

АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

программного продукта

**«РеБиКа: Складской учет для корпоративного или
индустриального питания. Бэк-офис для общепита»**

Редакция 2.0

ОГЛАВЛЕНИЕ

1 Общие положения.....	4
1.1 Введение	4
1.2 Обозначения и сокращения	4
1.3 Как работать с данным документом	4
2 Функциональные возможности программного продукта в разрезе подсистем АСОП	5
2.1 Подсистема «Рабочее место Технолога»	5
2.2 Подсистема «Рабочее место Заведующего производством»	5
2.3 Подсистема «Рабочее место Заведующего Цехом собственного производства»	7
2.4 Подсистема «Рабочее место Товароведа»	7
2.5 Подсистема «Рабочее место Специалиста по ведению складского учета»	8
2.6 Подсистема «Рабочее место Бухгалтера-калькулятора»	8
2.7 Подсистема «Рабочее место Экономиста по ценам»	9
2.8 Подсистема «Рабочее место Экономиста по планированию»	9
2.9 Подсистема «Рабочее место Руководителя»	10
3 Информационные связи с другими программными средами	11
3.1 Схема обмена «Фронт-офис – Бэк-офис»	11
3.2 Схема обмена «Бэк-офис – Бухгалтерия предприятия»	11
4 Некоторые особенности и механизмы программного продукта Бэк-офис.....	12
4.1 Статусы документов	12
4.2 Блок «Срочное информирование»	12
4.3 Учет сводных ингредиентов в производстве при условии закупа через центральный склад....	14
4.3.1 Проблема «пересорта»	14
4.3.1 Решение проблемы «пересорта».....	14
4.4 Корректировка калькуляций по конкретному выпуску	14
4.5 Проведение определенных видов документов в заданном времени	15
4.6 Настройка вывода ответственных в печатных формах	15
4.7 Сезонные коэффициенты	16
4.8 Автозамены (аналоги)	16
4.9 Механизм регистрации ошибок номенклатуры из Фронт-офиса.....	17
4.10 Печать ценников	18
4.11 Удобный механизм работы с номенклатурой в табличной части	18
4.12 Возвратная тара	19
4.13 Разграничение выпуска блюд по местам приготовления	19
4.14 Минимальные остатки	20
4.15 Отображение расчетной информации в форме списка Номенклатуры	21
4.16 Разграничение прав доступа	21

ПРИЛОЖЕНИЕ А Схемы	22
А.1 Функциональная схема связей рабочих мест в Бэк-офисе	22
А.2 Схема закупа продуктов и товаров	23
А.3 Схема движения товаров и продуктов на основании заявок	24
А.4 Схема информационных связей Бэк-офиса с другими программными продуктами	25
ПРИЛОЖЕНИЕ Б Рисунки	26

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Введение

В данном документе кратко описан функционал программного продукта «РеБиКа: Складской учет для корпоративного или индустриального питания. Бэк-офис для общепита». Функциональные возможности продукта изложены в разрезе подсистем функционалов рабочих мест. Кратко отражены схемы информационных связей с другими программными средами.

1.2 Обозначения и сокращения

№	Сокращение	Расшифровка
1.	АСОП	Автоматизированная система организации питания
2.	Бухгалтерия предприятия	Программа для ведения стандартного бухгалтерского и налогового учета
3.	Бэк-офис	Программный продукт «РеБиКа: Складской учет для корпоративного или индустриального питания. Бэк-офис для общепита»
4.	Фронт-офис	Программа учета продаж при работе кассиров
5.	Цех питания	Организация, занимающаяся оказанием услуг общественного питания
6.	Цех собственного производства	Цеха, занимающиеся только производством и передачей собственной произведенной продукции внутренним подразделениям Цеха питания

1.3 Как работать с данным документом

Основная масса схем и рисунков скомпонована в двух приложениях в конце документа: ПРИЛОЖЕНИЕ А и ПРИЛОЖЕНИЕ Б. В ходе изложения информации в документе приводятся ссылки на данные схемы и рисунки. После перехода на данную схему (рисунок) для возврата на место, откуда был произведен переход рекомендуется использовать сочетание клавиш «**Alt + «Стрелка влево»**».

2 ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРОГРАММНОГО ПРОДУКТА В РАЗРЕЗЕ ПОДСИСТЕМ АСОП

Общая схема связей подсистем АСОП в Бэк-офисе приведена в приложении А.1.

Общая схема закупа продуктов и товаров в Бэк-офисе приведена в приложении А.2.

Схема движения товаров и продуктов на основании первичных заявок от точек производства и продажи приведена в приложении А.3.

2.1 Подсистема «Рабочее место Технолога»

В рамках данной подсистемы в Бэк-офисе предоставляется следующий функционал:

- разработка и утверждение технологических и технико-технологических карт:
 - печатная форма имеет несколько настраиваемых параметров. Например, можно перевести всё в кг, либо в граммы. Также есть возможность печати состава полуфабрикатов. Печатать можно на любое выбранное количество блюда (Рисунок 16);
- работа с ХЭХ:
 - есть возможность копирования ХЭХ, а также автоматического расчета ХЭХ по блюду на основании введенной рецептуры (Рисунок 17);
- составление актов проработок блюд;
- составление актов разделок товаров;
- разработка и утверждение циклических и разовых меню – функционал «Шаблоны меню»:
 - возможность разрабатывать три типа меню (Рисунок 18):
 - «Единое корпоративное меню»:
 - данный тип меню имеет цикличность применения. Это основное меню, используемое в группе столовых и меняющееся с определенной периодичностью;
 - «Дополнительное меню»:
 - меню, которое заведующие столовых могут добавлять в план производства в качестве добавления к единому меню;
 - «Разовое меню»:
 - шаблоны меню, используемые с определенной периодичностью при проведении разовых мероприятий (кофе-брейков, фуршетов, поминальных обедов и т.д.).

2.2 Подсистема «Рабочее место Заведующего производством»

В рамках данной подсистемы в Бэк-офисе предоставляется следующий функционал:

- оперативное планирование производства на следующий день (либо на несколько дней) с помощью документа «План-меню»:
 - возможность определения недостающих ингредиентов для выпуска (Рисунок 19);
 - печать заведующим итогового меню для посетителей;

- вывод на печать различных вариантов раскладок списка выпускаемых блюд в разрезе требуемых ингредиентов, начиная от стандартной формы наряд-заказа ОП-25 и заканчивая специфическими формами, разработанными на основании опыта выполненных внедрений (Рисунок 20);
- составление планов-меню по периодам (видам) питания:
 - в один день на одну точку производства можно сделать несколько планов-меню разделив их по периодам (видам) питания. Например, разбив на «Завтрак», «Обед», «Ужин» или, например, «Первая смена», «Вторая смена», «Ночная смена» ...:
 - сами периоды питания имеют интервалы действия;
- подготовка планов-меню для разовых мероприятий;
- составление заявок на продукты и товары:
 - имеется возможность составления заявок в разрезе товарных групп, а также по утвержденной в Цехе питания периодичности (Рисунок 21);
 - разработано несколько вариантов заполнения заявок, один из которых – заполнение на основании шаблона заявки (Рисунок 22);
- составление заявок на собственную продукцию:
 - возможность заполнения заявок по шаблону;
 - возможность определения количества для заказа при условии, сколько можно заказать с учетом уже заказанной продукции другими подразделениями. Алгоритм следующий:
 - Цех собственного производства заносит актуальный шаблон заявок, в котором указывает что он планирует выпустить, в каком количестве и за какой период. На основании данного шаблона заведующий заказывает продукцию за минусом той, которая уже была заказана другими подразделениями;
- ручное отражение выпуска продукции:
 - данный механизм используется в основном в момент передачи своей собственной продукции в другие точки (в основном в буфеты, столовые-раздатки и магазины) и является аналогом оформления дневного заборного листа:
 - сам дневной заборный лист ОП-6 активно используется в случае выездной торговли в лотках. При полноценном внедрении АСОП используется форма ТОРГ-14. При внутреннем перемещении номенклатуры по умолчанию в стандартной версии предусмотрено использование нескольких печатных форм (Рисунок 23);
- перемещение собственной выпущенной продукции в другие подразделения;
- различные отчеты, показывающие анализ деятельности заведующего производством, в том числе:
 - анализ остатков всей номенклатуры на складах данного подразделения:
 - здесь же имеется возможность просмотра остатков материалов, закрепленных за данным заведующим. Также имеется возможность просмотра заведующим по своему подразделению информации о том, какая спецодежда и хозинвентарь числится на конкретном сотруднике и в какой срок спецодежду нужно заменять;
 - анализ недовложений;
 - анализ результатов инвентаризации;

- план-фактный анализ выпущенной продукции и т.д.

2.3 Подсистема «Рабочее место Заведующего Цехом собственного производства»

Функционал данной подсистемы в основном повторяет функционал подсистемы «Рабочее место Заведующего производством», но, также, имеются следующие особенности:

- составление сводной заявки на собственную продукцию на основании отдельных заявок от подразделений (Рисунок 24);
- отражение движений собственной продукции с использованием механизма «Ввод на основании» в полуавтоматическом режиме:
 - заполнение сводной заявки на продукцию на основании отдельных заявок от подразделений;
 - ввод плана производства (документ «План-меню») на основании сводной заявки на продукцию;
 - оформление выпуска продукции путем ввода на основании документа «План-меню»;
 - перемещение в точки производства и продажи путем ввода на основании либо заявок на собственную продукцию, либо сводной заявки на продукцию:
 - при данном способе заявки на собственную продукцию закрываются автоматически и получают статус «Заявка выполнена» (Рисунок 25);
- составление шаблонов актуальных заявок на собственную продукцию.

2.4 Подсистема «Рабочее место Товароведа»

В рамках данной подсистемы в Бэк-офисе предоставляется следующий функционал:

- составление сводной заявки на продукты и товары на основании отдельных заявок от подразделений:
 - по умолчанию проставляются поставщики, у которых планируется произвести закуп (берется последний, у которого закупали) (Рисунок 26);
- оформление заявок поставщикам:
 - есть возможность формирования заявок поставщикам с помощью специального механизма на основании сводной заявки на продукты. При этом формируются по каждому поставщику отдельные документы;
 - в стандартной версии предусмотрена возможность печати заявок поставщикам в разрезе складов-получателей, что актуально, в случае развозки продуктов по подразделениям Цеха питания самим поставщиком (Рисунок 27);
- отправка заявок поставщикам;
 - отправка заявок производится непосредственно из программы, при этом сохраняется история отправки письма, а также контролируется состояние отправленного письма (Рисунок 28);
- планирование закупа продукции;
 - предусмотрена возможность планирования закупа продуктов и товаров с разным интервалом планирования. Более подробно функционал данного механизма описан ниже в подсистеме «Рабочее место Экономиста по планированию»;

- различные аналитические отчеты, в том числе:
 - отчеты по остаткам и движениям товаров и продуктов;
 - отчеты по анализу цен поставщиков, необходимые также и для конкурентной проработки.

2.5 Подсистема «Рабочее место Специалиста по ведению складского учета»

В рамках данной подсистемы в Бэк-офисе предоставляется следующий функционал:

- выполнение следующих операций по движению номенклатуры (товаров и продуктов):
 - поступление от поставщика:
 - при этом предусмотрен механизм контроля закупочных цен, который возможно включить при необходимости (Рисунок 29);
 - поступление от сотрудника через авансовый отчет;
 - ввод начальных остатков;
 - возврат поставщику;
 - возврат покупателю;
 - перемещение;
 - списание;
 - оприходование;
 - инвентаризация:
 - предусмотрена возможность разложения полуфабрикатов на ингредиенты и добавление их в инвентаризацию;

Примечание: данная ситуация возникает в момент проведения инвентаризации в точке производства, когда полуфабрикаты выпущены, но не отражены в программе;
- операции движения возвратной тары от поставщика;
- различные аналитические отчеты, в основном по остаткам и движениям товаров и продуктов.

2.6 Подсистема «Рабочее место Бухгалтера-калькулятора»

В рамках данной подсистемы в Бэк-офисе предоставляется следующий функционал:

- работа с калькуляционными картами:
 - возможность быстрого расчета плановой продажной цены через специальную обработку, при этом имеется упрощенная настройка расчета продажной цены (Рисунок 30);
 - возможность расчета плановой продажной цены в самой калькуляционной карте и фиксации данной цены путем ввода на основании калькуляции документа установки продажных цен (Рисунок 31);
 - гибкая настройка печатной формы. Например, при выводе можно перевести всё в кг, либо в граммы. Печатать можно на любое выбранное количество блюда.

2.7 Подсистема «Рабочее место Экономиста по ценам»

В рамках данной подсистемы в Бэк-офисе предоставляется следующий функционал:

- возможность ручной установки закупочных цен поставщиков;
- возможность установки плановых цен закупа на основании проработанных конкурентных листов:
 - данный механизм позволяет отслеживать изменение закупочных цен, фиксируемых при поступлении товара, от утвержденных цен закупа, согласно договору с конкретным поставщиком, который заключается по итогам конкурентной проработки;
- установка продажных цен на блюда, товары и ингредиенты (через документ «Установка продажных цен»):
 - различные варианты настройки установки продажных цен (Рисунок 32), в том числе:
 - возможность установки продажных цен на блюда на основании измененных закупочных цен ингредиентов. При этом выбираются ингредиенты с измененными закупочными ценами за интервал, далее на основании них отбираются блюда, в которых данные ингредиенты присутствуют и проставляются новые продажные цены, которые можно откорректировать перед утверждением;
 - возможность установки продажных цен на блюда на основании продажных цен на ингредиенты;
 - возможность расчета продажной цены на основании формул;
 - возможность заполнения номенклатурой на основании различных отборов;
 - удобный механизм анализа результата расчета продажной цены, не выходя из документа (Рисунок 33):
 - здесь же используется также алгоритм работы с пороговыми наценками, в рамках которого применяются такие показатели для заполнения и анализа документа ценообразования, как «Порог срабатывания», «Порог рентабельности», «Процент наценки» и «Формула расчета»;
- различные аналитические отчеты, в том числе, отчеты по:
 - изменению закупочных цен;
 - отклонение продажных (закупочных) цен от предыдущих значений;
 - отслеживание изменения торговой наценки, себестоимости и итоговой валовой прибыли по конкретным блюдам (товарам) и др.

