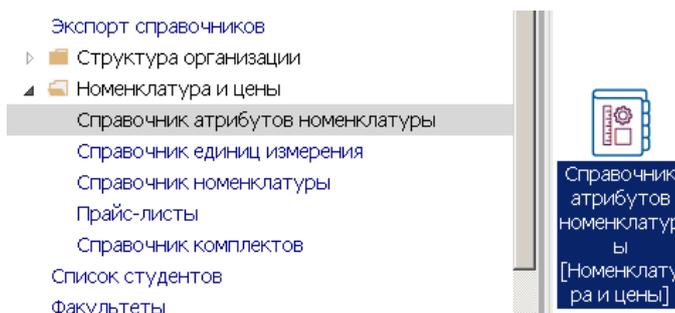


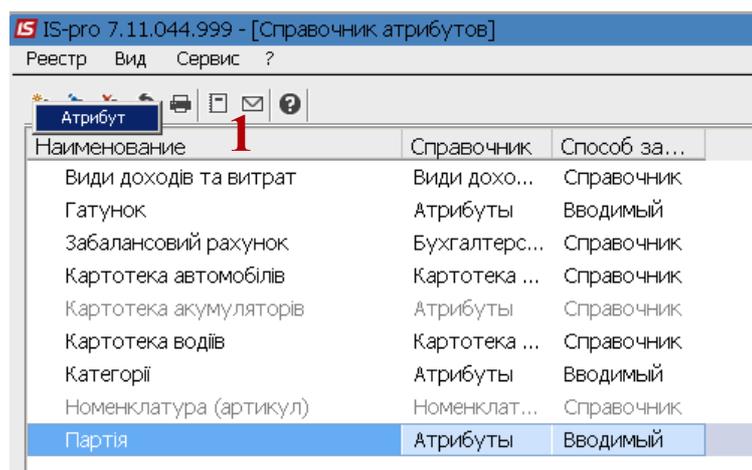
Формирование номенклатурных номеров на продукты питания и блюда кухни

Перед ведением учета продуктов питания необходимо провести ряд настроек.

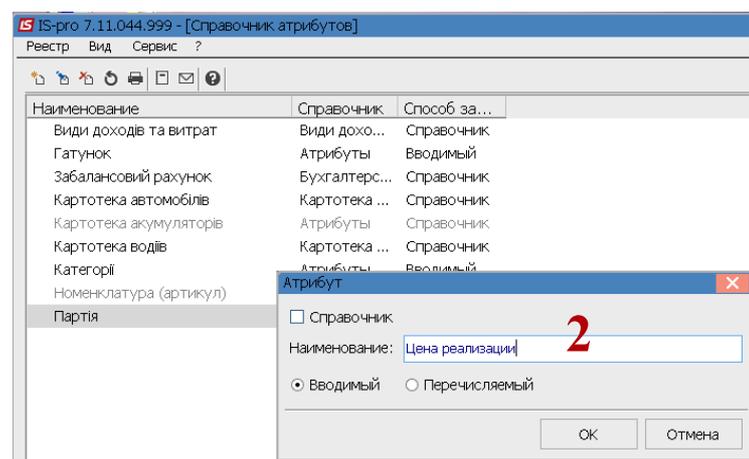
В подсистеме **Общие справочники / Номенклатура и цены** в модуле **Справочник атрибутов номенклатуры** необходимо предусмотреть необходимые атрибуты.



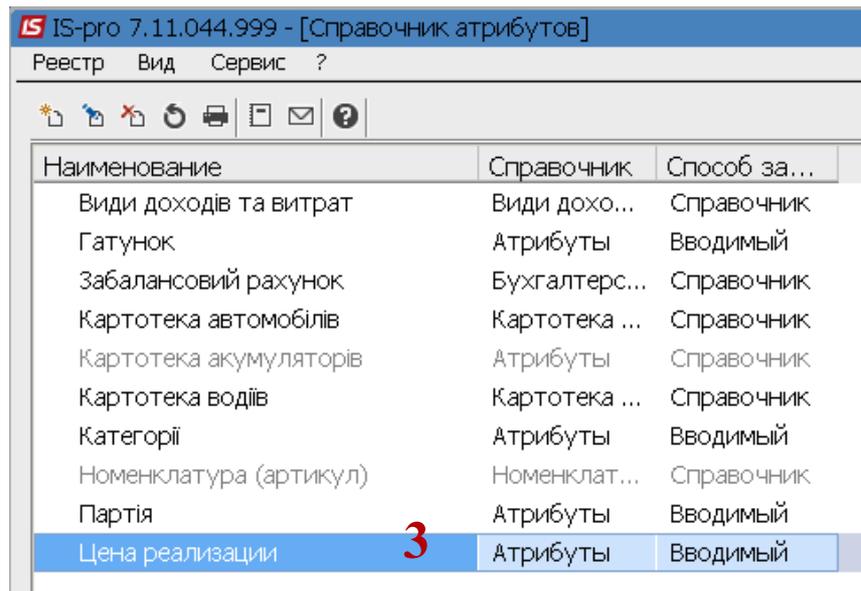
1. Установить курсор в табличном поле и по пункту меню **Реестр / Создать** или клавишей **Insert** выбрать **Атрибут**.



