

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ НАУКИ
**«Новосибирский
научно-исследовательский**

институт гигиены»

630108, Новосибирск, ул. Пархоменко, 7

Тел./факс 8-383-343-34-01

E-mail: ngi@niig.su

ОКПО 01966779. ОГРН 1035401488858.

ИНН 5404105128/КПП 540401001

30.08.2018 г. № 668-01

Руководителю Федеральной
службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и
благополучия человека

А.Ю. Поповой

(127994 Москва.

Вадковский пер., 18, стр. 5 и 7)

О подготовке технического задания к
разработке программного средства
«Формирование циклического меню и
его оценка»

Уважаемая Анна Юрьевна!

Направляем, подготовленное в соответствии с государственным заданием на 2018 г., техническое задание к программе «Формирование циклического меню и его оценка», предназначенное для органов и учреждений Роспотребнадзора, образовательных и оздоровительных организаций.

Техническое задание прилагается.

Программное средство будет подготовлено силами Института, дополнительных затрат на его подготовку не планируется.

Директор



И.И.Новикова

8(913)649-81-96

БЛОК ПИТАНИЕ

Информационная база и предусмотренный программой функционал должен позволять:

- разрабатывать циклическое меню,
- скомплектовать картотеку блюд и картотеку продуктов, используемых для составления циклического меню.
- мониторировать ориентировочную стоимость продуктового набора циклического меню;
- составлять ежедневное фактическое меню на базе циклического, с возможностью его корректировки;
- формировать в автоматизированном режиме (ежедневное меню, меню-требование (меню-раскладку)).
- прочие функции

СПРАВОЧНИКИ должны включать:

1. Учреждения (организации) участвующие в проекте (программе)
2. Группы продуктов (есть, нужно указать их приоритетное выведение – что первое, что второе, что третье ...) и их химический состав – приоритетность по группам
3. Виды блюд (первое, второе ...)
4. Приоритетное распределение блюд
5. Картотека блюд
6. Справочники блюд по годам.
7. Продукты питания (с учетом приоритетности группы продуктов в которые они входят);
8. Блюда с технологическими картами (нужно также предусмотреть приоритетность их выведения в меню, а также распределить их по возможным приемам пищи – последнее не обязательно) .
9. Виды приемов пищи, с указанием обязательных составных элементов (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин);
10. Возрастные группы, их потребность в калорийности, Б/Ж/У/ витаминах – суточная и составная по приемам пищи – для проведения в дальнейшем оценки меню;
11. Циклы питания (14 дневное меню, 12 дневное, 10-ти дневное ...)
12. Рекомендуемое количество грамм в блюдах и за прием пищи для разных контингентов питающихся
13. Рекомендуемое количество грамм за прием пищи
14. Рекомендуемые нормативы – в продуктах (за сутки и по приемам пищи), в б/ж/у/, их соотношениях, витаминов и микроэлементов
15. Нормативные документы (предусматривает выведение наименований документов, т.е. предоставляется возможность просмотреть их в дальнейшем через Консультант (иначе не сможем отследить изменения в документах);
16. Архив меню (общий – для всех участников проекта);

17. Виды предусмотренной к печати документации:

1. цикличное меню;
2. планируемая накопительная ведомость;
3. ежедневное фактическое меню
4. меню-раскладка;
5. журнал регистрации причин и фактов отклонения фактического меню от цикличного
6. фактическая накопительная ведомость;
7. таблица замечаний по цикличному меню (повторы блюд, отсутствие обязательных блюд, характеризующих прием пищи, занижение общего объема порций);
8. аналогично по фактическому

РАЗРАБОТКА ЦИКЛИЧНОГО МЕНЮ:

1) выбор:

- вида учреждения;
- видов приемов пищи;
- цикл

2) построение рекомендуемой информации (с возможностью распечатки информации) – вся эта информация берется из справочной:

- рекомендуемая масса отдельных приемов пищи и блюд;
- рекомендуемая калорийность рациона питания, соотношения Б/Ж/У, процентное содержание б/ж/у/, рекомендуемое содержание витаминов и микроэлементов;
- рекомендуемый среднесуточный набор продуктов на 1-го питающегося.