2.8 Подсистема «Рабочее место Экономиста по планированию»

В рамках данной подсистемы в Бэк-офисе предоставляется следующий функционал, связанный с планированием:

- планирование по четырем основным направлениям:
 - планирование продаж;
 - планирование производства;
 - планирование потребностей;
 - планирование закупа;

- возможность планирования в разрезе поставщиков;
- две детализации планирования:
 - в разрезе номенклатуры;
 - в разрезе товарных групп;
- периодичность планирования от одного дня до одного года (Рисунок 34);
- гибкая настройка заполнения документов планирования (Рисунок 35);
- девять predetermined стратегий планирования (Рисунок 36):
 - стратегия планирования «Заполнить данными отчета» позволяет в пользовательском режиме создать отдельный вариант того или иного отчета и использовать его при заполнении документов планирования;
- планирование закупок материалов на основании норм расходования сантехнических средств, а также с учетом сроков использования спецодежды и хозинвентаря;
- различные аналитические отчеты, в том числе отчет по план-фактному анализу в разрезе видов планирования (Рисунок 37).

2.9 Подсистема «Рабочее место Руководителя»

В рамках данной подсистемы в Бэк-офисе предоставляется следующий функционал, связанный с контролем за деятельностью Цеха питания:

- список отчетов (Рисунок 38), в том числе:
 - оперативная информация по посещаемости в разных вариантах, в том числе в сравнении с предыдущими периодами (Рисунок 39);
 - оперативная информация по ежедневной выручке (Рисунок 40);
 - ABC-анализ продаж (Рисунок 41);
 - Анализ продаж (Рисунок 42);
 - Анализ изменения наценки по блюдам (Рисунок 43);
 - Анализ отрицательных остатков и недоделок (Рисунок 44);

Примечание: недоделок – это ситуация, когда по факту были приготовлены блюда, а в программе остатков ингредиентов для приготовления этих блюд недостаточно;

 - Ведомость по предоставленным льготам (Рисунок 45):
 - предусмотрена возможность анализа предоставленных льгот и дотаций по сотрудникам, питающимся от различных организаций. При этом предполагается, что данные организации по предоставленному позже счету выплатят данные суммы за своих сотрудников. В Бэк-офисе учет льгот и дотаций идет в разрезе контрагентов-организаций, а в случае необходимости просмотра продажи в разрезе сотрудников используются отчеты из Фронт-офиса.

3 ИНФОРМАЦИОННЫЕ СВЯЗИ С ДРУГИМИ ПРОГРАММНЫМИ СРЕДАМИ

Схема информационных связей Бэк-офиса с другими программными продуктами приведена в приложении А.1.

3.1 Схема обмена «Фронт-офис – Бэк-офис»

В стандартном релизе Бэк-офиса поставляется обмен с программным продуктом «РеБиКа: Корпоративное и индустриальное питание. Учет талонов и дотаций на питание. Фронт-офис».

Обмен производится в обе стороны. Сам обмен выполняется средствами программных механизмов платформы «1с». В основном используется автоматический обмен согласно настраиваемому периоду обмена (в основном настраивается интервал в 5-10 мин). Предусмотрен и ручной обмен с помощью специальной обработки.

Из Бэк-офиса выгружается во Фронт-офис в основном номенклатура с ценами продажи (в столовые производится выгрузка меню из документа «План-меню»), из Фронт-офиса в Бэк-офис выгружаются данные о продажах.

3.2 Схема обмена «Бэк-офис – Бухгалтерия предприятия»

В стандартном релизе Бэк-офиса поставляется обмен с программным продуктом «1с: Бухгалтерия предприятия КОРП, редакция 3.0».

Обмен выполняется средствами программных механизмов платформы «1С». Выгрузка производится автоматически (интервал выгрузки настраивается, обычно это около 15-20 мин.) согласно регламентному заданию, возможен также и ручной обмен данными.

Основной обмен производится в одну сторону – из программной среды Бэк-офис в Бухгалтерию предприятия. В обратную сторону автоматически выгружаются в основном контрагенты, а также служебные данные по материалам, информация о которых используется при составлении планов закупок материалов и для просмотра остатков в самих подразделениях производства и продажи.

Загрузка из Бэк-офиса происходит в соответствующие стандартные документы программного продукта «Бухгалтерия предприятия», при этом:

- выгрузка производится сводными суммами по обобщенным позициям номенклатуры в разрезе ставок НДС;
- количественно-суммовой учет движения товарооборота общепита в полном объеме ведется в Бэк-офисе;
- при отражении операций общепита в Бухгалтерии предприятия в документах поступления, оприходования, списания, реализации в поле «Количество» указывается покупная стоимость продуктов и товаров.

4 НЕКОТОРЫЕ ОСОБЕННОСТИ И МЕХАНИЗМЫ ПРОГРАММНОГО ПРОДУКТА БЭК-ОФИС

4.1 Статусы документов

В Бэк-офисе внедрен принцип отражения промежуточных состояний некоторых документов через механизм установки статусов в этих документах. При этом документ может быть проведенным, но в зависимости от разных статусов с ним производятся различные действия.

Пример. Заведующий производством составляет план производства на следующий день – документ «План-меню», в этот момент документ имеет статус «В разработке». После составления документа заведующий ставит статус «Подготовлен без цен». Экономист по ценам по данному статусу определяет, что необходимо проверить (проставить) продажные цены, что он и делает, и затем ставит статус «Цены проставлены». Только после установки данного статуса заведующий производством имеет возможность распечатать меню для посетителей, а в программу Фронт-офис выгрузится меню с ценами на следующий день.

Ниже показан пример возможных статусов заявок на продукты и товары, где статус «Заявка принята» означает, что товаровед данную заявку обработал в документе «Сводная заявка на склад».

Рисунок 1 Список возможных статусов заявок на продукты и товары

Ш	Дата	Номер	Начало пер...	Окончание...	Вид заявки	Склад получатель	Склад-отправитель
○	05.03.2018 13:29...	0001-001414	07.03.2018	07.03.2018	молочная продукция (ежедневно)	Столовая №17	
●	05.03.2018 13:20...	0001-001413	06.03.2018	06.03.2018	Бакалея (ежемесячно)	Столовая №14	Склад №5 (центральный...)
○	05.03.2018 12:56...	0001-001411	12.03.2018	12.03.2018	Мясопродукты, колбасные изделия, сыры (ежедневно)	Кафе "ЗУК"	Склад №5 (центральный...)
●	05.03.2018 12:56...	0001-001407	06.03.2018	06.03.2018	молочная продукция (ежедневно)	Кафе "Пельменная"	Склад №5 (центральный...)
●	05.03.2018 12:55...	0001-001410	06.03.2018	06.03.2018	молочная продукция (ежедневно)	Столовая №2	
○	05.03.2018 12:48...	0001-001409	12.03.2018	12.03.2018	Мясопродукты, колбасные изделия, сыры (ежедневно)	Буфет Кафе "ЗУК"	Склад №5 (центральный...)
○	05.03.2018 12:37...	0001-001408	12.03.2018	12.03.2018	молочная продукция (ежедневно)	Буфет Кафе "ЗУК"	Склад №5 (центральный...)
○	05.03.2018 12:29...	0001-001406	12.03.2018	12.03.2018	молочная продукция (ежедневно)	Кафе "ЗУК"	Склад №5 (центральный...)

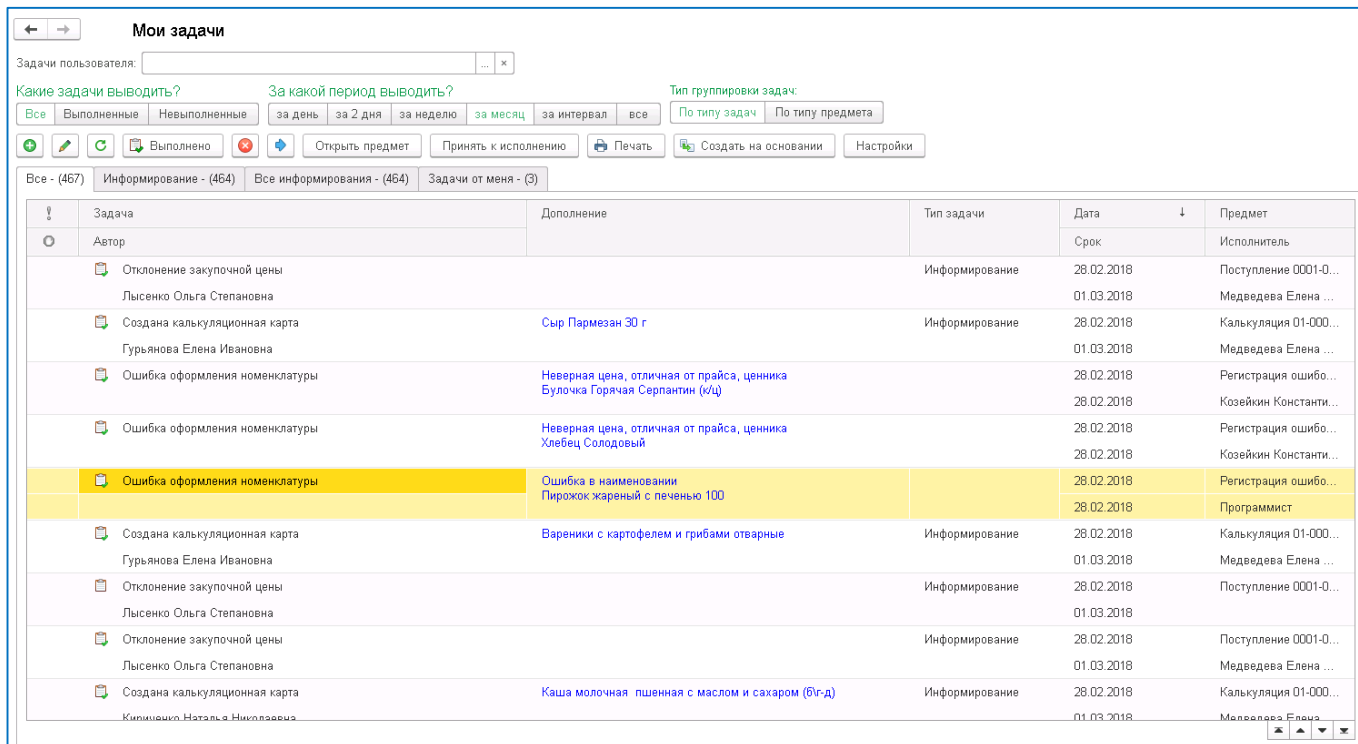
● - заявка отменена ● - заявка выполнена ● - заявка принята ○ - заявка составлена ● - в разработке ? - не проведен

4.2 Блок «Срочное информирование»

Для информирования сотрудников в Бэк-офисе предусмотрен блок «Срочное информирование». При этом данный блок разделен условно на две части:

- информирование в момент проведения конкретного документа;
- информирование с помощью ручного создания задания отдельному сотруднику (группе сотрудников).

Рисунок 2 Окно списка задач



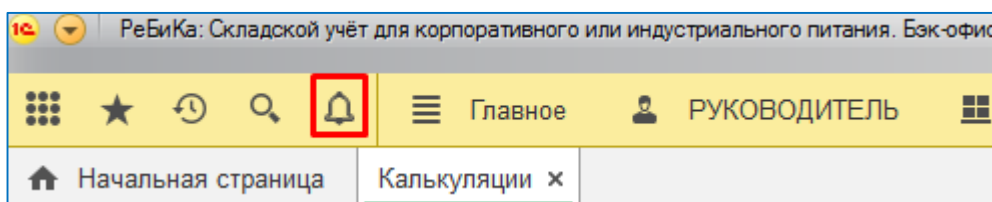
Информирование в момент проведения конкретного документа (записи элемента справочника) имеет более десятка predetermined вариантов, в том числе:

- информирование специалиста по ценам о том, что закупочная цена номенклатуры по текущему документу поступления отличается от предыдущей:
 - при этом предусмотрена настройка контроля превышения закупочных цен. Если новая закупочная цена превышает старую на определенную величину (абсолютную или в процентах), то в этом случае информирование будет произведено;
- информирование бухгалтера – калькулятора о том, что утверждена новая ТТК на новое блюдо;
- информирование заведующих производств о том, что утверждена калькуляционная карта;
- информирование заведующих производств о том, что утвержден новый шаблон корпоративного меню на конкретный день;
- информирование товароведа о том, что подготовлена заявка на продукты и товары ...

Предусмотрены гибкие настройки вариантов информирования по конкретным пользователям и группам пользователей.

Предусмотрено выделение особо важных задач в отдельный блок, появление в котором отражается через колокольчик в левом верхнем углу панели окна программы.

Рисунок 3 Оповещение об особо важных задачах



4.3 Учет сводных ингредиентов в производстве при условии закупа через центральный склад

4.3.1 Проблема «пересорта»

В подразделениях производства существует проблема «пересорта» продуктов, которая выявляется в момент инвентаризации. Одна из причин – заведующий производством отпускает в производство ингредиент другой партии и фасовки и с другим наименованием, чем это будет отражено в программе при выпуске продукции, но по своей сути – это один и тот же продукт.

Пример. У заведующего имеется несколько партий майонеза от разных производителей. Для производства она может взять любой с подходящим сроком годности, а программа (при определенных настройках), спешит по ФИФО, возникает «пересорт». Данная проблема ярко выражена в тех организациях, где закупают один продукт, но от разных поставщиков и разной фасовки (рис. ниже).

При этом закуп идет через центральный склад и приходовать весь майонез как один не оптимально, т.к. перемещение идет конкретных упаковок и заведующий складом считает остатки по конкретным упаковкам. Кроме того, заявку поставщику оформляют в конкретных упаковках и поступление также осуществляется в данных упаковках.

Рисунок 4 Пример списка закупаемого майонеза

The screenshot shows a software interface with a search bar at the top containing 'Майонез (с)'. Below it, there are buttons for 'Создать', 'Найти...', and 'Отменить поиск'. The main table lists various mayonnaise products with columns for 'Замена', 'Склад', 'Период', 'Кoeffици...', 'Приоритет', 'Основная авто...', and 'Основная э...'. The table contains 13 rows of data, including items like 'Майонез соус Провансаль Махеев 25% 10г' and 'Майонез Слобода прованс. 430г/450мл'. Below the table, there is a section 'Является заменой для' with another search bar and buttons, and a table with 7 columns: 'Номенклатура', 'Склад', 'Период', 'Кoeffициент', 'П.', 'Основная автозамена', and 'Основная замена'. This table shows one row: 'Майонез Махеев 10гр *60' from 'Кафе "Пельменная"' on '29 января 2018 г.' with a coefficient of '0,010000' and a priority of '0'.

