



## 1С-Рейтинг: Общепит для 1С:Предприятие 8

Обзор основных возможностей  
отраслевого решения



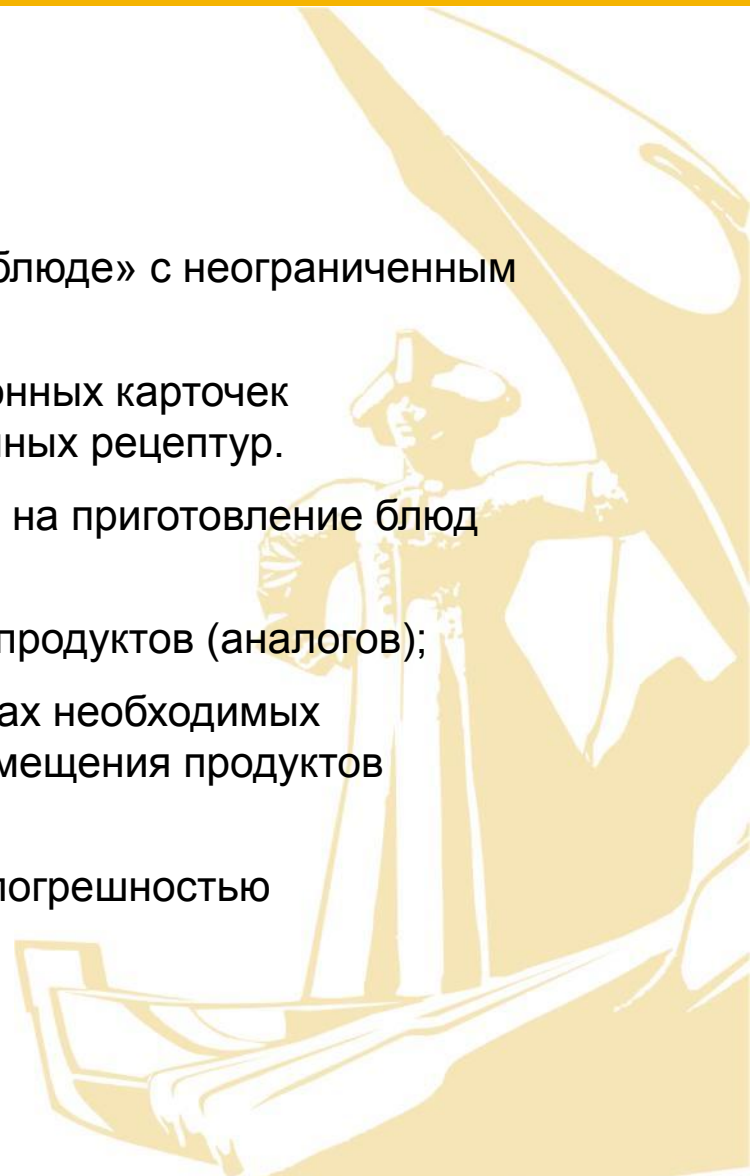
Докладчик, Компания

## Назначение конфигурации

- Позволяет автоматизировать бухгалтерский, налоговый и оперативный учет на предприятиях и в подразделениях общественного питания:
  - Рестораны, бары, кафе, столовые и другие типы предприятий общественного питания;
  - Предприятия с подразделениями общественного питания (например, столовые для сотрудников).
- Программный продукт позволяет использовать «прямую» и «обратную» схемы документооборота:
  - Схема выпуск-реализация («прямая» схема) – используется в том случае, когда все блюда приготавливаются заранее (например, эта схема подходит для столовых);
  - Схема реализация-выпуск («обратная» схема) – обычно используется, когда запланировать объем выпуска блюд невозможно (например, фаст-фуды).

## Основные возможности

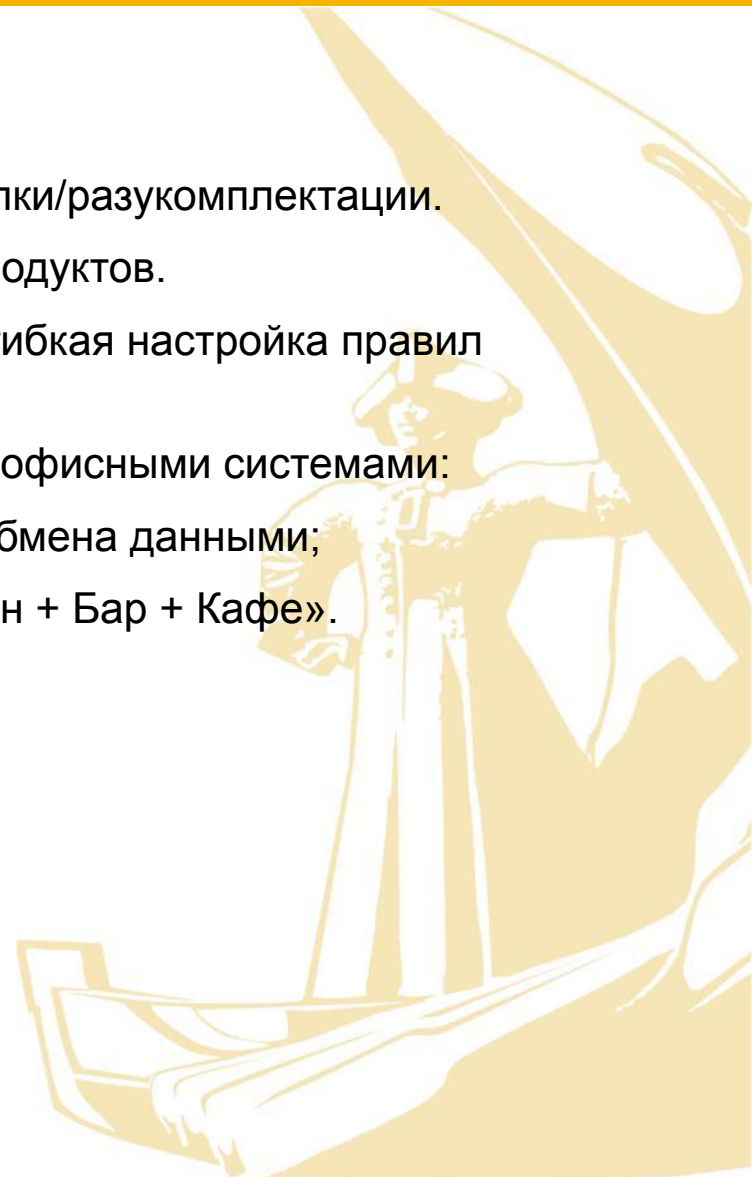
- Ведение списков рецептов:
  - Поддержка использования схемы «блюдо в блюде» с неограниченным количеством уровней вложенности;
  - Автоматическое формирование калькуляционных карточек и технологических карт на основании введенных рецептов.
- Гибкие схемы списания продуктов, используемых на приготовление блюд согласно рецептурам приготовления:
  - Использование списков взаимозаменяемых продуктов (аналогов);
  - Инструменты для анализа наличия на складах необходимых ингредиентов и оформления операций перемещения продуктов на склад кухни;
  - Механизм списания специй с минимальной погрешностью вычислений;



