

[Начальная страница](#) ← [Документы/ Производство](#)

## Наряд на производство

Документ «**Наряд на производство**» предназначен для фиксации факта приготовления одного или нескольких блюд.

Документ включен в подсистему «Производство» и доступен в группе «Документы» раздела «Производство».

При приготовлении «**блюд**» происходит их разбор на ингредиенты первого уровня (ингредиенты и полуфабрикаты самого блюда), в ряде случаев на все вложенные ингредиенты (до ингредиентов из которых сделаны полуфабрикаты, которые использовались при производстве блюда). При разборе заполняются таблицы «**Состав блюд**», «**Ингредиенты**» и «**Специи**». Блюда всегда готовятся, то есть ни одно блюдо не может быть оприходовано без списания ингредиентов и/или полуфабрикатов.

Состав ингредиентов блюд задается либо указанием технологической карты, либо вручную. Выбор технологических карт предоставляется из документов «**Технологическая карта**», действующих на торговом объекте, указанном в наряде. По умолчанию автоматически подставляется состав по технологической карте, действующей в момент времени документа. Если какой-то ингредиент тоже является блюдом (полуфабрикат), то для него есть возможность указать, какое количество было приготовлено, а какое количество было взято со склада ингредиентов. Приготовленные полуфабрикаты не отражаются в учете, так как сразу используются для приготовления.

Документ может быть создан самостоятельно пользователем, а также программно при проведении документа «**Отчет отдела о розничных продажах**», «**Расходная накладная**», «**Списание**» или «**Питание сотрудников**», если при списании блюда его нет на остатке и задана константа «**Автоматически формировать наряд на производство**».

Кол-во ингредиента	Коэф. приведения	Списано заменителя	Номенклатура замены
500,000000	1,000	500,000000	Luk repchatyj zhelytyj
560,000000	1,000	560,000000	Luk repchatyj Ekzibit

В шапке документа задаются следующие реквизиты:

- «**Фирма**» — фирма, по которой оформляется документ;
- «**Склад**» — склад хранения приготовленных блюд»
- «**Способ списания нехватки ингредиентов**» — реквизит указывает, как списывать нехватку ингредиентов и полуфабрикатов с регистра «Остатки номенклатуры»:

- «**Игнорировать**» — не списывать;
  - «**Списывать в партию Превышение**» — списывать в партию Превышение;
  - «**Прерывать проведение**» — не проводить документ при отсутствии необходимого количества на остатках.
  - **ВАЖНО!** Если у реквизита «Способ списания нехватки ингредиентов» выбрано значение «**Игнорировать**», то часть ингредиентов и полуфабрикатов могут быть не списаны и не войдут в расчеты приходных сумм полуфабрикатов и блюд.
  - «**Статья расходов**» — указывается статья из справочника «**Статьи доходов и расходов**» с видом статьи «**Расход**»;
  - «**Тип цен**» — тип цен приготовленных блюд.

При создании документа «Наряд на производство» следует придерживаться алгоритма работы, изложенного на странице [«Сценарий ручного заполнения документа «Наряд на производство»»](#).

Алгоритм автоматического создания документа «Наряд на производство» представлен на странице [«Автоматическое создание документа «Наряд на производство» при проведении других документов»](#).

## Закладка «Блюда»

Закладка «**Блюда**» содержит все блюда, которые необходимо готовить нарядом на производство. Добавляется блюдо в документ нажатием кнопки «**Добавить**», после чего для выбора становятся доступны элементы справочника «**Номенклатура**» с типом номенклатуры «**Комплект/Блюдо**».

Маркированная, серийная, акцизная продукция не может быть указана ни на закладке «**Блюда**», ни на закладке «**Состав блюд**». Для использования в производстве такая продукция должна быть переведена в «немаркированную», «несерийную», «неакцизную» продукцию документом «[Перевод в производство](#)».

