

**1. Формирование ежедневного
план-меню в программе
«1С-РАРУС:Комбинат питания»
(меню-инженеринг), с учетом
прибыльность и
востребованность блюд
заведения для увеличения
рентабельности.
(Мастер план-меню с анализом
продаж и наценки).**

Разделим на категории блюда меню по уровню популярности рентабельности

ABC анализ продукции по сумме продаж и сумме наценки

ABC Анализ товаров

Действия ▾ ▶ Обновить 🖨️ Настройка 📄 Отбор 🏠 📊 📅 📄 Холодные тона ▾

Период с 01.11.2019 📅

ABC Анализ товаров Ноябрь 2019 г.

Отбор: Склад компании В списке Кулинария Магазин; Склад готовой продукции м...; Распределительный Склад; Склад цех разделки; Производство Столовая; Производство мясных п/фаб...; Склад возврата мясных п/ф...; Склад Столовая (Возврат); Склад сырья мясных п/фабр...; Столовая Раздача;..., Подразделение В Кулинария; Цех заготовконтра; Цех столовая; Цех мясных п/фабрикатов; Цех кондитерских изделий; Цех по разделке мяса; Общепит ПО

Показатели: Количество (в базовых ед.), Сумма, Себестоимость, Сумма наценки, Процент наценки, Сумма скидки, Процент скидки, % от общей суммы

Параметр анализа: Сумма наценки (Регл.)

Итого по: Номенклатура Элементы

Номенклатура	Оборот							
	Количество (в базовых ед.)	Сумма	Себестоимость	Сумма наценки	Процент наценки	Сумма скидки	Процент скидки	% от общей суммы
Группа А	22 195,278	806 587,45	216 951,06	589 636,39				75,27
Картофельное пюре (раздача) 200гр	531,000	26 054,00	1 757,53	24 296,47	1 382,42			3,10
нарезка мясная с куриным рулетом +сыр	133,000	33 250,00	9 801,22	23 448,78	239,24			2,99
Отбивная куриная с помидором	196,000	26 152,00	5 640,67	20 511,33	363,63			2,62
нарезка мясная с куриным рулетом	145,000	26 100,00	8 361,45	17 738,55	212,15			2,26
Шекера кг	216,000	28 080,00	10 866,51	17 213,49	158,41			2,20
салат Лебединый пух	179,000	17 570,00	2 195,47	15 374,53	700,28			1,96
злеш с курицей 110 гр	1 067,000	24 607,00	9 292,01	15 314,99	164,82			1,96
Отбивная из свинины с помидорами и с сыром	125,000	19 000,00	5 189,97	13 810,03	266,09			1,76
Греческий	161,000	16 100,00	3 313,37	12 786,63	385,91			1,63
Парус	212,000	16 288,00	3 729,41	12 558,59	336,74			1,60
Пицца с колбасой 90гр	980,000	21 022,20	8 665,90	12 356,30	142,59			1,58
Шаньга картофельная 100гр	1 194,000	16 904,00	4 745,13	12 158,87	256,24			1,55
Картофельное пюре 150гр	237,000	12 615,00	505,15	12 109,85	2 397,28			1,55
Сельдь под шубой	179,000	13 312,00	1 295,92	12 016,08	927,22			1,53
Перелечи капуста-яйцо 75гр	1 493,000	18 328,00	6 666,59	11 661,41	174,92			1,49
Гранатовый браслет	168,000	13 440,00	1 846,20	11 593,80	627,98			1,48
Карпаты кг.	137,138	20 570,70	9 538,47	11 032,23	115,66			1,41
Чебурек с курицей и говядиной 90гр	753,000	16 477,40	5 744,44	10 732,96	186,84			1,37
Чай с сахаром	812,000	10 992,00	695,21	10 296,79	1 481,10			1,31
Суп-лапша домашняя	316,000	13 119,00	3 090,20	10 028,80	324,54			1,28
Нарезка овощная	130,000	10 600,00	843,54	9 756,46	1 156,61			1,25
Бутерброды с икрой и сливочным сыром	155,000	10 850,00	1 295,70	9 554,30	737,39			1,22
Компот	349,000	9 435,00	238,04	9 196,96	3 863,62			1,17

Мастер планирования Меню на

Раскраска строк в колонке «Номенклатура» – по наценке, в «Ед.измерения» – по количеству продаж

зеленая – группа А (хорошо), красная – группа С (плохо).

