

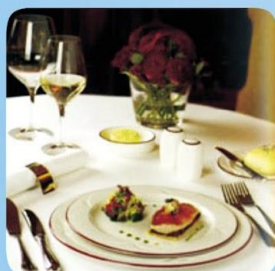


Конфигурация

«КАМИН:Расчет меню.

Версия 1.0»

для «1С:Предприятие 8.2»



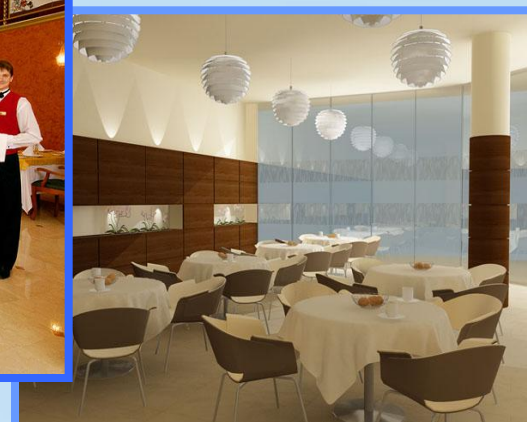
# Назначение конфигурации

Конфигурация «КАМИН:Расчет меню. Версия 1.0» предназначена для автоматизации составления меню и расчета стоимости выпускаемой продукции.



# Назначение конфигурации

Если Вы владелец или руководитель предприятия общественного питания: ресторана, столовой, кафе, бара, буфета, предприятия быстрого питания, в том числе небольшого производственного цеха по производству полуфабрикатов — **эта программа для Вас!**



