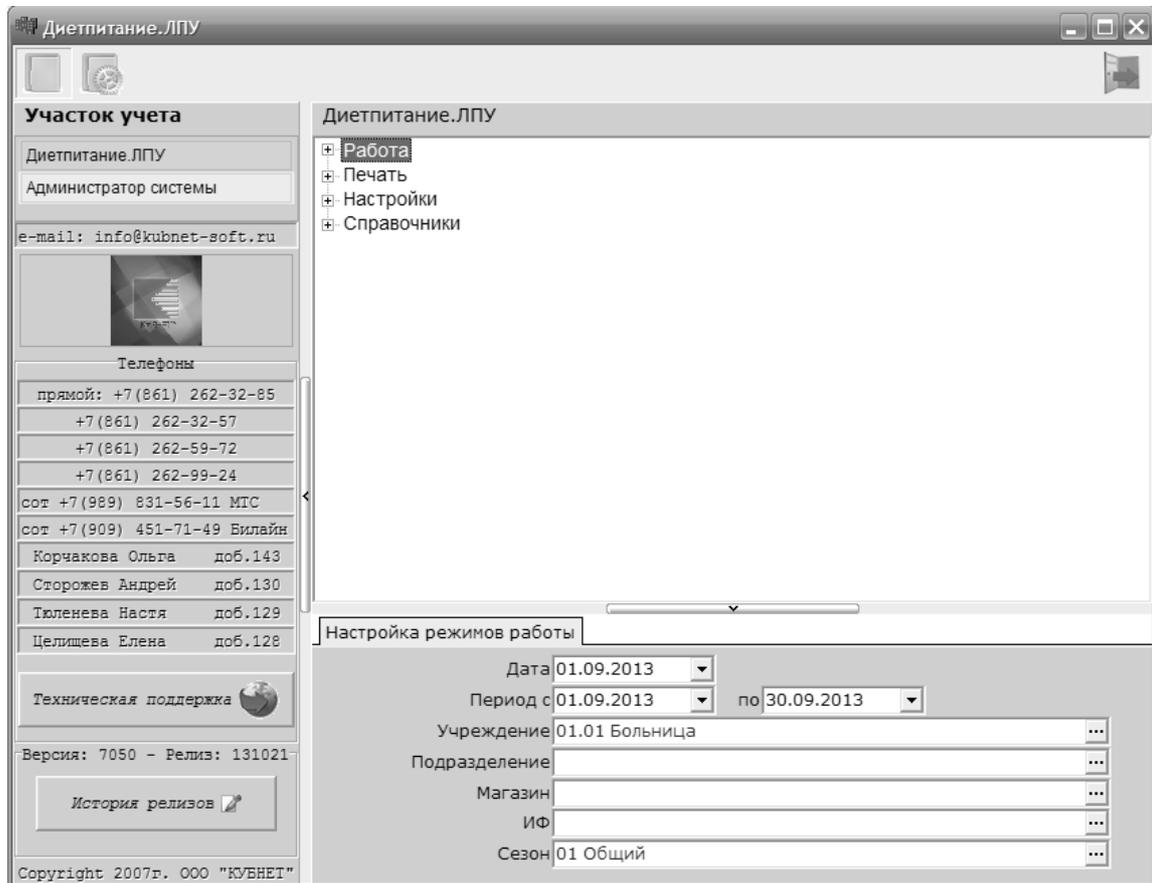
«0» Enter.  
« »;

• « » ( « ») -  
« ».

• « » ( « ») -

Enter, « » Enter.

## 2.4.

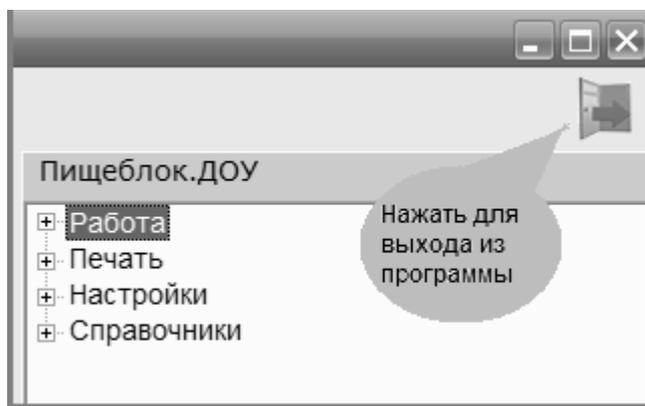
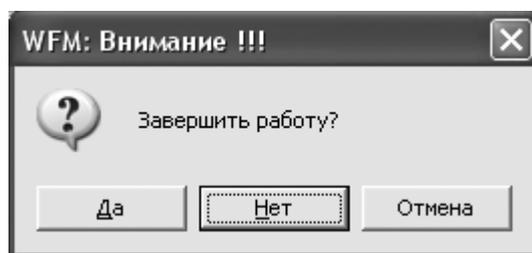


Enter

Esc ,

2.5.

Esc



<< >>

---

3.

«

»

3.1.

«

»

«

»

,

-

.

·  
·  
·

1.

,

:

●

:

●

«

»

●

«

»

●

«

»

●

«

»

●

«

»

●

«

»

●

«

»

●

«

»

●

«

»

●

«

»

●

«

»

●

«

»

●

:

-

;

-

;

-

;

-

;

-

;

-

;

-

;

-

;

-

;

-

.

●

:

-

.

;

- ( ,7- ) ; ;  
 - - ; ;  
 - ; ;  
 - ;  
 2. :  
 • ( )  
 • )  
 3. :  
 • ( , )  
 • )  
 • )  
 4. .  
 • ;  
 • ;  
 • ;  
 5. .  
 • ;  
 • ;  
 • ;  
 • - ;  
 • ;  
 • ;  
 • ;  
 • ;  
 • ;  
 • ;  
 • ;  
 • ;

3.2. « »:

3.2.1.

1.	.	3.1,3.2,3.5
2.	, , « ».	3.3, 3.4
3.	, « ».	9, 10
4.	.	9.6
5.	- « » - « ».	8.1, 8.2
6.	« » - « » « » « »	8.3
7.	« ».	8,11
8.	« » « ».	8, 11
9.	« »-« »	8.5
10.	,	12



:

( )

( , )

( )

:

,

,

,

### 3.2.2.

1.

« »,

« », « ».

2.

- « ».

« »?

001.001.

).

. , « ,  
 » . ,  
 - « » .  
 - , - ( ,  
 ) . ,  
 , . , ,  
 , .  
 , .  
 « » -  
 « » .  
 - « » .  
 , , -1 , -2 , . .  
 ( , ) -  
 . 100 .  
 «  
 » , .  
 - .  
 « » ( ,  
 « » ) « » ( ,  
 « » » ) .

## 4.

### 4.1.

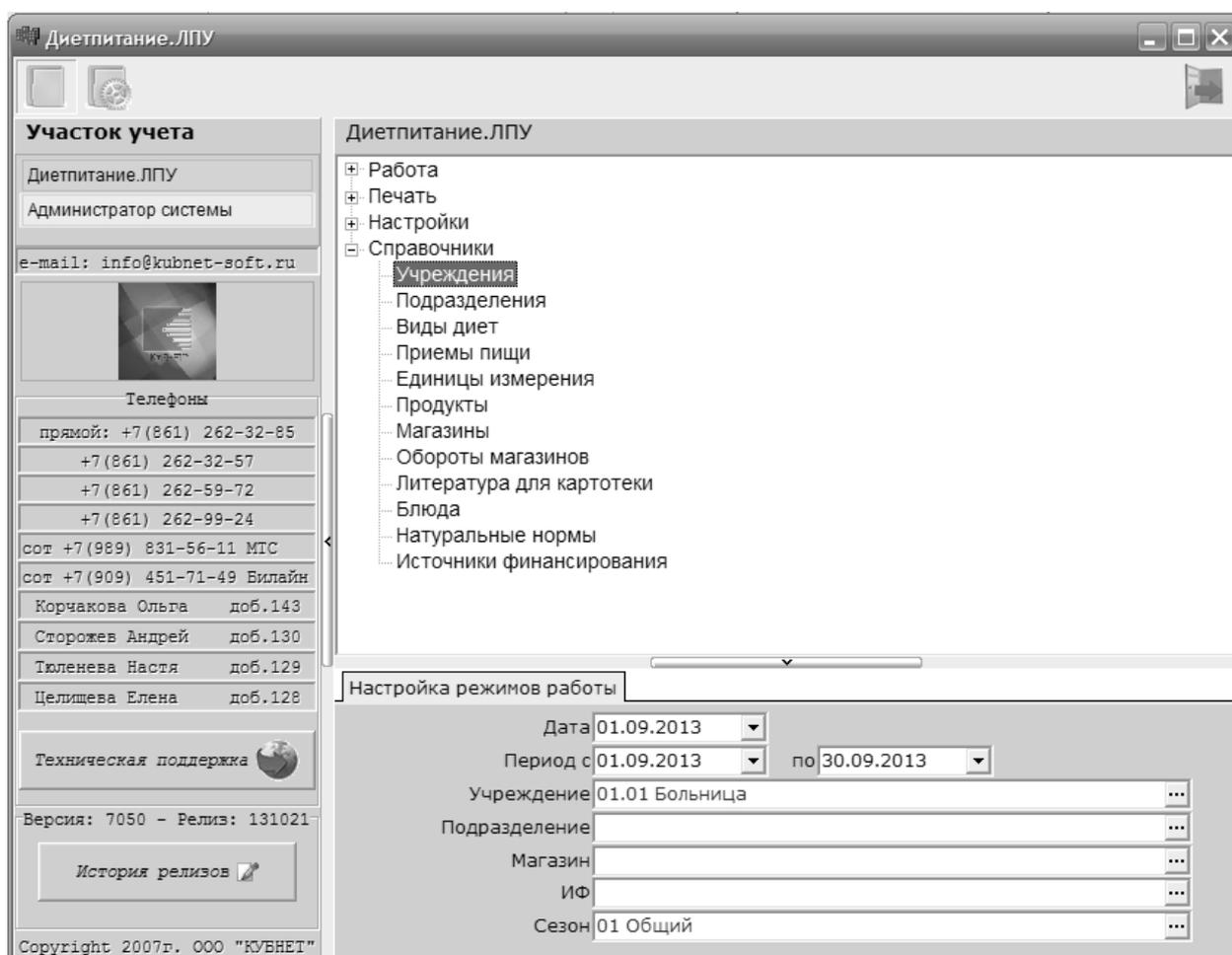
..

« ( « »), ( « ») ..

,

—

..



Enter.



:

.

,

.

,

,

« »

(« »)

« »

« » (

)

( , ).

Справочник продуктов питания

Работа Поиск Печать Стиль

Новое    КОРРЕКТИРОВКА    УДАЛЕНИЕ    ВЫБРАТЬ    ВЫХОД    ФИЛЬТР УСТАНОВИТЬ    ПЕЧАТЬ СПРАВОЧНИКА

1	Мясо
2	Молоко
3	Бакалея
4	Хлеб
5	Овощи
7	Фрукты
8	Рыба
11	сыр
12	Спец
13	Вода питьевая

« » « » ( )

:



(Ctrl+ENTER):

;



(F4):

;



(F7):

;S



(F8):



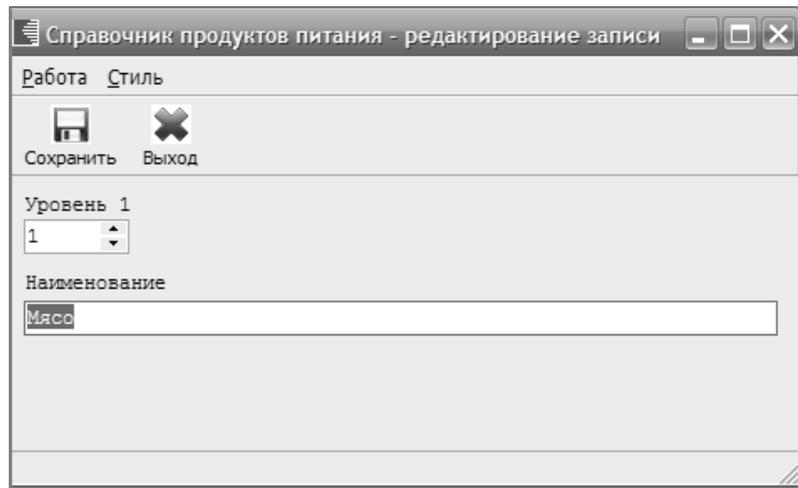
**(F3):**

( )

( «  »

(F2)», «  »

(Esc)»).



«

»

—

**Enter**

( )

«

»  
**Enter**

—

«

».

,

, ...

( )

«

»,

!!!

,

,



• ( )

« », « » F4  F2 

, « » « »,

• Enter.

• « - » ( ) F8 

!!!

• Esc  « » « »

« »

---

### 4.3.

« » ( « ») : «

»:

- « »
- « »
- « »
- « »
- « »
- « »
- « »
- « »
- « »
- « »
- « »
- « »
- « »
- « »

- ;
- ;
- ;
- ;
- ;

« » . , « » . ».

## 5.

« »

:

,

,

-

:

,

,

,

.

## 5.1. -

### 5.1.1.

-

,

( ),

.

-

.

: «

»

- «

»

- «

».

.

Ввод Основного порционного требования

Работа Печать Стил

Удаление Выход На пред. отделение На след. отделение Печать ПТ Печать итогового ПТ Печать ПТ по отд.

Дата 01.09.2013

Учреждение 01.01 Больница

Подразделение Подразделение 1

Отделение Отделение 1

Стол	Количество человек
Д - 1	0
Д - 2	0
Д - 3	0
Д - 4	0
Д - 5	0
Д - 6	0
Д - 7	0
Д - 8	0
Д - 9	0
Д - 10	0
Д - 11	0
Д - 12	0
Д - 13	0
Д - 14	0
Д - 15	0

0

Page Up - предыдущее отделение | Page Down - следующее отделение

Ввод Основного порционного требования

Работа Печать Стил

Удаление Выход На пред. отделение На след. отделение Печать ПТ Печать итогового ПТ Печать ПТ по отд.

Дата 01.09.2013

Учреждение 01.01 Больница

Подразделение Подразделение 1

Отделение Отделение 1

Стол	Количество человек
Д - 1	11
Д - 2	0
Д - 3	0
Д - 4	13
Д - 5	0
Д - 6	28
Д - 7	0
Д - 8	4
Д - 9	0
Д - 10	0
Д - 11	16
Д - 12	0
Д - 13	0
Д - 14	0
Д - 15	0
72	

Page Up - предыдущее отделение | Page Down - следующее отделение

( )

Enter

Enter (

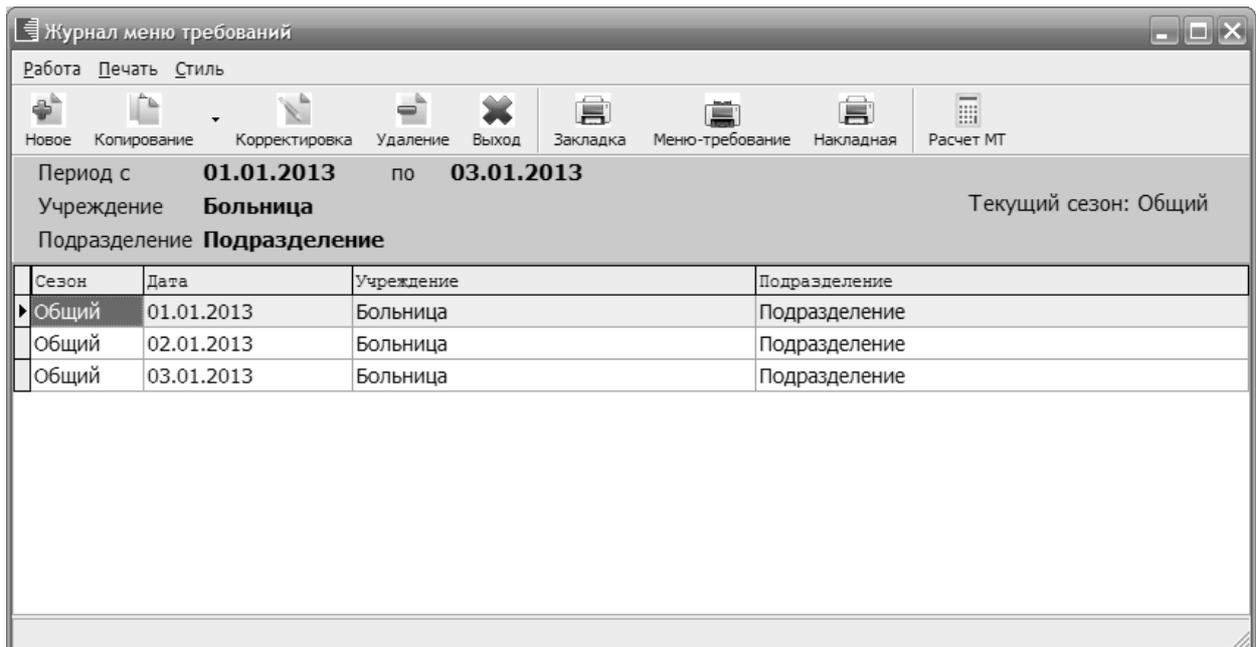
---

" ), Enter  
.  
( " " ) Enter  
, Enter  
( ).

❖ — « »

### 5.1.2.

- ,  
.  
.  
« »  
: « » - « ».  
« » -  
« ».  
« » ( « ») «  
» ( « »).  
-  
, ( , , ,  
" ), - ,  
.  
: « » - « » - « ».  
- ,  
( ,  
, - ).



(F7 ) (F4 ) (F8 ) (Alt+F7 )

### 5.1.3.



« ».

«

»

«

»

:

-  F2 (Ctrl+F1) – ;
-  F6 - ;
-  F5 (Ctrl+F5) - - ;
-  - - ;
-  (Shift+F3) - ;

-  F2 - ;
-  F3 - , ;
-  F4 - / ;
-  F7 - ;
-  F8 - ;
-  - -
-   - -
-  Esc - .

### 5.1.4.

Корректировка меню требования

Работа Печать Стиль Помощь

Новое Корректировка Удаление Выход Диеты Расчет МТ На строку вверх На строку вниз Меню-требование Накладная Меню на выход Карточка-раскладка Печать остатков

Дата: 01.09.2013 Учреждение: Больница  
 Количество: 7 Подразделение: Подразделение 4

Сезон	Прием пищи	Блюдо	Выход блюда	Кол-во человек	Диета	Номер блюда
Общий	завтрак	Каша гречневая молочная(1вар)	200	7	Д - 1,Д - 3	1
Общий	завтрак	Масло сливочное порц.	10	7	Д - 1,Д - 3	2
Общий	завтрак	Яйцо отварное 1/2	20	7	Д - 1,Д - 3	3
Общий	завтрак	Хлеб пшеничный	50	7	Д - 1,Д - 3	4
Общий	завтрак	Какао с молоком	200	7	Д - 1,Д - 3	5
Общий	завтрак	Сок фруктовый 200	200	7	Д - 1,Д - 3	6
Общий	обед	Суп крестьянский со см.	200	5	Д - 1	1
Общий	обед	Мясной фарш 60	60	7	Д - 1,Д - 3	2
Общий	обед	Пюре картофельное(150)	150	7	Д - 1,Д - 3	3
Общий	обед	Компот из смеси сухофр.и свежих яблок	200	7	Д - 1,Д - 3	4
Общий	обед	Хлеб ржаной	60	7	Д - 1,Д - 3	5
Общий	обед	Суп крестьянский (протерт)	200	2	Д - 3	6
Общий	16:00	Молоко кипяченое	200	7	Д - 1,Д - 3	1
Общий	16:00	Печенье.	25	7	Д - 1,Д - 3	2

F7 

Состав блюда

Работа Стиль

Новое    Корректировка    Удаление    Выход    Диеты

Сезон: **Общий**    Прием пищи: **21.00.**

Блюдо: **Чай с лимоном**

Выход: 200    Кол-во человек: **197**

Код	Продукт питания	Брутто	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийност	Нетто
03.18	Сахар	15	0.00	0.00	14.97	56.10	15
03.24	Чай байховый черный	1	0.20	0.00	0.04	1.09	1
07.04	Лимон	7.2	0.06	0.00	0.26	2.23	7.2
		23.20	0.26	0.00	15.27	59.42	23.20

F3 

Соответствие блюдо и диет

Стиль

Выход

Диета	Кол-во	
Д - 1	5	<input checked="" type="checkbox"/>
Д - 2	0	<input type="checkbox"/>
Д - 3	2	<input checked="" type="checkbox"/>
Д - 4	0	<input type="checkbox"/>
Д - 5	0	<input type="checkbox"/>
Д - 6	0	<input type="checkbox"/>
Д - 7	0	<input type="checkbox"/>
Д - 8	0	<input type="checkbox"/>
Д - 9	0	<input type="checkbox"/>
Д - 10	0	<input type="checkbox"/>
Д - 11	0	<input type="checkbox"/>
Д - 12	0	<input type="checkbox"/>
Д - 13	0	<input type="checkbox"/>
Д - 14	0	<input type="checkbox"/>
Д - 15	0	<input type="checkbox"/>
Д - 16	0	<input type="checkbox"/>

<<

>>

/ c .  
 - Esc  .  
 « » .  
 ,  
 F8  .  
 .  
 F3  .  
 ,  
 F4  .  
 ,  
 Esc  ,  
 Alt+F9  .  
 " " ,  
 , ) ,  
 5.2. ,  
 .  
 « » « »

(7-

: <<

>> - <<

>>

<<

>> -

**Участок учета**

Диетпитание.ЛПУ  
Администратор системы

e-mail: info@kubnet-soft.ru

**Телефоны**

прямой: +7(861) 262-32-85  
+7(861) 262-32-57  
+7(861) 262-59-72  
+7(861) 262-99-24  
сот +7(989) 831-56-11 МТС  
сот +7(909) 451-71-49 Билайн  
Корчакова Ольга доб.143  
Сторожев Андрей доб.130  
Тюленева Настя доб.129  
Целищева Елена доб.128

Техническая поддержка

Версия: 7055 - Релиз: 140422

История релизов

Copyright 2007г. ООО "КУБНЕТ"

**Диетпитание.ЛПУ**

- Работа
  - Главное меню
  - Дополнительное меню
    - Заполнение дополнительного ПТ
    - Дополнительное меню на день
    - Журнал Доп меню-требований
    - Печать сухих пайков по подразделению
    - Печать сухих пайков по отделению
    - Раздаточная ведомость Ф.23
    - Раздаточная ведомость Ф.23 по отд.
    - Печать накладной на выдачу по доп. меню
  - Возвратное меню
  - Итоговое меню
  - Складской учет
  - Контракты
  - Свод по диетам за период
- Печать
- Настройки
- Справочники

**Настройка режимов работы**

Дата: 29.04.2014  
Период с: 01.04.2014 по: 30.04.2014  
Учреждение: 01.01 Больница  
Подразделение: ...  
Магазин: ...  
ИФ: ...

Ввод Итогового порционного требования

Работа Печать Стил

Удаление Выход На пред. отделение На след. отделение Печать ПТ Печать итогового ПТ Печать ПТ по отд.

Дата 01.09.2013

Учреждение 01.01 Больница

Подразделение Подразделение 1

Отделение Отделение 1

Стол	Количество человек
Д - 1	14
Д - 2	0
Д - 3	12
Д - 4	1
Д - 5	7
Д - 6	0
Д - 7	6
Д - 8	3
Д - 9	0
Д - 10	5
Д - 11	0
Д - 12	0
Д - 13	0
Д - 14	0
Д - 15	0
48	

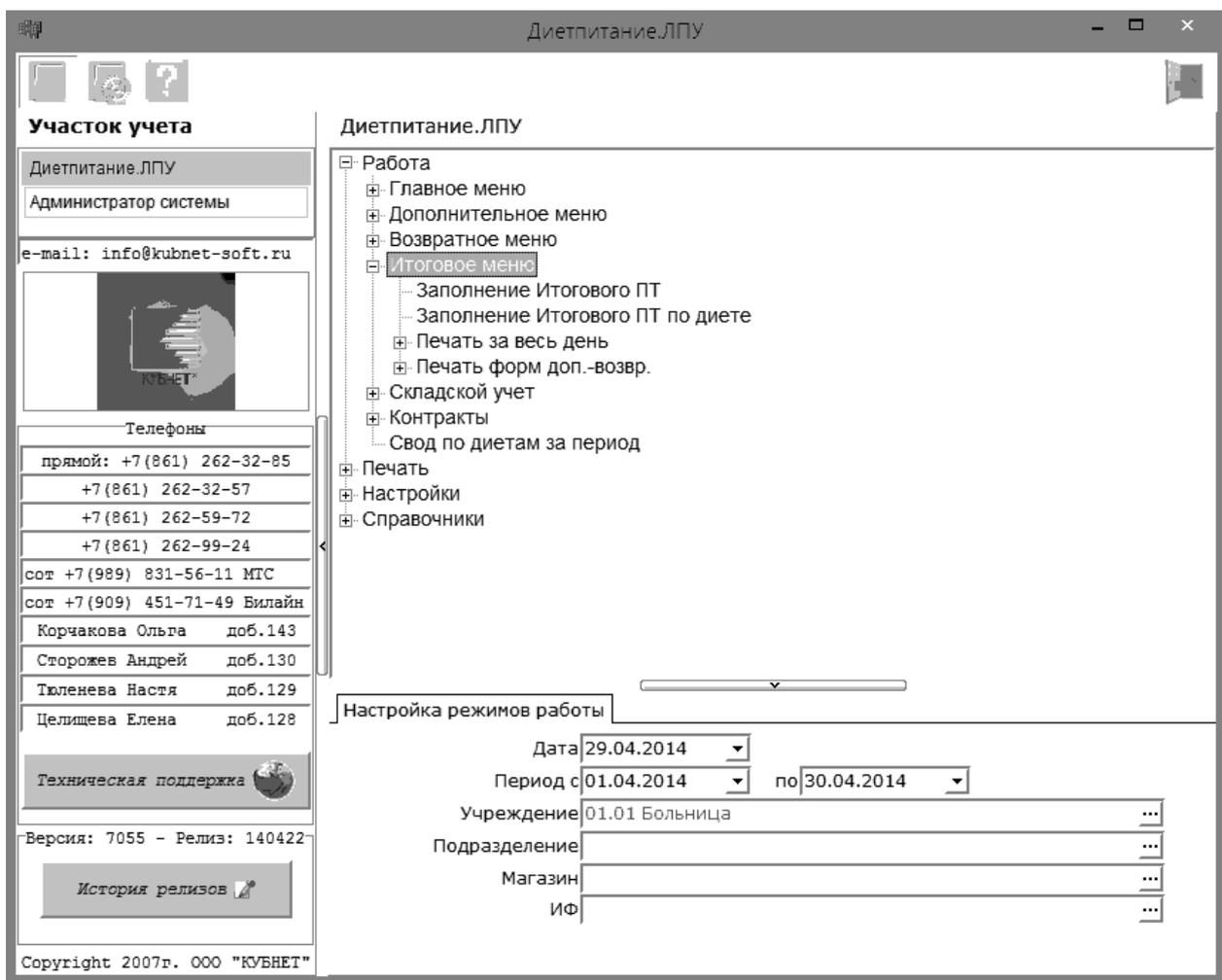
Page Up - предыдущее отделение | Page Down - следующее отделение

— Esc .