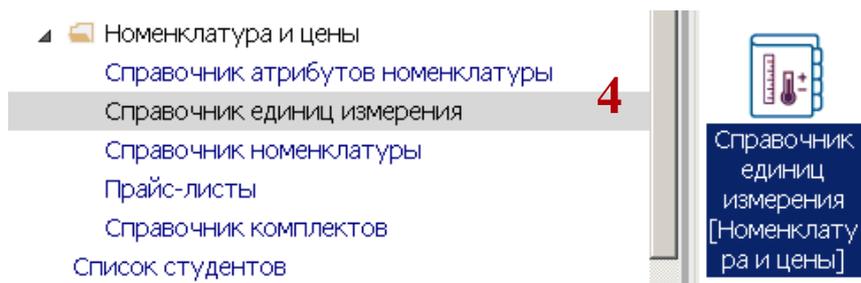
2. В окне **Атрибут** заполнить **Наименование** – **Цена реализации**, установить отметку **Вводимый** и нажать кнопку **ОК**.



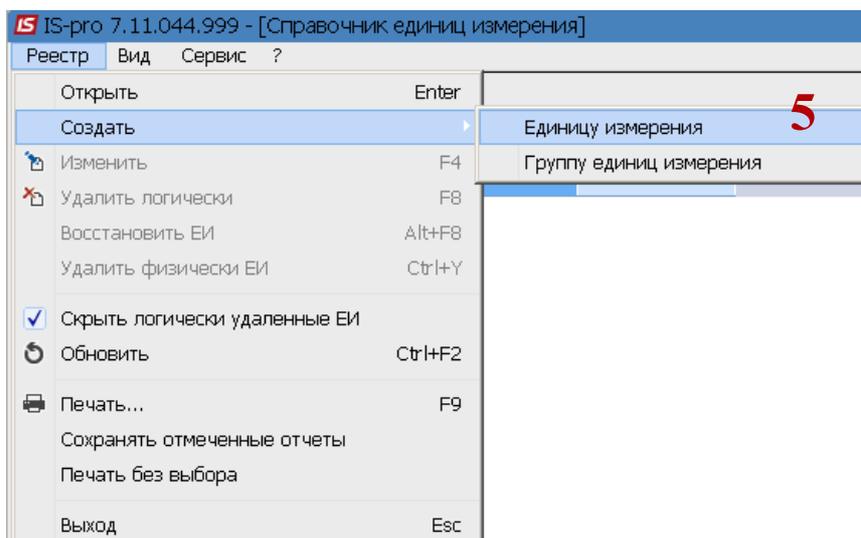
3. Справочник атрибутов пополнился атрибутом **Цена реализации**.



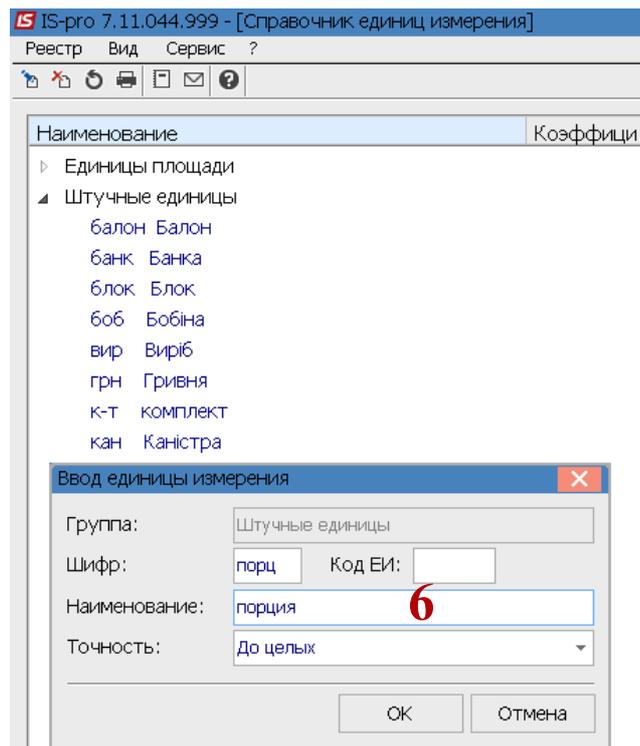
4. Для учета готовой продукции, на предприятиях питания, создать единицу измерения - **порция** в модуле **Справочник единиц измерения**.



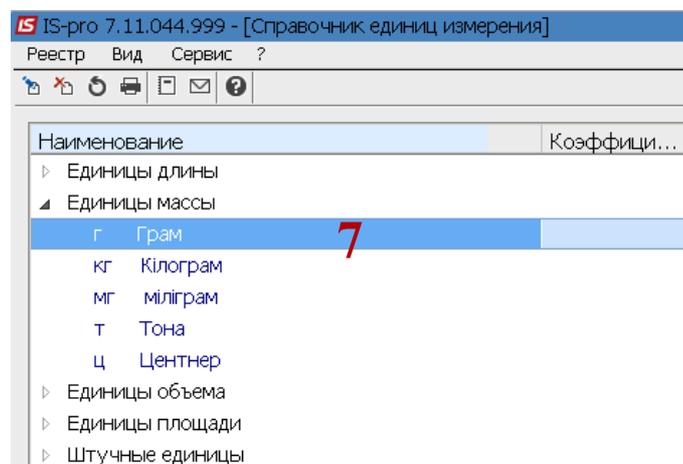
5. В окне **Справочник единиц измерения** выбрать группу **Штучные единицы**. В группе единиц, в случае отсутствия нужной единицы, по пункту меню **Реестр / Создать / Единицу измерения** создать единицу измерения - **порция**.



