

МКТ-Диетическое питание

Программа «МКТ-Диетическое питание» предназначена для больниц, санаториев, пансионатов, домов отдыха, медицинских и образовательных учреждений и реализована в соответствии с нормативными документами, регламентирующими диетическое питание.

Автоматизирована ежедневная работа врача диетолога по расчету диетического питания в стационаре, ведению учета приготовления блюд в пищеблоке. Расчет диетического питания производится на основе количества больных по различным диетам и дням недели.

Для хранения информации о диетах, карточках-раскладках блюд, нормах расхода продуктов питания на одного довольствующегося и других данных используется нормативно-справочная информация и соответствующие справочники. В справочник «Карточки-раскладки» включены наименование, тип блюда, способ приготовления, вес, калорийность, рекомендуемые диеты, состав белков, жиров, углеводов.



Для удобства работы введен справочник профилей питающихся. С помощью настройки разных профилей можно выбирать итоговый вес порции в зависимости от возраста (взрослая или детская). Предусмотрен вывод на печать необходимых документов.

Доступно автоматическое формирование электронных требований на выдачу продуктов со склада, которые доступны через программное средство для автоматизации работы склада пищеблока. Также доступен просмотр факта отпуска продуктов по требованию.

Справочник является основным документом, содержащим единые требования к готовой продукции и определяющим расход сырья при приготовлении блюд в медицинских организациях.

Программа легко настраивается под конкретного пользователя, содержит необходимый объем справочной информации:

- Структура организации;
- Диеты;
- Профили;
- Типы блюд;
- Единицы измерения;
- Перспективное меню;
- Трапезы;
- Нормы расхода продуктов

питания;

- Блюда (около 800 блюд);
- Продукты (около 300);
- Источники блюд и продуктов;
- Группы продуктов;
- Должностные лица;
- Источники финансирования;
- Пищевые вещества (витамины и минеральные вещества);
- Потребность в пищевых веществах.

Отчеты:

- ДП-1 - Меню на день;
- ДП-2 - Движение больных;
- ДП-3 - Накопительная ведомость для контроля за выполнением норм;

№	Наим.	Про.	Калории, ккал	Стоимость, руб.	Код д.
1	Хлеб ... Дети		404.3	4.48	<input type="checkbox"/>
2	Хлеб ... Дети		462.0	5.12	<input type="checkbox"/>
3	Хлеб ... Дети		693.0	7.68	<input type="checkbox"/>
4	Хлеб ... Дети		181.0	1.72	<input type="checkbox"/>
5	Хлеб ... Дети		271.5	2.57	<input checked="" type="checkbox"/>
6	Хлеб ... Дети		543.0	5.15	<input type="checkbox"/>
7	Хлеб ... Дети		135.8	1.29	<input checked="" type="checkbox"/>
8	Масло... Дети		99.2	2.18	<input type="checkbox"/>
9	Масло... Дети		169.8	4.36	<input type="checkbox"/>
10	Чай 0... Дети		0.0	0.04	<input type="checkbox"/>
11	Чай 0... Дети		0.0	0.06	<input type="checkbox"/>
12	Чай 2 г Дети		0.0	0.42	<input type="checkbox"/>
13	Сахар... Дети		56.9	0.45	<input type="checkbox"/>
14	Сахар... Дети		113.7	0.90	<input type="checkbox"/>

- ДП-3.1 - Анализ выполнения натуральных норм продуктов;
- ДП-4 - Заявка на потребное количество продуктов питания по рабочему меню;
- ДП-7 - Накладная на отпуск блюд;
- ДП-8 - Меню на день (с пищевой ценностью приготовляемых блюд);
- ДП-9 - Ведомость для контроля за выполнением норм по потребностям в пищевых веществах;
- ДП-10 - Распределение пищевых веществ по трапезам (приемам пищи);
- ДП-11 - Меню-раскладка (книжный вариант);
- ДП-12 - Отчет о количестве затребованных продуктов со склада;
- ДП-13 - Раздаточная ведомость (книжный вариант);
- ДП-14 - Накладная на выдачу буфетной продукции (2 вариант).
- ДП-15 – Меню на день (на стол);
- ДП-16 - Подготовка полуфабрикатов, закладка продуктов;
- Форма № 1-84 – Сводный порционник;
- Форма № 1-85 – Карточка-раскладка;
- Форма № 22-МЗ – Сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании;
- Форма № 23-МЗ – Раздаточная ведомость;
- Форма № 44-МЗ – Меню-раскладка;
- Форма № 44-МЗ [Итоги] - Распределение продуктов по трапезам (приемам пищи);
- Форма № 45-МЗ – Требование на выдачу продуктов питания со склада (кладовой);
- Форма № 45-МЗ [Накладная] - Накладная на выдачу буфетной продукции;
- Форма 6-ЛП – Журнал контроля за качеством готовой пищи (бракеражный).
- Приказ №52н - Меню-требование на выдачу продуктов питания