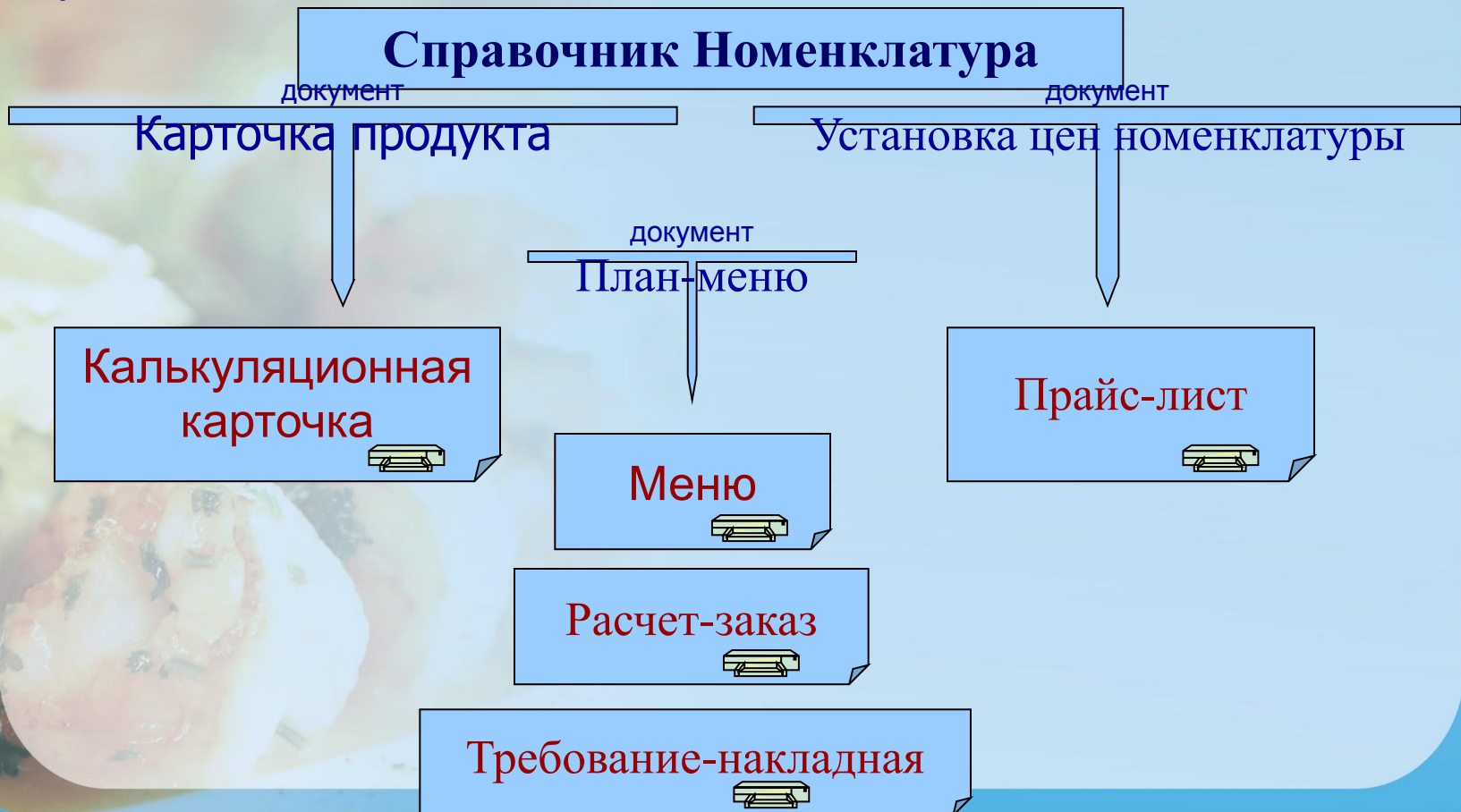
*Универсальность*

## Конфигурация позволяет:

- учитывать продукты питания в разных упаковках и фасовках при расчете расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий,
- вести списки рецептур и технологии приготовления блюд согласно сборникам рецептур или технико-технологическим картам (ТТК),
- учитывать сезонные коэффициенты при расчете расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий,
- вести учет планового выпуска продукции;
- формировать калькуляционные карточки блюд за любой период,
- формировать документы и отчеты (план-меню, меню, расчет к заказ-наряду на изготовление изделий, требование-накладная и других)

# Работа в конфигурации

Общий принцип работы конфигурации прост: пользователь сначала заполняет справочники и вводит документы, а затем может автоматически формировать различные отчеты.



# Рабочий стол

При каждом запуске конфигурации открывается Рабочий стол. Интерфейс рабочего стола можно настраивать по усмотрению пользователя.

Рабочий стол

Номенклатура

Код	Наименование	Полное наименование	Ставка НДС	Тип номен.
00...	Продукция			
0	Бифштекс	Бифштекс	НДС18	Товар
0	Бульон костный	Бульон костный	НДС18	Товар
0	Картофель жареный ...	Картофель жареный во...	НДС18	Товар
0	Солянка домашняя	Солянка домашняя	НДС18	Товар

Документы "План меню"

Дата	Номер	Организация	Подразделение
28.04.2010 12:32:06	ПИ0000001	Кафе	Кухня
29.04.2010 12:00:00	ПВ0000002	Ресторан	Бар
30.04.2010 12:00:00	ПВ0000003	Ресторан	Бар
10.06.2010 0:00:00	ПВ0000001	Ресторан	Бар

Цены номенклатуры

Дата цены: 16.06.2010

Тип цен	Валюта	Цена	Единица измерения
Розничная	руб.	200,00	шт
Оптовая	руб.	150,00	шт

