



Центр решений
БЭСТ-ПИТАНИЕ
www.bestpitanie.ru

МЕНЮ-РАСКЛАДКА для питания организованных коллективов - расчет и оформление или «Что мы хотим иметь?»

1. Исходное положение вещей.

Начнем разговор с того, что понятия «меню-раскладка» как процесса или как документа нет. Хотя, все, кто имеет отношение к расчету потребности продуктов для приготовления блюд, этим понятием постоянно оперируют. Исключение составляет один документ «*Инструкция по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях*», утвержденный приказом Министерства здравоохранения РФ 5 августа 2003 года N 330. В данной инструкции приведена форма № 44-МЗ «*Меню-раскладка для приготовления питания*» и описан порядок применения. Но если учреждение не является лечебно-профилактическим, не руководствуется данной инструкцией в своей работе, то понятие «меню-раскладка» становится неопределенным. Хотелось бы разобраться с понятием «меню-раскладка» для различных учреждений не лечебного профиля — детских садов, детских домов, интернатов, приютов, школ общеобразовательных и специальных и некоторых других учреждений (не обязательно детских и различного подчинения), обеспечивающих регулярное питание взрослых и детских групп - то, что принято называть «питанием организованных коллективов».

2. Что будем понимать под «меню-раскладкой» или какие задачи должны решаться.

Прежде чем что-либо говорить об этом, необходимо договориться - что мы будем понимать под «меню-раскладкой», а из этого будем решать, что за документ или процесс нам нужен.

«Меню-раскладку» на основании опыта и общепринятого понятия можно определить как расчетную операцию (процесс), в результате которого определяется потребное количество продуктов (расход продуктов) на определенное меню.

Понятие «Меню» в отличие от «Меню-раскладки» определено стандартом: «МЕНЮ ...: перечень блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров, предлагаемых потребителю в предприятии общественного питания, с указанием, как правило, массы и цены.» (ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»)

Т.е. меню-раскладка - это расчет меню на предмет получения потребного количества продуктов для приготовления данного меню. Расчет на практике может выполняться за день в целом, отдельного меню, части меню по отдельному приему, диете и т. п. Расчет потребного количества продуктов выполняется на основании норм расхода на каждое блюдо, которые определены технологическими картами на эти блюда.

Требования к составу и оформлению Технологической карты определены ГОСТ 53105-2008 «Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию», а также некоторыми СанПиН'ами.

Результаты расчета меню, т. е. «меню-раскладка» должна быть оформлена в виде документа и утверждена ответственными лицами, т. к. данные расчета являются основанием для списания продуктов в производство, а значит определяют затраты предприятия, определяют себестоимость продукции со всеми вытекающими

Меню-требование (ф. 0504202), заверенное подписями лиц, ответственных за получение (выдачу, использование) продуктов питания, утверждается руководителем учреждения и передается в бухгалтерию в сроки, установленные учреждением в рамках учетной политики правилами документооборота и технологией обработки учетной информации.

Сведения из Меню-требования (ф. 0504202) после проверки заносятся в ежемесячную Накопительную ведомость по расходу продуктов питания (ф. 0504038).

Состав данных данной формы тоже определен только самой формой и дополнительных указаний не имеет, соответственно так же будем исходить из данных самой формы. Он, как и для первой формы, тоже полностью соответствует определению «меню-раскладка», но задача этой формы определена в комментариях несколько иная: «... применяется для оформления отпуска продуктов питания ...», т.е. должна выполнять функции складского документа (накладной на отпуск продуктов со склада).

