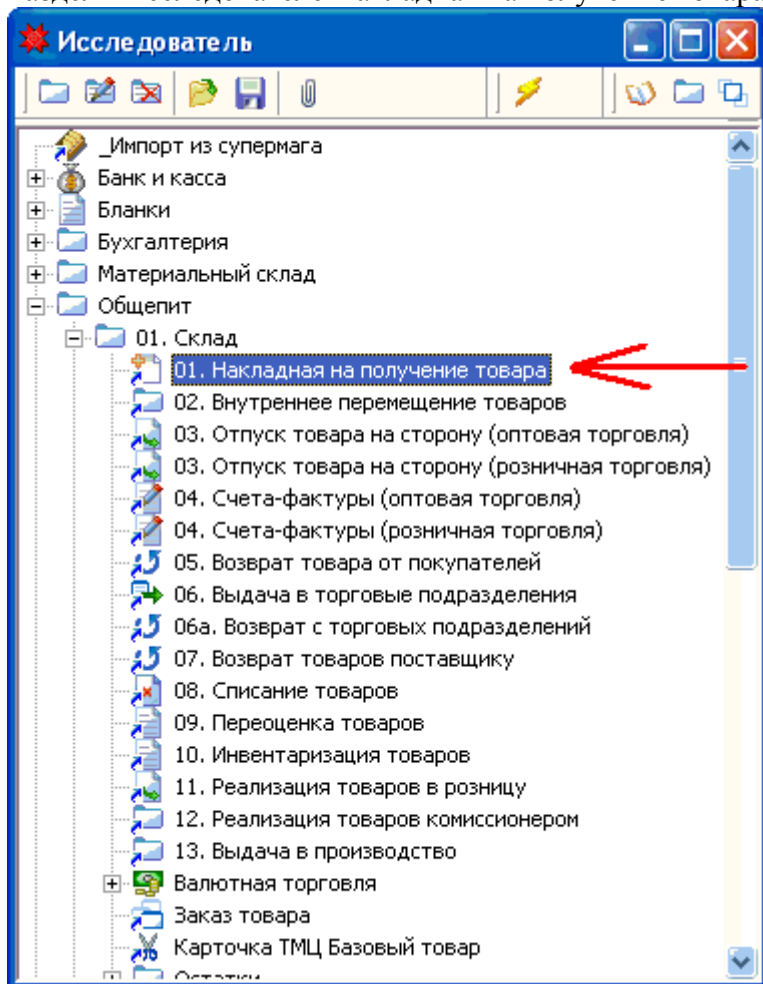


<i>1. Приход товара на склад общепита</i>	<i>2</i>
1.4 Сверка приходных накладных с оригиналами	2
1.5 Заполняем дополнительные признаки накладной.	4
<i>2. Перемещение сырья со склада общепита в цеха</i>	<i>6</i>
<i>3. Перемещение яиц на производство</i>	<i>11</i>
<i>4. Внесение заборных листов из цехов на торговый зал</i>	<i>16</i>
<i>5. Внесение заборных листов из цехов на другие цеха</i>	<i>17</i>
5.1 Мясных полуфабрикатов на кулинарию	17
5.2 Перемещение Готовых изделий между цехами	17
<i>6. Разделка туш</i>	<i>17</i>
6.1 Внесение справочника норм разделки	17
6.2 Внесение документа Разделка туш	20
<i>7. Возврат товара из производства на склад</i>	<i>23</i>
<i>8. Перемещение товара между подразделениями</i>	<i>23</i>
<i>9. Возврат товара поставщику</i>	<i>23</i>
<i>10. Списание товара</i>	<i>24</i>
<i>11. Списание ГП и ПФ</i>	<i>24</i>
<i>12. Внесение Рецептур</i>	<i>25</i>
<i>13. Внесение Заказ-Нарядов</i>	<i>28</i>
<i>14. Расчет калькуляций</i>	<i>31</i>

1. Приход товара на склад общепита

1.4 Сверка приходных накладных с оригиналами

Раздел в исследователе Накладная на получение товара



Находим приходную накладную по номеру или дате или поставщику

01. Накладная на получение товара

Документ | **Позиции** | Редактировать

Дата	Номер	Наименование поставщика	Наименование подразде	Наименование	DOCID	Супр
10.07.2006	АФ0493799	ВИКОС ООО	Склад общепита		0355	
10.07.2006	АФ0717434	САНТА ИМПЭКС БРЕСТ ООО	Склад общепита		ПН00462	
17.07.2006	АФ0814487	ПЕТРОКАР ОДО	Склад общепита		0375	
20.07.2006	АФ0814543	ПЕТРОКАР ОДО	Склад общепита		0412	
10.07.2006	АФ1122499	МИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ УП	Склад общепита		0343	
10.07.2006	АФ1122500	МИНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ УП	Склад общепита		0342	
06.07.2006	АФ1167433	ДРОЖЖЕВОЙ КОМБИНАТ ОАО	Склад общепита		0331	
06.07.2006	АФ1167434	ДРОЖЖЕВОЙ КОМБИНАТ ОАО	Склад общепита		0332	
10.07.2006	АФ1170379	БЕЛЛАТ ОДО	Склад общепита		0340	
30.06.2006	АФ1175543	ЭКО ИНГРИДИЕНТС ТЧУП	Склад общепита		0324	
10.07.2006	АФ1231573	АГРОКОМБИНАТ ДЗЕРЖИНСКИЙ ОАО	Склад общепита		0344	
10.07.2006	АФ1231715	АГРОКОМБИНАТ ДЗЕРЖИНСКИЙ ОАО	Склад общепита		0345	
05.07.2006	АФ1416440	БЕЛБАКАЛЕЯ ОАО	Склад общепита		ПН00222	
14.07.2006	АХ0061586	МАНГО ОДО	Склад общепита		0366	
17.07.2006	АХ0062814	МАНГО ОДО	Склад общепита		0384	
07.07.2006	АХ0076747	МИНСКИЙ КОМБИНАТ ХЛЕБОПРОДУКТОВ ОАО	Склад общепита		ПН00358	
07.07.2006	АХ0076748	МИНСКИЙ КОМБИНАТ ХЛЕБОПРОДУКТОВ ОАО	Склад общепита		0333	
14.07.2006	АХ0076957	МИНСКИЙ КОМБИНАТ ХЛЕБОПРОДУКТОВ ОАО	Склад общепита		0364	
18.07.2006	АХ0076991	МИНСКИЙ КОМБИНАТ ХЛЕБОПРОДУКТОВ ОАО	Склад общепита		0392	

Извлечено записей: 138. Выделено записей: 1. Текущая запись: 6

Влажность	мер	Артикул	Наименование ТМЦ	Ед.изм	Базовый товар
	41.01	032803	Абрикос Mikado половинки 825г ж/б Германия	шт.	Абрикос консервированный
	41.01	032819	Персик Mikado консервированный половинки 825г ж/б Германия	шт.	Персик консервированный

Извлечено записей: 2. Выделено записей: 1. Текущая запись: 1

Фильтр: По дате и номеру

Нажимаем клавишу редактировать

Редактирование документа: 01. Накладная на получение товара

Основные | Реквизиты ТТН | Расходы | Дополнительно | Атрибуты

Номер: ГЭ2434330 | Дата: 11.07.2006

Поставщик: СПАЙСИВ ЧУП

Договор: | Условия поставки: |

Подразделение: Склад общепита

Прейскурант: | Со счета: 60 Расчеты с поставщиками

Страна происхождения по умолчанию: |

Отложенный | Сумма скидки: |

мер с	Артикул	Наименование ТМЦ	Ед.изм	Базовый товар	Мера	Кол-во	Цена постав	Цена покул.	Сумма без НДС	% НДС	Сумма НДС руб	Сумма с НДС руб
41.01	060066	Базилек Santa Maria 130г пп/бан Santa Maria Эст.	шт.	Базилек ошешный	0.13	2	6 160	6 160	12 320,00	18	2 218,00	14 538,00
41.01	060083	Майоран Santa Maria 85г пп/бан Santa Maria Эст.	шт.	Кориандр	0.085	2	6 710	6 710	13 420,00	18	2 416,00	15 836,00
41.01	060075	Кориандр Santa Maria дробленый 260г пп/бан Эст.	шт.	Кориандр	0.26	2	7 480	7 480	14 960,00	18	2 693,00	17 653,00
41.01	060092	Орегано Santa Maria Душица 90г пп/бан Santa I.	шт.	Орегано	0.09	2	9 020	9 020	18 040,00	18	3 247,00	21 287,00
41.01	086631	Корица Santa Maria молотая 500г Эстония	шт.	Корица	0.5	2	11 330	11 330	22 660,00	18	4 079,00	26 739,00
41.01	060048	Травы прованса Santa Maria 150г пп/бан Santa I.	шт.	Корица	0.15	2	12 780	12 780	25 560,00	18	4 601,00	30 161,00
41.01	059954	Перец Santa Maria с лимонным ароматом 720г	шт.	Перец	0.72	2	13 750	13 750	27 500,00	18	4 950,00	32 450,00
41.01	059981	Мак Santa Maria 600г пп/бан Santa Maria Эстон.	шт.	Мак	0.6	2	13 750	13 750	27 500,00	18	4 950,00	32 450,00
41.01	060101	Тмин Santa Maria 470г пп/бан Santa Maria Эст.	шт.	Тмин	0.47	6	13 970	13 970	83 820,00	18	15 088,00	98 908,00
41.01	060096	Розмарин Santa Maria 290г пп/бан Santa Maria I.	шт.	Розмарин	0.29	2	14 740	14 740	29 480,00	18	5 306,00	34 786,00
41.01	060077	Кукиан Santa Maria молотый 430г пп/бан Santa I.	шт.	Кукиан	0.43	2	15 950	15 950	31 900,00	18	5 742,00	37 642,00
41.01	060102	Укроп Santa Maria 170г пп/бан Santa Maria Эст.	шт.	Укроп сушеный	0.17	1	17 600	17 600	17 600,00	18	3 168,00	20 768,00
41.01	059938	Перец Santa Maria белый молотый 425г пп/бан	шт.	Перец белый молотый	0.425	2	20 130	20 130	40 260,00	18	7 247,00	47 507,00
41.01	060107	Эстрагон Santa Maria Тархун 105г пп/бан Santa I.	шт.	Эстрагон	0.105	2	21 670	21 670	43 340,00	18	7 801,00	51 141,00
41.01	086629	Паприка молотая Santa Maria 480г Эстония	шт.	Перец красный молот	0.48	2	22 110	22 110	44 220,00	18	7 960,00	52 180,00

Извлечено записей: 34. Выделено записей: 1. Текущая запись: 1

Меню | Новый | Справка

OK | Отмена

Сверяем Товары по наименованиям, Цене поставщика, Сумме без НДС, Сумме НДС, Сумме с НДС, Ставке НДС, Количеству.

Если обнаружены ошибки в накладной в Гедемине (неверное количество, цены, отсутствуют позиции) накладная должна быть удалена в Гедемине, в Супермаге должны быть внесены исправления, и накладная должна быть переимпортирована.

1.5 Заполняем дополнительные признаки накладной.