Замена	Склад	Период	Кoeffици...	Приоритет	Основная авто...	Основная э...
Майонез соус Провансаль Махеев 25% 10г	Столовая №8	Октябрь 2017 г.	100,000000	1		
Майонез Слобода прованс. 430г/450мл		Всегда	2,500000	1		
Майонез Слобода прованс. 220гр		Всегда	4,545455	1		
Майонез Слобода оливков. 400мл		Всегда	2,500000	1		
Майонез Слобода оливков. 220г		Всегда	4,545455	1		
Майонез Махеев с переп. яйцом 67% 380гр*20		Всегда	2,500000	1		
Майонез Махеев с переп. яйцом 200гр		Всегда	5,000000	1		
Майонез Махеев Провансаль 800гр		Всегда	1,250000	1		
Майонез Махеев провансаль 800гр		Всегда	1,250000	1		
Майонез Махеев провансаль 770гр		Всегда	1,298701	1		
Майонез Махеев прованс. 67% 190гр		Всегда	5,000000	1		
Майонез Махеев прованс. 380гр		Всегда	2,500000	1		
Майонез Махеев пров.с лимон.сок. 190гр		Всегда	5,000000	1		
Майонез Махеев пров.с лим.770гр*10		Всегда	1,298701	1		

Номенклатура	Склад	Период	Кoeffициент	П.	Основная автозамена	Основная замена
Майонез Махеев 10гр *60	Кафе "Пельменная"	29 января 2018 г.	0,010000	0		

4.3.1 Решение проблемы «пересорта»

Для решения данной проблемы в Бэк-офисе предусмотрен механизм работы со сводным ингредиентом. Поступления на центральные склады производятся по данному продукту штучно (например, «Майонез Махеев провансаль 800 гр»), в момент перемещения в столовые и другие подразделения конкретная номенклатура превращается в сводный ингредиент (например, «Майонез (с)» в количестве 0.8 кг) и в инвентаризации заведующий производством уже указывает сводный ингредиент.

Отработаны механизмы возврата и перемещения сводного ингредиента как на центральный склад, так и в другую столовую, розничную торговую точку (буфеты, магазины) и поставщику.

4.4 Корректировка калькуляций по конкретному выпуску

Разовая замена (корректировка) ингредиентов при изготовлении блюда в конкретной столовой без создания отдельной калькуляции предусмотрена двумя способами:

- замена в самом документе «Выпуск продукции» во вкладке «Замены»;
- создание отдельного документа «Корректировка калькуляции» (Рисунок 46):
 - в этом случае возможен контроль со стороны технолога до момента отражения выпуска продукции. Например, заведующий производством составляет данный документ в статусе «В разработке», технолог его проводит в статусе «Утверждено». Кроме того, имеется возможность печати измененной калькуляции на основании данного документа, что является актуальным при проверках, т.к. по требованиям СанПина необходимо проверяющим органам предоставлять калькуляции на выпущенные блюда, в том числе и по конкретному выпуску.

4.5 Проведение определенных видов документов в заданном времени

Разработан механизм проведения определенных видов документов в определенное время. Например, все поступления записываются по порядку после 8.00, все реализации после 22.00 и т.д.

Рисунок 5 Настройка времени проведения документов

Склад	Документ	Неоперативно	Время	Фиксированное время
	Реализация льгот (Документ)	✓	23:59:59	✓
	Установка закупочных цен (Документ)	✓	0:00:00	✓
	Выпуск продукции (Документ)	✓	16:00:00	✓
Склад 5/1	Выпуск продукции (Документ)	✓	12:00:00	
Склад 5/3	Выпуск продукции (Документ)	✓	12:00:00	
Склад 5/2	Выпуск продукции (Документ)	✓	12:00:00	
	Инвентаризация (Документ)	✓	23:59:59	✓
	Калькуляция (Документ)	✓	0:00:00	✓
	Перемещение (Документ)	✓	20:00:00	
Склад Овощной	Перемещение (Документ)	✓	10:00:00	
Склад 5/1	Перемещение (Документ)	✓	14:00:00	
Склад №5 (центральный)	Перемещение (Документ)	✓	10:00:00	
Склад 5/3	Перемещение (Документ)	✓	14:00:00	
Склад 5/2	Перемещение (Документ)	✓	14:00:00	
	Поступление (Документ)	✓	8:00:00	
	Реализация (Документ)	✓	22:00:00	
	Установка продажных цен (Документ)	✓	0:00:00	✓

4.6 Настройка вывода ответственных в печатных формах

В большинстве печатных форм предусмотрен гибкий механизм настройки вывода ответственных лиц в шапках или подвалах данных форм в пользовательском режиме.

Рисунок 6 Настройка вывода ответственных

Печать документа

Печать Копий: 1

Открывает форму настройки состава ответственных лиц, подписывающих печатную форму
Утверждена постановлением Госкомстата России от 25.12.98 № 132

КОД
0330502
36933333
1-8

Форма по ОКУД
по ОКПО
Вид деятельности по ОКДП
Вид операции

Хлебопекарня
структурное подразделение

ПЛАН-МЕНЮ

Номер документа	Дата составления	Дата печати
1-6	14.05.2018	30.07.2018

на 14 мая 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

_____ должность _____
_____ подпись _____ расшифровка подписи _____
" ____ " _____ 20 ____ г.

№ п/п	Блюдо и гарнир				Единица измерения	Количество	Цена, руб., коп.	Сумма, руб., коп.
	Наименование и краткая характеристика	Код	№ блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП	Выход одного блюда				
1	Хлеб белый 0,500	1-150	ГОСТ26987-86	1/500	пор	11	25,00	275,00
2	Хлеб пшенично-ржаной 0,350	1-155		1/350	пор	8	15,00	120,00
3	Хлеб пшенично-ржаной 0,550	1-157		1/550	пор	15	23,00	345,00
4	Хлеб пшенично-ржаной заварной 0,500	1-158		0,5	пор	1	30,00	30,00
Итого						35,000		770,00

_____ должность _____ подпись _____ расшифровка подписи _____

4.7 Сезонные коэффициенты

Предусмотрено использование сезонных коэффициентов. При этом данные коэффициенты имеют настройку по периоду действия.

Рисунок 7 Форма редактирования сезонных коэффициентов

Сезонные коэффициенты

Создать

Поиск (Ctrl+F)

Только актуальные:

Номенклатура	Козфф...	Период	Дата нач...	Дата ... ↑	Ежегодный
Картофель (с)	-14,371	Ежегодно, Ноябрь - Декабрь	01.11	31.12	✓
Свекла (с)	-6,015	Ежегодно, Сентябрь - Декабрь	01.09	31.12	✓
Морковь (с)	-6,015	Ежегодно, Сентябрь - Декабрь	01.09	31.12	✓
Картофель (с)	-20,359	Ежегодно, Сентябрь - Декабрь	01.09	31.10	✓
Картофель (с)	-7,784	Ежегодно, 1 январь - 31.12		01.03	✓

Сезонные коэффициенты

Записать и закрыть Записать Заполнить

Номенклатура: Картофель (с) Кoefficient: -14,371 %

Период действия

Ежегодный:

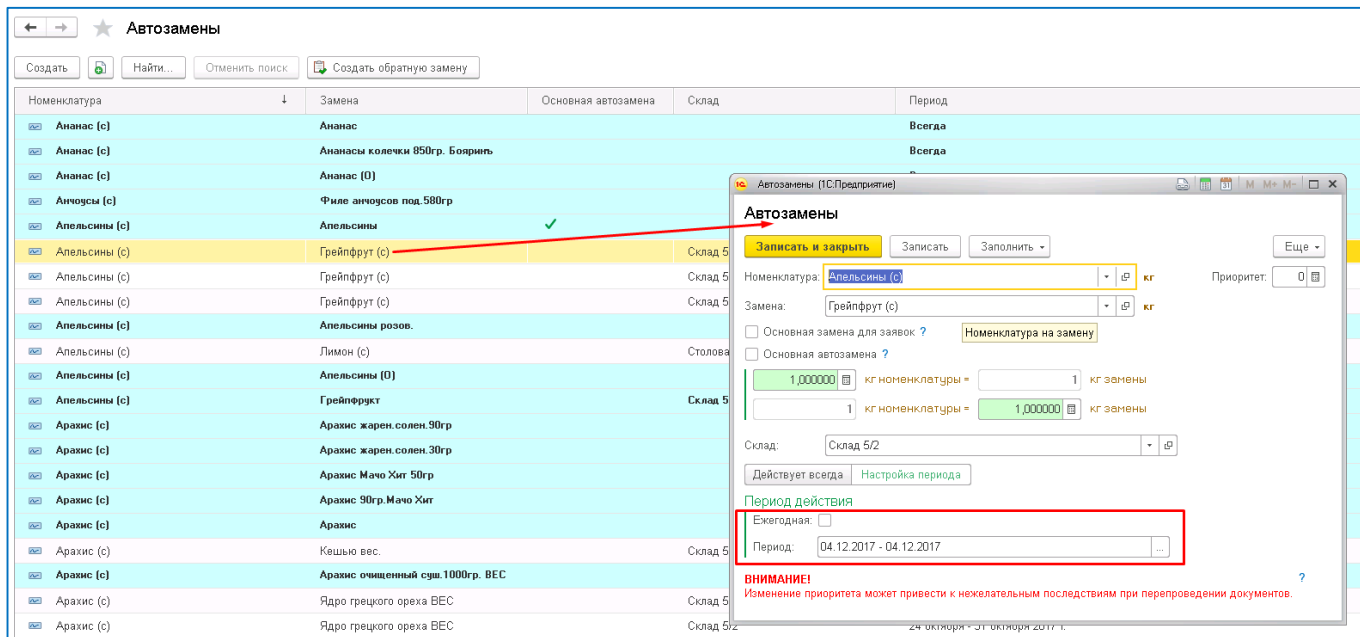
Начало: 01.11 Окончание: 31.12

(День, месяц) (День, месяц)

4.8 Автозамены (аналоги)

Предусмотрено использование автозамен (аналогов) в момент выпуска продукции. Автозамены имеют возможность настройки по периоду действия.

Рисунок 8 Форма редактирования автозамен



4.9 Механизм регистрации ошибок номенклатуры из Фронт-офиса

Во взаимодействии с программным продуктом «РеБиКа: Корпоративное и индустриальное питание. Учет талонов и дотаций на питание. Фронт-офис» разработан механизм автоматической фиксации ошибок в момент продажи номенклатуры из Фронт – офиса.

Механизм фиксации ошибок при продаже по номенклатуре следующий.

Кассир пытается во Фронт-офисе продать номенклатуру, при этом он не может это сделать из-за ошибки оформления данной номенклатуры, в этом случае из Фронт-офиса он посылает в Бэк-офис сообщение о данной ошибке. Данное сообщение приходит в Бэк-офис и в блоке «Срочное информирование» ответственные специалисты по данному вопросу видят данную задачу, исправляют ошибку и отправляют сообщение во Фронт-офис, что ошибка исправлена.

Перечень типов ошибок, доступных для регистрации:

1. Товар не найден по штрихкоду.
2. По штрихкоду найден другой товар.
3. Нет цены.
4. Неверная цена (отличная от прайса, ценника).
5. Товар помечен на удаление.
6. Товар в архиве.
7. Нет SKU.
8. Ошибка в наименовании.
9. Слишком длинное наименование (некорректно отображается).
10. Другое (произвольная ошибка).

Рисунок 9 Список документов по регистрациям ошибок номенклатуры

Дата	Номер	Тип ошибки	Статус ошибки	Номенклатура	Наименование но...	Штрихкод	Цена во фронт	Вес в грам
28.02.2018 14:12:44	32-00000...	Неверная цен...	Выполнена	Булочка Горяч...		4606224002095	20,00	
28.02.2018 14:20:58	32-00000...	Неверная цен...	Выполнена	Хлебец Солод...		4606224002095	180,00	
28.02.2018 14:38:41	32-00000...	Ошибка в наи...	Выполнена	Пирожок жаре...		4606224002095	20,00	
01.03.2018 15:27:52	19-00000...	Нет SKU	Отправлена					
02.03.2018 14:57:26	32-00000...	Слишком длин...	Отправлена	Булочка мелк...	Test	4606224002095	163,00	
02.03.2018 15:24:56	32-00000...	Нет цены	Отправлена	Пирожок Мечт...		4606224002095	16,00	

4.10 Печать ценников

Имеется возможность настройки печатных форм ценников в пользовательском режиме

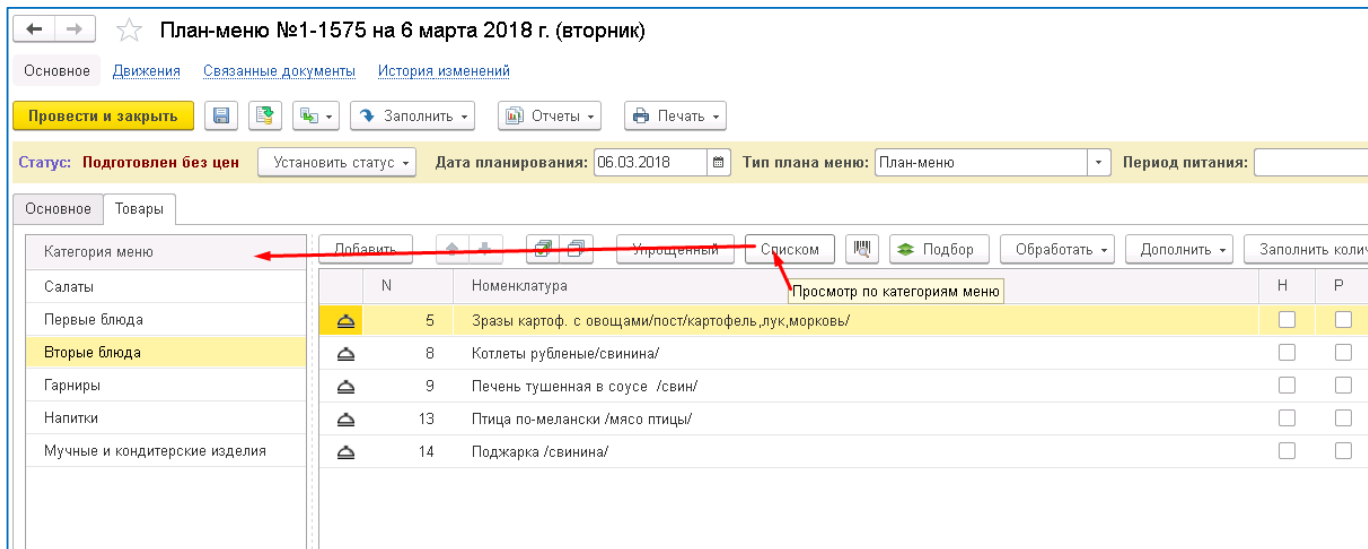
Рисунок 10 Обработка по печати ценников

4.11 Удобный механизм работы с номенклатурой в табличной части

В некоторых справочника и документах есть возможность отражения табличной части следующими способами:

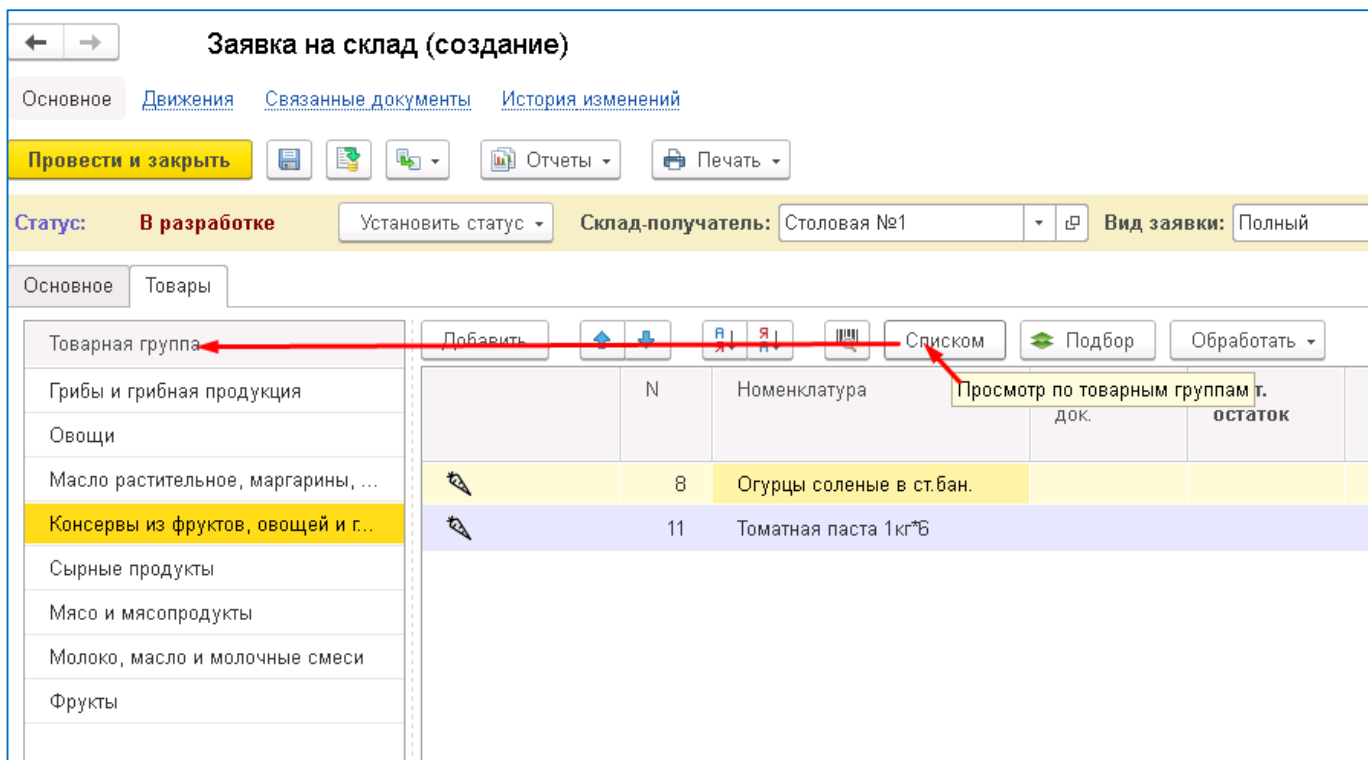
- «По категориям меню / списком»:

Рисунок 11 Форма отображения табличной части документа "По категориям меню"



- «По товарным группам / списком»:

Рисунок 12 Форма отображения табличной части документа "По товарным группам"



4.12 Возвратная тара

В программе предусмотрен учет возвратной тары от поставщиков. Движение тары отслеживается через отчет «Остатки и движения по таре». Для сверки с поставщиком можно использовать отчет «Акт сверки по таре».

Учета возвратной тары у покупателя в стандартном релизе не предусмотрено.

4.13 Разграничение выпуска блюд по местам приготовления

Программный продукт содержит механизм, отражающий ситуацию, когда точка производства и продажи (или точка производства) при выпуске продукции использует блюдо либо полуфабрикат, который

приготовлен в другом подразделении данной компании. Текущая ситуация актуальна в момент отражения документа выпуска продукции на конкретном подразделении (в том числе и выпуска с одновременной реализацией). В этом случае автоматического приготовления продукции, которая производится на другой точке производства, выполняться не будет, даже в случае недостачи данной продукции на остатках текущего подразделения.

4.14 Минимальные остатки

В программе предусмотрен автоматический контроль остатков по продуктам и товарам на основании использования механизма «Минимальные остатки». Данный механизм позволяет контролировать остатки номенклатуры на складах.

В рамках данного механизма имеется возможность настраивать определенные параметры, в том числе, такие значения, как:

- значение точки заказа – количество номенклатуры, меньше которой рекомендуется заказывать;
- минимальное количество – критическое количество номенклатуры, меньше которого уже требуется заказать товар;
- плановое количество заказа – количество номенклатуры, до которого требуется заказать товар с текущего минимального остатка, либо количество номенклатуры, которое заказывается всегда.

Предусмотрен контроль остатков с помощью определенных отчетов, использующих данный механизм работы с минимальными остатками.

В момент формирования заявок на необходимую номенклатуру предусмотрено автоматическое заполнение номенклатурой на основании данных по минимальным остаткам. В соответствующих документах для этого предусмотрена специальная обработка по заполнению отклонениями на основании механизма минимальных остатков (рис. ниже).

Рисунок 13 Форма обработки заполнения по минимальным остаткам

Работа с минимальными остатками (1С:Предприятие)

Работа с минимальными остатками

Вариант работы обработки

Очистить и заполнить с нуля Обновить количество Добавить к уже введенным

Вариант заполнения количества

Количество меньше: Минимального остатка Точки заказа

Настройки остатков по складам

По всем складам По складу

Склад минимальных остатков: [dropdown] [x] [copy]

Варианты отборов номенклатуры

Вся номенклатура Только ингредиенты Только сводная

Товарная группа: [dropdown] [x] [copy] [checkbox]

Группа номенклатуры: [dropdown] [x] [copy] [checkbox]

Дополнительные настройки заполнения

По контрагенту: Молокозавод АО [dropdown] [x] [copy] [checkbox]

Заполнить Отмена ?

4.15 Отображение расчетной информации в форме списка Номенклатуры

В программе предусмотрена возможность отображения некоторых расчетных данных (остатка, себестоимости, данных по ценообразованию) по конкретной номенклатуре как в самой форме списка, так и в форме элемента номенклатуры. При этом, предусмотрена возможность настройки как на отдельного пользователя, так и на группу пользователей по каждому конкретному расчетному показателю.

Рисунок 14 Расчетная информация по номенклатуре в форме списка номенклатуры

Имя	SKU	Код	Тип номенклатуры	Вид номенклатуры	Базовая единица	Основная единица	Ставка НДС	С	Себестоимость	Цена продажи	Наценка %	Цена закупки	Остаток
Номенклатура													
Товары		01-00000...	Товар		шт								
I_Ингредиенты для калькуляций		01-00000...	Ингредиент		кг								
I_Сопутствующие товары		01-00000...	Товар		шт		18%						
Какао, кофе, чай, цикорий		01-00000...	Товар		шт		18%						
Колбаса и куриная продукция		01-00000...	Товар		кг		10%						
Колбаса Докторская		01-00000...	Ингредиент	Товар	кг	кг	10%		133,28	185,86	39,5	133,28	7,76
Сосиски Любительские		01-00000...	Ингредиент	Товар	кг	кг	10%		211,6			211,6	12

4.16 Разграничение прав доступа

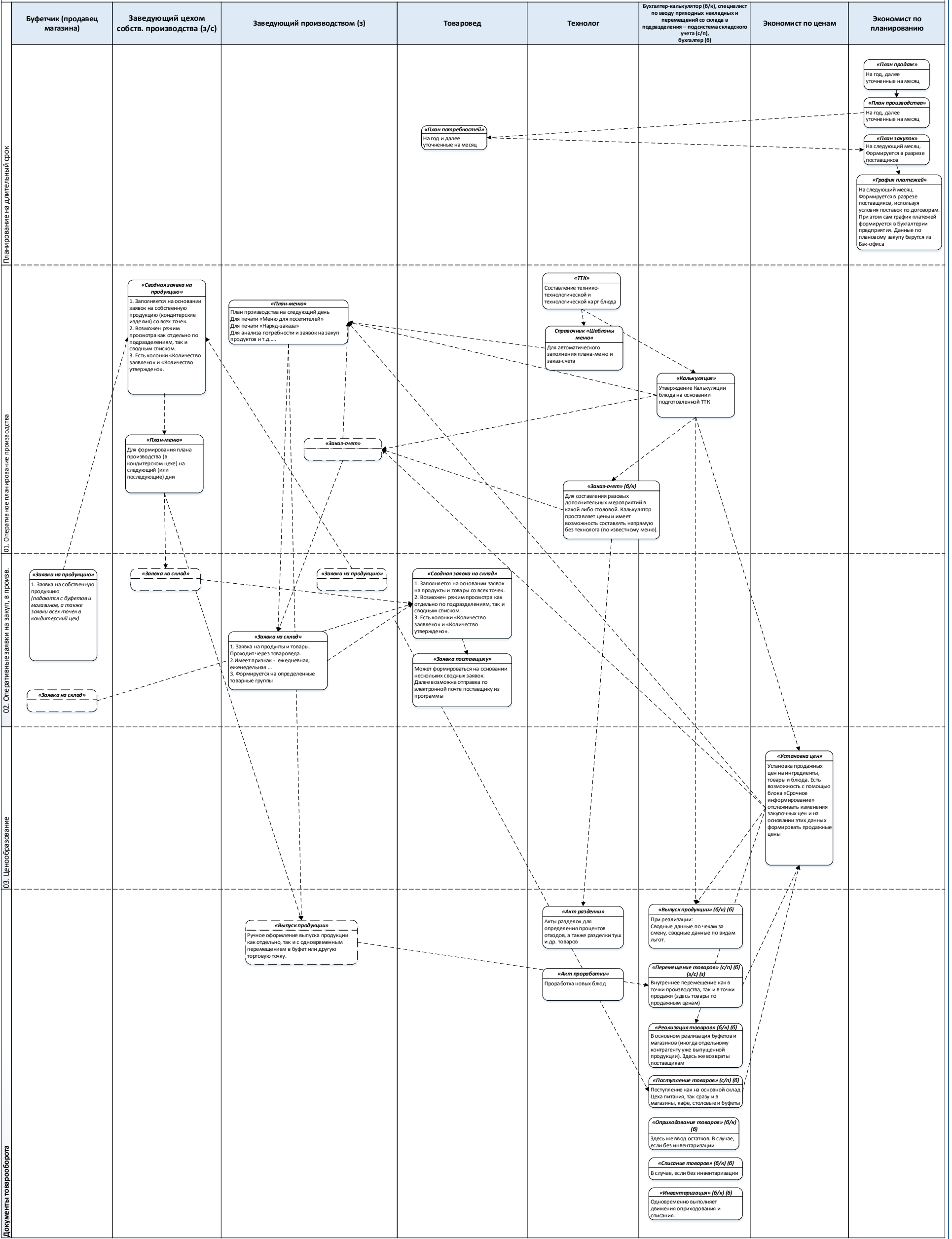
В стандартной версии Бэк-офиса по умолчанию предусмотрены следующие профили пользователей, имеющие определенные права доступа:

- Профиль «Администратор»,
- Профиль «Заведующий производством»,
- Профиль «Заведующий цехом производства»,
- Профиль «Технолог»,
- Профиль «Товаровед»,
- Профиль «Бухгалтер-калькулятор»,
- Профиль «Экономист по ценам»,
- Профиль «Экономист по планированию»,
- Профиль «Складской учет»,
- Профиль «Главный бухгалтер»,
- Профиль «Бухгалтер»,
- Профиль «Настройки и администрирование»,
- Профиль «Только просмотр»,
- Профиль «Руководитель»,
- Профиль «Синхронизация данных с другими программами».