Необходимо отметить, что в первом случае вышеназванный альбом форм содержит форму ОП-3 «Требование в кладовую», которая и является складским документом и по ней выполняется выдача продуктов со склада. Т.е. операция по расчету меню (меню-раскладка по форме ОП-17) и складская операция (форма ОП-3) разделены и для каждой имеется свой документ. Во втором случае «Меню-требование ...» фактически является одним документом и для расчета меню и на выдачу продуктов питания со склада. Из опыта работы можно утверждать, что более правильным является все же разделение этих операция по разным документам. И более того, не всегда возможным и правильным является выдача продуктов по «Меню-требованию...», т.е. по меню-раскладке. А для кладовщика данные меню-раскладки, т.е. данные, формируемые в «Меню-требовании...» совершенно избыточны и многие не нужны, например количество порций, приемы пищи и многие другие. Основной задачей меню-раскладки, по моему мнению, должно являться определение потребного количества продуктов на меню для их обоснованного списания. А выдача продуктов со склада должна осуществляться исходя из потребностей кухни и не обязательно на один день, и не обязательно строго по порциям, а так же исходя из ряда других факторов, например фасовки продуктов, которая на складе не вскрывается и некоторых других. Потому форма «Меню-требование...» с точки зрения расчета меню вполне соответствует задаче, но ее назначение, определенное в нормативном документе вызывает возражения. Более подробно касаться вопросов отпуска продуктов со склада и их списания в производство в данном материале мы не будем, т.к. это предмет для отдельного разговора.

Проблемой использования формы «Меню-требование...» является и то, что она утверждена для государственных предприятий, а для частных или ведомственных учреждений данный нормативный документ не действует.

Третий документ, в котором есть указание на меню-раскладку, мы уже называли — это «Инструкция по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях», утвержденная приказом Министерства здравоохранения РФ 5 августа 2003 года N 330 и **форма № 44-МЗ «Меню-раскладка для приготовления питания»**. Образец формы (фрагмент) приведен на рис.3.

"Утверждаю"
 Главный врач..... (подпись)

Наименование учреждения _____

Меню-раскладка для приготовления питания на _____
 больных на "___" _____ 20__ г.

День недели

Наименование	Количество блюд	И блюда по карте	Наименование продуктов, в граммах																	
			Мясо	Яйца	Творог	Молоко	Сахар	Сок фруктовый	Сметана		Сливочное масло		Растительное масло		Картофель	Капуста	Мука	Хлеб	Зеленый порошок	Яблоки
									Буфет	Кухня	Буфет	Кухня	Буфет	Кухня						
стандартных диет	приемы пищи и блюд входящих в него																			

Рис.3.

Комментарии к данной форме содержат:

- На основании "Сводных сведений" медицинская сестра диетическая при участии зав. производством (шеф-повара) и бухгалтера составляет под руководством врача-диетолога меню-раскладку по форме N 44-МЗ на питание больных на следующий день. Меню-раскладка составляется согласно сводного семидневного меню с учетом среднесуточного набора продуктов питания, ежедневно утверждается главным врачом учреждения и подписывается врачом-диетологом, бухгалтером, зав. производством (шеф-поваром). В меню-раскладке медицинская сестра диетическая в числителе проставляет количество продуктов питания для приготовления одной порции каждого блюда, в знаменателе бухгалтер (калькулятор) указывает количество продуктов, необходимых для приготовления всех порций данного блюда.
- На основании итоговых данных формы N 44-МЗ выписывается "Требование на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)" по форме N 45-МЗ в двух экземплярах.

По составу данных эта форма соответствует задачам расчета меню, составляется ежедневно, по приемам пищи, выдача продуктов со склада осуществляется по складскому документу «Требование на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)» форма 45-МЗ, т. е. операции расчета и выдачи со склада разделены и определены для каждой свой документ. Не предусмотрено в данном документе деление по категориям питающихся, т. к. данная задача решена в другой форме этой инструкции. Т.е. в данной инструкции предлагается полноценный документооборот по организации питания и отдельно «вырванная» форма не может решить полноценно задачи. При том данная инструкция является ведомственной и не распространяется на учреждения других ведомств.

И совсем уж непонятно какой формой пользоваться, если учреждение является государственным и относится к данному ведомству (Минздраву), т. е. одновременно должно использовать два документа для одной задачи.

На основании вышеизложенного можно сделать некоторые выводы:

- расчет меню (меню-раскладка) должен быть оформлен документально и утвержден на предприятии, т. к. данные расчета являются основанием для списания продуктов в производство и расчета затрат на питание;
- форм меню-раскладок, утвержденных тем или иным нормативным документом несколько. Каждая из форм может быть использована для оформления расчета меню, но и каждая из них имеет неудобства, недостатки, несоответствия, которые

затрудняют ее использование.