Планирование меню

Шаблоны меню Редактирование меню Планирование производства Планы меню

Параметры

Подразделение: Цех кондитерских изделий Место приготовления: Производство кондитерских изделий

Группа вида меню: Количество персон: 1

План производства на 1 персону

Обновить Настройка просмотра ↑ ↓ ↕ ↕ 🖨 Перейти к документу

На дату: 11.12.2019 Дней назад: 7 Дней вперед: 7 Ширина колонок: 11 Автоширина

Номенклатура	Ед.	04.12.19 (ср.)	05.12.19 (чт.)	06.12.19 (пт.)	07.12.19 (сб.)	08.12.19 (вс.)	09.12.19 (пн.)	10.12.19 (вт.)	11.12.19 (ср.)	12.12.19 (чт.)	13.12.19 (пт.)
Пирожок капуста-лук жар75гр	шт	15,00	17,00	15,00				2,00			
Пирожок капуста-лук печ 75гр	шт	7,00	15,00	15,00			12,00	34,00	26,00	10,00	15,00
Пирожок капуста-мясо жар 75гр	шт			15,00							
Пирожок капуста-мясо печ 75гр	шт	5,00	5,00	5,00			15,00	25,00	5,00	5,00	5,00
Пирожок карт-лук жар 75гр	шт	33,00	67,00	61,00			42,00	36,00	53,00	16,00	20,00
Пирожок карт-лук печ 75гр.	шт	10,00	5,00	5,00			15,00	20,00	5,00	5,00	5,00
Пирожок рис-яйцо жар 75гр	шт	5,00		4,00							
Пирожок рис-яйцо печ 75гр	шт	18,00	39,00	42,00			35,00	49,00	29,00	22,00	20,00
Пирожок с горбушей 75гр	шт	10,00	2,00	7,00			10,00	22,00	16,00	9,00	
Пирожок с ливером жар 75гр	шт	19,00	41,00	44,00			20,00	35,00	24,00	27,00	30,00
Пицца с колбасой 90гр	шт	92,00	67,00	53,00			50,00	10,00			
Плов из свинины	г										
Плов из свинины К	пор										
Плов из свинины кг	кг										
Поджарка из курицы (раздача)	пор										
Поджарка из свинины	пор										
Поджарка из свинины (раздача)	пор										
По-домашнему	пор										
Позимь	пор										
Пончик с повидлом 75гр	шт	45,00	75,00	55,00			45,00	93,00	35,00	71,00	35,00

Таблица планов производства

Мастер планирования Меню

(Меню-инжинеринг)

Разделите на категории блюда меню по уровню популярности рентабельности

Данный процесс состоит из трех частей.

Первая часть – это разбиение меню по категориям и секциям. Категории могут быть следующими: гарниры, закуски, горячие блюда. Очень важно, чтобы блюда в категориях не дублировались. Что касается секций, то это блюда вегетарианской кухни, морепродукты, блюда из мяса и курицы. Здесь также не стоит, чтобы, например мясные блюда находились в секции «блюда из морепродуктов».

Вторая часть – это распределение меню на 4 сектора. Первый сектор – это блюда «звезды», то есть самые популярные блюда, у которых высокая рентабельность. Вторым сектор – это блюда «рабочие лошадки», блюда весьма популярные, но с низкой рентабельностью. Третий сектор – это блюда «загадки», блюда непопулярные, но с высоким уровнем рентабельности. И четвертый сектор – это блюда «собаки», блюда непопулярные и с низким уровнем рентабельности.

Третья часть. Здесь нужно определить судьбу каждого блюда из всех 4 секторов. Здесь руководствуйтесь данными о популярности и рентабельности каждого блюда. Сначала это нужно сделать на уровне категорий, а уже потом на уровне секций. После этой процедуры вы поймете, является ли овощной крем суп, например звездой вашего меню или нет и так дальше. И если блюда звезда, его необходимо освещать и улучшать. А если это блюдо рабочая лошадка? Можно просто создать более рентабельную его версию.