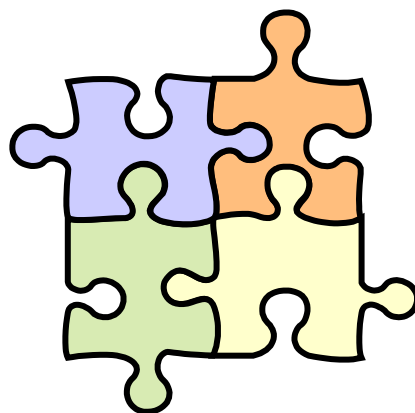


## Основные возможности

- Оформление производственных операций разделки/разукомплектации.
- Учет калорийности и энергетической ценности продуктов.
- Учет запасов в различных единицах измерения, гибкая настройка правил пересчета между единицами измерения.
- Отражение розничной торговли и обмен с фронт-офисными системами:
  - Подключение торгового оборудования для обмена данными;
  - Обмен с конфигурацией «1С-Парус: Ресторан + Бар + Кафе».



## Нормативно-справочная информация



## Нормативно-справочная информация



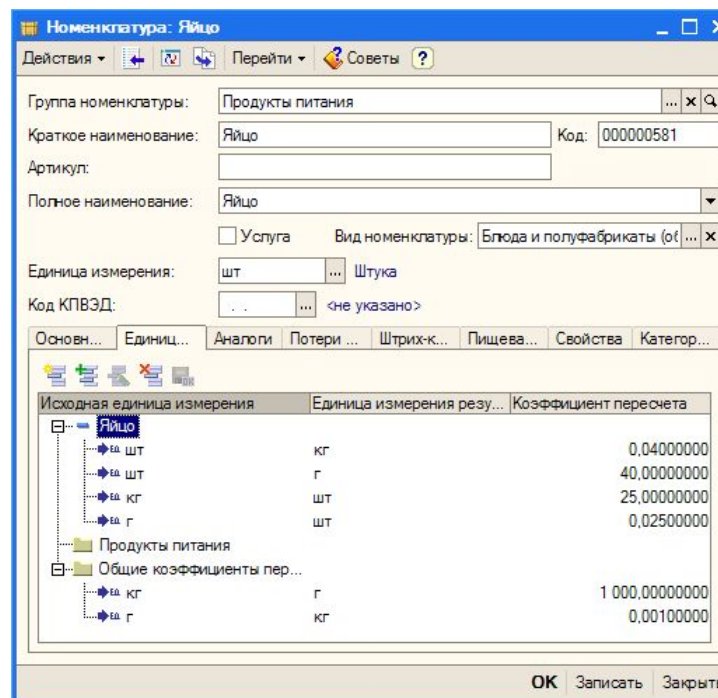
Номенклатура

Данные для пересчета  
единиц измерения

Показатели пищевой  
ценности

Потери при обработке

Аналоги  
номенклатуры



Номенклатура: Яйцо

Действия: [Иконки] Перейти: [?] Советы: [?]

Группа номенклатуры: [Продукты питания] [x] [Q]

Краткое наименование: [Яйцо] Код: [000000581]

Артикул: [ ]

Полное наименование: [Яйцо] [v]

☐ Услуга Вид номенклатуры: [Блюда и полуфабрикаты (от)] [x]

Единица измерения: [шт] [v] [Штука]

Код КПВЭД: [ ] [v] [не указано]

Основн... Едини... Аналоги Потери ... Штрих-к... Пищева... Свойства Категор...

Исходная единица измерения	Единица измерения резу...	Коэффициент пересчета
Яйцо	кг	0,04000000
Яйцо	г	40,00000000
Яйцо	шт	25,00000000
Яйцо	шт	0,02500000
Продукты питания		
Общие коэффициенты пер...		
Яйцо	г	1 000,00000000
Яйцо	кг	0,00100000