Из собственного опыта можно сказать, что в большинстве случаев в учреждениях, где организуется питание организованных коллективов (совершенно различного профиля) хорошо знают и пользуются формой «**Меню-требование на выдачу продуктов питания**». Никогда не встречал на практике использование формы ОП-17 «**Контрольный расчет расхода продуктов по нормам рецептур на выпущенные изделия**», что весьма удивительно. В санаторных и лечебных учреждениях почти всегда используют форму **№ 44-МЗ «Меню-раскладка для приготовления питания**». Т.к. задачей данного материала мы определили разобраться с вопросом для различных учреждений не лечебного профиля, то можно предложить использовать для оформления меню-раскладки форму «**Меню-требование на выдачу продуктов питания**» как наиболее популярную и во многом отвечающую поставленной задаче. Рассмотрим подробнее ее использование.

4. Расчет и оформление меню-раскладки.

В качестве формы для оформления меню-раскладки мы приняли форму «**Меню-требование на выдачу продуктов питания**» (именно для оформления расчета меню, а не в качестве складского документа на выдачу продуктов). Это обусловлено во многом сложившейся практикой, а не какими-либо «техническими» преимуществами.

Рассмотрим подробнее состав данных этой формы и порядок заполнения. На рис.4 представлен фрагмент «Меню-требования...» с заполненными данными.

одного дня							руб.		руб.		Структурное подразделение		Кухня	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Ясли			12											
Сад			65											
		Всего	77			0								

Материально ответственное лицо _____

Продукты питания		Единица измерения	Количество продуктов питания, подлежащих заки												
наименование	код		Завтрак						2-ой завтрак		Обед				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Количество порций			65	12	12	65	12	65	12	65	12	65	12	65	
Выход - вес порций			200	150	20/5	35/5	150	200	110	116	250	150	150	213	
Молоко	0000000000001	кг	9,75	1,20			1,20	6,50							
Масло растительное	0000000000001	кг											0,02	0,28	
Масло сливочное	0000000000002	кг	0,33	0,04	0,06	0,33					0,20	0,04	0,04	0,28	
Пряник	0000000000006	кг													
Морковь	0000000000001	кг									0,87	0,13	0,13	1,11	

Рис.4.

В основной таблице блюда сгруппированы по приемам пищи. Для каждого блюда указывается выход и количество порций. Отдельно указываются блюда для обслуживающего персонала. Для каждого блюда рассчитывается расход продуктов и затем по строкам подсчитывается суммарный расход продуктов по всем блюдам данного меню. Собственно на этом задача выполнена — получен общий расход продуктов. Расход рассчитан от количества и веса порции. Для расчёта общего веса продукта в таблице не хватает одного параметра — норма расхода продукта на порцию. И действительно, на практике, несмотря на то, что форма этого не требует, принято в клеточке общего количества продукта на блюдо через дробь указывать норму расхода на одну порцию как показано на рис.5. Кстати, обратите внимание, что в форме ОП-17 предусмотрена колонка «*На 1 порцию*», а для формы 44-МЗ указано

«...в числителе проставляет количество продуктов питания для приготовления одной порции каждого блюда, в знаменателе бухгалтер (калькулятор) указывает количество продуктов, необходимых для приготовления всех порций данного блюда...».

			Каша манная молочная	Каша манная молочная	Бутерброд со сливочным маслом
1	2	3	4	5	6
Количество порций			65	12	12
Выход - вес порций			200	150	20/5
Молоко	00000000000001	г/ кг	150/ 9,75	100/ 1,20	
Масло растительное	00000000000001	г/ кг			
Масло сливочное	00000000000002	г/ кг	5,077/ 0,33	3,333/ 0,04	5/ 0,06

Рис.5

Для учетных целей в данной форме не хватает цен на продукты, блюда и стоимости питания. Эту форму не предусматривает. Расчет стоимости питания с разделением по группам довольствующихся (питающихся) вынесен в дополнительную таблицу, расположенную над основной. Комментариев по правилам расчета и заполнения этой таблицы нет, а по названиям колонок весьма сложно что-либо определить. На практике в данную таблицу вносят группы питающихся, среднее за день количество питающихся по каждой группе и среднюю стоимость питания, а в некоторых случаях общую за день численность и общую за день стоимость питания по группе. Отсутствие каких-либо правил заполнения данной таблицы порождает множество вариантов на местах. Для расчета этих данных не хватает в основной таблице стоимости блюд и продуктов. На практике встречались случаи, когда эти данные пытаются вносить, но таблица получается совсем перегруженной и плохо читаемой.