« ( ) - ».

5.3.

( )



: << >> - <<

>> .

<<

>> ( . 6\_2).

Ввод Итогового порционного требования

Работа Печать Стил ь Помощь

Удаление Выход На пред. отделение На след. отделение Печать ПТ Печать итогового ПТ

Дата 25.04.2014

Учреждение 01.01 Больница

Подразделение Подразделение 1

Отделение Отделение 1

Стол	Количество человек
Д-1	47
Д-2	0
Д-3	18
Д-4	0
Д-5	0
Д-6	0
Д-7	0
Д-8	0
Д-9	0
Д-10	0
Д-11	0
Д-12	0
Д-13	0
	65

Page Up - предыдущее отделение | Page Down - следующее отделение

<<

>>

Ввод Итогового порционного требования выбра...

Работа Печать Стил ь Помощь

Выход Печать ПТ Печать итогового ПТ

Дата 25.04.2014 Диета Д-1 ...

Учреждение 01.01 Больница ...

Подразделение Подразделение 1 ...

Отделение	Итоговое количество человек
▶ Отделение 1	47
Отделение 2	19
Отделение 3	8
Отделение 4	9
Отделение 5	10
Отделение 6	5
Отделение 7	7
Отделение 8	25
Отделение 9	6
Отделение 10	32
Отделение 11	78
Отделение 12	4
Отделение 13	18
Отделение 14	9
Отделение 15	7
284	

— Esc.

## 5.4.

« » -> « »

,

:

,

.

.

### 5.4.1.

« »

#### 5.4.1.1.

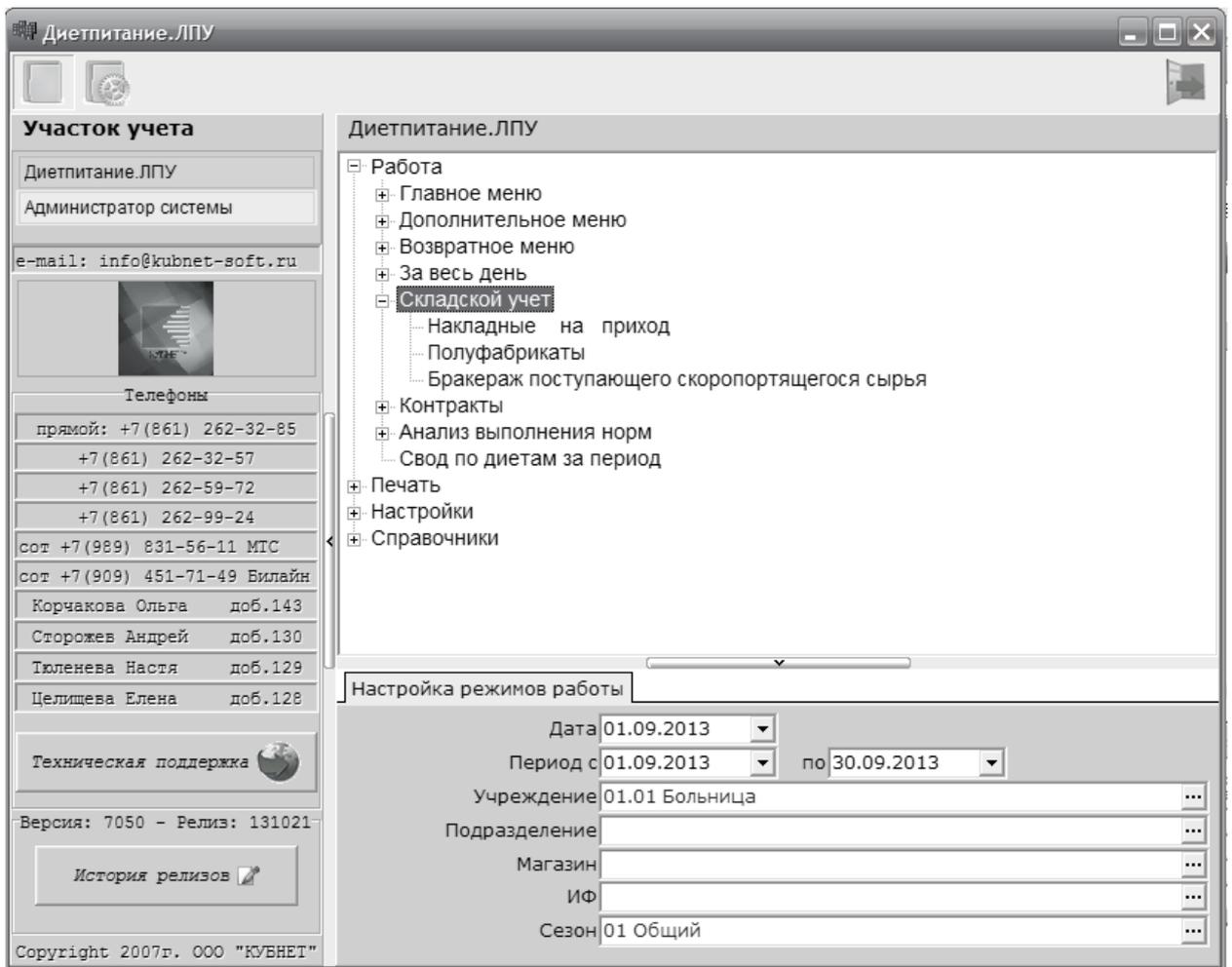
,

,

,

.

: « » - « ».



5.4.1.2.

• ;

• ;

• .

« » « »

»

« ».

».

« » -> « » -> « »

Журнал прихода продуктов

Работа Печать Стил

Новое Копирование Корректировка Удаление Выбрать Выход Печать приходной накладной

Период с **01.07.2013** по **31.07.2013**  
 Учреждение **Больница**  
 Магазин **По всем** Отвязать контракт

Номер	Дата	Учреждение	Магазин	Сумма	Контракт
800	08.07.2013	Больница	Поставщик 3	1 650.30	105/1
812	15.07.2013	Больница	Поставщик 3	522.00	105/1
817	19.07.2013	Больница	Поставщик 3	2 720.37	105/1
812	30.07.2013	Больница	Поставщик 3	540.00	105/1
9970	01.07.2013	Больница	Поставщик 6	1 063.01	102
10220	03.07.2013	Больница	Поставщик 6	1 063.01	102
10361	05.07.2013	Больница	Поставщик 6	3 150.47	102
10574	08.07.2013	Больница	Поставщик 6	1 268.72	102
10744	10.07.2013	Больница	Поставщик 6	1 063.01	102
10923	12.07.2013	Больница	Поставщик 6	2 498.47	102
11109	15.07.2013	Больница	Поставщик 6	3 373.56	102
11295	17.07.2013	Больница	Поставщик 6	1 063.01	102
11462	19.07.2013	Больница	Поставщик 6	1 578.47	102

« . . . » . (

• « . . . » ( . . . ) - ( . . . ), . . . - « . . . » , . . .

❖ . . . , . . .

• « . . . » ( . . . « . . . » ) - . . .

Enter

« . . . » +

---

Enter;



• « » ( « ») -  
( . . ),  
,

Enter

« »+ Enter.  
• « » (

« ») -  
« ».

,

## 5.4.2.

### 5.4.2.1.

« »  
« »

• ( ... ...);  
• ;  
• ( );  
• ( ).  
« ».

,

Журнал прихода продуктов

Работа Печать Стил

Новое Копирование Корректировка Удаление Выбрать Выход Печать приходной накладной

Период с **01.07.2013** по **31.07.2013**  
 Учреждение **Больница**  
 Магазин **По всем** Отвязать контракт

Номер	Дата	Учреждение	Магазин	Сумма	Контракт
800	08.07.2013	Больница	Поставщик 3	1 650.30	105/1
812	15.07.2013	Больница	Поставщик 3	522.00	105/1
817	19.07.2013	Больница	Поставщик 3	2 720.37	105/1
812	30.07.2013	Больница	Поставщик 3	540.00	105/1
9970	01.07.2013	Больница	Поставщик 6	1 063.01	102
10220	03.07.2013	Больница	Поставщик 6	1 063.01	102
10361	05.07.2013	Больница	Поставщик 6	3 150.47	102
10574	08.07.2013	Больница	Поставщик 6	1 268.72	102
10744	10.07.2013	Больница	Поставщик 6	1 063.01	102
10923	12.07.2013	Больница	Поставщик 6	2 498.47	102
11109	15.07.2013	Больница	Поставщик 6	3 373.56	102
11295	17.07.2013	Больница	Поставщик 6	1 063.01	102
11462	19.07.2013	Больница	Поставщик 6	1 578.47	102

« » :

• « »;

• « ».

« » :

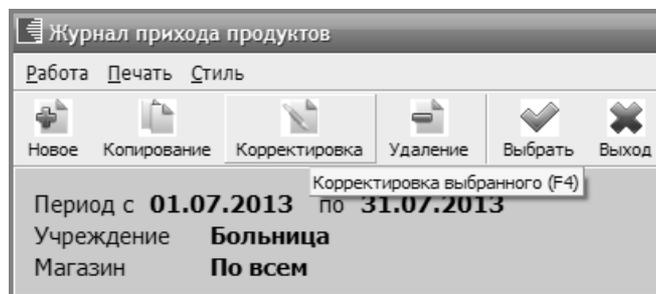
« » /

« » :

« » ( ) ,

( ) .

5.4.2.2. ,



❖ « » ,

( [Корректировка] [Новое] )

« » - ,

..

«

»

«

»

•  **Ins (F7)** – ;

•  **Alt+F7** - ;

•  ( **Ctrl+Ins**) - ;

•  **F4** – ;

•  **Del (F8)** – ;

•  **Esc** – .

•  **F5** - .

### 5.4.2.3.

(F4)

Ввод накладной

Работа Стил

Новое Копирование Корректировка Удаление Сохранить Выход

Дата 12.09.2013 Учреждение 01.01 Больница  
 Номер 7321 Поставщик Поставщик 16  
 Контракт 100 от 01.07.2013 сумма контракта 49564.00 руб.

Код	Продукт питания	ИФ	Ед.изм	Количество	Цена	Сумма
01.01	Говядина св./мор. (б/к)	4	кг	11.660	278.00	3 241.48
03.29	печенье	4	кг	8.000	45.00	360.00
03.35	вафли	4	кг	3.000	72.00	216.00
				22.66	395.00	3817.48

F4  ( ).

«

»

«

».

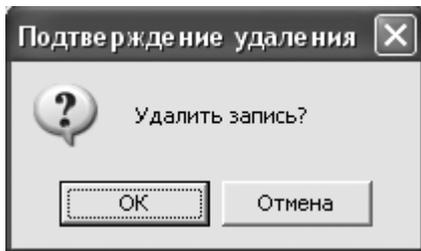
5.4.2.4.

(F8)

F8



: « ?».



!

!

5.4.3.

« » .

5.4.3.1.

F7

- 1)
- 2)
- 3)

, , : , , , F7  
 1 2.

Ввод накладной

Работа Стил

Новое Копирование Корректировка Удаление Сохранить Выход

Дата 12.09.2013 Учреждение 01.01 Больница

Номер 914 Поставщик Поставщик 16

Контракт от

Код	Продукт питания	ИФ	Ед.изм	Количество	Цена	Сумма
<нет данных>						

«

»).

«

»

«

»

Enter

«

»

Enter

Enter.

«

»)

«

»

«

»

F4  ( .

F4  ( .

« » : ,  
 , , , ,  
 « » :  
 « », ,  
 , , .  
 « »  
 « » : "  
 ?"

### 5.4.3.2.

**Ввод накладной**

Работа | Стиль

Новое | Копирование | Корректировка | Удаление | Сохранить | Выход

Дата: 12.09.2013 | Учреждение: 01.01 Больница  
 Номер: 7321 | Поставщик: Поставщик 16  
 Контракт: 100 от 01.07.2013 | сумма контракта 49564.00 руб.

Код	Продукт питания	ИФ	Ед.изм	Количество	Цена	Сумма
01.01	Говядина св./мор. (б/к)	4	кг	11.660	278.00	3 241.48
03.35	вафли	4	кг	3.000	72.00	216.00

**Ввод продукта**

Работа | Стиль

Сохранить | Выход

ИФ: Базовый | Шифр: 3.29 | Продукт питания: печенье  
 Количество: 8.000 | Цена: 45.00 | Сумма: 360.00

Сохранить | Выход

- « » ( ) - .
- « » ( ) - .

, ( )  
 ).  
 • « » ( « »),  
 • « » ( « ») -  
 , .  
 • « »  
 • « », " "  
 ".  
 « »  
 « ». Tab,  
 » « ».  
 « ».  
 :  
 . « » .  
 .  
 .  
 .  
 .  
 .  
 .

**F7**

. :  
 • « » ( « ») -  
 « . ;  
 • « » ( ) - . ;  
 ;  
 • « », « », « » ( ) - .

**5.4.3.3. (F5)**

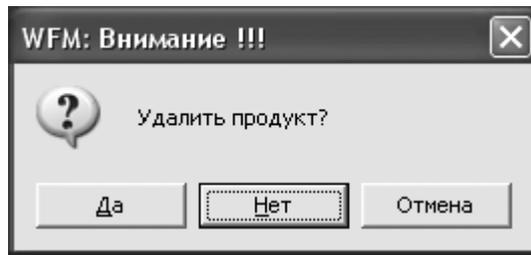
**F5**  .

5.4.3.4.

(F8)

F8 

:



❖

!

!

5.5.

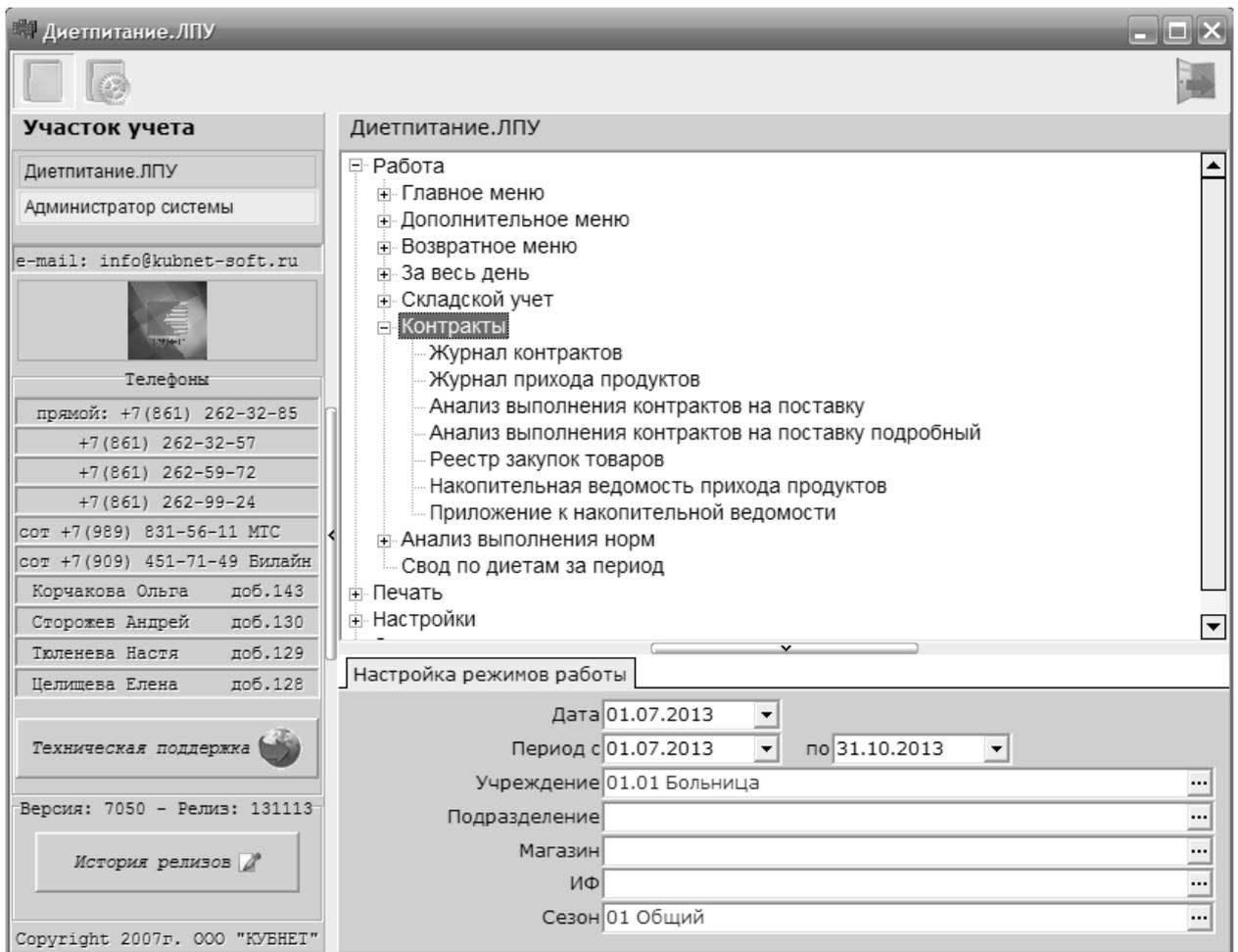
<< >> -> << >>

5.5.1.

<< >>

5.5.1.1.

: << >> - << >>



:  
 • ;  
 • ;  
 • ;  
 • ;  
 • ;  
 • ;  
 • ;  
 • ;

### 5.5.1.2.

«      »   ->   «                      »   ->   «  
 ».

Журнал контрактов

Работа Печать Стил

Новое Копирование Корректировка Удаление Выбрать Выход

Период с **01.07.2013** по **31.10.2013**  
 Учреждение **Больница**  
 Магазин **По всем** Отвязать контракт

Номер	Дата	Учреждение	Магазин	Сумма
06	01.01.2013	Больница	Поставщик 3	86 543.64
07	01.01.2013	Больница	Поставщик 3	95 822.72
41/2	14.03.2013	Больница	Поставщик 3	91 243.40
42/1	16.03.2013	Больница	Поставщик 3	17 342.50
	18.03.2013	Больница	Поставщик 3	0.00
56	01.04.2013	Больница	Поставщик 3	99 883.10
57	01.04.2013	Больница	Поставщик 3	26 178.80
58	01.04.2013	Больница	Поставщик 3	91 815.82
83/1	30.05.2013	Больница	Поставщик 3	1 916.25
105/1	01.07.2013	Больница	Поставщик 3	29 413.68
11	01.01.2013	Больница	Поставщик 4	37 781.00
08	01.01.2013	Больница	Поставщик 5	9 561.60
09	01.01.2013	Больница	Поставщик 6	84 918.60

F7 

Ввод контракта

Работа Стил

Новое Копирование Корректировка Удаление Сохранить Выход

Дата: 01.09.2013 Учреждение: 01.01 Больница  
 Номер: 55 Поставщик: Поставщик 3

Код	Продукт питания	ИФ	Ед.изм	Количество	Цена	Сумма
<нет данных>						

- « » ( ) - .
- « » ( ) - .
- « » - .

• « » - ( )  
 ».  
 « »  
 « ».  
 « » Enter,  
 « » **F7**.  
 :

- « »;  
 - ;  
 - ;  
 - ;  
 - ;  
 - ;  
 - ;  
 - .  
 « ».  
 , :

-  **Alt+F7** - ;
-  **F4** - ;
-  **Del (F8)** - .  
 :

Ввод накладной

Работа Стиль

Новое Копирование Удаление Сохранить Выход

Дата 12.09.2013 Учреждение 01.01 Больница  
 Номер 914 Поставщик Поставщик 16

Код	Продукт питания	ИФ	Ед.изм	Количество	Цена	Сумма
<нет данных>						

• « » ( « ») –

« ».

• « » ( ) – .

;

• « » -

« » ;

• « . » -

« »;

• « - », « », « » ( ) – .

Ввод контракта

Работа Стил

Новое Копирование Корректировка Удаление Сохранить Выход

Дата 01.01.2013 Учреждение 01.01 Больница  
 Номер 06 Поставщик Поставщик 3

Код	Продукт питания	ИФ	Ед.изм	Количество	Цена	Сумма
01.01	Говядина св./мор. (б/к)	4	кг	220.000	280.00	61 600.00
01.02	Цыплята бройлер 1 кат. (охлажд.)	4	кг	70.000	115.00	8 050.00
01.03	Сосиски	4	кг	15.000	208.00	3 120.00
03.15	крупа гречневая	4	кг	20.300	38.57	783.00
03.18	сахар	4	кг	120.000	29.00	3 480.00
03.21	крахмал	4	кг	8.000	83.33	666.64
				554.50	3778.63	86543.64

### 5.5.1.3.

».

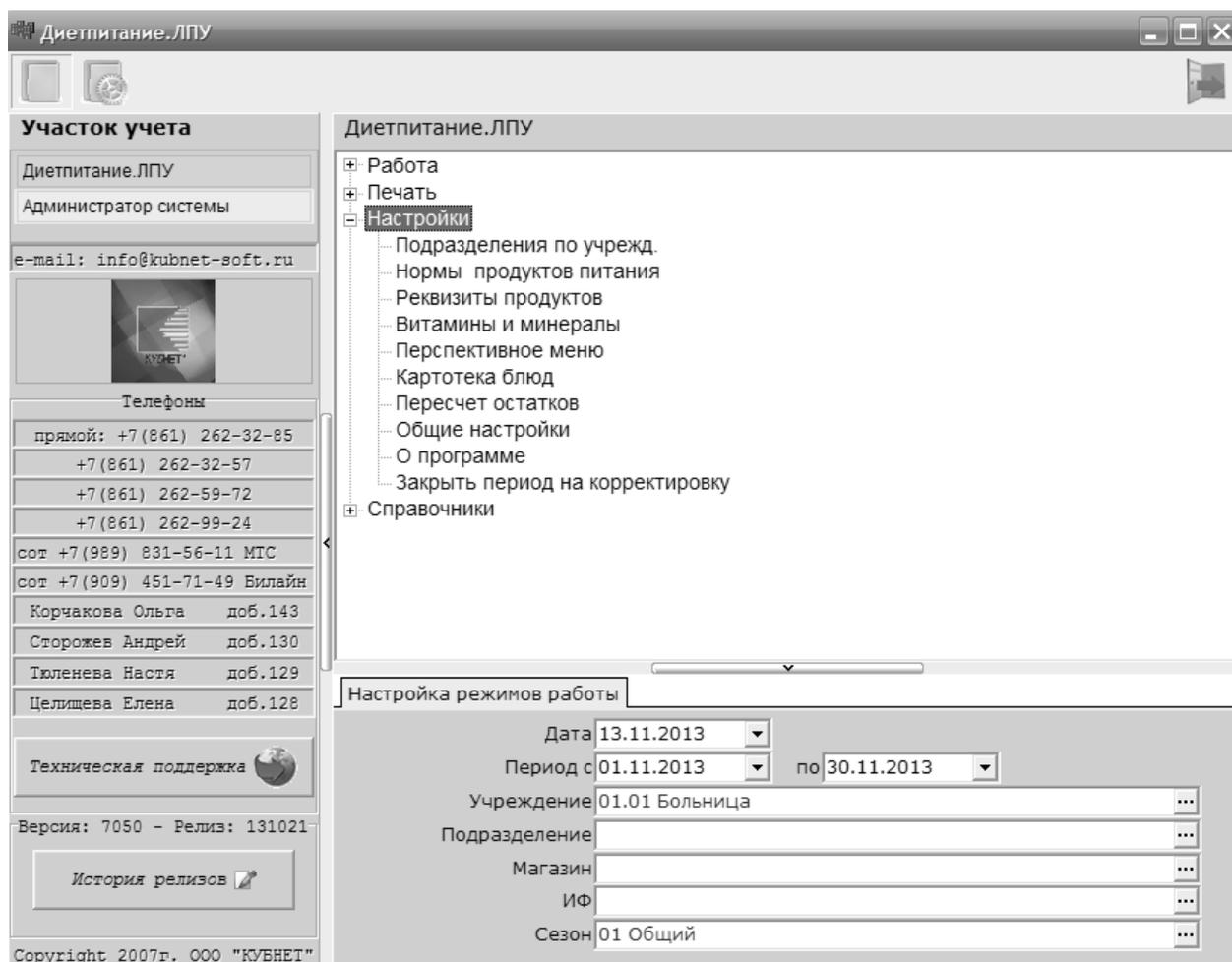
« " » -> « " » -> « " .

# 6.

## 6.1.

« »

« ».



- ;
- ;
- ;
- ;
- ;
- ;
- ;

- ;
- ;
- ;
- .

## 6.2.

« » . « ( « » .  
 » « ), « » .  
 « , « » « » .

### 6.2.1.

« »  
 « : « » - >  
 « ».

