

Руководство по эксплуатации  
*Microinvest* Nutrition Calculator



*Microinvest*

2020

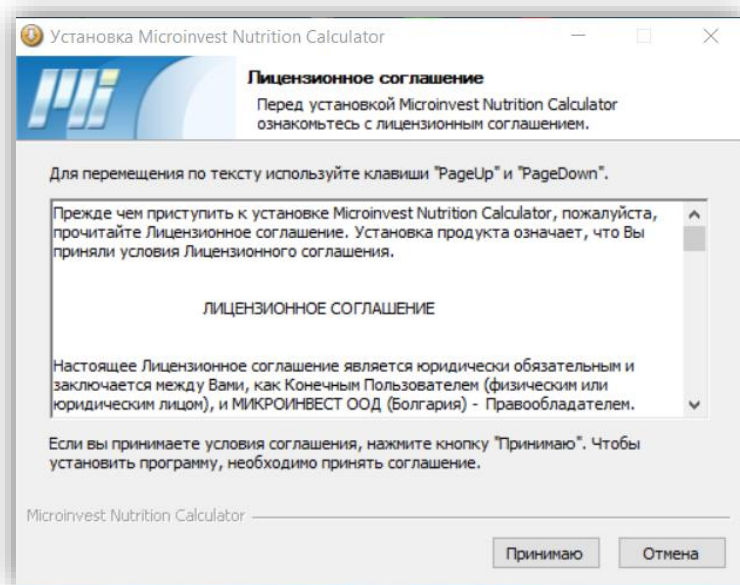
## Оглавление

Установка.....	3
Работа с Microinvest Nutrition Calculator.....	5
1. Печать данных.....	6
2. Справочник ингредиентов.....	11
3. Редакция пищевой и энергетической ценности.....	11
4. Импорт пищевой и энергетической ценности.....	13
5. Расширенные рецепты.....	14
6. Расчет банкета.....	16
7. Регистрация программы.....	17
8. Настройки программы.....	17
9. О программе.....	18
10. Выход из программы.....	18
Примечания читателя.....	19

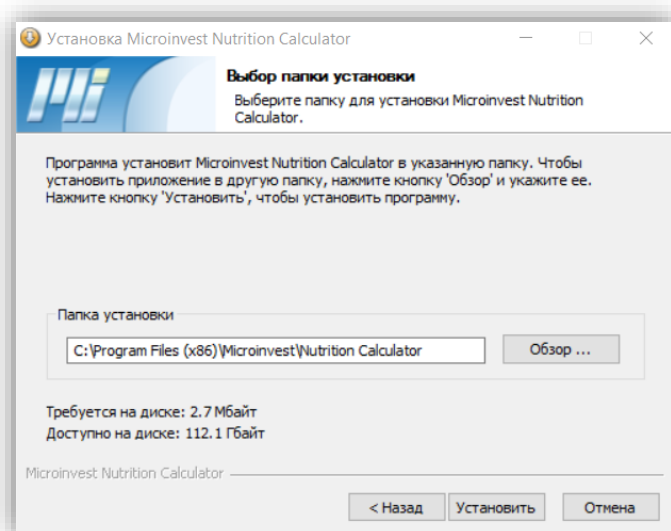
## Установка.



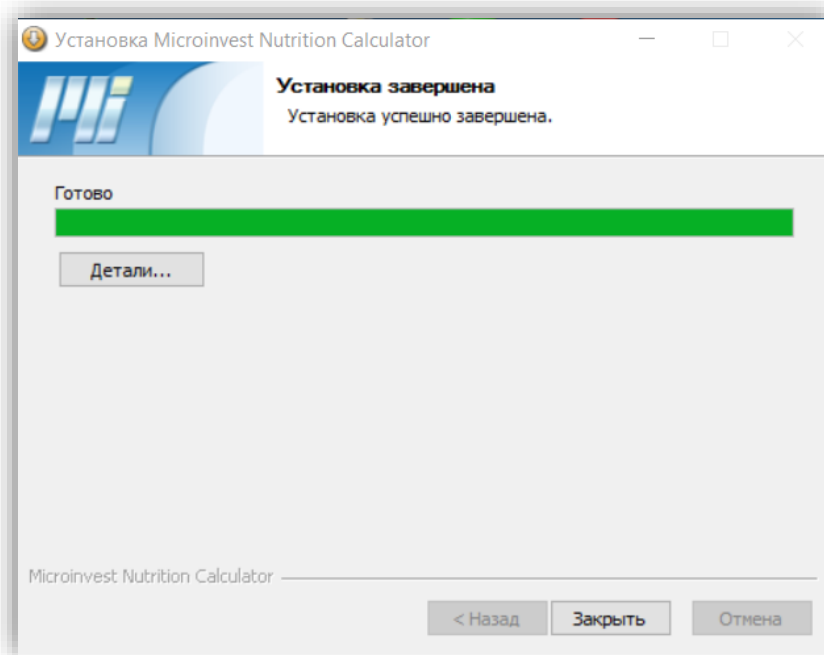
Запустите установочный файл с правами администратора. Откроется окно с лицензионным соглашением. Внимательно прочитайте его и нажмите кнопку «Принимаю».