Мастер планирования Меню (Меню-инжинеринг)

Вторая часть – это распределение меню на 4 сектора. Первый сектор – это блюда «звезды», то есть самые популярные блюда, у которых высокая рентабельность. Вторым сектор – это блюда «рабочие лошадки», блюда весьма популярные, но с низкой рентабельностью. Третий сектор – это блюда «загадки», блюда непопулярные, но с высоким уровнем рентабельности. И четвертый сектор – это блюда «собаки», блюда непопулярные и с низким уровнем рентабельности.

Третья часть. Здесь нужно определить судьбу каждого блюда из всех 4 секторов. Здесь руководствуйтесь данными о популярности и рентабельности каждого блюда. Сначала это нужно сделать на уровне категорий, а уже потом на уровне секций. После этой процедуры вы поймете, является ли овощной крем суп, например звездой вашего меню или нет и так дальше. И если блюда звезда, его необходимо освещать и улучшать. А если это блюдо рабочая лошадка? Можно просто создать более рентабельную его версию.

Мастер планирования Меню (Меню-инжинеринг)




































Вторая часть – это распределение меню на 4 сектора. Первый сектор – это блюда «звезды», то есть самые популярные блюда, у которых высокая рентабельность. Второй сектор – это блюда «рабочие лошадки», блюда весьма популярные, но с низкой рентабельностью. Третий сектор – это блюда «загадки», блюда непопулярные, но с высоким уровнем рентабельности. И четвертый сектор – это блюда «собаки», блюда непопулярные и с низким уровнем рентабельности



Создаем документы План-меню на каждый день

Планирование меню

Шаблоны меню Редактирование меню Планирование производства **Планы меню**

Действия ▾                                   

Организация: Подразделение:

Операция	Номер	Дата	Сумма	Валюта	Автопланиро...	Склад
План-меню	ЦБ00000070	09.12.2019 0:...	8 811,90	Руб	✓	Производство кондитерских ...
План-меню	ЦБ00000071	10.12.2019 0:...	2 179,60	Руб	✓	Производство кондитерских ...

Планирование меню

Отчет о созданных документах План меню

09.12.2019

Документ обновлен

План-меню ЦБ00000070 от 09.12.2019 0:00:00

10.12.2019

Создан документ

План-меню ЦБ00000071 от 10.12.2019 0:00:00

Анализируем текущую наценку по каждому блюду

План-меню № ЦБ00000070 от 09.12.2019 (Администратор) Записан *

Цены и валюта | Действия | Перейти | Перейти к меню (0:00:00)

План меню №: ЦБ00000070 от 09.12.2019 | Общепит ПО; Цех кондитерских изделий

Склад компании: Производство кондитерских изделий | Режим использования аналогов: Разрешить

Тип питания: | Приготовление полуфабрикатов: Недостающие полуфабрикаты

% наценки: 0,00 % из номенклатуры | Расчет себестоимости: По имеющимся остаткам

Округлять до: 0,01 | Формировать цену по наценке

Товары (14 поз.)