Табличная часть закладки «**Блюда**» содержит следующие графы:

- «**Номенклатура**» — номенклатура с типом «**Комплект/Блюдо**». В табличной нельзя повторно выбрать одну и ту же номенклатуру. При необходимости можно указать характеристику номенклатуры;
  - «**Количество**» — количество блюда. Для блюда с нулевым количеством состав не может быть указан вручную. Такие строки игнорируются, ингредиенты по ним не рассчитываются, суммы обнуляются;
  - «**Единица**» — единица измерения блюда;
  - «**Розничная цена**» — розничная цена по типу цен документа. Реквизиты «Розничная сумма» и «Всего» заполняется автоматически;
  - «**Ставка НДС**» — ставка НДС продажи;
  - «**Сумма НДС**» — сумма НДС продажи;
  - «**Всего**» — всего продажи;
  - «**Технологическая карта**» — по умолчанию подставляется технологическая карта, действующая на дату документа на торговом объекте документа. Вручную может быть выбрана технологическая карта действующей на любую дату, но торговый объект технологической карты и склада документа должен быть один;
  - «**Приходная сумма**» — приходные суммы блюд рассчитываются по приходным суммам ингредиентов и полуфабрикатов, ушедших на их приготовление;
  - «**Приходная цена**» — рассчитывается по реквизиту «Приходная сумма»;

- «**Дата реализации**» — дата реализации блюда;
- «**Дата производства**» — дата производства блюда.

Кнопка «**Печать калькуляции**» становится доступна после проведения документа. Состав блюд разбирается по действующим на выбранном торговом объекте «**Технологическим картам**».

## Закладка «Состав блюд»

Закладка «**Состав блюд**» содержит список всех полуфабрикатов и ингредиентов, которые были использованы при приготовлении блюд. Компоненты блюда можно вывести в виде иерархического списка, либо в виде дерева. В табличную часть закладки запрещено добавление основных блюд, это делается только в табличной части закладки «**Блюда**». Табличная часть закладки «**Состав блюд**» заполняется автоматически, но может быть изменена пользователем для конкретного документа «Наряд на производство» при помощи редактирования табличных частей.

Таблица закладки «**Состав блюд**» имеет следующие поля.

«**(ручн.)**» («Состав указан вручную») — установка флагка означает, что технологическая карта у блюда или каких-то полуфабрикатов блюда может быть не указана и состав задан вручную, задается пользователем для основного блюда после чего может быть изменен состав по технологической карте у блюда или полуфабриката этого блюда. Если у блюда указано нулевое количество, то состав такого блюда не может быть указан вручную.

При заданном флаге для блюда можно нажатием кнопки «**Добавить**» добавить полуфабрикат, для полуфабриката кнопкой «**Добавить**» можно вручную добавить ингредиент.

При ручном добавлении у ингредиента потребуется указать «Склад списания» и «Количество» товара в базовой единице измерения.

Так же в ручном режиме можно удалить из состава полуфабриката ингредиент, а из состава блюда можно удалить полуфабрикат. При добавлении курсор должен находиться на наименовании блюда или полуфабриката. При удалении курсор должен находиться на удаляемой компоненте.(Подробнее см. «**Сценарий ручного заполнения документа «Наряд на производство»**»).

**ВАЖНО!** При сбросе флага состав текущего блюда перезаполняется по умолчанию актуальной технологической картой «Блюдо/полуфабрикат/ номенклатура» - номенклатура с видом Товар, Услуга, Комплект, Тара.

«**(фикс.) Тех.карта**» («Технологическая карта указана вручную») — этим флагом можно зафиксировать выбранную технологическую карту, иначе при обновлении документа технологическая карта может быть обновлена на более актуальную.

**ВАЖНО!** При сбросе флага подставляется актуальная технологическая карта.

«**Блюдо, полуфабрикат, номенклатура**» — основное блюда и его составные части, если у блюда/полуфабриката выведена кнопка **▼**. Реквизит «Характеристика номенклатуры» добавляется если учет компонента ведется в разрезе характеристик.

«**Тех. карта**» — технологическая карта, определяющая состав блюда/полуфабриката. Реквизит заполняется актуальной технологической картой. Если установить флаг «**(фикс.) Тех.карта**», технологическую карту можно выбрать вручную, иначе при обновлении документа технологическая карта может быть обновлена на более актуальную.

**ВАЖНО!** при сбросе флага подставляется актуальная технологическая карта.

**«Схема производства полуфабриката»** — способ приготовления блюда или полуфабриката, подставляется автоматически из настроек значений базы данных по умолчанию и может быть изменен пользователем в документе. Значения способа приготовления по умолчанию могут быть заданы для:

- всей конфигурации — константа «**Схема производства по умолчанию**» («Администрирование» → «Настройки учета» → закладка «Производство»);
  - для любых товаров торговых объектов — реквизит «> **Схемы производства по умолчанию для объектов учета**» («Администрирование» → «Настройки учета» → закладка «Производство»);
  - для конкретного товара — реквизит «Схема производства блюда/полуфабриката по умолчанию» (вкладка «Схемы производства блюд» закладки «Производство» карточки товара);
  - для конкретного товара в разрезе торговых объектов — реквизит «Схема производства блюда/полуфабриката по умолчанию для торгового объекта» (вкладка «Схемы производства блюд» закладки «Производство» карточки товара).