Таблица соответствий " Учереждение - Подразделения"

Стиль

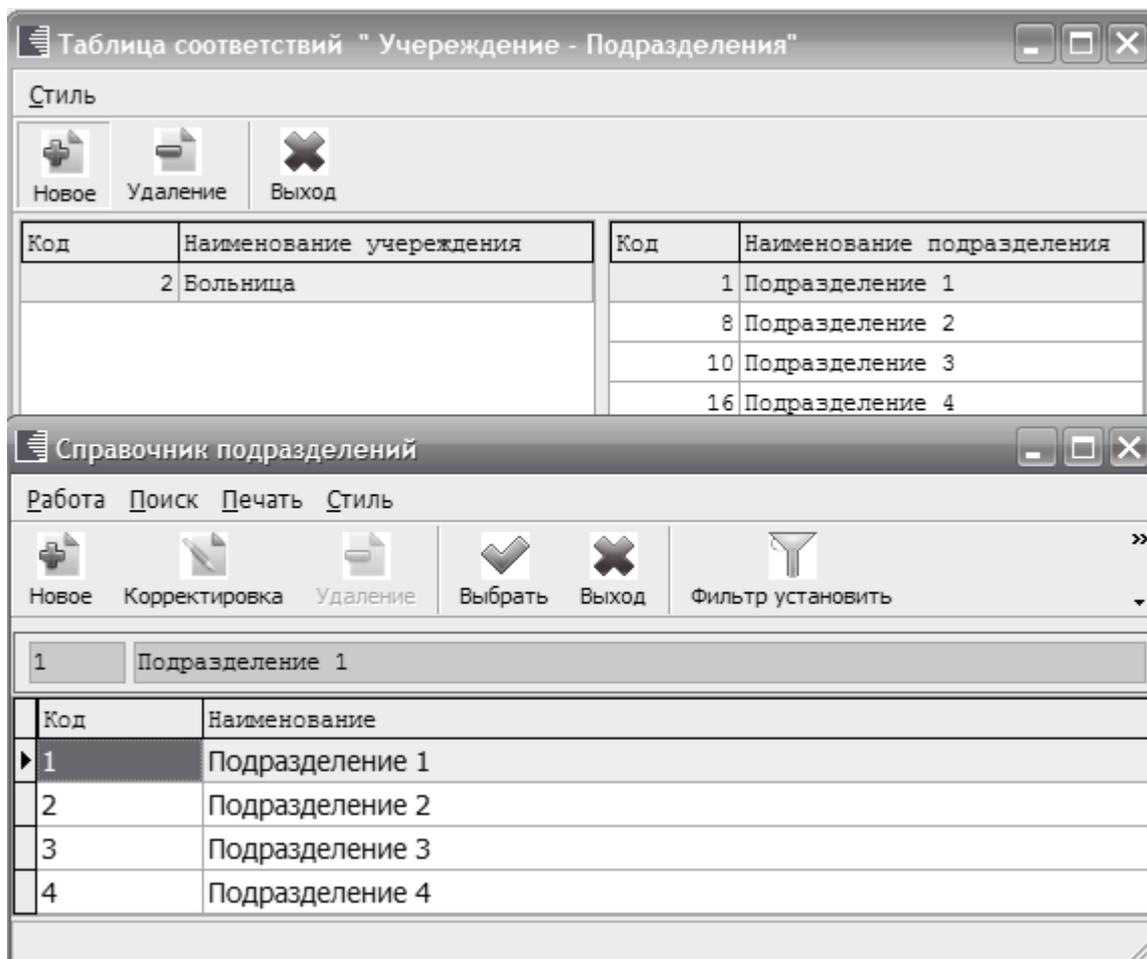
Новое Удаление Выход

Код	Наименование учреждения	Код	Наименование подразделения
2	Больница	1	Подразделение 1
		8	Подразделение 2
		10	Подразделение 3
		16	Подразделение 4

### 6.2.2.

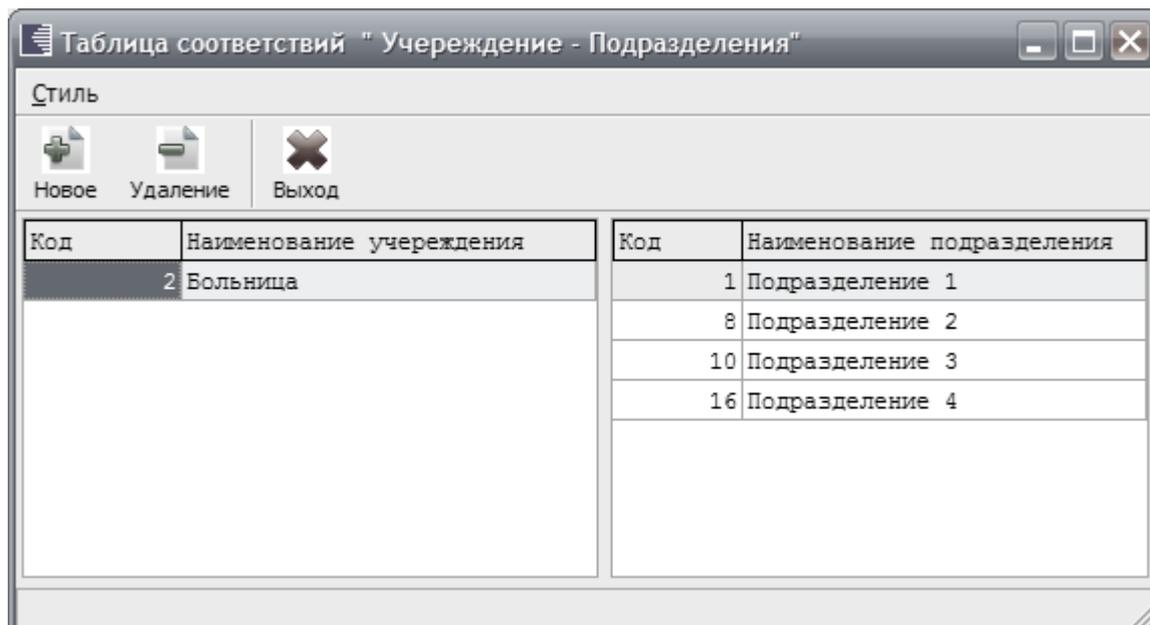
,

.

F7 

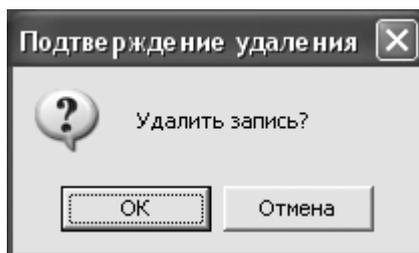
## 6.2.4.

## F8



F8 

:



## 6.3.

### 6.3.1.

«

»:

: «

» -> «

».

«

»

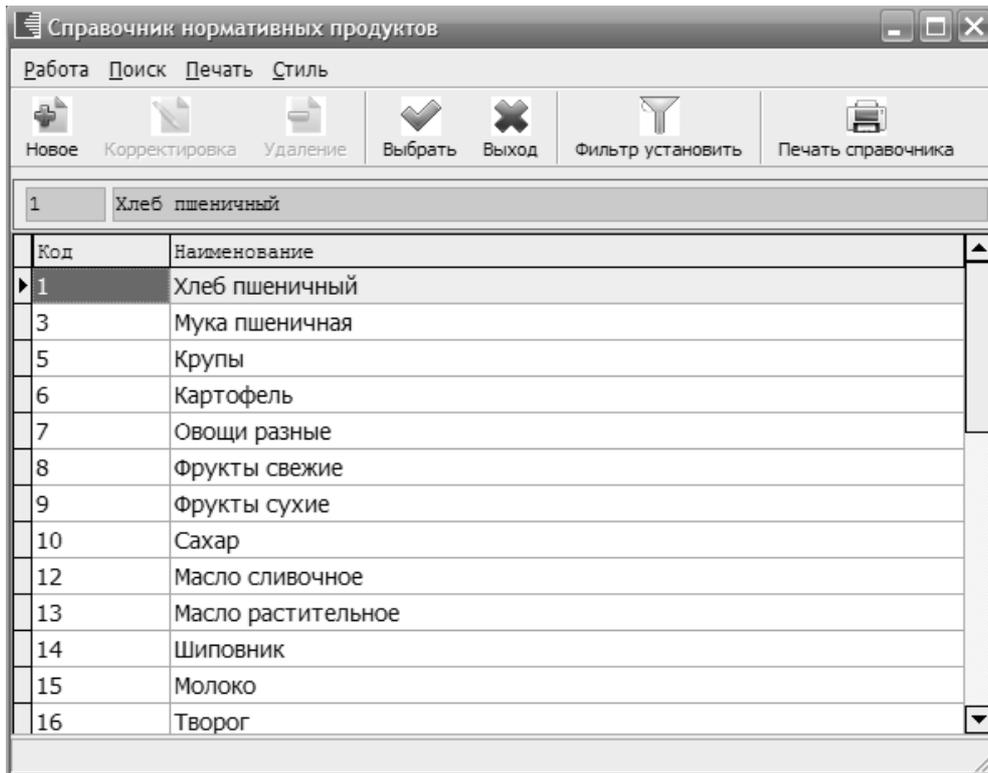
«

».

,

.

.

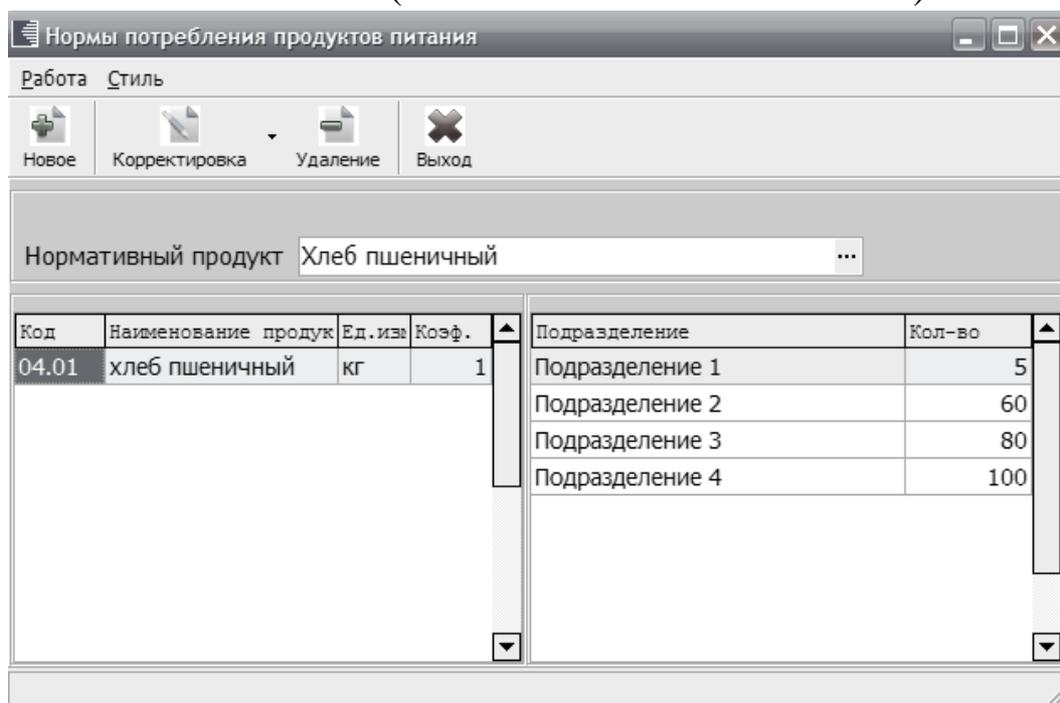


### 6.3.2.

- ❖ « », « » - , . / : (Ctrl+Enter) - ;
- F7 - ;
- F8 - ;
- F4 - ;
- F3 - ;
- Alt+F5 - .
- Esc - .

### 6.3.3.

Enter.



« » F7  ,  
Enter Enter  ,

 F2  ,  
) . . . , 15.08.2013,

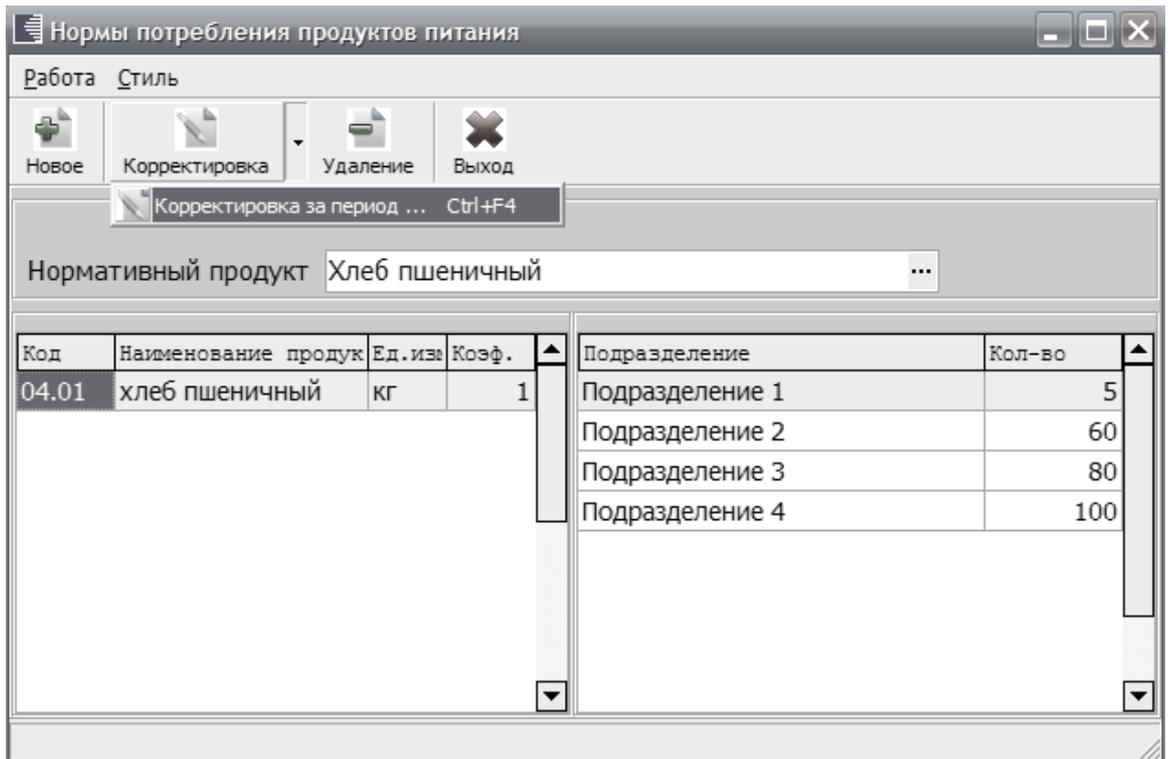
01.08.2013 ( ) .

# ' . , ' .  
 « ».  
 « »:  
 500 .  
 ».  
 8,333.  
 « »  
 $500/8,333=60$  .  
 , , 12 . 100 .  
 $100/12=8,333$  .

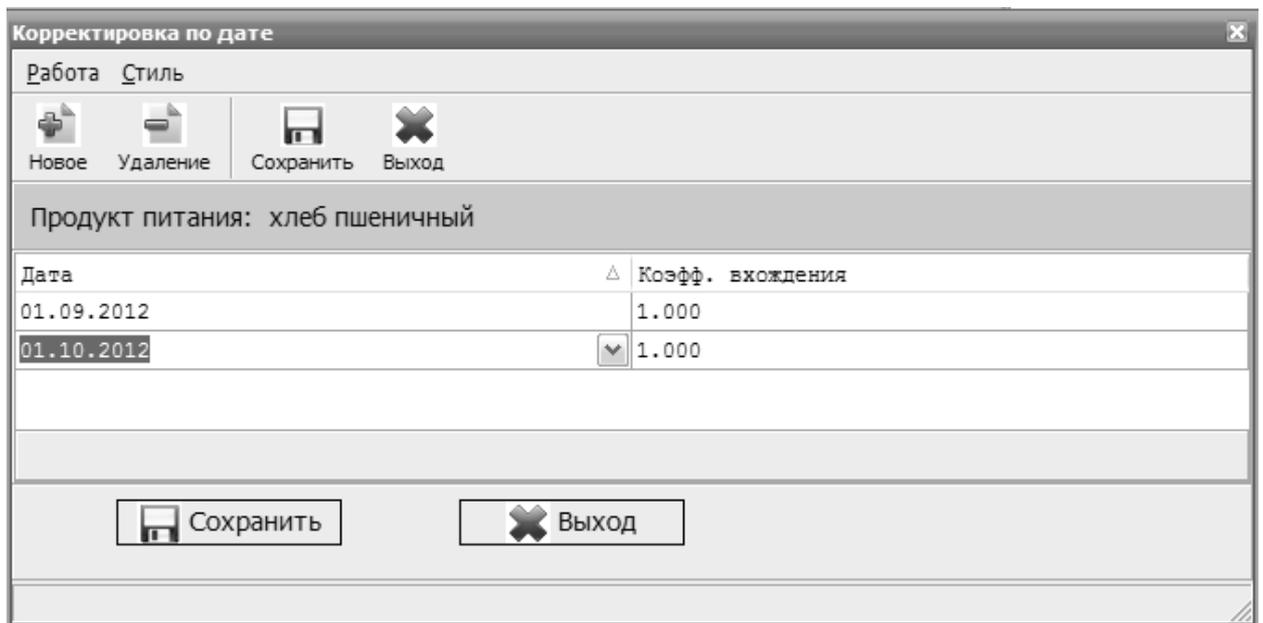
**F8** 

**F4** 

1.  , « » ( **Ctrl+F4**):



2. :  
 - ( );  
 - .



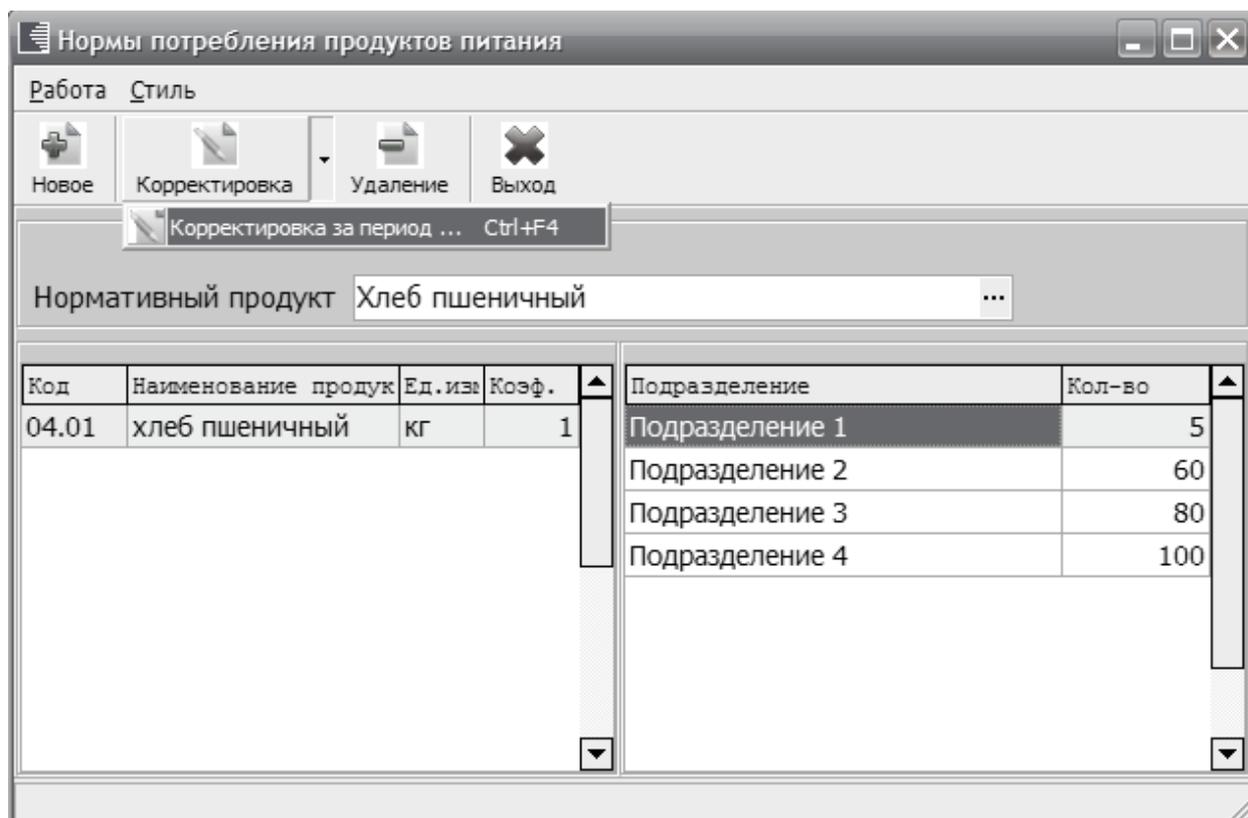
F2 ,

Esc 

F4 

1.

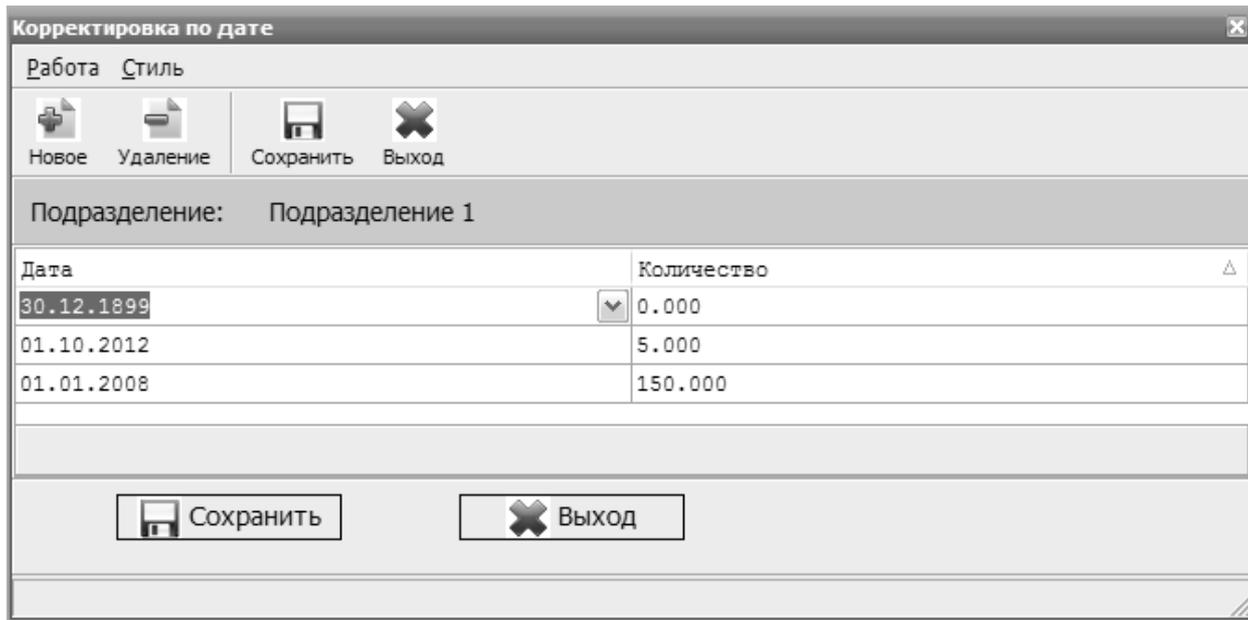
«  
» (Ctrl+F4):



2.

- ( ) ;

- .



F2 ,

Esc 

Esc 

6.4.

6.4.1.

- , -

·

« »

: « » -> « ».

:

Код	Продукт питания	Ед. из	Белки	Жиры	Углево	Калорийн	% отхо	Округ
01.01	Говядина 1к	кг	18.9	12.4	0	187	26.4	2
01.02	Говядина 2к	кг	20.2	7	0	144	29.5	2
01.03	Колбаса вареная	кг	12.8	22.2	1.5	257	3	2
01.04	Печень	кг	17.9	3.7	0	105	17	2
01.05	Птица потр.2к	кг	20.8	8.8	0.6	165	10.3	2
01.06	Птица 1к потр	кг	18.2	18.4	0.7	241	11.5	2
01.08	Окорочка кур	кг	20.6	18.4	0.7	250.8	0	2
01.09	Цыплята 1к	кг	17.6	12.3	0.4	183	26.1	2
01.10	Цыплята бройлеры 1к потр.	кг	17.6	12.3	0.4	181.6	11.5	2
01.11	Сосиска	кг	10.4	20.1	0.8	226	2.5	2
01.13	Говяжья тушенка	кг	16.8	18.3	0	232	2.5	3
01.14	Сердце говяжье	кг	15	3	0	87	15	1

## 6.4.2.

❖ « » ,

« » - ,

:

• F7  - ;

• F8  - ;

• F4  - ;

• F3  - ;

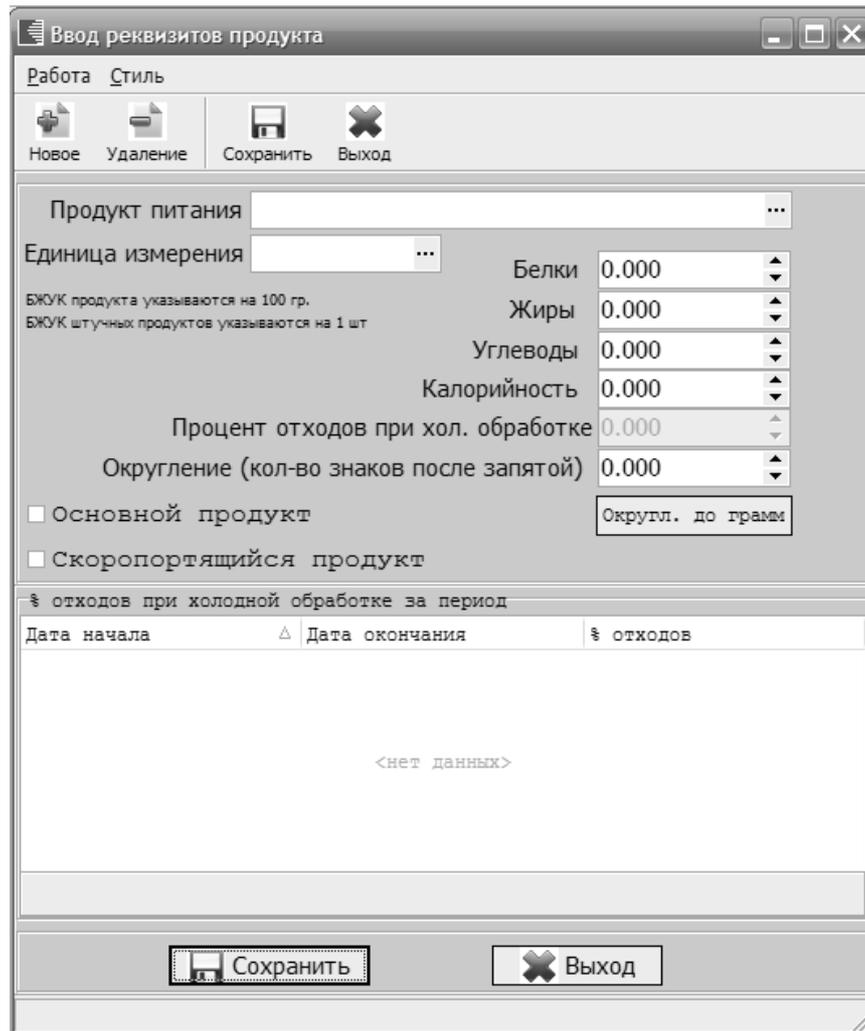
• Alt+F3  - ;

• Esc  - .

