

МОДУЛЬ ПРОИЗВОДСТВО

НАЧАЛО РАБОТЫ С МОДУЛЕМ «ПРОИЗВОДСТВО»

ПОДГОТОВКА К ПРОИЗВОДСТВУ СОБСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

КАЛЬКУЛЯЦИЯ СЕБЕСТОИМОСТИ И РАСЧЕТ СТОИМОСТИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВА

ДОКУМЕНТ «ПЛАН ПРОИЗВОДСТВА»

ДОКУМЕНТ «ПЕРЕДАЧА В ПРОИЗВОДСТВО»

ВЫПУСК ПРОДУКЦИИ

РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКЦИИ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

ИНВЕНТАРИЗАЦИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ ПРОДУКЦИИ

КОМПЛЕКТЫ НОМЕНКЛАТУРЫ

ОТЧЕТЫ МОДУЛЯ «ПРОИЗВОДСТВО»

Модуль Производство

Модуль «Производство» призван автоматизировать ведение оперативного, управленческого, финансового и складского учета на сетевых и одиночных предприятиях розничной торговли с собственным производством. К основным видам собственного производства обычно относят: кулинарию (гастрономию), мясной, рыбный отделы, пекарни и кондитерский отдел.

ВАЖНО

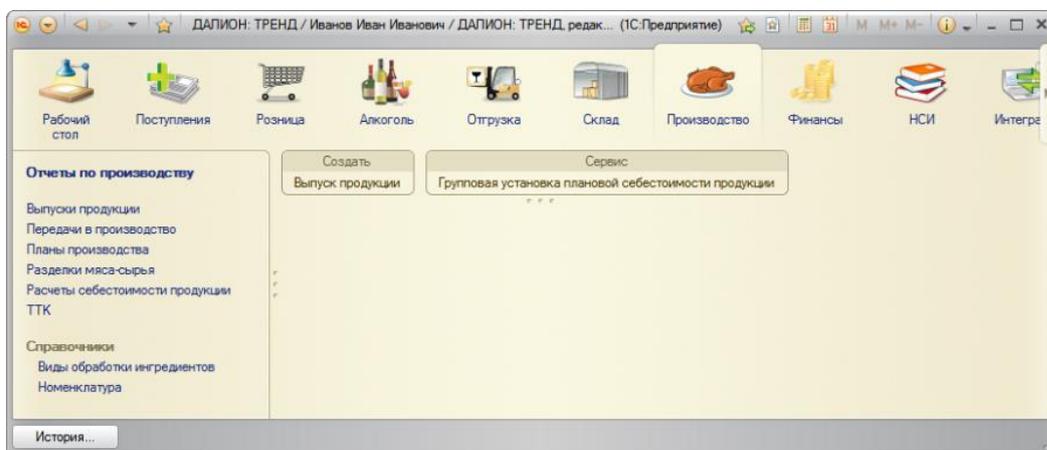
Модуль «Производство» является дополнением к основной конфигурации.

Организация собственного производства решает широкий спектр задач, стоящих перед магазином: увеличение прибыли за счет роста оборота и дохода (продукция магазина зачастую имеет дополнительную ценность для покупателя), привлечение покупателей и формирование лояльности, повышение конкурентоспособности и расширение товарной матрицы.

Организовав собственное производство, управляющие розничных магазинов неизбежно сталкиваются с проблемами на всех этапах производственного процесса:

- учет продуктов, участвующих в производстве;
- учет аналогов, замещающих отсутствующие на складе продукты;
- соблюдение точной рецептуры и технологии приготовления по каждой номенклатуре собственного производства;
- калькуляция себестоимости и расчет стоимости готовой продукции;
- составление безубыточного плана производства;
- учет готовой продукции по факту ее реального выпуска/продажи;
- потери, излишки и недостачи продукции из-за проблемы разграничения материальной ответственности между собственным производством и торговлей;
- анализ производственного процесса;
- отражение операций по выпуску продукции собственного производства в бухгалтерском учете.

Модуль «Производство» предназначен для автоматизации и оптимизации каждого этапа управления собственным производством, а также позволяет анализировать деятельность производственного отдела.



Начало работы с модулем «Производство»

Изначально модуль скрыт. Он активируется в подсистеме «Администрирование/Настройка параметров учета» на закладке «Производство» по кнопке *Подключить модуль "Производство"*.

Настройка параметров учета



Перед началом работы необходимо активировать роли для пользователя, которые определяют какие действия он сможет выполнять в модуле «Производство»:

- Установка признака «Участвует в производстве»;
- Добавление и изменение производственной справочной информации;
- Добавление и изменение документа «ТТК»;
- Добавление и изменение документа «Расчет себестоимости продукции»;
- Добавление и изменение документа «План производства»;
- Добавление и изменение документа «Передача в производства»;
- Добавление и изменение документа «Выпуск продукции»;
- Работа с комплектами;
- Отчеты производства

Если у пользователя нет прав на работу с производственными документами, они будут доступны ему только для просмотра.

В модуль «Производство» был включен predetermined профиль «Заведующий производством» для полноценной работы со всеми производственными и связанными с ними документами.

Также были расширены возможности следующих профилей:

1. «Оператор» - добавлены роли для создания выпусков продукции, передач в производство, для работы с комплектами и отчетами модуля «Производство»,
2. «Управляющий магазином» - добавлены роли для создания расчетов себестоимости продукции, выпусков продукции, планов производства, передач в производство, для работы с комплектами и отчетами модуля «Производство».

Подготовка к производству собственной продукции

Модуль «Производство» является расширением к конфигурации «ДАЛИОН: ТРЕНД» - в справочники основной конфигурации добавлены дополнительные реквизиты, также появился ряд новых справочников, документов и отчетов.

Далее, будут рассмотрены все изменения конфигурации «ДАЛИОН: ТРЕНД» при подключении модуля «Производство».

Справочник «Категории товаров» (производство)

Для отражения в системе учета блюд собственного производства появился новый тип номенклатуры *Собственное производство*.

В модуле «Производство» используются 2 сущности номенклатуры, входящей в рецептуру блюда:

- номенклатура, которая также является реальным товаром для продажи,

- номенклатура — «виртуальный» товар (не для продажи), может быть использована только как ингредиент в ТТК.

Для «реальной» номенклатуры в карточке категории товаров указывается тип *Товар* и выбирается дополнительный признак (маркированный\немаркированный товар, молочная продукция).

Для «виртуальной» номенклатуры должен быть указан тип *Товар* с признаком *Ингредиент*. Товар с признаком номенклатуры *Ингредиент* используется для работы с аналогами.

Ингредиенты (Категория товаров)

Записать и закрыть Все действия ?

Наименование: Ингредиенты

Тип номенклатуры: Товар Ингредиенты

[Пользовательские параметры номенклатуры не заданы](#)

Характеристики номенклатуры

Использовать характеристики номенклатуры

[Свойства характеристик не заданы](#)

Включать наименования свойств в наименование характеристики

Параметры новой номенклатуры

Ставка НДС: 20%

Единица измерения: кг

Цена задается: на номенклатуру

Комментарий:

Карточка ингредиента («реальный» товар)

Товарам, которые используются в производстве, присваивается соответствующий признак — *Участствует в производстве*. В программе по этому признаку существует ограничение — пользователь не может добавить в производственные документы товар, не участвующий в процессе производства. Также для товаров, участвующих в производстве, задаются дополнительные параметры, которые определяют, как этот товар будет использоваться в производственном процессе.

Данный признак присваивается в карточках товаров на закладке «Основная» путем проставления флажка *Участствует в производстве*. После этого появляется новая закладка «Пищевая ценность» и через панель навигации карточки появляется возможность задать для товара виды обработки, места хранения и производства (товародвижения).

ВАЖНО

Для возможности установки флага «Участствует в производстве» у пользователя должна быть активна роль Установка признака «Участствует в производстве».

Примечание

Флаг *Участствует в производстве* может быть выставлен автоматически при проведении документа «Технико-технологическая карта».

На закладке «Пищевая ценность» пользователь указывает:

- сколько грамм нетто содержится в основной единице измерения товара.**
 Данный параметр обязателен для заполнения, так как облегчает учет ингредиентов для производства.
 Для весового товара с признаком *Участствует в производстве* по умолчанию проставляется значение равное базовой единице измерения товара (1гр=1гр, 1кг=1000гр и т.д.).
 В это значение можно заложить показатель выхода продукта после обработки, которая применяется во всех случаях (например, сметана будет освобождена от упаковки).
Пример
 Для приготовления 1 кг блюда «Фруктовый салат» используется 50 грамм сметаны. Сметана закупается в емкости, объемом 500 грамм. Указав в карточке товара, что вес нетто 1 упаковки сметаны равен 500 грамм, пользователь может легко определить, сколько единиц сметаны нужно закупить для приготовления необходимого количества салата, а также вычислить себестоимость ингредиента на единицу производства.
- пищевую ценность продукта на 100 грамм.**
 Пользователь либо указывает значение энергетической ценности продукта, либо – количество белков, жиров и углеводов, энергетическая ценность рассчитывается автоматически. Если блюдо содержит ГМО, проставляем соответствующий флаг.

ВАЖНО

Если указана энергетическая ценность всех ингредиентов, входящих в блюдо, в ТТК можно будет автоматически рассчитать энергетическую ценность готовой продукции.

Для товара также можно указать информацию о норме выхода после обработки (*Панель навигации номенклатурной карточки/Виды обработки*).

