

[Начальная страница](#) ← [Документы](#) / [Производство](#) ← [Наряд на производство](#)

Сценарий ручного заполнения документа «Наряд на производство»

Документ «**Наряд на производство**» создается в ручном режиме в ситуации, когда блюда фактически уже приготовлены и проданы и нужно постфактум совершить списание использованных ингредиентов.

При этом есть фактические данные сколько и чего было использовано для приготовления определенного количества блюд, которые могут отличаться от рецептуры технологической карты. Результатом станет списание нужного количества ингредиентов и перекрытие «минусов» на складе, образовавшихся в результате продажи.

Сценарий работы с документами будет следующий.

1. В списке документов «Наряд на производство» (раздел «Производство» группа «Документы») создаем новый документ. Заполняем шапку документа: «Фирма», «Склад», «Способ списания нехватки ингредиентов», «Статья расходов» и тип цен.
2. В табличную часть «Блюда» добавляем блюдо, которое нужно готовить. Добавлять можно только номенклатуру с типом «Комплект/блюдо».
После выбора блюда в табличную часть автоматически подставляется действующий рецепт (технологическая карта) для выбранного блюда. При необходимости меняем подставленную технологическую карту и указываем нужную.
Задается количество приготовленного блюда и его розничная цена. Указывается ставка НДС.
3. Если корректировка ингредиентов не требуется, документ проводится. Если корректировка требуется переходим к шагу 4.
В проведенном документе проверяем количество и фактически произведенные замены ингредиентов – закладка «Заменители» в этот момент заполнена. Если все соответствует реальным вложениям, документ закрывается. В этом случае ингредиенты и заменители списываются в количествах, рассчитываемых автоматически на основании текущих остатков в системе.
Иначе переходим к шагу 4.
4. Если корректировка состава блюда требуется, то в табличной части «Состав блюда» ставится флаг «(ручн.)» и раскрываем состав блюда в виде дерева или иерархического списка.
Примечание. При корректировке состава блюда заменители, указанные в списке технологической карты, **НЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ** — используемый ингредиент следует указать **явно**. При этом заменители из общего списка используются с учетом их приоритета. (см. [«Заменители, списки заменителей и приоритеты использования заменителей»](#)).
5. Если блюдо состоит из одного полуфабриката, то откорректировать можно:
 - **Количество** ингредиента в блюде. Для этого следует изменить значение в столбце «Количество» в строке ингредиента.
 - **Добавить** новый ингредиент. Для этого надо установить курсор на наименовании блюда, нажать кнопку «**Добавить**», выбрать в справочнике «Номенклатура» нужный ингредиент. Добавить для него «Склад списания» и «Количество».
 - **Удалить** ингредиент из блюда. Для этого надо установить курсор на удаляемом ингредиенте и нажать клавишу «Delete».