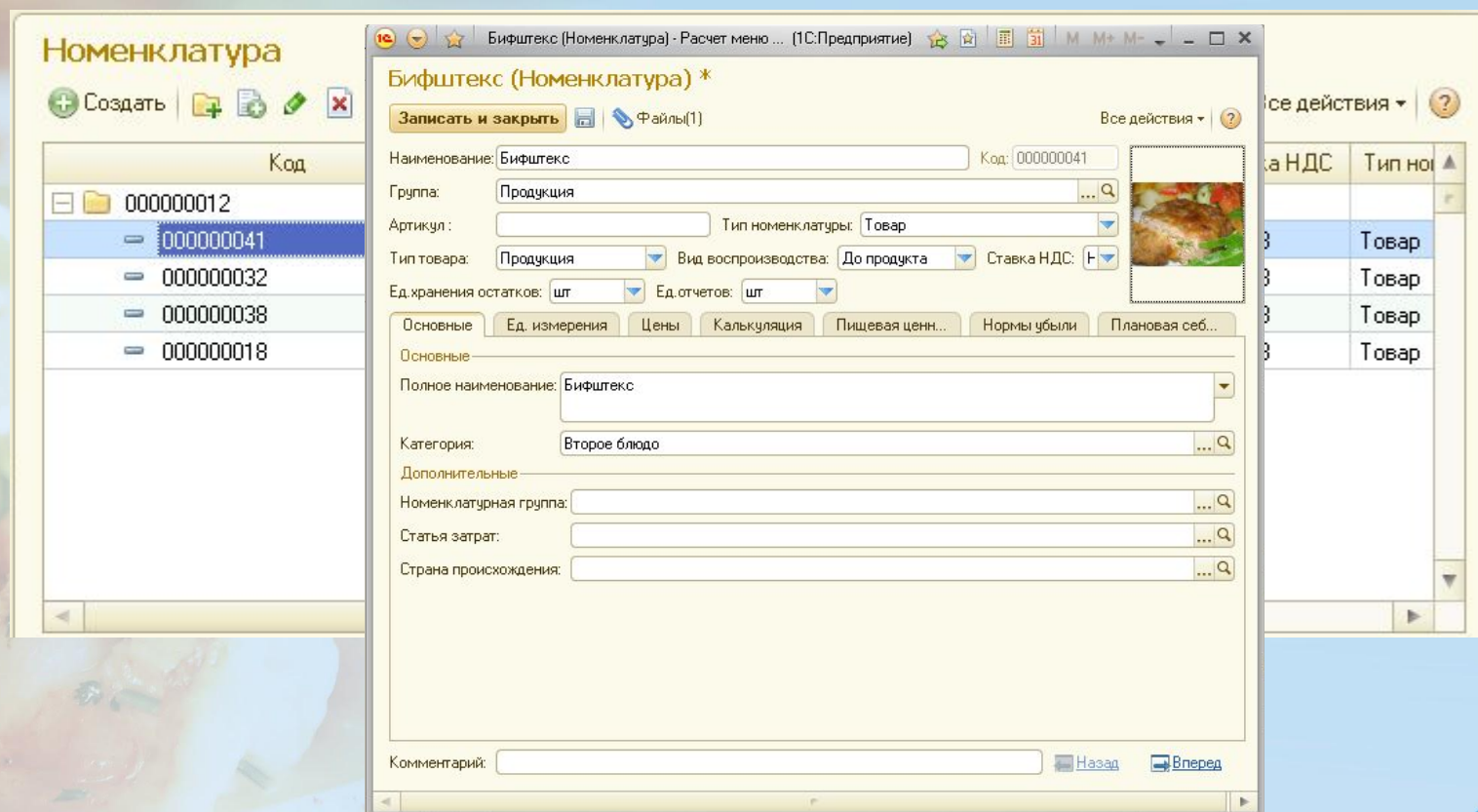
Карточки продукта

Дата	Номер	Номенклатура	Вид карточки
15.02.2010 15:33:06	000000004	Бифштекс	Приготовление
29.04.2010 11:11:28	000000005	Бифштекс	Приготовление

История...

# Номенклатура

Справочник «Номенклатура» предназначен для хранения информации о товарах, материалах, продукции, полуфабрикатах, работах, услугах.



**Номенклатура**

Создать

Код
000000012
000000041
000000032
000000038
000000018

**Бифштекс (Номенклатура) \***

Наименование: Бифштекс Код: 000000041

Группа: Продукция

Артикул: Тип номенклатуры: Товар

Тип товара: Продукция Вид воспроизводства: До продукта Ставка НДС: F

Ед. хранения остатков: шт Ед. отчетов: шт

Основные | Ед. измерения | Цены | Калькуляция | Пищевая ценн... | Нормы убыли | Плановая себ...

Основные

Полное наименование: Бифштекс

Категория: Второе блюдо

Дополнительные

Номенклатурная группа:

Статья затрат:

Страна происхождения:

Комментарий:

НДС	Тип номенклатуры
	Товар
	Товар
	Товар
	Товар

# Быстрый ввод номенклатуры

Для быстрого ввода данных и заполнения справочника номенклатуры предусмотрена форма «Быстрый ввод номенклатуры», которая облегчает заполнение основных, наиболее важных, свойств номенклатуры.

Быстрый ввод номенклатуры - Расчет ... (1С:Предприятие)

### Быстрый ввод номенклатуры

Все действия ?

создать новый при записи

Группа:  ... Q

Наименование:

Наименование полное:

Тип номенклатуры:  Тип товара:

Единица хранения остатков:  ... Q

Другие единицы:

Единица	Коэффициент
кг	1,000

Цены номенклатуры:


Тип цен	Цена
Закупочная	100,00
Розничная	150,00
Оптовая	200,00







# Типовые меню

Справочник «Типовые меню» предназначен для хранения списков наиболее часто используемой продукции в документах.