Меню-раскладка является очень важным документом и для производства, т. е. повара. Именно для целей производства необходимы данные по количеству порций и закладке продуктов в порции. Но для повара совершенно не нужны данные по стоимости продуктов, блюд и стоимости питания, но важны данные по количеству питающихся по каждой группе.

В итоге мы имеем таблицу для расчета расхода продуктов с дополнительными данными, которые не для всех пользователей данного документа важны, а часть желательных данных отсутствует. При этом сама таблица при расчете на несколько категорий питающихся и несколько приемов пищи получается весьма громоздкой и не удобной в работе. При ручном заполнении таблицы бланки данной формы изготавливают форматом А3, но и в этом случае данные в клетках умещаются с трудом, точнее не умещаются никак и заполненная форма плохо читаема. При формировании данной формы с помощью компьютерной программы форма получается еще большего формата или же приходится при печати использовать очень мелкий шрифт. На рис.6 приведен фрагмент заполненной меню-раскладки

Утверждаю
Руководитель учреждения

Мартынова И.Е.
(подпись)

года

на " 13 " ноября 20 12

Форма по ОКУД _____ КОДЫ _____
Дата _____ 0504202 _____
по ОКПО _____

Учреждение МБДОУ №56

Структурное подразделение Илья 1 корпус

Материально ответственное лицо _____

Коды категорий и допустимых вариаций (прим.)	Планируемая стоимость одного дня, руб.	Количество довольствующихся по плановой стоимости одного дня	Планируемая стоимость на всех довольствующихся, руб.	Фактическая стоимость, руб.	Персонал (количество человек)
1	2	3	4	5	6
1		48			
Дети (3-7 лет)			48		0
Всего		48			0

Продукты питания наименование	код	Единица измерения	Количество продуктов питания, подлежащих закладке														
			Завтрак			Обед					Полдник		Ужин				
1	2	3	Каша кружная	Булочки с маслом	Каша с молоком (1 вариант)	Суп картофельный с рыбой	Гуляш из говядины	Пюре из гороха с маслом	Напиток из шиповника	Хлеб пшеничный порционно	Хлеб ржаной	Булочка молочная	Молоко кипяченое	Рагу из овощей	Чай с молоком (1 вариант)	Хлеб пшеничный порционно	
Количество порций			55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	25	25	25
Выход - вес порций			204	33	199	189	95	150	197	38	41	70	200	197	200	38	
Говядина	П0000000000003	г/кг					88,545/4,87										
Минтай потрошенный обезглавленный	П0000000000033	г/кг				72/3,96											
Молоко	П0000000000001	г/л	101,455/5,580		99,709/5,484							20/1,094	210/11,544	76,76/1,919	50/1,247		
Сметана	П0000000000005	г/кг												5,76/0,144			
Масло растительное	П0000000000001	г/кг										1,3/0,07					

Рис.6.

Компьютерные технологии позволяют избежать расчетов на форме, отдать их «на откуп» программе, а необходимые рассчитанные данные вывести в более понятном, более читаемом виде и, при этом выбирать при печати состав данных, необходимый для конкретного пользователя.

5. «Ненормативная» меню-раскладка.

Опыт многолетней работы и использование преимуществ компьютерной обработки «подсказал» оформление меню-раскладки по иной, чем предлагают нормативные документы, форме. Отказаться от нормативных форм, конечно, не получится, т. к. при любой проверке потребуют именно нормативную форму, но для оперативной работы можно использовать и другую форму. При этом ее можно формировать с различным составом данных в зависимости от потребностей.

