Начальная страница

Раздел «Производство»

Модуль «**Производство**» предназначен для организации управленческого учета как на предприятиях производящих не продовольственные товары, так и на предприятиях общественного питания — развлекательные центры, клубы, рестораны различного формата, кафе, бары, бильярдные, предприятия быстрого обслуживания (бистро), столовые, цеха по производству полуфабрикатов и других продуктов питания. Модуль позволяет вести учет производства блюд как на предприятиях, где производство продукции планируется заранее (столовые, цеха), так и на предприятиях, где планирования не происходит, а товарный учет строится исходя из окончательных продаж (производство блюд на заказ — рестораны, кафе, бары и т.д.).

Модуль «**Производство**» включается в конфигурацию установкой флага «**Производство**» на закладке « Дополнительная функциональности» формы «Настройки учета» раздела «Администрирование». При установленном флаге в меню конфигурации становятся доступны все документы раздела «**Производство**», в карточку товара добавляется закладка «Производство» с набором вкладок.
Константы для документов раздела «**Производство**» задаются на закладке «**Производство**» формы «Настройки учета» раздела «Администрирование».

При описании документов учета производства продовольственных товаров в конфигурации «Штрих-М: Торговое предприятие 7» используются термины — «**Ингредиенты**» → «**Полуфабрикаты**» → «**Блюдо**»:

1. «**Ингредиент**» — элемент справочника «Номенклатура» с типом номенклатуры «**Товар**», который может быть как отдельным блюдом, так и составной частью блюда и полуфабриката. В карточке товара **ингредиента** должен быть заполнен реквизит «**Вес базовой единицы**» (закладка «Производство» вкладка «Основные»);
2. «**Полуфабрикат**» — элемент справочника «Номенклатура» с типом номенклатуры «**Комплект/Блюдо**». Полуфабрикаты могут производится заранее или во время производства блюда. Могут храниться на остатках как товар. Т.е. если полуфабрикаты произведены раньше основного блюда, то хранятся на остатках как обычный товар. В карточке товара **полуфабриката** должен быть заполнен реквизит «**Вес базовой единицы**»;
3. «**Блюдо**» — элемент справочника «Номенклатура» с типом номенклатуры «**Комплект/Блюдо**». Для задания состава (рецептуры) блюда (полуфабриката) используется документ «**Технологическая карта**». Ингредиенты и полуфабрикаты, входящие в блюдо, списываются при производстве блюда документом «Наряды на производство». Склад для списания ингредиентом определяется цехом производства блюда и полуфабрикатов, входящих в блюдо.

В документах конфигурации, которые могут использоваться для учета производства не продовольственных товаров используются термины «**Комплект**» и «**Компоненты**».

Группа «**Документы**» содержит следующие документы:

- «Калькуляция»;
- «Наряд на изготовление»;

- «Наряд на переработку»;
- «Наряды на производство»;
- «Пропорции разделки»;
- «Перевод в производство»;
- «Технологическая карта».

Группа «**Справочники**» содержит справочник «Цеха производства». В цехе производства для приготовления блюда и полуфабриката используется ингредиенты, хранящиеся на конкретном складе торгового объекта. Привязка цеха производства к складу хранения и списания ингредиентов задается в карточке «Торгового объекта» на закладке «**Склады хранения ингредиентов по цехам**».

From:
https://wiki.ilexx.ru/ - **Штрих-М: Документация**

Permanent link:
https://wiki.ilexx.ru/doku.php?id=tp7:%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B8%D0%B7%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE&rev=1618605464

Last update: **2021/04/16 20:37**