Заполнение | Подбор | Пересчитать себестоимость/цену

N	Код	Номенклатура	Количество	Едини...	К.	Рецептура	Себестоимость	Процент наценки	Цена
1	ЦБ000000...	Б элеш с курицей 110 гр	20,000	шт	1,00...	Рецептура ЦБ000000977 от ...	22,58	1,85	23,00
2	ЦБ000000...	Б Шаньга картофельная 100гр	58,000	шт	1,00...	Рецептура ЦБ000002107 от ...	5,92	136,53	14,00
3	ЦБ000000...	Б Сосиска в тесте 90гр	41,000	шт	1,00...	Рецептура ЦБ000000904 от ...	3,92	283,06	15,00
4	ЦБ000000...	Б Расстегай с карт-мясо 75гр	27,000	шт	1,00...	Рецептура ЦБ000000801 от ...	2,82	342,62	12,50
5	ЦБ000000...	Б Пончик с повидлом 75гр	45,000	шт	1,00...	Рецептура ЦБ000000897 от ...	3,60	177,64	10,00
6	ЦБ000000...	Б Пицца с колбасой 90гр	50,000	шт	1,00...	Рецептура ЦБ000000985 от ...	20,48	4,00	21,30
7	ЦБ000000...	Б Пирожок рис-яйцо печ 75гр	25,000	шт	1,00...	Рецептура ЦБ000001639 от ...	3,67	172,42	10,00
8	ЦБ000000...	Б Пирожок карт-лук печ 75гр.	5,000	шт	1,00...	Рецептура ЦБ000002110 от ...	2,89	176,82	8,00
9	ЦБ000000...	Б американский пончик 80гр	31,000	шт	1,00...	Рецептура ЦБ000001450 от ...	6,22	92,79	12,00
10	ЦБ000000...	Б Котлета в тесте 100гр	25,000	шт	1,00...	Рецептура ЦБ000001352 от ...	3,70	601,94	26,00
11	ЦБ000000...	Б Перепечи с картофелем 70гр	20,000	шт	1,00...	Рецептура ЦБ000001617 от ...	3,72	181,95	10,50
12	ЦБ000000...	Б Пирожок капуста-лук печ 75гр	5,000	шт	1,00...	Рецептура ЦБ000001641 от ...	1,11	725,85	9,20
13	ЦБ000000...	Б Пирожок капуста-мясо печ 75гр	5,000	шт	1,00...	Рецептура ЦБ000001643 от ...	0,42	3 264,93	14,20
14	ЦБ000000...	Б Пирожок карт-лук жар 75гр	42,000	шт	1,00...	Рецептура ЦБ000002111 от ...	3,58	123,46	8,00

Формируем необходимые печатные документы по План-меню

Требование в кладовую

Номер документа	Дата составления
ЦБ00000070	09.12.2019

Через кого _____
фамилия, имя, отчество

Страница: 1

Номер п/п	Продукты и товары		Единица измерения		Количество	Примечание
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ		
1	2	3	4	5	6	7
1	яйцо (в кг)	33	кг	166	0,903	
2	Масло подсолнечное	42	кг	166	3,753	
3	Соль	96	кг	166	0,217	

ПО "Общепит"
предприятие(организация)

Производство кондитерских изделий
Склад

За
От
Ру

Потребность в ингредиентах

Номер документа	Дата составления
ЦБ00000070	09.12.2019

№ п/п	Ингредиент		Единица измерения	Потребность		
	Наименование	Код		По норме	С учетом остатка	С учетом остатка и замен
1	2	3	4	5	6	7
1						
2	Вода	ЦБ000000473	л	6,444		

**2. Прогнозирование доходов
и расходов в общепите
через систему
бюджетирования в
программе «1С-РАРУС:
Комбинат питания».**

Заполняем документ Бюджетирование по данным бухгалтерского учета за прошлые периоды – фактические значения, на будущие – прогнозные)

Бюджет доходов и расходов № ЦБ00000002 от 01.06.2019 (Администратор) Проведен

(9:40:19) Действия

Документ №: ЦБ000000002 от 01.06.2019 Общепит ПО; Общепит ПО

Сценарий планирования: Месяц

Период планирования: Декабрь 2019 г.

Статьи расходов и доходов

Заполнение

N	Статья расходов	Сумма (доход)	Сумма (расход)
1	Зарплата основных сотрудников		55 700,00
2	Комунальные услуги		14 200,00
3	Аренда помещения		27 000,00
4	Прочие затраты		18 300,00
5	Транспортные		35 900,00
6	Отчисление с ФОТ		14 600,00

Анализ продаж с учетом всех расходов

ABC Анализ товаров Октябрь 2019 г.