Редактирование документа: 01. Накладная на получение товара

Основные | Реквизиты ТТН | Расходы | Дополнительно | Атрибуты |

Номер: ГЭ2434330 Дата: 11.07.2006

Поставщик: СПАЙСИВ ЧУП

Договор: Условия поставки:

Подразделение: Склад общепита

Прейскурант: Со счета: 60 Расчеты с поставщиками

Страна происхождения по умолчанию:

Отложенный Сумма скидки:

Справочник ТМЦ | Остатки ТМЦ | Остатки по позиции | Пересчет цен | РАЗНЕСТИ | Не пересчитывать позиции

Иер. сч.	Артикул	Наименование ТМЦ	Ед. изм.	Базовый товар	Мера	Розничная надбав.	Цена с торг. надб.	% НДС отпуска	Цена с НДС и надб.	Влажность
41.01	060066	Базилик Santa Maria 130г пл/бан Santa Maria Эст.	шт.	Базилик сушеный	0,13	30	8 008	18	9 449	
41.01	060083	Майоран Santa Maria 85г пл/бан Santa Maria Эст.	шт.		0,085	30	8 723	18	10 293	
41.01	060075	Кориандр Santa Maria дробленый 260г пл/бан С.	шт.	Кориандр	0,26	30	9 724	18	11 474	
41.01	060092	Орегано Santa Maria Душица 90г пл/бан Santa I	шт.	Орегано	0,09	30	11 726	18	13 837	
41.01	086631	Корица Santa Maria молотая 500г Эстония	шт.	Корица	0,5	30	14 729	18	17 380	
41.01	060048	Травы прованса Santa Maria 150г пл/бан Santa	шт.		0,15	30	16 614	18	19 605	
41.01	059954	Перец Santa Maria с лимонным ароматом 720г	шт.		0,72	30	17 875	18	21 093	
41.01	059981	Мак Santa Maria 600г пл/бан Santa Maria Эстони	шт.	Мак	0,6	30	17 875	18	21 093	
41.01	060101	Тмин Santa Maria 470г пл/бан Santa Maria Эстони	шт.	Тмин	0,47	30	18 161	18	21 430	
41.01	060096	Розмарин Santa Maria 290г пл/бан Santa Maria Э	шт.		0,29	30	19 162	18	22 611	
41.01	060077	Кумин Santa Maria молотый 430г пл/бан Santa I	шт.		0,43	30	20 735	18	24 467	
41.01	060102	Укроп Santa Maria 170г пл/бан Santa Maria Эст	шт.	Укроп сушеный	0,17	30	22 880	18	26 998	
41.01	059938	Перец Santa Maria белый молотый 425г пл/бан	шт.	Перец белый молотый	0,425	30	26 169	18	30 679	
41.01	060107	Эстрагон Santa Maria Тархун 105г пл/бан Sanki	шт.	Эстрагон	0,105	30	28 171	18	33 242	
41.01	086629	Паприка молотая Santa Maria 480г Эстония	шт.	Перец красный молотый	0,48	30	28 743	18	33 917	

Извлечено записей: 34, Выделено записей: 1, Текущая запись: 10

Меню | Новый | Справка | |

Проверяем розничную надбавку. Если она не верна исправляем

Проверяем Ставку НДС отпуска, если она не верна исправляем

Для товаров пересчет которых зависит от влажности проставляем влажность

Если пришел новый товар и у него не проставлен базовый товар и Мера проставляем.

Нажимаем левой клавишей мыши на название товара. Нажимаем кнопку F4 на клавиатуре.

ТМЦ: Розмарин Santa Maria 290г пл/бан Santa Maria Эстония

Свойства | Штрих коды | Атрибуты | Изображение | Статистика | **Общепит** | Предельные

Показатели

Базовый товар: **Розмарин**

Мера: **0,29** Кол-во порций:

Вес пустой: Вес полный:

Энергетическая ценность / Витамины и минералы

Белок:	Углеводы:	Вода:
Жир:	Калорийность:	Магний:
Витамин А:	Железо:	Зола:
Витамин В1:	Фосфор:	Каротин:
Витамин В2:	Натрий:	Целлюлоза:
Витамин С:	Калий:	Крахмал:
Витамин РР:	Кальций:	

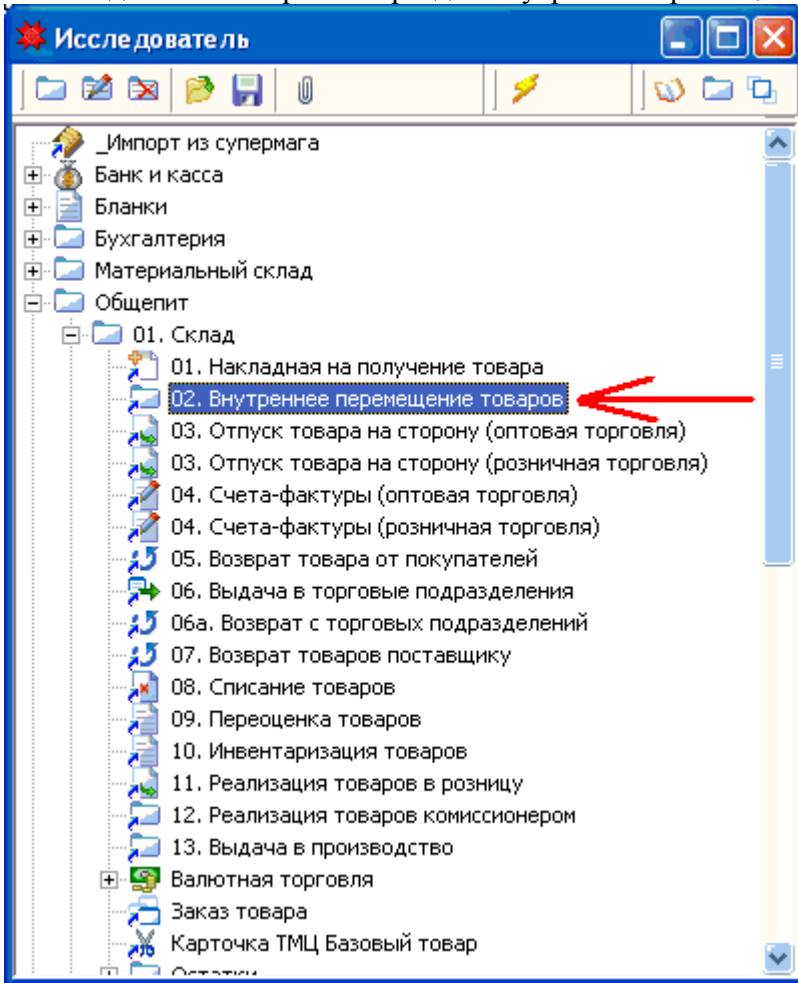
Меню | Новый | Справка | |

На закладке **Общепит** Указываем базовый товар и Мерау товара

Мера указывается в килограммах.

2. Перемещение сырья со склада общепита в цеха

В исследователе открываем раздел внутренне перемещение



02. Внутреннее перемещение товаров

Документ Позиция Справка

Добавить

Позиция	Дата	Откуда	Куда
119	28.07.2006	Склад общепита	Мясной цех
97	27.07.2006	Склад общепита	Кулинария
96	27.07.2006	Склад общепита	Офис
92	27.07.2006	Склад общепита	Мясной цех
118	27.07.2006	Мясной цех	Кулинария
101	27.07.2006	Склад общепита	Хлебобулочный цех
100	27.07.2006	Склад общепита	Кондитерский цех
99	26.07.2006	Склад общепита	Кулинария
98	26.07.2006	Склад общепита	Хлебобулочный цех
97	26.07.2006	Склад общепита	Кондитерский цех

Проводки

ТМЦ	Ед. изм.	Кол-во ТМЦ	%НДС отг.	Цена с НДС и надб.
Смесь для стабилизации АЕ ЙОГУРТ вес Литва	кг.	4	18	38580
Начинка яблочная АПФЕЛЬФИКС вес Литва	кг.	2,5	18	31831
Крахмал Ракан 0,5кг Польша Ракан-Крупяной Дом	шт.	2	10	1513
Ананас Mikado кусочки 565г ж/б Германия	шт.	8	10	2438
Кварк "Творожок нежный" 11% стаканчик 0,5кг Беларусь	шт.	13	10	2148
Сметана "Традиционная" 25% пленка 500г РБ	шт.	48	10	1809
Молоко паст. 3,2% ф/п 1 л РБ	шт.	20	10	819
Киви весовой Чили	кг.	,634	18	5291
Виноград ред глоб Чили	кг.	3,938	18	7000
		249,17		

Фильтр: По дате и номеру

Нажимаем клавишу добавить

Добавление документа: 02. Внутреннее перемещение товаров

Основные | Реквизиты ТТН | Дополнительно | Атрибуты

Номер: 121 Дата: 29.07.2006

С: Склад общепита

На: ... » Собственное производство » Кондитерский цех

Основание:

Отложенный

Справочник ТМЦ | **Остатки ТМЦ** | Остатки по позиции | Не пересчитывать позиции

ТМЦ	Ед. изм.	Кол-во ТМЦ	Цена поставщ.	Цена покуп.

Меню Новый Справка ОК Отмена

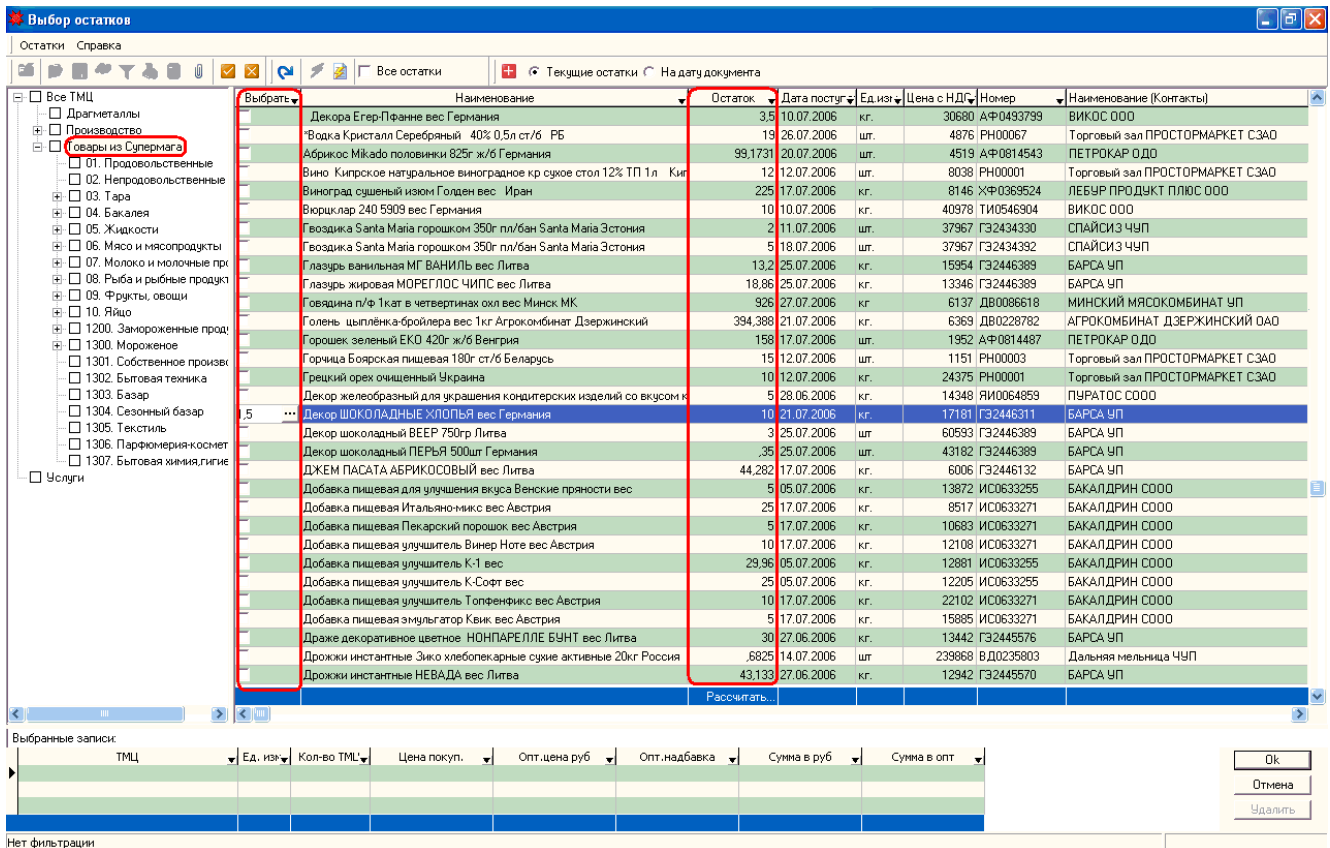
Заполняем Номер (при печати на бланках строгой отчетности)

Заполняем Дату.

