

ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «ПРО СОФТ»

02098, м. Київ, вул. Шумського, буд. 3-Г, офіс. 369
п/р: UA533052990000026000026228438, в АТ КБ «ПРИВАТБАНК»
тел: +38(099) 24 24 209, +38(097) 524 89 64, ел.пошта: support@pro-menu.com.ua

Вих.№ 914 від 25.09.2025

Керівникам місцевих органів
управління освітою
Керівникам закладів освіти

Компанія ТОВ «ПРО СОФТ» розробила власний програмний продукт - сервіс ведення складу, обліку, контролю та звітності - систему «Про-меню».

Програма дозволяє:

- Формування, аналітика та прогнозування меню для усіх категорій що харчуються;
- Підтримка аналізу виконання норм меню згідно Постанови КМУ №305 від 24.03.24;
- Ведення складського обліку продуктів та аналіз виконання договорів постачальниками;
- Сучасні довідники з категоріями продуктів та з готовими ТК страв згідно норм;
- Розрахунок вартості харчування та різноманітна звітність;
- Експорт даних в Excel/Word/PDF.

Наші переваги:

Більш ніж 3 роки на ринку України та сотні клієнтів;
Мобільність - працюйте в будь-якому місці та на будь-якому пристрої, віддалено та незалежно від вашого розташування та без прив'язки до робочого місця;
Гнучкість відділу розробки - швидке реагування ІТ-команди на всі запити;
Підтримка 24/7 - онлайн чат, безкоштовні консультації.

Ми постійно вдосконалюємо та поширюємо функціонал, а також використовуємо індивідуальний підхід до кожного клієнта сервісу.

Надаємо додаткові платні послуги:

Індивідуальне та групове навчання;
Внесення ТК користувача з електронного документу;
Внесення ТК із збірників з перерахунком виходу страв, згідно Постанови КМУ №305 від 24.03.24;
Розробка сезонного меню, згідно Постанови КМУ №305 від 24.03.24;
Розробка нових документів, опцій.

Для комфортної співпраці ваших працівників ми створюємо індивідуальну групу в зручному месенджері для вирішення усіх питань та надаємо кваліфіковану підтримку на постійній основі.

Для більш детального ознайомлення з сервісом, запрошуємо на онлайн презентацію.

Заповніть форму реєстрації за посиланням:

<https://forms.gle/8bR8gJyJqY4jcDup7>

З повагою,
Директор ТОВ «ПРО СОФТ»

Крутієнко О.А.



ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І
НАУКИ ЧЕРНІВЕЦЬКОЇ
ОДА

арк.1

№01-26/926 від 30.09.2025

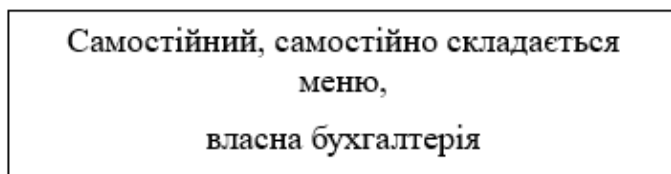


Можливості сервісу Pro-menu:

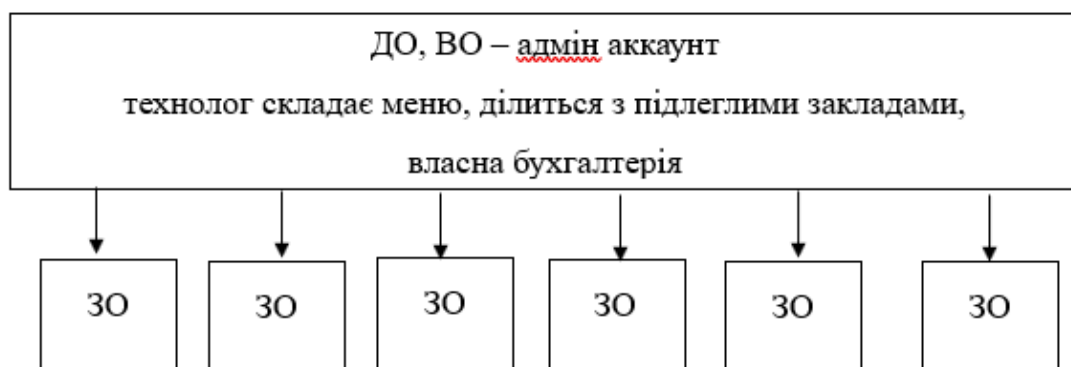
Онлайн сервіс Pro-menu створений для оптимізації складського обліку при організації харчування в закладах освіти різних типів діяльності та різних форм власності, з можливістю створювати звіти бухгалтерського обліку.

