Начальная страница ← Документы/ Производство

Технологическая карта

Документ «**Технологическая карта**» предназначен для задания состава описания правила приготовления определенного блюда/полуфабриката из ингредиентов и полуфабрикатов в конкретном цеху производства. блюда (полуфабриката) и Представляет собой внутренний документ, в котором содержатся инструкции для персонала, выполняющего некий технологический процесс, и зафиксированы необходимые ингредиенты и их количество в блюде, а также рассчитаны продукты «на входе» — брутто и «на выходе» — нетто. Перед составлением технологической карты необходимо знать ассортимент выпускаемых блюд, кулинарных изделий, а также нормы закладки сырья.
Технологические карты могут быть «**Основными**», не ограниченными по сроку действия, и «Временными/Корректировочными», ограниченными по времени действия датой окончания.
Технологические карты дополнительно могут быть ограничены по месту действия конкретными торговыми объектами. Для одного блюда, для одного торгового объекта в один момент времени может существовать только одна технологическая карта.
Документ включен в модуль «**Производство**» и доступен в группе «Документы» раздела «Производство».

При приготовлении **блюд** происходит их разбор на ингредиенты первого уровня (ингредиенты и полуфабрикаты самого блюда до ингредиентов из которых сделаны полуфабрикаты, которые использовались при производстве блюда). При разборе заполняется таблица «**Состав и параметры блюда**». Ни одно блюдо не может быть оприходовано без списания ингредиентов и/или полуфабрикатов.

В шапке документа задаются следующие реквизиты:

- «**Наименование**» — строка с названием технологической карты;
- «**Блюдо**» — номенклатура, которая будет готовиться этой технологической картой. Может быть элементом справочника «**Номенклатура**» с установленным типом номенклатуры «**Комплект/Блюдо**»;
- «**Цех**» — цех производства по данной технологической карте. Реквизит выбирается из справочника «Цеха производства» и обязателен для заполнения. Блюдо может готовиться только в одном цехе. Для каждого «Торгового объекта» цех может использовать свой склад ингредиентов. Создание и существование одновременно более одной технологической карты в рамках одного торгового объекта с разными цехами производства невозможна. Привязка цеха производства к складу списания ингредиентов по умолчанию задаются в карточке «Торгового объекта» на закладке «**Склады хранения ингредиентов по цехам**»;
- «**Дата начала**» — дата начала действия технологической карты. Реквизит обязателен для заполнения;
- «**Дата окончания**» — дата окончания действия технологической карты. Дата окончания не может быть меньше даты начала. Реквизит задается только для временной технологической карты. После даты окончания технологическая карта не действует. Временные технологические карты помечаются в форме списка технологических карт пиктограммой ;
- «**Комментарий**» — описание технологической карты.

Документ «**Технологическая карта**» имеет следующие закладки:

- «**Состав и параметры блюда**»;
- «**Пищевая характеристика блюда**»;
- «**Технология приготовления**»;
- «**Торговые объекты**».

Закладка «Состав и параметры блюда»

Закладка «**Состав и параметры блюда**» содержит информацию о составе блюда, а также информацию о параметрах получаемого блюда. В закладку включены следующие реквизиты:

- «**Количество**» — количество получаемого блюда в единицах измерения «Единица»;
- «**Единица**» — единица приготавливаемой номенклатуры;
- «**Коэффициент**» — коэффициент единицы изготовления;
- «**Вес блюда**» — вес одного готового блюда в граммах. Вес может быть рассчитан и пересчитан после изменения состава, используемого при приготовлении. Для этого следует использовать кнопку () («***Пересчитать вес***»);
- «**Вес блюда для печати**» — строковое представление готового веса блюда для печати;
- «**Использовать сезонные коэффициенты**» — реквизит доступен при заданной константе «Использовать сезонные коэффициенты». Если флаг у реквизита установлен, в табличной части закладки можно задавать сезонный коэффициент потерь при включении ингредиента в блюдо. Если константа «Использовать сезонные коэффициенты» задана, флаг у реквизита заполняется автоматически;
- «**Использовать виды обработки**» — реквизит доступен при заданной константе «Использовать виды обработки». Если флаг у реквизита установлен, в табличной части закладки можно задавать вид обработки для ингредиентов и коэффициент обработки для расчета потери/увеличения веса ингредиента при обработке. Если константа «Использовать виды обработки» задана, флаг у реквизита заполняется автоматически.