Выбираем подразделение с которого будет производиться отпуск.

Выбираем подразделение на которое будет производиться отпуск.

Нажимаем кнопку Остатки ТМЦ

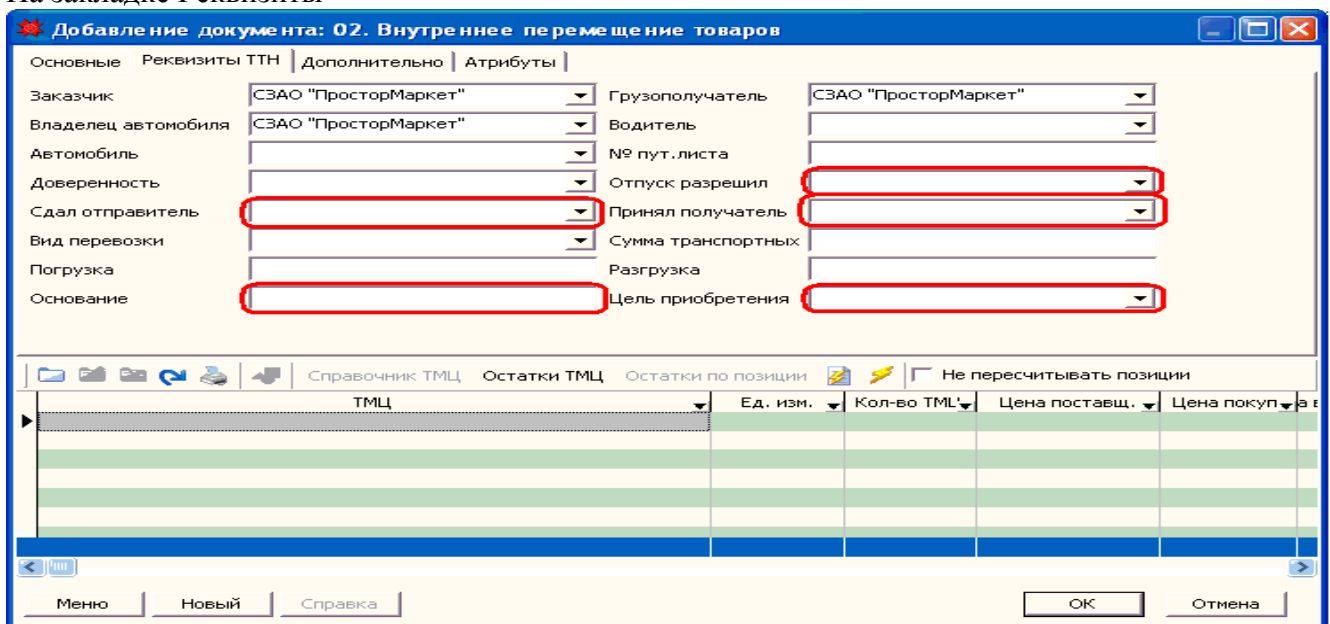


Выбираем Группу Товары из Супермага

Находим необходимый товар в Колонку выбрать вносим необходимое для перемещения количество (Количество не должно превышать количество в колонке остаток).

После выбора всех позиций нажимаем кнопку ОК.

На закладке Реквизиты



Заполняем поля:

Отпуск разрешил

Сдал отправитель

Принял получатель

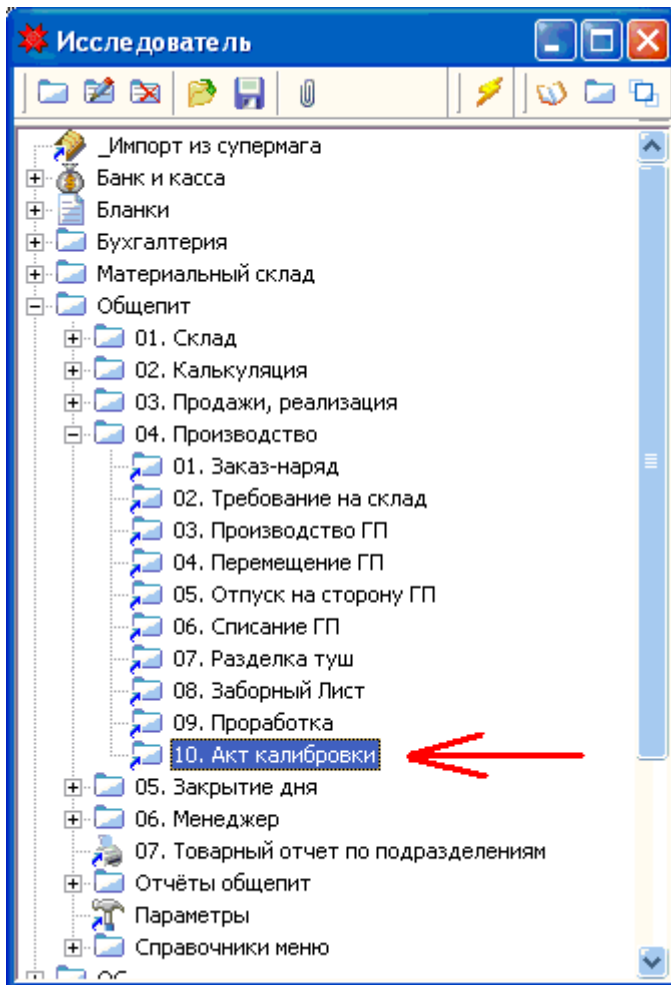
Основание

Цель приобретения

3. Перемещение яиц на производство

После перемещения яиц в штуках со склада на подразделение необходимо яйца в штуках преобразовать в яйца в килограммах.

В Исследователе раздел Акт калибровки



Добавление документа: 10. Акт калибровки

Основные | **Атрибуты**

Номер: 53 Дата: 29.07.2006

Подразделение: Кондитерский цех

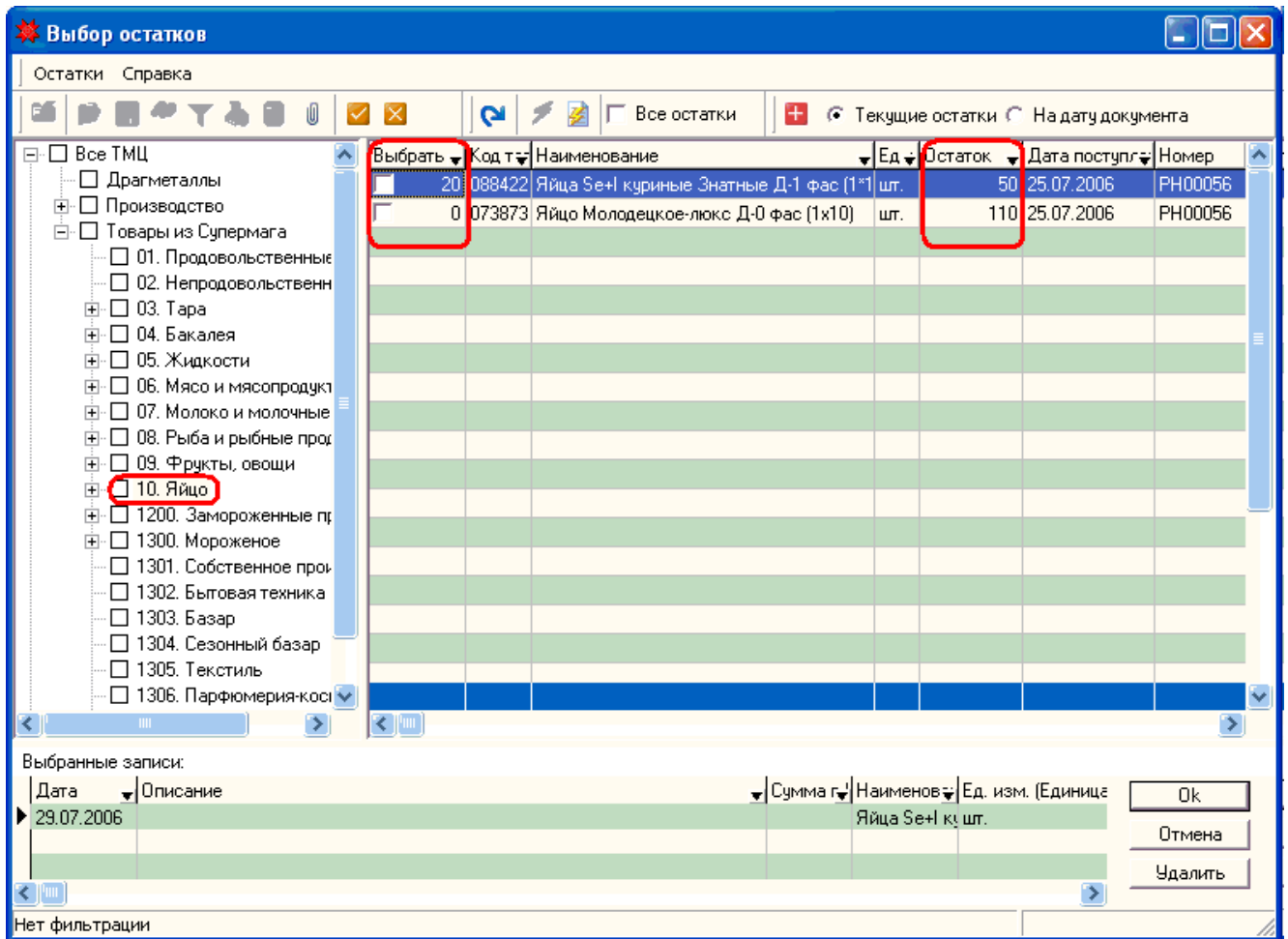
Справочник ТМЦ **Остатки ТМЦ** Остатки по позиции

Товар	Ед. изм.	Приход	Сумма	Цена покуп.
*				
2				

Товар	Ед. изм.	Расход	Сумма	Цена покуп.
1				

Меню Новый Справка ОК Отмена

Заполняем Дату и подразделение
 Нажимаем мышкой на раздел 1
 Нажимаем кнопку Остатки ТМЦ



