Приложение № 1

# 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 цикличных 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; Накопительную ведомость (десятидневка); Ведомость о расходе продуктов питания за произвольный период.*

1. Ведение складского учета продуктов по количеству и сумме, с единицами измерения**. *Складов может быть несколько***. Учет продуктов можно вести раздельно по партиям, для каждой партии ведется: *срок годности, сведения о происхождении (сертификаты), наименование, производитель.*
2. Расчет заказа продуктов поставщику с учетом потребности на следующие дни и имеющихся остатков.
3. Ведение показателей пищевой ценности (*нутриентов*) продуктов, блюд, меню и рационов. **Предусмотрена загрузка из внешних источников***.*
4. 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**.
5. 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 импортонезависимости.* 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.*

1. Технологические: *встроенный готовый к использованию справочник блюд (технологических карт), с возможностью корректировки рецептур 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.*

1. Открытость к взаимодействию *с внешними информационными системами: расчетные, бухгалтерские, управленческие системы, сайт учреждения.*
2. Простота внедрения и эксплуатации*: от пользователя не требуются специальные знания в области информационных технологий и администрирования информационных систем.*
3. Расширение (развитие) функциональных возможностей осуществляется *путем подключения к программному продукту внешних дополнительных модулей и подсистем. Сохранение капиталовложения образовательной организации в программный продукт.*
4. 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.

Генеральный директор И.Г.Лозицкий