Для изменения инсталляционной директории *Microinvest* Nutrition Calculator, нажмите кнопку «Обзор». Для продолжения инсталляции в выбранной директории, нажмите кнопку «Установить».



После того, как инсталляция приложения закончится, нажмите кнопку «Закреть».



## Работа с *Microinvest Nutrition Calculator*

*Microinvest Nutrition Calculator* использует номенклатуру товаров и рецептов, которые на данный момент активны в базе данных *Microinvest Warehouse Pro*. Кроме ярлыка на рабочем столе или меню Пуск, приложение может быть запущено и из *Microinvest Warehouse Pro* с помощью кнопки Калькуляционная карта, которая находится во вкладке «Дополнительные сведения» при создании или редактировании товара.

Редакция товара

Основная информация | Доп. сведения | Цены | Группы

Основная ед. изм. шт.

Козф. трансформации: 1

Доп. изм. ед. шт.

Мин. количество: 0.000

Номинальное количество: 0.000

Вид товара: Стандартный

Группа НДС: Основная группа НДС (18%)

Калькуляционная карта

Сохранить Отмена

Для входа в программу необходимо будет выбрать пользователя и ввести пароль. **Обратите внимание**, пароль пользователя не должен быть пустым.

Microinvest Nutrition Calculator

Пользователь: Собственник

Пароль:

OK Отмена

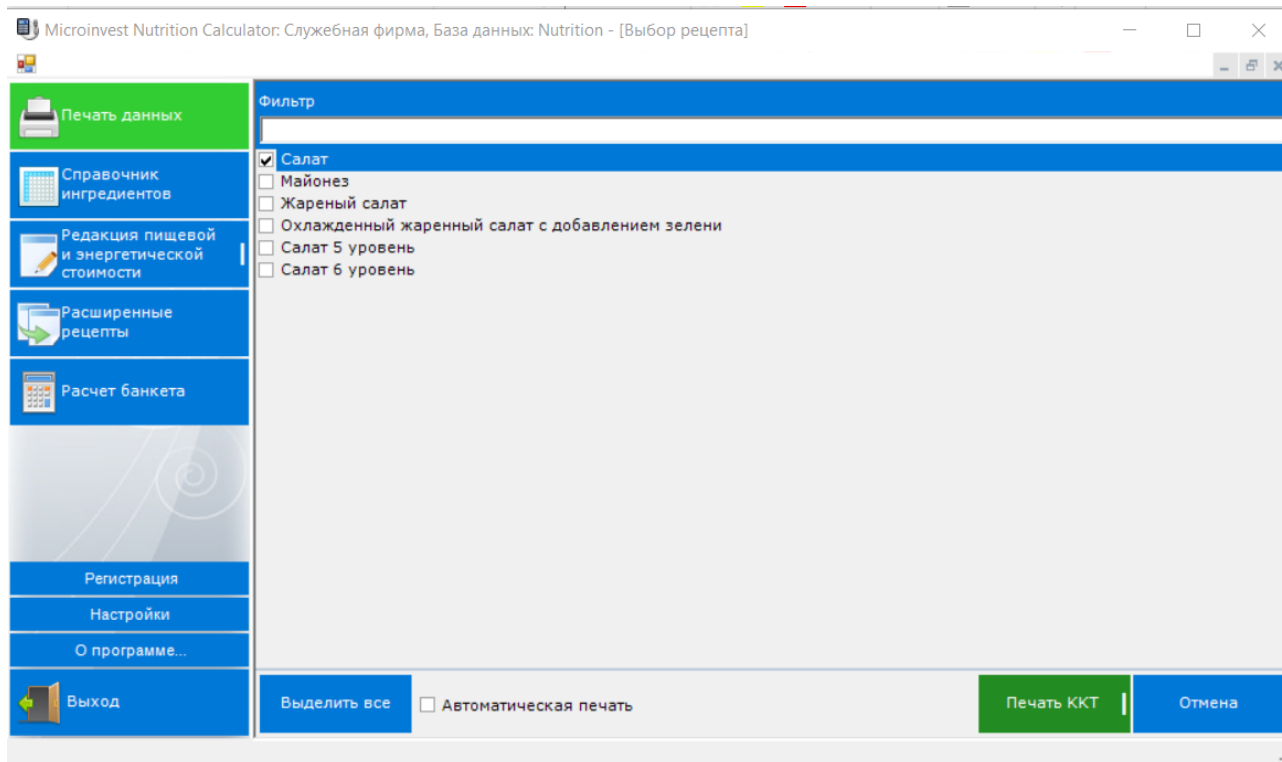
Microinvest Nutrition Calculator

Имя или пароль пользователя введены некорректно!  
Проверьте создан ли пароль для пользователя.

OK

## 1. Печать данных

Окно Печать данных содержит список всех рецептов базы данных.

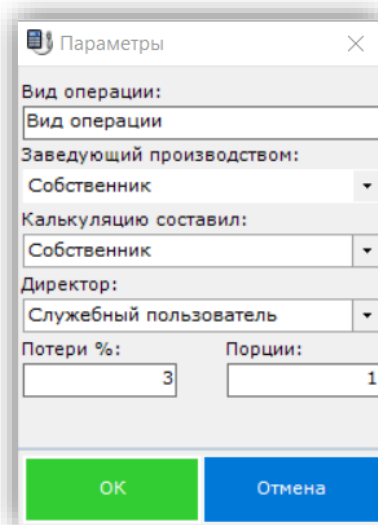


Вы можете выбрать все рецепты, нажав кнопку «Выделить все».

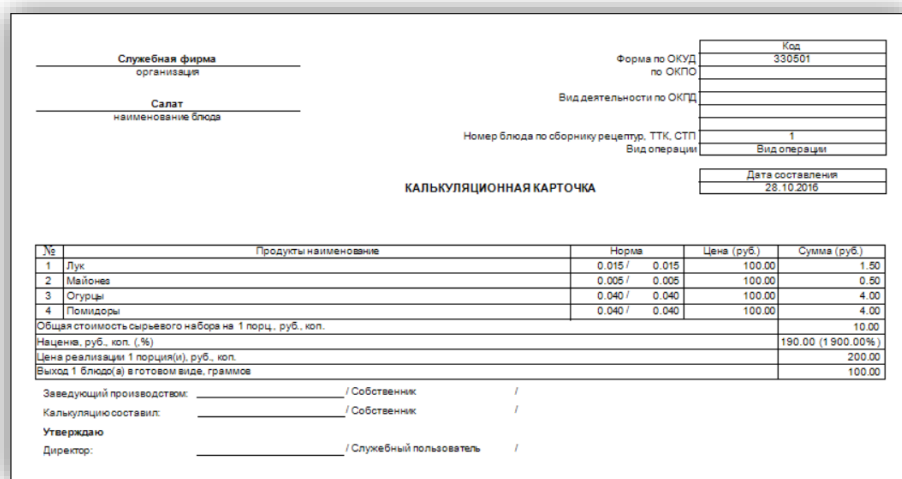
Поставив «галочку» «Автоматическая печать», документы будут сразу распечатаны, без открытия окна предварительного просмотра.

Для печати выбранных данных наведите мышкой на кнопку «Печать ККТ» и выберите нужный пункт – «Печать ККТ», «ТТК», «ТК» или «Акт проработок»

- Для печати калькуляционной карточки товара нажмите кнопку «Печать ККТ»  
Откроется окно «Параметры»

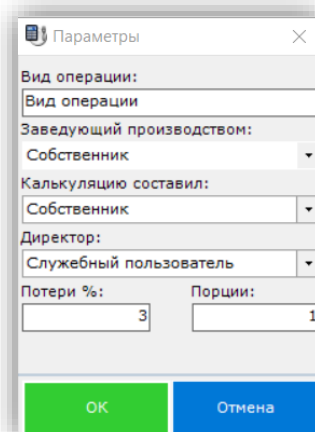


Введите нужные данные, нажмите кнопку «Ок», откроется печатная форма документа ККТ.



№	Продукты наименование	Норма	Цена (руб.)	Сумма (руб.)
1	Лук	0.015 / 0.015	100.00	1.50
2	Майонез	0.005 / 0.005	100.00	0.50
3	Огурцы	0.040 / 0.040	100.00	4.00
4	Помидоры	0.040 / 0.040	100.00	4.00
Общая стоимость сырьевого набора на 1 порц. руб. коп.				10.00
Наценка, руб. коп. (%)				190.00 (1900.00%)
Цена реализации 1 порция(и), руб. коп.				200.00
Выход 1 блюда(а) в готовом виде, граммов				100.00

- Для печати технико-технологической карты нажмите кнопку «ГТК»  
Откроется окно «Параметры»



Введите нужные данные, нажмите кнопку «Ок», откроется печатная форма документа ТТК.