Выбираем Группы Яйцо

В Колонку выбрать вносим необходимое количество(не более чем в колонке Остаток)

Нажимаем кнопку ОК

Добавление документа: 10. Акт калибровки

Основные | **Атрибуты**

Номер: 53 Дата: 29.07.2006

Подразделение: Кондитерский цех

Справочник ТМЦ Остатки ТМЦ Остатки по позиции

Товар	Ед. изм.	Приход	Сумма	Цена покуп.
* Яйца куриные		10		
2				

Товар	Ед. изм.	Расход	Сумма	Цена покуп.
▶ Яйца Se+I куриные Знатные Д-1 фас (1*10) цветные	шт.		20	2043,64
1				
			20	

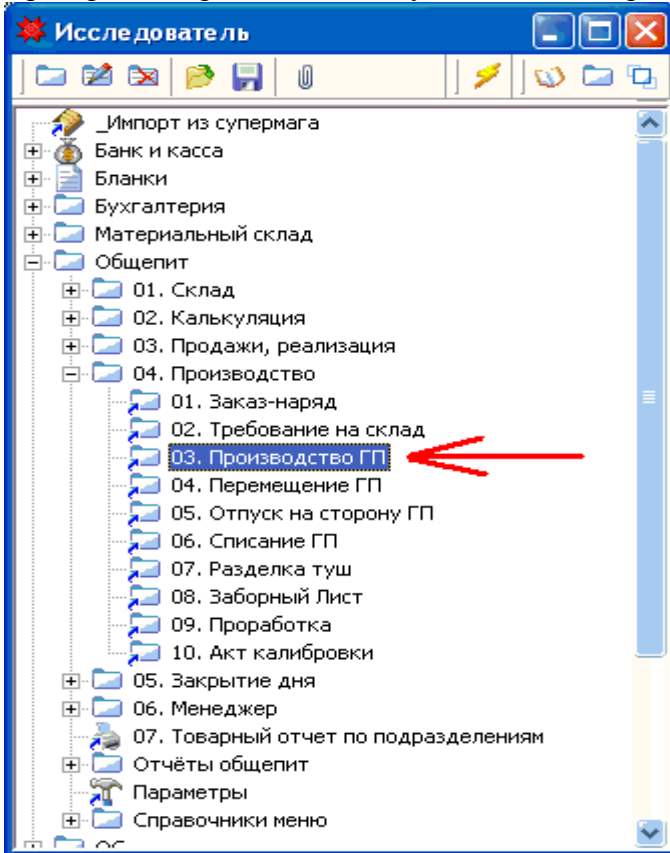
Меню Новый Справка ОК Отмена

В разделе 2 Указываем товар Яйца куриные, в колонке приход указываем количество яиц в килограммах.

4. Внесение заборных листов из цехов на торговый зал

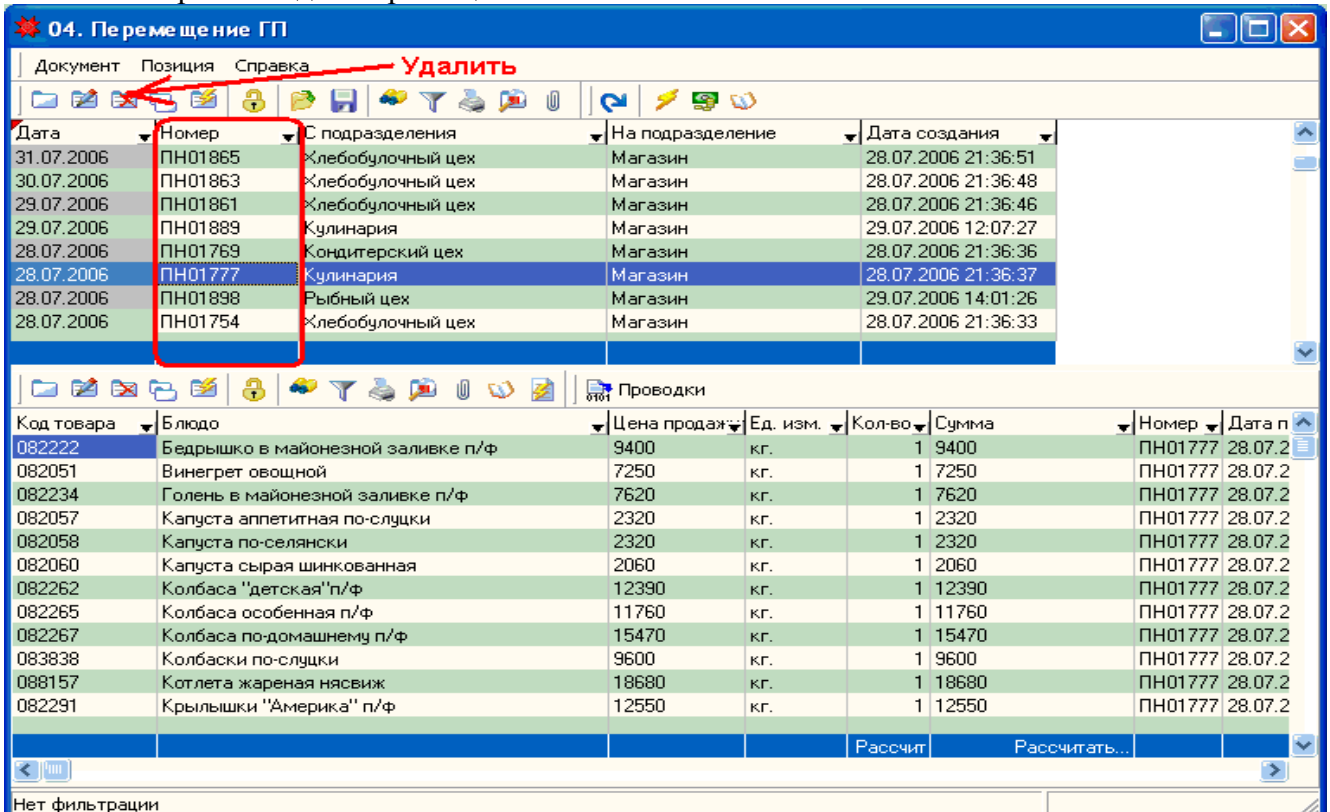
Заборные Листы из цехов на торговый зал вносятся в программе Супермаг и импортируются в Гедымин так-же как и приходные накладные

Проверка заборных листов осуществляется в разделе Исследователя Производство ГП



Если необходимо удалить проимпортированные заборные листы

Сначала Открыть Раздел Перемещение ГП



По номеру Заборного листа найти соответствующее перемещение

Удалить перемещение

Зайти в раздел Производство ГП и Удалить соответствующий документ

Затем переимпортировать документы из Супермага

5. Внесение заборных листов из цехов на другие цеха

5.1 Мясных полуфабрикатов на кулинарию

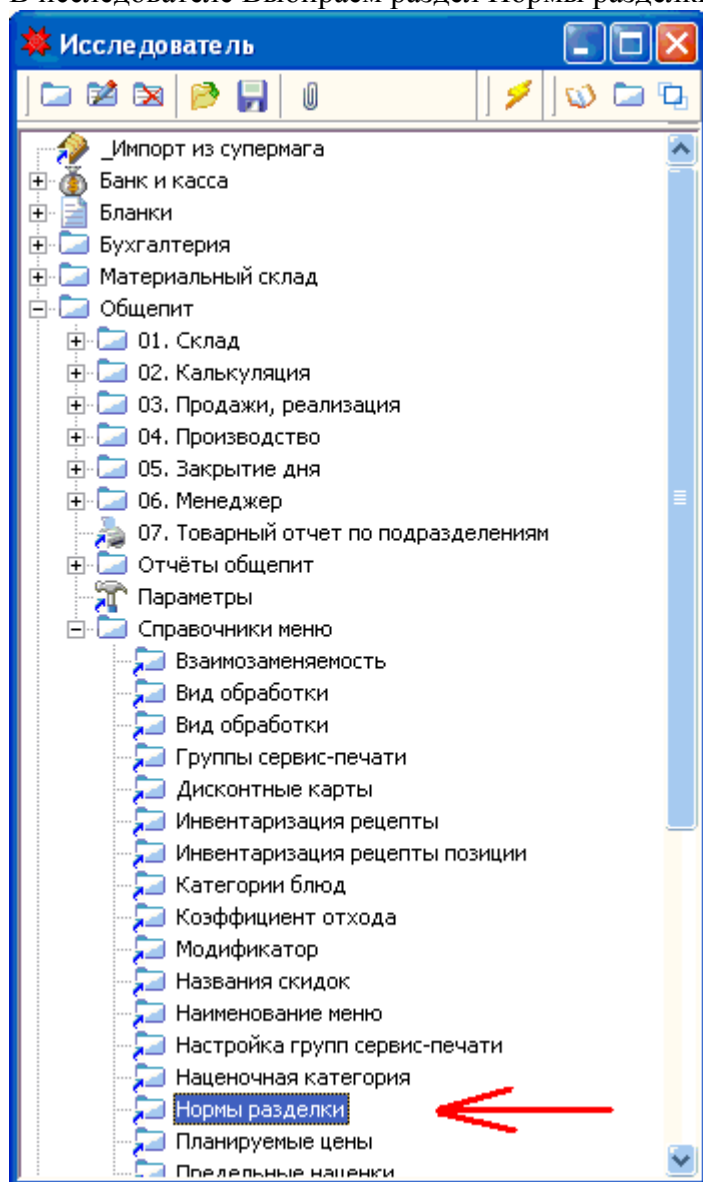
Перемещение мясных полуфабрикатов с мясного цеха на другие цеха производится документом Внутренне перемещение товаров. Смотри [2. Перемещение сырья со склада общепита в цеха](#). В подразделении с которого отпускается указывается Мясной цех.