Отбор: Склад компании В списке Кулинария Магазин; Склад готовой продукции м...; Распределительный Склад; Склад цех разделки; Производство Столовая; Производство мясных п/фаб...; Склад возврата мясных п/ф...; Склад Столовая (Возврат); Склад сырья мясных п/фабр...; Столовая Раз, Подразделение В списке Кулинария; Цех заготконтра; Цех столовая; Цех мясных п/фабрикатов; Цех кондитерских изделий; Цех по разделке мяса; Общежит ПО

Показатели: Количество (в базовых ед.), Сумма, Себестоимость, Сумма наценки, Процент наценки, Доля от расходов, Финансовый результат

Параметр анализа: Сумма продаж (Регл.)

Итоги по: Номенклатура Элементы

Номенклатура	Оборот						
	Количество (в базовых ед.)	Сумма	Себестоимость	Сумма наценки	Процент наценки	Доля от расходов	Финансовый результат
Группа А	30 362,270	941 149,81	359 789,36	581 360,45		804 300,00	-222 939,55
Отбивная куриная с помидором	248,000	34 216,00	9 621,25	24 594,75	255,63	29 240,75	-4 646,00
элеш с курицей 110 гр	1 038,000	23 922,00	10 135,18	13 786,82	136,03	20 443,57	-6 656,75
Пельмени Желанные, фас 0,8 кг	204,000	21 811,50	9 556,56	12 254,94	128,24	18 639,95	-6 385,01
Котлета Домашняя105гр	217,000	19 530,00	7 766,45	11 763,55	151,47	16 690,20	-4 926,65
Перепечи капуста-яйцо 75гр	1 422,000	18 480,00	5 288,73	13 191,27	249,42	15 792,88	-2 601,61
Карпаты кг.	119,876	17 981,40	8 613,14	9 368,26	108,77	15 366,78	-5 998,52
нарезка мясная с куриным рулетом	96,000	17 280,00	5 833,28	11 446,72	196,23	14 767,37	-3 320,65
Картофельное пюре (раздача) 200гр	375,500	17 138,50	1 172,80	15 965,70	1 361,33	14 646,44	1 319,26
Фарш домашний, фас 0,5 кг	87,000	16 530,00	11 210,18	5 319,82	47,46	14 126,42	-8 806,60
салат Лебединый пух	174,000	16 025,00	2 745,66	13 279,34	483,65	13 694,85	-415,51
Фарш свиной, фас 0,5 кг	99,000	15 840,00	11 801,50	4 038,50	34,22	13 536,75	-9 498,25
Пицца с колбасой 90гр	717,000	15 517,20	7 849,11	7 668,09	97,89	13 260,89	-5 592,80
Сельдь под шубой	174,000	13 920,00	1 314,94	12 605,06	958,60	11 895,93	709,13
Нарезка сырная	84,000	12 600,00	2 826,15	9 773,85	345,84	10 767,87	-994,02
салат Купеческий	124,000	12 400,00	3 123,83	9 276,17	296,95	10 596,95	-1 320,78
Гуляш из свинины	125,000	12 265,00	5 018,73	7 246,27	144,38	10 481,58	-3 235,31
Нарезка овощная 100гр	185,000	12 220,00	1 306,64	10 913,36	835,22	10 443,13	470,23
Чебурек с курицей и говядиной 90гр	518,000	11 397,80	4 001,34	7 396,46	184,85	9 740,48	-2 344,02
Шекера кг	87,000	11 310,00	4 187,56	7 122,44	170,09	9 665,45	-2 543,01
Сосиска в тесте 90гр	708,000	10 802,00	4 110,84	6 691,16	162,77	9 231,31	-2 540,15
Отбивная куриная в сырном кляре	127,000	10 668,00	3 573,63	7 094,37	198,52	9 116,80	-2 022,43
Тефтели (раздача)	287,000	10 045,00	3 636,13	6 408,87	176,26	8 584,39	-2 175,52
Чай с сахаром	741,000	9 894,00	1 325,00	8 569,00	646,72	8 455,34	113,66
Шаньга картофельная 100гр	683,000	9 842,00	2 547,49	7 294,51	286,34	8 410,90	-1 116,39
Куриные палочки кг п/ф	62,765	9 728,60	5 946,17	3 782,43	63,61	8 313,99	-4 531,56
Котлета "Говяжья" (валдайская)	60,595	9 695,20	6 058,79	3 636,41	60,02	8 285,45	-4 649,04
Котлета куриная кг п/ф	53,560	9 640,80	4 409,54	5 231,26	118,64	8 238,96	-3 007,70
Котлета в тесте 100гр	359,000	9 370,00	4 624,26	4 745,74	102,63	8 007,54	-3 261,80
самса с горбушей 110 гр	286,000	9 192,00	4 993,95	4 198,05	84,06	7 855,42	-3 657,37
Картофель запечённый с майонезом 200гр	146,000	9 150,00	916,60	8 233,40	898,25	7 819,53	413,87