Основное (Типовые меню) (1С:Предприятие)

Записать и закрыть  Все действия ▾ ?

Наименование:  Код:

+ Добавить     Все действия ▾

N	Продукт	Карточка продукта
1	Солянка домашняя	Карточка продукта 000000001 от 15.02.2010 11:53:48
2	Бифштекс	Карточка продукта 000000004 от 15.02.2010 15:33:06
3	Картофель жареный во фритюре	Карточка продукта 000000003 от 15.02.2010 14:29:11

# Установка цен номенклатуры

Документ «Установка цен номенклатуры» предназначен для фиксирования изменения цен.

Установка цен номенклатуры 000000002 от 27.04.2010 15:55:27 - Расчет меню (1... (1С:Предприятие)

Установка цен номенклатуры 000000002 от 27.04.2010 15:55:27

Провести и закрыть

Номер: 000000002 от: 27.04.2010 15:55:27

Тип цен: Оптовая; Розничная

Добавить

№	Номенклатура	Оптовая	Способ расчета		Валюта		Единица
			% скидки (наценки)	Единица	Розни...	% скидки (наценки)	
1	Картофель жареный во	100,00	По процентной нац...	руб.	150,00	По процентной наценке на ...	руб.
			10,00			100,00	
2	Бифштекс	150,00	По процентной нац...	руб.	200,00	По процентной наценке на ...	руб.
			10,00	шт		100,00	шт
3	Солянка домашняя	100,00	По процентной нац...	руб.	150,00	По процентной наценке на ...	руб.
			10,00			100,00	

Ответственный: Иванов И.И.

Комментарий:

# Карточка продукта

Документ «Карточка продукта» предназначен для ввода состава блюд (рецептуры), и формирования калькуляционных карточек.

Карточка продукта 000000005 от 29.04.2010 11:11:28 - Расчет ... (1С:Предприятие)

**Карточка продукта 000000005 от 29.04.2010 11:11:28**

Записать и закрыть

Все действия

Номер: \_\_\_\_\_

Вариант калькуляции: \_\_\_\_\_

Вид карточки: \_\_\_\_\_

Использовать \_\_\_\_\_

Номенклатурный код: **Бифштекс**

Наименование: \_\_\_\_\_

Выход 1 блюда: \_\_\_\_\_

Ингредиенты

Добавить

Комментарий: \_\_\_\_\_

Форма по ОКУД: 0330501

по ОКПО: \_\_\_\_\_

организация: \_\_\_\_\_

подразделение: \_\_\_\_\_

Вид деятельности по ОКДП: \_\_\_\_\_

Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП: 728

Вид операции: \_\_\_\_\_

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**

Номер документа		Дата составления	
000000005		29.04.2010	

Расчет произведен на:        На 1 шт.

№ п/п	Продукты		Единица измерения			Цена, руб. коп.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб. коп.
	Наименование	Код	Наименование	Козф.	Код по ОКЕИ				
1	Говядина (вырезка)	000000042	г	1			216,000	159,000	
2	Жир животный топленый пищевой	000000043	г	1			10,000	10,000	
3	Хрен (корень)	000000044	г	1			15,000	15,000	
Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.									
Стоимость одной порции, руб. коп.									
Выход в готовом виде, грамм									184
Продажная цена, руб. коп.									
Сумма наценки, руб. коп.									
Процент наценки, %									

# План-меню

В план-меню входят планируемые к приготовлению блюда и соответствующие им карточки продуктов, а также количество ингредиентов, намеченных к приготовлению блюд.

The screenshot displays the 1C software interface for menu planning. It features several overlapping windows:

- Plan Menu Window:** Shows the menu plan for 'План-меню ПВ000000...' with a 'Перейти' (Go) button and a list of items including 'Бифштекс', 'Солянка домашняя', and 'Картофель жареный'.
- Menu Window:** Titled 'МЕНЮ', it shows the organization 'Ресторан' and a 'ТРЕБОВАНИЕ-НАКЛАДНАЯ' (Requisition Slip) for order number 'ПВ0000003' dated '30 апреля 2010 г.'.
- Requisition Slip Table:** A detailed table listing ingredients and their quantities. The table is divided into 'Затребовано' (Required) and 'Отпущено' (Issued) columns.