OK Записать Закрыть

## Нормативно-справочная информация



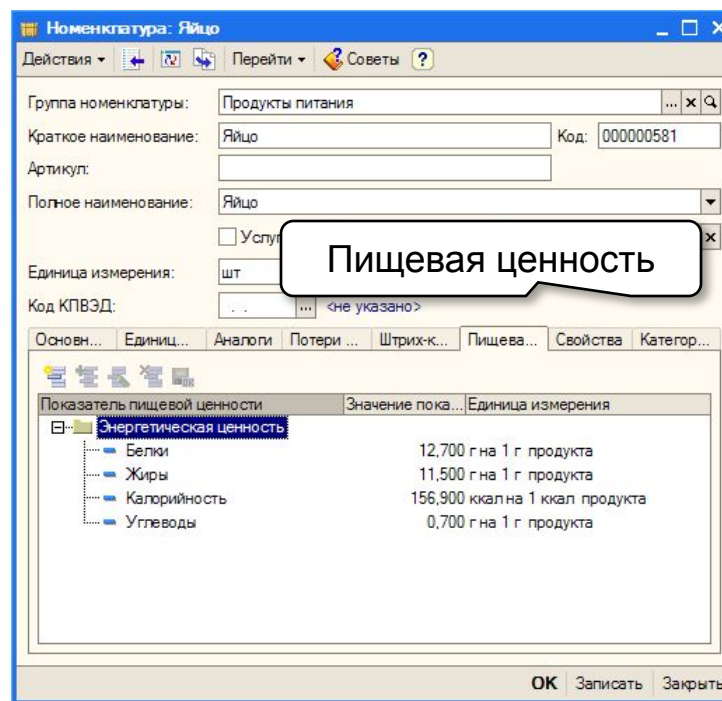
### Номенклатура

Данные для пересчета  
единиц измерения

Показатели пищевой  
ценности

Потери при обработке

Аналоги  
номенклатуры



Показатель пищевой ценности	Значение пока...	Единица измерения
Энергетическая ценность		
Белки	12,700 г на 1 г продукта	
Жиры	11,500 г на 1 г продукта	
Калорийность	156,900 ккал на 1 ккал продукта	
Углеводы	0,700 г на 1 г продукта	

## Нормативно-справочная информация



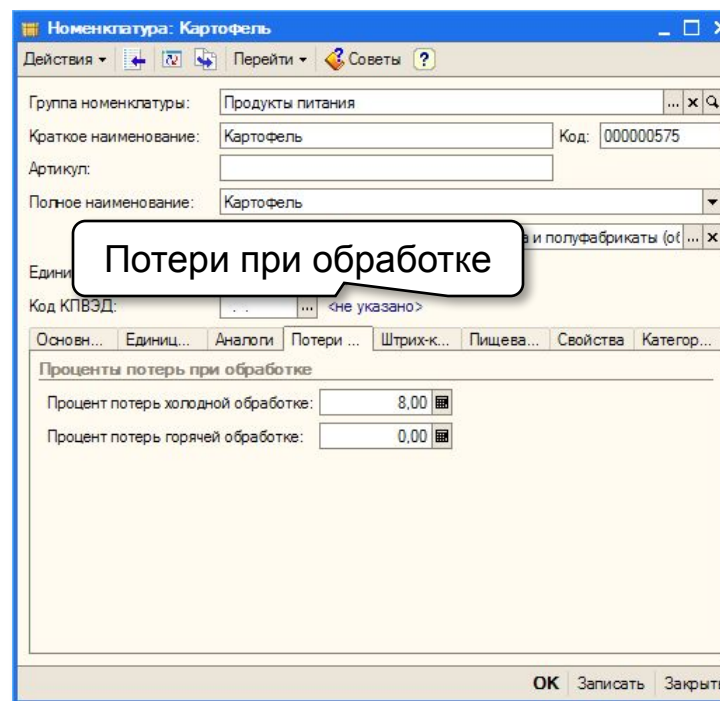
Номенклатура

Данные для пересчета  
единиц измерения

Показатели пищевой  
ценности

Потери при обработке

Аналоги  
номенклатуры



Номенклатура: Картофель

Действия: [Иконки] | Перейти: [?] | Советы: [?]

Группа номенклатуры: [Продукты питания] [x] [Q]

Краткое наименование: [Картофель] Код: [000000575]

Артикул: [ ]

Полное наименование: [Картофель] [v]

Единица измерения: [ ]

Код КПВЭД: [ ] [не указано]

Основн... | Едини... | Аналоги | Потери ... | Штрих-к... | Пищева... | Свойства | Категор...

Проценты потерь при обработке

Процент потерь холодной обработки: [8.00] [v]

Процент потерь горячей обработки: [0.00] [v]

OK | Записать | Закрыть



## Нормативно-справочная информация



Номенклатура

Данные для пересчета  
единиц измерения

Показатели пищевой  
ценности

Потери при обработке

Аналоги  
номенклатуры

Номенклатура: Масло оливковое

Действия: [Иконки] Перейти: [Иконки] Советы: [Иконки]

Группа номенклатуры: Масло растительные [Иконки]

Краткое наименование: Масло оливковое Код: 000000602

Артикул: [Иконки]

Полное наименование: Масло оливковое [Иконки]

Единица измерения: [Иконки]

Код КЛВЭД: [Иконки] <не указано>

Аналоги номенклатуры

Номенклатура	Количес...	Единица...	Аналог	Количес...	Единица...	Приор...
Масло оливковое	1,000	г	Масло подсолнечно...	1,000	г	1
Масло оливковое	1,000	г	Масло растительно...	1,000	г	2
Масло оливковое	1,000	г	Масло хлопковое	1,000	г	3

OK Записать Закрыть



## Нормативно-справочная информация



Рецептуры

Приготовление

Разделка

Разукомплектация

**Рецептуры**

Номенклатура блюд

Действия	Код	Наименование
+	000000084	Готовая продукция
+	000000539	Блюда
+	000000545	Вторые блюда
+	000000548	Бифштекс с луком и яйцом
+	000000549	Котлеты "Нежность"
+	000000618	Пельмени
+	000000547	Семга с грибами

Рецептура

Действия	Код	Наименование	Вид рецептуры	Раскладка	Количество	Единица измер...
+	00000...	Пельмени	Приготовле...	250 гр	10,000	порция