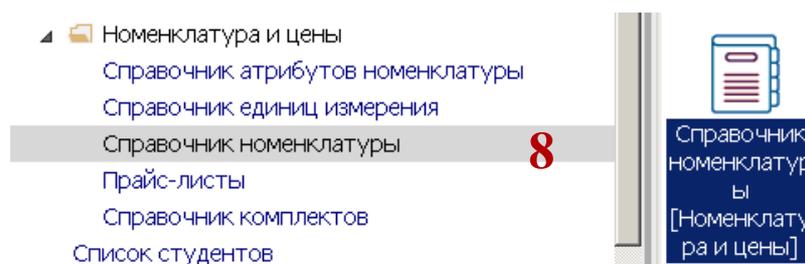
6. Заполнить реквизиты в поле **Шифр** - краткое обозначение, **Наименование** – название показателя, в поле **Точность** - ввести необходимое округление. Нажать кнопку **ОК**.



7. Для учета продуктов питания и готовой продукции необходимо дополнительные **Единицы массы и Объема.**

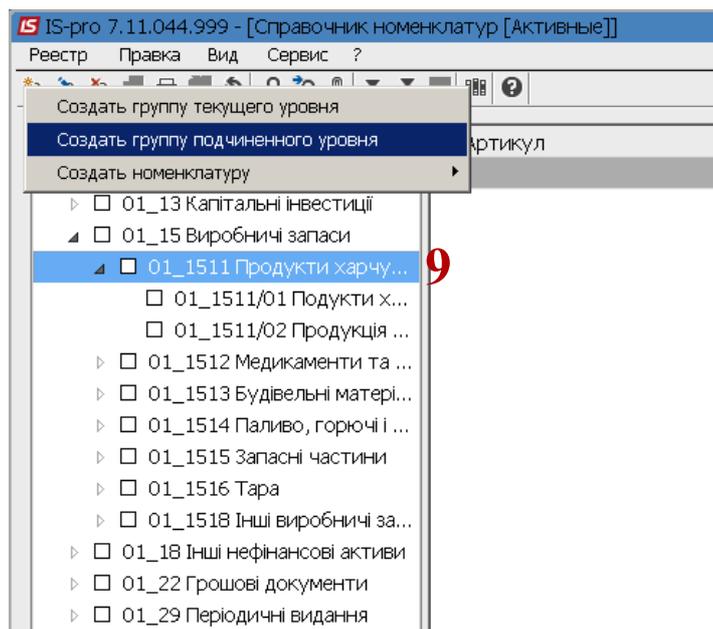


8. Перейти к заполнению **Справочника номенклатуры** системы **Общие справочники**



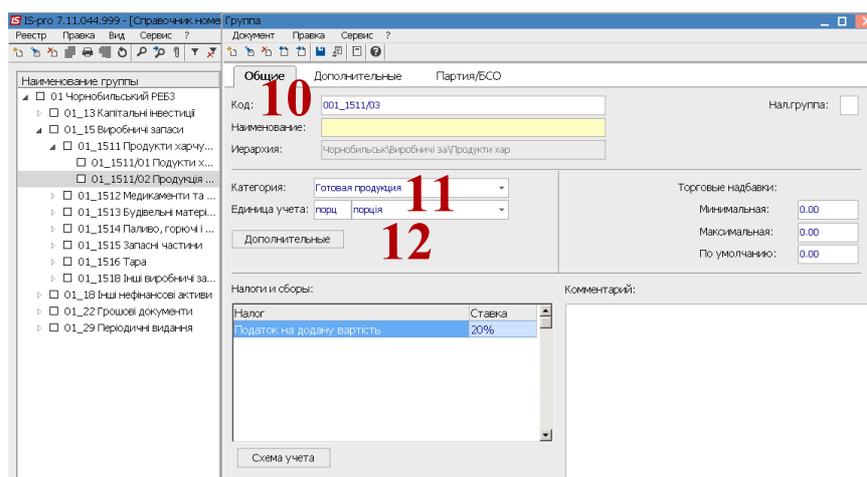
9. Для предприятий общественного питания нужно создать отдельно группы или подгруппы для учета продуктов питания и отдельно группы и подгруппы для учета готовой продукции (блюд) и полуфабрикатов. Установить курсор в левой табличной

части окна **Справочники номенклатуры** и по пункту меню **Реестр / Создать** или клавишей **Insert** создать **группу текущего уровня** или **группу подчиненного уровня**.

