

УДК 642.09.001.23:004.4  
ПОВЫШЕНИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ  
ПРОГРАММНОГО ПРОДУКТА ДЛЯ АВТОМАТИЗАЦИИ РАСЧЕТОВ  
РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

С.Л. ТКАЧЕВА

Научный руководитель С.Л. МАСАНСКИЙ, канд. техн. наук, доц.  
УО «МОГИЛЕВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ПРОДОВОЛЬСТВИЯ»  
г. Могилев

Исполнитель услуги общественного питания обязан в наглядной и доступной форме довести до сведений потребителей необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах, обеспечивая возможность их правильного выбора. Информация должна содержать, в том числе, и сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (калорийности, содержания белков, жиров, углеводов). Данная работа является очень трудоемкой, так как требуется систематизация большого количества информации и длительное время.

Целью данной работы была разработка специализированной компьютерной программы «Рационы питания». Данная программа предназначена для автоматизации работы по составлению рационов питания учащихся в общеобразовательных учреждениях.

Данный программный продукт разработан на основе действующих нормативных правовых актов и иных документов по организации питания в учреждениях образования.

Программа «Рационы питания» включает в себя электронные базы данных:

– «Ингредиенты», в которой приведены сведения о химическом составе сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд и изделий. В настоящее время в данной базе приведены более 450 наименований ингредиентов, однако база данных является «открытой» и при соответствующем уровне доступа в нее могут вноситься сведения о химическом составе любого другого нового вида сырья;

– «Блюда», в которой даны рецептуры блюд и изделий. Построение базы данных осуществляется строго в соответствии со «Сборником технологических карт блюд и изделий для питания учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего и профессионально-технического образования», утвержденным Министерством торговли Республики Беларусь от 11.07.2006 № 21. В данную базу внесены сведения о 934 блюдах и изделиях. В программе сохранена нумерация технологических карт в том виде, в котором она приведена в сборнике.

Программа позволяет вносить в базу технологические карты на новые блюда и изделия. С помощью программы «Рацион питания» пользователь может решать следующие задачи: составлять рационы питания в зависимости от их назначения (примерные или дневные рационы питания), контингента питающихся, приема пищи. Рационы автоматически оцениваются по содержанию белков, жиров, углеводов, их сбалансированности, а также по энергетической ценности. Количественные параметры рационов питания заданы в соответствии с Нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп детского населения Республики Беларусь, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь от 31.12.2002 № 126-1102; вести электронные базы данных химического состава сырья и продуктов; вести электронные базы рецептов блюд и кулинарных изделий; оформлять отчетные документы (технологические карты, рационы питания). Предусмотрено два варианта решения этой задачи: распечатка прямо из «Рациона питания» или из Microsoft Word, Microsoft Excel, Acrobat Reader.

Кроме того, программа позволяет оценивать расход сырья в разработанном рационе с нормами питания, утвержденными Постановлением Министерства образования Республики Беларусь и Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 07.06.2006 № 58/42 «О нормах питания обучающихся в учреждениях, обеспечивающих получение общего среднего, специального и профессионально-технического образования».

Стоимость каждого блюда может быть внесена пользователем при формировании рациона питания в соответствующие ячейки вручную. Компьютерная программа автоматически рассчитывает стоимость рациона за отдельные приемы пищи.

Данная программа позволяет вносить и просматривать такие сведения о приготавливаемых блюдах, как: рецептура; описание технологии приготовления; правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий; срок реализации; сведения о пищевой и энергетической ценности; органолептические показатели. В рамках данной работы проведено тестирование программного продукта на его функциональную пригодность, выявлены и исправлены имевшиеся в первой редакции недостатки, проведены апробации в условиях учебного процесса в университете и подготовлена рабочая версия для следующего этапа – практической апробации на объектах общественного питания.

Программный продукт для автоматизации расчетов рационов питания учащихся используется в учебном процессе в УО «Могилевский государственный университет продовольствия». Внедрение разработки возможно в объекты питания при учреждениях образования.