## 6.4.3.

❖

F7  ,



- «

» -

*Enter* ,  
Enter

- «

» -

*Enter* ,  
Enter

- «

», «

», «

», «

» -

(

,

1 ).

100

- «

**F7** 

» -

Ввод реквизитов продукта

Работа Стил

Новое Удаление Сохранить Выход

Продукт питания

Единица измерения

БЖУК продукта указываются на 100 гр.  
БЖУК штучных продуктов указываются на 1 шт

Белки

Жиры

Углеводы

Калорийность

Процент отходов при хол. обработке

Округление (кол-во знаков после запятой)

Основной продукт

Скоропортящийся продукт

№ отходов при холодной обработке за период

Дата начала	Дата окончания	% отходов
01.01.2011	28.02.2011	35.0000
01.03.2011	31.08.2011	40.0000
01.09.2011	31.10.2011	25.0000
01.11.2011	31.12.2011	30.0000

Сохранить Выход

⋮ ,

F2 

- «

» -

,

" " .

- «

» -

,

"

"

-«

» -

,

.

.

F2 



⋮

---

1.

F4 

2.

3.

F2

❖

:

1.

F8 

2.

: "

?".

,

.

:

.

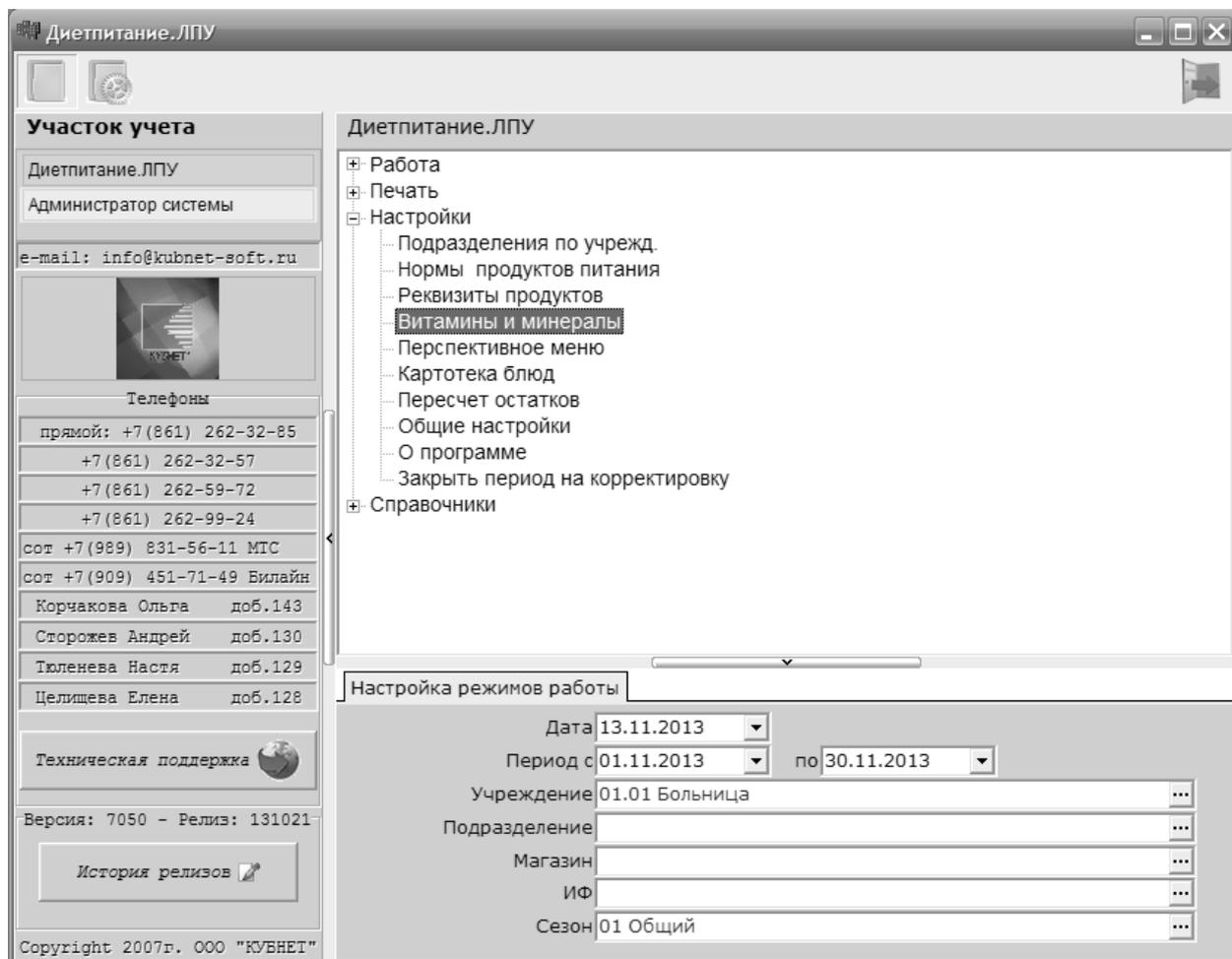
6.5.

-

,

-

.



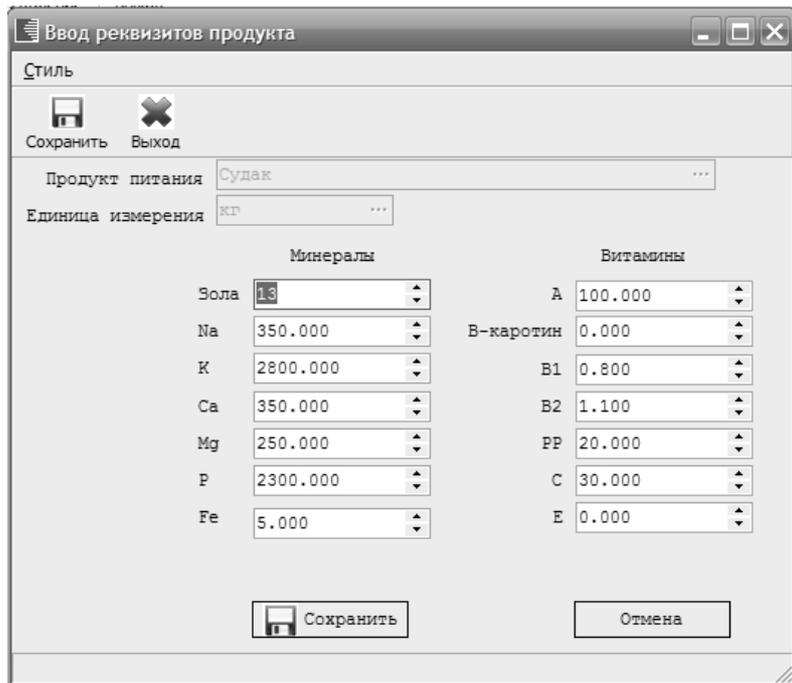
Витамины и минеральные вещества																
Стиль																
Корректировка    Удаление    Выход																
Код	Продукт питания	Ед. из	Зола	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	В-карот	B1	B2	PP	C	E
01.0	Говядина 1к	кг	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
01.0	Говядина 2к	кг	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
01.0	Колбаса вареная	кг	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
01.0	Печень	кг	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
01.0	Птица потр.2к	кг	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
01.0	Птица 1к потр	кг	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
01.0	Потроха куринн.		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
01.0	Окорочка кур	кг	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
01.0	Цыплята 1к	кг	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
01.1	Цыплята бройлеры 1к потр.	кг	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
01.1	Сосиска	кг	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
01.1	Говяжья тушенка	кг	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
01.1	Сердце говяжье	кг	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
01.1	Колбаса п/к	кг	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
01.1	сардельки в/с	кг	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
01.1	ветчина в/с	кг	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

### 6.5.2.

- ❖ « » ,
- « » - ,
- 
- « »
- :
- F4  - ;
- F8  - ;
- Esc  - .
- « »
- « » .

### 6.5.3.

- ❖ :
- 1. F4  ,
- :

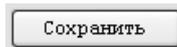


2.

( )

3.

**F2**



:

1.

**F8**



2.

,

.

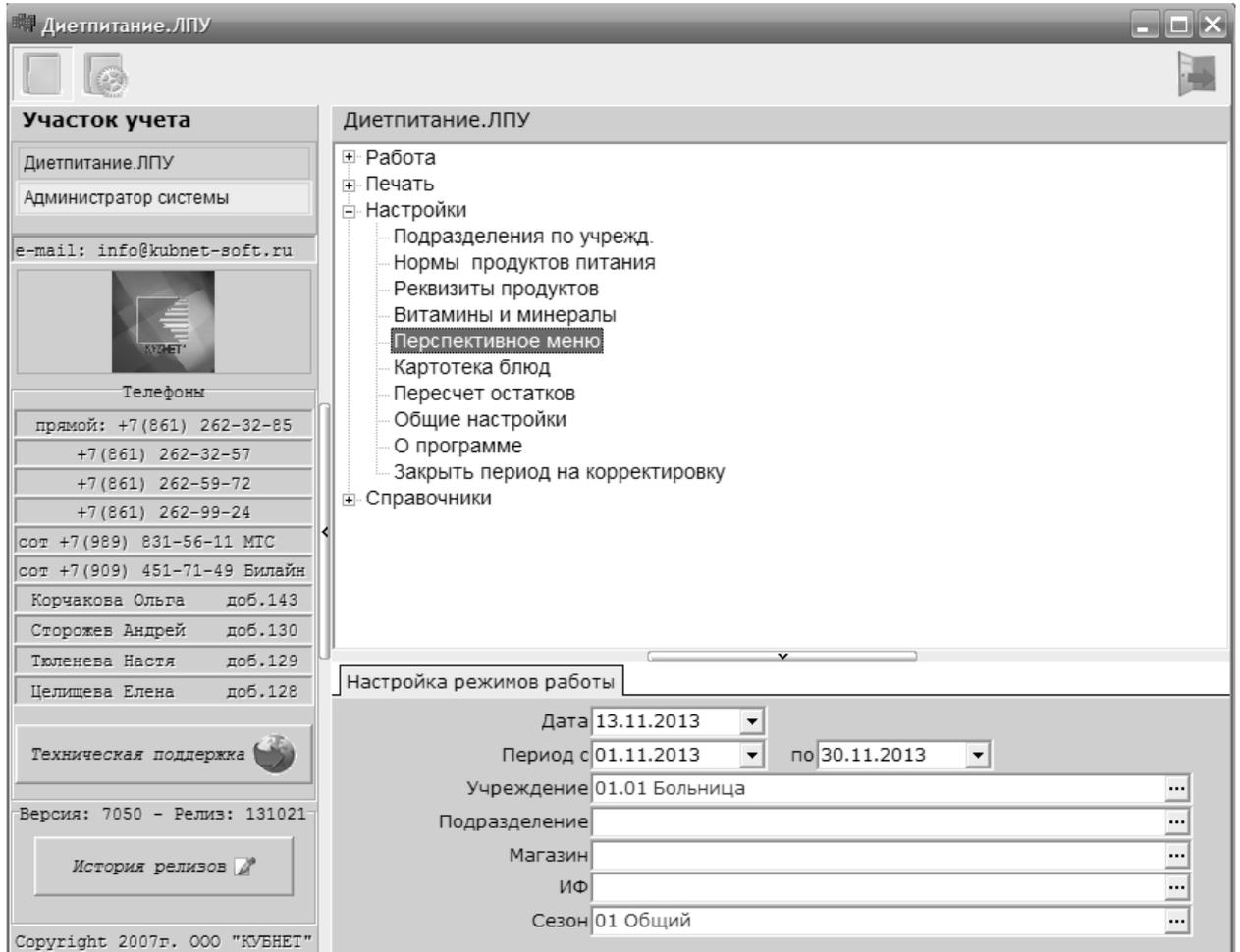
**6.6.**

( )

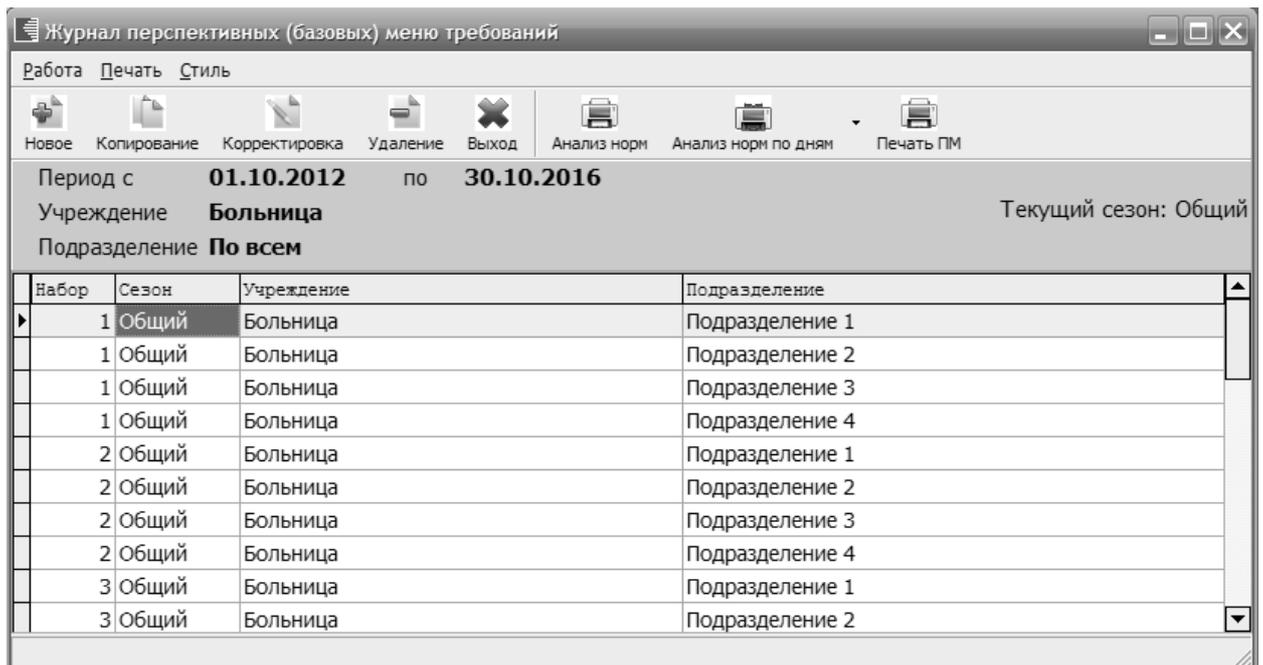
( , 10 . ).

« » -

« ( ) ».



:



## 6.6.2.

- ❖ « » ,
- « » - ,
- 
- « »
- :
- F7  - ;
- F8  - ;
- F4  - ;
- Alt+F7  - ;
- Alt+F5  - ;
- Ctrl+F1  - ;
-  - ;
- Esc  - .

## 6.6.3.

- 
- :
- ( );
- ;
- « »;
- ;
- (
- );
-

F7 

Журнал перспективных (базовых) меню требований

Работа Печать Стил

Новое Копирование Корректировка Удаление Выход Анализ норм Анализ норм по дням Печать ПМ

Период с **01.10.2012** по **30.10.2016** Текущий сезон: Общий

Учреждение **Больница**

Подразделение **По всем**

Набор	Сезон	Учреждение	Подразделение	
▶	1	Общий	Больница	Подразделение 1
	1	Общий	Больница	Подразделение 2

Заполнение перспективного (базового) меню

Работа Печать Стил Помощь

Новое Корректировка Удаление Выход Диеты На строку вверх На строку вниз Печать развернутого ПМ

Сезон: **Общий** Учреждение: **01.01 Больница**

Номер набора: **0** Подразделение:

Сезон	Прием пищи	Блюдо	Выход блюда	Диета	Номер блюда
<нет данных>					

- , , -  
( 1, ,  
7- , 7 - ,  
, - 6,7 ( ,  
)

F7 

F2.

« »

с

«

...».

:

( )

,

,

F4 

F3 

Соответствие блюд и диет

Стиль

Выход

Диета	Кол-во	
Д - 1	5	<input checked="" type="checkbox"/>
Д - 2	0	<input type="checkbox"/>
Д - 3	2	<input checked="" type="checkbox"/>
Д - 4	0	<input type="checkbox"/>
Д - 5	0	<input type="checkbox"/>
Д - 6	0	<input type="checkbox"/>
Д - 7	0	<input type="checkbox"/>
Д - 8	0	<input type="checkbox"/>
Д - 9	0	<input type="checkbox"/>
Д - 10	0	<input type="checkbox"/>
Д - 11	0	<input type="checkbox"/>
Д - 12	0	<input type="checkbox"/>
Д - 13	0	<input type="checkbox"/>
Д - 14	0	<input type="checkbox"/>
Д - 15	0	<input type="checkbox"/>
Д - 16	0	<input type="checkbox"/>



F4.

, , , , ,  
:

- 
- 
- 
- 
- 

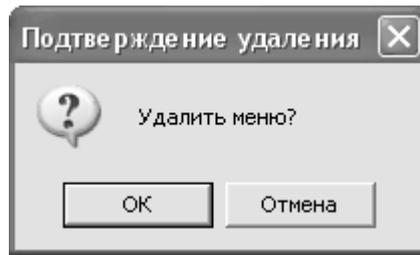
F4

F2



F8

OK.



, , , :

-  
-  
-

F8

**6.7.**

-

« - « »»

## 6.7.1.

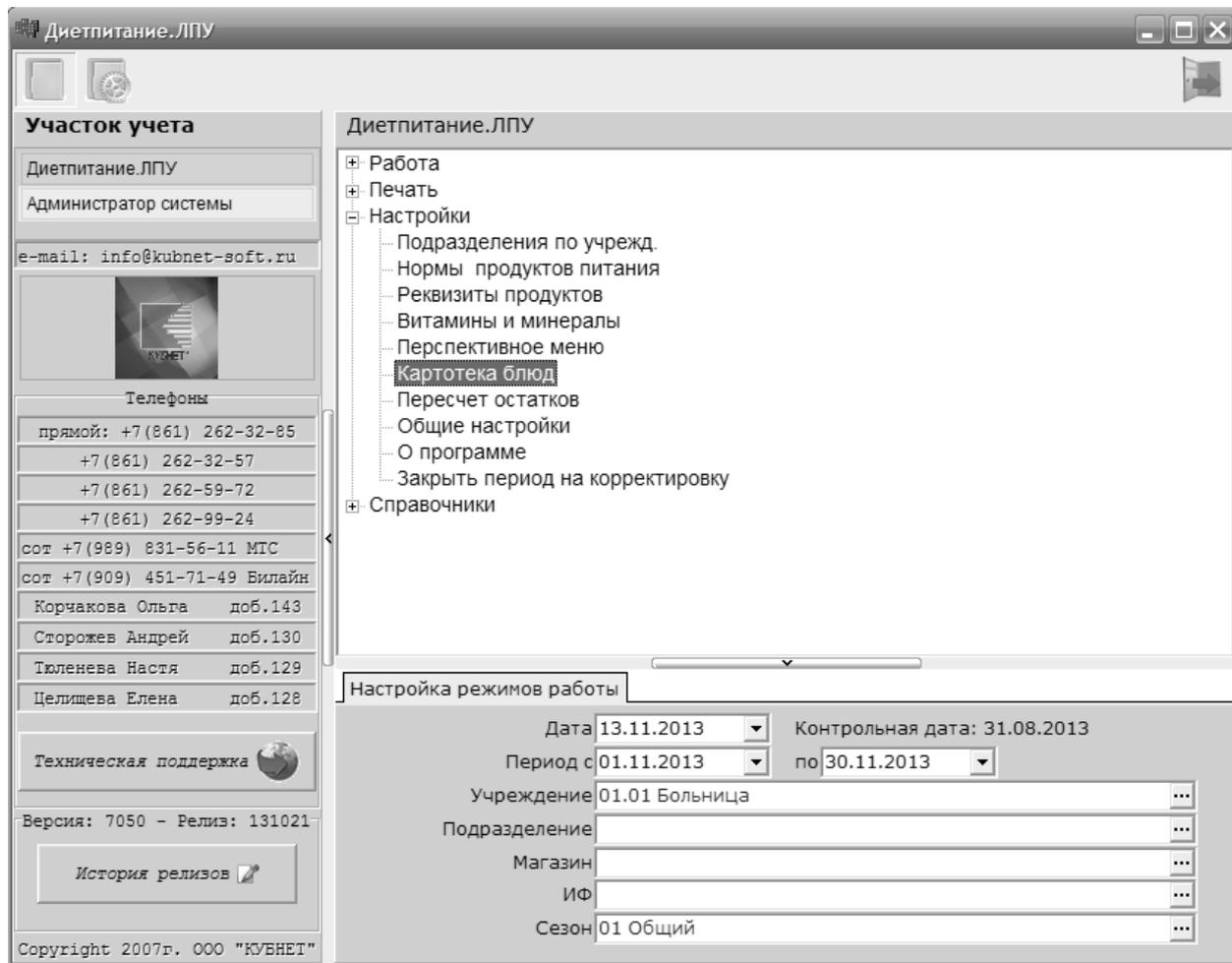
«

»

: «

» -> «

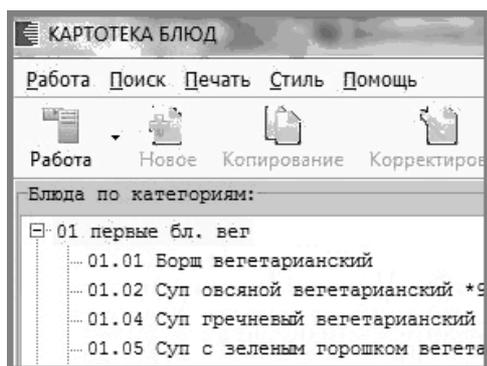
».



2-

«

»:



## 6.7.2.

❖

,

«

»,

«

»

-

,

.

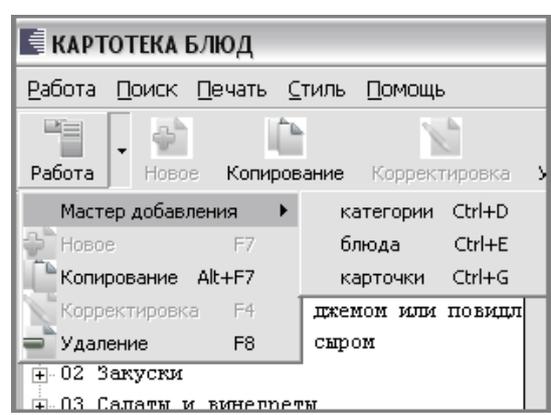
- **F7**  - , , ( );
-  - , , ;
- **F8**  - , , ( );
- **F4**  - , , ( );
- **Alt+F5**  - ;
- **Alt+F7**  - , , ( );
- **F3**  - , ;
- **Alt+F3**  - ;
- **Esc**  - .

### 6.7.3.

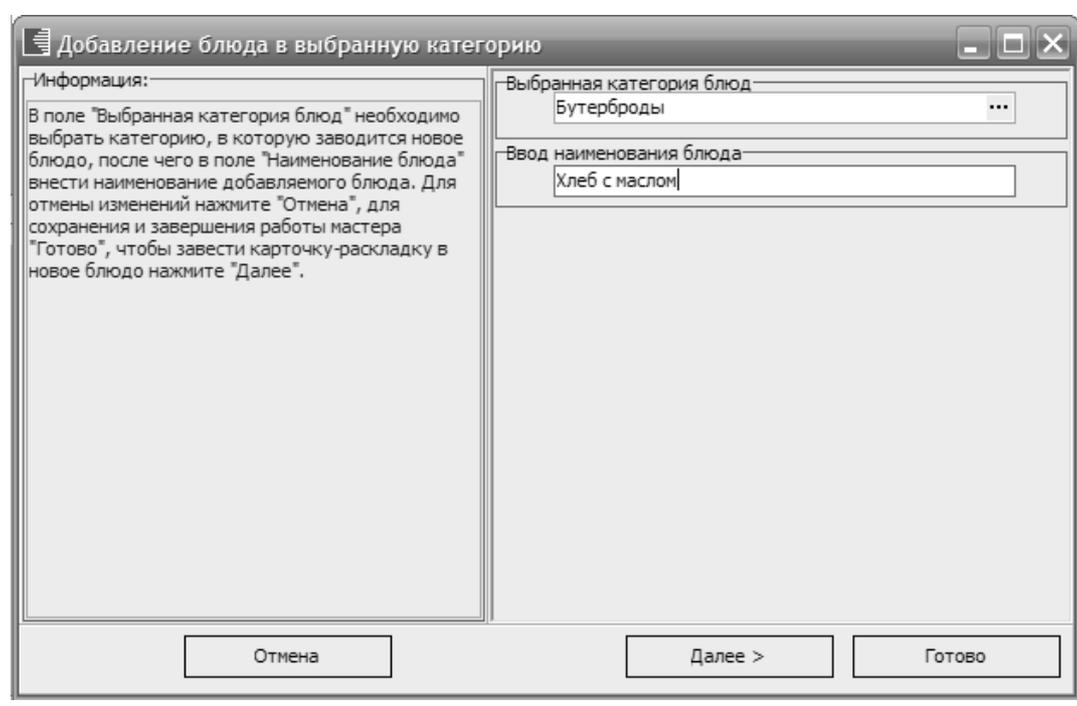
- ;
- ;
- ;
- ;
- ;

- :  
-  
« ».