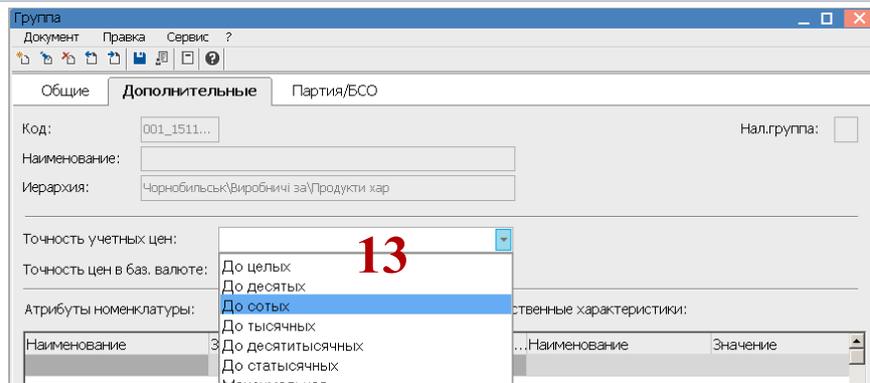


ВНИМАНИЕ! Поля желтого цвета обязательные для заполнения.

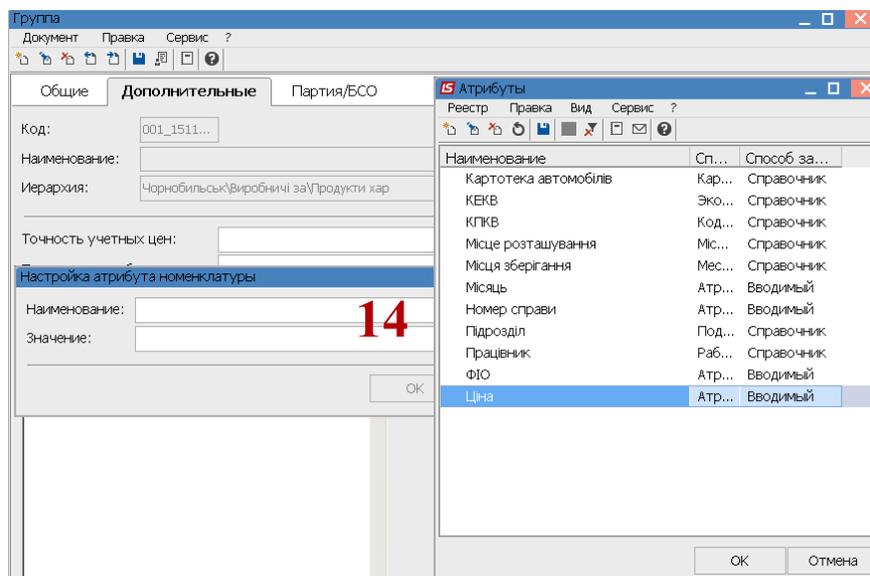
10. На закладке **Общие** окна **Группы** обязательно заполнить **Код** и **Наименование**.
11. В поле **Категория** по клавише **F3** для группы/подгруппы продуктов питания выбрать – **Производственные запасы**, а для готовой продукции (блюда кухни) выбрать – **Готовая продукция**.
12. В поле **Единица учета** по клавише **F3** из **Справочника единиц учета** выбрать необходимую единицу учета. При учете готовой продукции, выбрать с помощью кнопки **Дополнительные**, дополнительные единицы измерения, если необходимо. Например, 1 порция -250 грамм.



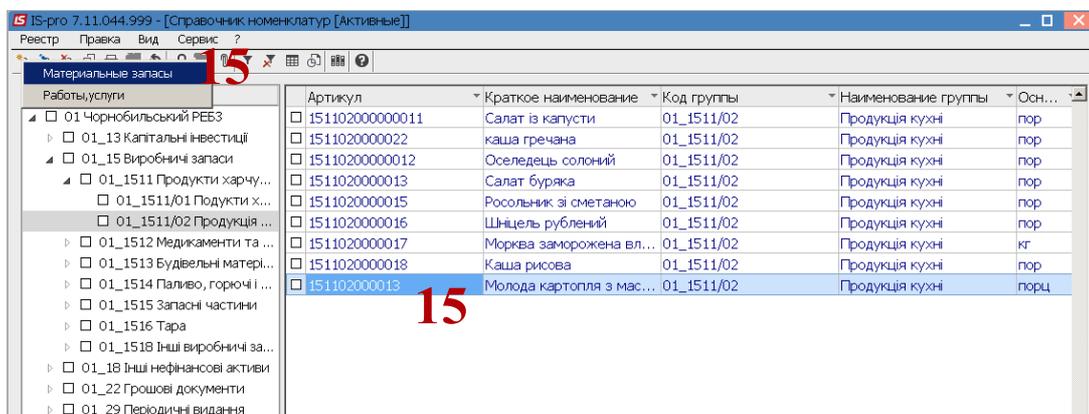
13. На закладке **Дополнительные** - уточнить округление цен.



14. В таблице **Атрибутов номенклатуры** по пункту меню **Реестр / Создать** или клавишей **Insert** создать запись про атрибут. В поле **Наименования** по клавише **F3** выбрать необходимый атрибут (в нашем случае **Цена**) и нажать кнопку **ОК**.