Вид обработки	% Выхода
Холодная обработка	80,00

Пример

Апельсин является ингредиентом блюда «Фруктовый салат». Для салата следует провести холодную обработку фрукта: очистить от кожуры и нарезать. В карточке номенклатуры указываем вид обработки «Холодная обработка» из справочника «Виды обработки ингредиентов» и указываем % выхода продукта при обработке.

В карточке товара пользователь также может задать правило товародвижения, которое будет использоваться при передаче товара в производство на основании документов «План производства» и «Выпуск продукции» (*Панель навигации карточки/Товародвижения*).

Место производства — склад, на который будет оприходован ингредиент в соответствии с правилом товародвижения.

Место хранения — склад, с которого будет списан ингредиент в соответствии с правилом товародвижения.

ВАЖНО

Для каждого склада производства задается отдельное правило товародвижения.

Формирование товародвижений

Записать Все действия ?

Номенклатура:

Товародвижения ингредиентов (при автоматическом создании документа "Передача в производство")

+ Добавить + З ✗ ↑ ↓ Заполнить из группы Все действия ▾

N	Место производства	Место хранения
1	Склад Магазина Купчино	Склад Магазина Гражданский
2	Склад Магазина Ленобласть	Торговый зал

[Правило товародвижения текущей строки заполнено вручную.](#)

Правило товародвижения может быть добавлено вручную или заполнено из группы. При наличии настроек товародвижения для группы они по умолчанию подставляются для входящих в эту группу элементов. Пользователь не может удалить эти товародвижения, но он может отредактировать их для конкретной номенклатуры.

Примечание

Правила товародвижения, заданные в карточке номенклатуры, имеют приоритет над указанными в группе.

По кнопке «Заполнить из группы» будут очищены текущие настройки товародвижения и добавлены только те, которые заданы в группе.

Формирование товародвижений

Записать Все действия ?

Номенклатура:

Товародвижения ингредиентов (при автоматическом создании документа "Передача в производство")

+ Добавить + З ✗ ↑ ↓ Заполнить из группы Все действия ▾

N	Место производства	Место хранения
1	Склад Магазина Купчино	Оптовый склад

[Правило товародвижения текущей строки заполнено вручную.](#)

Товародвижения продукции (при автоматическом создании документа "Выпуск продукции")

+ Добавить + З ✗ ↑ ↓ Заполнить из группы Все действия ▾

N	Место реализации	Место производства
---	------------------	--------------------

Из карточки товара можно сформировать отчет «Вхождение номенклатуры в ТТК» для того, чтобы получить информацию о том, в состав какой продукции входит данный товар.

По команде "Составы комплекта" панели навигации карточки номенклатуры для ингредиента при необходимости можно задать состав комплекта.

Карточка ингредиента («виртуальный» товар)

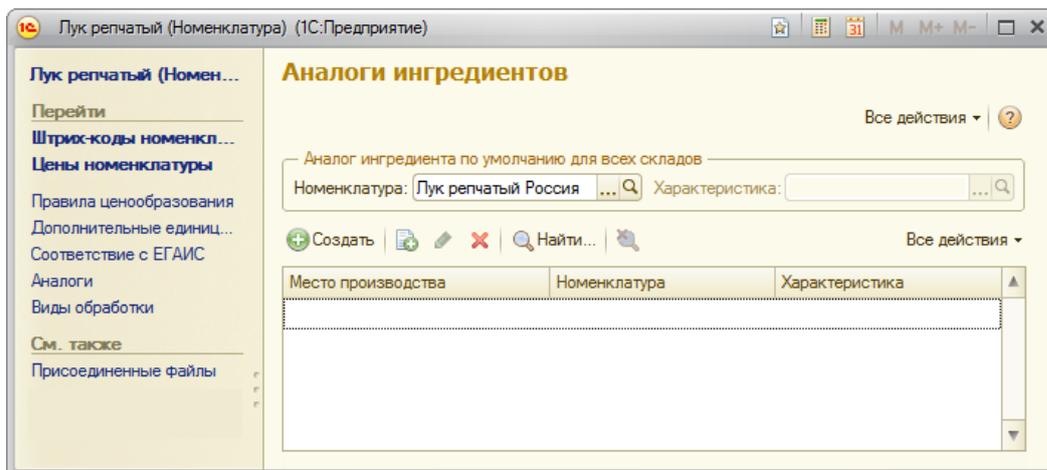
Признак «виртуальности» номенклатуры присваивается через категорию товаров.

В конфигурации ДАЛИОН: ТРЕНД «виртуальный» товар (аналог) может быть использован только как ингредиент в ТТК. Для каждого «виртуального» товара следует задать связь с «реальным» товаром. Например, «виртуальный» товар – это молоко, а «реальный» – «Молоко Петмол 2,5% 1л» или «Молоко Простоквашино 3,5% 0,5л».

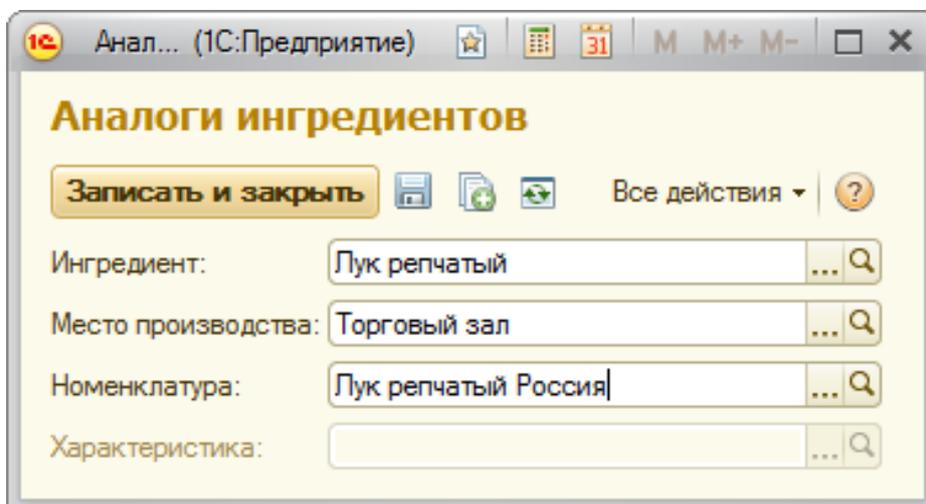
Настроив связь «виртуального» товара с «реальным», пользователь получает более гибкую рецептуру блюда. Если «реальный» товар отсутствует на складе, при передаче продукции в бюджет будет выбран его «виртуальный» аналог.

Связь «реального» товара с «виртуальным» настраивается в номенклатурной карточке последнего.

Пользователь может настроить привязку «виртуального» товара к «реальному» одинаковую для всех мест производства по умолчанию



или для каждого склада в отдельности по кнопке «Создать».



Индивидуальная настройка для склада в приоритете над настройкой по умолчанию.

Карточка номенклатуры для собственной продукции

Продукция собственного производства должна быть обязательно занесена в справочник «Номенклатура».

Для собственной продукции необходимо создать отдельную категорию товаров с *типом номенклатуры* — *Собственное производство*.

Собственная продукция (Категория товаров)

Собственная продукция (Категория товаров)

Записать и закрыть Все действия ▾ ?

Наименование:

Тип номенклатуры:

[Пользовательские параметры номенклатуры не заданы](#)

Характеристики номенклатуры

Использовать характеристики номенклатуры

[Свойства характеристик не заданы](#)

Включать наименования свойств в наименование характеристики

Параметры новой номенклатуры

Ставка НДС:

Единица измерения:

Цена задается:

Комментарий:

Закладки «Основная», «Оборудование» и «Дополнительные параметры» карточки продукции заполняются аналогично карточке любого другого товара).

На закладке «Калькуляция» отображаются основная Технично-технологическая карта (ТТК) и корректировки.

Фруктовый салат (Номенклатура)

Записать и закрыть Сформировать штрих-коды Обновить из НК Добавить характеристики Выбрать картинку Все действия ▾ ?

Группа: Статус: Код:

Наименование:

Полное наименование:

Основная **Оборудование** [Дополнительные параметр...](#) **Калькуляция** [Меркурий](#) [Мерчендайзинг](#) [Касса самообслуживания ...](#) [Маркетплейсы](#)

ТТК Состав

Добавить Создать на основании ▾ Все действия ▾

ТТК	Область действия	Доп. информация	Номенклатура	Характеристика	Ед. изм.	Вид обработки	Пр
<input type="checkbox"/> ТТК 00000000001	<не ограничена>	Весна-осень с 23.1...	Апельсины	<характеристики ...	кг нетто	Холодная обработ...	
<input type="checkbox"/> ТТК 00000000003	<не ограничена>	01.12.2014-28.02.20...	Киви	<характеристики ...	кг нетто	Холодная обработ...	
<input type="checkbox"/> ТТК 00000000005	<не ограничена>	23.10.2014-24.10.20...	Груша	<характеристики ...	кг нетто	Холодная обработ...	
<input type="checkbox"/> ТТК 00000000001	<не ограничена>	21.01.2019-27.01.20...	Виноград	<характеристики ...	кг нетто	Холодная обработ...	
<input type="checkbox"/> ТТК 00000000003	<не ограничена>	21.10.2021-24.10.20...	Яблоки Джаногод	<характеристики ...	кг нетто	Холодная обработ...	
			Сметана 0,5 кг П...	<характеристики ...	кг нетто		

По кнопке Добавить можно добавить основную ТТК. *На основании* карточки продукции можно создать документы «Выпуск продукции», «Корректировка ТТК» и «Расчет себестоимости продукции».