№ п/п	Наименование продукта	Един. измер.	Цена	Затребовано		Отпущено	
				Кол-во	Сумма	Кол-во	Сумма
1	Говядина (вырезка)	г		43 200,000		43 200,000	
2	Жир животный топленый пищевой	г		2 000,000		2 000,000	
3	Хрен (корень)	г		3 000,000		3 000,000	
4	Телятина	г		2 850,000		2 850,000	
5	Говядина	г		3 300,000		3 300,000	
6	Сосиски	г		1 230,000		1 230,000	
7	Почки говяжьи	г		3 630,000		3 630,000	
8	Лук репчатый	г		3 166,667		3 166,667	
9	Огурцы соленые	г		3 000,000		3 000,000	
10	Картофель	г		20 800,000		20 800,000	
11	Томатное пюре	г		1 500,000		1 500,000	
12	Масло сливочное	г		720,000		720,000	
13	Бульон костный	г	1,00	21 000,000		21 000,000	21 000,00
14	Сметана	г		1 800,000		1 800,000	
15	Жир кулинарный	г		4 800,000		4 800,000	

# Прайс-лист

Прайс-лист можно сформировать на любую дату.  
Предусмотрена детальная настройка отчета.

Прайс-лист на дату

Вариант отчета: Основной

Сформировать **Настройка...** Все действия ?

<input checked="" type="checkbox"/>	Период	Начало этого дня
<input type="checkbox"/>	Тип цен	В списке <Пустое значение>
<input type="checkbox"/>	Валюта	Равно

Настройки отчета "Прайс-лист на дату"

Настройка	Вид сравнения	Значение
<input checked="" type="checkbox"/> Период	Начало этого дня	
<input type="checkbox"/> Выбранные поля	Номенклатура, Единица измерения, Валюта, Цена	
<input checked="" type="checkbox"/> Тип цен	В списке	Оптовая; Розничная
<input checked="" type="checkbox"/> Валюта	Равно	руб. ... Q
<input type="checkbox"/> Отбор		
<input type="checkbox"/> Сортировка	Номенклатура, Валюта, Единица измерения	
<input type="checkbox"/> Условное оформление		

Завершить редактирование Отмена Все действия ?

# Внешние печатные формы

В программе предусмотрена возможность подключения внешних печатных форм к основным документам: План-меню, карточка продукта и др.

План-меню ПВ0000001 от 10.06.2010 0:00:00 - Расчет меню ... (1С:Предприятие)

План-меню ПВ0000001 от 10.06.2010 0:00:00

Записать и закрыть

Номер: ПВ000000  
Организация: Ресторан  
Тип цен: Розничная

Товары (3) Ингредиент

Добавить

N	Номенклатура	Вес	Цена	Ккал
	<i>Бифштекс</i>	<i>184 гр.</i>	<i>200 руб.</i>	<i>368 ккал</i>
	<i>Картофель жареный во фритюре</i>	<i>165 гр.</i>	<i>150 руб.</i>	<i>330 ккал</i>
	<i>Солянка домашняя</i>	<i>150 гр.</i>	<i>150 руб.</i>	<i>150 ккал</i>

Итого сумма товаров  
Комментарий:

*МЕНЮ*  
*Ресторан на 10 июня 2010 г.*  
*Бар*

*Второе блюдо*

*Бифштекс* 184 гр. 200 руб. 368 ккал

*Картофель жареный во фритюре* 165 гр. 150 руб. 330 ккал

*Перовое блюдо*

*Солянка домашняя* 150 гр. 150 руб. 150 ккал

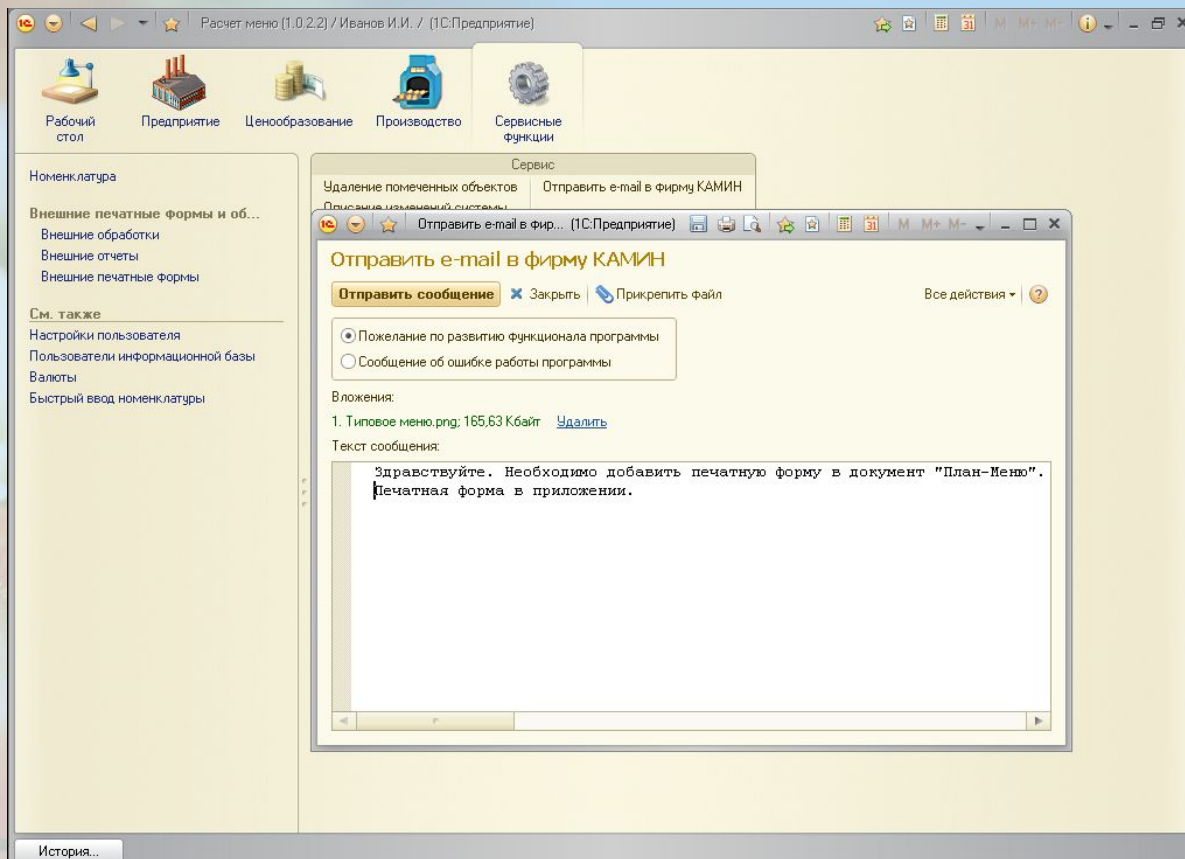
Директор \_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

# Электронные письма

В программе предусмотрена возможность отправки электронных писем на почтовый ящик фирмы КАМИН.



Готовится выпуск программ **«КАМИН:Общепит. Версия 3.0»** для комплексной автоматизации учета на предприятиях общественного питания на платформе **«1С:Предприятие 8.2»**.

Программа позволяет вести полноценный учет движения продуктов питания и покупных товаров, расчет себестоимости готовых блюд, списания товаров в производство, реализацию продукции предприятия общепита и покупных товаров оптом и в розницу, получение различных отчетов.

Функционал программы **«КАМИН:Расчет меню»** полностью входит в программу **«КАМИН:Общепит 3.0»**

При переходе с **«КАМИН:Расчет меню»** на **«КАМИН:Общепит 3.0»** все данные пользователя сохраняются.



## Акция!

КАМИН предоставляет полнофункциональную версию программы «Расчета меню» **бесплатно!** Срок использования данной версии программы - 3 месяца с момента установки дистрибутива программы на компьютер пользователя.

После истечения этого срока пользователь может приобрести коммерческую версию программы КАМИН: Расчет меню. Версия 1.0.

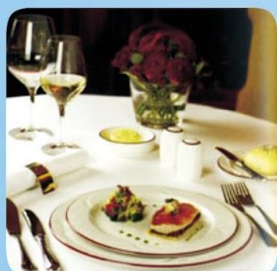
Цена программы для пользователя «КАМИН:Расчет меню. Версия 1.0» -1500 рублей.

248023, г. Калуга, пер. Теренинский, ба,

тел./факс (4842) 53-10-22

<http://www.kaminsoft.ru>

e-mail:[kamin@kaluga.ru](mailto:kamin@kaluga.ru)



# Спасибо за внимание!

248023, Калуга, пер. Теренинский, 6а,

тел./факс (4842) 53-10-22

<http://www.kaminsoft.ru>

e-mail:[kamin@kaluga.ru](mailto:kamin@kaluga.ru)