

[Начальная страница](#) ← [Отчеты/Производство](#)

Выпуск продукции

Отчет «Выпуск продукции» применяется для определения фактического расхода продуктов на выпущенные изделия за отчетный период, с учетом замен и недовложений.

Отчет доступен в группе «Отчеты» раздела «Производство».

Торговый объект		Количество					
Блюдо, Базовая единица	Характеристика блюда	Блюдо		Ингредиент			
Ингредиент, Базовая единица	Характеристика ингредиента	Количество приготовлено	Себестоимость единицы блюда	Требуется ингредиента(по норме)	Количество приготовлено	Количество списано	
Заменитель, Базовая единица	Характеристика заменителя						
Магазин "Продукты"		40,000000		291,100000	20,000000	161,000000	
Картофель жареный, шт		20,000000		4,100000			
Картофель фри, кг				4,000000			
Картофель мытый, кг							
Масло растительное, кг				0,100000			
Масло подсолнечное, кг							
Котлета, шт		10,000000		267,000000		161,000000	
Лук	г			106,000000			
Лук репчатый желтый, кг							

В шапке отчета указывается период производства блюд.

Также в шапке отчета можно указать нужный отбор по «Торговому объекту», «Фирме», «Блюду» или конкретному «Ингредиенту». Сформированный отчет можно свернуть/развернуть до нужного уровня используя меню кнопки «Развернуть до», либо вручную, используя маркеры уровня у нужного блюда.

В отчете выводятся следующая информация:

- «Торговый объект» — Торговый объект, котором производилась продукция;
- «Блюдо, Базовая единица / Характеристика блюда» — Произведенное блюдо (комплект) и его характеристика;
- «Ингредиент, Базовая единица / Характеристика ингредиента» — ингредиент, участвующий в приготовлении блюда по технологической карте и его характеристика;
- «Заменитель, Базовая единица / Характеристика заменителя» — номенклатура, использованная для замены недостающего ингредиента в наряде на производство;
- «Количество приготовлено» — количество приготовленного блюда;
- «Себестоимость единицы блюда» — Себестоимость единицы приготовленного блюда;
- «Требуется ингредиента(по норме) » — количествово ингредиента необходимого для приготовления блюда в соответствии с используемой технологической картой;
- «Количество приготовлено» — количество приготовленного блюда;
- «Количество списано» — фактически израсходованное количество ингредиента;
- «Количество списано заменителями» — количество ингредиента, вместо которого использовали заменители;
- «Количество нехватки» — отсутствующее количество ингредиента, с учетом замен;
- «Заменители» — «Количество списано» — количество заменителя списанного при

приготовлении блюда;

- «Итого себестоимость блюда» — себестоимость приготовленного блюда;
- «в т.ч. стоимость ингредиентов и заменителей» — стоимость ингредиентов и заменителей, учтенная в себестоимости блюда;
- «в т.ч. стоимость заменителей» — стоимость заменителей, учтенная в себестоимости блюда.

From:
<https://kkm.solutions/wiki/> - Штрих-М: Документация



Permanent link:
https://kkm.solutions/wiki/doku.php?id=tp7:%D0%BE%D1%82%D1%87%D0%B5%D1%82%D1%88%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%BB%D0%87%D0%B2%D0%BE%D0%BA%D1%81%D1%82%D0%B2%D1%8B%D0%BF%D1%83%D1%81%D0%BA_%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%BA

Last update: 2023/03/29 20:25