

Программа «БЭСТ-5.Питание» управляет работой столовой Навашинского психоневрологического интерната

Тематика: ИТ и телекоммуникации
Корпоративные новости

Дата публикации: 12.08.2022

г. Москва

Дата мероприятия / события: 12.08.2022

Этому программному продукту доверено управление рационом его подопечных.

Отраслевое решение «БЭСТ-5.Питание» успешно справляется с грузом обязанностей, возложенных на него персоналом Навашинского психоневрологического интерната. Этому программному продукту доверено управление рационом его подопечных.

Навашинский психоневрологический интернат, открытый в 1997 году, находится в Нижегородской области. В нем проживает около 90 человек, страдающих хроническими психическими заболеваниями и нуждающихся в постоянном медицинском уходе, бытовом и социальном обслуживании.

Персонал интерната прилагает немало усилий по созданию достойных условий для проживания и социальной адаптации своих подопечных. В интернате существует библиотека, работает ряд кружков, проводятся занятия лечебной физкультурой. Проживающие в интернате регулярно выезжают на городские праздничные мероприятия и экскурсии. Для них также предусмотрена возможность использования сети Интернет.

Приготовление пищи для проживающих в интернате осуществляется на собственной кухне, в составе которой имеются горячий, овощной и мясо-рыбный цеха. Помимо столовой, рассчитанной на 25 посадочных мест, питание также организуют в палатах.

По мнению директора интерната Е.Н. Федоровой, «за время работы программа зарекомендовала себя как удобная в обращении, практичная и понятная для пользователей».

Главное, что было достигнуто благодаря внедрению отраслевого решения «БЭСТ-5.Питание» – быстрая подготовка меню с учетом требований действующих СанПиН, утвержденных нормативов питания в организациях социального обслуживания Нижегородской области, а также возраста и состояния здоровья проживающих. «При работе с «БЭСТ-5.Питание» можно воспользоваться имеющимися технологическими картами или ввести свои карты «с нуля», составить плановое меню на 7 или 14 дней, составить и рассчитать меню-раскладку», – делится своими впечатлениями о программе Е.Н. Федорова.

Как рассказывает Е.Н. Федорова, персонал интерната, отвечающий за подготовку питания, также высоко ценит и помощь отраслевого решения на других участках работы: «Программа позволяет контролировать рацион по калорийности, химическому составу, натуральным нормам, стоимости и сформировать необходимые отчеты».

«Использование данной программы в работе нашего учреждения позволило не только значительно облегчить труд dietсестры и кладовщика, сократить время выполнения работы, но и повысить качество питания в целом», – подвела итоги внедрения Е.Н. Федорова.