Службeная фирма  
организация

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование блюда: Салат  
Количество порций: 1

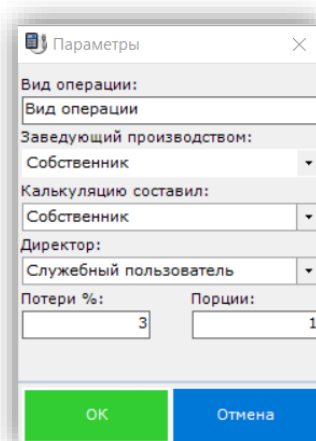
Продукты наименование	Ед.изм.	Брутто	% отходов при холод. переработке	Масса полуфабриката, кг	% потерь при горячей обработке	Вес готового продукта, гр
Лук	кг	0.015	0.00%	0.015	0.00%	15.00
Майонез	кг	0.005	0.00%	0.005	0.00%	5.00
Огурцы	кг	0.040	0.00%	0.040	0.00%	40.00
Помидоры	кг	0.040	0.00%	0.040	0.00%	40.00
Потери по результатам контрольной обработки, %						3
Выход на 1 порц.						100.00

Пищевая и энергетические ценности

Наименование показателя	Значение
Белки	0.00
Жиры	0.00
Углеводы	0.00
Энергетическая ценность, ккал	0.00

Заведующий производством: \_\_\_\_\_ / Собственник /  
Калькуляцию составил: \_\_\_\_\_ / Собственник /  
Утверждаю \_\_\_\_\_ / Служебный пользователь /  
Директор \_\_\_\_\_ / Служебный пользователь /

- Для печати технологической карты нажмите кнопку «ТК», откроется окно «Параметры»



Введите нужные данные, нажмите кнопку «Ок», откроется печатная форма документа ТК



Утверждаю  
Директор

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Салат

### 1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Салат  
вырабатываемое Службная фирма и реализуемое в Службная фирма

### 2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для  
приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям действующих  
нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы,

### 3. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
	Майонез	1.000	1 000.00
	Огурцы	1.000	1 000.00
	Помидор	1.000	1 000.00

Выход готового изделия, г: 3 000.00

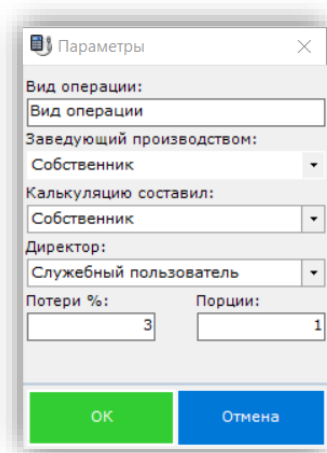
### 4. Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических  
нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями  
для импортного сырья.

### 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Согласно фирменным стандартам Компании, блюдо (изделие) реализуют непосредственно  
после приготовления. Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или)  
прилагаемому к технологическому документу фото (при наличии). Допустимые сроки  
хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно СанПиН 2.3.2.1324-03.

- Для печати акта проработки нажмите кнопку «Акт проработки». Откроется окно с параметрами



Введите нужные данные, нажмите кнопку «Ок», откроется печатная форма акта проработки.

Служебная фирма

**АКТ**

контрольной проработки кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, определения норм отходов и потерь на новые виды сырья, пищевых продуктов, материалов

Служебная фирма

\_\_\_\_\_ Дата проведения

Комиссией в составе: Заведующий производством :

Директор :

Технолог :

Проведено контрольное приготвления блюда :

**Салат**

Для контрольной проработки взято :