3) разработка цикличного меню:

3.1. ввод блюд из справочника с указанием массы порции (причем, вводится по группам блюд, например:

День первый:

Завтрак (первый):

Блюда	Поиск по справочнику	Количество грамм (вручную)	Рекомендуемое кол-во грамм по СанПиНу
1. закуска			
2. крупяное блюдо, творожное блюдо, яичное блюдо			
3. второе блюдо (гарнир)			
4. мясное, рыбное блюдо			
5. бутерброд			
6. десерт (включая фрукт			
7. иное блюдо, в т.ч. выпечное			
8. хлеб			
9. горячий напиток			
ИТОГО			

Рекомендуемая суммарная масса блюд		суммация	
------------------------------------	--	----------	--

Завтрак (второй):

сок	Поиск по справочнику	Количество грамм (вручную)	Рекомендуемое кол-во грамм по СанПиНу
десерт			
напиток			

Обед:

Блюда	Поиск по справочнику	Количество грамм (вручную)	Рекомендуемое кол-во грамм по СанПиНу
1 закуска			
2 первое блюдо			
3 второе блюдо (гарнир)			
4 мясное (рыбное блюдо)			
5 десерт			
6 иное блюдо, в т.ч. выпечное			
7 хлеб			
8 напиток			
ИТОГО			
Рекомендуемая суммарная масса блюд		суммация	

Полдник:

Блюда	Поиск по справочнику	Количество грамм (вручную)	Рекомендуемое кол-во грамм по СанПиНу
1. крупяное блюдо, творожное блюдо			
2. выпечное блюдо			
3. кондитерские изделия			
4. напиток			
ИТОГО			
Рекомендуемая суммарная масса блюд		суммация	

Ужин (первый):

Блюда	Поиск по справочнику	Количество грамм (вручную)	Рекомендуемое кол-во грамм по СанПиНу
1. закуска			
2. крупяное блюдо, творожное блюдо			
3. второе блюдо (гарнир)			

4. мясное, рыбное блюдо			
5. десерт (включая фрукт)			
6. иное блюдо, в т.ч. выпечное			
7. хлеб			
8. горячий напиток			
ИТОГО			
Рекомендуемая суммарная масса блюд		суммация	

Ужин (второй):

Блюда	Поиск по справочнику	Количество грамм (вручную)	Рекомендуемое кол-во грамм по СанПиНу
1. выпечное блюдо			
2. кондитерские изделия			
3. напиток кисломолочный			
ИТОГО			
Рекомендуемая суммарная масса блюд		суммация	

По итогам дня при внесении данных выводится следующая справочная информация:

- Информация по суммарной калорийности рациона за день, содержания Б/Ж/У, витаминов и микроэлементов, в т.ч. за отдельные приемы пищи;
- Таблица замечаний (повторы, отсутствие обязательных блюд)
- Справочники рецептов из которых взяты блюда рациона.
- Технологические карты, с учетом пересчета на указанные пользователем объемы блюд.
- Набор продуктов на конкретный день на одного питающегося, в сравнении со средним рекомендуемым.

3.2. Если пользователя все устраивает, он(а) сохраняет этот день и переходит к следующему.

3.3. После заполнения всех дней и их сохранения в проекте меню, запускается функция ПРОСМОТР ПРЕКТОВ ДОКУМЕНТОВ

- цикличное меню;
- планируемая накопительная ведомость;
- таблица замечаний по цикличному меню (повторы блюд, отсутствие обязательных блюд, характеризующих прием пищи).

3.4. утверждение цикличного меню, ФИО лица утвердившего документ и фактическая дата утверждения, планируемый период действия.

3.5. передача меню к исполнению и параллельно передача в архив утвержденных меню.

3.6. возможность распечатки утвержденного циклического меню (pdf-формат и excel).

РАБОТА С УТВЕРЖДЕННЫМ ЦИКЛИЧНЫМ МЕНЮ:

При формировании фактического меню на день:

1. Выводится меню на день из циклического меню, ему присваивается день питания по календарю, если фактическое меню совпадает на конкретный заданный день – он утверждается и передается на печать

в случае если есть необходимость внести в меню изменения, изменения вносятся, принцип их внесения - как при формировании меню, пользователь выбирает функцию «корректировка» и корректирует нужные ему позиции. Далее меню утверждается и посылается на распечатку.

2. Информация об изменениях фиксируется в соответствующем журнале (дата, день по меню, прием пищи, замена, причина, ФИО лица, принявшего решение о замене).

2. заполняется соответствующий день в накопительной ведомости;

3. строится меню раскладка на день с указанием блюд и продуктов на 1 чел. и на количество питающихся.

4. формируется бракеражный журнал готовой продукции, для печати.

5. формируется заявка на выдачу продуктов в гарманжу.

6. По итогам за цикл формируется накопительная ведомость.

7. Отчет за цикл (схема аналогичная как при оценке циклического меню).

8. Отчет по заменам блюд и причинам – за цикл.

АНКЕТИРОВАНИЕ ДЕТЕЙ ПО ВОПРОСАМ УДОВЛЕТВОРЕННОСТИ ПИТАНИЯ – АНАЛИЗ РЕЗУЛЬТАТОВ АНКЕТИРОВАНИЯ И КОРРЕКТИРОВКА МЕНЮ С УЧЕТОМ ПОЖЕЛАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