

**РАЗРАБОТКА КОМПЬЮТЕРНОЙ ПРОГРАММЫ «РАЦИОН ПИТАНИЯ» ДЛЯ
ФОРМИРОВАНИЯ РАЦИОНОВ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

Ю.М. Пянчукова, Р.В. Разумовский, В.В. Гудкова
Научный руководитель – С.Л. Масанский, к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Развитие и совершенствование системы организации питания в общеобразовательных учреждениях республики в значительной степени зависит от внедрения прогрессивных научно-технических достижений, к которым относятся информационные технологии и средства их реализации.

Цель работы - разработка программного обеспечения, предназначенного для автоматизации расчетов пищевой ценности рационов в сфере организации питания учащихся общеобразовательных учреждений.

В результате выполнения работы осуществлена разработка логической модели, основных баз данных, механизмов их взаимодействия и технологии реализации программного продукта «Рацион питания» для расчета пищевой ценности рационов питания в общеобразовательных учреждениях.

Программа позволяет формировать рационы питания в зависимости от их назначения (примерные или дневные рационы питания), контингента питающихся, вида 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.

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».

Программа позволяет формировать архив рационов питания, разработанных в отдельные периоды.

Основными базами данных программы «Рацион питания» являются базы «Ингредиенты» и «Блюда». В базе данных «Ингредиенты» приведены сведения о химическом составе сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд и изделий. База данных «Блюда» включает в себя рецептуры блюд и изделий. Посторенные 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», утвержденный Министерством торговли Республики Беларусь от 11.07.2006 №21. На каждое блюдо сформирована технологическая карта его приготовления.

Данная разработка направлена на повышение качества и производительности труда технологов объектов питания общеобразовательных учреждений по планированию рационов питания.