Состав: Пищевая ценность

Ингредиенты

Действия	Номенклатура	Спецификация...	Количество инг...	Единица	Коефицие...	Вес брутто	Вес нетто
+	Лук		300,000	г	1,00000000	300,000	294,00
+	Фарш говяжий		1 000,000	г	1,00000000	1 000,000	1 000,00
+	Тесто	Тесто	1 200,000	г	1,00000000	1 200,000	1 200,00

Специи

Действия	Номенклатура	Количество продукции	Единица	Расход специи	Единица и...
+	соль	2 000,000	порция	5,000	г
+	Перец черный молотый	2 000,000	порция	5,000	г



## Нормативно-справочная информация



Рецептуры

Приготовление

Разделка

Разукомплектация

Спецификация номенклатуры: Бифштекс с луком и яйцом

Действия: [Иконки] Перейти: [?] [?]

Группа: [ ]

Наименование: Бифштекс с луком и яйцом Код: 000000009

Вид рецептуры: Приготовление

Выходное блюдо:

Номенклатура: Бифштекс с луком и яйцом Раскладка: порция 100гр

Количество: 10,000 порц К... 1,00000000

Ингредиенты Специи Рецепт ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

№	Номенклатура	Спецификация ...	Количес...	Единица и...	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Выход, г
1	<input checked="" type="checkbox"/> Вода		0,060	л	60,000	60,000	60,000
2	<input type="checkbox"/> Масло сливочное		50,000	г	50,000	50,000	50,000
3	<input type="checkbox"/> Лук		200,000	г	200,000	196,000	196,000
4	<input type="checkbox"/> Зелень		50,000	г	50,000	50,000	50,000
5	<input type="checkbox"/> Яйцо		10,000	шт	400,000	400,000	400,000
6	<input type="checkbox"/> Фарш говяжий		1,253	кг	1 253,000	1 253,000	1 253,000
7	<input type="checkbox"/> Масло подсолнечное ра...		0,120	л	108,000	108,000	108,000

☐ запрашивать количество исходной номенклатуры при подборе

Печать OK Записать Закрыть



## Нормативно-справочная информация



Рецептуры

Приготовление

Разделка

Разукомплектация

Спецификация номенклатуры: Бифштекс с луком и яйцом

Действия: [Иконки] Перейти ?

Группа: [Поле] ... x

Наименование: Бифштекс с луком и яйцом Код: 000000009

Вид рецептуры: Приготовление ... x

Выходное блюдо:

Номенклатура: Бифштекс с луком и яйцом ... Q Раскладка: порция 100гр ... x

Количество: 10,000 порц ... К... 1,00000000

Ингредиенты Специи Рецепт ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Подбор

№	Номенклатура	Количество продукции	Единица изме...	Расход специи	Единица изм...	Козффи...
1	соль	100,000	порция	200,000	г	1,00000...
2	Перец черный молотый	100,000	порция	20,000	г	1,00000...

Печать OK Записать Закрыть

## Нормативно-справочная информация



Отчет «Калькуляционная карточка»

Печатная форма  
Калькуляционная карта

Калькуляционная карточка

Действия: **Сформировать**

На дату: 14.03.2010

☒ По средневзвешенной стоимости  
☐ По ценам номенклатуры

Организация: Авто-Альянс ТОО  
 Блюдо: Пельмени  
 Рецепт: Пельмени

Тип цен: ...

### Калькуляционная карточка от 14.03.2010

Наименование блюда: Пельмени

Рецептура	Раскладка	Выход
Пельмени	250 гр	250

Ингредиент	Норма	Единица измерения	Цена	Сумма
Лук	3,000	кг	0,028	0,085
Фарш говяжий	10,000	кг	0,446	4,464
Тесто	12,000	кг	0,012	0,142
Яйцо	0,012	шт	11,656	0,140
Мука в/с	0,008	кг	0,045	0,000
соль	0,060	г	0,030	0,002
соль	0,250	г	0,030	0,008
Перец черный молотый	0,250	г	0,000	0,000
<b>Стоимость 100 порций</b>				<b>4,699</b>
<b>Цена одной порции</b>				<b>0,047</b>

Заведующий производством \_\_\_\_\_  
подпись

Калькуляцию составил \_\_\_\_\_  
подпись

Калькуляционная карта

На дату: 14.03.2010

Организация: Авто-Альянс ТОО

Блюдо: Пельмени

Рецепт: Пельмени

приход, %	Вес нетто	Потери при горячей обработке, %	Выход
2,00	294,000	0,00	294,000
0,00	1 000,000	0,00	1 000,000
0,00	1 200,000	0,00	1 200,000
0,00	48,000	0,00	48,000
0,00	840,000	0,00	840,000
0,00	6,000	0,00	6,000

расшифровка подписи \_\_\_\_\_

расшифровка подписи \_\_\_\_\_

Закреть

## Нормативно-справочная информация




Рецептуры

Приготовление

Разделка

Разукомплектация

Спецификация номенклатуры: Разделка мясной туши

Действия:  Перейти ?