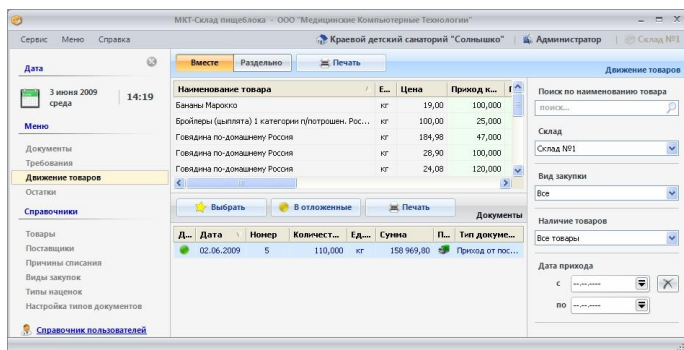
Соответствие нормативным документам:

- [Приказ от 21 июня 2013г. №395н](#) Министерства здравоохранения Российской Федерации «Об утверждении норм лечебного питания».
- [Приказ от 5 августа 2003 г. № 330](#) Министерства здравоохранения Российской Федерации «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».
- [Приказ от 26 августа 2004 г. № 70н](#) Министерства финансов Российской Федерации «Об утверждении инструкции по бюджетному учету».
- [Приказ от 26 апреля 2006 г. № 316](#) Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации «О внесении изменений в приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003 г. № 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».
- [Письмо от 07.04.04 № 2510/2877-04-32](#) Министерства здравоохранения РФ о применении

приказа Минздрава России № 330 от 05.08.2003.

- [Письмо от 11.07.05 № 3237-ВС](#) Министерства здравоохранения и социального развития РФ о применении приказа Минздрава России № 330 от 05.08.2003.

- [Письмо от 15.05.06 № 15-3/691-04](#) Министерства здравоохранения и социального развития РФ.



МКТ-Склад пищеблока

Совместно с программой «МКТ-Диетическое питание» может работать модуль «МКТ-Склад пищеблока», позволяющий выполнять:

- ведение складского учета на пищеблоке;
- учет прихода/расхода продуктов;
- просмотр остатков на любую дату;
- контроль движения товаров;
- формирование, просмотр и печать всех видов документов.

Требование на выдачу продуктов питания со склада, создаваемое в «МКТ-Диетическое питание» на основе выбранного перспективного меню и количества питающихся, автоматически обрабатывается в «МКТ-Склад пищеблока» (проставляется факт выдачи продуктов по требованию на основе анализа остатков продуктов на складе).

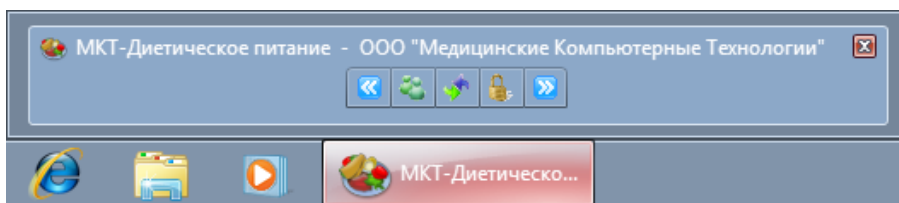
Программа «МКТ-Диетическое питание» прошла тестирование и получила сертификат «Compatible with Windows 7» («Совместимо с Windows 7») о соответствии приложения операционной системе Windows 7.