5.2 Перемещение Готовых изделий между цехами

6. Разделка туш

6.1 Внесение справочника норм разделки

В исследователе Выбираем раздел Нормы разделки



Добавляем новый вариант разделки

Нормы разделки

Главный Детальный Справка **Добавить**

Дата	Наименование товара	Тип разделки
24.04.2006	Свинина 2 категории в шкуре	Вариант №1
24.04.2006	Свинина 2 категории в шкуре	Вариант №2
24.04.2006	Свинина 2 категории в шкуре	Вариант №3
24.04.2006	Свинина 2 категории без шкуры	Вариант №1
24.04.2006	Свинина 2 категории без шкуры	Вариант №2
24.04.2006	Свинина 2 категории без шкуры	Вариант №3
24.04.2006	Говядина 1 категории	разделка №1
24.04.2006	Говядина 1 категории	разделка №2

Товар	Процент веса	Кэфф. цены
Полуфабрикат для отбивных котлет (свинина)	0,00	0,00
Полуфабрикат для отбивных котлет (свинина)	7,20	1,67
Полуфабрикат для паляндвицы (филей)	0,00	
Грудинка бескостная (свиннина)	0,00	0,00
Тазобедренная часть (свинина)	14,50	1,46
Грудинка бескостная (свиннина)	9,00	1,16
Лопаточная часть (свинина)	6,40	1,46
Свинина для запекания		
Шейная часть (свинина)	4,20	1,65
Полуфабрикат для тушения	0,00	
Шкурка	4,00	0,11
Котлетное мясо (свинина)	19,00	0,91
Набор для бульона (свинина)	6,70	0,35
Реберные пластины (свинина)	4,00	0,52
Полуфабрикат для первых блюд (свинина)	4,60	0,51

Нет фильтрации

Нормы разделки

Основные | Атрибуты

Номер: 13 Дата: 24.04.2006

Разделяемый товар: Говядина 2 категории

Тип разделки: разделка №1

Товар	Процент веса	Козфф. цены
Длиннейшая мышца (говядина)	3	2,05
Газобедренная часть (свинина)	14,5	2,01
Топочная часть, подлопаточная часть (говядина)	6,6	1,709
Грудная часть (говядина)	2,4	1,49
Токромка (говядина)		
Полуфабрикат для рулетов (говядина)	2,3	1,12
Набор для бульона (свинина)	14,3	0,458
Реберные пластины (свинина)	5,1	0,581
Полуфабрикат для студня (говядина)	9,8	0,514
Котлетное мясо (говядина)	29	1,12
Кости	9,2	0,02
Сухожилия, хрящи	3	0,02
Технические зачистки	0,6	
Потери	0,2	
	100	11,09

Новый Меню Справка ОК Отмена

Заполняем дату

Выбираем Разделяемый товар

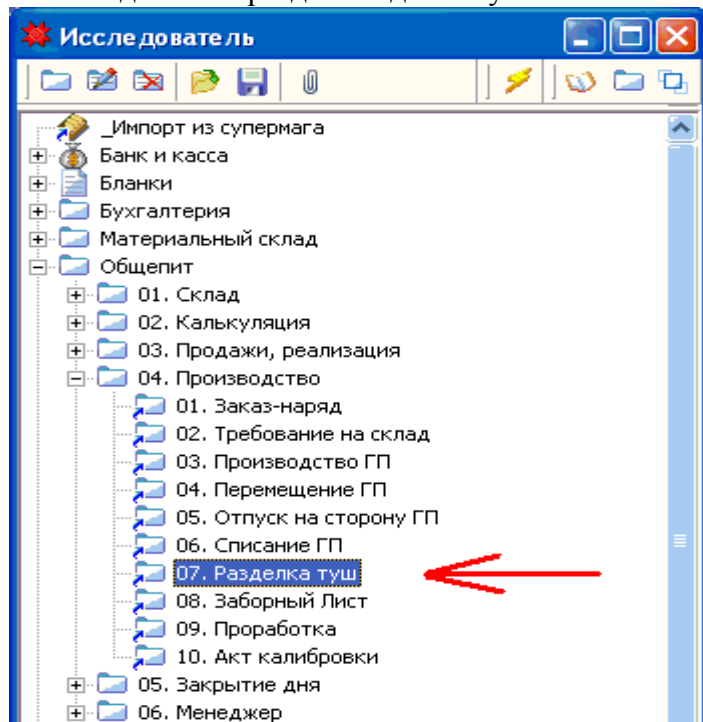
Указываем название типа разделки

В табличной части указываем получающиеся в результате разделки товары их процент веса и коэффициент цены

Сохраняем

6.2 Внесение документа Разделка туш

В Исследователе раздел Разделка туш



Добавляем новый документ

07. Резерв на туш

Документ Позиция Справка **Добавить**

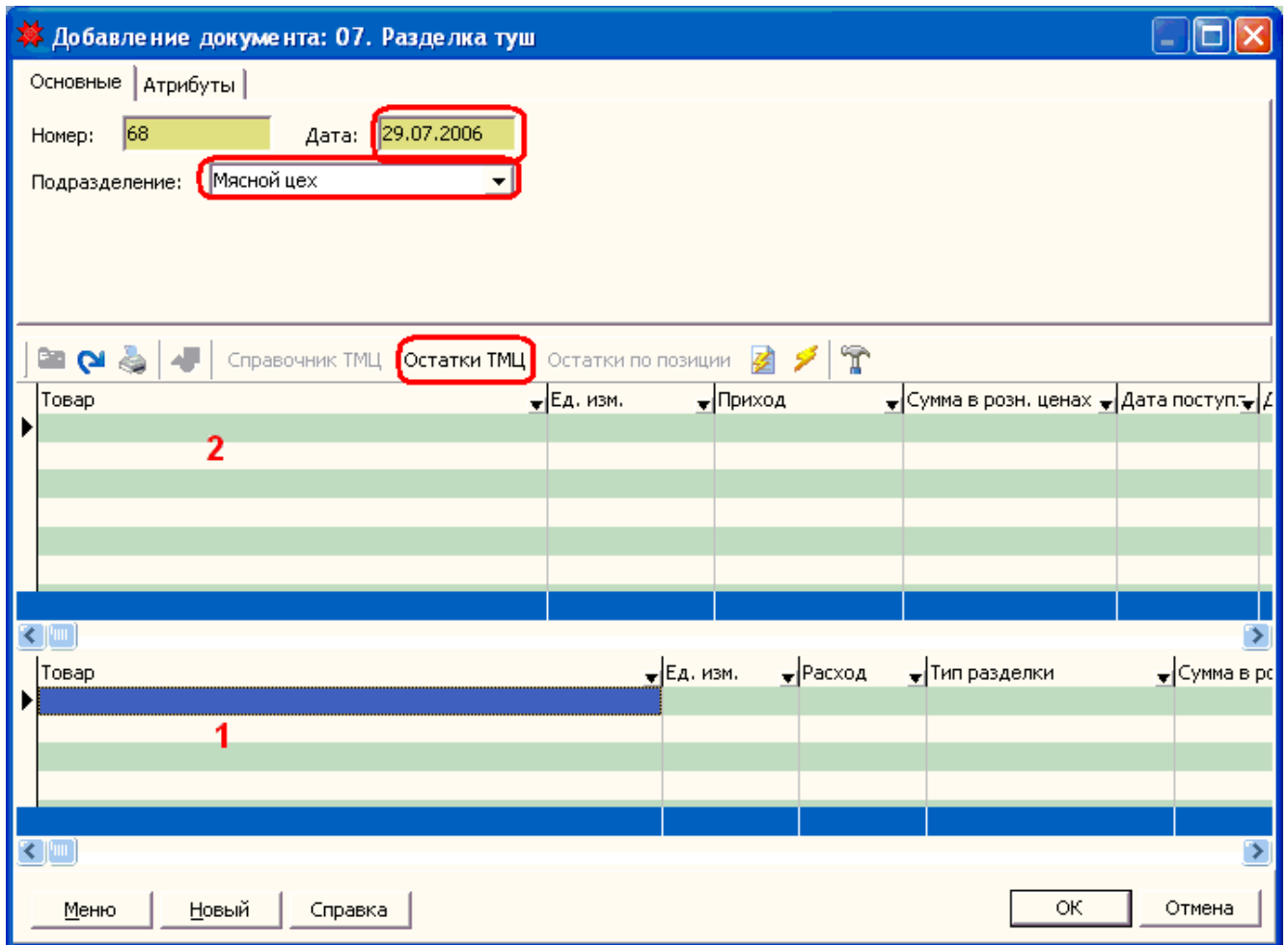
←

Номер	Дата	Подразделение
67	28.07.2006	Мясной цех
62	27.07.2006	Мясной цех
64	27.07.2006	Мясной цех
59	26.07.2006	Мясной цех
60	26.07.2006	Мясной цех
56	25.07.2006	Мясной цех
58	25.07.2006	Мясной цех
53	24.07.2006	Мясной цех

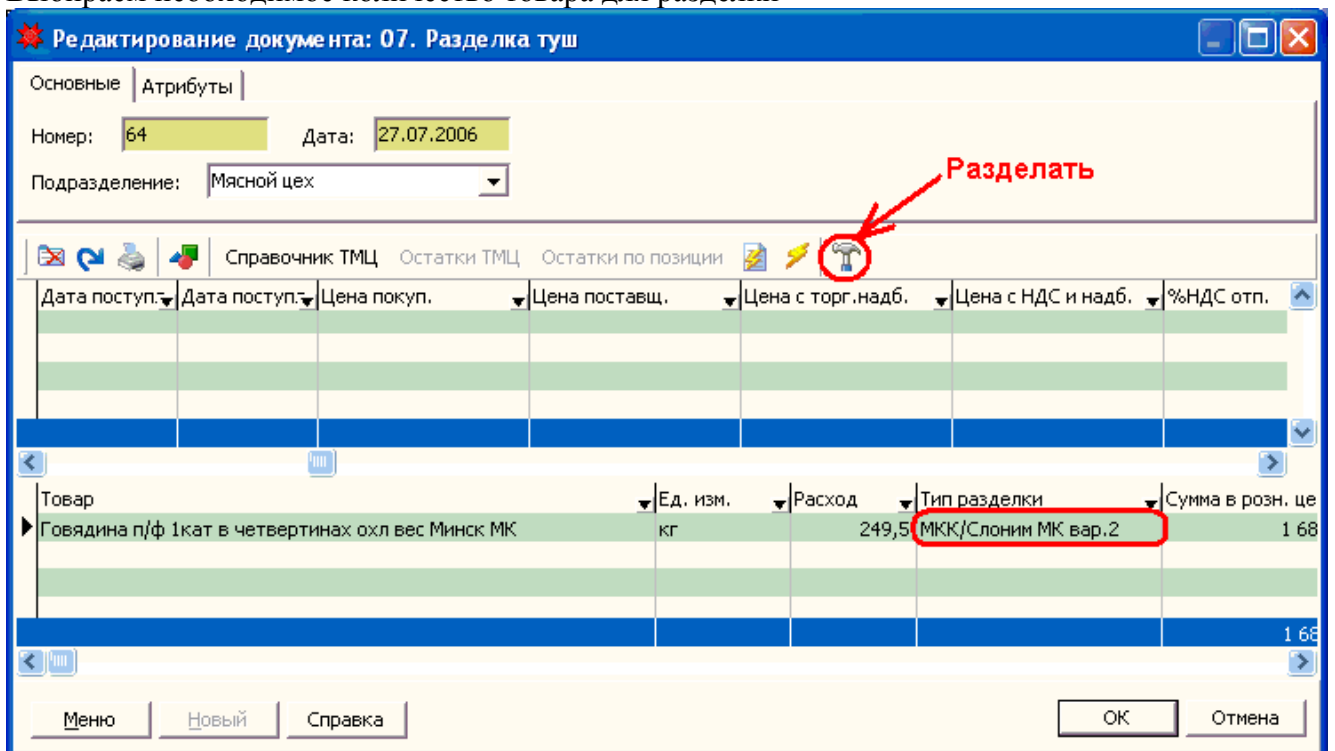
Проводки

Наименование	Ед. изм.	Приход	Расход	Розн. цена	Сумма в розн. ценах
Полуфабрикат для отбивных котлет (свинина)	кг.	104,025		15 990,6	1 663 417,37
Тазобедренная часть (свинина)	кг.	238,645		13 432,8	3 205 669,21
Грудинка бескостная (свинина)	кг.	257,002		6 939,12	1 783 369,11
Лопаточная часть (свинина)	кг.	114,223		11 275,2	1 287 889,42
Шейная часть (свинина)	кг.	89,747		16 223,76	1 456 030,54
Шкурка	кг.	75,469		105,1	7 931,78
Котлетное мясо (свинина)	кг.	369,186		6 960	2 569 532,47
Набор для бульона (свинина)	кг.	124,422		1 948,8	242 473,01
Реберные пластины (свинина)	кг.	91,786		6 180,48	567 284,63
Полуфабрикат для первых блюд (свинина)	кг.	128,501		3 584,4	460 599,34
Шпик, обрезки шпика	кг.	385,503		2 463,84	949 818,45
Кости	кг.	42,834		55,68	2 384,98
Сухожилия, хрящи	кг.	4,079			
Технические зачистки	кг.	10,198			
Потери	кг.	4,079			
Свинина 2 кат в шкуре без ног 1кг вес Тарасов	кг.		2 039,7	6 960	14 196 312
		21 39,7	2 039,7		28 392 712,32