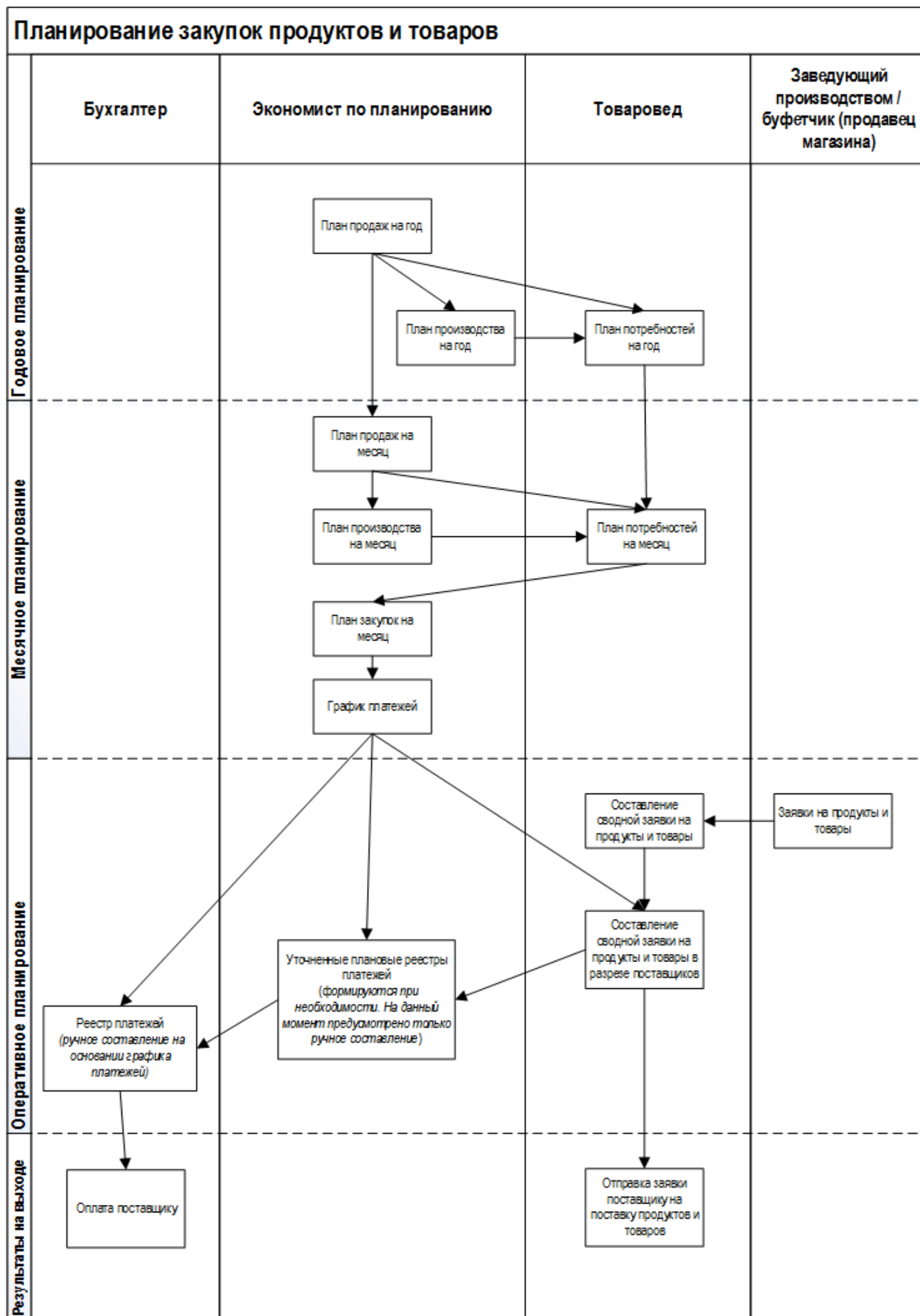
ПРИЛОЖЕНИЕ А СХЕМЫ

А.1 Функциональная схема связей рабочих мест в Бэк-офисе

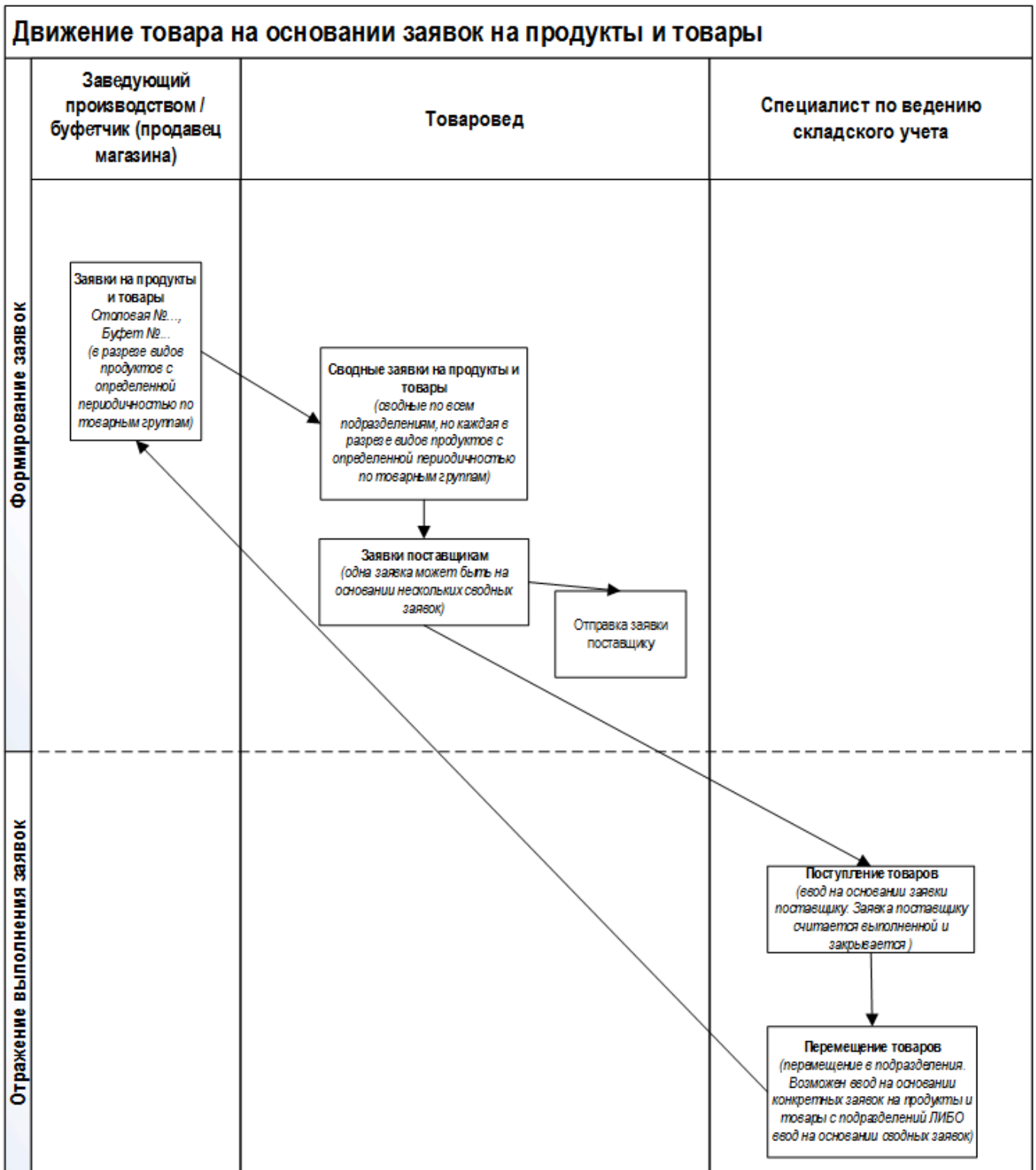
Пример схемы связей основных документов и справочников Бэк-офиса в разрезе функционалов рабочих мест по направлению общепита «Корпоративное питание»



А.2 Схема закупок продуктов и товаров

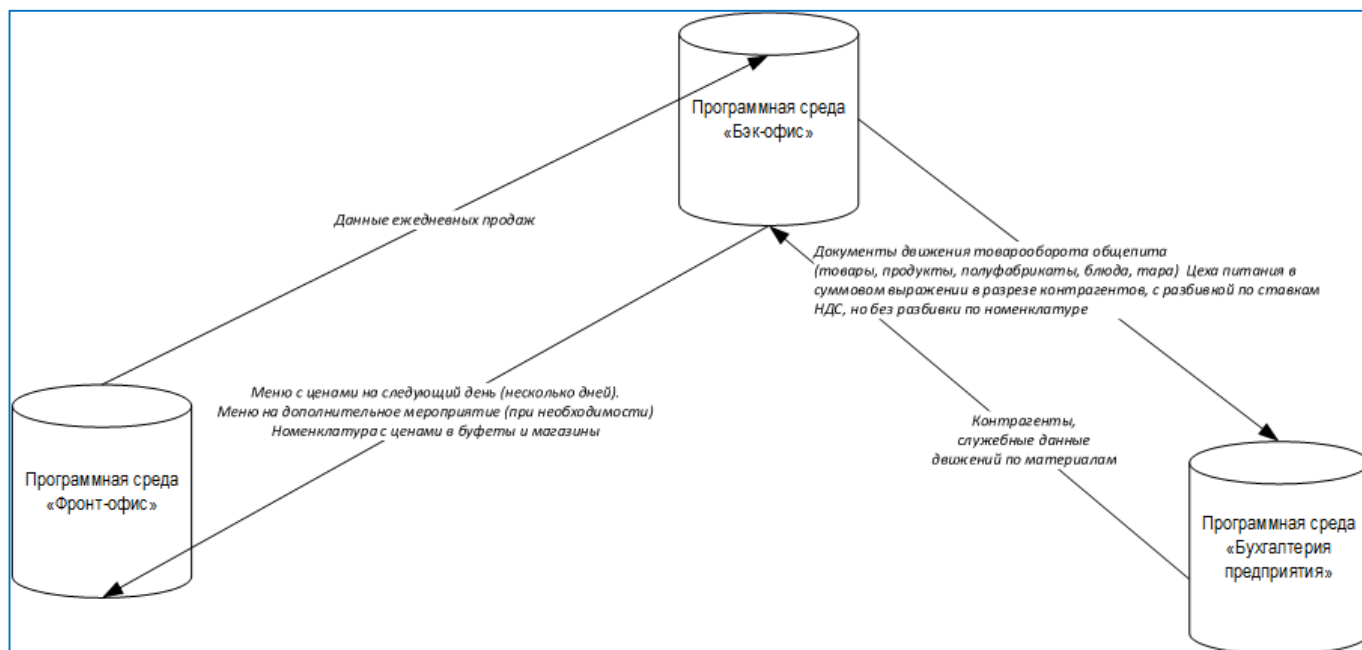


А.3 Схема движения товаров и продуктов на основании заявок



А.4 Схема информационных связей Бэк-офиса с другими программными продуктами

Рисунок 15 Основные взаимосвязи между Бэк-офисом и смежными системами АСОП



ПРИЛОЖЕНИЕ Б РИСУНКИ

Рисунок 16 Пример технико-технологической карты

← → ☆ Техничко-технологические карты

Сформировать

(+)

Вид карты: Техничко-технологическая Технологическая

Отбор: Блюдо (элемент, группа): Борщ с капустой и картоф./пост/ 250

Организация для печати: _____

Калькуляция: Техничко-технологическая карта 01-00000008 от 01.03.2017

Перевод единиц:

На количество блюда Не выводить специи Выводить состав полуфабрикатов Учитывать сезонный коэффициент

05.03.2018 12:49:11

Утверждаю Генеральный директор ООО "___": _____

наименование организации: _____ "___" _____ 20__ г.

Технологическая карта № 1-8 от 01.03.2017

Наименование блюда: **Борщ с капустой и картоф./пост/**

№ по сборнику рецептов: 110/1996

На количество блюда: 200 пор

колич., ед.изм.

№ п/п	Наименование сырья	Ед.изм.	Вес брутто	% Потерь при холодной обработки	Вес нетто	% Потерь при горячей обработки	Вес готового продукта
1	Свекла (с)	г	10 640	24,810	8 000		8 000
2	Капуста свежая (с)	г	5 000	20,000	4 000		4 000
3	Картофель (с)	г	6 680	40,120	4 000		4 000
4	Морковь (с)	г	2 660	24,810	2 000		2 000
5	Лук репчатый (с)	г	2 400	16,670	2 000		2 000
6	Томатная паста (с)	г	600		600		600
7	Уд. Уксус 9% (с)	мл	264		264		264
8	Зелень (с)	г	375	20,000	300		300
9	Масло растительное (с)	г	1 000		1 000		1 000
10	Сахар (с)	г	500		500		500
11	Соль (с)	г	300		300		300
12	Лавровый лист (с)	г	2		2		2
13	Специи (с)	г	5		5		5
Выход блюда в готовом виде:			250				

Технология приготовления:

Директор: _____

Зав. производством: _____

Калькулятор: _____

Технолог: _____

Рисунок 17 Расчет ХЭХ по блюду в ТТК

← → Борщ с капустой и картоф./пост/ 250:Техничко-технологическая карта (создание)

Основное Движения Задачи Присоединенные файлы Связанные документы История изменений

Провести и закрыть

Статус: **В разработке** Установить статус Вид документа: ТТК

Основное ТТК Технология приготовления Характеристики ХЭХ

Калорийность на 1 пор: 89 Способ расчета калорийности: По формуле

Калорийность: 17 800 Формула расчета: 4*[Белки] + 9*[Жиры] + 4*[Углеводы]

Добавить

N	Элемент химико-энергетической характеристики	Единица	Количество
1	Белки	г	622,848
2	Жиры	г	1 690,370
3	Углеводы	г	3 290,270

Рисунок 18 Типы меню

Шаблоны меню

Склад: Все | Статус: Утвержден | Пн Вт Ср Чт Пт Сб Вс ВСЕ

Группа складов: Все | Период питания: Все | Архив | Только актуальные

Еще | Создать | Найти... | Отменить поиск | Установить статус | Шаблон меню | Задание | Показать удаленные

Виды шаблонов:

- Дополнительное меню
- Единое корпоративное меню**
- Разовое меню

Наименование	Палка меню	Период питания	Начало действия...	Окончание действия...	Группа
Комплексный обед 10 день	Единое корпорат...		24.01.2018	30.04.2018	
Комплексный обед 11 день	Единое корпорат...		25.01.2018	30.04.2018	
Комплексный обед 12 день	Единое корпорат...		26.01.2018	30.04.2018	
Комплексный обед 13 день	Единое корпорат...		27.01.2018	30.04.2018	
Комплексный обед 14 день	Единое корпорат...		28.01.2018	30.04.2018	
Комплексный обед 4 день	Единое корпорат...	Обед	01.03.2018	30.04.2018	
Комплексный обед 5 день	Единое корпорат...	Обед	19.01.2018	20.04.2018	
Комплексный обед 6 день	Единое корпорат...		20.01.2018	30.04.2018	
Комплексный обед 7 день	Единое корпорат...		21.01.2018	30.04.2018	
Комплексный обед 8 день	Единое корпорат...		22.01.2018	30.04.2018	
Комплексный обед 9 день	Единое корпорат...		23.01.2018	30.04.2018	
МИСиС Вторник 1 неделя	Единое корпорат...		01.02.2018	30.08.2018	
МИСиС Вторник 2 неделя	Единое корпорат...		01.02.2018	30.08.2018	
МИСиС Понедельник 1 неделя	Единое корпорат...		01.02.2018	30.07.2018	
МИСиС Понедельник 2 неделя	Единое корпорат...		01.02.2018	30.07.2018	
МИСиС Пятница 1 неделя	Единое корпорат...		01.02.2018	30.07.2018	
МИСиС Пятница 2 неделя	Единое корпорат...		01.02.2018	30.08.2018	
МИСиС Среда 1 неделя	Единое корпорат...		01.02.2018	30.07.2018	
МИСиС Среда 2 неделя	Единое корпорат...		01.02.2018	30.08.2018	
МИСиС Четверг 1 неделя	Единое корпорат...		01.02.2018	30.07.2018	
МИСиС Четверг 2 неделя	Единое корпорат...		01.02.2018	30.08.2018	
Осень - Зима Вторник первая неделя	Единое корпорат...		02.01.2018	01.05.2018	
Осень - Зима Понедельник первая неделя	Единое корпорат...		01.01.2018	01.05.2018	
Осень - Зима Пятница первая неделя	Единое корпорат...		05.01.2018	01.05.2018	

● - утвержден ● - в разработке ○ - срок ещё не пришел ● - срок прошёл

Рисунок 19 Потребность в ингредиентах для выпуска

Потребность в ингредиентах

Документы набора: **План-меню 0001-001462 от 27.02.2018 13:21:38** | Недовложения: С аналогами