Создать на основании ▾ Все действия ▾

Выпуск продукции

Расчет себестоимости продукции

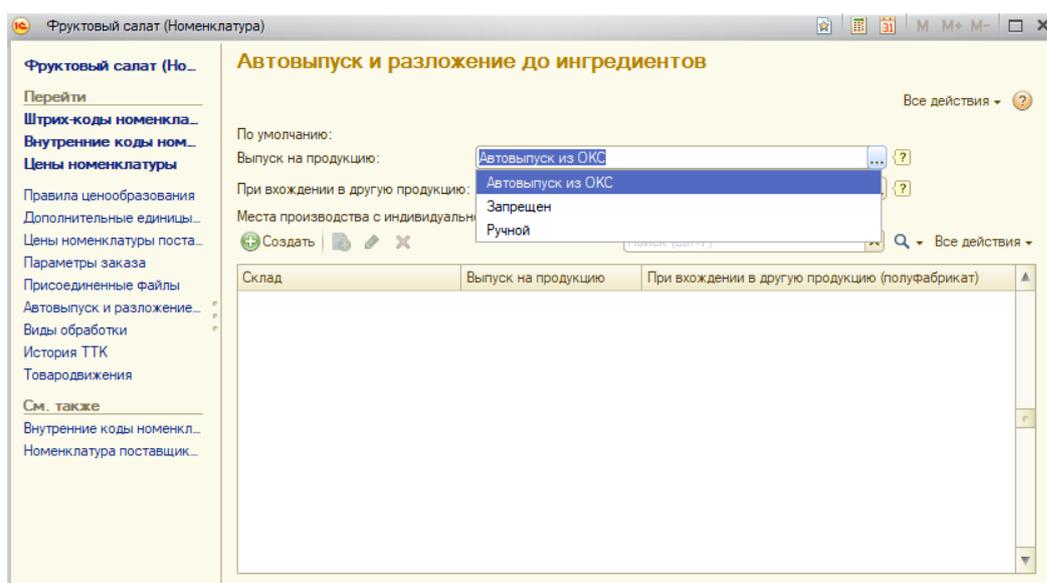
ТТК

Также из карточки продукции по иконке Печать могут быть сформированы: *Калькуляционная карточка*, *Калькуляционная карточка на одну порцию*, *ТТК* и *ТТК на одну порцию*.

Через панель навигации карточки определяются:

Автовыпуск и разложение до ингредиентов

В конфигурации возможны три варианта настройки автовыпуска продукции:



- Автовыпуск из ОКС — разрешен автовыпуск продукции, то есть при нехватке по ОКС продукции для нее будет автоматически формироваться выпуск (вариант включает в себя и ручной выпуск),
- Ручной — разрешен только ручной выпуск продукции,
- Запрещен — выпуск продукции запрещен. Настройка актуальна, если продукция либо не является полуфабрикатом, либо перемещается с другого склада.

Для продукции, входящей в другую продукцию (например, из мяса производят фарш, а из фарша котлеты), ниже можно выбрать режим ее разложения из трех вариантов:

- Раскладывать всегда — полуфабрикат раскладывается на ингредиенты всегда,
- Раскладывать, если нет на остатке — полуфабрикат раскладывается на ингредиенты только в случае, если его нет на остатках,
- Не раскладывать — полуфабрикат не раскладывается на ингредиенты.

Проверка необходимости разложения блюда производится:

- при создании документа «Выпуск продукции» на основании ОКС (в ручном или автоматическом режиме),
- при создании документа «Выпуск продукции» и «Передача в производство», в том числе на основании плана производства (в ручном режиме),
- в документе «Инвентаризация продукции» при выполнении команды «Разложить продукцию до ингредиентов».

Разложение на ингредиенты полуфабрикатов, входящих в состав продукции, актуально, если на складе производства хранится не сам полуфабрикат, а его составляющие.

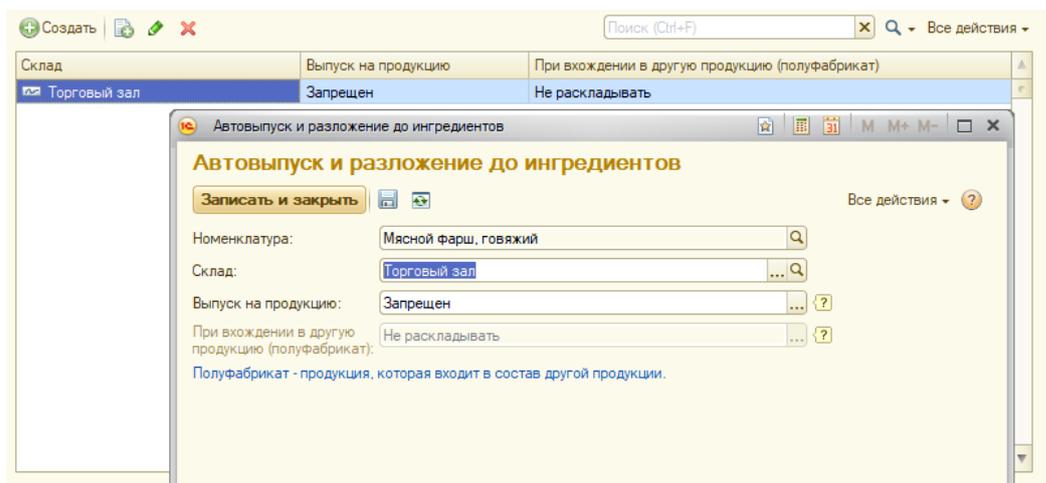
Если для продукции установлен режим «Раскладывать, если нет на остатке», и одним документом выпускается одновременно эта продукция и входящий в нее полуфабрикат, то выпускаемый полуфабрикат не учитывается при расчете остатка.

При анализе остатков на складе и расчете необходимого для выпуска продукции количества продуктов учитываются правила товародвижения по складам.

ВАЖНО

Для корректного учета дорогих специй базовой единицей измерения для них следует выбрать «грамм».

Описанные выше настройки автовыпуска производятся по умолчанию для всех складов. При необходимости пользователь может по кнопке "Создать" задать индивидуальную настройку для конкретного места производства.



Виды обработки продукции

Актуально для полуфабрикатов.

Товародвижения

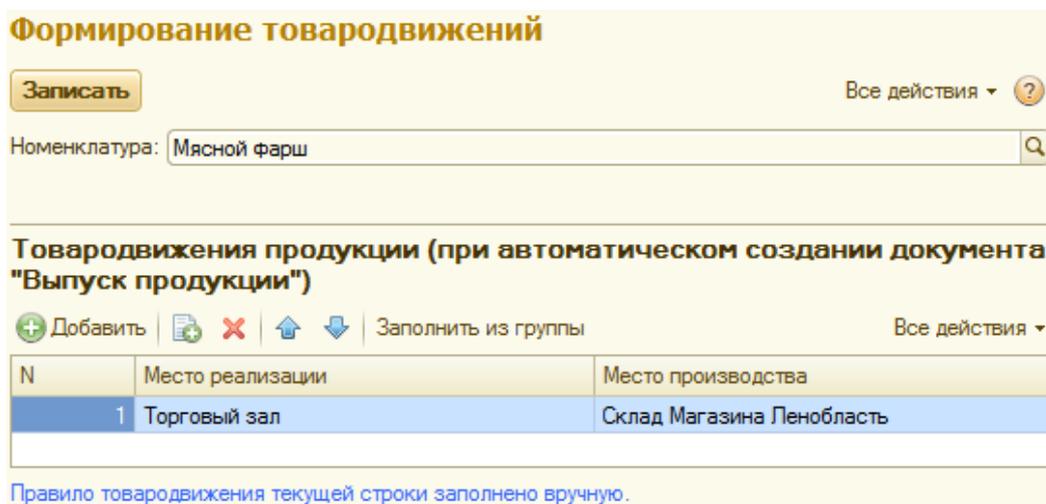
Определяются правила товародвижения продукции, которые используются при автоматическом формировании выпуска продукции.

Место реализации — это склад, по которому формируется ОКС и на который будет оприходована продукция в соответствии с правилом товародвижения.

Место производства — это склад, с которого будут списаны ингредиенты для продукции в соответствии с правилом товародвижения.

ВАЖНО

Для каждого склада реализации задается отдельное правило товародвижения.



Правило товародвижения текущей строки заполнено вручную.

Товародвижения ингредиентов — настройка по умолчанию скрыта, вывести в интерфейс можно по кнопке «Все действия/Отобразить товародвижения ингредиентов». Правило актуально для продукции, которая выступает в роли аналога, например, продукция «Мясной фарш «Домашний» является аналогом номенклатуры «Мясной фарш». Настраивается аналогично товародвижению товаров. В дальнейшем информация о товародвижениях будет использоваться при передаче товара в производство на основании документов «План производства» и «Выпуск продукции».