Фильтр: По дате и номеру



Заполняем Номер, Дату, Выбираем подразделение
 Нажимаем мышкой на раздел 1
 Нажимаем кнопку Остатки ТМЦ
 Выбираем необходимое количество товара для разделки

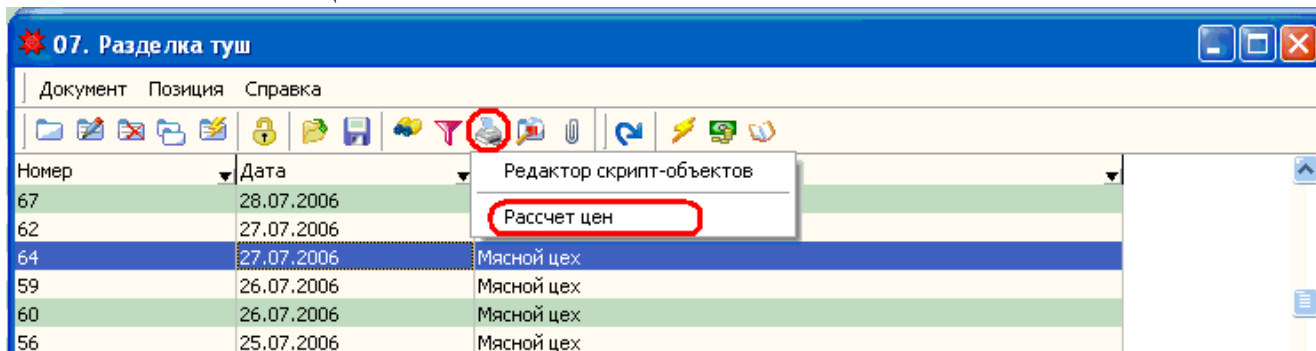


Выбираем тип разделки

Нажимаем Кнопку Разделать

Сохраняем документ

Распечатываем Расчет цен



7. Возврат товара из производства на склад

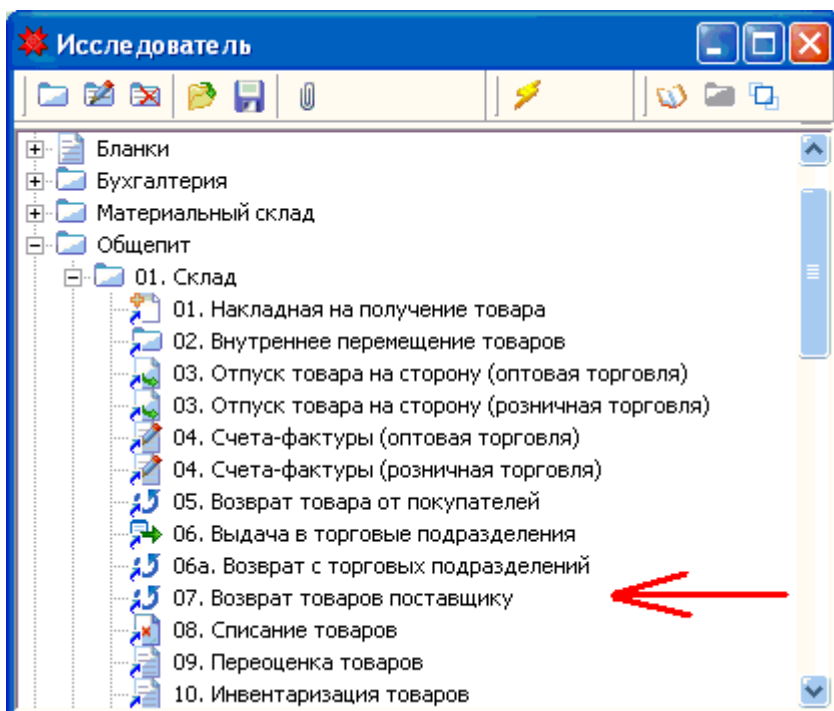
Производится документом внутренне перемещение Смотри [2. Перемещение сырья со склада общепита в цеха.](#)

8. Перемещение товара между подразделениями

Производится документом внутренне перемещение Смотри [2. Перемещение сырья со склада общепита в цеха.](#)