В каких единицах выводить: в базовых | Номенклатура: | Склад: Столовая №14 | Дата остатков: 16.03.2018 0:00:00

Сформировать | Настройки... | Варианты отчета | Найти... | [Иконки]

Параметры: Документы набора: План-меню 0001-001462 от ...
 В каких единицах выводить: в базовых
 Склад: Столовая №14
 Дата остатков: 16.03.2018 0:00:00
 Недовложения: С аналогами

Номенклатура	Код номенклатуры	Единица номенклатуры	Кoeffициент аналога	Потребность по норме	Остаток	Потребность с остатком	Потребность аналога	Остаток аналога	Потребность с остатком и аналогами
Аналог	Код аналога	Единица аналога	Партия						
Молоко (с)	1-913	л		10,404	3,466	6,938			6,938
Огурцы соленые (с)	1-191	кг		4,995		4,995		0,592	4,403
Раженка (с)	1-1835	кг		25,500		25,500			25,500
Тыква (с)	1-303	кг		5,105		5,105			5,105

Комплект производства

Документы набора: План-меню №1-1462 от 27.02.2018:

Итоговый набор			
Номенклатура	Количество	Единица	Выход
Апельсин /блюдо/	45,000	пор	100
Батон(30)	51,000	пор	30
Блинчики (б/г) (100)	51,000	пор	100
Борщ украинский 500 (б/г)	45,000	пор	500/10
Булочка Серпантин 1/100 (б/г-д)	51,000	пор	100
Ветчина 30гр.	51,000	пор	30
Горчица столовая 10гр/промышленная/	45,000	пор	10
Долики куриные (б/г) (130)	51,000	пор	130
Картофель отварной с маслом (б/г)	51,000	пор	200/7
Каша вязкая с тыквой/рисов./	51,000	пор	200
Лук репчатый (блюдо)	45,000	пор	20
Макаронные изделия отварные (б/г)	45,000	пор	200
Масло растительное	45,000	пор	20
Масло сливочное 10 гр	52,000	пор	10
Мед (блюдо)	51,000	пор	15
Минеральная вода 1,5л(б/г-д)	45,000	пор	1,5л
Мясо тушеное /свин./ (б/г) (100/75)	45,000	пор	100/50
Огурец соленый /блюдо/ 100	45,000	пор	100
Пампушки с чесноком	45,000	пор	50/15
Плов из птицы(200/200)	51,000	пор	200/200
Ряженка(блюдо)(500)	51,000	пор	500
Салат из белокачанной капусты с зеленью 150	51,000	пор	150
Салат Крестьянский	51,000	пор	100
Сельдь с гарниром(50/60)	45,000	пор	50/60
Сок в ассортименте(250)	45,000	пор	250
Хлеб белый (110)	51,000	пор	110
Хлеб заварной(50)	51,000	пор	50
Хлеб пшенично-ржаной (100)	45,000	пор	100
Чай зеленый, черный пакетир.с лимоном и сахаром рафин	51,000	пор	200/15/7
Чай зеленый, черный пакетир.с сахаром рафинадом	51,000	пор	200/15
Чеснок /блюдо/	45,000	пор	10

Состав набора			
Блюдо/Ингредиент	Количество	Единица	Выход
Апельсин /блюдо/	45,000	пор	100
Апельсины (с)	4,5	кг	
Батон(30)	51,000	пор	30
Батон (с)	1,53	кг	
Блинчики (б/г) (100)	51,000	пор	100
Масло растительное (с)	0,082	кг	
Молоко (с)	5,304	л	
Мука пшеничная в/с (с)	2,122	кг	
Сахар (с)	0,128	кг	
Соль (с)	40,8	г	
Яйцо (с)	428,4	г	
Борщ украинский 500 (б/г)	45,000	пор	500/10
Вода (с)	19,688	л	
Зелень (с)	0,046	кг	
Капуста свежая (с)	2,25	кг	
Картофель (с)	5,544	кг	
Кость пищевая (с)	1,98	кг	

Рисунок 21 Виды заявок на продукты и товары в разрезе товарных групп и периодичности заказа

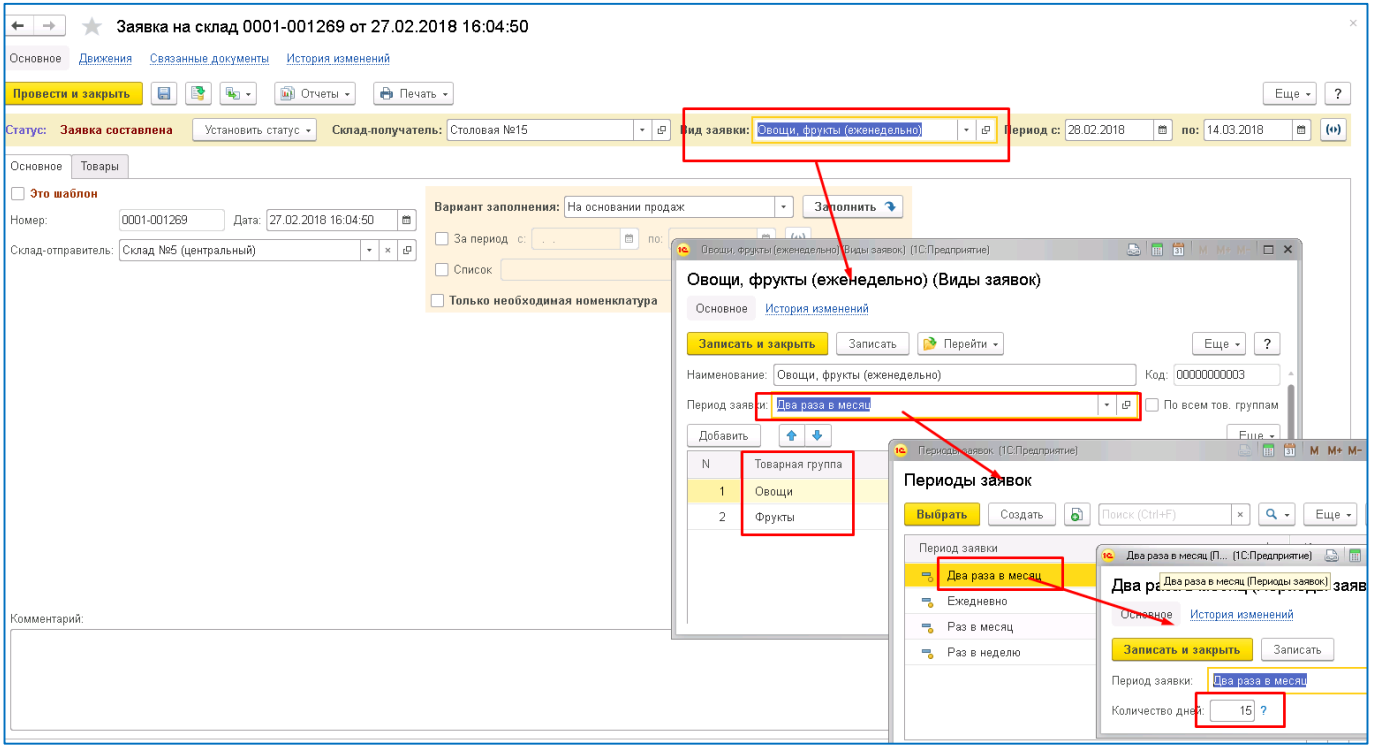


Рисунок 22 Варианты заполнения заявок на продукты и товары

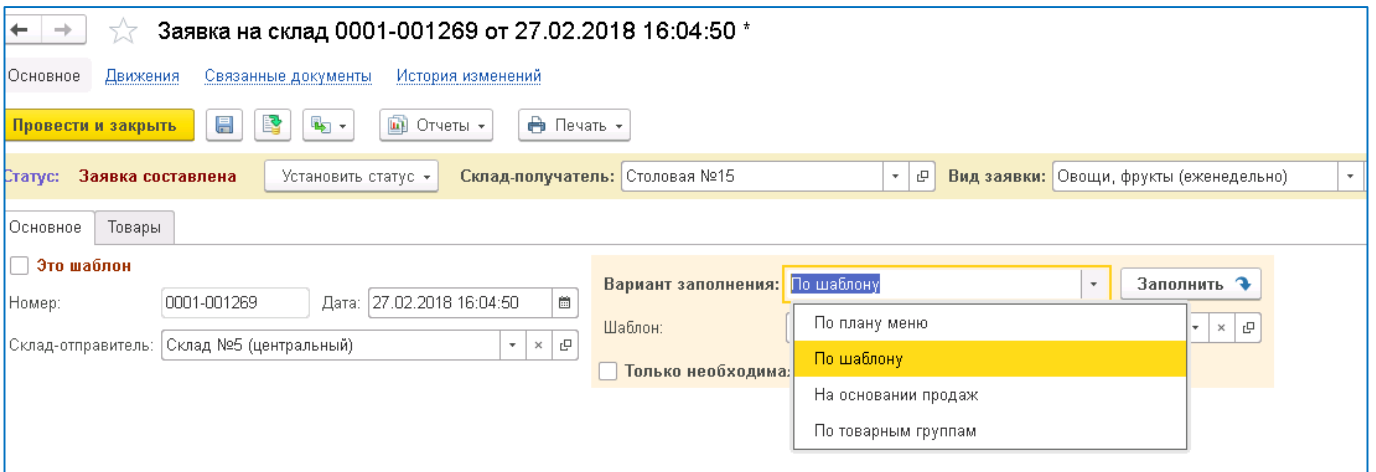


Рисунок 23 Список печатных форм документа «Перемещение товаров», поставляемых в стандартной версии Бэк-офиса

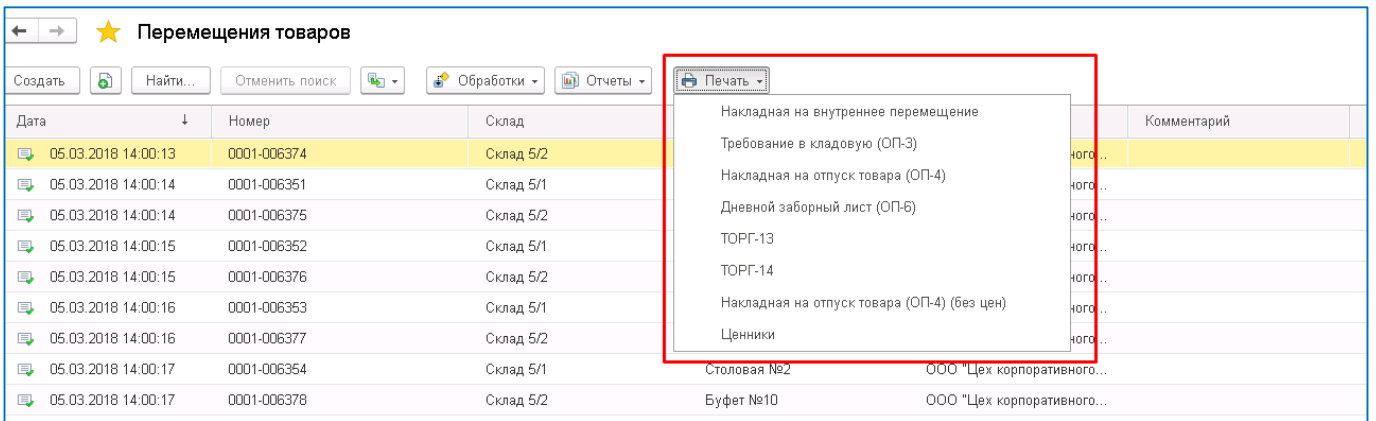


Рисунок 26 Заполнение поставщиков в сводной заявке на продукты и товары

Сводная заявка на склад 01-0000291 от 26.02.2018 8:49:51

Основное Движения Связанные документы История изменений

Провести и закрыть

Статус: Утвержден Установить статус Вид заявки: Бакалея (ежемесячно) Период с: 26.02.2018 по: 27.03.2018

Основное 1. Заявки на склад 2. Сводное количество 3. Сводная заявка поставщику

По товарным группам Заполнить из сводного количества Обработать

N	Номенклатура	Единица ...	Козфф.	Количество	Цена	Сумма	Контрагент
7	К-ты Обыкновенное чудо шоколадн.55гр	шт	1,000000	30,000	13,22	396,60	ИП Васечкин
8	К-ты Папа Коля 1/3	кг	1,000000	3,000	417,00	1 251,00	ООО "КомплектПродукт"
9	К-ты Птичья сладость классич.	кг	1,000000	5,000	203,06	1 015,30	ИП Васечкин
10	К-ты Степ XXL 80гр 1/24	шт	1,000000	20,000	17,27	345,40	ИП Васечкин
11	Козинаки в глазури 1/2	кг	1,000000	4,000	160,88	642,72	ООО "КомплектПродукт"
12	Козинаки с арахизмом 1/2	кг	1,000000	4,000	169,93	679,72	ООО "КомплектПродукт"
13	Мармелад Глаз-Алмаз 1/1,7 Ростов	кг	1,000000	5,000	137,16	685,80	ООО "КомплектПродукт"
14	Мармелад жев. Червячки 70гр	шт	1,000000	24,000	15,03	360,72	Красный октябрь ООО
15	Мармелад Желейно-форм. 1/2,5 вес.	кг	1,000000	10,000	109,21	1 092,10	ООО "КомплектПродукт"
16	Пакет-майка белая	шт	1,000000	100,000	1,63	163,00	КОМПАНИЯ ТРИ Медведя
17	Печенье Белогорье постн.1/4,5	кг	1,000000	4,500	117,67	529,52	ООО "КомплектПродукт"
18	Печенье Везелца с мармел.1/3,5	кг	1,000000	8,000	140,08	1 120,64	ООО "КомплектПродукт"
19	Печенье Орешек 1/3	кг	1,000000	6,000	154,38	926,28	ООО "КомплектПродукт"
20	Сухари с изюмом	кг	1,000000	7,000	102,17	715,19	ООО "КомплектПродукт"
21	Сушка Малышка вес.	кг	1,000000	5,000	66,88	334,40	ООО "КомплектПродукт"
22	Тортик Боярушка в бел/гл 38гр	шт	1,000000	40,000	7,05	282,00	ИП Васечкин
23	Тортик Боярушка классич.38гр	шт	1,000000	40,000	7,83	313,20	ИП Васечкин
24	Тортик Боярушка люкс 38гр	шт	1,000000	40,000	7,81	312,40	Красный октябрь ООО
25	Хлебца Солодовый	кг	1,000000	5,000	138,54	692,70	ООО "КомплектПродукт"

Рисунок 27 Список печатных форм в разрезе складов-получателей документа Заявка поставщику

Заявка поставщику 01-0000259 от 27.02.2018 12:35:52

Основное Движения Связанные документы История отправки писем

Провести и закрыть Печать

Статус: Заявка составлена Установить

Основное Товары

Товары

Добавить Подбор Обработать Подробный

Заказ поставщику

Заказ поставщику (в разрезе складов)

Заказ поставщику краткий (в разрезе складов)

Разнарядка для экспедитора

N	Номенклатура	Единица	Козфф.	Количес...	По сводной	Цена	Сумма
1	Газ напиток Таежный сбор 0,5л Эссенуки	шт	1,000...	170,000		24,00	4 080,00
2	Газ напиток Лимонад 0,5л Эссенуки	шт	1,000...	120,000		19,06	2 287,20
3	М/вода Эссенуки №4 0,5л ст/бут	шт	1,000...	100,000		17,83	1 783,00
4	М/вода Эссенуки №17 1,5л *Б	шт	1,000...	12,000		17,83	213,96
5	М/вода Эссенуки №4 1,5л *Б	шт	1,000...	48,000		17,83	855,84
6	М/вода Нарзан 0,5л*20	шт	1,000...	80,000		39,22	3 137,60
				4 145,001			89 119,82

Склады

N	Склад	Количество
1	Буфет №3	40,000
2	Буфет №5	50,000
3	Буфет-раздатка 1/3	40,000
4	Буфет-раздатка 7/2	40,000
		170,000

Сумма всего: 89 119,82.

