

Руководство пользователя для заведующего производством

# Содержание

1.	Регистрация	3 - 5
2.	Вход в личный кабинет	6 - 7
3.	Восстановление пароля	8 - 10
4.	Профиль пользователя	11 - 14
5.	Добавление продукта на склад	15 - 17
6.	Добавление товарных накладных	18 - 24
7.	Добавление блюд	25 - 34
8.	Добавление блюд на основе технологических карт	35 - 40
9.	Добавление категорий и смен питания	41 - 44
10.	Формирование меню	45 - 51
11.	Списание продуктов со склада по меню-требованию	52 - 58

## Регистрация в системе ЕГ11

- 1. Перейти на сайт <u>https://eg11.ru</u>
- 2. Нажать кнопку «Зарегистрироваться»



#### Регистрация в системе ЕГ11

3. Заполнить все поля, ознакомиться с Правилами работы системы и Политикой конфиденциальности

4. Нажать кнопку «Зарегистрироваться»

#### Регистрация

Введите номер вашего сотового телефона или ваш адрес электронной почты



5. Ввести временный пароль, который пришёл на телефон или на почту, которую ранее ввели при выполнении п.3

6. Нажать кнопку «Зарегистрироваться», после чего будите перенаправлены в Ваш «Личный кабинет»



# Вход в личный кабинет

## 1. Перейти на сайт: <u>https://eg11.ru</u>

#### 2. Нажать кнопку «Войти»



# Вход в личный кабинет

3. Ввести логин и пароль в соответствующих полях

4. Нажать кнопку «Войти в личный кабинет», после чего будите перенаправлены в Ваш «Личный кабинет»

# Вход

Если у вас уже есть личный кабинет на сайте, используйте эту форму для входа

Телефон, электронная почта или назначенный логин:



#### Восстановление пароля

- 1. В форме для входа нажать на ссылку «Забыли пароль»
- 2. Дождаться загрузки страницы «Сброс пароля»

# Вход

Если у вас уже есть личный кабинет на сайте, используйте эту форму для входа

Телефон, электронная почта или назначенный логин:

Пароль:



3. Ввести в соответствующем поле адрес электронной почты или номер сотового телефона использованного при регистрации или сохранённого в «Личном кабинете»

4. Нажать кнопку «Сбросить»

# Сброс пароля

Введите адрес электронной почты

или номер телефона



#### Восстановление пароля

5. Нажать на ссылку, которая придёт на указанный адрес электронной почты или на сотовый телефон

- 6. Ввести новый пароль и подтвердить его
- 7. Нажать кнопку «Сбросить»

8. Старый пароль изменён. Новый пароль нужно использовать для входа в «Личный кабинет»

Сброс пароля Введете новый пароль Повторите новый пароль НОВЫЙ Пароль Сбросить

# Профиль пользователя

- 1. В разделе «Профиль» заполнить все необходимые поля
- 2. Нажать кнопку «Сохранить»

EF11		Помощь	Профиль	Выход
€ Загрузить фото	Профиль Полное имя (ФИО) ИВаНОВ ИВаН ИВаНОВИЧ Телефон +7-913-000-12-34 E-mail ПОЧТа@eg11.ru Логин			
	Пароль Сохранить 2.	Выбрать роль: Родитель Дополнительные роли	Питаюц	цийся

# Профиль пользователя

- 3. Нажать на выпадающее меню «Дополнительные роли»
- 4. Нажать кнопку «Питание и финансы»



1 Загрузить фото

#### Профиль

Полное имя (ФИО)						
Телефон						
E-mail						
Логин						
Пароль						
Сохранить				Выбрать роль:	Родитель	Питающийс
	ſ		3. ><	Дополнительны	ероли	
			4.	Питание и фи	нансы Друго	й персонал



#### 5. Заполнить все поля

#### 6. Нажать кнопку «Зарегистрировать метку»

#### Регистрация для персонала оператора питания

Введите номер выданной вам электронной метки

fr5rn9ut

Выберите оператора школьного питания, в котором вы работаете



#### Профиль пользователя

7. После того, как директором учреждения будет назначена соответствующая роль, появится раздел «Кабинет зав. производства»