Планирование закупок по сырью и покупным товарам

Бюджет закупок по номенклатуре № от 12.12.2019 (Администратор) Новый *

Вид бюджета (12:20:16) Действия Перейти

Документ №: от 12.12.2019 Общепит ПО; Общепит ПО

Сценарий планирования: Месяц

Период планирования: Ноябрь 2019 г.

Тип цен: Основной тип цен закупки; Валюта: Руб (Руб/Руб=1)

Параметры последнего заполнения

Тип анализа: По фактическим данным закупок
 Способ чета стратег. мин. остатков: Без чета ограничений
 Модель: Прогноз линейным трендом
 Показатель планирования: Сумма (чпр.)
 Периоды планирования: период Август 2019 г. - Октябрь 2019 г.

Товары (388 поз.)

Заполнение

N	Код	Номенклатура	Количество	Единица	Цена	Сумма (упр.)	Ставка НДС
42	ЦБ000003471	Драже жев. TROLLS	133,000	шт	2,63	349,79	18%
43	ЦБ000003472	Драже жев. СМЕШАРИКИ	133,000	шт	2,63	349,79	18%
44	ЦБ000003473	Драже жев. ФИКСИКИ	133,000	шт	2,63	349,79	18%
45	ЦБ000003476	драже с витамином С шенячий патруль	24,000	шт	23,89	573,36	18%
46	ЦБ000002900	Жев резинка Дирол Арбузная свежесть 13,6г ;1*30	10,000	шт	12,67	126,70	0%
47	ЦБ000003455	жев.рез. дирол бабл гам	40,000	шт	12,27	490,80	18%
48	ЦБ000003456	Жев.рез.дирол морозная мята	40,000	шт	12,27	490,80	18%
49	ЦБ000001307	Изюм	4,000	кг	145,00	580,00	0%
50	ЦБ000000706	Икра зернистая	2,000	кг	2 078,71	4 157,42	0%
51	ЦБ000000583	Капуста белокочанная свежая	295,000	кг	11,64	3 433,80	0%
52	ЦБ000003465	карамель лед. МИ-МИ-МИШКИ пятка на палочке	64,000	шт	12,61	807,04	18%
53	ЦБ000003460	карамель на палочке ANGRY BIRDS	32,000	шт	15,06	481,92	18%
54	ЦБ000003461	карамель на палочке TROLLS	32,000	шт	15,06	481,92	18%
55	ЦБ000003463	карамель на палочке TROLLS XXL с жев.рез	32,000	шт	21,33	682,56	18%
56	ЦБ000003462	карамель на палочке МИ-МИ-МИШКИ	32,000	л	14,65	468,80	18%
57	ЦБ000003464	карамель на палочке МИ-МИ-МИШКИ XXL с жев.рез	32,000	шт	21,33	682,56	18%
58	ЦБ000000590	Картофель	105,000	кг	11,84	1 243,20	0%
59	ЦБ000003478	Картофельное. пюре курица+сухарики 40,гр.	32,000	шт	16,74	535,68	0%
60	ЦБ000003405	кижуч с/м	7,000	кг	357,01	2 499,07	18%
61	ЦБ000003417	кисель со вкусом вишни с цукатами 30 гр	3,000	шт	7,70	23,10	18%
62	ЦБ000003418	кисель со вкусом клюквы с цукатами 30 гр	3,000	шт	7,70	23,10	18%
63	ЦБ000000381	Колбаса вареная	6,000	кг	182,70	1 096,20	0%
64	ЦБ000002995	Контейнер Столовая	831,000	шт	4,31	3 581,61	0%
65	ЦБ000003485	Конфеты Fashion CLUB	3,000	кг	154,70	464,10	0%
66	ЦБ000003486	Конфеты SWEETY	3,000	кг	154,70	464,10	0%
67	ЦБ000003479	Конфеты Дольче мио	6,000	кг	118,03	708,18	0%
68	ЦБ000003487	Конфеты На сливочной поляне	3,000	кг	154,70	464,10	0%
69	ЦБ000003484	Конфеты Первое слово съела, карамель	3,000	кг	185,37	556,11	0%
70	ЦБ000003483	Конфеты Первое слово съела, с молоком	3,000	кг	185,37	556,11	0%
71	ЦБ000003481	Конфеты Рча	4,000	кг	160,66	642,64	0%
			9 056,000		Основной тип цен ...	375 756,43	

