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 документов 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.

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».
После выполненных изменений состава блюда следует «***Провести***» документ и проверить выполненные замены ингредиентов. Для этого надо использовать табличную часть «Заменители», которая отображается при нажатой кнопке  («*Заменители показать/скрыть*»).

Если замены отражены неправильно, можно добавить в состав блюда нужный заменитель в нужном количестве, а исходный ингредиент либо удалить, либо изменить его количества до текущего остатка.
Затем провести документ и выполнить проверку заново.
Примечание. Закладка «Заменители» заполняется данными **только** после проведения документа. Любые изменения состава блюда (даже изменение порядка ингредиентов) приводит к очищению данных в закладке.

6. Если блюдо состоит из нескольких полуфабрикатов, то для корректировки ингредиентов полуфабриката следует раскрыть его состав, задать флаг «(фикс.)» (рядом с полем «Приготовлено»), в поле «Приготовлено» задать количество полуфабриката равное значению в поле «Количество». В столбце «Количество» автоматически проставляются значения количеств ингредиентов в соответствии с выбранной технологической картой.
Выполните нужные изменения в количестве и составе полуфабриката в соответствии п. **5.**.
При необходимости повторите действия пункта **6.** для другого полуфабриката блюда.

From:
https://wiki.ilexx.ru/ - **Штрих-М: Документация**

Permanent link:
https://wiki.ilexx.ru/doku.php?id=tp7:%D0%B4%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%8B:%D0%BD%D0%B0%D1%80%D1%8F%D0%B4_%D0%BD%D0%B0_%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B8%D0%B7%D0%B2:%D1%80%D1%83%D1%87%D0%BD_%D0%B7%D0%B0%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D0%BD&rev=167991277

Last update: **2023/03/27 10:26**