Начальная страница ← Документы / Склад → Инвентаризация

Особенности инвентаризации по ингредиентам, используемых в модуле «Производство»

Для проведения инвентаризации по ингредиентам в шапке документа «Инвентаризация» задается флаг «**Инвентаризация по ингредиентам**».
В документ добавляется табличная часть «Блюда», где можно указать блюда и их фактическое количество.
В табличную часть «Товары» добавляется столбец «Количество в производстве» в котором показывается расчетное количество ингредиента, которое было использовано в производстве фактически приготовленных, но не отраженных по учёту блюд (разница между посчитанным (фактическим) количеством блюд и количеством блюд на остатке (на учете)).

Табличная часть «Блюда»

В табличной части «**Блюда**» пользователь указывает готовые блюда, которые есть фактически, но которые еще не приготовлены по документам. Данные разбора блюд на ингредиенты по технологическим картам доступны через печатную форму «Разбор блюд на ингредиенты».
Табличная часть «**Блюда**» добавляется в документ при задании флага «**Инвентаризация по ингредиентам**». При этом в табличную часть «Товары» добавляется столбец «Количество в производстве».

В табличную часть «Блюда» номенклатура добавляется нажатием кнопки «***Добавить***» или выбором соответствующей позиции меню кнопки «**Заполнить**». Для выбора доступна только номенклатура с типом «Комплект/блюдо».
Если для выбранного блюда у торгового объекта документа нет технологической карты, то ему присваивается «Схема производства блюд» «**Не готовить**» и такое блюдо в инвентаризации ингредиентов не участвует. Подразумевается, что такие блюда будут пересчитываться именно как блюда, а не как ингредиенты, т.к. их приготовление отражается документально вручную или эти блюда на Торговом объекте документа не готовятся, а привозятся с фабрики-кухни.

«**Количество фактическое**» — задается пользователем и показывает количество блюд, которые находятся в производстве, т.е. они есть фактически, но по документам еще не приготовлены.
«**Количество**» — при нажатии кнопки «***Обновить состав***» заполняется остатком блюда по учету на всех складах торгового объекта документа. **Примечание.** Положительная разность между фактическим количеством и количеством блюд на учете используется для заполнения колонки «Количество в производстве» табличной части «Товары».

Задание флага «**Учитывать продажи**» выводит в шапку табличной части реквизит «на время». В этом реквизите выводится текущее время, на которое будут подсчитаны продажи блюда. При необходимости его можно изменять вручную.
При заданном флаге «**Учитывать продажи**» в табличную часть добавляется графа «**Количество проданное**», в которой будет показываться количество проданных блюд на текущий момент. Для подсчета проданных блюд используется механизм учета текущих

продаж на кассе такой же как в инвентаризации торгового зала. Поэтому для учета таких продаж система должна быть настроена для работы с инвентаризацией без закрытия зала и задана константа «**Использовать инвентаризацию торгового зала**».
Значение проданного количества блюд используется при расчете реквизита «Количество в производстве».

Кнопка «***Обновить состав***» работает так:
- Очищаются и заполняются заново:
– «Схема производства блюд»;
– Технологическая карта блюда;
– табличная часть «Состав блюд» — пользователю эта табличная часть не выводится, но информация доступна через печатную форму «**Разбор блюд на ингредиенты**».
- В процессе могут добавиться новые промежуточные блюда из составов блюд;
- Обновляются продажи для добавленных блюд;
- Далее отрабатывается кнопка «***Обновить***» табличной части «Товары».

Кнопка «***Обновить***» табличной части «Товары» работает так:
- обновляет остатки блюд в табличной части «Блюда»;
- заполняет колонку «Количество в производстве» в табличной части «Товары»;
- обновляет учетные данные в табличной части «Товары».

Схема заполнения документа «Инвентаризация» при инвентаризации по ингредиентам

В шапке документа «Инвентаризация» указываются фирма и склад, на котором производится пересчет (инвентаризацию) ингредиентов.
Обязательно задается флаг «**Инвентаризация по ингредиентам**». В документ добавляется табличная часть «Блюда», а в табличную часть «Товары» добавляется графа «Количество в производстве».

— Сначала заполняются товары пересчета на закладке «Номенклатура инвентаризации».
— По данным этой табличной части заполняется табличная часть «Товары» (кнопки «***Заполнить остатками***» и «***Заполнить превышениями***».
— В табличной части «Товары» пользователи вводят фактические количества товаров, которые они нашли в магазине / ресторане.
— Если на момент инвентаризации есть фактически приготовленные или уже проданные блюда, но производство которых еще не оформлено документами, то табличной части «Блюда» их необходимо указать. Ингредиенты указанных блюд, согласно действующим технологическим картам, разбираются на ингредиенты по технологическим картам, и эта информация доступна через печатную форму «Разбор блюд на ингредиенты».
— Пользователь в табличной части «Блюда» задает фактическое количество блюд.
— Нажимает кнопку «***Обновить состав***». Если какое-то количество блюд есть на остатке торгового объекта, заполняется колонка «Количество».
— Положительная разность между «Количество фактическое» и «Количество» используется для вычисления количества ингредиентов, которое подставляются в колонку «Количество в производстве» табличной части «Товара». Это количество будет приплюсована к фактическому количеству при расчете расхождений. Если расхождений нет, то колонка «Количество в производстве» остается пустой.
— Если на предприятии имеется возможность учитывать текущие продажи готовых блюд, то нажимается кнопка «***Учитывать продажи***» и система с указанного времени будет считать

проданные на кассе блюда.

Дальнейшая работа с документом выполняется обычным способом.

