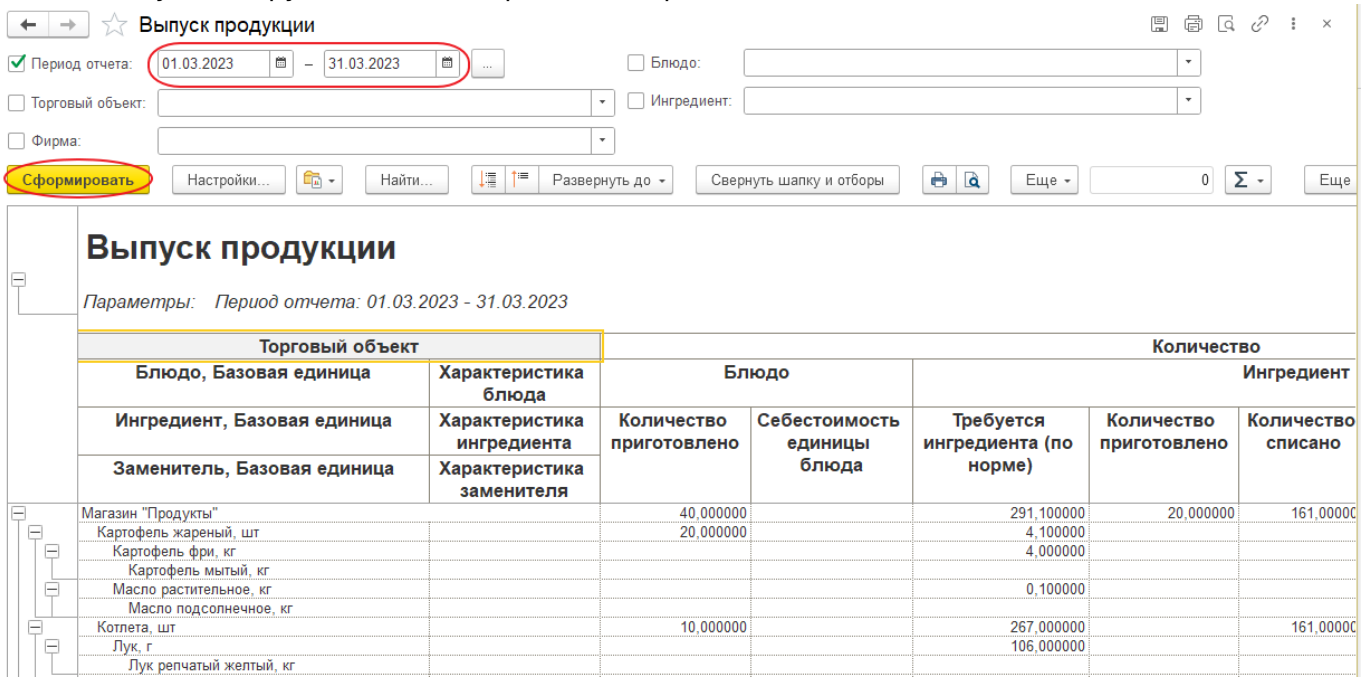
Начальная страница ← Отчеты/Производство

Выпуск продукции

Отчет «**Выпуск продукции **» применяется для определения расхода продуктов по нормам рецептур на выпущенные изделия за отчетный период.
Отчет доступен в группе «Отчеты» раздела «Производство».



Торговый объект / Блюдо, Базовая единица / Ингредиент, Базовая единица / Заменитель, Базовая единица	Характеристика блюда / Характеристика ингредиента / Характеристика заменителя	Количество: Блюдо: Количество приготовлено	Блюдо: Себестоимость единицы блюда	Ингредиент: Требуется ингредиента (по норме)	Ингредиент: Количество приготовлено	Ингредиент: Количество списано
Магазин "Продукты"		40,000000		291,100000	20,000000	161,00000
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		161,00000
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 объекта, 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://wiki.ilexx.ru/ - **Штрих-М: Документация**

Permanent link:
https://wiki.ilexx.ru/doku.php?id=tp7:%D0%BE%D1%82%D1%87%D0%B5%D1%82%D1%8B:%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B8%D0%B7%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE:%D0%B2%D1%8B%D0%BF%D1%83%D1%81%D0%BA_%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4&rev=1680082686

Last update: **2023/03/29 09:38**