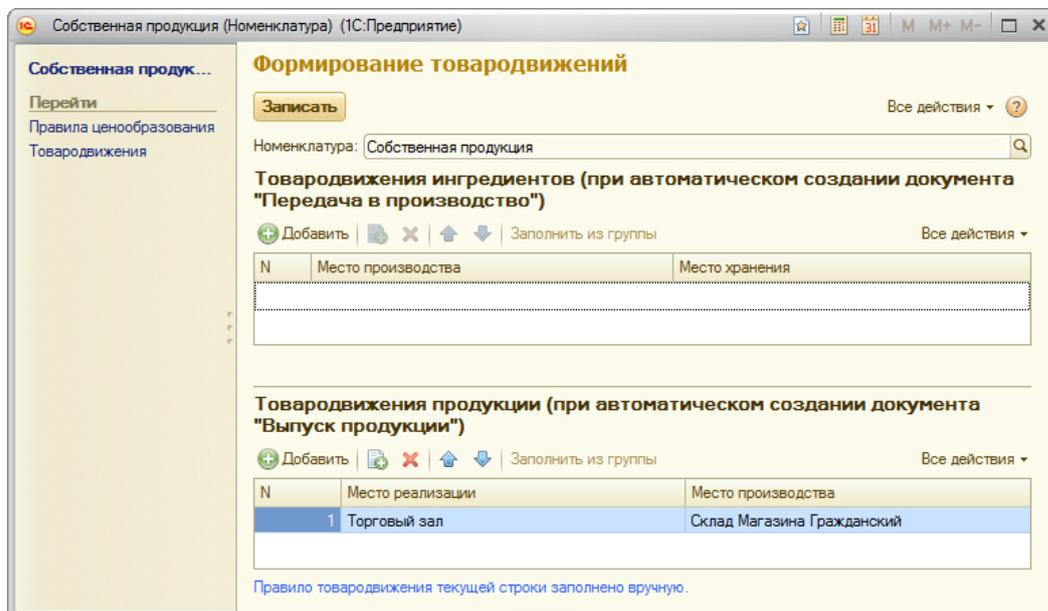
Правило товародвижения может быть добавлено вручную или заполнено из группы. При наличии настроек товародвижения для группы они по умолчанию подставляются для входящих в эту группу элементов.

Пользователь не может удалить эти товародвижения, но он может отредактировать их для конкретной номенклатуры.

Примечание

Правила товародвижения, заданные в карточке номенклатуры, имеют приоритет над указанными в группе.

По кнопке «Заполнить из группы» будут очищены текущие настройки товародвижения и добавлены только те, которые заданы в группе.



Также через панель навигации карточки можно *перейти* к просмотру *плановой стоимости продукции*, заданной соответствующим документом, (при активной константе *Выпускать продукцию по себестоимости* функционал плановой себестоимости скрыт).

Плановая стоимость продукции

Период	Регистратор	Н..	Номенклатура	Харак...	Торговый объект	Стоимость
08.12.2014 ...	Расчет себестоим...	1	Фруктовый салат			100,00

и истории ТТК.

История ТТК

Дата начала дей...	Дата окончания дейст...	ТТК	Вид ТТК	Область действия
23.10.2014		ТТК 00000000001 от 23.10.2014...	Основная	<не ограничена>
23.10.2014	24.10.2014	ТТК 00000000005 от 10.11.2014...	Корректировка	<не ограничена>
01.12.2014	28.02.2015	ТТК 00000000003 от 28.10.2014...	Корректировка	<не ограничена>

Справочник «Виды обработки ингредиентов»

Справочник хранит набор видов обработки ингредиентов, которые участвуют в производстве собственной продукции. Справочник не имеет диалоговой формы, элементы справочника вводятся и редактируются непосредственно в форме списка.

Справочник вызывается из панели навигации подсистемы «Производство».

Виды обработки ингредиентов

+ Создать | + Добавить | ✖ Удалить | 🔍 Найти... | 🔍
Все действия ▾ ?

Наименование	Код
Горячая обработка	000000002
Холодная обработка	000000001

Справочник «Типы ТТК»

Справочник «Типы ТТК» содержит список типов ТТК, которые пользователь добавляет самостоятельно в соответствии с нуждами организации.

Справочник не имеет диалоговой формы, элементы справочника вводятся и редактируются непосредственно в форме списка.

Для просмотра и редактирования справочник вызывается из документа «Технико-технологическая карта».

Типы ТТК

+ Создать | + Добавить | ✖ Удалить | 🔍 Найти... | 🔍
Все действия ▾ ?

Наименование	Код
В течение всего года	000000001
Весна-лето	000000002
Весна-осень	000000006
Зима	000000007
Зима-весна	000000003
Лето-осень	000000004
Осень-зима	000000005

Калькуляция себестоимости и расчет стоимости готовой продукции

Калькуляция – определение затрат (в денежном выражении) на производство продукции. Среди затрат на процесс производства выделяют: стоимость ингредиентов, трудового ресурса, издержки на процесс производства и реализацию готовой продукции. Калькуляция дает возможность определить текущую и плановую себестоимость продукции и является основой для расчета ее итоговой стоимости.

Составление калькуляционного расчета и назначение цены продажи продукции производится в следующем порядке:

- на основании сборников рецептов определяется состав продукции и устанавливаются нормы вложения ингредиентов;
- определяется количество продукции для калькуляции (кг, порция, штука и т.д.);
- определяются текущая закупочная цена и плановая себестоимость единицы товара, входящего в состав продукции;
- вычисляются текущая закупочная цена и плановая себестоимость ингредиента, с учетом нормы вхождения в блюдо;
- рассчитывается плановая себестоимость единицы продукции по данным ингредиентов, может быть увеличена пользователем (с учетом затрат на производство и реализацию блюда);
- к получившейся себестоимости единицы готовой продукции прибавляется торговая наценка.

Для расчета плановой себестоимости и розничной стоимости блюда в конфигурацию модуля «Производство» включены механизмы:

1. учета точной рецептуры продукции (документ «Технико-технологическая карта»),
2. управления себестоимостью готовой продукции (документ «Расчет себестоимости продукции»),
3. расчета розничной стоимости блюда (документ «Акт переоценки»).

ВАЖНО

В ДАЛИОН: ТРЕНД также существует возможность рассчитывать себестоимость продукции, исходя из себестоимости ингредиентов на складе производства. Для этого в настройках параметров учета на закладке «Производство» должна быть включена константа Выпускать продукцию по себестоимости. При этом функционал расчета плановой себестоимости становится недоступным (скрывается).

Документ «Технико-технологическая карта»

Технико-технологическая карта (ТТК) – это документ, содержащий нормативно-технологическую информацию о блюдах (рецептура, норма вхождения ингредиентов, технология приготовления и оформления) и о месте реализации готовой продукции.

ВАЖНО

Для работы с документом у пользователя должна быть активна роль Добавление и изменение документа «ТТК».

ТТК добавляются в систему в журнале «ТТК», который доступен из панели навигации подсистемы «Производство», по кнопке «Создать/Основная» или через карточку номенклатуры (закладка Производство/Калькуляция).

ТТК 0000000001 от 21.01.2019 16:12:35

Провести и закрыть | Провести | Создать на основании | История ТТК | Печать | Все действия

Номер: 0000000001 от: 21.01.2019 16:12:35 Вид операции: **Корректировка**

Продукция: Фруктовый салат Основная ТТК: ТТК 0000000001 от 23.10.2014 14:51:35

Характеристика: Период действия с: 21.01.2019 по: 27.01.2019

Рецептура (7 поз.) | Технология и оформление | Область действия (без ограничений) | Пищевая ценность | Прочие показатели | Дополнительно

Параметры продукции для калькуляции

Количество: 1.000 Ед. изм.: кг Выход продукции (г): 1.000 Выход продукции для печати (г): 1.000 **Рассчитать выход (г)**

Состав продукции

N	Код	Номенклатура	Хара..	Ед. изм.	Вид обработки	Процент вых..	Брутто	Нетто	Выход (граммы)	Участует в рас
1	6	Апельсины	<хар..	кг нетто	Холодная обработка	80,00	0,360	0,288	285,0	✓
2	197	Киви	<хар..	кг нетто	Холодная обработка	90,00	0,111	0,100	100,0	✓
3	191	Груша	<хар..	кг нетто	Холодная обработка	95,00	0,105	0,100	100,0	✓
4	199	Виноград	<хар..	кг нетто	Холодная обработка	100,00	0,050	0,050	50,0	✓
5	31	Яблоки Джанголд	<хар..	кг нетто	Холодная обработка	95,00	0,421	0,400	400,0	✓
6	37	Сметана 0,5 кг Пискаревский 15%	<хар..	кг нетто		100,00	0,050	0,050	50,0	✓

Выход (граммы) (итог): 1.000,0 **Поставить пломбу** <Не опломбирован>

В шапке формы указываются: *Продукция* из справочника «Номенклатура», *Тун ТТК* из одноименного системного справочника и дата, с которой начнет действовать формируемая ТТК.

ВАЖНО

Даты начала действия ТТК на одно и то же блюдо в рамках одного торгового объекта не должны пересекаться.

На закладке **«Рецептура»** определяются параметры продукции для калькуляции:

- *Количество* — количество продукции, на которое производится расчет,
- *Единица измерения* продукции — подставляется из карточки номенклатуры продукции,
- *Выход продукции (г)* — значение в граммах на единицу продукции,
- *Выход продукции для печати (г)* — значение в граммах на единицу продукции, используется для подстановки в печатную форму документа.

В табличной части закладки обозначается состав продукции, нормы закладки и выхода ингредиентов. В каждой строке должны быть заполнены следующие значения:

- *Номенклатура* – может быть выбрана «виртуальная» и «реальная» номенклатура. Если выбран «реальный» товар без признака *Участует в производстве*, то при попытке провести ТТК программа предложит установить признак участия в производстве для товаров. При положительном ответе ТТК будет проведена, а в карточке товаров станет активным флаг *Участует в производстве*. Иначе ТТК проведена не будет.

ВАЖНО

Только пользователю с ролью *Добавление и изменение производственной справочной информации* доступна автоматическая установка флага *Участствует в производстве из ТТК*.