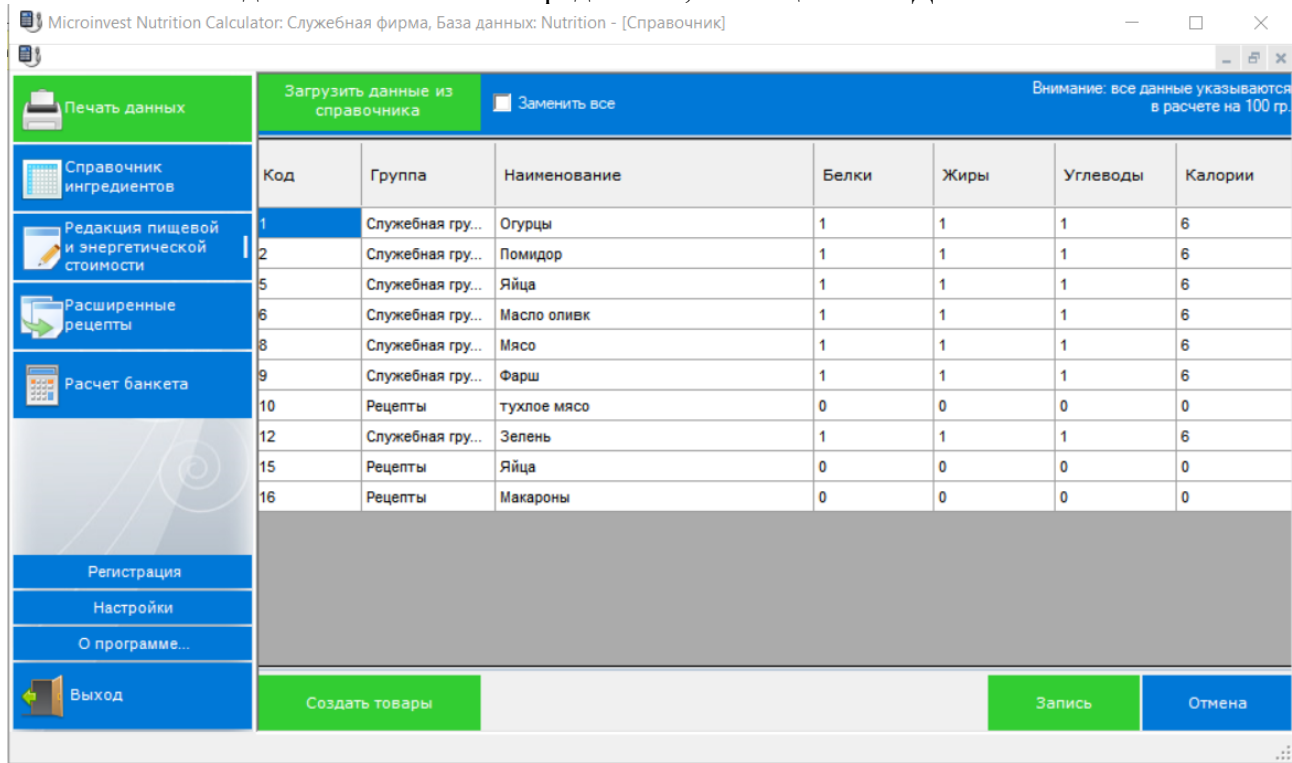
№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто, г.	Отходы при хол. обработке %	Нетто, г.	Отходы при теп. обработке %	Отходы после теп. обработке %	Выход, г.
	Майонез	Нет обработки	1.000	0	1 000.00	0.00	0	1 000.00
	Огурцы	Нет обработки	1.000	0	1 000.00	0.00	0	1 000.00
	Помидор	Нет обработки	1.000	0	1 000.00	0.00	0	1 000.00
<b>Выход:</b>								
	Салат	Нет обработки	3.00	0	3 000.00	0	0	3 000.00

**Технология приготовления**

Подписи членов комиссии : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## 2. Справочник ингредиентов

В этом окне находится список всех ингредиентов, имеющих в БД.



Код	Группа	Наименование	Белки	Жиры	Углеводы	Калории
1	Службная гру...	Огурцы	1	1	1	6
2	Службная гру...	Помидор	1	1	1	6
5	Службная гру...	Яйца	1	1	1	6
6	Службная гру...	Масло оливк	1	1	1	6
8	Службная гру...	Мясо	1	1	1	6
9	Службная гру...	Фарш	1	1	1	6
10	Рецепты	тухлое мясо	0	0	0	0
12	Службная гру...	Зелень	1	1	1	6
15	Рецепты	Яйца	0	0	0	0
16	Рецепты	Макароны	0	0	0	0

Введите данные о белках, жирах, углеводах в продукте (**обратите внимание**, данные вносятся на 100 грамм продукта), калории будут подсчитаны автоматически.

Вы можете загрузить данные из справочника продуктов, поставляемого вместе с Microinvest Nutrition Calculator, с уже заполненными данными о жирах, белках, углеводах и калориях.

