

Составление Меню

Составить полезное, вкусное и разнообразное меню для детского коллектива на любой срок с учётом калорийности, сезонных поправок, норм СанПиН и рекомендаций диетологов Института Питания РАМН РФ (что позволит избежать проблем с проверяющими органами)

Учёт продуктов

Ведение учета продуктов, прихода, расхода и инвентаризации (вес брутто считается с учетом норм сезонной отходности продуктов). Формирование журнала бракеража. Интеграция с ФГИС Ветис «Меркурий».

Справочник продуктов

В программу включен справочник всех продуктов, используемых на территории РФ. Справочник открыт для пополнения. По каждому продукту приводится подробный хим.состав (в том числе витамины и микроэлементы).