- **Вид обработки**— выбирается из карточки номенклатуры с закладки «Производство/Виды обработки»;
- **Процент выхода** — проставляется автоматически при указании вида обработки (по умолчанию равен 100);
- **Брутто** — норма закладки (расход ингредиента) в килограммах;
- **Нетто** — норма выхода ингредиента после обработки в килограммах;
- **Выход (граммы)** — выход ингредиента в граммах на единицу продукции. Например, для 1 кг фруктового салата при использовании определенного количества ингредиентов (см. скриншот выше) выход киви равен 100гр (порция 1кг); для 2кг салата при использовании аналогичного объема ингредиентов — 50гр (порция 1кг).

Рецептура (7 поз.) | Технология и оформление | Область действия (без ограничений) | Пищевая ценность | Прочие показатели | Дополнительно

Параметры продукции для калькуляции

Количество: 1,000 | Ед. изм.: кг | Выход продукции (г): 1 000 | Выход продукции для печати (г): 1 000 | Рассчитать выход (г)

Состав продукции

N	Код	Номенклатура	Хара...	Ед. изм.	Вид обработки	Процент вык...	Брутто	Нетто	Выход (граммы)	Участствует в рас
1	6	Апельсины	<кар...	кг нетто	Холодная обработка	80,00	0,360	0,288	285,0	✓
2	197	Киви	<кар...	кг нетто	Холодная обработка	90,00	0,111	0,100	100,0	✓
3	191	Груша	<кар...	кг нетто	Холодная обработка	95,00	0,105	0,100	100,0	✓
4	199	Виноград	<кар...	кг нетто	Холодная обработка	100,00	0,050	0,050	50,0	✓
5	31	Яблоки Джанголд	<кар...	кг нетто	Холодная обработка	95,00	0,421	0,400	400,0	✓
6	37	Сметана 0,5 кг Пискаревский 15%	<кар...	кг нетто		100,00	0,050	0,050	50,0	✓

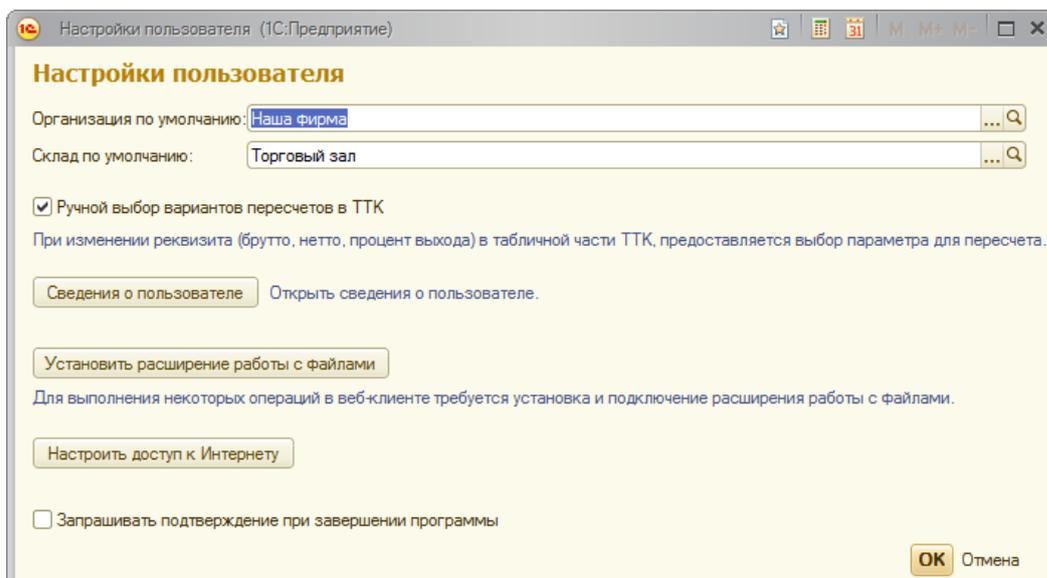
Значение может быть проставлено пользователем вручную либо рассчитано автоматически по кнопке «Рассчитать выход (г)» с учетом значений: брутто, нетто и процента выхода.

- **Участствует в расчете с/с** — если наличие ингредиента в блюде влияет на его себестоимость, то следует проставить соответствующий флажок. В последствии при формировании документа «Расчет себестоимости продукции» стоимость отмеченного флажком ингредиента будет включена в себестоимость готового блюда.

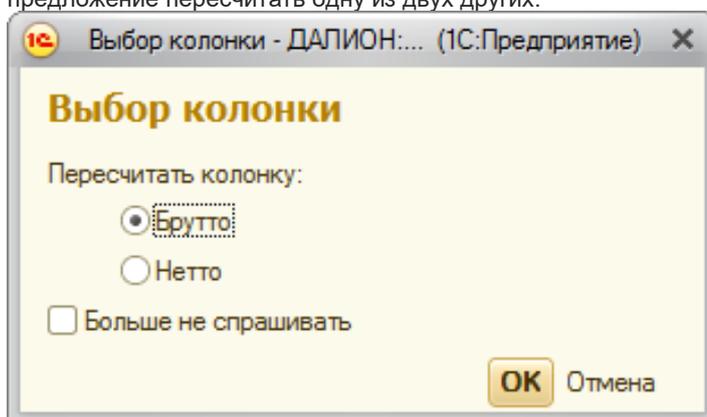
Значения колонок «Процент выхода», «Брутто» и «Нетто» рассчитываются автоматически по умолчанию, в зависимости от того, заполнена или нет колонка «Вид обработки»:

1. Если колонка не заполнена, то при изменении значения в колонке «Процент выхода» пересчитывается колонка «Нетто», при изменении колонок «Нетто» или «Брутто» - «Процент выхода»;
2. Если колонка заполнена, то при изменении колонки «Процент выхода» будет пересчитано значение в колонке «Нетто», при изменении колонки «Нетто» пересчитывается колонка «Брутто», при изменении «Брутто» - «Нетто».

Значения в этих колонках могут быть рассчитаны с учетом выбора вариантов пересчета пользователем. Для этого в настройках пользователя (Администрирование/Сервис/Настройки пользователя) следует активировать флаг *Ручной выбор вариантов пересчетов в ТТК*.



1. Если колонка «Вид обработки» заполнена, то при изменении значения в колонке «Процент выхода» программа предложит пересчитать колонки «Брутто» или «Нетто»,
2. Если колонка «Вид обработки» не заполнена, то при изменении одной из колонок появится предложение пересчитать одну из двух других.



Если поставить галочку *Больше не спрашивать*, в настройках пользователя будет снят флаг активации ручного выбора вариантов пересчета и значения в колонках будут пересчитываться по умолчанию.

Если включить пропорциональное редактирование (кнопка ) , количество продукции, на которое производится расчет, вес брутто и нетто ингредиентов будут рассчитаны пропорционально.

Примечание

Значение «Выход (граммы) (итог)», которое выводится в подвале документа, чаще всего больше значения для расчета «Выход продукции (г)». Например, для приготовления 1кг котлет используется 1кг мясного фарша и 90гр подсолнечного масла: значение «Выход (граммы) (итог)» будет равно 1090гр, значение «Выпуск продукции (г) – 1000гр».

В редких случаях итоговый выход продукции может быть меньше расчетного. Например, для приготовления 1 кг супа используется 300гр воды, которая не учитывается в ТТК: значение «Выход (граммы) (итог)» будет равно 700гр (количество используемых продуктов), значение «Выпуск продукции (г) — 1000гр».

На закладке «Технология и оформление» указываем номер блюда в соответствии со сборником рецептов, вводим пояснительную информацию о технологическом процессе приготовления блюда (например, из Сборника рецептов).

Рецептура (7 поз.) | Технология и оформление | **Область действия (без ограничений)** | Пищевая ценность | Прочие показатели | Дополнительно

Номер по сборнику:

Технологический процесс

Фрукты моют. Апельсины и киви очищают от кожуры, яблоки и груши - от сердцевин. Все фрукты, кроме винограда, нарезают кубиками 1-2 см. Нарезанные фрукты перемешивают с ягодами винограда, добавляют сметану и еще раз тщательно перемешивают.

Оформление

На закладке «Область действия» определяем путем выставления флажков на каких торговых объектах будет действовать формируемая ТТК. Если отбор не установлен, то данная ТТК будет действовать без ограничения на всех торговых объектах.

Рецептура (6 поз.) | Технология и оформление | **Область действия (без ограничений)** | Дополнительно

Торговый объект

- Магазин Гражданский
- Магазин Купчино
- Магазин Ленобласть
- Центр

На закладке «Пищевая ценность» указываем энергетическую ценность продукции на 100 гр. Пользователь либо сразу устанавливает значение энергетической ценности блюда, либо – количество белков, жиров и углеводов, энергетическая ценность в этом случае рассчитывается автоматически. Если блюдо содержит ГМО, проставляем соответствующий флаг.

Рецептура (6 поз.) | Технология и оформление | Область действия (без ограничений) | **Пищевая ценность** | Дополнительно

Значения показателей на 100 г

Содержание белков, г:

Содержание жиров, г:

Содержание углеводов, г:

Энергетическая ценность, ккал:

Содержит ГМО:

Пищевая ценность:

Если в номенклатурных карточках ингредиентов проставлена их пищевая ценность, то пищевую ценность блюда можно рассчитать автоматически по кнопке «Рассчитать пищевую ценность».

На закладке «Прочие показатели» можно указать органолептические показатели качества и подтвердить соответствие микробиологических показателей требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

По умолчанию флаг о соответствии микробиологических показателей требованиям установлен.