( trl+M),



2 .



- ( );  
- ;

**Добавление карточки-раскладки в блюдо**

**Информация:**  
 В полях "Подразделение", "Сезон" и "Источник литературы" необходимо выбрать соответственно подразделение, сезон и источник литературы, для которых заводите новую карточку-раскладку. В поля "Выход блюда", "Номер карточки", "Номер рецептуры", "Способ приготовления" необходимо внести соответствующие данные карточки-раскладки(символьные поля, заводятся вручную с клавиатуры). Для отмены изменений нажмите "Отмена", для сохранения и завершения работы мастера "Готово", чтобы завести продукт в карточку-раскладку нажмите "Далее".

**Сезон**  
 Лето

**Подразделение**  
 Подразделение 1

**Ввод выхода блюда**  
 100

**Источник литературы**  
 "Азбука питания" Н.А.Таргонская

**Номер карточки**  
 1

**Номер рецептуры**  
 1

**Способ приготовления**  
 Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким р

Отмена    < Назад    Далее >    Готово

**Добавление продукта в карточку-раскладку**

**Информация:**  
 В поле "Выбор продукта питания" необходимо выбрать добавляемый продукт. В поле "Ввод данных о продукте питания" необходимо ввести значение брутто продукта (символьное поле, заводится вручную с клавиатуры). Для отмены изменений нажмите "Отмена", для сохранения и завершения работы мастера "Готово", чтобы завести еще один продукт в карточку-раскладку нажмите "Добавить еще продукт".

**Выбор продукта питания**  
 Хлеб пшеничный ...

**Ввод данных о продукте питания**  
 2

Отмена < Назад Добавить еще продукт Готово

<<

:>



,  
,  
)

-

(

КАРТОТЕКА БЛЮД

Стиль

Новое Копирование Корректировка Удаление Выход Фильтр установить Фильтр отменить Печать карточки-раскладки

Салат из белокочанной капусты

03 Салаты и винегреты

- 03.01 Салат зеленый
- 03.02 Салат зеленый с огурцами
- 03.03 Салат зеленый с огурцами и помидорами
- 03.04 Салат из свежих огурцов
- 03.05 Салат из соленых огурцов с луком
- 03.06 Салат из свежих помидоров
- 03.07 Салат из свежих помидоров и огурцов
- 03.08 Салат из свежих помидоров и яблок
- 03.09 Салат из свежих помидоров со сметаной
- 03.15 Салат картофельный
- 03.16 Салат картофельный с сельдью
- 03.17 Салат картофельный с огурцами
- 03.18 Салат из овощей
- 03.19 Салат из белокочанной капусты
- 03.26 Винегрет овощной
- 03.27 Винегрет с сельдью
- 03.29 Салат из квашеной капусты
- 03.30 Салат картофельный с капустой
- 03.31 Икра кабачковая
- 03.32 Салат из моркови с яблоками
- 03.33 Салат из моркови с черносливом
- 03.34 салат из редиса
- 03.35 помидор свежий

Карточки с выходом:

Сезон	Подразделение	Выход блюда
Лето	Сад	60
Лето	Ясли 10ч	45
Зима	Сад	60
Зима	Ясли 10ч	45

Здесь заполняется поле "Карточки с выходом"

Продукты, входящие в состав блюда:

Шифр	Наименование продукта	Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углеводы	Калории
04.01	Сахар	3	3	0	0	2.99	11.97
04.04	Масло растительное	3	3	0	3	0	26.97
07.06	Капуста белокочанная свежая	59.16	53.24	0.96	0.05	2.5	14.91
07.09	Лук зеленый	7.5	6	0.08	0.01	0.19	1.2

Здесь заполняется поле "Продукты, входящие в состав блюда"

раскрыть подразделения и сезоны

72.660 65.240 1.040 3.060 5.680 55.050

Способ приготовления:  
Капусту шинкуют, добавляют соль (15 г на 1 кг), уксус и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с клжковой или нарезанными ломтиками моченых яблок, маринованными плодами, шинкованными

Номер карточки: \_\_\_\_\_ Номер рецептур: \_\_\_\_\_ Источники литературы: \_\_\_\_\_  
"Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания"

Добавление карточки

Сезон: Лето

Подразделение: Ясли

Выход блюда: 200

OK Cancel



<<

,

:>>

TAB

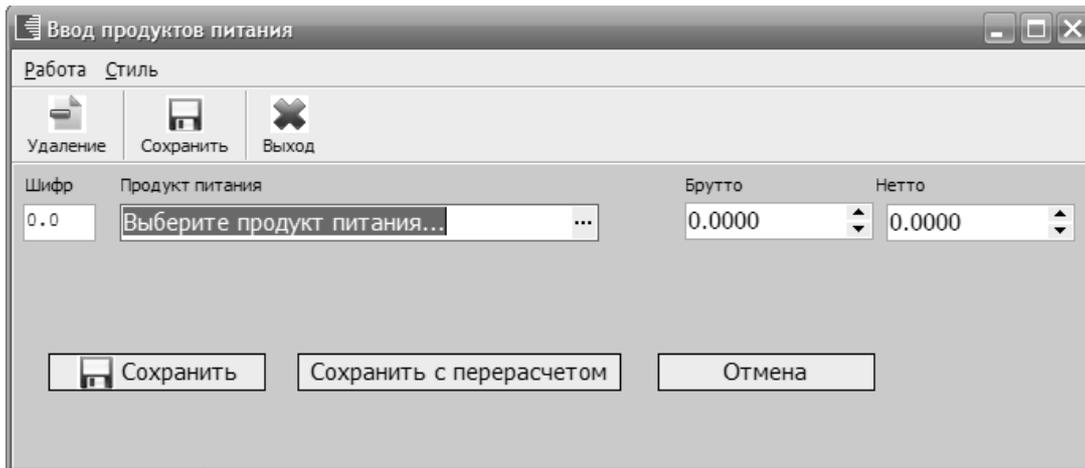


F7,

"

"

:



« : « »  
 « » - Enter  
 « »;  
 (F2 « »).

( ).  
 ( ).

Диеты:	
Наименование:	Вкл.
Д - 1	<input checked="" type="checkbox"/>
Д - 2	<input type="checkbox"/>
Д - 3	<input type="checkbox"/>
Д - 4	<input type="checkbox"/>
Д - 5	<input type="checkbox"/>
Д - 6	<input type="checkbox"/>
Д - 7	<input type="checkbox"/>
Д - 8	<input type="checkbox"/>
Д - 9	<input type="checkbox"/>
Д - 10	<input type="checkbox"/>
Д - 11	<input type="checkbox"/>
Д - 12	<input type="checkbox"/>
Д - 13	<input type="checkbox"/>
Д - 14	<input type="checkbox"/>
Д - 15	<input type="checkbox"/>
Д - 16	<input type="checkbox"/>

( ),

,

-

.



F4 .

!!!

F2 (« »).

:

,

,

-

-

-

-

-

-

F4

-

-

F2 («

»)

«

» (

)



-

F4 .

-

:

-

-

-

-

F4

-

-



-

- "

-

-

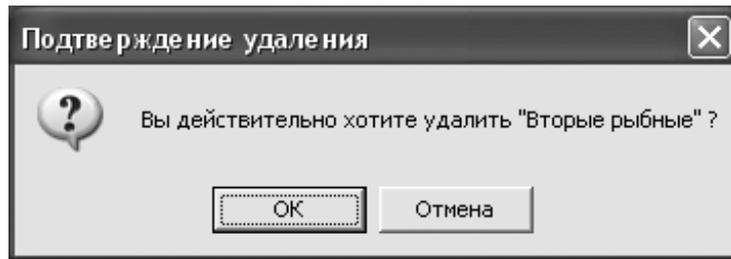
"

-



F8

OK.



, , :

-  
-  
-  
-  
-  
-  
-

F8

<< >>

.

<< >>

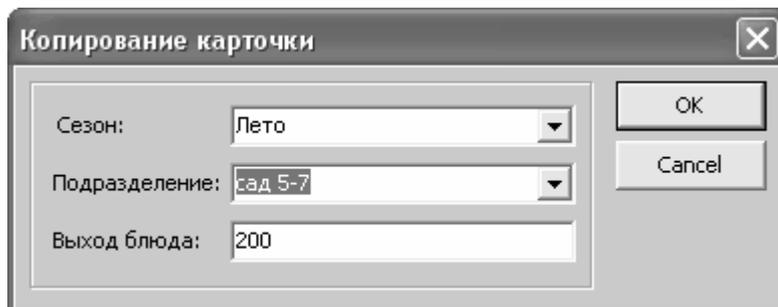


Enter.



( )

F10.



:

-  
-  
-  
-  
-  
-  
-

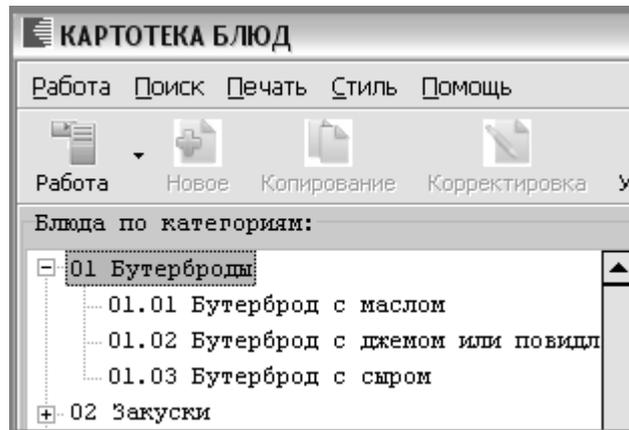
F10

,  
,  
,  
,  
,  
,  
,

:

1.

:



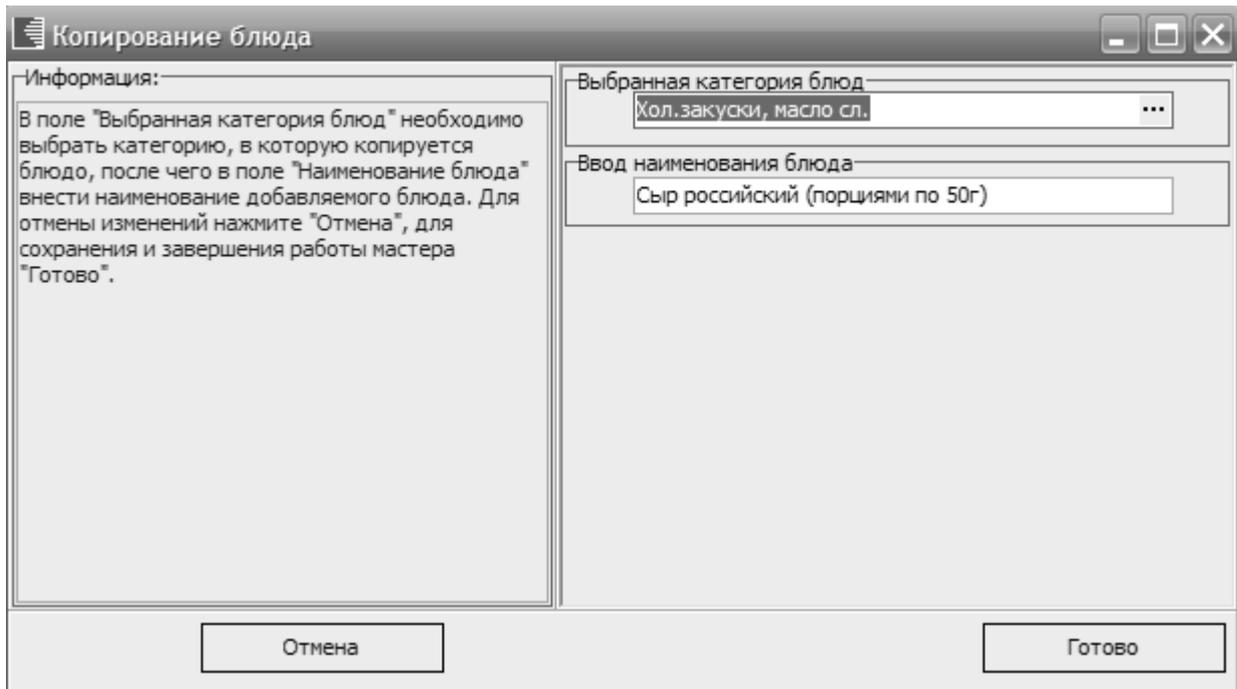
2.



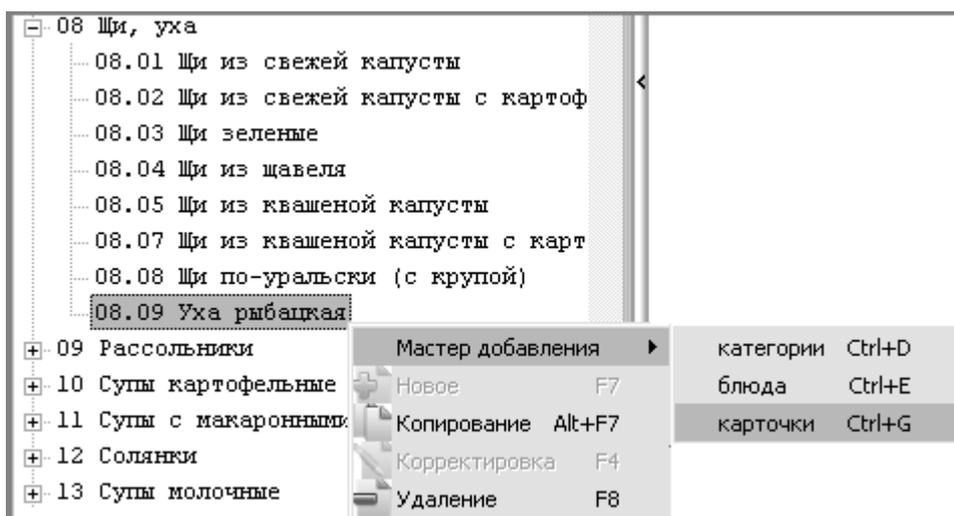
«

»,

:



,  
 .  
 « »,  
 - « ».  
 ,  
 \  
 ,  
 :  
 - : , , ;  
 - ;  
 - .



:

1. F3 
2. « »

3. , .
- Alt+F3 

**6.8.**

« » « ».

**6.8.1.**

« » -> « » « »

F2 



« »

« »

Корректировка остатков

Стиль

Новое Удаление Выход

Выбранный месяц: май 2013 г. Учреждение: Больница

Продукт питания:	Ист.фин.:	Кол-во:	Сумма:
Говядина 1к	Базовый	125.600	22 730.19
Колбаса вареная	Базовый	35.820	6 423.58
Печень	Базовый	78.870	10 025.68
Цыплята бройлеры 1к	Базовый	109.820	9 997.90
Говяжья тушенка	Базовый	80.000	6 325.00
Сметана	Базовый	6.960	278.46
Молоко	Базовый	1 014.700	19 322.44
Творог	Базовый	5.500	360.34
Кефир	Базовый	0.790	15.80
Молоко сгущенное	Базовый	27.500	1 766.40
Яйцо	Базовый	973.000	4 151.39
Масло сливочное	Базовый	60.940	7 221.14
Масло растительное	Базовый	47.540	2 377.90
Крупа перловая	Базовый	32.370	531.28

« »-> « ( )».

«

».

## 6.9.

### 6.9.1.

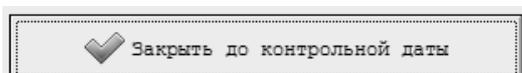
«

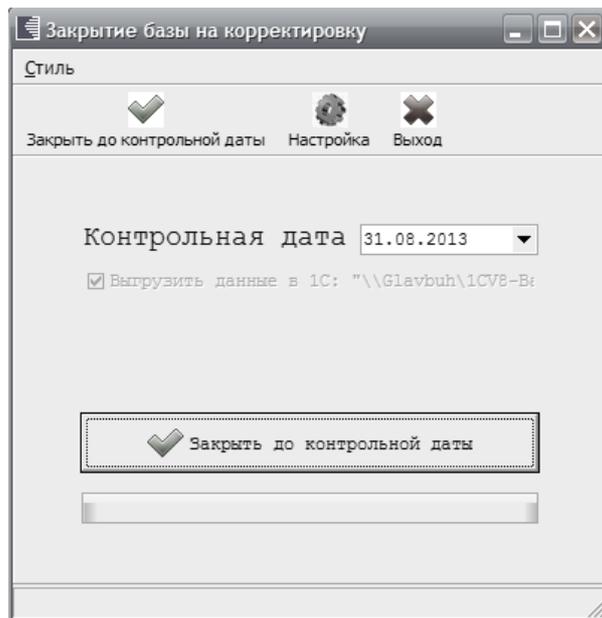
»

: « » -> «

».

“ ”.







Диетпитание.ЛПУ

**Участок учета**

Диетпитание.ЛПУ  
Администратор системы

e-mail: info@kubnet-soft.ru



**Телефоны**

прямой: +7 (861) 262-32-85  
 +7 (861) 262-32-57  
 +7 (861) 262-59-72  
 +7 (861) 262-99-24  
 сот +7 (989) 831-56-11 МТС  
 сот +7 (909) 451-71-49 Билайн

Корчакова Ольга доб.143  
 Сторожев Андрей доб.130  
 Тюленева Настя доб.129  
 Целищева Елена доб.128

**Техническая поддержка** 

Версия: 7050 - Релиз: 131021

[История релизов](#) 

Copyright 2007г. ООО "КУБНЕТ"

**Диетпитание.ЛПУ**

- + Работа
- + Печать
- + Настройки
- Справочники
  - Учреждения
  - Подразделения
  - Виды диет
  - Приемы пищи
  - Единицы измерения
  - Продукты
  - Магазины
  - Обороты магазинов
  - Литература для картотеки
  - Блюда
  - Натуральные нормы
  - Источники финансирования

**Настройка режимов работы**

Дата: 01.07.2013

Период с: 01.07.2013 по: 31.07.2013

Учреждение: 01.01 Больница

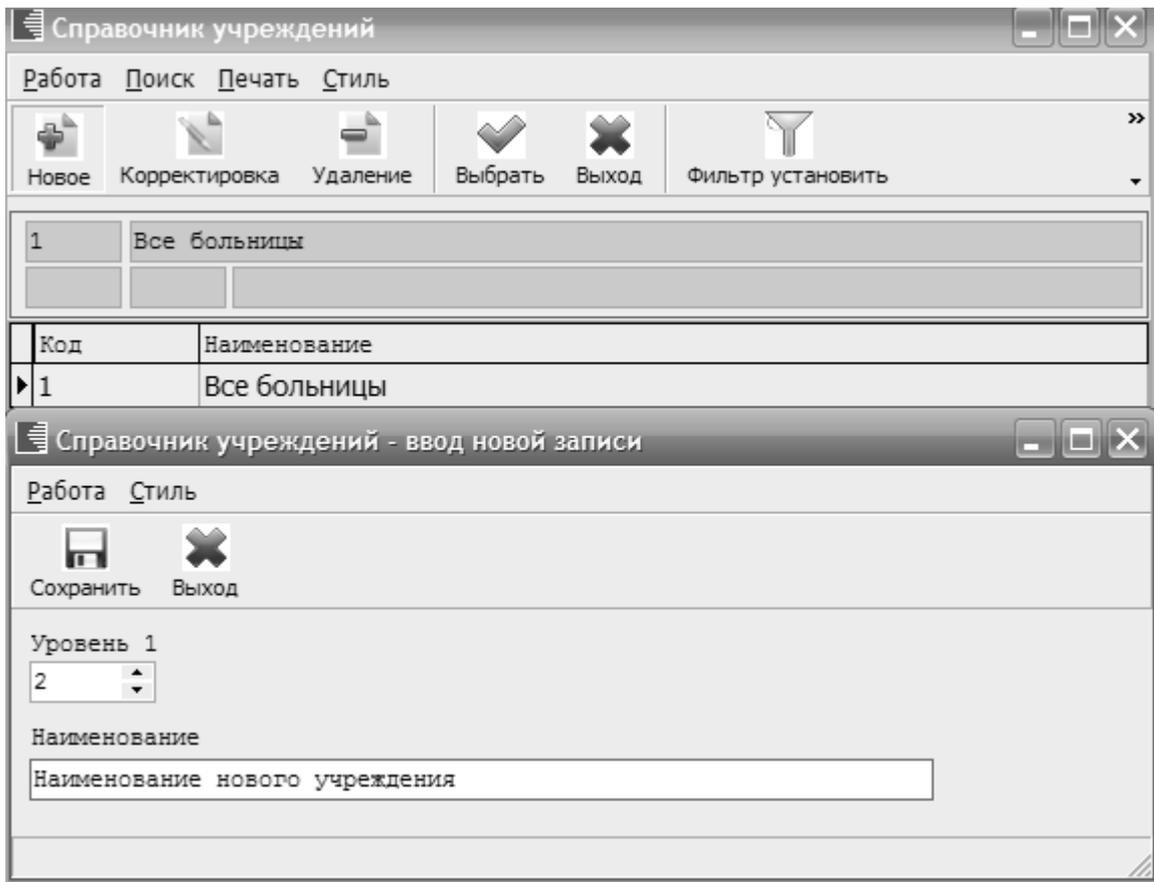
Подразделение: ...

Магазин: ...

ИФ: ...

Сезон: 01 Общий

F7 



• « ; » ( ) -

F4  ( ) .

F8  , : « ? » .

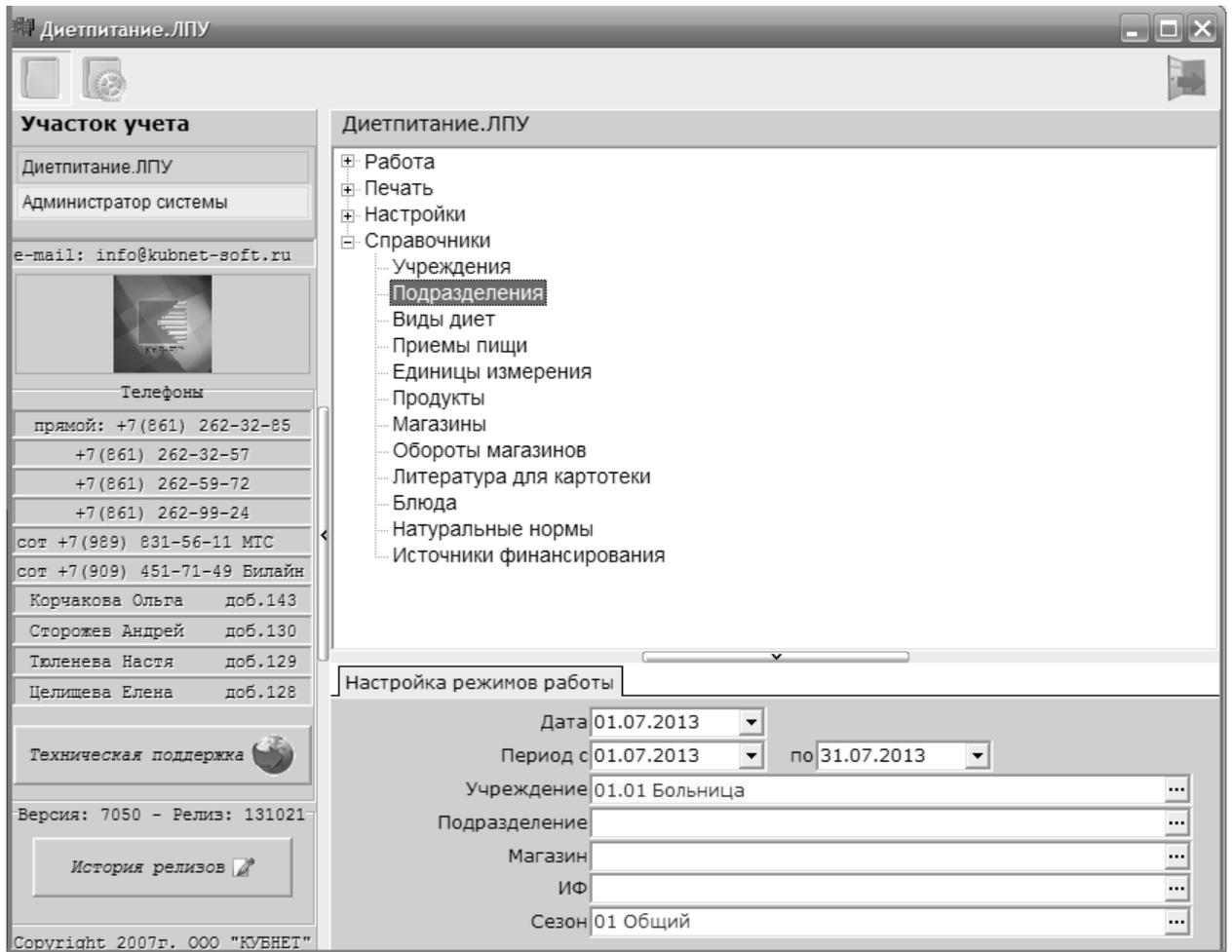
Enter .