На рис. 7 и 8 представлены образцы одной и той же меню-раскладки, сформированные с ценами по продуктам, стоимостью блюд и стоимостью питания по приемам. Во втором случае эта же меню-раскладка сформирована без цен, но с весом продуктов по нетто и брутто, что весьма удобно для производства. Кстати, во всех вышеописанных формах предусматривалось указание только веса брутто по

продуктам. В предлагаемых формах в обоих случаях выводится не только количество питающихся по приемам, но отдельно количество порций. Обычно количество порций равно количеству питающихся, но в некоторых случаях могут и не совпадать. Например, когда на 20 человек готовится питание и в группе несколько человек имеют особенности (заболевание или аллергия) и для них вместо «штатного» блюда предлагается другое. Общее количество блюд будет равно количеству питающихся, но блюда будут разные. И количество питающихся по приемам тоже может отличаться. Например, на завтрак приготовили 50 порций, а утром часть детей не пришло и на обед необходимо готовить меньшее количество порций. В выше описанных нормативных формах тоже этого не предусмотрено.

МБДОУ №56
Кузнец 1 корпус

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

/Мартьянова И.Е./

МЕНЮ-РАСКЛАДКА

на 22.11.2012 четверг

Дети(3-7 лет)

Код блюда	Наименование	Кол-во порций (план)	Кол-во на порцию (гр)	Общее кол-во (кг)	Выход блюда (гр)	Цена (РУБ)	Общая сумма (РУБ)
/// - Завтрак		56				18,18	1 017,84
0203	*Омлет натуральный	56			99,5	12,08	676,34
	Масло сливочное		6,071	0,34		200,00	68,00
	Молоко		91,839	5,143		35,00	180,01
	Яйцо		91,786	5,14		83,33	428,33
0411	*Бутерброд с маслом	56			34	2,13	119,20
	Масло сливочное		4,821	0,27		200,00	54,00
	Хлеб пшеничный		29,107	1,63		40,00	65,20
0351	*Кофейный напиток с молоком (1-й вариант)	56			175,7	3,97	222,30
	Кофейный напиток		1,054	0,059		314,94	18,58
	Молоко		87,857	4,92		35,00	172,20
	Сахар		13,214	0,74		42,60	31,52
/// - Второй завтрак		56					
0091	*Мандарин	56			128,6		
	Мандарины		142,857	8			
/// - Обед		56				40,14	2 247,89
0068	*Свекольник	56			238,5	12,47	698,46
	Говядина		38,214	2,14		220,00	470,80
	Картофель		47,679	2,67		23,00	61,41
	Лук репчатый		9,107	0,51		18,00	9,18
	Масло сливочное		3,750	0,21		200,00	42,00
	Морковь		11,964	0,67		26,07	17,47
	Сахар		1,250	0,07		42,60	2,98
	Сметана		61,964	3,47		23,00	79,81
	Томат-паста		2,857	0,16		92,59	14,81
0253	*Бефстроганов из отварной говядины	56			71,3	17,68	989,99
	Говядина		75,714	4,24		220,00	932,80
	Лук репчатый		2,500	0,14		18,00	2,52
	Морковь		8,393	0,47		26,07	12,25
	Мука пшеничная		1,786	0,1		25,00	2,50
	Сметана		8,911	0,499		80,00	39,92
0324	*Картофельное пюре	56			138,5	5,80	324,75
	Картофель		178,036	9,97		23,00	229,31
	Масло сливочное		4,643	0,26		200,00	52,00

Рис.7.

МБДОУ №56
Кухня 1 корпусУТВЕРЖДАЮ:
Заведующий _____
/Мартыанова И.Е./**МЕНЮ-РАСКЛАДКА**
на 22.11.2012 четверг
Дети(3-7 лет)