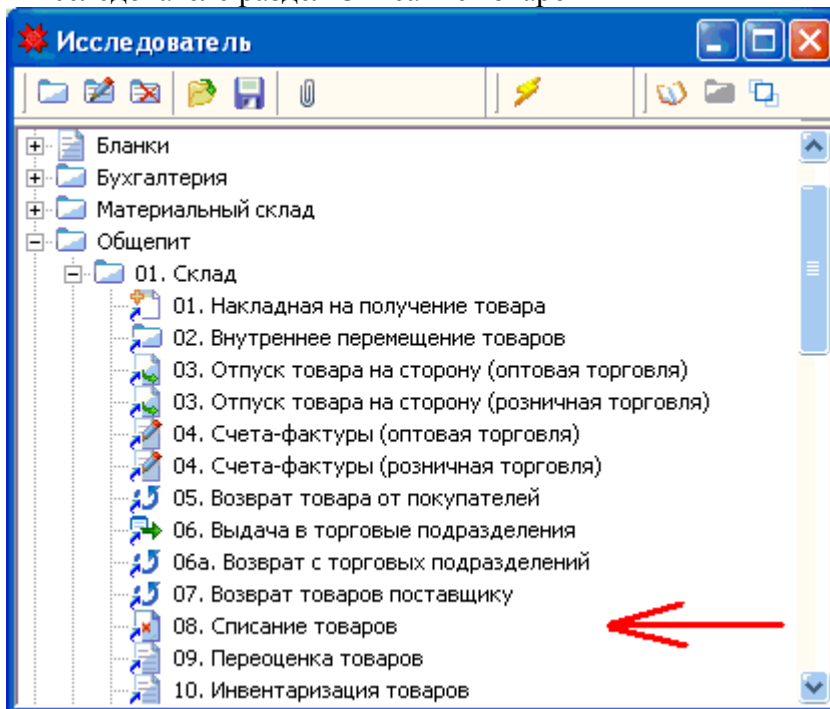
9. Возврат товара поставщику

В исследователе раздел Возврат товаров поставщику



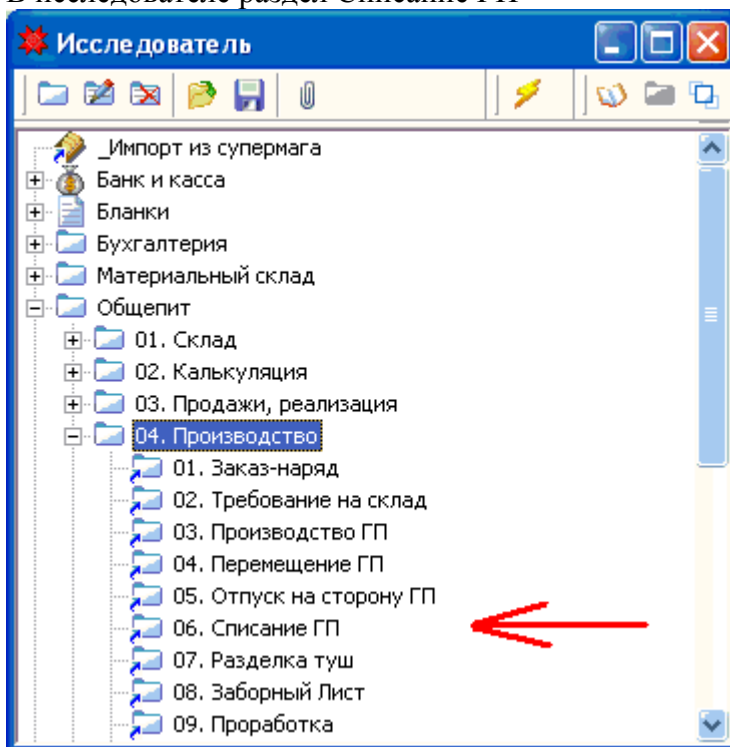
10. Списание товара

В исследователе раздел Списание товаров



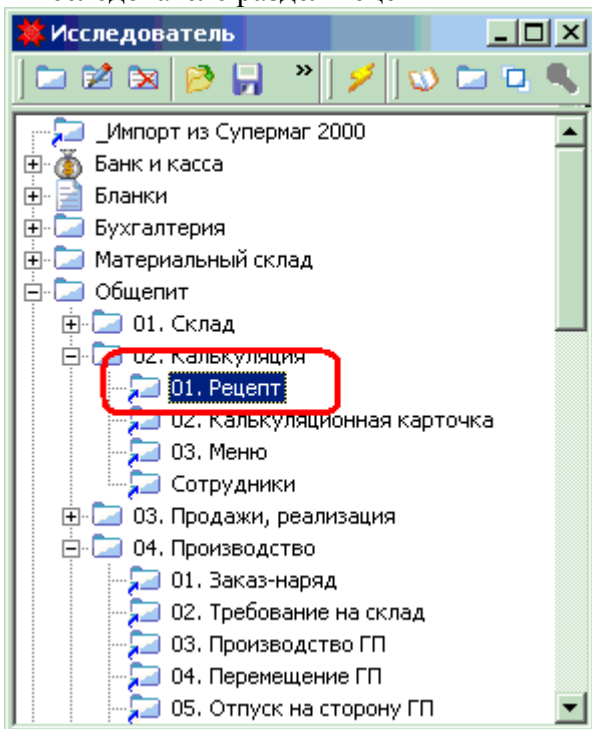
11. Списание ГП и ПФ

В исследователе раздел Списание ГП

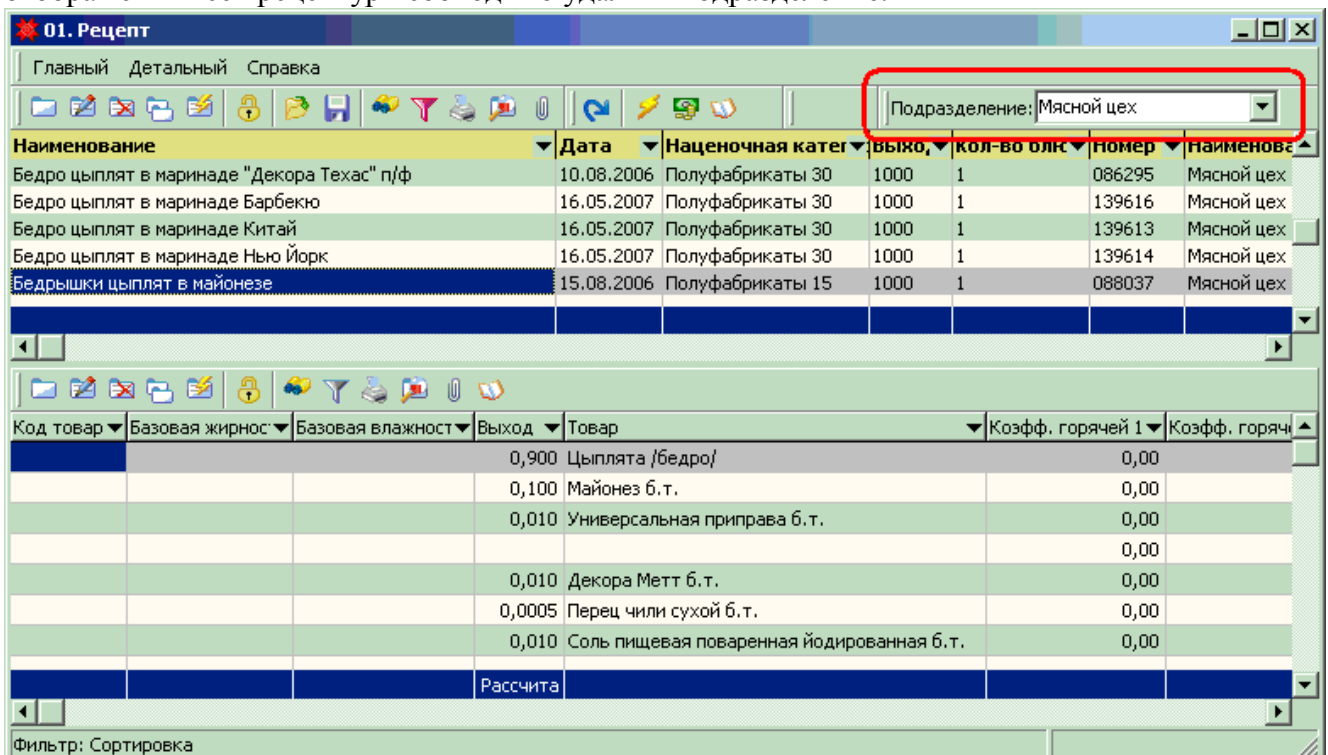


12. Внесение Рецепттур

В исследователе раздел Рецепт



В списке рецептов выбираем подразделение для которого хотим просмотреть рецептуры. Для отображения всех рецептов необходимо удалить подразделение.



Внесение новой рецептуры

01. Рецепт

Общие | Технология приготовления | Атрибуты | Прочее

Номер: 086384 От: 02.08.2006 Подразделение: Кулинария

Наименование: Биточки по-домашнему с черносливом п/ф Категория:

Кол-во блюд: 1 123 Наценочная категория: Полуфабрикаты 30

№ приказа: Дата приказа: Кол-во блюд для калькуляций: 100

№ по сборнику рецептур: акт отработки Кислотность: Влажность теста:

Устарел СТБ: Срок годн.: 124 Запретить скидку

Группа сервис-печати: Позиция в меню:

П Р

Поз	Товар	Выход	Коэфф. горячей 1	Коэфф. горячей 2	Нетто	Коэфф. хол. 1	Коэфф. хол. 2	Брутто	Описание	Вес полуфа
1	***Говядина (котлетное мясо) (с	0,040	0,00	0,00	0,040	0,00	0,00	0,040		
2	***Свинина (котлетное мясо) (с	0,040	0,00	0,00	0,040	0,00	0,00	0,040		
3	Яйца б.т.	0,010	0,00	0,00	0,010	0,00	0,00	0,010		
4	Вода питьевая	0,005	0,00	0,00	0,005	0,00	0,00	0,005		
5	***Лук очищенный (суб)	0,026	0,00	0,00	0,026	0,00	0,00	0,026		
6	Масло растительное б.т.	0,007	0,00	0,00	0,007	0,00	0,00	0,007		
6		0,013	50,00	0,00	0,026	0,00	0,00	0,026	Масса пассерованн	
7	Чернослив б.т.	0,010	0,00	0,00	0,010	0,00	0,00	0,010		
8	Универсальная приправа б.т.	0,0002	0,00	0,00	0,0002	0,00	0,00	0,0002		
9	Соль пищевая поваренная йодирован	0,002	0,00	0,00	0,002	0,00	0,00	0,002		
		,16			,17			,17		

Новый Меню Справка OK Отмена

Заполняем наименование товара, количество блюд на которое вносится закладка, подразделение, категорию (для построения акта реализации с разбивкой по категориям), наценочную категорию, количество блюд для расчета калькуляций (100 на штучные изделия, 10 на весовые), и дополнительные признаки.

Для добавления ингредиентов нажимаем кнопку “П” и выбираем необходимые продукты
Для добавления субрецептов нажимаем кнопку “Р” и выбираем необходимые рецептуры

У ингредиентов заполняем колонки

Выход – Выход сырья в готовом изделии

Коэфф. горячей 1 – первый коэффициент горячей обработки

Коэфф. горячей 2 – второй коэффициент горячей обработки

Нетто – масса сырья(очищенного и подготовленного)

Коэфф. хол. 1 – первый коэффициент холодной обработки

Коэфф. хол. 2 – второй коэффициент холодной обработки

Брутто – Брутто масса сырья

Описание – заполняется для распечатки дополнительной информации в технологических карточках и актах контрольной проработки

Вес полуфабриката - заполняется для распечатки дополнительной информации в технологических карточках и актах контрольной проработки

Базовая влажность – заполняется для пересчета закладки сырья через влажность (в хлебобулочном производстве) указывается процент влажности для которого внесена закладка сырья

Базовая жирность – заполняется для пересчета закладки сырья через жирность (в хлебобулочном производстве) указывается процент жирности для которого внесена закладка сырья

На закладке Технология приготовления указываем информацию о технологии приготовления

01. Рецепт

Общие | **Технология приготовления** | Атрибуты | Прочее

Температура подачи: 3.1.Готовые полуфабрикаты выкладывают в емкости и подают в торговый зал.

Внешний вид: изделие панированное в муке ,кругло-приплюснутой формы

Цвет: розоватый

Вкус:

Запах: без постороннего запаха

Консистенция: мягкая,рыхлая

Срок годности: 12 часов при температуре +2+6

2.1.Подготовка сырья к приготовлению "Биточков по-домашнему с черносливом" производится в соответствии со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП 2005г.
 2.2.Подготовленное мясо пропускают через мясорубку, добавляют яйца,воду,пассерованный лук,специи.Массу выбивают,формируют в виде лепешек,на середину кладут подготовленный,нарезанный соломкой чернослив,придают кругло-приплюснутую форму,панируют в муке и отпускают в торговый зал.

Поз	Товар	Выход	Кэфф. горячей 1	Кэфф. горячей	Нетто	Кэфф. хол. 1	Кэфф. хол. 2
1	***Говядина (котлетное мясо) (с	0,040	0,00	0,00	0,040	0,00	
2	***Свинина (котлетное мясо) (с)	0,040	0,00	0,00	0,040	0,00	
3	Яйца б.т.	0,010	0,00	0,00	0,010	0,00	
		,16			,17		

Новый | Меню | Справка | OK | Отмена

Для внесенных рецептов есть возможность распечатки

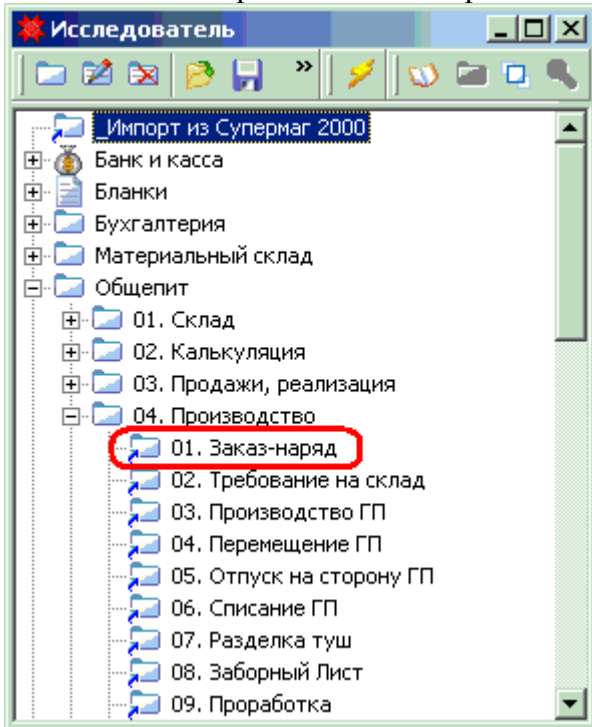
Подраздел

Редактор скрипт-объектов

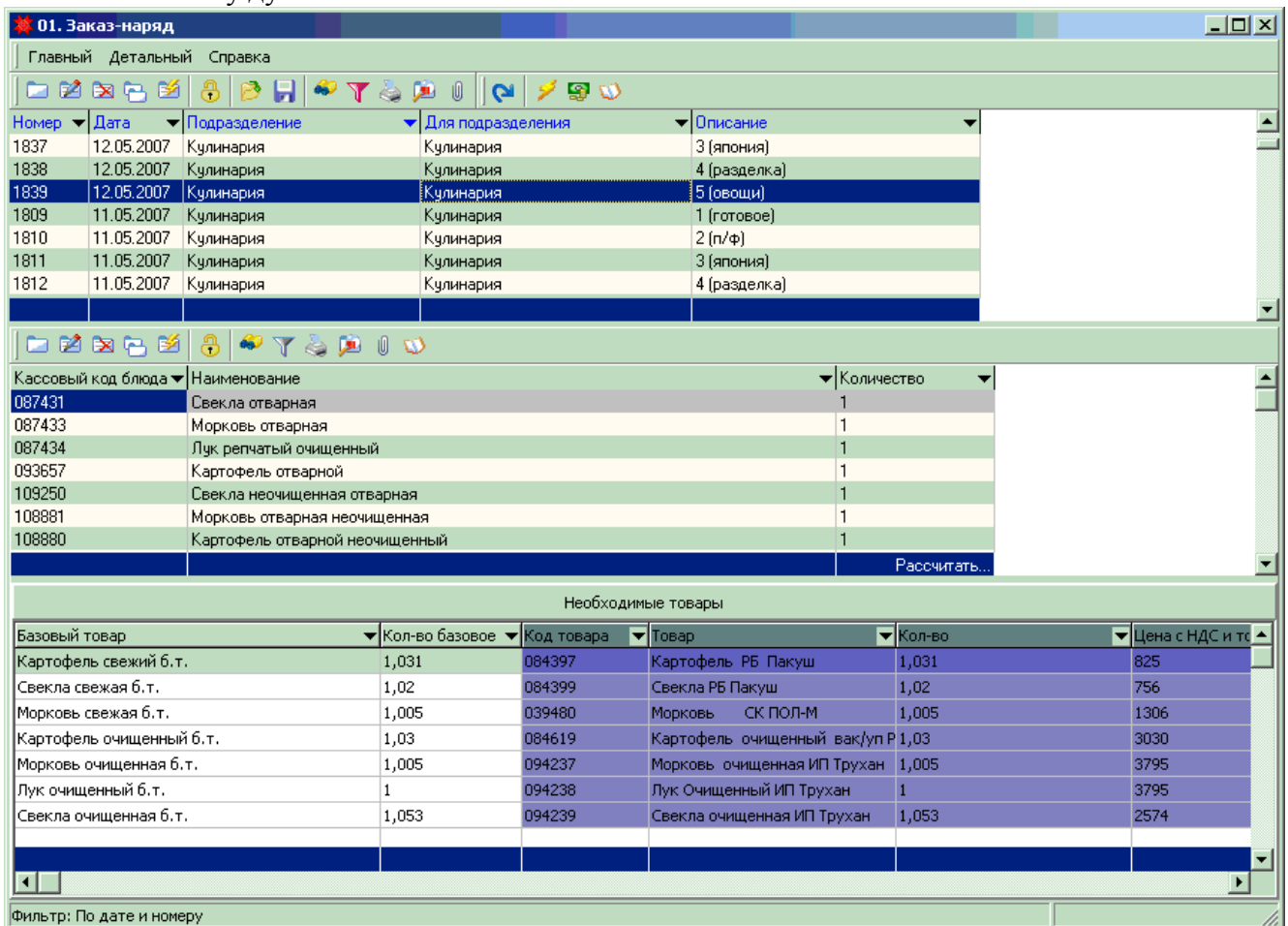
- 01.Акт проработки
- 01.Акт проработки вар2
- 02.Технологическая карта
- 02.Технологическая карта (кон.)
- 02.Технологическая карта (хлеб)
- 02а.Технологическая карта вар2
- 02б.Технологическая карта вар3
- 03.Список рецептов, в которые входит ингредиент
- 04.Список рецептов
- Ценник с составом
- Ценник с составом (маленькие)
- Ценник с составом (маленькие) со штрихкодом