2- ,

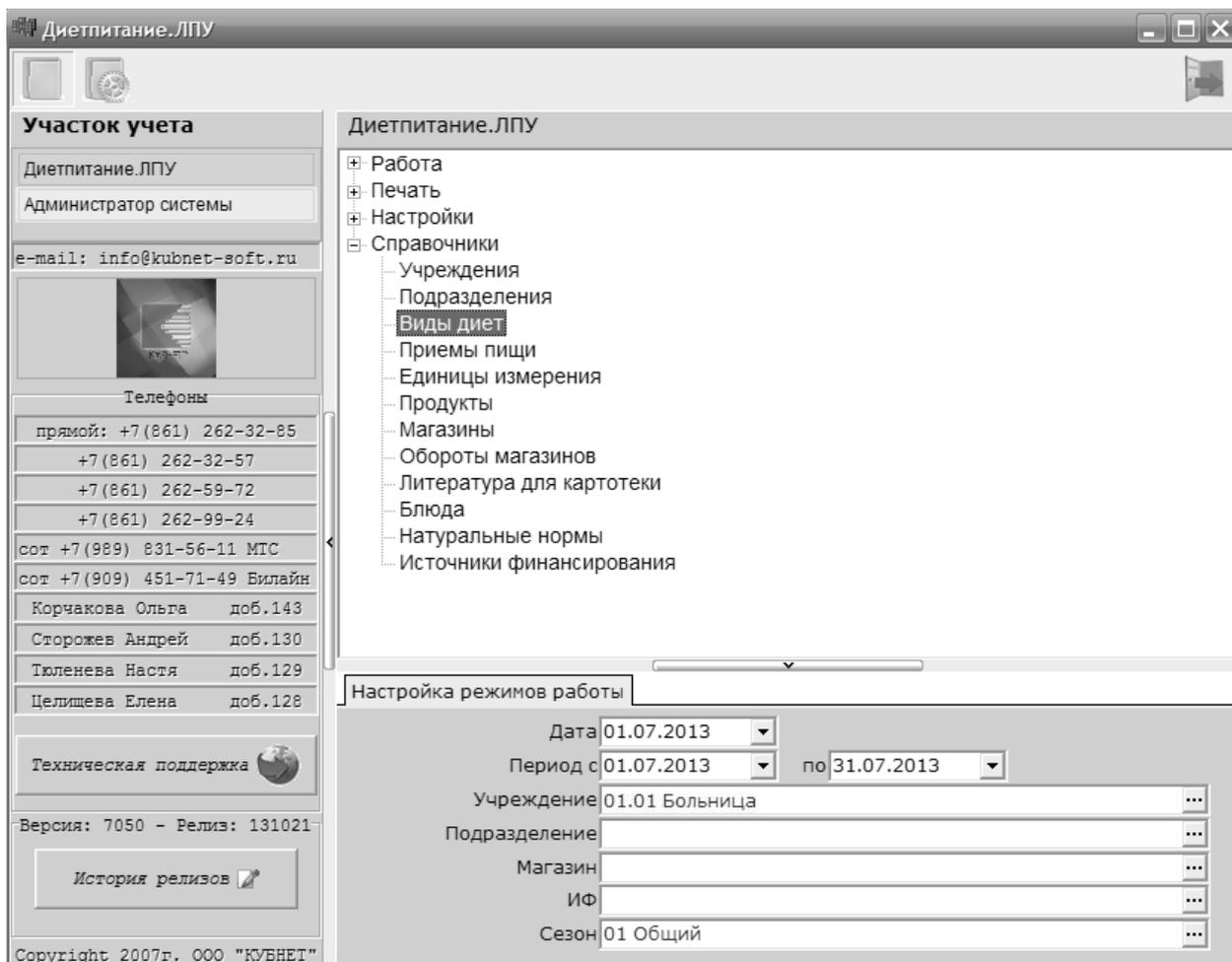
(

!!!

Esc  -

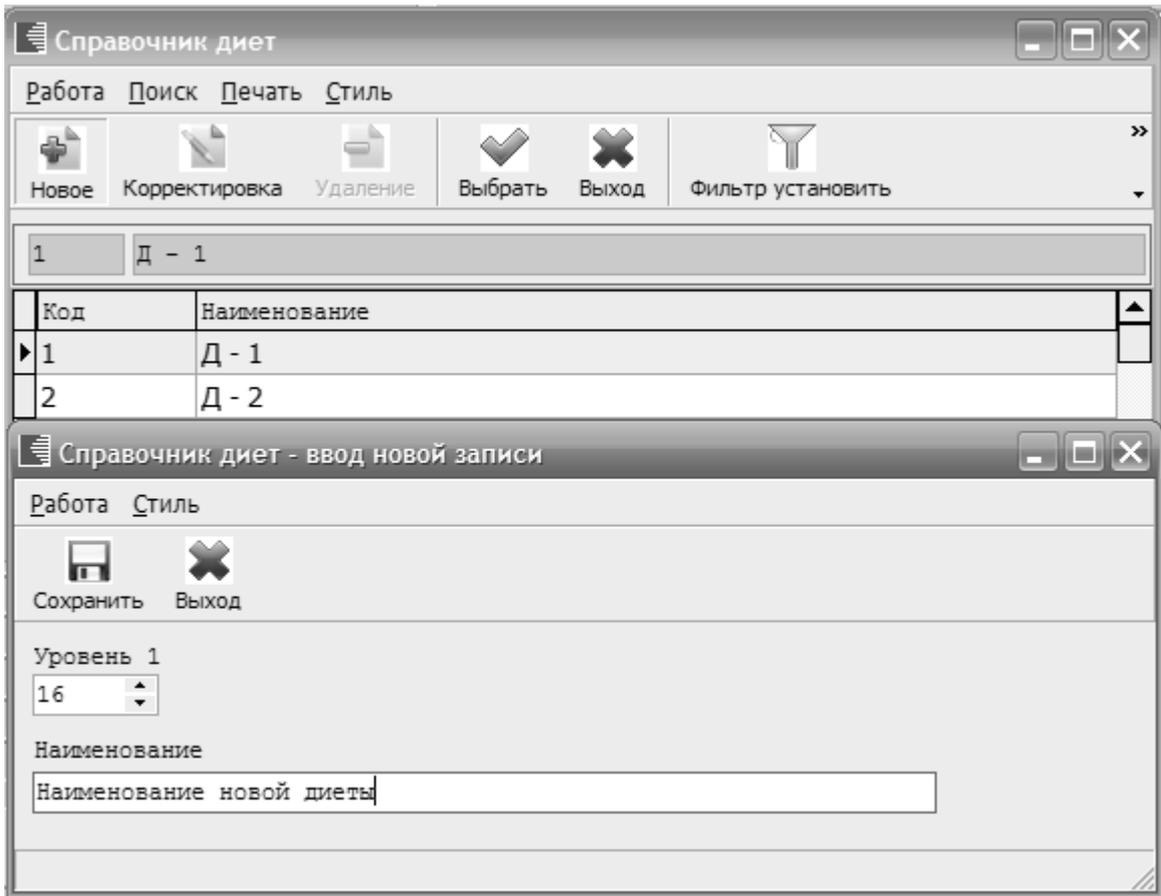
F7 ,





F7 ,

:



- « » ( ) - ;
  - « » ( ) - ( ).
- F2  ( ).

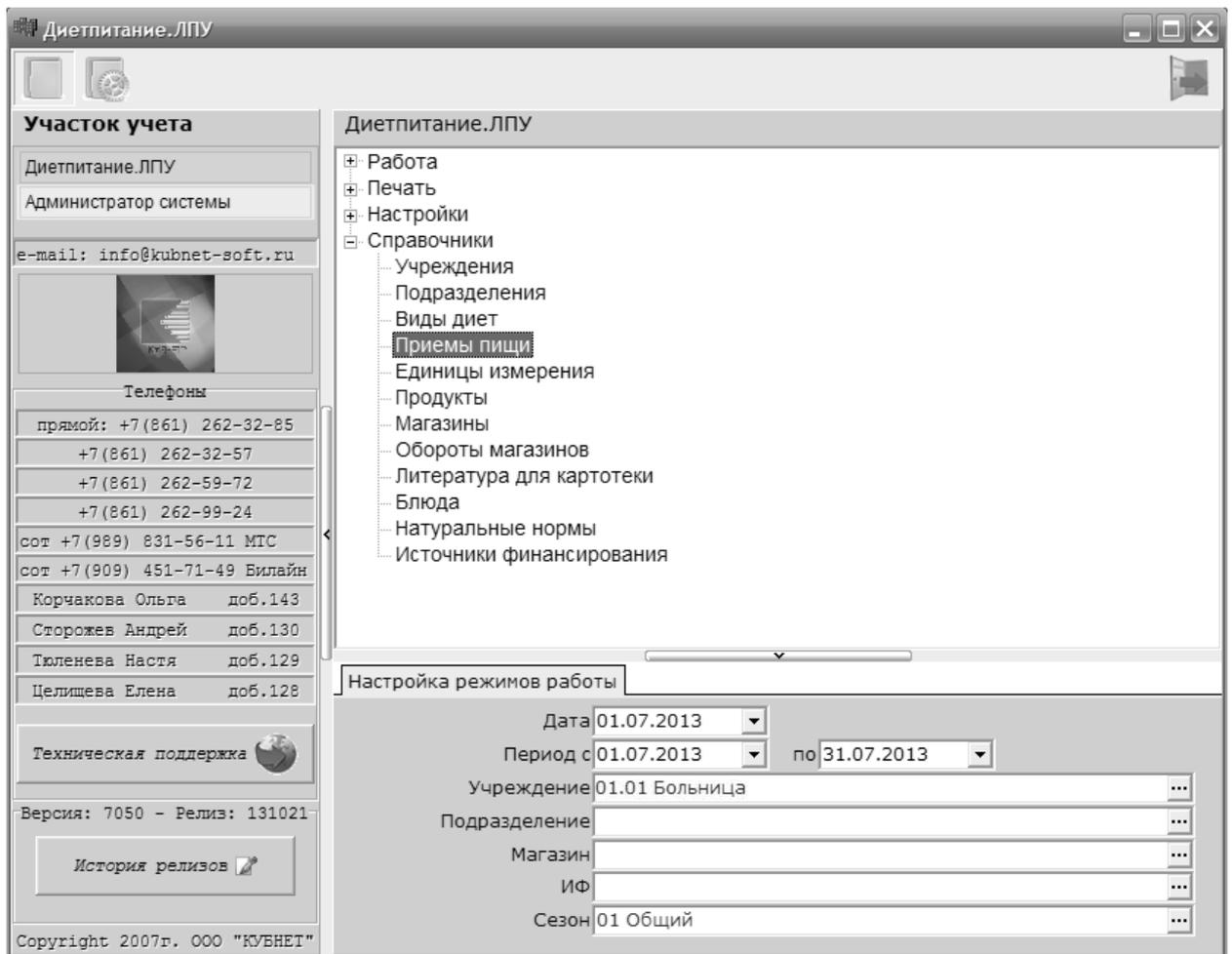
F4 .

F8 .

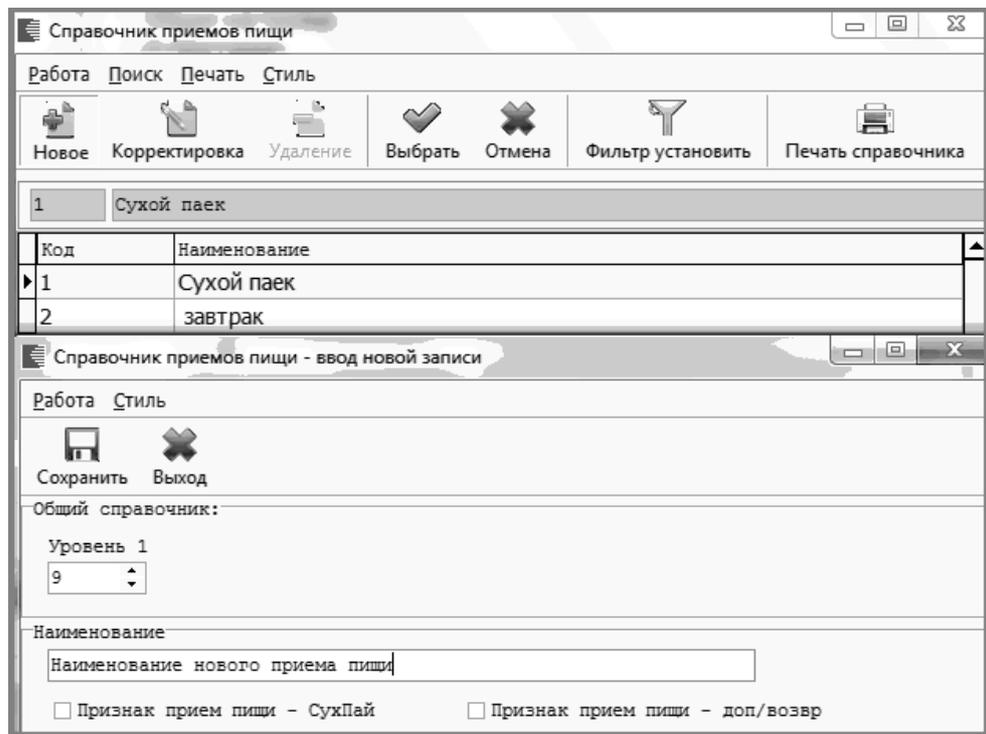
: « ? ».

7.4. « »

: « » -> « ».

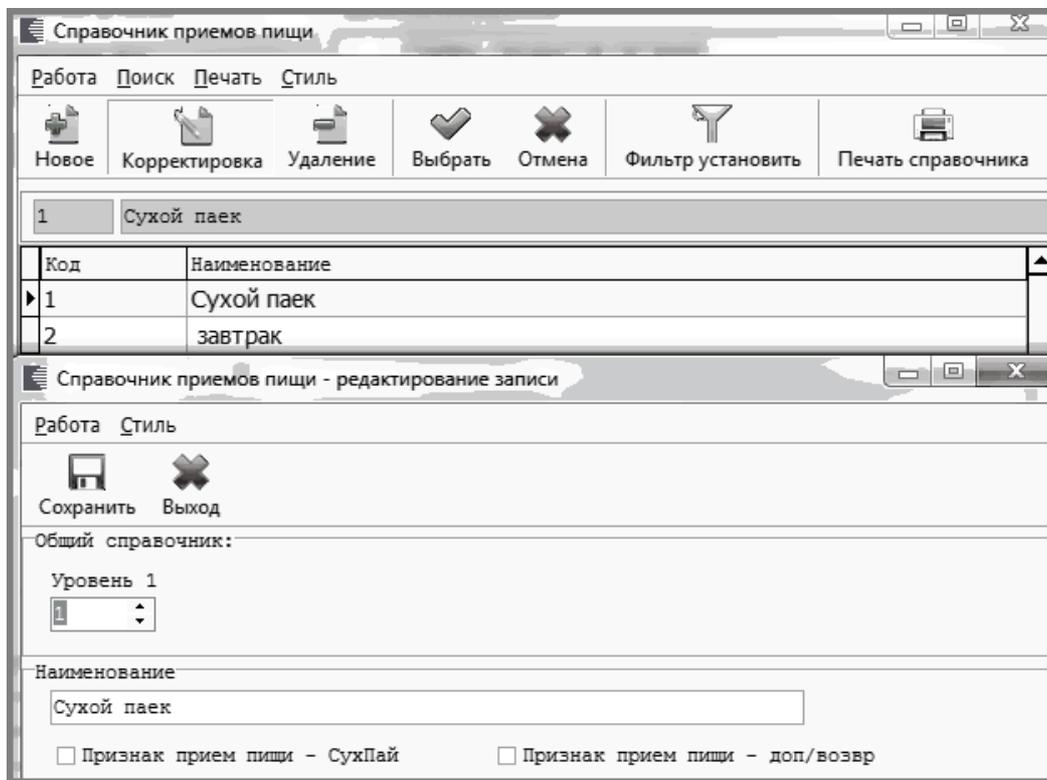


F7  ,



:

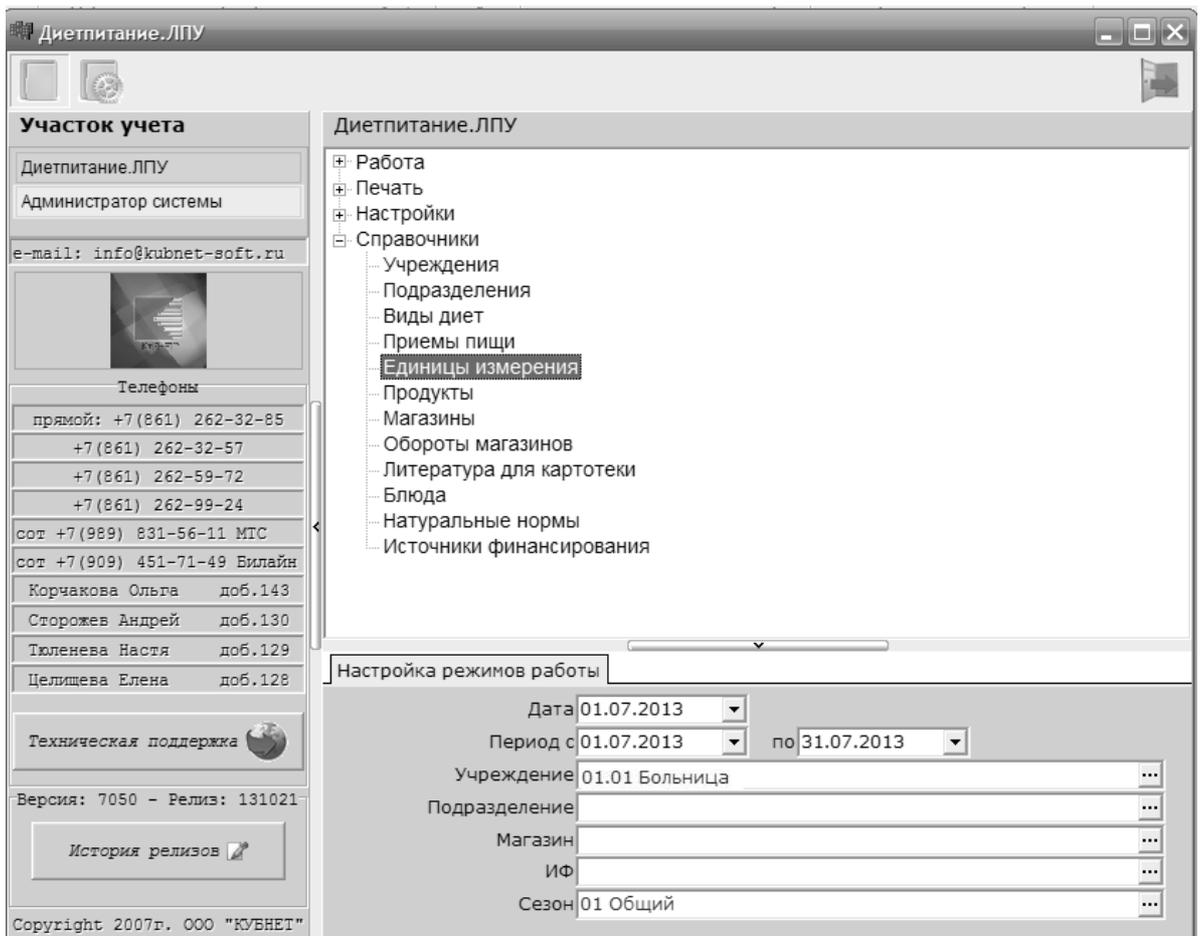
- « » ( ) - ;
- « » ( ) - F2  ( ).
- F4  .
- ( ) - ( ) , - ( ) .



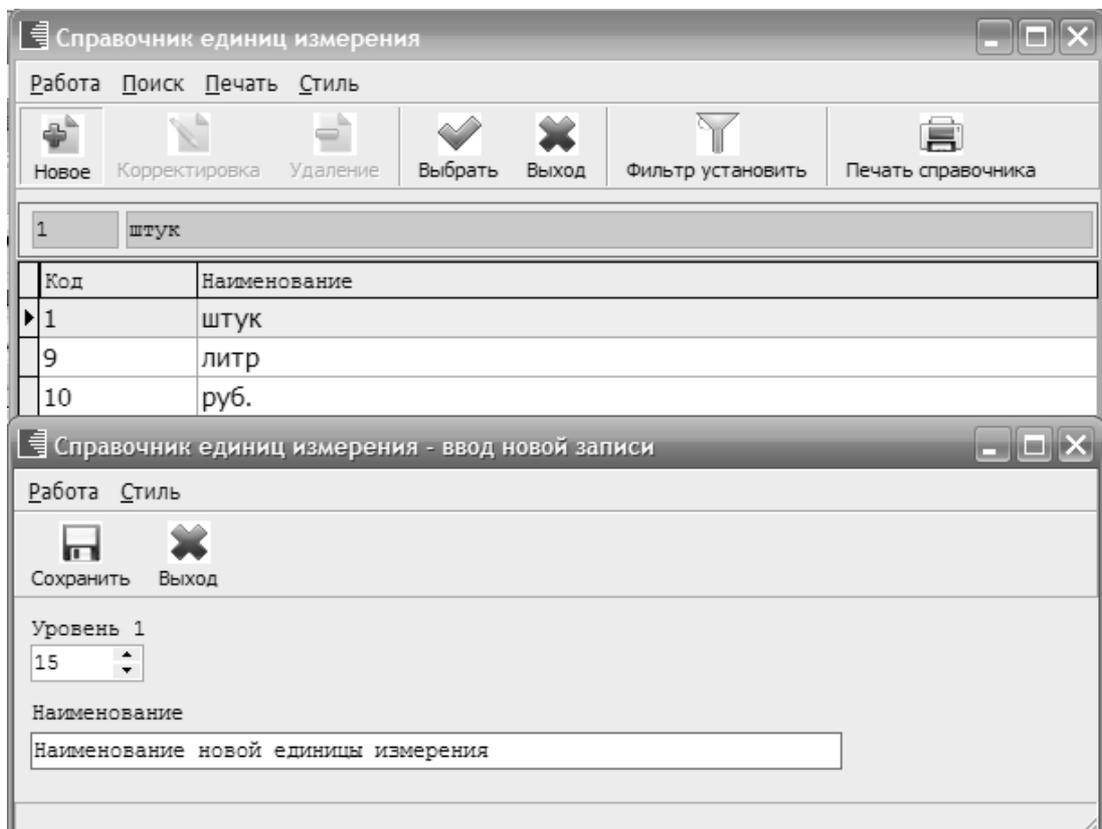
F8  , : « ?».

7.5. « »

: « » -> « ».



F7 



- « » ( ) - ;
- « » ( ) - ;
- « » ( ) -

F2  .

- Esc  .

F4  .

F8  ,

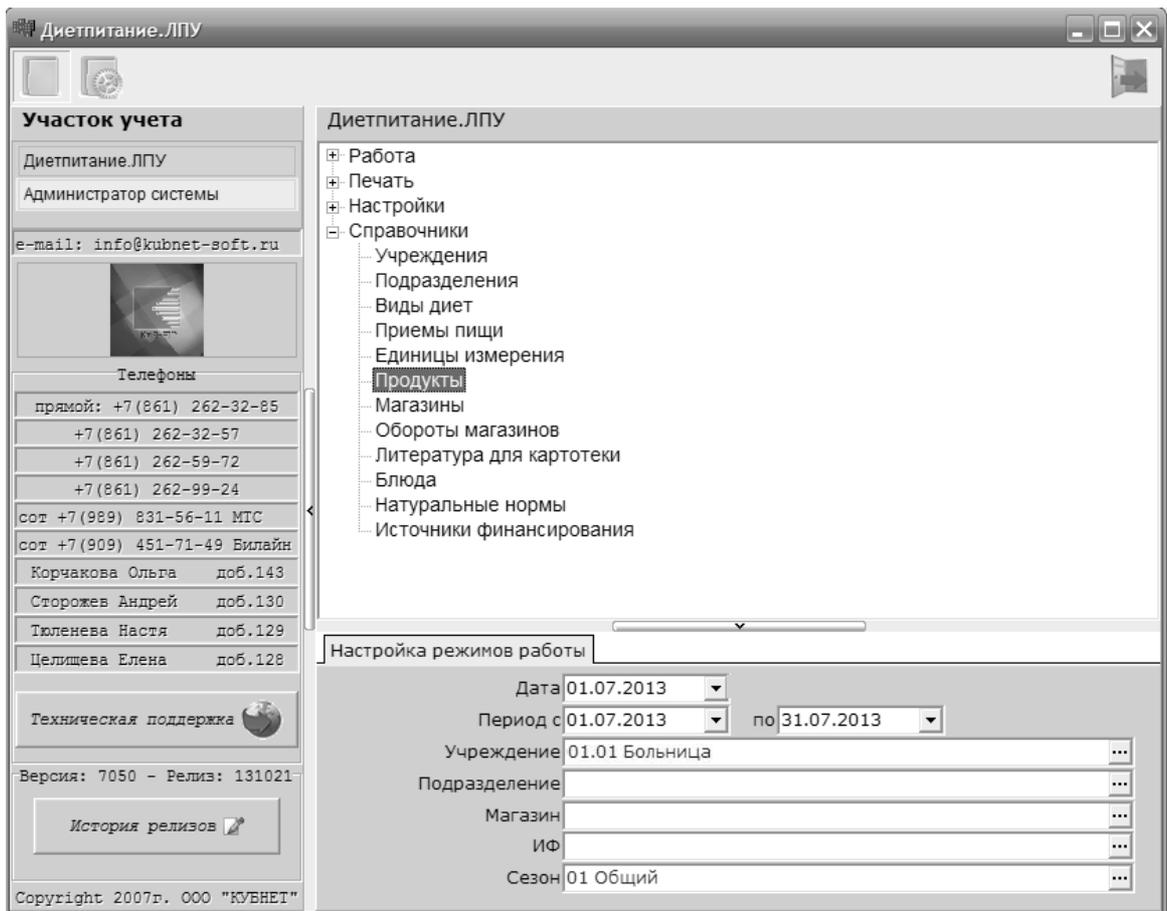
: « ?».

,  
,  
, « . .»

