

## Заменители, списки заменителей и приоритеты использования заменителей

**Заменитель (аналог) ингредиента** — элемент справочника «Номенклатура» с типом номенклатуры «Товар», «Комплект/Блюдо» или «Тара», который разрешается использовать при производстве блюд при отсутствии основного ингредиента. Для номенклатуры может быть определено несколько товаров – заменителей. Тогда такое множество заменителей для товара представляет собой **«список заменителей»** конкретной номенклатуры. Различают несколько списков заменителей:

- **«Общий список заменителей»** – список заменителей для товара без привязки к определенному ТО. Используется в случае, если для ТО не определен собственный список заменителей для конкретной номенклатурной позиции, т.е. используется для всех ТО в которых для этой номенклатуры не задан отдельный список заменителей. Применяется в тех случаях, когда не требуется уточнение списка заменителей в разрезе ТО. При этом можно в сети из нескольких магазинов задать общий список заменителей (т.е. без ограничения по ТО) и этот список будет действовать для всех ТО сети, кроме тех ТО для которых создан индивидуальный список заменителей для ТО;
- **«Список заменителей для ТО (торгового объекта)»** – список заменителей для товара определяется для конкретного ТО (магазина). Заменители товара могут быть одинаковыми у разных ТО. Необходимость возможности задания списков заменителей для конкретного магазина возникает потому, что в разных ТО может в значительной степени различаться ассортимент;
- **«Список заменителей для ТК (технологической карты)»** – в частном случае, если для конкретного блюда требуется изменить применяемые в общем порядке заменители, то в соответствующей технологической карте для отдельных ингредиентов можно определить **«свой»** список заменителей.

### Приоритет использования списков заменителей:

— Если в технологической карте (ТК) для ингредиента определено применение заменителя на уровне ТК, то при приготовлении проверяется наличие списка заменителей для этой ТК. Если списка заменителей для ТК нет или в документе «Наряд на производство» **внесены изменения в состав блюда**, то используется актуальный список заменителей. Актуальность списка зависит от даты создания и определяется следующим образом:

- \* заменители берутся по списку заменителей для торгового объекта;
- \* если в торговом объекте список заменителя не указан, то используется общий список заменителей.

Т.е. если создан **«Общий список заменителей»** («СП-Общ»), а несколько позже список заменителей («СП-1») для ТО1, то:

- для ТО1 действует список «СП-1»;
- для ТО2 и ТО3 и пр. действует список «СП-Общ».

Если в следующий момент времени создается новый **«Общий список - (СП-Общ)»**, то он становится актуальным для всех ТО. В том числе и для ТО1. Т.к. он становится **самым актуальным на текущий момент**.

Другими словами ищется последний по времени список заменителей этой номенклатуры. Если это список с ограничением по ТО и текущего ТО там нет то берется ближайший с указанием

текущего ТО или ближайший общий, в зависимости от того что создано позже по времени. Если ни один из списков заменителей не найден, то считается, что заменители для данной номенклатуры не определены.

**Приоритет использования заменителей** (порядок применения) – последовательность в которой будут применяться заменители основного ингредиента в случае отсутствия необходимых его остатков.

Задается положением товара в списке заменителей. За основу принят порядок: «Сверху-Вниз». Т.е. первый (верхний) элемент списка используется первым, следующий за ним (расположенный на позицию ниже) – применяется вторым и т.д. до конца списка. Для изменения порядка использования элементов списка, нужно изменить их положение внутри списка.