- Для загрузки справочника - нажмите кнопку «Загрузить данные из справочника». **Обратите внимание.** Если товары уже сопоставлены со справочником, то вы можете воспользоваться галочкой – «Заменить все». Если она стоит – то введенные вами ранее данные будут перезаписаны на данные из справочника, если галочка не стоит, то данные не изменятся.
- Для сопоставления товаров из вашей базы данных и товаров из справочника введите код товара в колонку код. Для сохранения изменений нажмите кнопку «Запись»
- Для того, чтобы скопировать товары из справочника в вашу базу данных нажмите кнопку «Создать товары».

## 3. Редакция пищевой и энергетической ценности

В этом окне находится весь список товаров базы данных. Данные о белках, жирах и углеводах берутся из таблицы, заполненной в окне «Справочник ингредиентов». Также важно указать, сколько процентов ингредиента теряется при горячей или холодной обработке продукта. На основании этих значений для потерь (усушки, уварки и т.п.), высчитывается и общая потеря при выполнении рецепта, в котором участвует продукт.

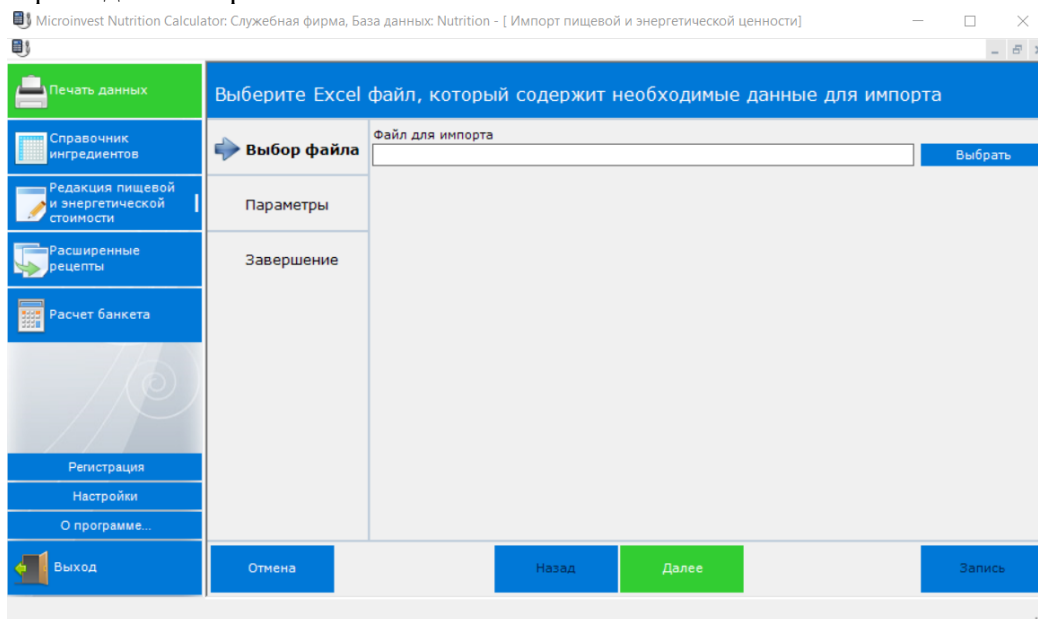
Значение „Брутто” берется с базы данных – значения при составлении рецепта. Отредактировать данное значение можно в Microinvest Склад Pro (Редакция – Производство - Рецепты). В колонку „% отходов холодной обработки” вписывается значение в процентном соотношении. Таким образом динамически меняется значение „Нетто”. Так же можно вручную вписать значение брутто и % холодной обработки автоматически пересчитается. Таким же образом работают колонки „% отходов горячей обработки” и „Вес готового продукта”.

Наименование	Ед. изм.	Калор	Белки	Жиры	Углев	Брутто	% холод. обработки	Нетто	% горячей обработк	Вес готового продукта
Майонез	кг	118.2	19.7	19.7	19.7	1.000	0.000	1.000	0.000	1.000
Огурцы	кг	60	10	10	10	1.000	0.000	1.000	0.000	1.000
Помидор	кг	60	10	10	10	1.000	0.000	1.000	0.000	1.000