7.6. « »

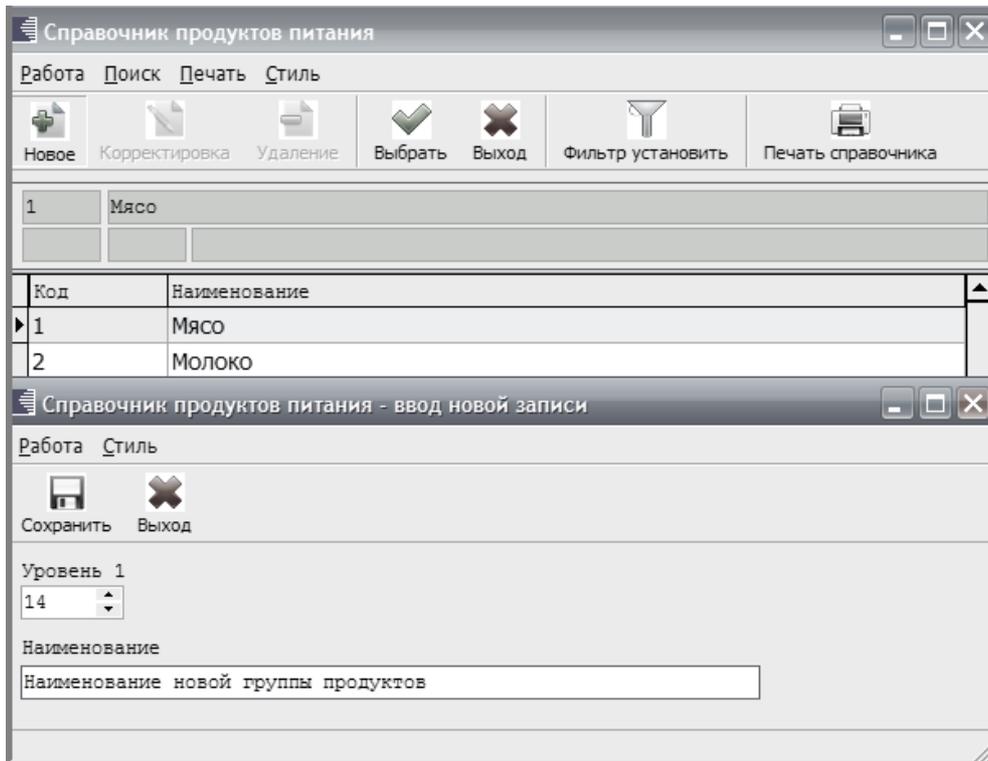
2- .

: « » -> « ».



Enter.

F7 ,



F2 

( ).

Enter.

Enter.

Esc  -  
»

« »

«

F7  ( ),

• « 1 » ( ) -

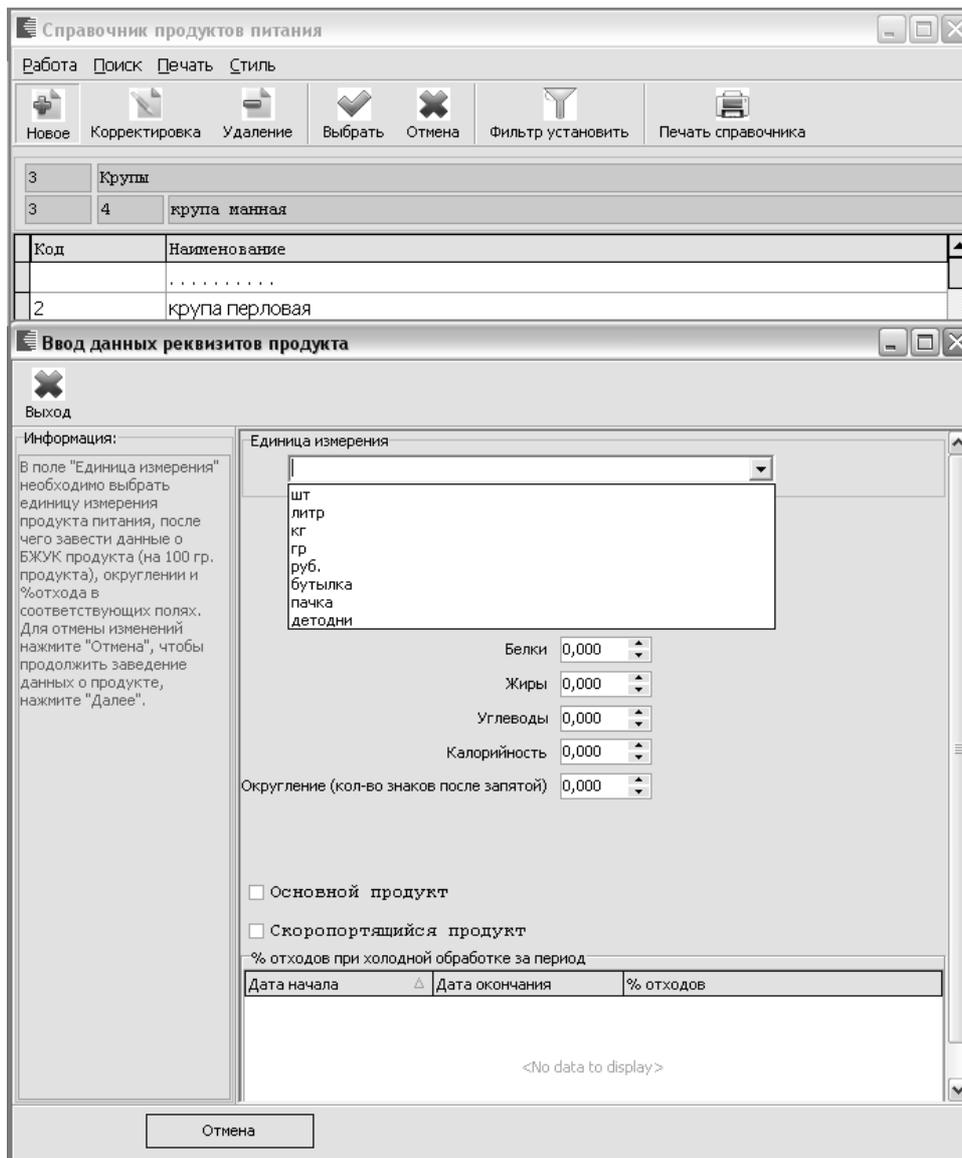
;

• « 2 » ( ) -

;

• « » ( ) -





Справочник продуктов питания

Работа Поиск Печать С\_тиль

Новое    К\_орректировка    У\_даление    В\_ыбрать    О\_тмена    Ф\_ильтр установить    Печать справочника

3	Крупы
3	4    крупа манная

Код	Наименование
	.....
2	крупа перловая

Ввод данных о витаминах и минералах

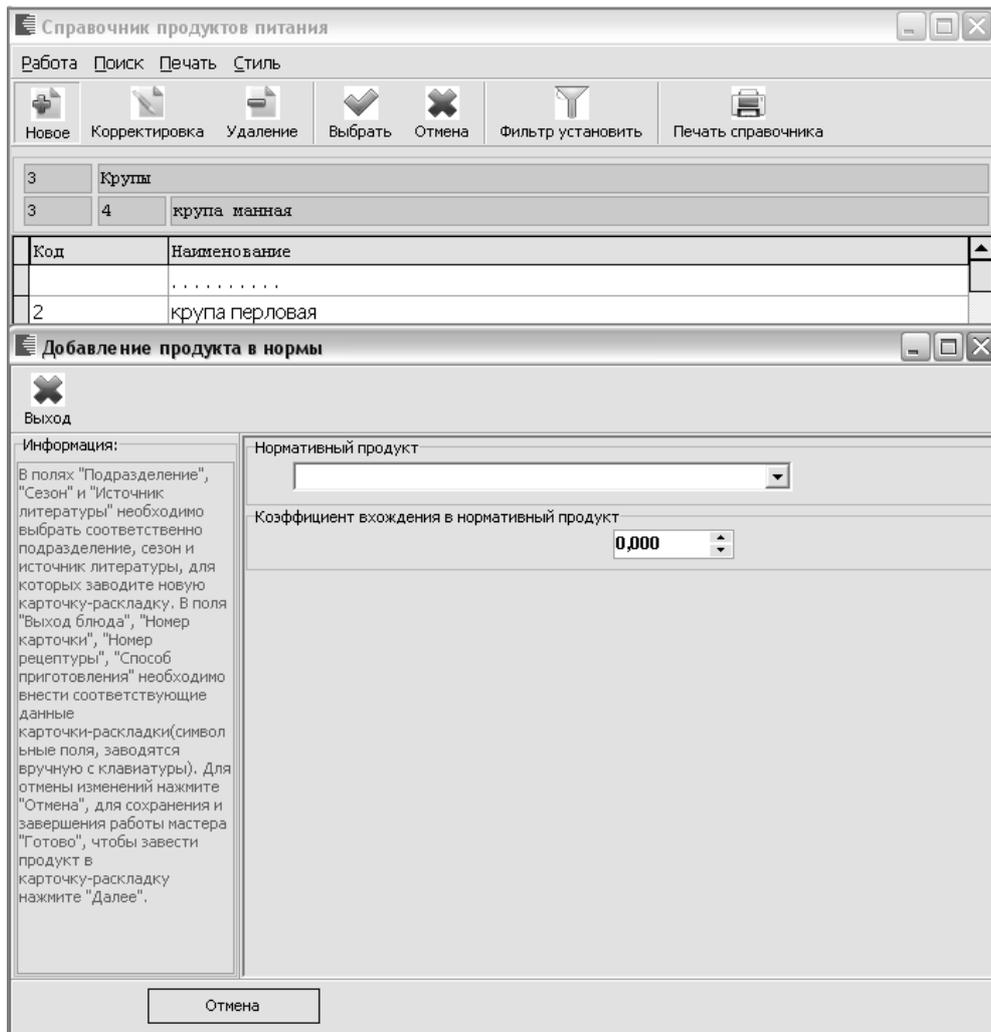
В\_ыход

**Информация:**  
 В соответствующих полях заведите данные о витаминах и минералах, содержащихся в продукте (на 100 гр. продукта). Для отмены изменений нажмите "Отмена", чтобы продолжить заведение данных о продукте, нажмите "Далее".

Натрий	0,000	Витамин А	0,000
Калий	0,000	В-каротин	0,000
Кальций	0,000	Витамин В1	0,000
Магний	0,000	Витамин В2	0,000
Зола	0,000	Витамин РР	0,000
Железо	0,000	Витамин С	0,000
Fe	0,000	Витамин Е	0,000

Отмена    Добавить в нормы    Готово

" . " " .  
 " , ( "  
 , " )



" " .  
!!!

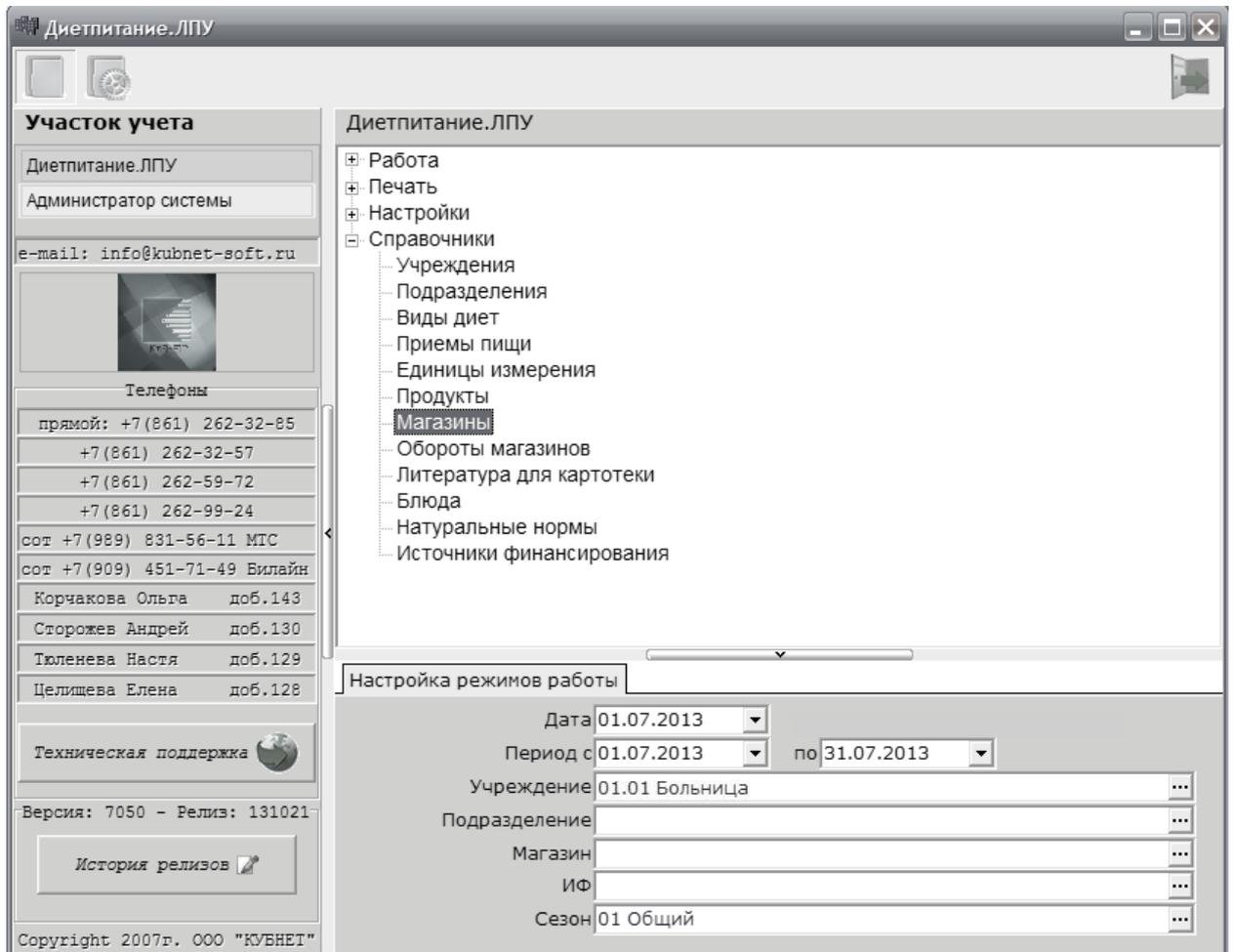
, F4

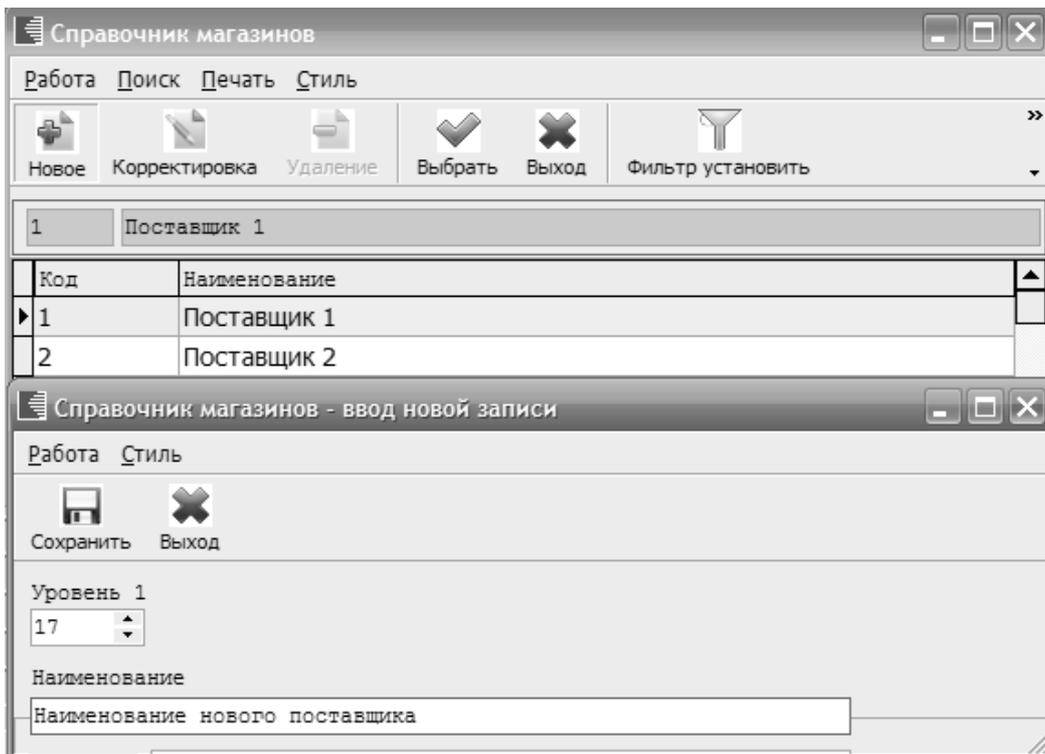
F8 ( ? » . ) ,

: «

• F3 -

• Alt+F3 -

F7  ,



• «                    » (                    ) -                    .

• «                    » (                    ) -                    ;

F4

F8

: «                    ? ».

7.8.                    «                    »

: «                    » -> «                    ».

Диетпитание.ЛПУ

**Участок учета**

Диетпитание.ЛПУ  
Администратор системы

e-mail: info@kubnet-soft.ru



**Телефоны**

прямой: +7(861) 262-32-85  
+7(861) 262-32-57  
+7(861) 262-59-72  
+7(861) 262-99-24  
сот +7(989) 831-56-11 МТС  
сот +7(909) 451-71-49 Билайн  
Корчакова Ольга доб.143  
Сторожев Андрей доб.130  
Тюленева Настя доб.129  
Целищева Елена доб.128

**Техническая поддержка** 

Версия: 7050 - Релиз: 131021

[История релизов](#) 

Copyright 2007г. ООО "КУБНЕТ"

**Диетпитание.ЛПУ**

- Работа
- Печать
- Настройки
- Справочники
  - Учреждения
  - Подразделения
  - Виды диет
  - Приемы пищи
  - Единицы измерения
  - Продукты
  - Магазины
  - Обороты магазинов
  - Литература для картотеки**
  - Блюда
  - Натуральные нормы
  - Источники финансирования

**Настройка режимов работы**

Дата: 01.07.2013

Период с: 01.07.2013 по: 31.07.2013

Учреждение: 01.01 Больница

Подразделение: \_\_\_\_\_

Магазин: \_\_\_\_\_

ИФ: \_\_\_\_\_

Сезон: 01 Общий

F7 ,

:



Диетпитание.ЛПУ

**Участок учета**

Диетпитание.ЛПУ  
Администратор системы

e-mail: info@kubnet-soft.ru



**Телефоны**

прямой: +7 (861) 262-32-85  
+7 (861) 262-32-57  
+7 (861) 262-59-72  
+7 (861) 262-99-24  
сот +7 (989) 831-56-11 МТС  
сот +7 (909) 451-71-49 Билайн

Корчакова Ольга доб.143  
Сторожев Андрей доб.130  
Тюленева Настя доб.129  
Целищева Елена доб.128

**Техническая поддержка** 

Версия: 7050 - Релиз: 131021

[История релизов](#) 

Copyright 2007г. ООО "КУБНЕТ"

**Диетпитание.ЛПУ**

- ⊕ Работа
- ⊕ Печать
- ⊕ Настройки
- ⊖ Справочники
  - Учреждения
  - Подразделения
  - Виды диет
  - Приемы пищи
  - Единицы измерения
  - Продукты
  - Магазины
  - Обороты магазинов
  - Литература для картотеки
  - Блюда**
  - Натуральные нормы
  - Источники финансирования

**Настройка режимов работы**

Дата: 01.07.2013

Период с: 01.07.2013 по: 31.07.2013

Учреждение: 01.01 Больница

Подразделение:

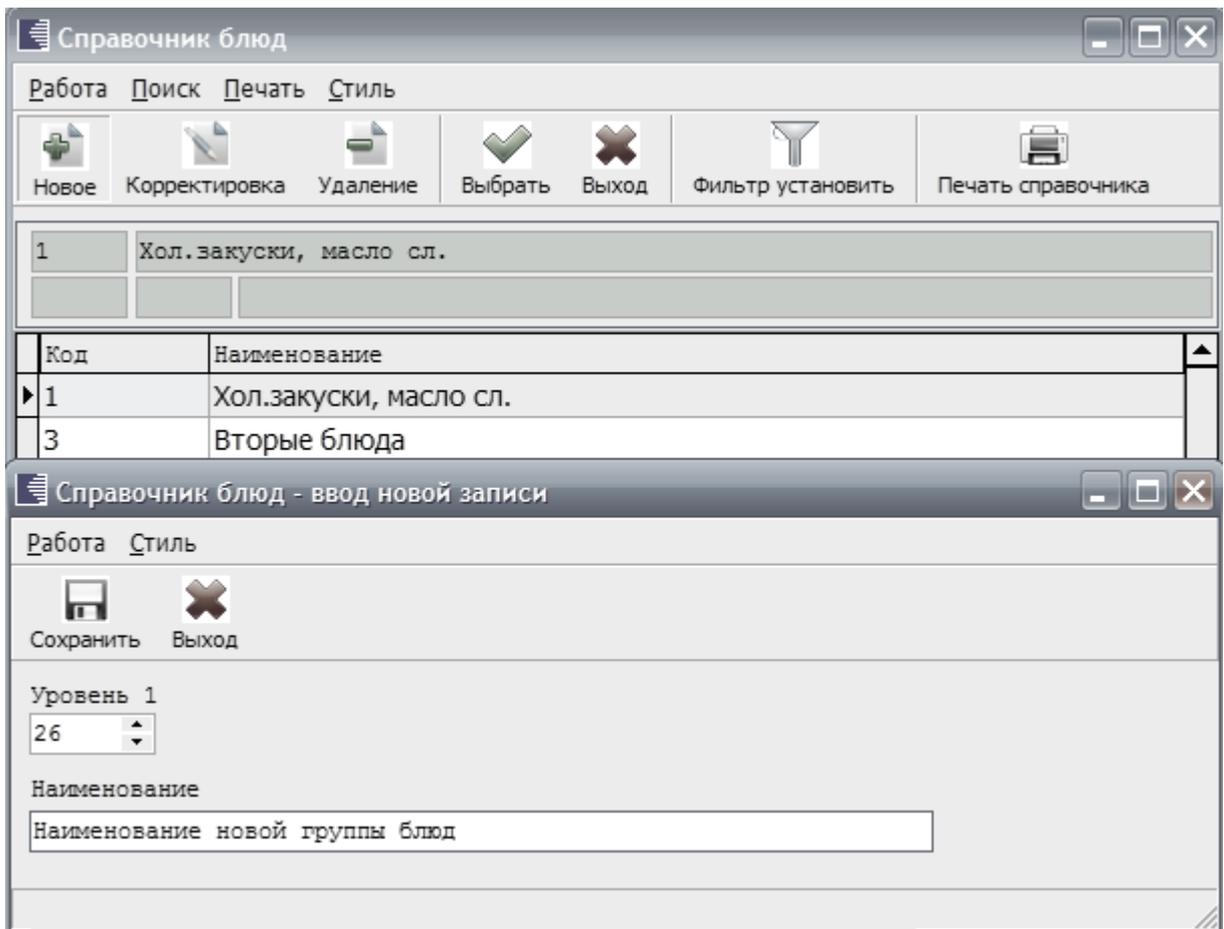
Магазин:

ИФ:

Сезон: 01 Общий

F7 ,

:

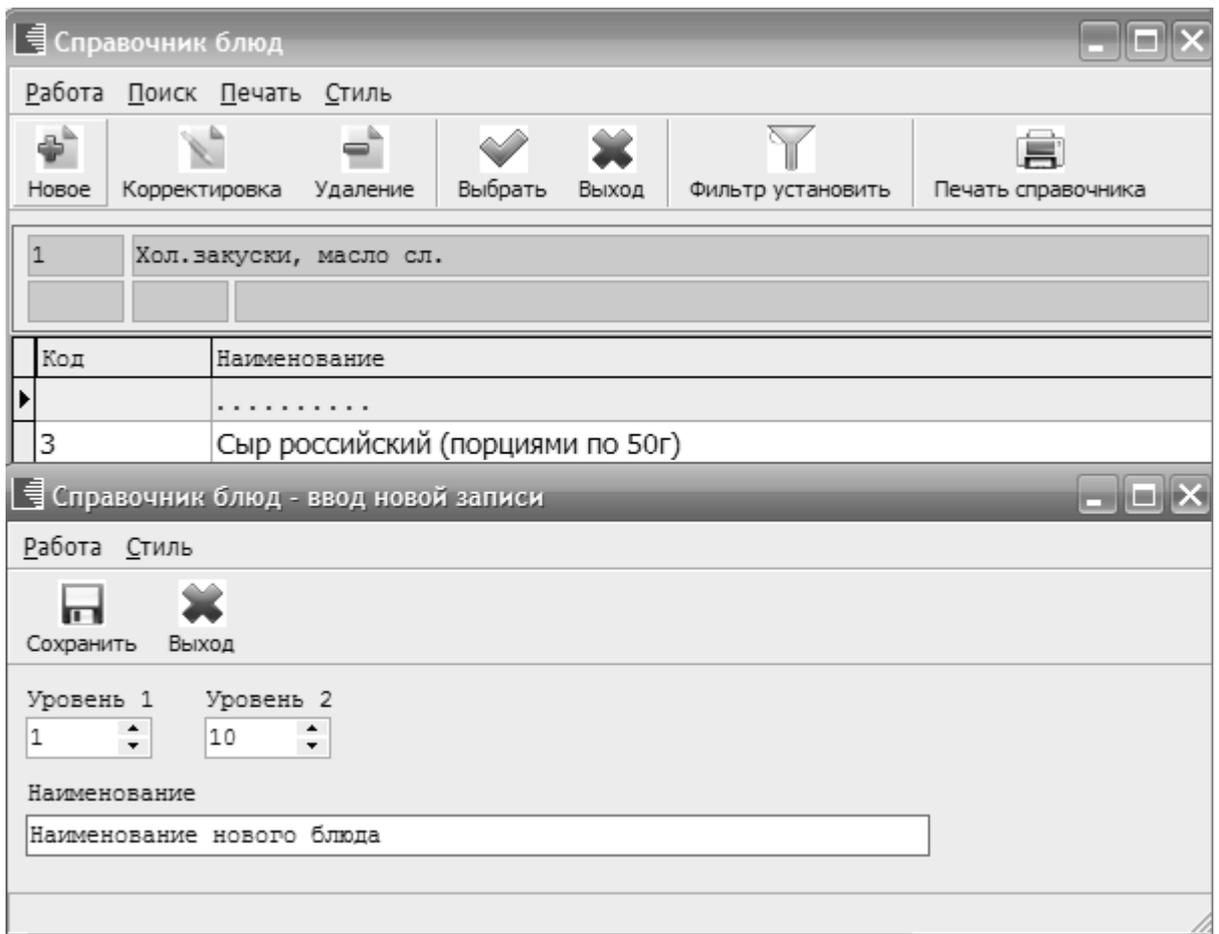


:

- « » ,
- « » ;

F2  C .