Рецептура (7 поз.) | Технология и оформление | Область действия (без огран...) | Пищевая ценность | **Прочие показатели** | Дополнительно

Органолептические показатели качества

Внешний вид:

Цвет:

Консистенция:

Вкус и запах:

Микробиологические показатели

Микробиологические показатели соответствуют требованиям

На закладке «Дополнительно» пользователь может оставить любой комментарий к данной ТТК в соответствующем поле.

Из документа «ТТК» можно открыть *Историю ТТК* по одноименной кнопке в верхней части формы документа. По кнопке «Печать» формируются печатные формы документа: «ТТК» и «ТТК на одну порцию».

На основании ТТК можно создать документы «Корректировка ТТК», «Расчет себестоимости продукции» и «Выпуск продукции».

Если ТТК используется в выпуске продукции, то изменение документа ограничено – в нем можно менять следующие данные:

- дата документа,
- тип ТТК,
- выход продукции в граммах,
- значение в колонке «Выход (граммы),»
- данные на закладке «Технология и оформление»,
- данные на закладке «Дополнительно».

Корректировка ТТК

В процессе производства блюд может возникнуть необходимость внести временное изменение в основную ТТК. Это может быть связано, например, с отсутствием сезонного товара или с решением заменить один товар на другой, у которого образовался переизбыток на складе.

Для ввода таких изменений в системе предусмотрен документ «Корректировка ТТК», которым может быть изменен как количественный, так и качественный состав продукции из основной ТТК.

Корректировка ТТК может быть сформирована на основании *основной* «ТТК», внесена через журнал «ТТК», который доступен из панели навигации подсистемы «Производство», по кнопке «Создать/Корректировка» или через карточку номенклатуры (закладка Производство/Калькуляция по команде «Создать на основании»).

В шапке формы обязательно указывается *Период действия* создаваемой корректировки и *Основная ТТК*, на которую формируется документ корректировки.

ТТК 0000000003 от 28.10.2014 18:08:28

Провести и закрыть | Провести | Создать на основании | История ТТК | Печать | Все действия ?

Основание: ТТК 0000000001 от 23.10.2014 14:51:35
Номер: 0000000003 от: 28.10.2014 18:08:28 Вид операции: Корректировка
Продукция: Фруктовый салат Основная ТТК: ТТК 0000000001 от 23.10.2014 14:51:35
Характеристика: Период действия с: 01.12.2014 по: 28.02.2015

Рецептура (5 поз.) | Технология и оформление | Область действия (без ограничений) | Пищевая ценность | Дополнительно

Параметры продукции для калькуляции
Количество: 1,000 Ед. изм.: кг Выход продукции (г): 1 000 Выход продукции для печати (г): 1 000 Рассчитать выход (г)

Состав продукции

N	Код	A...	Номенклатура	Харак...	Ед. изм.	Вид обработки	Процент выхода	Брутто	Нетто	Выход (граммы)	Участует в расчете с/с
1	6		Апельсины	схара...	кг нетто	Холодная обра...	80,00	0,375	0,300	300,0	✓
2	197		Киви	схара...	кг нетто	Холодная обра...	90,00	0,111	0,100	100,0	✓
3	191		Груша	схара...	кг нетто	Холодная обра...	95,00	0,105	0,100	100,0	✓
4	31		Яблоки Джанголд	схара...	кг нетто	Холодная обра...	95,00	0,474	0,450	450,0	✓
5	37		Сметана 0,5 кг Пи...	схара...	кг нетто		100,00	0,050	0,050	50,0	✓

Выход (граммы) (итог): 1 000,0

На закладке «Дополнительно» можно указать причину корректировки.

Рецептура (5 поз.) | Технология и оформление | Область действия (без ограничений) | Дополнительно

Иванов Иван Иванович

Комментарий:
Отсутствует виноград (сезонный товар)

Если корректировка ТТК используется в выпуске продукции, то изменение документа ограничено – в нем можно изменять только *период действия* (с условием, что все выпуски продукции в него попадают).

ВАЖНО

Периоды действия корректировок ТТК на одно и то же блюда не должны пересекаться.

Документ «Расчет себестоимости продукции»

Себестоимость продукции – это непосредственные затраты предприятия на производство и реализацию готовой продукции (сырье, трудовые ресурсы, аренда помещения, стоимость оборудования и т.д.).

Документ «Расчет себестоимости продукции» позволяет рассчитать себестоимость готовой продукции с учетом затрат на сырье. Используя рассчитанное значение, пользователь может задать иное значение себестоимости с учетом всех непосредственных затрат на процесс производства и продажи.

ВАЖНО

Для работы с документом у пользователя должна быть активна роль Добавление и изменение документа «Расчет себестоимости продукции».

Примечание

Если в настройках параметров учета на закладке «Производство» включена константа Выпускать продукцию по себестоимости, документ недоступен (скрыт).

Документ может быть сформирован из одноименного журнала, который доступен через панель навигации подсистемы «Производство», и на основании ТТК продукции.

В шапке формы указываем - Продукцию, ее Характеристики, ТТК и Количество готовой продукции, на которое производится расчет. Если расчет создается на основании ТТК, данная информация заполнится автоматически из ТТК.

Расчет себестоимости продукции 00000000004 от 08.12.2014 18:06:16

Провести и закрыть | Провести | Переоценка... | Печать

Номер: 00000000004 от: 08.12.2014 18:06:16 | Плановая себестоимость единицы продукции

Продукция: Фруктовый салат | Заданное значение: 130,00 RUB

Характеристика: | По данным ингредиентов: 100,30 RUB

ТТК: ТТК 00000000001 от 23.10.2014 14:51:35 | Процент отклонения: 29,61

Количество: 1,000 кг

Закупочная категория цен: Закупочная (RUB)

Товары (6 поз.) | Область действия (без ограничений) | Дополнительно

N	Код	А...	Номенклатура	Хар...	Базовая единица товара			Ингредиент		
					Ед. изм., (вес нетто)	Закупочная	Плановая с/с	Ед. изм.	Количес...	Закупочная
1	6		Апельсины	кг. (1 000 г)	55,00	89,00	кг нетто	0,375	20,63	33,38
2	197		Киви	кг. (1 000 г)	51,00	84,00	кг нетто	0,111	5,66	9,32
3	191		Груша	кг. (1 000 г)	36,00	68,00	кг нетто	0,105	3,78	7,14
4	199		Виноград	кг. (1 000 г)	30,00	60,00	кг нетто	0,050	1,50	3,00
5	31		Яблоки Джаног...	кг. (1 000 г)	39,00	79,00	кг нетто	0,421	16,42	33,26
6	37		Сметана 0,5 кг ...	шт. (500 г)	36,00	71,00	кг нетто	0,100	7,20	14,20
									55,19	100,30

Для корректного расчета себестоимости продукции следует заполнить поле «Закупочная категория цен». Если на всех ТО, на которых будет использоваться данный расчет, действует одна закупочная категория цен, то она подставится автоматически, иначе пользователю необходимо указать ее вручную.

На закладке «Товары» отражается список продуктов, входящих в состав и участвующих в расчете себестоимости блюда. В табличную часть попадут только те ингредиенты, напротив которых в табличной части документа «ТТК» в колонке «Участвует в расчете с/с» стоит флаг.

Базовая единица товара

- Колонка «Ед. изм., (вес нетто)» содержит информацию о базовой единице измерения товара, входящего в состав собственной продукции.
- В колонках «Закупочная» и «Плановая с/с» автоматически проставляется последняя закупочная цена товара в местах реализации (торговые объекты, выбранные в ТТК на закладке «Область действия»).
- Плановая себестоимость товара – это цена, по которой планируется закупать товар в период действия ТТК, может быть изменена пользователем вручную.

Ингредиент

- Колонки «*Ед. изм.*» и «*Количество*» заполняются автоматически из ТТК.
- В колонке «*Закупочная*» рассчитывается текущая закупочная цена количества ингредиента, входящего в состав блюда (текущая закупочная цена товара * коэффициент единицы ингредиента * количество ингредиента для производства).
- В колонке «*Плановая с/с*» рассчитывается плановая себестоимость ингредиента, входящего в готовое блюдо (плановая себестоимость товара * коэффициент единицы ингредиента * количество ингредиента для производства).

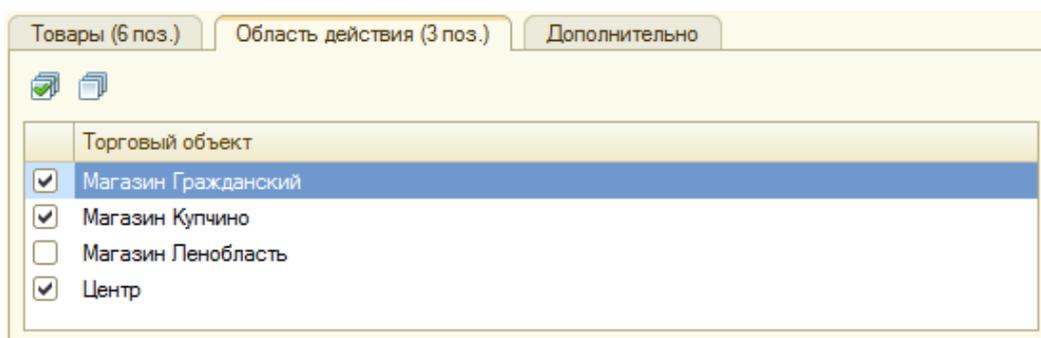
Если в процессе формирования расчета на участвующие в производстве блюда товары изменились закупочные цены, то по кнопке *Заполнить/Обновить закупочную цену* (над табличной частью) пользователь может обновить текущую закупочную цену товаров, чтобы правильно назначить себестоимость продукции. Если документ уже был создан и рассчитанная себестоимость уже используется, то обновлять текущую закупочную цену товаров не рекомендуется, так как исходные данные, на основании которых рассчитывалась себестоимость блюда будут утеряны.