Группа:  ... x


Наименование:  Код:

Вид рецептуры:  ... x

Продукт на разделку:

Номенклатура:  ... Q

Ингредиенты

 Подбор

№	Номенклатура	Процент, %
1	Говядина (спинная часть)	15,000
2	Говядина (лопаточная часть)	10,000
3	Говядина (Плечевая часть)	10,000

☐ запрашивать количество исходной номенклатуры при подборе

Печать OK Записать Закрыть

## Нормативно-справочная информация



Рецептуры

Приготовление

Разделка

Разукомплектовка

ПИТ: Разделка: Разукомплектация. Не проведен

Цены и валюта... Действия

Номер: AA000000001 от: 09.02.2010 12:37:3

Организация: Авто-Альянс ТОО Склад: Центральный склад

Номенклатура: Фруктовое ассорти Счет учета (БУ): 1320

Рецептура: Фруктовое ассорти Счет производства (БУ): 8210

Количество: 250,000 Ед. изм.: г Статья отклонения: Материальные затраты

Коэффициент ед. изм.: 1,00000000

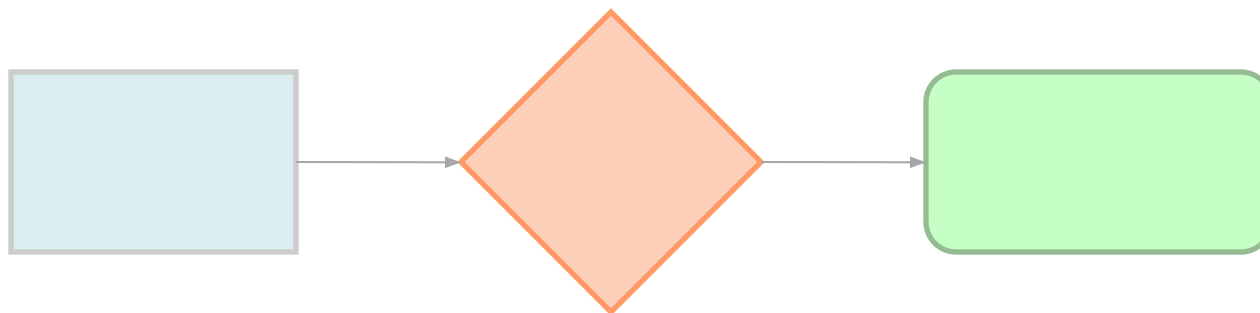
Комплекующие (3 поз.) Дополнительно

№	Номенклатура	Количество по норме	Количество по факту	Единица...	Цена	Сумма	Счет (БУ)
1	Апельсины	70,000	70,000	г	190,00	13 300,00	1310
2	Бананы	80,000	80,000	г	180,00	14 400,00	1310
3	Яблоки	100,000	100,000	г	120,00	12 000,00	1310
Итого:						39 700,00	

Комментарий:

Романов Разукомплектация номенклатуры Печать OK Записать Закрыть

## Схемы документооборота





## Прямая схема документооборота



Прямая схема документооборота:  
план – выпуск – реализация

## Прямая схема документооборота



### Документ «Выпуск продукции»

Табличная часть «Продукция» заполняется перечнем блюд, намеченных к приготовлению.

Формирование  
плана-меню

Требование на получение  
сырья из кладовой

Перемещение продуктов  
на склад кухни

Списание  
продуктов в  
производство

Поступление  
готовой продукции  
из производства

Реализация готовой  
продукции

Поступление денежных  
средств

Режим использования аналогов



Заменять недостающее количество;



Заменять целиком;



Заменять по выбору;



Не использовать.

ПИТ: Выпуск продукции: Проведен

Действия

налог. учете

Подразделение: Кафе "Колесо"

Склад готовой продукции: склад кафе ГП

Использование аналогов: Заменять целиком

Использование: Заменять целиком

Готовить все

Продукция (4 поз.) Ингредиенты Аналоги Возвратные отходы (0 поз.) Счета учета затрат Дополнительно

Подбор Переместить продукцию

№	Наименование	Единица измерения	Количество	Цена (плановая)	Сумма (пла...)	Рецептура	Счет (БУ)
1	Салат Дальневос...	порция	1,0	180,00	18 000,00	Салат Дальневос...	1320
2	Котлеты "Нежность"	порция	1,0	300,00	15 000,00	Котлеты Нежность	1320
3	Борщ	порция	1,0	200,00	20 000,00	Борщ	1320
4	Рис припущенный	порция	1,0	500,00	20 000,00	Рис припущенный	1320

Комментарий:

Романов

3-3 (приходный ордер) Печать OK Записать Закрыть

## Прямая схема документооборота

Формирование  
плана-меню

Требование на получение  
сырья из кладовой

Перемещение продуктов  
на склад кухни

Списание  
продуктов в  
производство

Поступление  
готовой продукции  
из производства

Реализация готовой  
продукции

Поступление денежных  
средств



### Документ «Выпуск продукции»

Табличная часть «Продукция» заполняется перечнем блюд, намеченных к приготовлению.

Режим использования аналогов

Режим использования полуфабрикатов



Заменять недостающее количество;



Готовить все;

Заменять целиком;



Готовить недостающее;



Заменять по выбору;



Готовить выборочно;

Не использовать.

Не готовить.

Комментарий:

Романов

3-3 (приходный ордер)

Печать

OK

Записать

Закрыть

## Прямая схема документооборота

Формирование  
плана-меню

Требование на получение  
сырья из кладовой

Перемещение продуктов  
на склад кухни

Списание  
продуктов в  
производство

Поступление  
готовой продукции  
из производства

Реализация готовой  
продукции

Поступление денежных  
средств



### Документ «Выпуск продукции»

По данным рецептов автоматически формируется список ингредиентов к списанию

ПИТ: Выпуск продукции: Проведен

Действия

Номер: 0000000027 от: 05.01.2009 9:00:00 Отражать в: ☒ налог. учете

Организация: Авто-Альянс ТОО

Подразделение: Кафе "Колесо"

Склад готовой продукции: склад кафе ГП

Склад ингредиентов: склад кафе Хранение

Использование аналогов: Заменять целиком

Использование полуфабрикатов: Готовить все

Продукция (4 поз.) Ингредиенты Аналоги Возвратные отходы (0 поз.) Счета учета затрат Дополнительно