<b>111</b>		Кабинет зав. производства Помощь Профиль Выхо	од
€ Загрузить фото	Профиль Полное имя (ФИО) Иванов Иван Иванович Телефон +7-913-000-12-34 E-mail ПОЧТа@eg11.ru Логин		
	<b>ЛОГИН</b> Пароль		
	Сохранить	Выбрать роль: Родитель Питающийся	
		Дополнительные роли	

# Добавление продуктов на склад

1. В кабинете зав. производства выбрать раздел «Склад»

Добавить продукт

- 2. Убедиться что выбран раздел «Продукты»
- 3. Нажать кнопку «Добавить продукт»

Іродуктовы	й склад		1.		
Продукты Тог	зарные накладные	Поставщики	Заявки С	Журнал операций	Выгрузки из 1
Q. Введите назва	ние продукта			X Добави 3.	ть продукт
Код	Продукт			Остаток Ст	гоимость
МЦ000000008	Бананы				143,84 руб/кг
МЦ000000033	Вафли			39.005 кг	126,00 руб/кг
	Вишня				
OC000000131					

# Добавление продуктов на склад

4. Заполнить название продукта, указать стоимость за единицу измерения, количество продукта в поле «Остаток продукта». При необходимости изменить единицы измерения продукта

5. В выпадающем списке выбрать категорию, которой соответствует продукт

6. Нажать кнопку «Сохранить»

Название продукта	
Яблоки	
Стоимость за единицу	
89	
Остаток продукта	
50	
Единицы измерения продукта	П
кг	ረታ
Категория продукта	<b>5.</b> V
Овощи, зелень	~
Химический состав	

Добавить продукт

# Добавление продуктов на склад

7. В случае когда единицы измерения продукта отличны от предустановленных (кг), необходимо ввести коэффициент для перевода в граммы. Ниже представлены З примера перевода в граммы

#### 8. Нажать кнопку «Сохранить»

 $\sim$ 

#### Пример 1:

Добавить продукт

Название продукта	
Молоко	
Стоимость за единицу	
53	
Остаток продукта	
12	
Единицы измерения продукта	
Л	

Категория продукта

Не выбрано

#### Правило перевода единиц измерения



Химический состав



Название про			
пазвание про	дукта		
лица			
Стоимость за	единицу		
4,5			
Остаток прод	укта		
512			
Единицы изм	ерения продукта		
шт			
Категория про	одукта		
Не выбрано			
Правило пере	вода единиц измер	рения	
Исходные	Коэффициент	Граммы	
Исходные	Коэффициент перевода	Граммы	
Исходные	Коэффициент перевода (например: мешок = 500г)	Граммы	

Химический состав

шт



#### Пример 3:

Добавить продукт

Название продукта	
Хлеб	
Стоимость за единицу	
30	
Остаток продукта	
12	

Единицы измерения продукта

булка

Категория продукта

Не выбрано

 $\sim$ 

Правило перевода единиц измерения



Химический состав



Зайти в раздел «Товарные накладные» для пополнения продуктов
Нажать кнопку «Добавить товарную накладную»



#### 3. В выпадающем меню выбрать поставщика

4. Если нет добавленных поставщиков, то их можно добавить в разделе «Поставщики», заполнив все необходимые поля и нажав кнопку «Сохранить»

Продуктовый склад



- 5. Заполнить поле «Номер документа»
- 6. Ввести дату составления товарной накладной в поле «Дата составления»
- 7. Нажать кнопку «Добавить товар»

Добавить товарную накладную



			E	диницы измерения			Сумма	Сумма		
Nº	Наименование, характеристика, сорт, артикул товара	Соответствующий продукт со склада	Исходные	Коэффициент перевода (например: мешок = <b>50</b> кг)	Целевые	Количество (масса нетто)	Цена, руб. коп.	без учета НДС, руб. коп.	с учетом НДС, руб. коп.	