Реализованы новые графические возможности панели задач Windows 7.

Кнопки управления обеспечивают быстрое перемещение по календарю, запуск расчёта количества питающихся на основании данных предыдущего дня, запуск расчёта меню текущего дня и блокировку изменений данных текущего дня.

Реализованное меню контекстного запуска задач позволяет обеспечить быстрое открытие десяти последних использованных отчётов без запуска приложения.



Кнопка приложения в панели задач, отображающая текущее состояние приложения «Расчёт» или «Ввод данных».

Наличие сертификата «Compatible with Windows 7» подтверждает - приложение выполнено именно под эту данную операционную систему и будет работать на ней наиболее эффективно, надёжно и безопасно.

Создание сертифицированного приложения позволяет использовать инновационные технологии в своих продуктах, повышая их функциональность, удобство использования, качество реализации.

ОТЗЫВ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

В программе «МКТ-Диетическое питание» присутствует девять справочников: продукты, блюда, диеты, трапезы, нормы расхода продуктов, перспективное меню и т.д.

Следует отметить, что в справочнике продуктов уже содержится информация из книги «Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания» (под ред. И.М. Скурихина и В.А. Тутельяна). Продукты в справочнике уже имеют все необходимые для работы реквизиты: единица измерения, брутто, нетто, съедобная часть, химический состав и калорийность и т. д. Используя эти данные, вы можете быстро создать справочник продуктов для Вашего учреждения.

В справочнике блюд предусмотрен не только их перечень и типы, но и картотека блюд, которая набрана из нескольких источников. Одним из источников является «Картотека блюд лечебного и рационального питания» (под ред. М.А. Смасонова, И.В. Медведева, С.И. Матаева, Р.И. Чанышева, Л.А. Редзюка), также присутствуют блюда из двухтомника «Лечебная кулинария» (под ред И.Д. Ганецкого, И.Г. Древалю, П.С. Катаева). При разработке программы нами был использован и один из самых основательных трудов, посвященных общественному питанию, – «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

Практика показывает, что очень часто у диетработника возникают трудности при составлении новой карточки раскладки по Форма 1-85. На этот случай в программе «МКТ-Диетическое питание» предусмотрено автоматическое формирование карточки-раскладки. Каждое блюдо рассчитано по химическому составу и энергетической ценности. Любому, созданному Вами блюду, будут автоматически присвоены эти реквизиты. В программе описана технология приготовления блюда, расчет массы полуфабриката и выхода готового блюда.

В «МКТ-Диетическое питание» представлено плановое (перспективное) четырнадцатидневное меню-раскладка (с картотекой блюд), рассчитанное на каждый день по химическому составу и энергоценности (для каждой трапезы). Меню составлено для детей, находящихся на лечении в санаторно-курортных учреждениях различного профиля (кроме туберкулезных) на основании среднесуточного набора продуктов, оговоренного в приказе Минздрава РФ от 5 августа 2003 года №330 для детей в возрасте от 1 года до 3 лет, с 4 до 6 лет, с 7 до 10 лет. Воспользовавшись этим меню Вы легко сможете разработать собственное! Помня о сроках реализации скоропортящихся и консервированных продуктов, что особенно актуально при организации питания детей, предусмотрена возможность автоматического округления объема продукта до объема тары, в которой он поступил.

В программе «МКТ-Диетическое питание» Вы найдете не только общепринятые отчетные формы (**меню-раскладка, требование на выдачу продуктов питания со склада, раздаточная ведомость; сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании, журнал контроля за качеством готовой пищи** и т.д.), но и анализ выполнения натуральных норм продуктов питания, как рабочего, так и планового меню, распределение продуктов питания по трапезам, заявку на приобретение необходимого количества продуктов питания согласно Вашего планового меню. У вас не будет проблем по составлению меню-раскладки на вновь прибывших и внезапно выбывших пациентов.

Программа «МКТ-Диетическое питание» сделает Вашу работу легкой и эффективной, поможет Вам систематизировать и углубить имеющиеся знания в области лечебного питания, а также приобрести новые.

Суворова Лилия Антоновна,
главный диетолог
департамента здравоохранения
Краснодарского края (с 1986 по 2003 г.)