

Краткое описание ИАС «Аверс: Расчет меню питания» и ее основных конкурентных преимуществ

Использование ИАС «Аверс: Расчет меню питания» полностью охватывает отчетный процесс организации питания и ведения складского учета в образовательных организациях любого типа.

Работа с системой позволяет:

1). Перейти на электронный документооборот в организации питания.

2). Обеспечить сбалансированное, безопасное и здоровое питание обучающихся, в том числе детей с пищевыми особенностями (*аллергия, сахарный диабет, ОВЗ и др.*) в соответствии с утвержденными технологическими картами приготовления блюд, типовыми (*циклическими*) региональными (муниципальными) меню питания, согласно нормам СанПин, с учетом региональных особенностей, а также традиций национальной кухни.

3). Создать эффективную систему объективного электронного мониторинга рациона питания по всем показателям пищевой ценности продуктов, соблюдения натуральных норм питания, как на уровне отдельной организации, так и на муниципальном уровне.

4). Планировать поставки продуктов питания в организацию с учетом фактических потребностей. Контролировать соблюдение условий контрактов с поставщиками: по спецификации (*товарной номенклатуре*), объемам, качеству и цене поставляемых продуктов.

5). Обеспечить интеграцию с информационными системами, применяемыми в образовательных организациях и органах управления образованием региона (*муниципалитета*), в том числе с бухгалтерскими системами: (*выгружать информацию о движении продуктов в программы «1С: Бухгалтерия», «Парус – Бюджет»*), официальным сайтом учреждения: (*публикация меню текущего дня для различных категорий довольствующихся, отчетов о соблюдении натуральных и пищевых норм питания, др.*).

6). Создать условия для систематического независимого общественного контроля (**родительский контроль**) организации и качества питания детей в образовательных учреждениях.

Задачи, решаемые в учреждении с помощью ИАС «Аверс: Расчет меню питания»:

1). Ведение картотеки блюд, номенклатуры продуктов, типовых циклических меню по всем категориям питающихся. Предусмотрено начальное наполнение, загрузка из внешних источников и корректура сведений самим пользователем.

2). Создание и корректировка дневного «План-меню» на основе существующего справочника блюд, насчитывающего более 2 400 наименований. Расчет расхода продуктов по нормам закладки. Формирование и вывод на печать отчетных форм документов, таких как: *Меню для родителей; Меню-требование на выдачу*

продуктов питания; Требования-накладные на отпуск продуктов со склада; Бракеражный журнал сырой и готовой продукции; **Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции; Журнал бракеража готовой пищевой продукции; Накопительную ведомость (десятидневка); Ведомость о расходе продуктов питания за произвольный период; Ведомость контроля за рационом питания от 1 до 3 лет; Ведомость контроля за рационом питания от 3 до 7 лет.**

3). Ведение складского учета продуктов по количеству и сумме, с единицами измерения. **Складов может быть несколько.** Учет продуктов можно вести отдельно по партиям, для каждой партии ведется: срок годности, сведения о происхождении (сертификаты), наименование, производитель.

4). Расчет заказа продуктов поставщику с учетом потребности на следующие дни и имеющихся остатков.

5). Ведение показателей пищевой ценности (нутриентов) продуктов, блюд, меню и рационов. **Предусмотрена загрузка из внешних источников.**

6). Ведение норм потребления по всем обеспечиваемым категориям питающихся. Предусмотрены нормы по стоимости, натуральному потреблению (продуктовым группам), нутриентному составу. **Сравнение показателей фактического рациона с нормами и выведение отклонений от норм выполняется в диетологической накопительной ведомости и сводке по рациону.**

7). Автоматическое формирование итоговых документов за период. Для **диетологического контроля** формируются: накопительная ведомость по продуктовым группам (ведомость анализа рациона) и сводка по пищевой ценности рациона (калорийность, белки, жиры, углеводы, витамины, минералы), для *планово-экономического контроля* используется ведомость анализа стоимости.

Основные конкурентные преимущества программного продукта:

1). Кроссплатформенность и СУБД независимость. *Программный продукт работает со всеми операционными системами, в том числе сертифицированными ФСТЭК России; реализован на принципах реальной импортнезависимости.* Указом Президента России госорганам и госзаказчикам с 31 марта 2022 года запрещается закупка иностранного софта, а с 1 января 2025 года — его использование.

2). Экономические: *Низкая стоимость владения программным продуктом. Для обеспечения работы программного продукта не требуется приобретение дополнительного программного обеспечения.*

3). Вариативность режимов функционирования: *отдельный компьютер, локальная вычислительная сеть учреждения (сетевая версия), работа по технологии «облачных вычислений» с размещением системы и ее ресурсов в центре обработки данных (муниципальный, региональный, Предприятия);* Возможность настройки программного продукта под индивидуальные особенности организации работы пользователя без участия разработчика.

4). Технологические: *встроенный готовый к использованию справочник блюд (технологических карт), с возможностью корректировки рецептов и дополнения своими блюдами; возможность создавать блюда по технологии «блюда в блюде»;*

возможность формировать меню под требуемое количество продуктов, в том числе «под остаток», с одновременной автоматической корректировкой продуктов в блюдах и пересчетом выхода блюд.

5). *Открытость к взаимодействию с внешними информационными системами: расчетные, бухгалтерские, управленческие системы, сайт учреждения.*

6). *Простота внедрения и эксплуатации: от пользователя не требуются специальные знания в области информационных технологий и администрирования информационных систем.*

7). *Расширение (развитие) функциональных возможностей осуществляется путем подключения к программному продукту внешних дополнительных модулей и подсистем. Сохранение капиталовложения образовательной организации в программный продукт.*

8). *Техническая поддержка и сопровождение эксплуатации работы пользователей: проведение бесплатных практико-ориентированных «Вебинаров», которые проводятся Предприятием по вопросам эксплуатации системы ежемесячно в течение календарного года; консультационная поддержка пользователей по телефону и по электронной почте; подключение квалифицированных сотрудников Предприятия к Вашей программе с демонстрацией экрана для разрешения возможных конфликтных ситуаций в процессе ее эксплуатации (устранение сбоев в данных, восстановление данных); предоставление новых версий (релизов) программы с учетом изменений в действующих НПА.*

ИАС «Аверс: Расчет меню питания» в настоящее время установлены в более чем в 4 600-ах образовательных организациях (*детский сад, школа, детский дом учреждение СПО*) и органах управления в сфере образования 38-ми субъектов Российской Федерации, в том числе, полностью во всех образовательных организациях городов Кирова, Белгорода, Калуги, Ачинска, учреждениях Управления делами Президента России; значительным числом в образовательных организациях города Нижнего Новгорода; растущими темпами в Калининградской, Ленинградской, Московской областях, Ставропольского края, Ханты-Мансийского автономного округа – Югра.