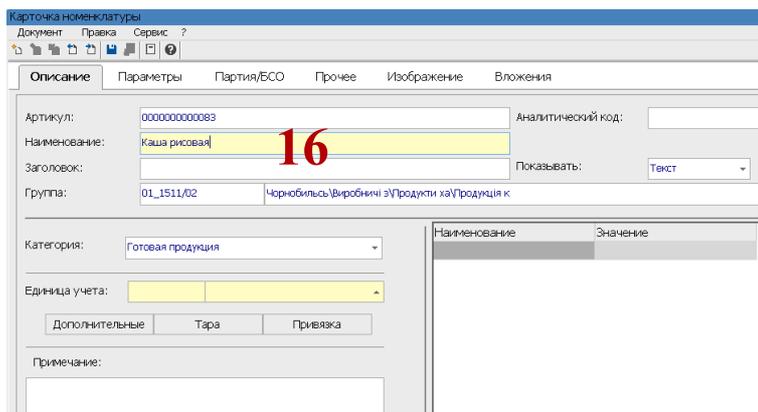


15. Далее создать номенклатуру в соответствующей группе или подгруппе **Продуктов питания**. Курсор установить в правой части окна и по пункту меню **Реестр / Создать** или клавишей **Insert** создать карточку номенклатуры типа **Материальные запасы**.

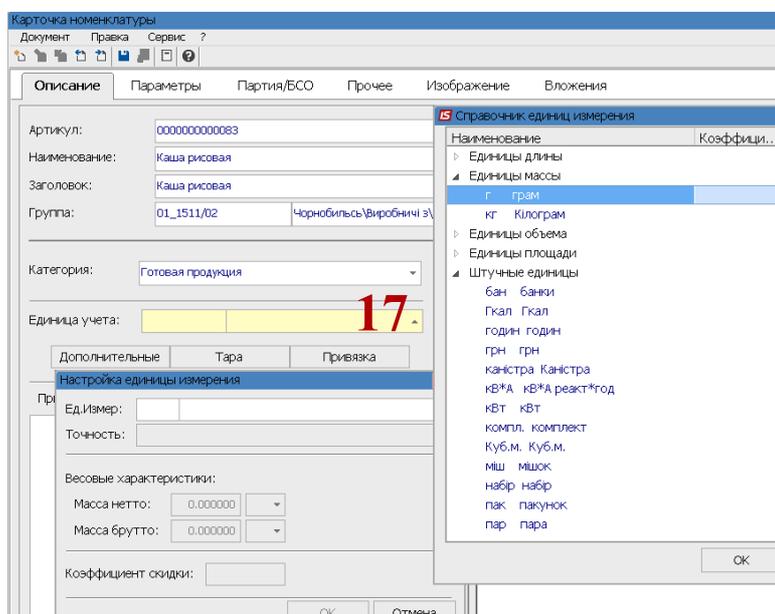


16. Заполнить реквизиты в **Карточке номенклатуры** продуктов питания на закладке **Описание**: **Артикул** (если настроено, то заполнение проводится автоматически, с

возможностью изменений), **Наименования**, поле **Группа** заполняется автоматически. Поле **Категория** заполняется автоматически.

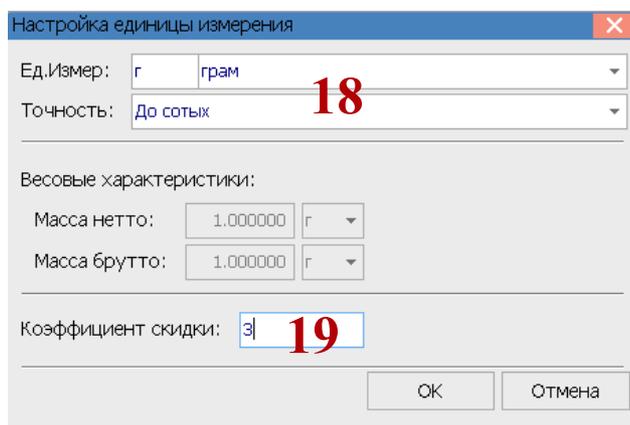


17. В поле **Единица учета** по клавише **F3** из **Справочника единиц учета** выбрать необходимую единицу, например, **г**.

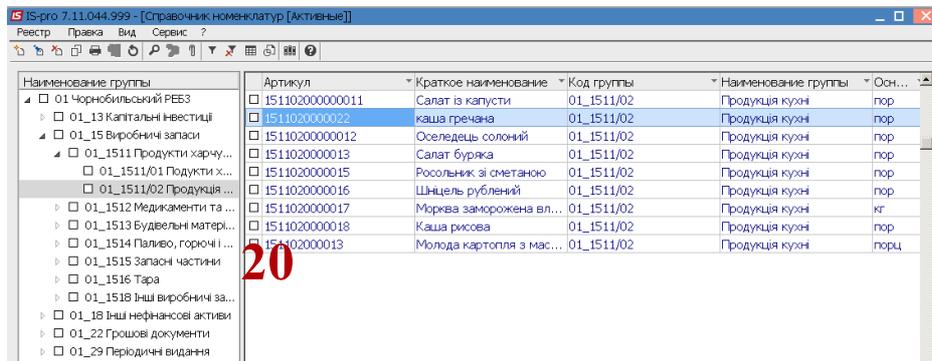


18. Указать точность по клавише **F3**.