1. Моделі організації роботи:

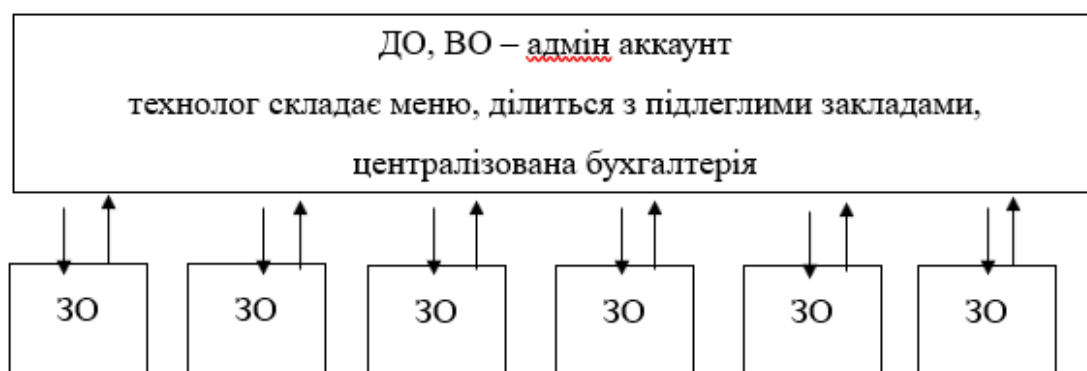
1.1



1.2



1.3



2. **Категорії що харчуються:** Створення категорій дітей по віковим групам, та поділ вікових груп на фонди, джерела фінансування (державна субвенція (ДС), місцевий бюджет(МБ), спеціальний фонд(СФ).
3. **Каталог страв:** створюється на основі допоміжного каталогу страв , який містить 803 ТК з платформи “Знаймо” та збірників рецептур для закладів громадського харчування та харчування школярів та дітей дошкільного віку 1983, 1987, 2009 рр...) та ЗДО (сайт МОЗ, “Знаймо”) для копіювання у власний каталог, з можливістю друку ТК з прізвищами посадових осіб ЗО. Також надана можливість самостійно вносити ТК.

4. Примірне чотири-тижневе меню:

- Планування страв меню;
- Аналіз виконання норм згідно додатків 1-15;
- Аналіз харчової(поживної) та енергетичної цінності(калорійність);
- Можливість друку примірного меню з різною інформацією:
 - Меню, БЖВ, ккал;
 - Меню, вартість, БЖВ, ккал;
 - Меню, вартість,
 - Вартість кожного дня, середньо тижнева, середня за 4 тижні.

5. Розклад меню: складається з перспективного меню, друк робочих та звітних документів:

- Меню-вимога 3.4, меню-розклад згідно наказу Мінфіну №431;
- Меню-розклад з брутто-нетто;
- Щоденне меню на стенд в їдальню(склад страви, алергени, вартість страв та комплексу);
- Накладна на видачу продуктів зі складу;
- Аналіз виконання норм згідно Постанови КМУ №305, додатків 1-15 по розклад меню.

6. Складський облік:

- Створення договорів на постачання продуктів харчування, облік виконання по обсягам, сумам, поділу по фондах;
- Зручний інструмент внесення прибуткових;
- Внесення залишків, благодійної допомоги, переміщення з одного складу на інший;
- Списання продуктів (акти), повернення постачальнику;
- Прогнозування потреби на період (тиждень, місяць з урахуванням залишків на складі та в договорах.Прогнозування потреби на рік, згідно сезонних меню в розрізі фондів).
- Створення замовлення постачальнику на постачання товару.
- Формування звітів:
 - Обіг продуктів за день\період (по одному\всім продуктам);
 - Обіг по датах;
 - Обіг по партіях;
 - Накопичувальна відомість;
 - Звіт по фактичним витратам по фондам (кг, грн) за обраний період;
 - Звіт вартість порцій за період в розрізі вікових груп та фондів з урахуванням кількості дітей.

7. Отримувачі харчування: Онлайн замовлення порцій на день, табель відвідування та харчування по класам(групам).

8. Електронний журнал:

- Складського обліку;
- Бракераж сирової продукції;
- Бракераж готової продукції;
- Здоров'я працівників харчоблоку.

9. Кабінет бухгалтера:

- Робота в кабінеті в режимі перегляду;
- Формування та друк звітів у всіх модулях основного кабінету;
- Внесення та редагування договорів;
- Поділу суми договору на суми по фондах
- Поділ суми накладної по фондах;
- Створення зведеного рахунку/накладної з декількох накладних, поділ по фондах, друк документу;
- Контролювати виконання договору в розрізі сум фондів;
- Коригування онлайн замовлення, друк табелів.