Рисунок 28 Функционал отправки заявки поставщику через электронную почту

← → ☆ Заявка поставщику 01-00000316 от 02.03.2018 13:22:58

Основное Движения Связанные документы **История отправки писем**

Провести и закрыть [Иконки] Печать

Статус: Заявка составлена Установить статус

Основное Товары

Основание: Сводная заявка на склад 01-00000309 от 02.03.2018 13:03:25

Номер: 01-00000316 от: 02.03.2018 13:22:58 Контрагент: КТ ООО

Организация: ООО "Цех корпоративного питания" Договор: 43 от 07.04.2017

Основной склад: Склад №5 (центральный) Дата поставки: 05.03.2018

> НДС: Не выделять.

✓ Отправка писем

✉ Сводный заказ	С ценами	Без цен	...	:	:
✉ Заказ в разрезе складов	С ценами	Без цен	...	:	:
✉ Заказ в разрезе складов (краткий)	С ценами	Без цен	02.03.2018 13:22:58		✉

Электронное сообщение отправлено.

Рисунок 29 Механизм контроля закупочных цен в документе «Поступление»

← → ☆ Поступление 0001-002245 от 01.03.2018 8:00:00

Основное Движения Задачи Присоединенные файлы Связанные документы История изменений

Провести и закрыть [Иконки] Обработка Отчеты Печать Оригинал не получен

Основное Товары Возвратная тара

Добавить [Иконки] Подбор Обработать Упрощенный

N	Номенклатура	Количес...	Единица	Коефф.	Цена закупки			Сумма	Ставка НДС	Сумма НДС	Номер ГТД	Страна происхождения
					Цена	Старая	Отклонен...					
1	Форма для кулича...	1 890,000	шт	1,000...	2,21		100,00	4 176,90	18%	637,15		
2	Форма для кулича...	6 000,000	шт	1,000...	2,70		100,00	16 200,00	18%	2 471,19		
3	Форма для кулича...	1 900,000	шт	1,000...	4,80		100,00	9 120,00	18%	1 391,19		
4	Форма для кулича...	1 500,000	шт	1,000...	4,90		100,00	7 350,00	18%	1 121,19		
5	Форма для кулича...	800,000	шт	1,000...	7,95		100,00	6 360,00	18%	970,17		
6	Ваф лист малый с...	9 000,000	шт	1,000...	0,74		100,00	6 660,00	18%	1 015,93		
7	Вафельные цветы ...	280,000	шт	1,000...	13,29		100,00	3 720,00	18%	567,46		
8	Вафельные цветы ...	1 150,000	шт	1,000...	8,13		100,00	9 360,00	18%	1 426,27		
9	Вафельные цветы ...	320,000	шт	1,000...	12,81		100,00	4 100,00	18%	625,42		
10	Вафельные цветы ...	2 080,000	шт	1,000...	7,13		100,00	14 837,81	18%	2 263,39		
11	Посылка "Фигурная"	4,500	кг	1,000...	232,40		100,00	1 045,80	18%	159,54		
12	Посылка "Фигурная...	2,000	кг	1,000...	416,12		100,00	832,24	18%	126,96		
13	Посылка цветные ...	7,000	кг	1,000...	198,00	206,60	-4,16	1 386,00	18%	211,43		
14	Посылка цветные ...	75,000	кг	1,000...	196,00	206,60	-5,13	14 700,00	18%	2 242,38		
		25 008,500						99 838,75		15 229,66		

Сумма всего: 99 838,75. НДС (в т.ч.): 15 229,66

Рисунок 30 Вариант предварительного расчета продажной цены

← →
☆ Калькуляционные карты

Сформировать
Скрыть настройки

На дату:

По закупочным ценам с НДС
 По закупочным ценам без НДС
 По продажным ценам без вложений
 По продажным ценам ингредиентов
 По себестоимости с НДС
 По себестоимости без НДС

 На количество блюда

Наша организация:

Калькуляция 01-00000017 от 01.04.2018 00:00:00

Перевод единиц:

Порядок округления цен:

Способ расчёта цены продажи

 По типу цен
 По проценту наценки на блюдо
 Отклонение

Тип продажной цены:

Процент наценки:

Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата России от 26.12.98 № 132

наименование организации		Форма по ОКУД	Коды	
подразделение		ПО	0330501	
Салат Белогорье ВЕС		ОКПО		
наименование блюда		Вид деятельности по ОКДП		
		Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП		
		Вид операции		

Номер документа	Дата составления
1-17	01.04.2018

Дата формирования: 30.07.2018 0:00:00

Дата печати: 30.07.2018 16:14:38

Калькуляционная карточка

На количество блюда: 1 колич, ед.изм.

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения					№1-17 от 01.04.2018 0:00:00				
№ п/п	Продукты			Сезон. коэфф.	Норма брутто	Норма нетто	Выход	Цена, руб	Сумма, руб
	Наименование	Код	Ед.изм.						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Свекла (с)	1-44	г		360	280	280	0,0202	7,25
2	Капуста свежая (с)	1-45	г		750	600	600	0,0530	39,75
3	Лук репчатый (с)	1-47	г		130	110	110	0,0465	5,91
4	Масло растительное (с)	1-50	г		40	40	40	0,0624	2,49
5	Уксус (с)	1-51	мл		33	33	33	0,0233	0,77
6	Соль (с)	1-67	г		30	30	30	0,0100	0,30
7	Зелень (с)	1-52	г		10,2	10,2	10,2	0,1699	1,73
Общая стоимость сырьевого набора, руб.									58,20
Стоимость на 1 блюдо, руб.									58,20
							По типу цен	По % наценки	Отклонение
							140,03	50,00	90,03
Цена продажи блюда, руб.							139,70	87,30	
Выход одного блюда в готовом виде, кг									1 кг
Заведующий производством							П		

Рисунок 31 Расчет плановой продажной цены в самой калькуляционной карте

Салат Белогорье ВЕС:Калькуляция 01-00000109 от 30.07.2018 00:00:00 *

Статус: В разработке Вид документа: Калькуляция Тип цены: Столовые

Обновить цены

N	Номенклатура	Вид обработ...	Брутто	Единица	Козфф.	% ХО	Нето	% ГО	Выход	Себест. за ед.	Себест.
1	Свекла (с)		360,000	г	0,001000	22,22	280,000		280,000	0,02	6,84
2	Капуста свежая (с)		750,000	г	0,001000	20,00	600,000		600,000	0,05	39,75
3	Лук репчатый (с)		130,000	г	0,001000	15,38	110,000		110,000		
4	Масло растительное (с)		40,000	г	0,001000		40,000		40,000	0,05	1,92
5	Уксус (с)		33,000	мл	0,001000		33,000		33,000	0,02	0,78
6	Соль (с)		30,000	г	1,000000		30,000		30,000	0,01	0,17
7	Зелень (с)		10,200	г	0,001000		10,200		10,200	0,06	0,60
			1 353,200				1 103,200		1 103,200		
Себестоимость:		50,06	Расчетная цена:	87,30	Актуальная цена:	139,70					

Состав калькуляции

Отобразить ТТК

Рисунок 32 Варианты настройки при установке продажных цен

Установка продажных цен (создание)

Статус: В разработке Дата: 06.03.2018 0:00:00 Вид документа: На блюда Тип цены: Столовые

На ингредиенты (Товары)
На блюда и ингредиенты
На блюда

Настройки расчета

Наценка к базовой цене: Формула: По ценам ингредиентов

Вид базовой цены: Закупочная цена (Факт) С НДС

Установить процент наценки: 0,00 По умолчанию процент наценки берется из Пороговых наценок

Округление: Порядок 1, В большую сторону

Рассчитать

Заполнить по условию

По номенклатуре По шаблону меню По измененным зак.ценам

По группе:

По товарной группе:

Заполнить Блюда

Рисунок 33 Форма анализа результата расчета продажной цены

Установка продажных цен (создание)

Основное Движения Задачи Связанные документы История изменений

Провести и закрыть

Статус: В разработке Установить статус Дата: 06.03.2018 0:00:00 Вид документа: На блюда Тип цены: Столовые

Основное Блюда (25)

Добавить Обработать Просмотр Скрыть расшифровку Рассчитать строку Упрощенный

N	Номенклатура	Ед...	Кэфф.	Расчет		Цена продажи			Расчет рентабельности			К
				Зак. факт	%	Старая	Новая	Отклонен...	Цена	Рентабел...	Порог	
1	Помидор соленый /блюдо/ 100	пор	1,000...	4,93	163,69	13,00	13,00		4,93	62,08		Калькуляция 01-000001...
2	Салат из квашеной капусты	пор	1,000...	2,58	481,40	16,00	15,00	-6,25	2,58	82,80		Калькуляция 01-000002...
3	Ассорти сырное с миндалем	пор	1,000...	37,02	237,66	138,00	125,00	-9,42	37,02	70,38		Калькуляция 01-000022...
4	Жульен из грибов	пор	1,000...	56,31	164,61	195,00	149,00	-23,69	56,31	62,21		Калькуляция 01-000022...
5	Рыба жареная /палтус /	пор	1,000...	73,84	89,60	145,00	140,00	-3,45	73,84	47,26		Калькуляция 01-000022...
6	Гусь, фаршированный яблоками	пор	1,000...	42,85	149,70	105,00	107,00	1,90	42,85	59,95		Калькуляция 01-000001...
7	Соус сливочно-сырный	пор	1,000...	8,09	110,14	30,00	17,00	-43,33	8,09	52,41		Калькуляция 01-000000...
8	Соус клоуновский 50гр	пор	1,000...	12,97	169,85	60,00	35,00	-41,67	12,97	62,94		Калькуляция 01-000013...

Расшифровка расчета цены

Номенклатура	Количество	Ед.	Кэфф.	Сезон. коэфф.	Цена		Сумма		% наценки	Калькуляция	Выход	Аналог
					Закупка	Продажа	Закупка	Продажа				
Ассорти сырное с миндалем	1,0000	пор	1,000000		37,0200	125,0017	37,02	125,00	237,6599	№ 1-2219 от 1 ноября 2017 г.	60/20/10/15/1	
Виноград (с)	16,9500	г	0,001000		0,1802		3,06					Виноград
Мед (с)	20,0000	г	0,001000		0,1625		3,25					Мед натуральный
Миндаль (с)	10,0000	г	0,001000		0,5528		5,53					Миндаль вес.
Мята (с)	1,1000	г	0,001000		0,1789		0,20					Петрушка
Сыр пармезан (с)	22,0000	г	0,001000		0,6493		14,28					Сыр Пармезан "Гояя" вес
Сыр твердый (с)	44,0000	г	0,001000		0,2431		10,70					Сыр Российский

Рисунок 34 Варианты настройки периодичности планирования

План продаж на 1 марта 2018 г. (четверг) (Создание) *

Основное Движения Связанные документы

Провести и закрыть План продаж

Статус: На утверждении Установить статус Дата планирования: 01.03.2018 Сценарий: План закупок по фактическому закупу предыдущего квартала Настройки

Основное Состав плана

Номер: от: 06.03.2018 0:00:00 Автор: Программист

Детализация планирования: По товарным группам Организация:

Периодичность: Месяц Распределение по периодам: Месяц

Вид единицы измерения:

- День
- Неделя
- Декада
- Месяц
- Полугодие
- Год

Тип цены:

Склад:

Комментарий:

Сумма всего: 0. НДС (в т.ч.): 0

Рисунок 35 Форма настройки заполнения документов планирования

План продаж на 1 марта 2018 г. (четверг) (Создание)

Записать и закрыть

Основная единица измерения: Основная единица

Основные данные
 Варианты планирования: Только по количеству По количеству и сумме
 Изменить результат расчета (%): Округлить до:
 Детализация планирования:
 Периодичность:

Стратегия расчета

И	Стратегия	Вид стратегии	Расчет суммы	%	P	A	Период
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Объем потребностей (закупок)	Объем потребностей (закупок)	По типу цен номенклатуры	100,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Объем производства	Объем производства	Из источника расчета количества	100,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Объем продаж	Объем продаж	Из источника расчета количества	100,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Складские остатки	Складские остатки	Из источника расчета количества	100,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> План продаж	План продаж	Из источника расчета количества	100,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> План закупок	План закупок	Из источника расчета количества	100,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> План потребностей	План потребностей	Из источника расчета количества	100,00	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Дополнительно
 Метод замены:
 Заполнять период по настройке:
 Количество периодов для анализа: Количество периодов для смещения:

Отборы

Представление

- Отбор
 - Товарная группа В списке
 - Номенклатура В группе из списка
 - Контрагент В списке

Рисунок 36 Предопределенные стратегии планирования

План продаж на 1 марта 2018 г. (четверг) (Создание)

Записать и закрыть

Основная единица измерения: Основная единица

Основные данные
 Варианты планирования: Только по количеству По количеству и сумме
 Изменить результат расчета (%): Округлить до:
 Детализация планирования:
 Периодичность:

Стратегия расчета

И	Стратегия	Вид стратегии
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Складские остатки	Складские остатки
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> План продаж	План продаж
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> План закупок	План закупок
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> План потребностей	План потребностей
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> План производства	План производства
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	...