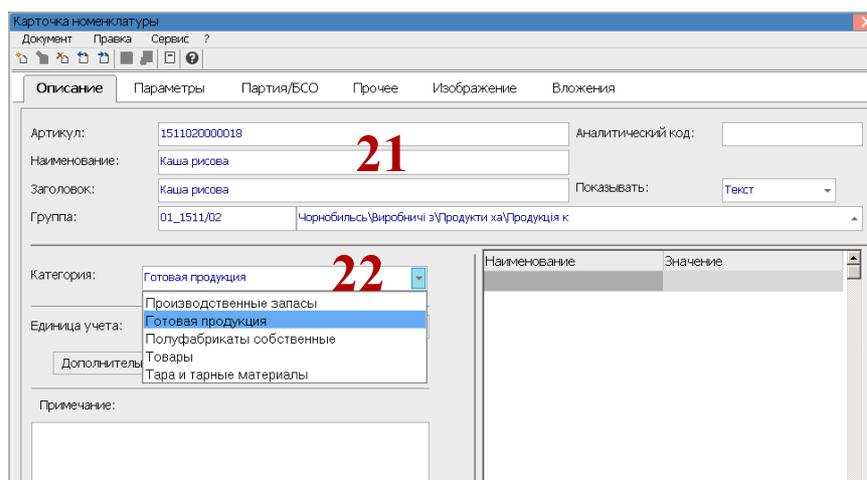
19. В случае возникновения необходимости применения, в соответствии с нормами, коэффициент скидки (к массе брутто).



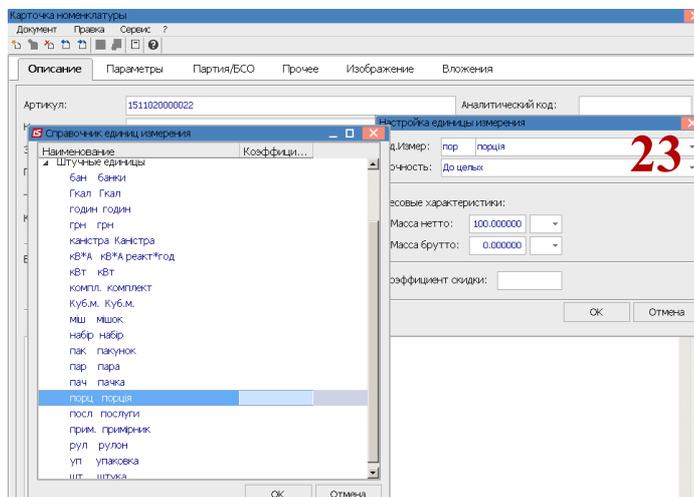
20. Аналогично осуществляется создание номенклатурных карточек на готовую продукцию в соответствующей группе / подгруппе. В правой стороне окна по пункту меню **Реестр / Создать** или клавишей **Insert** - создать карточку с типом **Материальные запасы**.



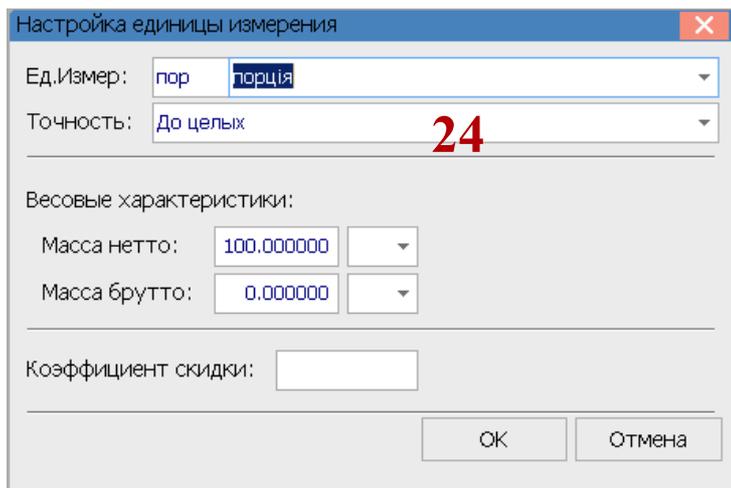
21. Заполнить реквизиты **Карточки номенклатуры**: поле **Артикул** заполняется произвольно или в автоматическом режиме, если настроено, заполнить поле **Наименование** (название блюда согласно справочника рецептов).
22. **Внимание!** В поле **Категория** по клавише **F3** изменить тип **Производственные запасы** на **Готовая продукция**.



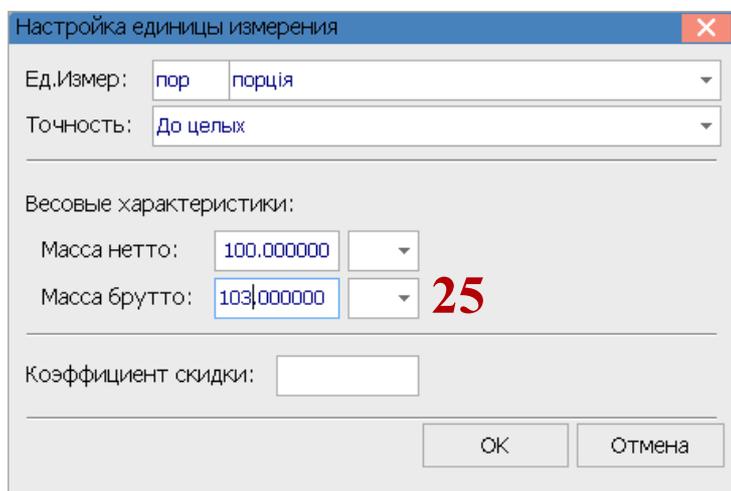
23. В поле **Единицы учета** по клавише **F3** выбрать из **Справочника единиц измерения** единицу измерения – **порция** и нажать кнопку **ОК**.