Планирование продаж

Бюджет продаж по номенклатуре № от 12.12.2019 (Администратор) Новый *

Вид бюджета (12:34:28) Действия

Документ №: от 12.12.2019 Общепит ПО; Общепит ПО

Сценарий планирования: Месяц
 Тип цен: Основной тип цен продажи; Валюта: Руб (Руб/)

Период планирования: Декабрь 2019 г.
 Параметры последнего заполнения
 Модель: Прогноз линейным трендом
 Показатель планирования: Сумма (чпр.)
 Периоды планирования: период Сентябрь 2019 г. - Ноя

Планирование себестоимости

Товары (137 поз.) Услуги (0 поз.)

Заполнение

N	Код	Номенклатура	Заполнение табличной части	ни...	Цена	Нормативная цена	Сумма (упр.)	Себестоимость (упр.)	Ма
1	ЦБ000003...	Батончик Супер	16,000	шт	6,67	6,50	106,72	104,00	2,7
2	ЦБ000003...	Батончик Ярче	16,000	шт	9,00	8,90	144,00	142,40	1,6
3	ЦБ000003...	вафли с мягкой карамелью кг	1,000	кг	208,33	208,00	208,33	208,00	0,3
4	ЦБ000003...	вафли сэндвич шоколад кг	3,000	кг	165,15	165,00	495,45	495,00	0,4
5	ЦБ000003...	вафли сэндвич шоколад шт	3,000	шт	31,50	31,00	94,50	93,00	1,5
6	ЦБ000003...	вафли Яшкино 0,2	4,000	шт	30,33	30,00	121,32	120,00	1,3
7	ЦБ000003...	вафли Яшкино 0,2 глазированные	3,000	шт	36,00	35,00	108,00	105,00	3,0
8	ЦБ000003...	вафли Яшкино 0,2 глазированные с орехом	3,000	шт	37,00	36,00	111,00	108,00	3,0
9	ЦБ000003...	вафли Яшкино рулетик 160 шт	1,000	шт	33,00	32,00	33,00	32,00	1,0
10	ЦБ000003...	Вафли"Вертушки-Веснушки" сгущ. 400,гр.	1,000	шт	65,10	65,50	65,10	65,50	-0,4
11	ЦБ000003...	Вафли"Вертушки-Веснушки" шоколад 400,...	1,000	шт	65,60	65,50	65,60	65,50	0,1
12	ЦБ000001...	вилка однораз	134,000	шт	0,55	0,55	73,70	73,70	0,0
13	ЦБ000003...	Вода мин Увинка негаз 0,5л	32,000	шт	18,50	18,50	592,00	592,00	0,0
14	ЦБ000003...	Вода мин Увинская 0,5 газ	32,000	шт	18,50	18,50	592,00	592,00	0,0
15	ЦБ000001...	вода минеральная Свято-Михайловская г...	52,000	шт	16,93	16,90	880,36	878,80	1,5
16	ЦБ000002...	вода минеральная Свято-Михайловская га...	18,000	шт	24,11	24,10	433,98	433,80	0,1
17	ЦБ000002...	вода минеральная Свято-Михайловская не...	34,000	шт	24,12	24,10	820,08	819,40	0,6
18	ЦБ000002...	вода минеральная Свято-Михайловская не...	208,000	шт	16,91	16,90	3 517,28	3 515,20	2,0
19	ЦБ000003...	Вода питьевая "Чистый источник" газ. 0,5 л.	8,000	шт	7,83	7,80	62,64	62,40	0,2
20	ЦБ000003...	Вода питьевая "Чистый источник" газ. 1,3 л.	8,000	шт	17,08	17,00	136,64	136,00	0,6
21	ЦБ000003...	Вода питьевая "Чистый источник" негаз. 1,...	22,000	шт	17,03	17,00	374,66	374,00	0,6
22	ЦБ000003...	...	6,000	шт	22,94	22,99	142,64	142,24	0,2
			4 138,000		Основной т...		33 545,25	33 141,72	