Перезаполнить Автозаполнение Переместить ингредиенты

Номенклатура	Единиц...	Ко...	Рецептура	Специя	Готовить	Зам...	Количес...	Количес...	Количес...	Счет (!)
[-] Салат "Дальнево..."	порция		Салат Дальне...				100,000			
.....Картофель ота...	г	0....	Картофель ота...		✓		4 000,000		4 000,000	1310
.....Айцо	г	0....	Айцо отварное		✓		4 000,000		4 000,000	1310
.....Морковь	г	0....	Морковь отава...		✓		2 000,000		2 000,000	1310
.....Лук	г	0....					1 000,000	1 000,000		1310
.....Рыба кета	г	0....					5 000,000	5 000,000		1310
.....Майонез	г	0....					2 000,000	2 000,000		1310
[-] Котлеты "Нежнос...	порция		Котлеты Неж...				50,000			
.....Фарш говяжий	г	0....			✓		2 083,333			1310
.....Масло сливочное	г	0....					125,000			1310
.....Лук	г	0....					416,667	416,667		1310

Комментарий:

Романов

3-3 (приходный ордер) Печать OK Записать Закрыть

## Анализ наличия продуктов

Печатная форма «Анализ наличия продуктов»

Печатная форма «Заявка на склад»

Печатная форма «Анализ наличия ингредиентов»

ПИТ: Выпуск продукции № 27 от 5 января 2009 г.

Печать 1 экз. Только просмотр Сохранить копию...

### Заявка на склад от 05 января 2009 г.

Ингредиент	Борщ	Котлеты Нежность	Салат Дальневосточный	Итого
Зелень, кг	0,5			0,5
Картофель, кг	3		4	7
Картофель отварной, кг				
Лук, кг	1,5	0,416667	1	2,916667
Майонез, кг			2	2
Морковь, кг	1,5		2	3,5
Рыба кета, кг			5	5
Яйцо, шт		8,333	100	108,333

Заведующий производством: \_\_\_\_\_ Подпись: \_\_\_\_\_

Ингредиент	кг	2 300,000	500,000	500,000	200,000	300,000
Лук	кг	45 000,000	10 000,000	0,000	0,000	10 000,000
Зелень	кг	55 000,000	10 000,000	0,000	0,000	10 000,000
Капуста свежая	кг	46 000,000	7 000,000	7 000,000	4 000,000	3 000,000
Мясо говядина	кг	5 000,000	1 500,000	0,000	0,000	1 500,000
Картофель	кг	54 500,000	3 500,000	3 500,000	1 500,000	2 000,000
Свекла	л	10 000,000	0,500	0,000	0,000	0,500

3-3 (приходный ордер) Печать OK Записать Закрыть



## Прямая схема документооборота

Формирование  
плана-меню

Требование на получение  
сырья из кладовой

Перемещение продуктов  
на склад кухни

Списание  
продуктов в  
производство

Поступление  
готовой продукции  
из производства

Реализация готовой  
продукции

Поступление денежных  
средств



### Документ «Выпуск продукции»

Для оформления перемещения ингредиентов  
используется кнопка «Переместить ингредиенты»

ПИТ: Выпуск продукции: Проведен

Действия

Номер: 00000000027 от: 05.01.2009 9:00:00 Отражать в: ☒ налог. учете

Организация: Авто-Альянс ТОО

Подразделение: Кафе "Колесо"

Склад готовой продукции: склад кафе ГП

Склад ингредиентов: склад кафе Хранение

Использование аналогов: Заменять целиком

Использование полуфабрикатов: Готовить все

Продукция (4 поз.) Ингредиенты Аналоги Возвратные отходы (0 поз.) Счета учета затрат Дополнительно

Перезаполнить Автозаполнение **Переместить ингредиенты**

Номенклатура	Единиц...	Ко...	Рецептура	Специя	Готовить	Зам...	Количес...	Количес...	Количес...	Счет (!)
[-] Салат "Дальнево..."	порция		Салат Дальне...				100,000			
.....Картофель отве...	г	0....	Картофель отве...		✓		4 000,000		4 000,000	1310
.....Айцо	г	0....	Айцо отварное		✓		4 000,000		4 000,000	1310
.....Морковь	г	0....	Морковь отвар...		✓		2 000,000		2 000,000	1310
.....Лук	г	0....					1 000,000	1 000,000		1310
.....Рыба кета	г	0....					5 000,000	5 000,000		1310
.....Майонез	г	0....					2 000,000	2 000,000		1310
[-] Котлеты "Нежнос...	порция		Котлеты Неж...				50,000			
.....Фарш говяжий	г	0....			✓		2 083,333			1310
.....Масло сливочное	г	0....					125,000			1310
.....Лук	г	0....					416,667	416,667		1310

Комментарий:

Романов

3-3 (приходный ордер) Печать OK Записать Закрыть

## Перемещение ингредиентов

### Обработка «Перемещение ингредиентов»

**Шаги мастера**

- Выбор ингредиентов**
- Дополнительные настройки
- Созданные документы

**Перемещение ингредиентов на склад кафе Хранение**

Документ-основание

ПИТ: Выпуск продукции 00000000027 от 05.01.2009 9:00:00

Остатки на складах

Склад/Номенклатура	Счет БУ	Остаток	Норма	Нехватка	Перемес...
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Центральный склад</b>					
<input checked="" type="checkbox"/> Зелень	1310	2 300,000	0,500	0	
<input checked="" type="checkbox"/> Капуста свежая	1310	45 000,000	10,000	10	10,000
<input type="checkbox"/> Картофель	1310	46 000,000	7,000	0	
<input type="checkbox"/> Лук	1310	53 400,000	2,917	0	
<input type="checkbox"/> Майонез	1310	2,000	2,000	0	
<input checked="" type="checkbox"/> Масло подсолнечное ра...	1310	10 000,000	0,500	0,5	0,500
<input type="checkbox"/> Морковь	1310	54 500,000	5,500	0	
<input checked="" type="checkbox"/> Мясо говядина	1310	55 000,000	10,000	10	10,000
<input type="checkbox"/> Рыба кета	1310	10 000,000	5,000	0	
<input checked="" type="checkbox"/> Свекла	1310	5 000,000	1,500	1,5	1,500
<input type="checkbox"/> Фарш говяжий	1310	10 000,000	2,083	0	
<input type="checkbox"/> Яйцо	1310	2 000,000	208,333	0	