Добавить товар



8. Заполнить поле «Наименование, характеристика, сорт, артикул товара», т.е. ввести название товара согласно товарной накладной

9. Выбрать соответствующий продукт на складе в графе «Продукт»



10. В графе «Исходные» единицы измерения ввести те единицы измерения, в которых измеряется продукт согласно товарной накладной

11. Если единицы измерения продукта в накладной не совпадают с единицами измерения данного продукта на складе (отображаются в графе «Целевые»), заполнить графу «Коэффициент перевода» в те единицы измерения продукта, в которых он хранится на складе (в разделе «Продукты»)

				Единицы измерения				
Nº	Наименование, характеристика, сорт, артикул товара	Соответствующий продукт со склада	Исходные	Коэффициент перевода (например: мешок = <b>50</b> кг)	Целевые	Количество (масса нетто)		
1	Хлеб БХК	Хлеб славянский	булка 10.	= 0,65	Kr	,		

В графе «Количество (масса нетто)» ввести сколько продукта поступило на склад
В графе «Цена руб. коп.» ввести стоимость продукта за единицу измерения
В графах «Сумма без учёта НДС» и «Сумма с учётом НДС» ввести общую стоимость продукта без учёта НДС и с учётом НДС соответственно



При необходимости удалить продукт нажать кнопку «Удалить товар»
Нажать кнопку «Добавить товар» при необходимости добавить новый продукт
Нажать кнопку «Сохранить» для сохранения товарной накладной



- 1. Выбрать раздел «Блюда»
- 2. Нажать кнопку «Добавить блюдо»

# ООО "Лесонал"



3. Ввести название блюда в поле «Блюдо»

4. Ввести себестоимость блюда в поле «Себестоимость», заполнение этого поля не обязательно

Информация Сотрудники Школы Блюда Технологические карты Склад

# Добавить блюдо

Блюдо

бутерброд с маслом

Себестоимость

5. Поставить галочку в поле «Автоматический расчёт себестоимости по технологической карте»

6. При необходимости ввести максимальную наценку для этого блюда в поле «Максимальная наценка»

Информация	Сотрудники	Школы	Блюда	Технологические карты	Склад
Добавить б	людо				
Блюдо					
бутербр	од с мас	лом			
Себестоимость					
	0				
Автоматическ	кий расчёт себес	тоимости п	о технологи	ической карте	
о. Максимальная на	аценка				
	<b>60</b> %				

Не обязательно. Укажите для ограничения максимальной наценки на стоимость блюда.

7. Навести курсором мышки на выпадающее меню «Добавить»

8. В выпадающем меню выбрать подраздел «Галерея»



#### 9. Выбрать нужное изображение блюда



10. При отсутствии нужного изображения блюда в имеющейся галерее, в выпадающем меню выбрать подраздел «Загрузить» и добавить изображение со своего компьютера



11. В поле «Рецепт №» ввести номер рецепта, по которому будет изготовлено блюдо

12. В поле «Наименование сборника рецептур» ввести название сборника, из которого взят рецепт блюда



# Сборник технололических карт

#### 14. Выбрать появившееся поле «Продукт»



#### 15. Выбрать нужный продукт из выпадающего списка



16. Заполнить поля напротив продукта «Брутто», «Нетто» и «Единицы измерения»

17. При необходимости продукт можно удалить из рецепта, нажав кнопку «Удалить продукт»

18. Заполнить поле «Рецептурный выход блюда» и единицы измерения



19. Заполнить: таблицу «Пищевая ценность», поля «Технология приготовления» и «Требование к качеству»

#### 20. Нажать кнопку «Сохранить»

Пи	щевые веществ	за, г	Энерг.		Витами	ины, мг		Минеральные вещества, мг			
Белки	Жиры	Углеводы	ценность, ккал	B <sub>1</sub>	С	А	E	Ca	Ρ	Mg	Fe
0,06	0,02	9,9	40	0,01	0,03	0,01	0,01	0,5	0,04	0,01	0,01

Технология приготовления

Пишевая ценность

хлеб намазывают маслом	
Требования к качеству	

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом. Консистенция: хлеба – мягкая, масла - мажущаяся. Цвет: соответствует виду масла. Вкус: соответствует виду масла Запах: масла в сочетании со свежим хлебом



#### 1. Выбрать раздел «Технологические карты»

2. Выбрать сборник технологических карт



Bcero: 6

3. Выбрать нужное блюдо



# 4. Выбрать пункт меню «Создание блюда по технологической карте», который расположен внизу технологической карты

#### Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г		D	В	Витамины, мг			Витамины, мг Минеральные вещества, м				гва, мг
Белки	Жиры	Углеводы	энерг. ценность, ккал	B <sub>1</sub>	С	А	E	Ca	Ρ	Mg	Fe
20.68	16.57	4.38	249		0.01						