Планирование производства

Бюджет производства по номенклатуре № ЦБ00000001 от 01.12.2019 (Администратор) Проведен

(9:17:25) Действия

Документ №: ЦБ00000001

от 01.12.2019

Общелиг ПО; Общелиг ПО

Сценарий планирования: Месяц



Параметры последнего заполнения

Период планирования: Декабрь 2019 г.



Тип анализа: По фактическим данным продаж

Способ учета стратег. мин. остатков: Без учета ограничений

Модель: Прогноз линейным трендом

Показатель планирования: Сумма (чпр.)

Периоды планирования: период Сентябрь 2019 г. - Ноябрь 2019 г.

Тип цен: Основной тип цен закупки; Валюта: Руб (Руб/Руб=1)

Товары (84 поз.)

Заполнение

N	Код	Номенклатура	Количество	Единица	Цена	Сумма (упр.)
16	ЦБ000001188	Котлета "Говяжья" (валдайская)	48,000	кг	158,00	7 584,00
17	ЦБ000002348	Котлета куриная кг п/ф	90,000	кг	87,08	7 837,20
18	ЦБ000001190	Котлеты Ароматные (московская)	30,000	кг	176,00	5 280,00
19	ЦБ000001189	Котлеты Домашние	24,000	кг	202,10	4 850,40
20	ЦБ000000109	Крупа манная	8,000	кг	23,30	186,40
21	ЦБ000001193	Купаты Для пикника	32,000	кг	185,00	5 920,00
22	ЦБ000001192	Купаты Домашние	15,000	кг	258,00	3 870,00
23	ЦБ000002421	Куриные палочки кг п/ф	158,000	кг	100,14	15 822,12
24	ЦБ000001182	Лапша Домашняя	13,000	кг	11,00	143,00
25	ЦБ000001102	Лапша Домашняя 150 гр	134,000	шт	5,43	727,62
26	ЦБ000001239	Лоток большой	584,000	шт	1,38	805,92
27	ЦБ000001238	Лоток маленький	751,000	шт	0,86	645,86
28	ЦБ000000539	Лук репчатый	56,000	кг	18,00	1 008,00
29	ЦБ000000260	Мука пшеничная	825,000	кг	19,00	15 675,00
30	ЦБ000001862	Наггетсы	14,000	кг	165,48	2 316,72
31	ЦБ000003205	НОВЫЕ пельмени Крестьянские	1,000	кг	73,63	73,63
32	ЦБ000003400	НОВЫЕ ПЕЛЬМЕНИ(Покровские) 0,4кг	7,000	кг	82,89	580,23
33	ЦБ000003399	НОВЫЕ ПЕЛЬМЕНИ(Покровские) 0,8 кг	73,000	кг	83,67	6 107,91
34	ЦБ000003354	НОВЫЕ ПЕЛЬМЕНИ(Покровские) кг	47,000	кг	83,36	3 917,92
35	ЦБ000001237	Пакет майка	652,000	шт	1,09	710,68
36	ЦБ000000855	Пакет фасовочный	1 512,000	шт	0,22	332,64
37	ЦБ000002422	паприка сладкая кг	1,000	кг	305,23	305,23
			8 459,000		Основной тип цен закупки	422 812,46