F7  ( ) ,



2-

( ), -

:

• « » ( ) – ;

• « » ( ) –

,

« » :

•  F7 -

•  F4 -

•  F8 -

---

•  (Ctr+Enter)

Enter -

•  Esc

•  F3

Enter.

Enter.

*Tab*

F3 

*Enter.*



«C » « »

- « ».

F4 

F8 

7.10.

«

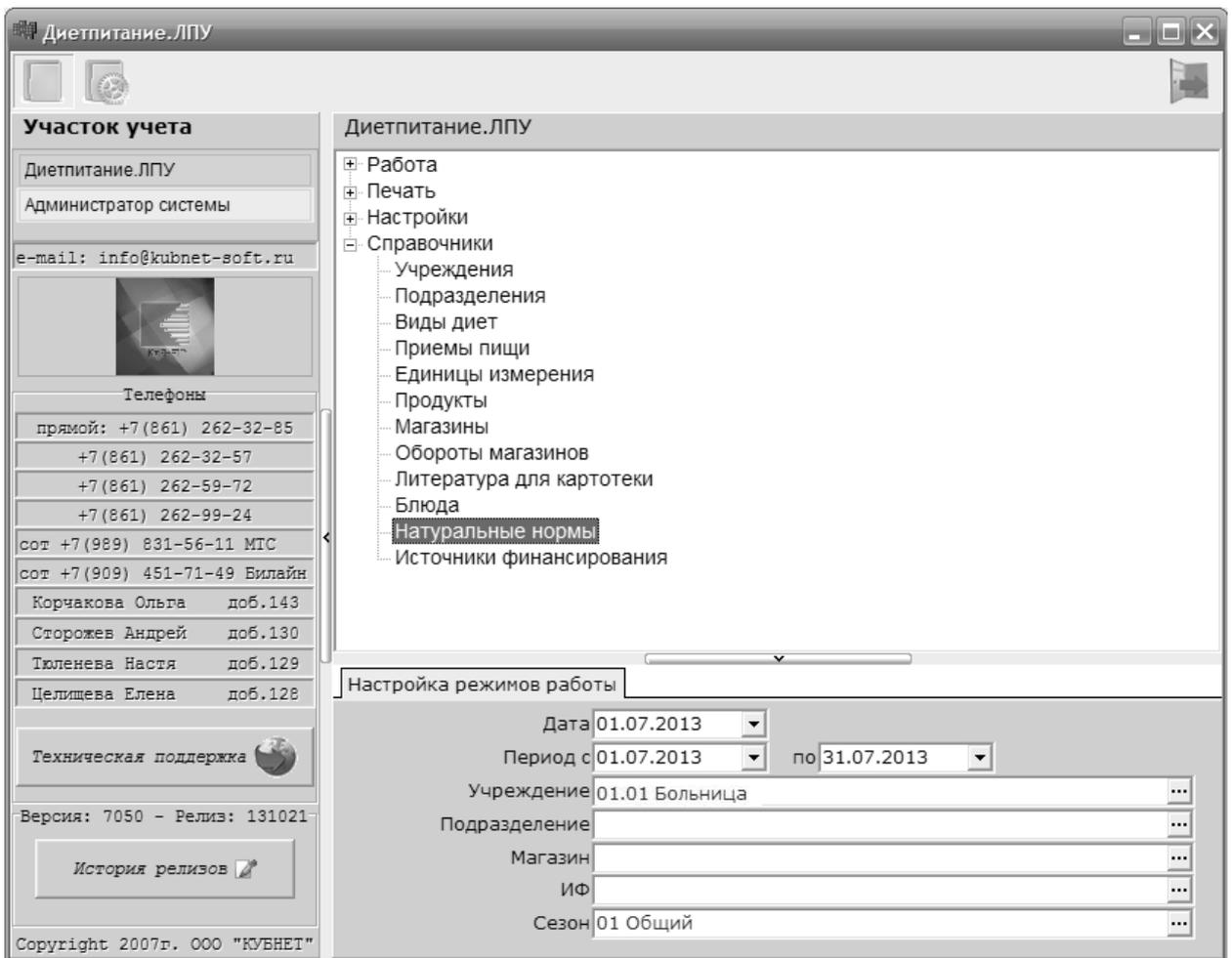
»

05.08.2003 .

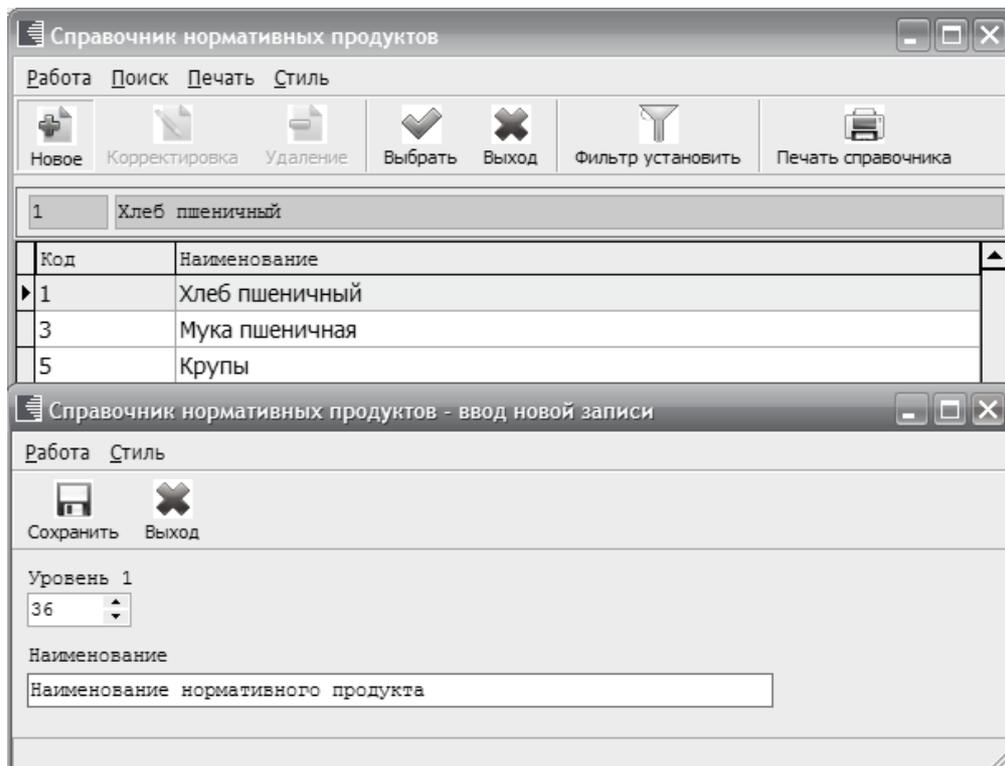
: «

» -> «

».



F7



- 
- « » ( ) - . ;
  - « » ( ) - ;

F2 

F4  . ,

!!!

F2 

F8 ,

: « » ?».

7.11.

« »

: « » - > « ».

Диетпитание.ЛПУ

**Участок учета**

Диетпитание.ЛПУ  
Администратор системы

e-mail: info@kubnet-soft.ru



Телефоны

прямой: +7 (861) 262-32-85  
+7 (861) 262-32-57  
+7 (861) 262-59-72  
+7 (861) 262-99-24  
сот +7 (989) 831-56-11 МТС  
сот +7 (909) 451-71-49 Билайн  
Корчакова Ольга доб.143  
Сторожев Андрей доб.130  
Тюленева Настя доб.129  
Целищева Елена доб.128

Техническая поддержка 

Версия: 7050 - Релиз: 131021

История релизов 

Copyright 2007г. ООО "КУБНЕТ"

**Диетпитание.ЛПУ**

- Работа
- Печать
- Настройки
- Справочники
  - Учреждения
  - Подразделения
  - Виды диет
  - Приемы пищи
  - Единицы измерения
  - Продукты
  - Магазины
  - Обороты магазинов
  - Литература для картотеки
  - Блюда
  - Натуральные нормы
  - Источники финансирования

Настройка режимов работы

Дата: 01.07.2013

Период с: 01.07.2013 по: 31.07.2013

Учреждение: 01.01 Больница

Подразделение:

Магазин:

ИФ:

Сезон: 01 Общий

Справочник источников финансирования

Работа Поиск Печать Стил

Новое Корректировка Удаление Выбрать Выход Фильтр установить

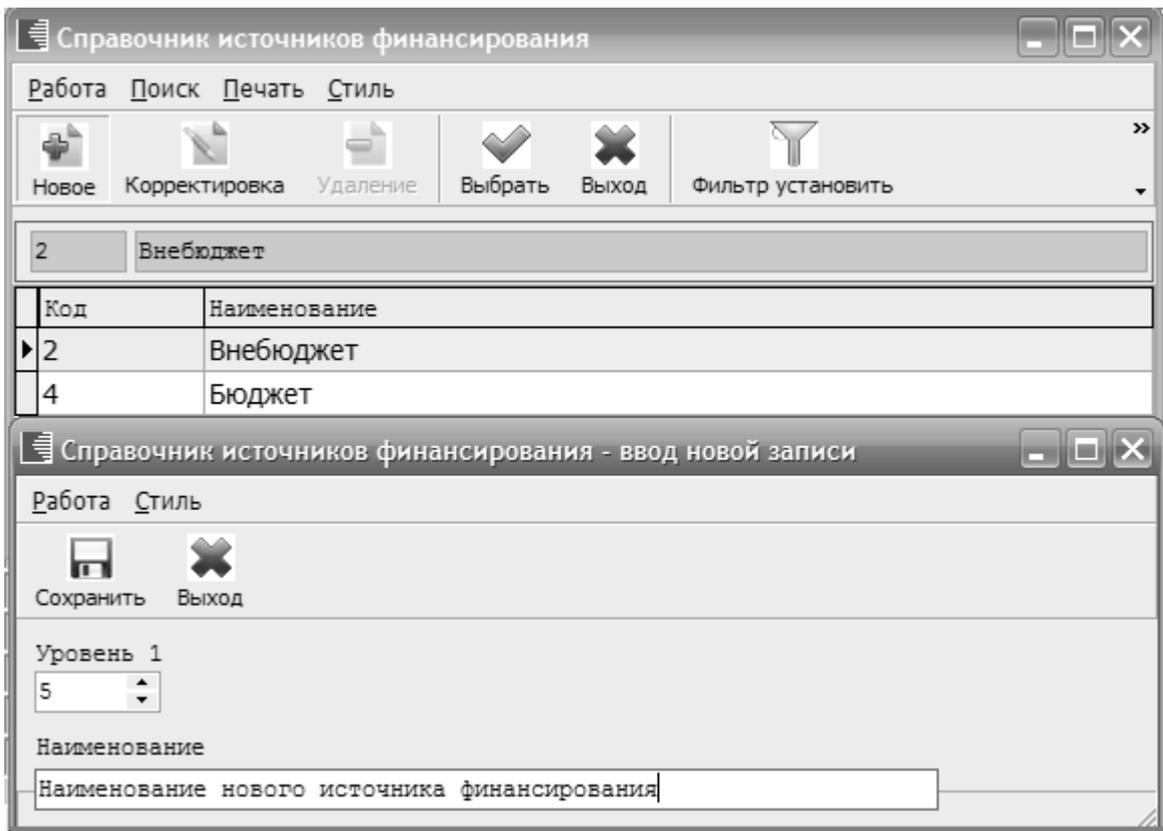
2 Внебюджет

Код	Наименование
2	Внебюджет
4	Бюджет

F7



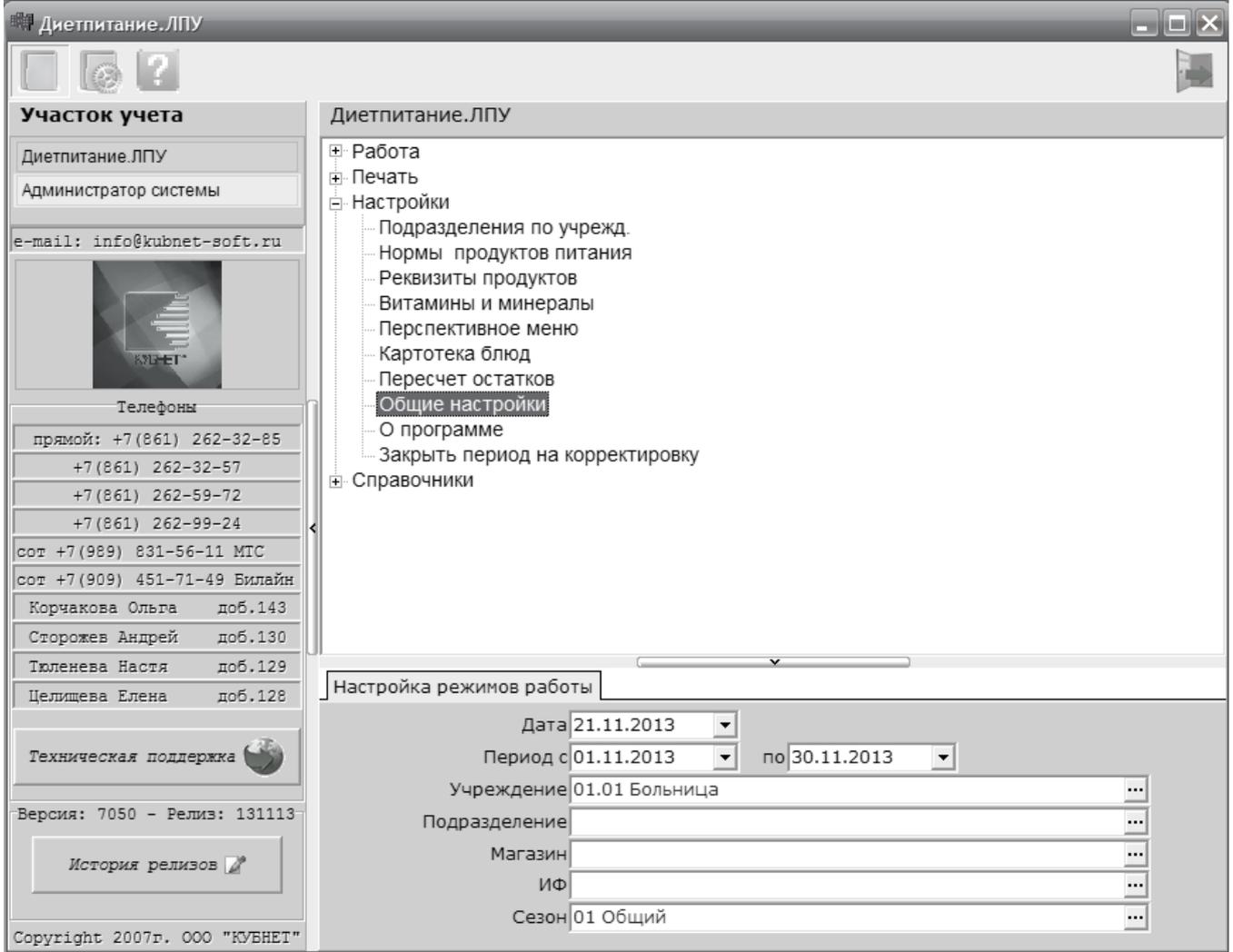
,



- « » ( ) - . ;
- « » ( ) - . , F4  .
- F8  , : « ?».

# 8.

: « » - > « » - > « ».



« » " " ,  
:  
• - ;  
• . . . ;  
• . . . ;  
• . . . ;  
• . . . ;  
• . . . ;  
• . . . - ;

- . . . ;
- . . . .

Настройки программного продукта

Работа Стиль Помощь

Сохранить Выход

1 2 3 4 Паспорт организации Дополнения Выгрузка в 1С

	Ф.И.О. Сотрудника	Наименование должности сотрудника
Кто утверждает меню-требования:	Иванова И.И.	Главный врач
Ф.И.О. Директора		
Ф.И.О. Главного врача	Петрова А.А.	Главный врач
Ф.И.О. Заведующего		
Ф.И.О. Кладовщика	Сидорова Н.Н.	Кладовщик
Ф.И.О. Медицинской сестры диетической	Иванова И.И.	Диетсестра
Ф.И.О. Зав. производством	Чернова Е.И.	
Ф.И.О. Шеф-повара	Чекмарева Т.В.	повар
Ф.И.О. Бухгалтера	Никифорова С.С.	Гл. бухгалтер
Ф.И.О. Врача	Степанова А.С.	

Сохранить Отмена

" " " ' ,

" " " .

" " .

" " .

---

## 9. ,

### 9.1.

·  
·  
« »  
,  
,  
·  
-  
,  
,  
·  
« ».  
« ».  
« »  
,  
,  
,  
,  
·  
« »  
« »  
»  
».  
·  
:  
● « » - ,  
,  
·  
● « ... » - ,  
,  
·  
!!! « » « ... »  
·  
,  
·  
● « » ( ) - ,  
,  
·  
·  
● « » ( ) - ,  
,  
·  
·

- « » ( ) – , .
  - « » ( ) – , .
  - « » ( ) – , .
- F8  ( )..
- Esc  ( ).
- « », « », « ».

*Enter.*

« »

Настройка режимов работы	
Дата	01.09.2013
Период с	01.09.2013 по 30.09.2013
Учреждение	01.01 Больница
Подразделение	
Магазин	
ИФ	
Сезон	01 Общий

## 9.2.

- 1.
- 2.
3. - -
4. -
5. -
6. -
7. -
8. -
9. -
10. -
11. -

1. -
2. ( )-
3. ( )-
4. -

1. -
2. -
3. -
4. -

», , «

», , «

», « , , ».

### 9.2.1.

#### 1.

( , ' ) ; ( , ); , ; .

F5  /

« » - « ».

#### 2.

« »:

---

F5  « » -

« ».  
3. .  
, - ,  
, , .

F5  « »-  
« » - « ».  
4. - .  
(  
, , - )

,  
.  
: « » - « » -  
« », « », « », « ».  
5. - .  
(

, , - )  
.

!!!

F5  : « » ->  
« » -> « », « », « », « ».  
9.2.2.

1. , .  
.  
: « » - « » - « ».  
».



.23».

### 9.2.4.

1.

2.

F5



Shift+F5

Shift+F5

F5

Shift+F5

F5

3.



---

« : « » - « » -  
« » « » - « » - « »  
».

## 2.

« »  
,  
, ( ); ( ),  
:  
:  
« » - « » -  
« », « » - « » - « »  
».

## 3.

« »  
,  
( ), : , ,  
:  
« » - « » -  
« », « » - « » - « »  
».

## 4.

« »  
,  
« »  
:  
1- ; 1- : , 1- ;  
, , .

: « » - « » - «

».

### 9.2.7.

1.

. : , - .

- . : « » - « » - « ».

2.

. : , , - .

«1- », «2- », «3- », «4- ».

3.

. : , , - .

- «1- », «2- ».

4.

. : , , - .

: « » - « » - « ».

5.



( )

1.

: « » - « ».

( )

1.

: « » - « » - « »

.1».

2.

: « » - « » - « »  
» - « ».

3.



( )

1.

( )

» - «

», «

2.

( )

» - «

3.

( )

---

: « » - « » - «  
» - « », « », «  
», « ».

4.

: , .  
, .  
.  
,  
. : « » - « » - «  
».

5.

: , .  
, .  
,  
. : « » - « » - «  
».

6.

- .  
: , - , .  
,  
. : « » - « » - «  
.16».

( )

1.



---

« ».  
: «  
?»  
.  
, :  
,  
:  
, ( )  
, ( )  
,  
:  
: « » - « » - « »  
».

1.

( ) .22».

1.

.401

0504801.

« .24».

---

### 9.3.

.

,

,

« » ( . « » » » ). , ( ) .

( ) : , ( , ) . :

,

**F5**  ( )

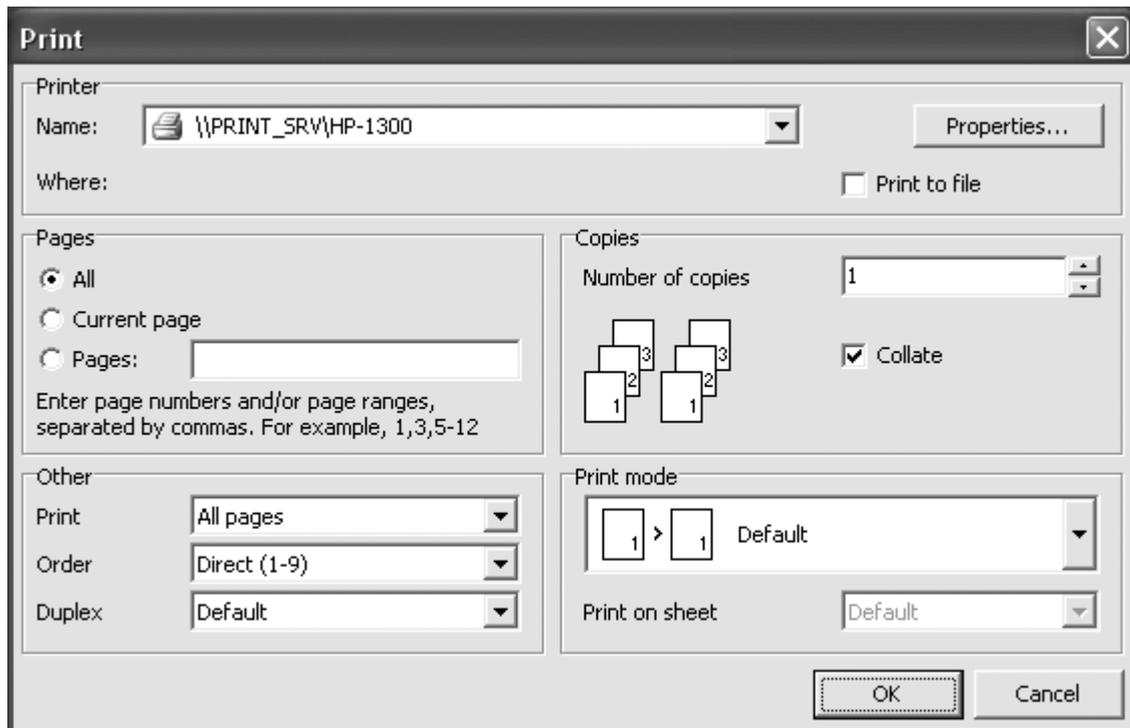
.

:

( : « » , )

.

:



«Name»-[ ]

«Properties»-

[ ].  
Number of copies

«Print to file» - [ ]

«OK»

«V»

« ».





---

**11.**

**1.**

— ?  
,  
· ,  
·  
,  
— ,  
,  
· ,  
· ,  
1/2 —  
0,5; 1/8 = 0,125, . .

**2.**

?

«

**3.**

».

· , ,  
· ?  
« »  
« ».

**4.**

?

ENTER

**5.**

,

---

. ?

« » - «

».

**6.**

?

,

« »

»

«

» - «

» - «

«

».

.

(

1 ( )

)

.

.

**7.**

,

?

. . . .

;

,

,

.

**12.**

«

.

»

<b>1.1.</b>	— . . .	
<b>1.</b>		« » - « »
<b>2.</b>		« » - « »
<b>3.</b>		« » - « »
<b>4.</b>		« » - « » »
<b>5.</b>		« » - « » »
<b>6.</b>		« » - « »
<b>7.</b>		« » - « »
<b>8.</b>		« » - « » »
<b>9.</b>		« » - « » »
<b>10.</b>		« » - « »
<b>11.</b>		« » - « » »
<b>12.</b>		« » - « » »

13.

«

.

»

<b>3.1.</b>		
	. .	
1.		« » - « »-« »-F5, « » - « »
2.	-	« » - « » - « », « », « », « »
<b>3.2.</b>		
	. .	
1.		« » - « » - « » - F5, « » - « » - « »
2.		« » - « », « » - « » - <b>F5</b> , « » - « », « » - « »
<b>3.3.</b>	-	
	. .	
1.		« » - « » - « - » - <b>Alt</b> <b>+F5.</b>
2.	.299	- « » - « » - « - » - <b>F5</b>

3.		« » - « » - « »
4.	.23	« » - « » - « .23»
3.4.	. .	
1.		« » - « »
2.		« » - « » - « - » - <b>Shift+F5</b> , « » - « » - « » - <b>F5</b> , « » - « » - « »
3.		« » - « » »
3.5.	. .	
1.	10	« » - « » <b>10</b> »
3.6.	. .	
1.		« » - « » » - « » « » - « » - « » »
2.		« » - « » » - « » « » - « » - « » « »
3.		« » - « » » - « »

		« » - « » - « »
4.		« » - « » - « » - « » »
<b>3.7.</b>	. .	
1.		« » - « » - « » »
2.		« » - « » - « » - «1- », «2- », «3- », «4- »
3.		« » - « » - « » - «1- », «2- »
4.		« » - « » - « » - « » »
5.		« » - « » - « » »
<b>3.8.</b>	. .	
1.	« »	« » - « » »
2.		« » - « » » - <b>F5</b>

14.

«

»

,

.

,

.

,

.

<b>3.9.</b>		
<b>3.9.1</b>	-	
1.		« » - « » - « »
<b>3.9.2</b>		
1.		« » - « »
<b>3.9.3</b>		
1.		« » - « » - « .1»
2.		« » - « » - « » - « »
3.		« » - « » - « » - « »
4.		« » - « » - « » - «

		»
5.		« » - « » - « » - « »
6.		« » - « » - « » - « »
7.	—	« » - « » - « — <b>.15»</b>
8.	—	« » - « » - « — <b>.15»</b>
<b>3.9.4</b>	. . . .	
1.		« » - « » - « » - « », « », « », « »
2.		« » - « » - « » - « »
3.		« » - « » - « » - « », « », « », « »
4.		« » - « » -

		« »
5.		« » - « » - « »
6.		« » - « » - « .16»
<b>3.9.5</b>	. . . .	
1.		« » - « » - « .20»
2.		« » - « » - « .7» - « »
3.		« » - « » - « .7» - « »
4.		« » - « » - « »
<b>3.9.6</b>	. . . .	
1.		« » - « » - « ( ) .22»
<b>3.9.7</b>	. . . .	
1.	.401	« » - « » - « .24»

---

**15.**

1. 5 2003 . N 330 « - 12  
» , N 5073 .
2. 2003 . . 26
3. 2004 . 70 . 10 2006 . N 25 .

---

**16.**