Начальная страница ← Модули конфигурации

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;
4. «**Заменитель (аналог) ингредиента** — элемент справочника «Номенклатура» с типом номенклатуры «Товар», «Комплект/Блюдо» или «Тара», который разрешается использовать при производстве блюд при отсутствии основного ингредиента. Заменители могут быть заданы для номенклатуры на уровне предприятия и торгового объекта. В действующей «Технологической карте» заменители у номенклатуры могут быть изменены, либо запрещены при приготовлении конкретного блюда. Заменители в «Технологических картах» имеют высший приоритет. (Подробнее см. «**Заменители, списки заменителей и приоритеты использования заменителей**»).

5. «**Коэффициент пересчета (коэф. приведения)**» – коэффициент пересчета между базовыми единицами основного ингредиента и его заменителя, как правило представляет собой дробное число. Коэффициент позволяет учесть ситуацию, когда для полноценной замены исходного ингредиента надо взять больше или меньше заменителя. Для определения количества заменителя для замены основного ингредиента необходимо нужное количество основного ингредиента умножить на коэффициент приведения. (Подробнее см. «**Примеры определения Коэффициента пересчета (коэф. приведения) ингредиента для замены**»).

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

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

- «Калькуляция»;
- «Наряды на изготовление»;
- «Наряды на переработку»;
- «Пропорции разделки»;
- «Заменители ингредиента»
- «Наряды на производство»;
- «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**».

Группа «**Отчеты**» содержит следующие отчеты:

- «Вхождение ингредиентов» — отчет предназначен для вывода информации по блюдам, при приготовлении которых используются задаваемые пользователем ингредиенты;
- «Выпуск продукции»;
- «Заменители по общему списку (Отчет по заменителям (на дату))» — в отчете показываются списки заменителей, оформленные документом «Заменители ингредиента» и действующими на определенную дату;
- «Заменители по технологической карте» — в отчете выводятся списки заменителей сформированные в технологических картах;
- «Замены за период» — в отчете показывается фактическое количество товара, которое использовалось для замены основного ингредиента;
- «Не отраженный расход специй»;
- «Плановая себестоимость блюд»;
- «Продажи сотрудникам» — отчет позволяет получить информацию о продажах товаров, собственным сотрудникам организации.

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=1681195744

Last update: **2023/04/11 06:49**