**ЦЕНТР ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**приглашает на семинар-практикум**

**1С: Школьное питание (Дошкольное питание) 8.3**

*Программный продукт, рассматриваемый на семинаре предназначен для бухгалтерского, технологического и диетологического учета питания в школьном и дошкольном образовательном учреждении, государственном или частном (независимо от системы бухгалтерского учета). В процессе обучения слушатели получат знания и сформируют навык работы в программном продукте.*

**Программа адресована:** диетсестре, бухгалтеру, кладовщику, заведующему производством столовой.

**Содержание программы:**

**Основные возможности программы** (4 часа)

* Ведение картотеки продуктов, блюд, типовых меню для нескольких рационов, сведений о пищевой ценности и нормах потребления с возможностью загрузки из внешних источников. Пополняемый состав характеристик пищевой ценности.
* [Разработка рецептур блюд и типового меню](http://www.1cp.ru/edu/how_make_racion.php).
* Заказ продуктов поставщику.
* Учет продуктов на складах: перемещения ТМЦ, остатки, инвентаризация. Разделение учета по видам движения средств.
* Партионный учет продуктов сопровождается сведениями о сроках хранения, конкретных единицах измерения (банки, батоны и т.д.), технических условиях, санитарных сертификатах.
* Калькуляция: составление и расчет «Меню-требования», основного и на дополнение/возврат, с учетом норм отхода холодной обработки, замен продуктов и блюд, пробы. Автоматизированное списание продуктов и расчет стоимости питания. Дозаказ продуктов.
* Бракераж готовых блюд с регистрацией оценок и распечаткой вкладных листов бракеражного журнала.
* Контроль фактического рациона по стоимости и пищевой ценности.

**Выходные формы** (2 часа). Ведомость анализа набора продуктов, ведомость контроля за рационом, ведомость анализа стоимости, журнал бракеража готовой продукции, инвентаризационная опись, калькуляционная карточка, карточка учета материальных ценностей, меню для потребителей, меню-требование, накладная (ОП4, Торг13, Торг12, 1Т), оборотно-сальдовая ведомость ТМЦ, прейскурант, примерное меню, технологическая карта, требование (45МЗ, ОП3, М11) и другие

**Дополнительные возможности** (2 часа)

* Расчет норм отхода холодной обработки с оформлением «Акта проработки».
* Ведение календаря типового меню.
* Динамическое подключение внешних отчетов и обработок
* Выгрузка/загрузка данных в формате XML.
* Выгрузка в "1С:Бухгалтерия государственного учреждения", "1С:Бухгалтерия 8".
* Выгрузка в [ГИС "Школьное питание"](http://mos-pit.ru/index.php?q=content/gorodskaya-informatsionnaya-sistema-shkolnoe-pitanie) города Пермь (напрямую в базу установленной программы ГИС)

**Программа поставляется с заполненными справочниками продуктов и пищевой ценности.**

***Занятия проводит: Протасов Роман Олегович,*** заместитель главного врача Пермского краевого центра медицинской профилактики. Управляющий школьными столовыми ИП Протасова А.А. Консультант Уральского регионального центра питания.

***Продолжительность обучения****:* ***24 часов.***

***Форма обучения****: очно-заочная .*

***Начало обучения****: по мере формирования группы.*

***Документ об образовании****: удостоверение о повышении квалификации.*

***Стоимость обучения****:* ***4500 рублей.***