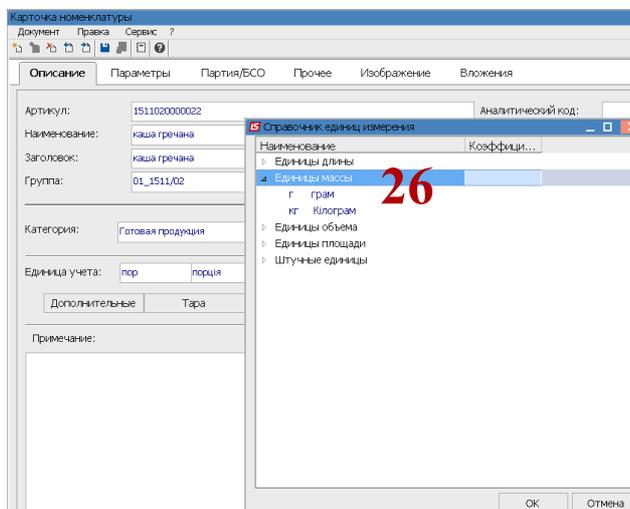
24. В поле **Точность** указать точность **До целых**.



25. Уточнить Весовые характеристики: **Массу нетто, Массу брутто, коэффициент скидки** (при необходимости) и нажать кнопку **ОК**.



26. Для готовой продукции должны быть установлены дополнительные единицы учета (вес блюда в граммах на основные его компоненты – мясо, рыба, гарнир). По кнопке **Дополнительные** выбрать дополнительные единицы по клавиши **F3** из **Справочника единиц учета**.



27. Перейти на закладку **Параметры** в таблице **Качественные характеристики**.

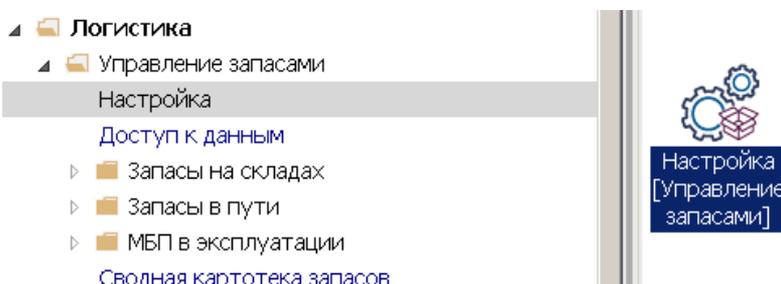
28. По клавише **Insert** в окне **Настройки качественной характеристики** заполнить следующие реквизиты: **Код – ГРП, Наименования – Пункт меню, Тип – выбрать Строку** и нажать кнопку **ОК**.

29. Нажать на пиктограмму **Дискета** для сохранения карточки.

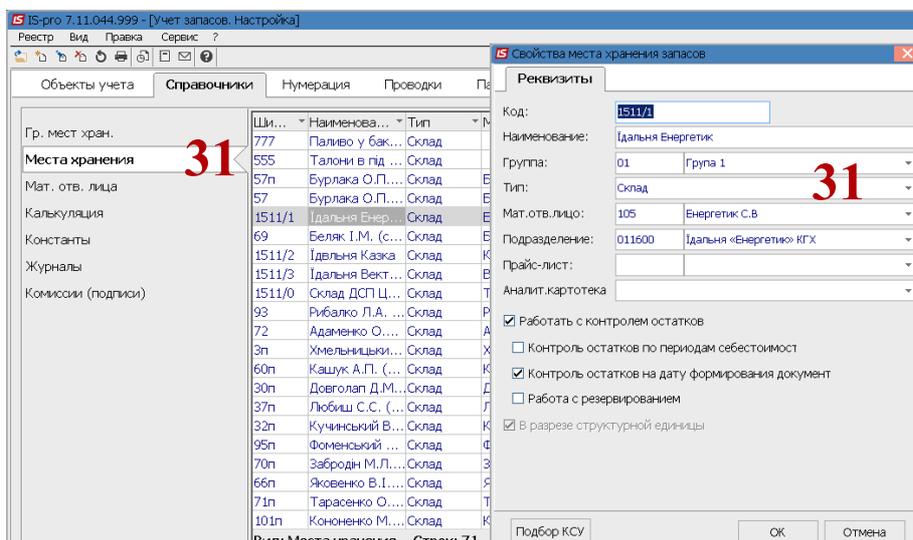
30. Внести все блюда в **Справочник номенклатуры**.