По кнопке *Заполнить/Заполнить плановую себестоимость текущей закупочной ценой* пользователь может обновить плановую себестоимость продукции исходя из новых закупочных цен.

В шапке документа в поле «По данным ингредиентов» проставляется итоговая себестоимость **единицы** продукции (рассчитывается автоматически *Плановая себестоимость ингредиентов/Количество продукции*). В расчетной стоимости продукции отражена только стоимость ингредиентов, затраченных на производство.

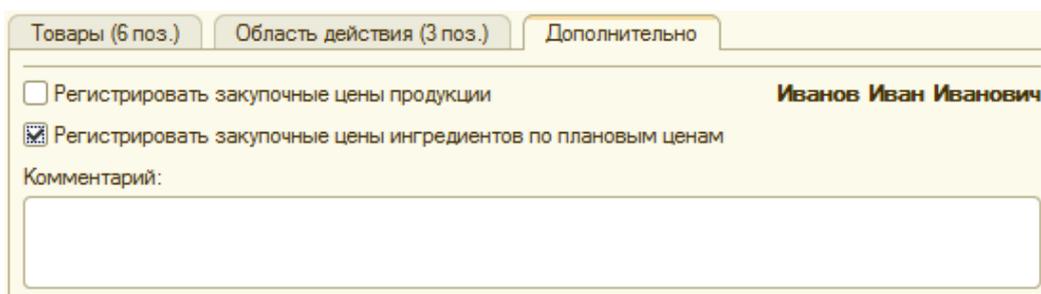
Окончательная плановая себестоимость продукции может быть задана пользователем вручную в поле «Заданное значение» или через указание *процента отклонения* от значения *по данным ингредиентов*. При указании плановой себестоимости блюда помимо стоимости затраченных ингредиентов учитываются косвенные затраты (производство и продажа продукции).

На закладке «Область действия» пользователь фиксирует стоимость продукции для конкретных торговых объектов (мест реализации продукции). По умолчанию подставляются данные из ТТК, если расчет был создан на основании.



На закладке «Дополнительно» пользователь может проставить флаги:

- *Регистрировать закупочные цены продукции*. При активном флаге рассчитанная себестоимость продукции будет зарегистрирована как закупочная цена для мест реализации.
- *Регистрировать закупочные цены ингредиентов по плановым ценам*. Если флаг активен, плановая себестоимость ингредиентов будет зафиксирована как закупочная цена.



По кнопке «Печать» можно сформировать печатные формы: калькуляционной карточки, в том числе на одну порцию, и плановой себестоимости продукции.

Из документа «Расчет себестоимости продукции» по кнопке «Переоценка» формируется документ «Акт переоценки».

Акт переоценки 0000000011 от 20.11.2014 12:51:51

Провести и закрыть Провести Печать Все действия

Основание: [Расчет себестоимости продукции 0000000001 от 23.10.2014 12:00:00](#)

Номер: 0000000011 от: 20.11.2014 12:51:51 Вид операции: Акт переоценки

Категория цен: Розничная

Подтвердить <Подтверждение не требуется>

Товары (1 поз.)

Добавить Подобрать Расчет цены Заполнить Обновить данные Все действия

N	Код	Арт...	Номенклатура	Характе...	Ед. изм.	Себестоим...	Цена		Наценка по умолчанию, %
							Старая цена % отн. себ-ти	Наценка, %	
1	231		Фруктовый салат	<характ... не ...	кг	130,00	200,00	100,00	
							--	100,00	

Значение себестоимости в табличную часть проставляется из документа-основания (*плановая стоимость* блюда), % наценки – из правил ценообразования, заданных в карточке номенклатуры.

ВАЖНО

Рассчитывать плановую себестоимость продукции необходимо для каждого блюда, так как:

- *при выпуске продукции используется плановая себестоимость;*
- *розничная цена на продукцию всегда рассчитывается относительно плановой;*
- *после расчета финансового результата разница между плановой и фактической отражается на статье финансового учета.*

В программе предусмотрен инструмент в виде отчета, который позволяет контролировать разницу между фактической и плановой себестоимостью, не допуская превышения фактической.

Групповая установка плановой себестоимости продукции

Обработка «Групповая установка плановой себестоимости продукции» позволяет задать/изменить плановую себестоимость сразу на несколько позиций продукции. Актуальна в том случае, когда необходимо:

- задать плановую себестоимость новой продукции без детализации по ингредиентам (как в документе «Расчет себестоимости продукции»),
- изменить плановую с/с всех блюд, в состав которых входит ингредиент, на который изменилась цена;
- проконтролировать и откорректировать плановую себестоимость на продукцию, запланированную к выпуску на основании документа «План производства».

ВАЖНО

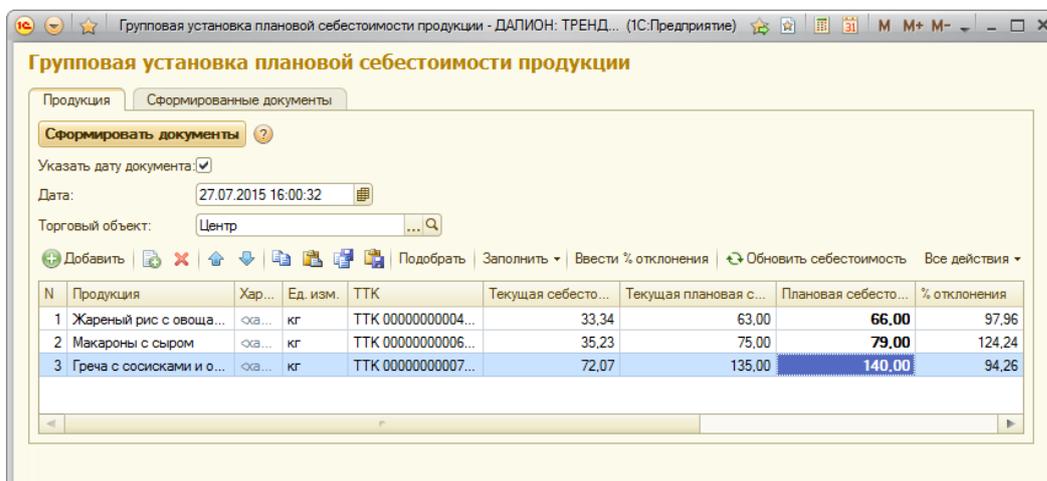
*Для работы с мастером у пользователя должна быть активна роль **Добавление и изменение документа «Расчет себестоимости продукции».***

Примечание

*Если в настройках параметров учета на закладке «Производство» **включена** константа **Выпускать продукцию посебестоимости**, обработка недоступна (скрыта).*

Обработка вызывается из панели действий подсистемы «Производство».

В форме обработки пользователь указывает *Торговый объект*, по которому будут отобраны актуальные ТТК продукции и будет рассчитана текущая себестоимость, и отмечает на конкретную или текущую дату и время будут сформированы документы. Если флаг «Указать дату документа» не активен, то документы создаются текущей датой.



Далее, пользователь добавляет в табличную часть продукцию для расчета одним из следующих способов:

- вручную по кнопке «Добавить»,
- подбором из справочника «Номенклатура» (кнопка «Подобрать»),
- автоматически по ингредиенту («Заполнить/Заполнить по ингредиенту»).

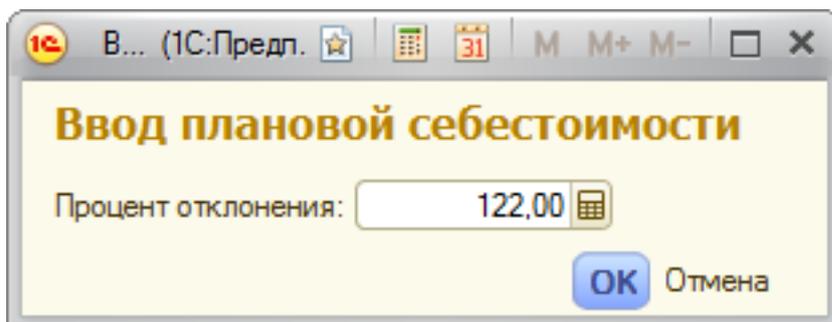
В табличную часть проставляется актуальная ТТК продукции. Если на указанном торговом объекте ранее уже был создан расчет себестоимости для выбранной продукции, то ТЧ заполнится по умолчанию данными из расчета.

Информация в колонках «Текущая себестоимость» (рассчитывается по закупочной цене ингредиентов) и «Текущая плановая себестоимость» (задается пользователем в документе «Расчет себестоимости продукции») носит информативный характер и не подлежит редактированию.

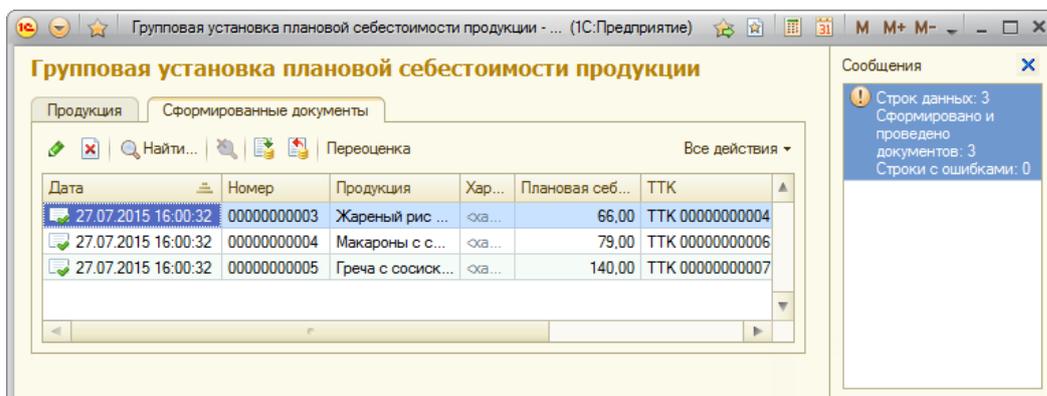
По кнопке **Обновить себестоимость** с учетом последних изменений в базе будут обновлены значения текущей себестоимости, текущей плановой себестоимости, плановой себестоимости, а также будет пересчитан процент.

