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».

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 розничных цен блюд.

**Примечание**. Если в способе 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.

## 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. В ручную 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 флажка означает, что технологическая карта 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. 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.
**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**»;
«**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**»;
«**Количество**» — условно редактируется, общее количество использованного блюда/полуфабриката/ингредиента;
«**(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;
«**Списано**» — не редактируется, заполняется из данных списания по обычным партиям;
«**Нехватка**» — не редактируется, заполняется из данных списания по партии «Превышение»;
«**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.

## 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.

## 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 утвержденая 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**»;
- «**Расход при производстве**».

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&rev=1635228316**

Last update: **2021/10/26 06:05**