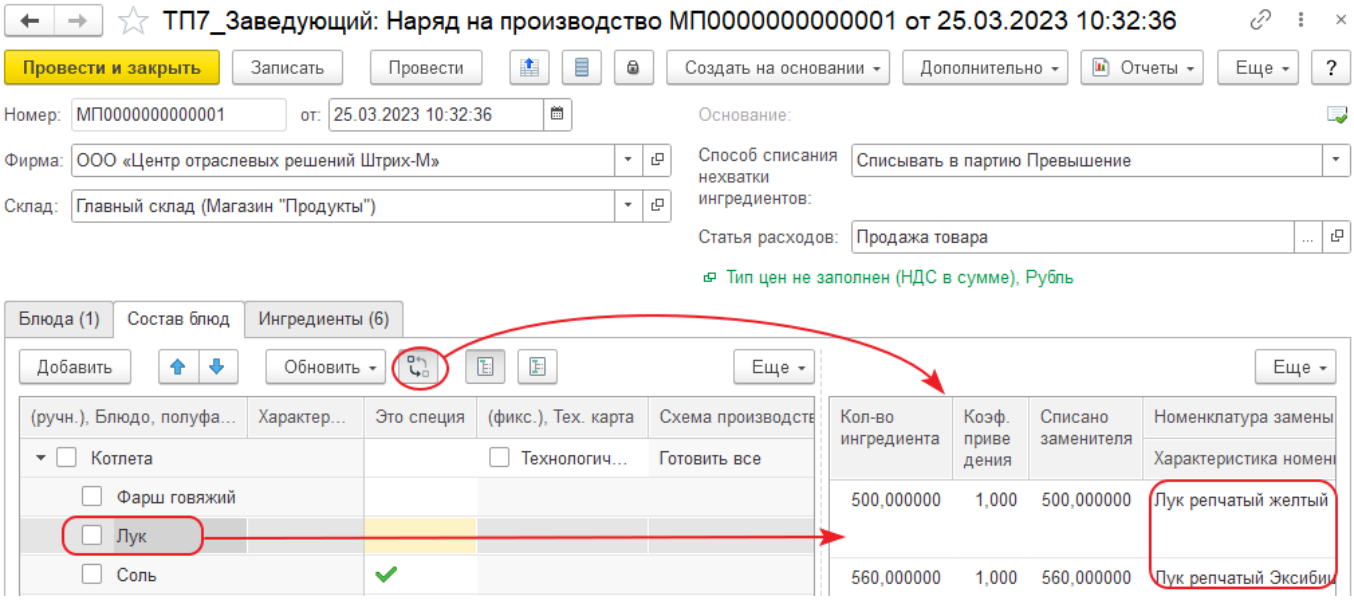
Начальная страница ← Документы/ Производство

# 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 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 флажка 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;
«**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, заполняется суммарным количеством используемых заменителей. 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» отображается используемое количество заменителя используемое при приготовлении блюда: «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 выполнена в соответствии с общим списком заменителей номенклатуры (документ «Заменители ингредиентов», закладка «Заменители» карточки товара).

## 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://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=1679912675**

Last update: **2023/03/27 10:24**