**Отмена** **Далее**

09 9:00:00

Отражать в: ☒ налог. учете

Использование аналогов:

Использование полуфабрикатов:

Возвратные отходы (0 поз.) Счета учета затрат Дополнительно

Переместить ингредиенты

Номенклатура	Специя	Готовить	Зам...	Количес...	Количес...	Количес...	Счет (I...
пат Дальне...				100,000			
тофель отв...		<input checked="" type="checkbox"/>		4 000,000		4 000,000	1310
до отварное		<input checked="" type="checkbox"/>		4 000,000		4 000,000	1310
роковы отвар...		<input checked="" type="checkbox"/>		2 000,000		2 000,000	1310
				1 000,000	1 000,000		1310
				5 000,000	5 000,000		1310
				2 000,000	2 000,000		1310
леты Неж...				50,000			
		<input checked="" type="checkbox"/>		2 083,333			1310
				125,000			1310
				416,667	416,667		1310

Комментарий:

Романов

3-3 (приходный ордер) Печать **OK** Записать Закрыть

## Прямая схема документооборота

Формирование  
плана-меню

Требование на получение  
сырья из кладовой

Перемещение продуктов  
на склад кухни

Списание  
продуктов в  
производство

Поступление  
готовой продукции  
из производства

Реализация готовой  
продукции

Поступление денежных  
средств



### Документ «Выпуск продукции»

При проведении документа формируются проводки списания ингредиентов и оприходования продукции.

ПИТ: Выпуск продукции: Проведен

Действия

Номер: 00000000027 от: 05.01.2009 9:00:00 Отражать в: ☒ налог. учете

Организация: Авто-Альянс ТОО

Подразделение: Кафе "Колесо"

Склад готовой продукции: склад кафе ГП

Склад ингредиентов: склад кафе Хранение

Использование аналогов: Заменять целиком

Использование полуфабрикатов: Готовить все

Продукция (4 поз.) Ингредиенты Аналоги Возвратные отходы (0 поз.) Счета учета затрат Дополнительно

Перезаполнить Автозаполнение Переместить ингредиенты

Номенклатура	Единиц...	Ко...	Рецептура	Специя	Готовить	Зам...	Количес...	Количес...	Количес...	Счет (!)
[-] Салат "Дальнево..."	порция		Салат Дальне...				100,000			
.....Картофель отве...	г	0....	Картофель отве...		✓		4 000,000		4 000,000	1310
.....Айцо	г	0....	Айцо отварное		✓		4 000,000		4 000,000	1310
.....Морковь	г	0....	Морковь отвар...		✓		2 000,000		2 000,000	1310
.....Лук	г	0....					1 000,000	1 000,000		1310
.....Рыба кета	г	0....					5 000,000	5 000,000		1310
.....Майонез	г	0....					2 000,000	2 000,000		1310
[-] Котлеты "Нежнос...	порция		Котлеты Неж...				50,000			
.....Фарш говяжий	г	0....			✓		2 083,333			1310
.....Масло сливочное	г	0....					125,000			1310
.....Лук	г	0....					416,667	416,667		1310

Комментарий:

Романов

3-3 (приходный ордер) Печать OK Записать Закрыть



## Прямая схема документооборота



### Списание специй

Механизм для списания ингредиентов, расход которых очень мал.

Формирование  
плана-меню

Требование на получение  
сырья из кладовой

Перемещение продуктов  
на склад кухни

Списание  
продуктов в  
производство

Поступление  
готовой продукции  
из производства

Реализация готовой  
продукции

Поступление денежных  
средств



Рецептура



Табличная часть  
«Специи»



Документ «Выпуск  
продукции»



Проведение по  
регистру учета специй



Документ  
«Списание специй»

## Прямая схема документооборота

Формирование  
плана-меню

Требование на получение  
сырья из кладовой

Перемещение продуктов  
на склад кухни

Списание  
продуктов в  
производство

Поступление  
готовой продукции  
из производства

Реализация готовой  
продукции

Поступление денежных  
средств



### Документ «Списание специй»

Специальный документ «Списание специй» вводится по результатам нескольких выпусков продукции