Дополнительно
 Метод замены:
 Заполнять период по настройке:
 Количество периодов для анализа:

Отборы

Виды стратегий планирования

Выбрать

- Объем потребностей (закупок)**
- Объем производства
- Объем продаж
- Складские остатки
- Заполнить данными отчета
- План продаж
- План закупок
- План потребностей
- План производства

Рисунок 37 Шапка отчета по план-фактному анализу в разрезе видов планирования

← → ☆ **План-фактный анализ**

Период: 01.01.2018 - 31.01.2018

Вид планирования: **Закупки**

Сформировать

Закупки
Продажи
Производство
Потребности

Отчет не сформируется

Рисунок 38 Список отчетов подсистемы "Рабочее место Руководителя", поставляемых в стандартной версии Бэк-офиса

← → ☆ **Отчеты руководителю**

Поиск: Наименование, поле или автор отчета

Настройка

Продажи

- [ABC анализ продаж по сумме](#)
- [ABC анализ продаж по важности суммы продаваемых товаров](#)
- [Анализ продаж в базов. ед.](#)
- [Анализ продаж в базовых ед.](#)
- [Валовая прибыль по месяцам \(диаграмма\)](#)
- [Сводная диаграмма валовой прибыли по месяцам](#)
- [Ведомость по предоставленным льготам](#)
- [Ведомость по предоставленным льготам \(по номенклатуре\)](#)
- [Выручка по месяцам \(диаграмма\)](#)
- [Сводная диаграмма выручки по месяцам](#)
- [Ежедневная выручка по складам \(полный\)](#)
- [Ежедневная выручка по складам \(полный\)](#)
- [Сравнение выручки](#)
- [Сравнение выручки](#)

Посещаемость

- [Динамика посещаемости \(диаграмма\)](#)
- [Анализ изменения показателей посещаемости в виде диаграмм](#)
- [Ежедневная посещаемость](#)
- [Показывает информацию о количестве чеков, средней сумме чеков, среднем количестве позиций в чеке в разрезе складов за период](#)
- [Посещаемость по дням недели \(диаграмма\)](#)
- [Анализ посещаемости по дням недели в виде диаграмм](#)
- [Сравнительный анализ посещаемости](#)
- [Сравнительный анализ посещаемости](#)
- [Сравнительный анализ посещаемости от обратного](#)
- [Сравнительный анализ посещаемости от обратного](#)

Ценообразование

- [Отчет по блюдам с упавшей наценкой](#)
- [Список блюд с упавшей наценкой. Расчет формируется как отклонение продажной цены от закупочной.](#)
- [Расшифровка закупочной цены](#)
- [Применяется для расшифровки закупочной цены.](#)
- [Ручное изменение цены плана-меню](#)
- [Столбчатая информация об отклонении ручного изменения цены в плане-меню от установленной документом «Установка цен».](#)
- [Сводный анализ продажных цен](#)
- [Показывает сводную информацию по анализу продажных цен](#)
- [Сравнение цен по номенклатуре](#)
- [Анализ сравнения цен по номенклатуре.](#)
- [Сравнение цен поставщиков в основной единице](#)
- [Анализ сравнения цен поставщиков в основной единице.](#)

Производство

- [Недовложения по себестоимости \(по номенклатуре\)](#)
- [Показывает сводную информацию о недовложениях.](#)

Складской учет

- [Инвентаризация в разрезе складов](#)
- [Показывает сводную информацию по инвентаризации.](#)

Рисунок 39 Сравнительный анализ посещаемости

← → ☆ **Сравнительный анализ посещаемости**

Период: 08.02.2018 - 08.02.2018

Периодичность: День

Количество периодов смещения: 3

Организация:

Склад:

Статья доходов (не равно): Банкет

Сформировать

Сравнительный анализ посещаемости

Параметры: Период: 08.02.2018 - 08.02.2018
Периодичность: День
Количество периодов смещения: 3

Организация	8 февраля 2018 г.			7 февраля 2018 г.			6 февраля 2018 г.			5 февраля 2018 г.		
	Показатели	Отклонение, %	Отклонение	Показатели	Отклонение, %	Отклонение	Показатели	Отклонение, %	Отклонение	Показатели	Отклонение, %	Отклонение
Склад	Количество чеков	Отклонение, %	Отклонение	Количество чеков	Отклонение, %	Отклонение	Количество чеков	Отклонение, %	Отклонение	Количество чеков	Отклонение, %	Отклонение
	Среднедневное количество чеков	Отклонение, %	Отклонение	Среднедневное количество чеков	Отклонение, %	Отклонение	Среднедневное количество чеков	Отклонение, %	Отклонение	Среднедневное количество чеков	Отклонение, %	Отклонение
	Среднее количество позиций в чеке	Отклонение, %	Отклонение	Среднее количество позиций в чеке	Отклонение, %	Отклонение	Среднее количество позиций в чеке	Отклонение, %	Отклонение	Среднее количество позиций в чеке	Отклонение, %	Отклонение
	Средняя сумма чека	Отклонение, %	Отклонение	Средняя сумма чека	Отклонение, %	Отклонение	Средняя сумма чека	Отклонение, %	Отклонение	Средняя сумма чека	Отклонение, %	Отклонение
	Среднедневная выручка	Отклонение, %	Отклонение	Среднедневная выручка	Отклонение, %	Отклонение	Среднедневная выручка	Отклонение, %	Отклонение	Среднедневная выручка	Отклонение, %	Отклонение

Рисунок 40 Оперативная информация по ежедневной выручке

← → ☆ Ежедневная выручка по складам (полный)

Период: 28.01.2018 – 30.01.2018 ... Склад: Столовая №2 ... x

Сформировать Настройки... Варианты отчета ... Найти...

Параметры: Период: 28.01.2018 - 30.01.2018
Отбор: Склад В группе из списка "Столовая №2"

Склад	29.01.2018				30.01.2018				Итого			
	Наличными	Безнал	Льготы	Всего	Наличными	Безнал	Льготы	Всего	Наличными	Безнал	Льготы	Всего
Столовая №2												
Кредитная карта												
Наличные												
Итого												

Рисунок 41 ABC-анализ продаж

← → ☆ ABC анализ продаж по сумме

Начало периода: Начало этого месяца Номенклатура: x

Конец периода: Начало завтрашнего дня Склад: x

Себест. без НДС

Сформировать Настройки... Варианты отчета ... Найти...

ABC анализ продаж по товарам (по сумме)

Параметры: Начало периода: 01.03.2018
Конец периода: 07.03.2018
Группа А: 75
Группа Б: 20
Дата формирования: 06.03.2018 12:59:15
Себест. без НДС: Да

Классификация	Номенклатура, Базовая единица	Количество	Оборот			
			Себестоимость без НДС	Сумма	Процент	Валовая прибыль
+	Группа А					
+	Группа В					
+	Группа С					
	Итого					

Рисунок 42 Анализ продаж

← → ☆ **Анализ продаж в базов. ед.**

Период: 23.11.2017 - 23.11.2017 ...

Номенклатура:

Себест. без НДС Склад: Буфет №5

Организация: ООО "ЦКП" Документ продажи:

Сформировать Настройки... Варианты отчета... Найти...

Анализ продаж

Параметры: Период: 23.11.2017 - 23.11.2017
Дата формирования: 06.03.2018 13:01:19
Себест. без НДС: Да

Отбор: Склад Равно "Буфет №5"

Организация	Кол-во	Сумма			Торговая наценка	
		НДС	Продажи	Себест.	Сумма	%
Номенклатура, базов.ед.						
Документ продажи						

Рисунок 43 Анализ изменения наценки по блюдам

← → ☆ **Отчет по блюдам с упавшей наценкой**

Начало периода: Начало этого месяца Тип цены: Столовые

Конец периода: Начало этого дня Номенклатура:

Не учитывать фиксированные продажные цены

Сформировать Настройки... Варианты отчета... Найти...

Отчет по блюдам с упавшей наценкой

Параметры: Начало периода: 01.03.2018
Конец периода: 06.03.2018
Процент упавшей наценки: 10
Дата формирования: 06.03.2018 13:03:33
Не учитывать фиксированные продажные цены: Да

Отбор: Тип цены Равно "Столовые"

Тип цены	Номенклатура	Закуп. цена без НДС		Цена продажи		Наценка		% упавшей наценки
		Старая	Новая	Старая	Новая	Старая	Новая	
	Шурпа с говядиной 200	10,02	12,55	40,00	40,00	299,2	218,73	80,47
	Блинчик	2,72	3,86	7,00	7,00	157,35	81,35	76
	Суп картофельный с фасолью	3,65	4,34	17,00	17,00	365,75	291,71	74,04
	Свинина крупн.кусок окорок	172,73	352,08	250,00	250,00	44,73	-28,99	73,72
	Суп-харчо /баранина/	14,43	18,78	45,00	45,00	211,85	139,62	72,23
	Борщ с капустой и картоф. с мясом/говядина/	7,39	8,86	32,00	32,00	333,02	261,17	71,85
	Суп-харчо /говядина /	15,12	19,29	45,00	45,00	197,62	133,28	64,34
	Вареники с капустой п/ф	19,83	22,36	110,00	110,00	454,72	391,95	62,77
	Мясо отварное /говядина/	22,74	30,45	55,00	55,00	141,86	80,62	61,24
	Малина /блюдо/	149,83	210,96	310,00	310,00	106,9	46,95	59,95

Рисунок 44 Анализ отрицательных остатков и недовождений

← → ☆ Недовложения по себестоимости (по складу)

Период: 01.04.2018 - 31.07.2018
 Категория меню:
 Себест. без НДС
 Тип номенклатуры:
 Номенклатура:
 Товарная группа:
 Склад:

Параметры: Период: 01.04.2018 - 31.07.2018
 Себест. без НДС: Да

Вид номенклатуры	Количество недовождений	Цена недовождений	Сумма недовождений
Склад			
Номенклатура	Единица		
Регистратор			
Блюдо	269,57	2,94	792,87
Столовая № 2	10,00		
Кафе "Визит"	30,00	3,96	118,88
Буфет № 1	112,33	1,42	159,12
Столовая № 1	117,24	4,39	514,88
Товар	460,66	7,44	3 429,43
Кафе "Визит"	145,99	1,86	271,00
Столовая № 2	5,85	68,36	399,74
Сосиски (с)	0,03	211,72	5,42
Выпуск продукции 0001-000007 от 14.05.2018 22:10:00	0,03	211,72	5,42
Кефир (с)	0,21	37,60	7,82
Выпуск продукции 0001-000007 от 14.05.2018 22:10:00	0,21	37,60	7,82
Кофе растворимый (с)	0,01	1 607,50	9,65
Выпуск продукции 0001-000007 от 14.05.2018 22:10:00	0,00	1 607,50	3,22
Выпуск продукции 0001-000010 от 20.04.2018 0:00:00	0,00	1 607,50	6,43
Лимон (с)	0,11	135,00	15,12
Выпуск продукции 0001-000007 от 14.05.2018 22:10:00	0,01	135,00	1,08
Выпуск продукции 0001-000010 от 20.04.2018 0:00:00	0,02	135,00	3,24
Выпуск продукции 0001-000004 от 15.05.2018 18:00:00	0,08	135,00	10,80
Молоко (с)	1,62	37,60	60,98
Выпуск продукции 0001-000010 от 20.04.2018 0:00:00	0,16	37,59	5,94
Выпуск продукции 0001-000004 от 15.05.2018 18:00:00	0,32	37,60	11,88
Выпуск продукции 0001-000007 от 14.05.2018 22:10:00	1,15	37,59	43,16
Шлик (с)	0,47	308,08	144,18
Выпуск продукции 0001-000010 от 20.04.2018 0:00:00	0,16	308,08	48,06
Выпуск продукции 0001-000004 от 15.05.2018 18:00:00	0,31	308,08	96,12
Лук репчатый (с)	3,41	45,97	156,57
Выпуск продукции 0001-000004 от 15.05.2018 18:00:00	0,39	49,92	19,62
Выпуск продукции 0001-000007 от 14.05.2018 22:10:00	3,01	45,46	136,95
Основной склад	63,00	17,09	1 076,67
Столовая № 1	245,82	6,84	1 682,03
Итого	730,22	5,78	4 222,31

Рисунок 45 Ведомость по предоставленным льготам

← → ☆ Ведомость по предоставленным льготам

Период: 01.04.2018 - 31.05.2018
 Склад:

Параметры: Период: 01.04.2018 - 31.05.2018

Контрагент	Договор	Нереализованные льготы на начало		Предоставленно льгот			Реализовано льгот			Нереализованные льготы на конец	
		Количество	Сумма	Количество	Цена	Сумма	Количество	Цена	Сумма	Количество	Сумма
МЦ ООО	С покупателем			90,000	27,06	2 435,40	90,000	27,06	2 435,40		
Спецжиры				90,000	27,06	2 435,40	90,000	27,06	2 435,40		
Кефир 2,5% поли-пак (спец)				30,000	27,06	811,80	30,000	27,06	811,80		
Столовая № 1				18,000	27,06	487,08	18,000	27,06	487,08		
Столовая № 2				12,000	27,06	324,72	12,000	27,06	324,72		
Молоко 2,5% поли-пак (спец)				60,000	27,06	1 623,60	60,000	27,06	1 623,60		
Столовая № 1				45,000	27,06	1 217,70	45,000	27,06	1 217,70		
Столовая № 2				15,000	27,06	405,90	15,000	27,06	405,90		
Итого				90,000	27,06	2 435,40	90,000	27,06	2 435,40		

Рисунок 46 Документ Корректировка калькуляций

← → ☆ Мясо по-купечески /свинина, помидор,сыр, лук/: Корректировка калькуляции 01-00000026 от 02.03.2018 0:00:00

Основное [Движения](#) [Связанные документы](#)

Провести и закрыть **Отчеты** **Печать**

Статус: **Утвержден**

Основное

Номер: от: ...

Номенклатура: Склад:

Калькуляция:

← → ☆ Мясо по-купечески /свинина, помидор,сыр, лук/: Корректировка калькуляции 01-00000026 от 02.03.2018 0:00:00

Основное [Движения](#) [Связанные документы](#)

Провести и закрыть **Отчеты** **Печать**

Статус: **Утвержден**

Основное

Что меняем:

N	Номенклатура	Планный расход	Количество	Единица	Ко	На что меняем:				
						N	Номенклатура	Количество	Единица	Кoeffици
1	Сыр твердый (с)	0,010500	0,010500	кг		1	Сыр камамбер (с)	0,010500	кг	1