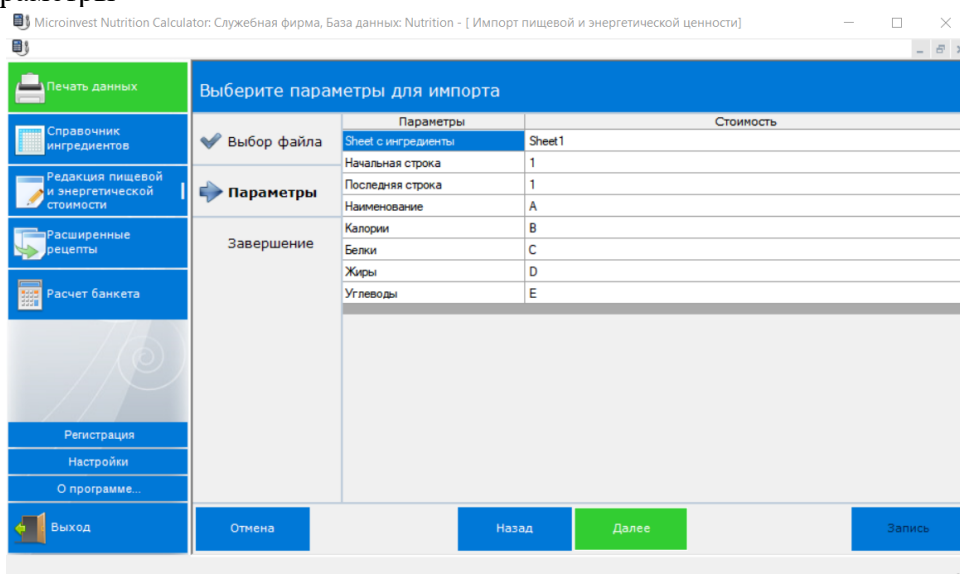
Выберите нужный рецепт в поле «Рецепт»  
В таблице введите необходимые значения.  
При необходимости заполните поля «Технология приготовления» и «Оформление, подача, реализация и хранение».  
Нажмите кнопку «Запись» для сохранения заполненных данных.

## 4. Импорт пищевой и энергетической ценности.

Выберите файл для импорта



Введите параметры



Будет произведен импорт документа.

## 5. Расширенные рецепты

Выберите рецепт, заполните данные в таблице. Выберите метод работы внизу окна – Брутто, Нетто, Вес готового продукта.

Microinvest Nutrition Calculator: Службная фирма, База данных: Nutrition - [Расширенные рецепты]

Выберите рецепт (продукт)  
Майонез

Ингредиенты

№	Товар	Брутто	Процент х.о.	Объем х.о.	Нетто	Процент г.о.	Объем г.о.	Вес г.л.	Ед. изм.	Приходн. цена	Стоимость
1	Яйца	1.000	1.000	0.010	0.990	0.000	0.000	0.990	шт.	0.00	0.00
2	Масло оливок	1.000	2.000	0.020	0.980	0.000	0.000	0.980	шт.	0.00	0.00
3	Добавить товар	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	шт.	0.00	0.00

**Брутто: 2.000**  
**Нетто: 1.970**  
**Вес готового продукта: 1.970**


**Сумма: 0.00 RUB**  
**Текущая сумма: 332.50 RUB**

Метод работы:  
 Брутто  Нетто  Вес готового продукта

Сохранить Применить Отмена

При нажатии кнопки «Сохранить» произойдет сохранение данных, таблица будет очищена.  
При нажатии кнопки «Применить» произойдет сохранение данных, но таблица очищена не будет.

При нажатии кнопки «Отмена» окно будет закрыто без сохранения данных.

Для выбора рецепта нажмите кнопку . Откроется окно со списком всех товаров и рецептов базы данных.

Товары

Служебная группа  
1

Код	Наименование	Ед. изм.	Приходная цена	Продажная цена
1	Манты	шт.	100.00	200.00
2	Говядина	кг	100.00	200.00
3	Курица	кг	100.00	200.00
4	Мука	кг	100.00	200.00
5	Лук репчатый	кг	100.00	200.00
6	Соль	кг	100.00	200.00
7	Масло подсолнечника	л.	100.00	200.00
8	Сметана	кг	100.00	200.00
9	Зелень	кг	100.00	200.00
10	Масло оливковое	кг	100.00	200.00
11	Пельмени	шт.	0.00	0.00
12	Фарш	шт.	100.00	0.00
13	Тесто	шт.	100.00	0.00
14	Яйцо	шт.	0.00	0.00
15	Вода	шт.	0.00	0.00
16	Свинина	шт.	0.00	0.00
17	Специи	шт.	0.00	0.00

Быстрый поиск

Группы  
 Рецепты

OK  
Отмена  
Локатор

Для того, чтобы в списке отображались только рецепты, поставьте соответствующую галочку в правом нижнем углу окна.

Для поиска по товарам, нажмите кнопку «Локатор».