13. Внесение Заказ-Нарядов

В исследователе раздел Заказ - наряд



Для внесения нового заказ-наряда нажимаем кнопку добавить, для копирования существующего нажимаем кнопку дубликат



Для добавления рецептов в заказ наряд нажимаем кнопку “Р”

01. Заказ-наряд

Основные | Атрибуты

Номер: 1839 Дата: 12.05.2007

Подразделение: Кулинария Для подразделения: Кулинария

Описание: 5 (овощи)

Кассовый код блюда	Наименование	Количество	Выход
087431	Свекла отварная	1	1000
087433	Морковь отварная	1	1000
087434	Лук репчатый очищенный	1	1000
093657	Картофель отварной	1	1000
109250	Свекла неочищенная отварная	1	1000
108881	Морковь отварная неочищенная	1	1000
108880	Картофель отварной неочищенный	1	1000
		7	

Кнопки: Новый, Меню, Справка, ОК, Отмена

После сохранения заказа-наряда нажимаем на молнию и выбираем пункт “Получить состав”

Для подразде. Редактор скрипт-объектов

Кулинария Выгрузить цены в супермаг

Кулинария Получить состав

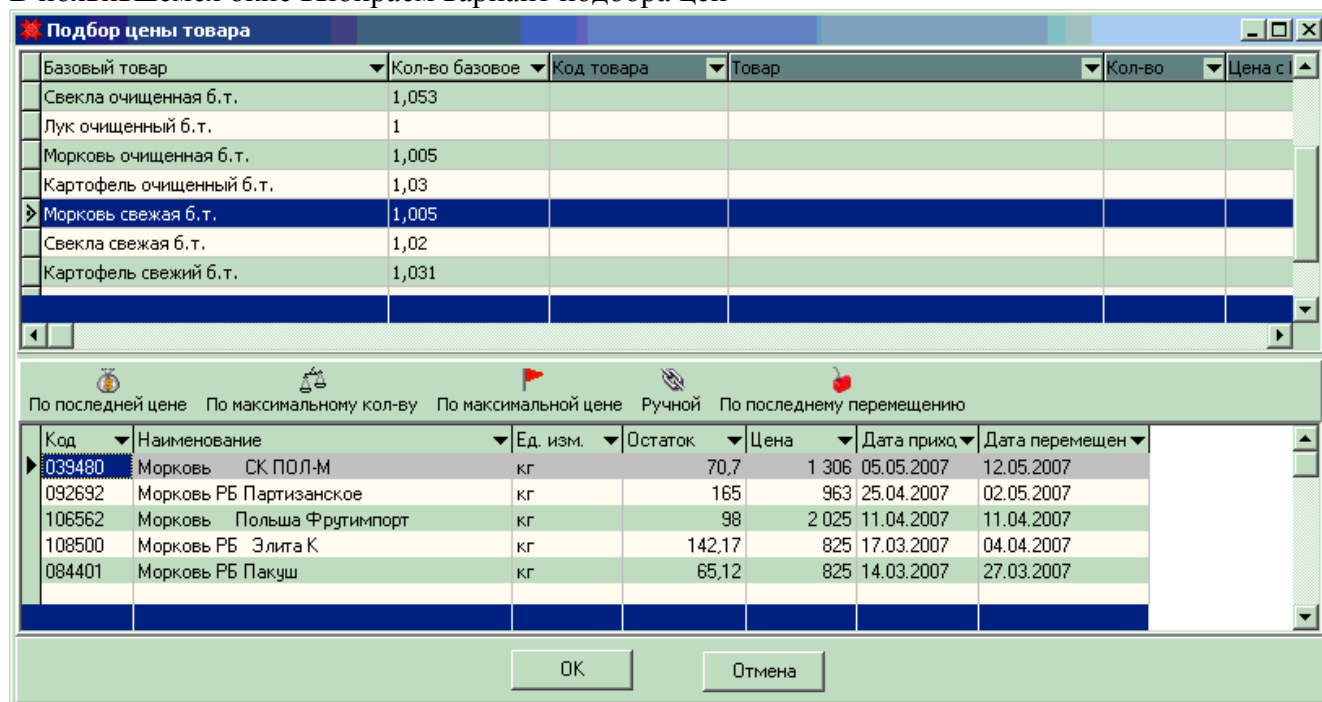
Кулинария Рассчитать калькуляции

Кулинария Сформировать "Требование на склад"

Кулинария 3 (япония)

Кулинария 4 (разделка)

В появившемся окне выбираем вариант подбора цен



По последней цене – Подбирается цена последнего прихода товара в организацию

По максимальному количеству – Подбирается цена товара с максимальным остатком

По максимальной цене – Подбирается цена товара с максимальной ценой

По последнему перемещению - Подбирается цена товара из последнего перемещения на подразделение

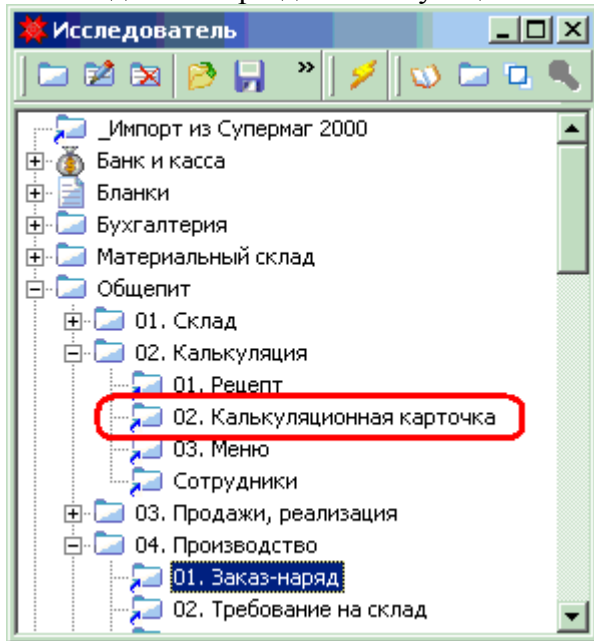
Ручной – Ручная привязка необходимого товара

Выбираем способ привязки, привязываем, проверяем ко всем ли базовым товарам привязалось сырьё

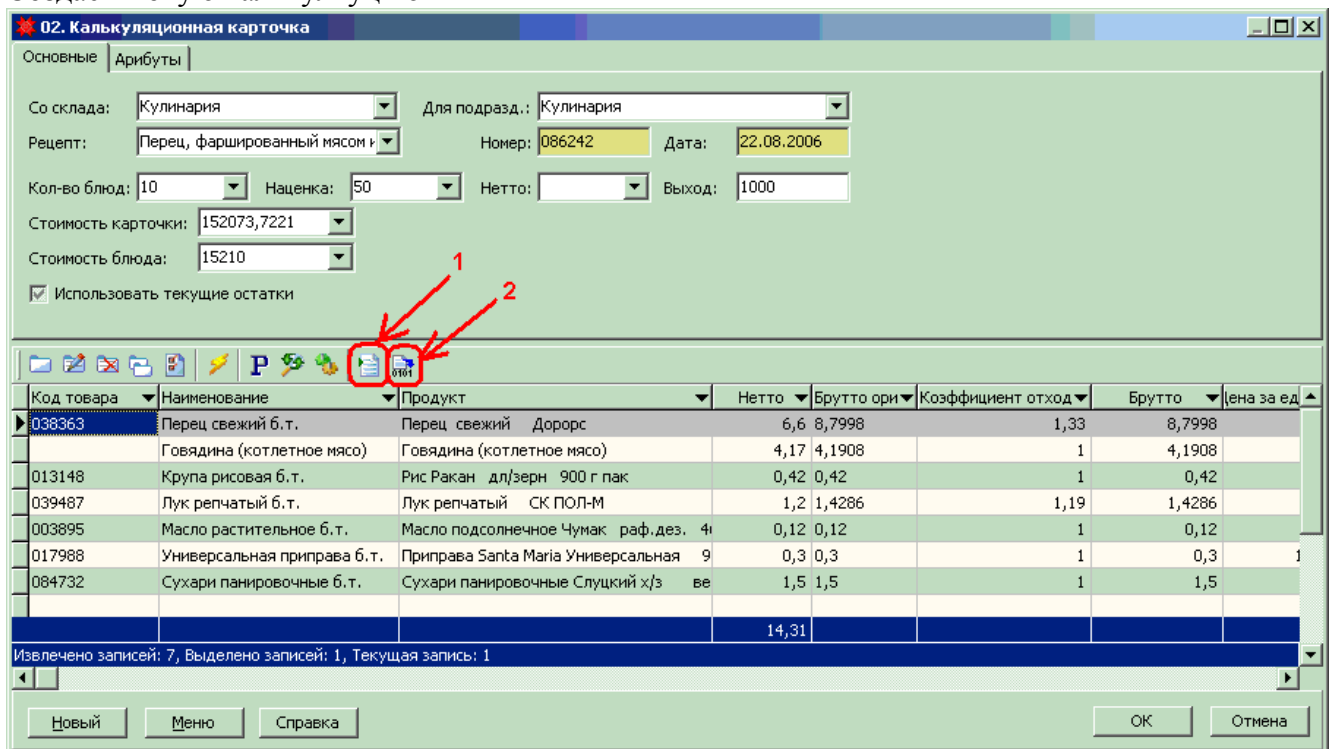
После сохранения состава нажимаем на “молнию” и выбираем пункт “Рассчитать калькуляции” калькуляции для всех рецептов будут посчитаны автоматически.

14. Расчет калькуляций

В исследователе раздел Калькуляционная карточка



Создаем новую калькуляцию



Указываем подразделение, с которого брать цены на сырьё, и для которого считать цены
Выбиваем рецептуру. В появившемся окне подбираем цены(см. Описание заказ-наряда)

Если необходимо рассчитать калькуляцию под определённую цену - нажимаем на кнопку 1
Если необходимо установить определённую наценку - нажимаем кнопку 2