Код блюда	Наименование	Кол-во порций (план)	Кол-во на порцию (гр)		Общее кол-во (кг)		Выход блюда (гр)
			НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	
/ / - Завтрак на 56 человек							
0203	*Омлет натуральный	56					99,5
	Масло сливочное		6,071	6,071	0,34	0,34	
	Молоко		91,839	91,839	5,143	5,143	
	Яйцо		91,786	91,786	5,14	5,14	
0411	*Бутерброд с маслом	56					34
	Масло сливочное		4,821	4,821	0,27	0,27	
	Хлеб пшеничный		29,107	29,107	1,63	1,63	
0351	*Кофейный напиток с молоком (1-й вариант)	56					175,7
	Кофейный напиток		1,054	1,054	0,059	0,059	
	Молоко		87,857	87,857	4,920	4,920	
	Сахар		13,214	13,214	0,74	0,74	
/ / - Второй завтрак на 56 человек							
0091	*Мандарин	56					128,6
	Мандарины		128,571	142,857	7,20	8,00	
/ / - Обед на 56 человек							
0068	*Свекольник	56					238,5
	Говядина		38,214	38,214	2,14	2,14	
	Картофель		33,393	47,679	1,87	2,67	
	Лук репчатый		7,679	9,107	0,43	0,51	
	Масло сливочное		3,750	3,750	0,21	0,21	
	Морковь		9,464	11,964	0,53	0,67	
	Сахар		1,250	1,250	0,07	0,07	
	Свекла		49,643	61,964	2,78	3,47	
	Томат-паста		2,857	2,857	0,160	0,160	
0253	*Бефстроганов из отварной говядины	56					71,3
	Говядина		56,071	75,714	3,14	4,24	
	Лук репчатый		1,964	2,500	0,11	0,14	
	Морковь		6,607	8,393	0,37	0,47	
	Мука пшеничная		1,786	1,786	0,10	0,10	
	Сметана		8,911	8,911	0,499	0,499	

Рис.8.

К форме для производства (без цен) обычно прикладывается отдельная форма по расходу продуктов за день в целом или, что более популярно, с разбивкой по приемам пищи. На рис. 9 приведен для этой же меню-раскладки расход продуктов по приемам.

РАСХОД ПРОДУКТОВ ПО ПРИЕМАМ (ПО РАСЧЕТУ МЕНЮ-РАСКЛАДКИ)
на 22.11.2012 четверг
Кухня 1 корпус

Категория: Дети(3-7 лет)

Диета: Без диет

Группа	Ном. номер	Наименование	Ед. изм.	Кол-во	Цена* (РУБ)	Сумма (РУБ)
Завтрак						Количество питающихся: 56
П0003	П000000000001	Яйцо	кг	5,14	83,33	428,33
П0004	П000000000001	Молоко	л	10,063	35,00	352,21
П0005	П000000000002	Масло сливочное	кг	0,61	200,00	122,00
П0010	П000000000002	Кофейный напиток	кг	0,059	314,94	18,58
П0012	П000000000001	Сахар	кг	0,74	42,60	31,52
П0012	П000000000006	Хлеб пшеничный	кг	1,63	40,00	65,20
Итого :						1 017,84
Второй завтрак						Количество питающихся: 56
П0008	П000000000043	Мандарины	кг	8,00		
Итого :						
Обед						Количество питающихся: 56
П0001	П000000000003	Говядина	кг	6,38	220,00	1 403,60
П0004	П000000000001	Молоко	л	1,241	35,00	43,44
П0004	П000000000005	Сметана	кг	0,499	80,00	39,92
П0005	П000000000002	Масло сливочное	кг	0,47	200,00	94,00
П0007	П000000000001	Морковь	кг	1,14	26,07	29,72
П0007	П000000000003	Лук репчатый	кг	0,65	18,00	11,70
П0007	П000000000004	Свекла	кг	3,47	23,00	79,81
П0007	П000000000007	Картофель	кг	12,64	23,00	290,72
П0008	П000000000018	Смесь сухофруктов	кг	0,62	60,00	37,20
П0011	П000000000009	Томат-паста	кг	0,160	92,59	14,81
П0012	П000000000001	Сахар	кг	0,92	42,60	39,19
П0012	П000000000006	Хлеб пшеничный	кг	2,24	40,00	89,60

Рис.9.

6. Вместо «до свидания».

В этом материале использовались печатные формы программного комплекса «БЭСТ-5 Питание» (www.bestpitanie.ru) и автор опирался именно на его возможности. В данном программном комплексе реализована печать меню-раскладки в различных вариантах - «Меню-требование на выдачу продуктов», «44-МЗ», меню-раскладка в соответствии с рис.7,8, а также требования на склад, расходы продуктов в различных вариантах. В программе имеется возможность самостоятельной доработки имеющихся форм, а так же создания собственных печатных форм.