Локатор

на

Код	Наименование	Ед. изм.	Приходная цена	Продажная цена	Штрих-Код 1	Штрих-Код 2	Штрих-Код 3	Каталог 1	Каталог 2	Каталог 3	Описание
1	Манты	шт.	100.00	200.00							
7	Масло подсолнечника	л.	100.00	200.00							
10	Масло оливковое	кг	100.00	200.00							

OK Отмена

## 6. Расчет банкета

Для того, чтобы рассчитать стоимость банкета, создать счет поставщику на необходимые ингредиенты откройте окно «Расчет банкета»

The screenshot shows the 'Microinvest Nutrition Calculator' window. The interface includes a sidebar with menu items: 'Печать данных', 'Справочник ингредиентов', 'Редакция пищевой и энергетической стоимости', 'Расширенные рецепты', 'Расчет банкета', 'Регистрация', 'Настройки', 'О программе...', and 'Выход'. The main area is divided into several sections:

- 'Выберите рецепт (продукт)': A search field for selecting a recipe.
- 'Товар по рецепту (продукт)': A table with columns: №, Код, Товар, Кол., Ед. изм., Приходная цена, Продажная цена, and Стоимость.
- 'Ингредиенты рецепта': A table with columns: №, Код, Ингредиенты, Кол., Ед. изм., Приходная цена, Продажная цена, and Стоимость.
- 'Записать как': A dropdown menu with options 'Клиентский заказ' and 'Служебный объект'.
- Summary: 'Приходная сумма: 0.00 RUB' and 'Продажная сумма: 0.00 RUB'.
- Checkboxes: 'Продукты' and 'Ингредиенты'.
- 'Примечание': A text input field.
- Buttons: 'Сохранить' (green) and 'Отмена' (blue).

В верхней части окна выберите необходимые рецепты, введите нужное количество.

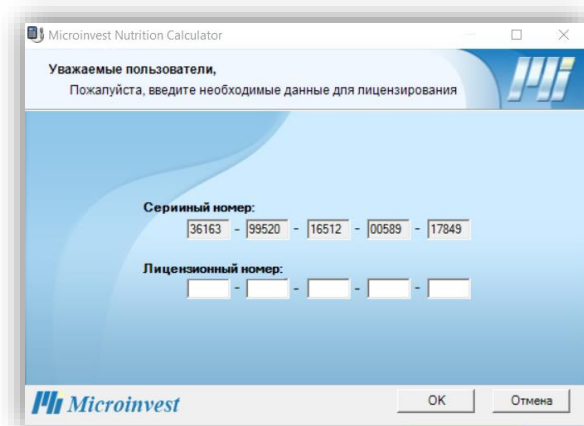
В нижней части автоматически будет выведено необходимое количество ингредиентов.

Выберите тип документа, который необходим для записи в базу данных (Клиентский заказ, Заказ поставщику, Счет на оплату или Счет-проформа), выберите объект, на который будет оформлен записываемый документ. Выберите для каких продуктов необходимо сохранять документ – для Ингредиенты или для Рецептов. При необходимости заполните поле «Примечание». Для записи в базу данных нажмите кнопку «Сохранить», для печати документа перейдите в Microinvest Склад Pro.



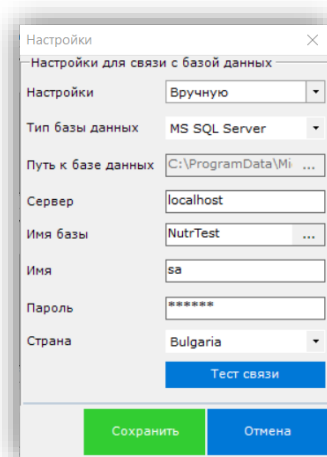
## 7. Регистрация программы

Для того, чтобы зарегистрировать программу, перейдите в окно «Регистрация». Введите лицензионный номер.

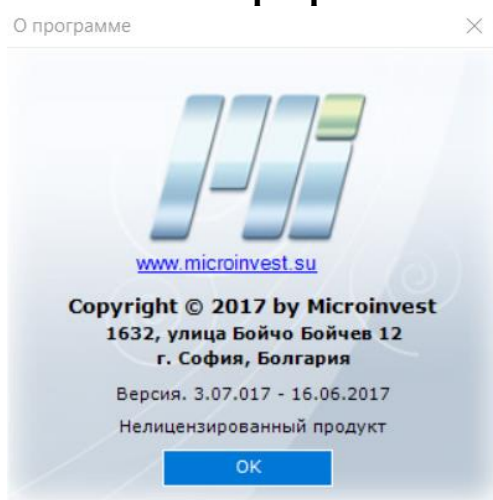


## 8. Настройки программы.

Для того, чтобы настроить программу, выбрать нужную базу данных перейдите в окно «Настройки».



## 9. О программе



## 10. Выход из программы

Для выхода из программы нажмите кнопку «Выход».