ПИТ: Списание специй: Списание. Проведен

Действия

Номер: 00000000001 от: 13.01.2010 14:21:22 Отражать в: ☒ налог. учете

Организация: Авто-Альянс ТОО

Склад: Центральный склад

ТМЗ (4 поз.) НДС Дополнительно

Заполнить Очистить Подбор Изменить

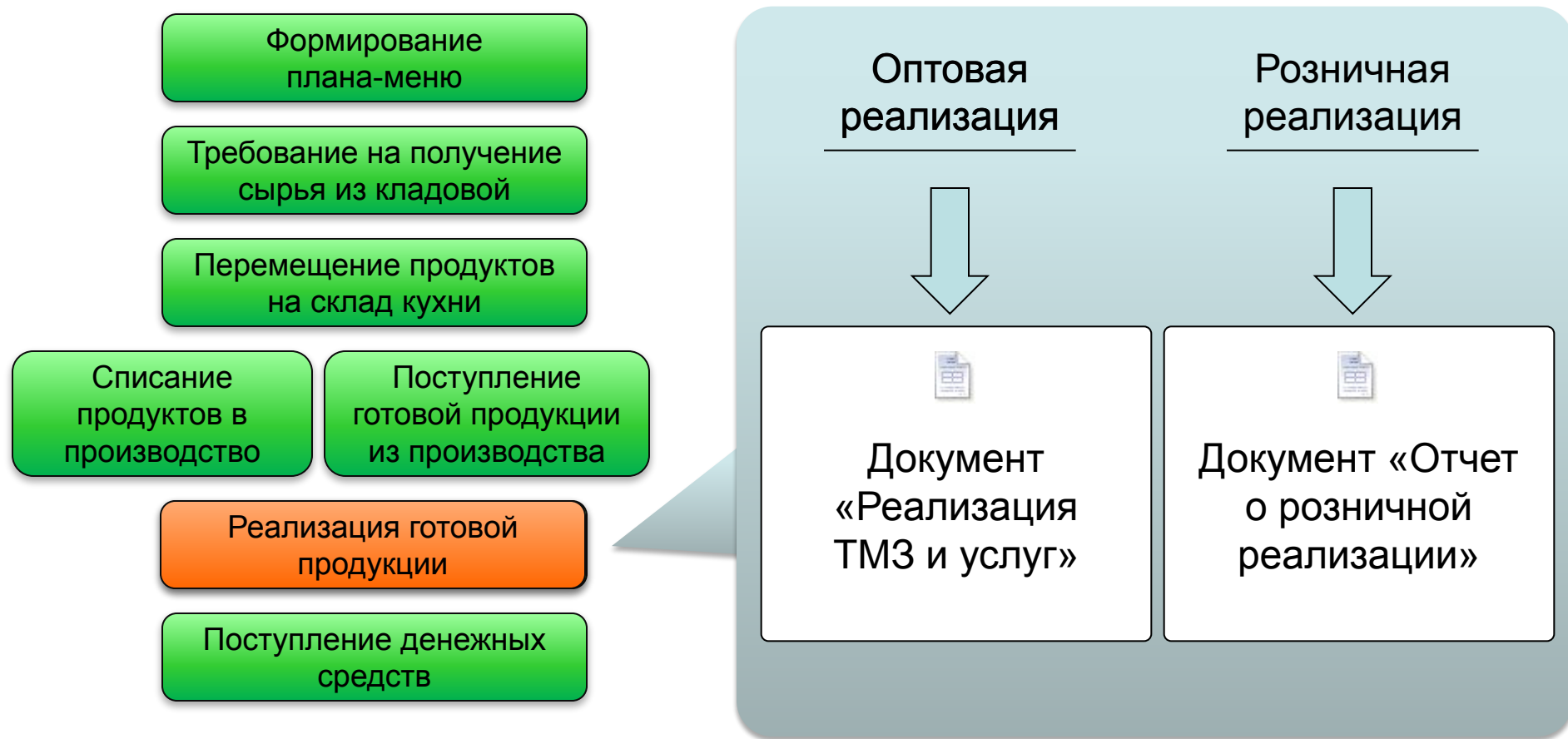
№	Номенклатура	Количество по норме	Количество по факту	Единица	К.	Счет учета (БУ)	Счет списания затрат (БУ)	Аналитика (БУ)		
								Вид субконто 1	Вид субконто 2	Вид субконто 3
1	Лимон	1,000	1,000	г	0,001	1310	7010	Статьи затрат	Номенклатурн...	
2	Лист салата	1,200	1,200	г	0,001	1310	7010	Статьи затрат	Номенклатурн...	
3	соль	624,025	624,025	г	1,000	1310	7010	Статьи затрат	Номенклатурн...	
4	Перец черный молотый	65,325	65,325	г	1,000	1310	7010	Статьи затрат	Номенклатурн...	

Комментарий:

Романов

Списание товаров Печать OK Записать Закрыть

## Прямая схема документооборота



## Розничная реализация

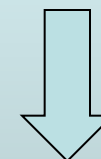


Документ «Отчет о розничных продажах»

Позволяет оформить поступление выручки от розничной реализации в торговых точках с использованием различных способов оплаты: наличными, талонами, клубными картами т.п.

Оптовая реализация

Розничная реализация



Документ «Отчет о розничной реализации»

ПИТ: Отчет о розничных продажах: Проведен

Цены и валюта... Действия

Номер: АА000000001 от: 14.03.2010 14:22:35 Отобразить в: ☒ налог, учете

Организация: Авто-Альянс ТОО

Инвентаризация: Склад: склад кафе ГП

Счет учета расчетов: 1010

Касса: Касса (валютная) Статья НДС:

Товары Безналичная оплата Продажи по дисконтным картам Дополнительно

N	Склад	Номенклатура	Счет учета (...)	Счет учета (...)	Количес...	Един...	К.	Цена	Сумма	Всего	Сче
1	склад кафе ГП	Семга с гриба...	1320	H212	100,000	порция	1...	300,00	30 000,00	30 000,00	601
2	склад кафе ГП	Солянка	1320	H212	100,000	порция	1...	190,00	19 000,00	19 000,00	601
3	склад кафе ГП	Пюре картофе...	1320	H212	20,000	кг	1...	80,00	1 600,00	1 600,00	601

Тип цен: Не заполнено! Всего (KZT): 50 600,00 НДС (сверху): 0,00

Комментарий:

Романов OK Записать Закрыть

## Прямая схема документооборота

Формирование  
плана-меню

Требование на получение  
сырья из кладовой

Перемещение продуктов  
на склад кухни

Списание  
продуктов в  
производство

Поступление  
готовой продукции  
из производства

Реализация готовой  
продукции

Поступление денежных  
средств

### Типовые документы



Платежное поручение  
входящее



Приходный кассовый ордер

- Вид операции: Прочий приход денежных средств



**Спасибо за внимание!**

