

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

Плановая себестоимость блюд

Отчет «**Плановая себестоимость блюд**» позволяет получить плановую себестоимость дляготавливаемых блюд. Плановая себестоимость в отчете считается, по последней партии поступления на указанную дату или на текущую дату если не указана пользователем. Отчет формируется по актуальным ТК, созданным для отобранных пользователем номенклатур с типом «Комплект/блюдо» или группе номенклатуры (для всех блюд, входящих в группу).

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

←

→

☆

Плановая себестоимость блюд

🖨

📄

🔍

🔗

⋮

×

На конец дня:

29.03.2023

📅

×

Цех:

Торговый объект:

▼

×

Блюдо или группа:

Сформировать

Настройки...

📁

Найти...

⌵

⌵

Развернуть до ▼

Свернуть шапку и отборы

🖨

🔍

Еще ▼

Параметры:

На конец дня: 29.03.2023

Торговый объект:

Цех:

Блюдо или группа:

Торговый объект		Розничная цена	Себестоимость
Цех			
Блюдо			
Технологическая карта			
Номенклатура	<div>⌵</div> <div>Единица</div> <div>Количество</div>		

В шапке отчета указывается дата на которую выводится отчет.

Также в шапке отчета можно указать нужный отбор по «Торговому объекту», «Цеху производства», «Блюду» или группе номенклатуры, все блюда которой следует включить в отчет. Если в указанной группе нет номенклатуры с типом «Комплект/блюдо», выводится пустой отчет. 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:

- «На конец дня» – дата на которую формируется отчет и на которую фиксируется состав блюда. В другой момент времени состав блюда может быть другим. На эту дату будут браться последние партии прихода товара.
- «Торговый объекта» — торговый объект на котором производится/лась продукция.
- «Цех производства» — цех производства, указанный в технологической карте, на котором осуществляется производство.
- «Блюдо» — произведенное блюдо (комплект).
- «Номенклатура» — ингредиент участвующий в приготовлении блюда по технологической карте.
- «Розничная цена» — по складу, обозначенному для получения розничной цены для торгового объекта, по которому, формируются данные.
- «Себестоимость» — стоимость ингредиентов, которая по плановому составу получается по последнему на момент производства приходу. Если номенклатуры нет на остатке и невозможно определить её приходную цену, то себестоимость такой номенклатуры не