Ингредиенты блюда добавляются в табличную часть закладки нажатием кнопки «***Добавить***» или, используя меню кнопки «**Заполнить**». В таблице выводятся следующие графы:

- «**Номенклатура**» — элемент справочника «**Номенклатура**» с типом номенклатуры «Товар» или «Комплект/Блюдо». **Важно**. У добавленного ингредиента/полуфабриката в карточке товара должен быть заполнен реквизит «**Вес базовой единицы**» на вкладке «Основные» закладки «Производство»;
- «**Характеристика**» — характеристика номенклатуры. Поле добавляется в таблицу, если учет ингредиента ведется в разрезе дополнительных характеристик;
- «**Единица**» – единица измерения ингредиента/полуфабриката для определения количества «брутто» и «нетто»;
- «**Сезонный коэффициент**» — сезонный коэффициент, используемый для расчета веса готового продукта (нетто) на основании веса исходного (брутто). Доступен при заданном флаге «**Использовать сезонные коэффициенты**». Если заданы реквизиты «**Количество (брутто)**» и «**Количество (нетто)**», то сезонный коэффициент рассчитывается автоматически;
- «**Коэффициент обработки**» — коэффициент обработки, учитывающий потерю/увеличения веса готового продукта после его обработки. Реквизит доступен при заданном флаге «**Использовать виды обработки**». Если реквизит задан, на основании веса «нетто» через коэффициент обработки рассчитывается «**Выход в готовом виде**»;
- «**Вид обработки**» — элемент справочника «Виды обработок номенклатуры». Поле доступно при заданном флаге «**Использовать виды обработки**». Если в выбранном

элементе заполнено поле «Коэффициент», его значение записывается в поле «**Коэффициент обработки**»;
- «**Количество (брутто)**» — вес исходного количества товара. Если реквизит не задан и задан флаг «**Использовать сезонные коэффициенты**», значение реквизита «**Количество (брутто)**» заполняется автоматически по реквизиту «**Количество (нетто)**» с учетом сезонного коэффициента;
- «**Количество (нетто)**» — вес готового продукта. Если задан флаг «**Использовать сезонные коэффициенты**», значение реквизита рассчитается автоматически по значению «**Количество (брутто)**»;
- «**Участвует в себестоимости**» — флаг указывает, что ингредиент участвует в расчете себестоимости и следует считать себестоимость ингредиента;
- «**Выход в готовом виде**» — количество используемого ингредиента в блюде. Значение реквизита задается в граммах. Поле заполняется автоматически значением реквизита «**Количество (нетто)**» с учетом заданного коэффициента обработки или без учета этого коэффициента, если коэффициент обработки не задан;
- «**Примечание**» — произвольная строка текста длиной до 100 символов.

Закладка «Пищевая характеристика блюда»

Закладка «**Пищевая характеристика блюда**» содержит информацию о пищевой, энергетической ценности блюда и список аллергенов блюда. Это реквизиты документа. На вкладе выводятся и доступны для редактирования такие параметры как белки, жиры, углеводы, калорийность (БЖУ), список аллергенов. Эти реквизиты могут быть рассчитаны по ингредиентам командой «***Рассчитать по ингредиентам***» и потом могут быть отредактированы пользователем, т.е. рассчитанные реквизиты могут быть изменены. Также параметры БЖУ могут быть заполнены из характеристик самого блюда командой «***Получить из карточки номенклатуры***», которые хранятся в карточке Блюда (Закладка «Производство» - «БЖУ и Калорийность».
Калорийность блюда можно рассчитать по реквизитам БЖУ командой «Расчет калорийности из состава белков, жиров, углеводов» (Калорийность=Белки*4+Жиры*9+Углеводы*4). Данные из вкладки нужны для печати технологической карты и других печатных документов. Закладка «**Пищевая характеристика блюда**» содержит следующие реквизиты:

- «**Белки, грамм**»;
- «**Жиры, грамм**»;
- «**Углеводы, грамм**»;
- «**Калорийность, ккал**»;
- «**Список аллергенов**».

Закладка «Технология приготовления»

Закладка «**Технология приготовления**» содержит информацию о технологии приготовления блюда и содержит следующие реквизиты:

- «**Номер рецептуры**» (номер по сборнику рецептов) — строка с номером рецептуры блюда;
- «**Технология приготовления**» — содержит описание технологии приготовления;
- «**Вариант оформления**» — содержит описание варианта оформления блюда.

Закладка «Торговые объекты»

На закладку «**Торговые объекты**» при открытии формы документа загружаются торговые объекты базы данных. Таким образом, пользователь видит все присутствующие в системе торговые объекты, а те, которые он выбрал для использования, в документе отмечены флагом и выделены жирным текстом.
Документ «**Технологическая карта**» может действовать как без ограничения по Торговым объектам, так и на отдельных выбранных торговых объектах.

Проведение документа

При проведении документа «**Технологическая карта**» фиксируется технология приготовления блюда, а также ингредиенты, из которых блюдо готовится.

Печатные формы документа

После проведения документа доступна печать следующих печатных форм:

- «**Технико-технологическая карта**»;
- «**Технико-технологическая карта (вариант 2)**»;
- «**Технологическая карта**»;
- «**Технологическая карта (вариант 2)**».

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:%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB_%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B0&rev=1618656618

Last update: **2021/04/17 10:50**