Порядок определения схемы приготовления по умолчанию на торговом объекте для товара:

- если указана схема для товара на этом ТО, то используется она;
  - если указана схема для товара, то используется она;
  - если указана схема для любых товаров на этом ТО, то используется она;
  - если указана схема приготовления для всей конфигурации, то используется она;

Пустая схема производства блюд соответствует схеме «**Не готовить**».

**«Склад списания»** — склад списания ингредиентов/полуфабрикатов, по умолчанию определяется складом списания цеха, указанного в технологической карте полуфабриката/блюда, в состав которой входит ингредиент/полуфабрикат. Привязка цеха производства к складу списания ингредиентов по умолчанию задаются в карточке «Торгового объекта» на закладке **«Склады хранения ингредиентов по цехам»**:

**«Количество»** — условно редактируется, общее количество использованного блюда/полуфабриката/ингредиента:

«**Единица**» — базовая, не редактируется, кроме основных блюд, не редактируется у полуфабриката, в табличной части не редактируется у блюд, но при изменении единицы в табличной части закладки «**Блюда**» меняется у блюда в закладке «**Состав блюд**»:

**«(фикс.) Приготовлено»** (Количество приготовить указано вручную) — редактируется, если выбран способ приготовления «**Готовить отсутствующие**», этим флагом можно зафиксировать, сколько было приготовлено полуфабриката, иначе количество приготовленных полуфабрикатов определяется имеющимися остатками:

«**Приготовлено**» — редактируется, если выбран способ приготовления «**Готовить отсутствующие**» и задан флаг «**(фикс.) Приготовлено**», иначе заполняется при проведении количеством приготовленных полуфабрикатов:

**«Требуется списать»** — не редактируется, заполняется количеством ингредиента в блюде;

«Невысокий» — не редактируется, заполняется из списка ингредиентов в меню; «Нехватка» — не редактируется, заполняется из данных списания по партии «Превышение» (отображается только для основных ингредиентов, для заменителей понятие нехватки отсутствует);

**«Реально списано»** — не редактируется, заполняется из данных списания по обычным партиям:

**«Списано заменами»** — не редактируется, указывается какое количество ингредиента было списано его заменителями, т.е. сколько ингредиента заменили. Расшифровка номенклатуры и количества заменителей выводится в табличной части «Заменители»:

**«Приходная сумма»** — не редактируется. Приходные суммы ингредиентов рассчитываются по данным списания. Приходные суммы полуфабрикатов рассчитываются по данным списания самого полуфабриката и по приходным суммам ингредиентов и полуфабрикатов, ушедших на их приготовление. Приходные суммы услуг рассчитываются по константе «[Тип цен для расчета](#)

[себестоимости услуг](#)». Приходные суммы специй не рассчитываются.

**ВАЖНО!** Состав ингредиентов блюда/полуфабриката по технологической карте подставляется в момент выбора технологической карты и обновляется только вручную. То есть при изменении каких-то технологических карт эти изменения не отразятся в нарядах на производство автоматически.

Автоматически обновить тех. карты и/или состав по ним можно кнопкой **«Обновить тех. Карты»** меню **«Обновить»**, при этом по зафиксированным технологическим картам будет обновлен только состав, а незафиксированные технологические карты могут быть заменены.

В документе также можно отменить все изменения и перезаполнить его по кнопке **«Перезаполнить по умолчанию»** меню **«Обновить»**.

**ВАЖНО!** Перезаполнить по умолчанию одно блюдо можно установив флаг **«(ручн.)»** («Состав указан вручную») и тут же сбросив его.

Нажатие кнопки  («Заменители показать/скрыть») позволяет показать/скрыть зависимую табличную часть «Заменители». По умолчанию кнопка «отжата» (не активна) и закладка «Заменители» не видна.

## **Закладка «Заменители»**

Табличная часть закладки «Заменители» выводит список заменителей выделенного ингредиента. По умолчанию содержит заменители согласно актуальной (выбранной) технологической карты из табличной части «Состав блюд».

Закладка «Заменители» отображает количество списанных заменителей **только** в проведенном документе, при наличии произведенных замен основного ингредиента. При любом изменении состава блюда и/или количества ингредиентов данные в закладке очищаются.