#### Технология приготовления

отварное мясо, нарезают брусочками длиной 3-4 см и массой 5-8 гр., заливают сметанным соусом, добавляют бульон (примерно десятую часть к массе мяса), соль и тушат 5-10 минут. Отпускают вместе с соусом, в котором тушился бефстроганов. Гарниры – каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные, пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы. Требования к качеству:

#### Требования к качеству

Внешний вид: отварное мясо, нарезано брусочками, уложено на тарелку вместе с соусом, гарнир расположен сбоку Консистенция: мяса – сочная, мягкая, соуса – однородная Цвет: мяса – светло-серый; свойственный овощам и соусу Вкус: свойственный продуктам входящим в блюдо Запах: свойственный продуктам входящим в блюдо



-

# 5. Ниже кнопки появится таблица соответствия ингредиентов выбранного блюда и продуктов на складе

#### Создание блюда по технологической карте

Для создания нового блюда на основе данных технологической карты необходимо указать соответствие ингредиентов продуктам на вашем складе.

Ингредиент	Продукт на складе	
Говядина	Выберите продукт	~
Масса отварного мяса	Выберите продукт	~
Coyc №372 385	Выберите продукт	~
Масса бефстроганова	Выберите продукт	~
Гарнир № 330 335 336 338 339 342	Выберите продукт	~
Выход	Выберите продукт	~

Создать блюдо

6. В выпадающем списке напротив каждого ингредиента блюда необходимо выбирать продукт со склада

7. Нажать кнопку «Создать блюдо»

Ингредиент	Продукт на складе	
овядина	Гуляш говяжий	~
Иасса отварного мяса	Выберите продукт	~
Coyc №372 385	Выберите продукт	~
Иасса бефстроганова	Крупа Перловая 1сорт Крупа Пшеничная 1 сорт Крупа Пшено шлифованное 1 сорт	
арнир № 330 335 336 338 339 342	Крупа Линевая 1сорт Крупа Ячневая 1сорт Кукуруза консервировануая ,0,340 нетто 250 гр	
ыход	Курага 1 сорт, ГОСТ	

8. Появится форма для создания нового блюда на основе выбранной технологической карты

9. Следуйте согласно раздела «Добавление блюд» данного руководства

Информация Сотрудники Школы Блюда Технологические карты Склад

# Добавить блюдо

Блюдо



Себестоимость



- 1. Выбрать раздел «Питание»
- 2. Выбрать раздел «Категории питающихся»
- 3. Нажать кнопку «Добавить категорию»

г. Новосибирск, Детский сад № 156 "Сказка" Школы Технологические карты Отзывы Блюда Склад г. Новосибирск, Детский сад № 156 "Сказка" Информация Питающиеся Питание Школьное питание Меню-требование Развернутое меню Меню Категории питающихся 2. Льготная Категория Наценка 0 % Ясли Добавить категорию

#### 5. Заполнить все необходимые поля

#### 6. Нажать кнопку «Сохранить»



- 7. Выбрать нужную категорию питающихся
- 8. Выбрать раздел «Смены питания»
- 9. Нажать кнопку «Добавить смену питания»



#### 10. В поле «Название» ввести название смены питания

#### 11. Нажать кнопку «Сохранить»

Сохранить

Меню	Меню-требование	Развернутое меню	Категории питающихся
Катего	рия питающих	ся: Сотрудники	
Свойств	а Смены питания		
Добаві	ить смену пита	ния	
Название			
обе	л		

- 1. Открыть раздел «Питание»
- 2. Выбрать раздел «Меню»
- 3. В нужной категории питающихся выбрать нужную смену питания



# 4. Для добавления нового блюда для этой смены нажать на выпадающее меню «Добавить блюдо»

Меню Меню-требование Развернутое меню Категории питающихо	СЯ								
Сад, Завтрак									
Неделя 1 Неделя 2									
Блюдо Загрузить из	пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс	Выход порции	Удалить неделю
Какао с молоком 10ДН		✓						200 r	Убрать из меню
Кофейный напиток витаминизированный на молоке 10ДН			✓		✓			200 r	Убрать из меню
Каша манная молочная жидкая 10ДН		$\checkmark$						200 r	Убрать из меню
Каша "Дружба" 10ДН			$\checkmark$		$\checkmark$			200 r	Убрать из меню
Добавить блюдо 🗸	$>_{1}$	<		-		1_			
Добавить неделю									
Сохранить									