| Наименование группы | Артикул | Краткое наименование | Код группы | Наименование группы | Осн... |
|------------------------------|---------------|--------------------------|------------|---------------------|--------|
| 01_1511 Продукты харчу... | 1511020000011 | Салат із капусти | 01_1511/02 | Продукція кухні | пор |
| 01_1511/01 Подукти х... | 1511020000022 | каша гречана | 01_1511/02 | Продукція кухні | пор |
| 01_1511/02 Продукція ... | 1511020000012 | Оселедець солоний | 01_1511/02 | Продукція кухні | пор |
| 01_1512 Медикаменти та ... | 1511020000013 | Салат буряка | 01_1511/02 | Продукція кухні | пор |
| 01_1513 Будівельні матері... | 1511020000015 | Росольник зі сметаною | 01_1511/02 | Продукція кухні | пор |
| 01_1514 Паливо, горючі і ... | 1511020000016 | Шніцель рублений | 01_1511/02 | Продукція кухні | пор |
| 01_1515 Запасні частини | 1511020000017 | Морква заморожена вл... | 01_1511/02 | Продукція кухні | кг |
| 01_1516 Тара | 1511020000018 | Каша рисова | 01_1511/02 | Продукція кухні | порц |
| 01_1518 Інші виробничі за... | 1511020000013 | Молода картопля з мас... | 01_1511/02 | Продукція кухні | порц |

Далее необходимо провести настройки в подсистеме **Логистика/ Учет запасов** в модуле **Настройка**.

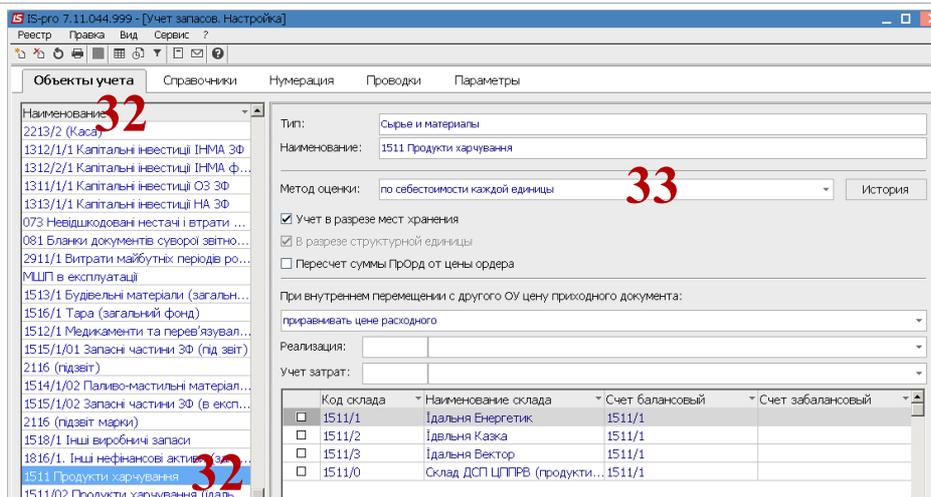


31. В модуле **Настройки** на закладке **Справочники / Места сохранения** создать место сохранения – **Столовая**. Заполнить реквизиты окна **Свойства места сохранения запасов**: **Код**, **Наименования** (столовая.....), **Тип** - **Склад** (для продуктов питания) и **Материально-ответственное лицо**, указать **Подразделение**.

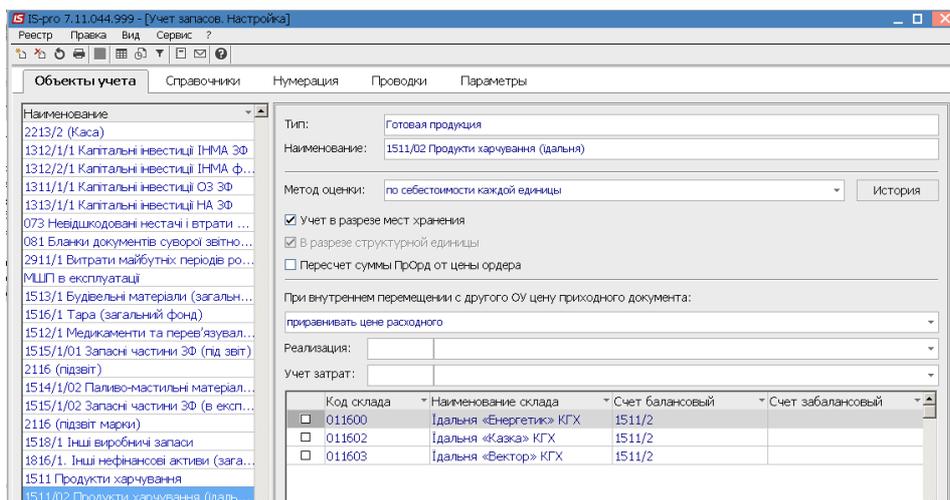


32. На закладке **Объекты учета** создать объект **Продукты питания** с **Типом** – **Сырье и материалы**.

33. Для объекта провести привязку **код склада (столовой)**.



34. На закладке **Объекты учета** создать объект **Готовая продукция столовой** с **Типом – Готовая продукция**.
35. Для объекта провести привязку **код склада (столовой)**. Указать склад (столовую) в которой будет вестись учет готовой продукции (блюд кухни).



После внесения настроек в подсистемах **Общие справочники** и **Логистика**, провести настройку и ведется учет производства готовой продукции (блюд кухни) в подсистеме **Учет производства**.