В столбце «Списано заменителя» отображается списанное количество текущего заменителя. В столбце «Кол-во ингредиента» указывается какое количество ингредиента было заменено заменителем: «Кол-во ингредиента» = «Списано заменителя» деленное на «Коэффициент приведения».

Суммарное количество списанных ингредиентов соответствует значению в столбце «Списано заменами» табличной части «Состав блюда».

Если в столбце «Технология приготовления» указана технологическая карта, то замена выполнена по списку заменителей технологической карты.

Если столбец «Технология приготовления» не заполнен, то замена выполняется в соответствии с **общим списком заменителей номенклатуры и приоритетом их использования**.

## **Закладка «Ингредиенты»**

Табличная часть закладки «Ингредиенты» не редактируется и заполняется автоматически при проведении документа данными списания по данным из табличной части закладки «Состав блюд». Если у блюда указано нулевое количество, то входящие в него ингредиенты не рассчитываются.

В таблице выводятся следующие графы:

- «**Номенклатура/Характеристика**»;
  - «**Единица**»;
  - «**Списано**» — количество, списанное с обычных партий на «Склад»;
  - «**Нехватка**» — количество, списанное с партий «Превышение» на «Склад»;
  - «**Склад**» — склад списания номенклатуры строки.

Порядок вывода ингредиентов определяется составом блюда.

Если какой-либо ингредиент заменен полностью, он в табличную часть не выводится, а используемые заменители отображаются в конце списка.

## **Закладка «Специи»**

Закладка «**Специи**» доступна в документе, если установлена константа «**Включить механизм списания специй при учете в кг**». Табличная часть закладки автоматически заполняется при проведении документа данными списания специй. Состав таблицы не редактируется. При установленном флаге у константы, специи списываются отдельным документом по документам производства. Это нужно, потому что невозможно списать меньше 1 грамма, а расход специй в одном документе часто меньше такого количества. В таблице выводятся следующие графы:

- «**Номенклатура/Характеристика**»;
  - «**Единица**»;
  - «**Списано**» — количество, ушедшее на приготовление;
  - «**Склад**» — склад списания номенклатуры строки.

## **Автоматическое создание наряда на производство при проведении других документов**

Если при проведении документов «Отчет отдела о розничных продажах», «Расходная накладная», «Списание» или «Питание сотрудников» при списании блюда его нет на остатке в нужном количестве и задана константа «Автоматически формировать наряд на производство», автоматически создается документ «**Наряд на производство**» на количество блюд, которое нужно «приготовить». Номер и дата созданного документа указывается в окне служебных сообщений. Документ автоматически проводится.

Реквизиты «Фирма» и «Склад» созданного документа заполняются из документа основания. Реквизит «Способ списания нехватки ингредиентов» заполняется константой «Способ списания нехватки ингредиентов по умолчанию в наряде на производство». Табличная часть закладки «Блюда» заполняется номенклатурой, которой нет на остатке для списания в нужном количестве. Количество номенклатуры определяется разностью количества блюда списанного документом основания и количества этого блюда на остатке.

**Пример.** На остатке предприятия есть 5 «котлет», которые продаются. Продали на ККМ 11 «котлет». 5 «котлет» списано со склада, а на 6 «котлет» создаётся документ «**Наряд на производство**».

**Примечание.** Если для «приготовления» блюд используются разные «Цеха производства», то создаются несколько документов «**Наряд на производство**» — для каждого цеха производства отдельно.

## **Проведение документа**

При проведении документа основные блюда приходуются по правилам аналогичным правилам для документа «**Оприходование излишков**», а ингредиенты и полуфабрикаты списываются по правилам аналогичным правилам для документа «**Списание**».

В документе могут быть указаны специи. Учет специй ведется по стандартным правилам.

После проведения документа становится доступна кнопка «**Печать калькуляции**» в закладке «**Блюда**». При нажатии кнопки на экран выводится унифицированная форма № ОП-1 утвержденная постановлением Госкомстата России от 25.12.98 № 132. В форме выводится калькуляция выделенного блюда с перечнем всех полуфабрикатов и ингредиентов входящих в это блюдо.

Документ «**Наряд на производство**» имеет печатные формы:

- «Заборный лист ОП-6»;
  - «Наряд на производство»;
  - «Печать всех калькуляций»;
  - «Плановый расход при производстве»;
  - «Фактический расход при производстве».

From:  
<https://kkm.solutions/wiki/> - Штрих-М: Документация

Permanent link:  
<https://dlm.csail.mit.edu/>

<https://kkm.solutions/wiki/dok>

Last update: 2023/04/05 17:35