#### 5. Выбрать необходимое блюдо из списка

Меню Меню-требование Развернутое меню Категории питающихся									
Сад, Завтрак									
Неделя 1 Неделя 2									
Блюдо Загрузить из 🗸	пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс	Выход порции	Удалить неделю
Какао с молоком 10ДН				✓				200 r	Убрать из меню
Кофейный напиток витаминизированный на молоке 10ДН			✓		✓			200 r	Убрать из меню
Азу 10ДН Бананы		$\checkmark$		$\checkmark$				200 r	Убрать из меню
Вареники ленивые 10ДН 5					$\checkmark$			200 r	Убрать из меню
Добавить блюдо									

Добавить неделю

Сохранить

6. Напротив добавленного блюда выбрать поля соответствующие тому дню недели, в который оно будет в меню, а в поле «Выход порции» ввести вес порции для этой категории питающихся

7. При необходимости блюдо можно удалить, нажав «Убрать из меню»



8. Для ускорения работы, меню для выбранной категории питающихся можно загрузить из других категорий питающихся, нажав на выпадающее меню «Загрузить из»



Сад, Завтрак

#### 9. Нажать кнопку «Добавить неделю», для добавления новой недели

Сохранить

Блюдо					
Загрузи	ть из	~			
Какао с м	олоком 10Д	Н			
Кофейны	й напиток ви	таминизирс	ванный на мол	поке 10ДН	
Каша ман	ная молочн	ая жидкая 10	ОДН		
Каша "Др	ужба" 10ДН				
Добавит	гь блюдо				~

10. При необходимости неделю можно удалить, нажав кнопку «Удалить неделю» 11. Нажать кнопку «Сохранить» для сохранения всех изменений

<b>людо</b> Загрузить из ►	пн	ВТ	cp	чт	пт	сб	вс	Выход порции Удалить неделю
акао с молоком 10ДН				✓				200 г Убрать из меню
Добавить блюдо	~							



#### 1. Войти в раздел «Питание»

2. Выбрать раздел «Меню-требование»



#### 3. Выбрать категорию питающихся, для которой нужно сформировать менютребование на списание продуктов со склада

Меню	Меню-требование	Развернутое меню	Категории питающихс
Категор	ия		
Дети 11-	18 лет		
Дети 7-1	.0 лет		
Льготни	ки 11-18 лет		
Льготни	ки 7-10 лет		
Меню дл	ля персонала		
OB3			
Сад			
Ясли			
Сводное	•		

#### 4. В появившейся форме задать дату на которую формируется меню-требование

Категория питающихся: Сотрудники



#### 5. Проставить количество питающихся в поле «Численность довольствующихся»

# 6. При необходимости в полях напротив смен питания скорректировать количество питающихся

Категория питающихся: Сотрудники



7. Нажать кнопку «Списать продукты и сохранить» для сохранения менютребования и списания продуктов со склада

8. Для сохранения меню-требования без списания продуктов со склада – нажать кнопку «Сохранить»

Расчетная дата 20.01.2020 Численность довольствующихся 40 Смена питания Группы Кол-во питающихся Блюда 0 из 1 Завтрак 0 Изменить 0 из 1 Обед 40 Изменить Дополнительно Списать продукты и сохранить Сохранить

9. Нажать кнопку «Да», которая расположена во всплывающем окне. Для отмены действия - нажать кнопку «Нет»

10. Продукты списаны со склада, меню-требование помещено в раздел «Архив»



11. При необходимости меню-требование можно удалить, изменить или распечатать нажав на соответствующие иконки

Формирование Архив

Дата: 31 января, 2020

Время создания: 13 января, 2020 20:54 +7



(=)	::	-	+

Продукты питания			Количество продуктов питания, подлежащих закладке				Расход продуктов	
		Ед. изм.	ОБЕД				питания (количество)	
наименование	код		Котлета мясная 10 дн	Пюре картофельное 10ДН	Соус сметанный 10ДН	Хлеб славянский 10ДН	на довольст- вующихся	на персонал
К-во порций			45	45	45	45		
Выход-вес порции			60г	150r	30r	40r		
Картофель		кг		11.340				11.34
Масло растительное		КГ	0.193		0.338			0.54