Если у какого-либо ингредиента, входящего в состав продукции, не указана себестоимость, то значение в колонке «Текущая себестоимость» будет выделено красным цветом и в подвале обработки появится надпись **Отсутствует закупочная цена по ингредиенту: Сметана Веселый молочник 23% (Код: 271)**.

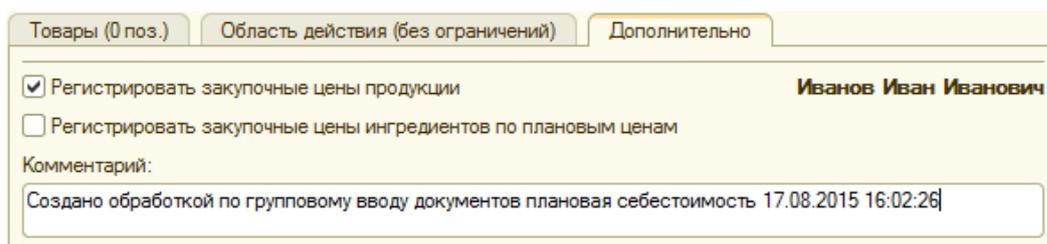
Пользователь может изменить/задать *Плановую себестоимость* продукции вручную или через изменение % отклонения от текущей себестоимости. Если необходимо ввести для нескольких строк одинаковый процент отклонения, это можно сделать, выделив нужные строки и нажав кнопку «Ввести % отклонения». В открывшемся диалоговом окне указываем актуальный процент и нажимаем «ОК».



По кнопке «Сформировать документы» будут созданы новые расчеты себестоимости продукции и добавлены в одноименный журнал. Документы создаются проведенными.



Если документ был создан через обработку, на закладке «Дополнительно» будет присутствовать соответствующий комментарий.



ВАЖНО

Область действия сформированных расчетов копируется из ТТК.

Из обработки пользователь может назначить розничную стоимость продукции, сформировав акты переоценки.

Планирование производства

Запланировать производство продукции в ДАЛИОН можно документами - «План производства» и «Передача в производства».

Документ «План производства»

Документ «План производства» позволяет утвердить выпуск конкретного ассортимента блюд и их количества, и исходя из этого, определить (запланировать) потребность склада производства в продуктах, учитывая текущий остаток сырья. Обычно, план производства составляют посуточно, накануне дня приготовления продукции.

Документ «План производства» не производит никаких движений в оперативном учете, является основанием для ввода документов:

- «Передачи в производство» - фиксирует перемещение ингредиентов, из которых будут готовиться указанные в плане блюда,
- «Выпуск продукции» - выполняет созданный план производства.

ВАЖНО

*Для работы с документом у пользователя должна быть активна роль **Добавление и изменение документа «План производства»**.*

Документ «План производства» добавляется в базу через панель навигации подсистемы «Производство».

В шапке документа пользователь указывает *организацию* для выявления остатков товаров (при активной константе *Контролировать остатки товаров по организациям*). Если константа выключена, поле «Организация» отсутствует. Там же выбирается *склад* – место производства готовой продукции и ее последующего хранения.

План производства НФ-00000001 от 20.07.2015 17:41:31

Провести и закрыть | Провести | Задать плановую с/с | Создать на основании | Печать | Все действия

Номер: НФ-00000001 от: 20.07.2015 17:41:31 Склад: Торговый зал

Продукция (1 поз.) | Дополнительно

Добавить | Подобрать | Заполнить

N	Код	Артикул	Номенклатура	Характеристика	ТТК	Ед. изм.	Количество
1	238		Греча с сосиск...	<характеристики н...	ТТК 00000000007 от 20.11.201...	кг	10,000
							10,000

Далее, пользователь добавляет в табличную часть документа продукцию для производства (вручную по кнопке «Добавить», подбором из справочника «Номенклатура» или из ТСД – «Заполнить/Получить данные из ТСД») и указывает планируемый объем выпуска.

Для каждого блюда в табличной части выводится актуальный ТТК или корректировка, а также базовая единица измерения.

По кнопке «Печать» формируется печатная форма «Задание на передачу ингредиентов», которая используется в качестве заявки на передачу ингредиентов с места хранения на склад производства. Информация о наличии необходимого количества ингредиентов на складах выводится в печатную форму постранично, начиная с места производства, на последующих страницах – места хранения.

Примечание

Если на складе производства нужное количество ингредиента есть в наличии, то информация о возможном перемещении со склада хранения не выводится в печатную форму.

Если на складе производства - нехватка ингредиента, то выводится информация о складе хранения, с которого можно переместить недостающее количество. При этом, если на складе хранения ингредиент отсутствует, в печатную форму выводится информация о его нехватке.

Задание на передачу ингредиентов № 1 от 20.07.2015

Склад: Торговый зал

№	Ингредиент			Аналог		Остаток	Нехватка
	Наименование	Кол-во	Плановая с/с	Наименование	Кол-во		
1	Крупа Ангстрем Гречневая ядрица 900г (55), шт	5,000	15,00	Крупа Ангстрем Гречневая ядрица 900г (55), шт	5,000	26,500	
2	Лук репчатый (267), кг	0,364	50,06	Лук репчатый (267), кг	0,364	0,364	
3	Морковь (269), кг	2,000	63,12		2,000		2,000
4	Перец молотый, черный Витекс 100г (233), шт	0,200	15,00	Перец молотый, черный Витекс 100г (233), шт	0,200	49,400	
5	Соль Сетра Крупная морская 500г (73), шт	0,078	33,00	Соль Сетра Крупная морская 500г (73), шт	0,078	0,078	
6	Сосиски молочные Останкино весовые (97), кг	2,500	180,00	Сосиски молочные Останкино весовые (97), кг	2,500	32,000	

Задание на передачу ингредиентов № 1 от 20.07.2015

Склад: Склад Магазины Ленобласть

№	Ингредиент			Аналог		Остаток	Нехватка
	Наименование	Кол-во	Плановая с/с	Наименование	Кол-во		
7	Лук репчатый (267), кг	0,886	50,06	Лук репчатый Россия (234), кг	0,886	1,000	
8	Масло подсолн рафинир Благо пластик 1 л (115), шт	0,043	30,00	Масло подсолн рафинир Благо пластик 1 л (115), шт	1,000	64,802	
9	Соль Сетра Крупная морская 500г (73), шт	0,002	33,00	Соль Сетра Крупная морская 500г (73), шт	1,000	20,440	

ВАЖНО

Для возможности перемещения ингредиента с места хранения в место производства должно быть настроено правило товародвижения в карточке товара.

Если ингредиент является «реальным» товаром, то в колонке «Аналог» он дублируется. Если ингредиент – «виртуальный» товар, то проставляется его аналог. Так «Лук репчатый Россия» является аналогом ингредиента «Лук репчатый». В том случае, если связка ингредиента с аналогом не задана, колонка остается пустой, и со склада может быть взят любой аналогичный товар, имеющийся в наличии (см. скриншот выше, ингредиент «Морковь»).

В печатную форму также выводится информация о плановой себестоимости ингредиента, на которую можно ориентироваться при подборе аналога.

В следующей колонке – «Количество» выводится информация о количестве товаров, которое будет изъято на склад производства (в базовой единице номенклатуры). Внутри склада производства передача осуществляется на полное количество ингредиента. Для склада хранения значение количества будет кратно базовой единице товара. Например, для производства продукции нужно только 43 грамм подсолнечного масла, но со склада будет изъята упаковка, объемом 1 литр, целиком (см. скриншот выше).

В колонке «Остаток» содержится информация о текущем количестве товаров на складах (в базовой единице номенклатуры).

В колонку «Нехватка» выводится информация о нехватке аналогов на складе (в базовой единице номенклатуры).

При наличии отрицательных остатков на складе производства информация о них будет выведена в отдельную таблицу. Аналогично для печатной формы «Данные о нехватке ингредиентов».

Отрицательные остатки по заданию на передачу ингредиентов № 22 от 18.08.2015

Склад производства: Склад Магазина Гражданский

Данных ингредиентов не хватит для проведения выпуска продукции, т.к. по ним отрицательный остаток на складе!

№	Ингредиент	Остаток
1	Молоко (7 052), л	-3,000

ВАЖНО

Если при наличии отрицательных остатков, была сделана передача на склад производства, то перемещенное количество товара закроет отрицательный остаток. В итоге, выпуск продукции не будет проведен в результате нехватки ингредиентов.

По кнопке «Задать плановую с/с» можно задать плановую себестоимость продукции, запланированной для выпуска (через групповую обработку).

Также из документа можно распечатать:

- Раскладку продукции на ингредиенты по вертикали/по горизонтали – сводная информация о том, какие ингредиенты будут затрачены на выпуск всех блюд, обозначенных в плане производства,
- Данные о нехватке ингредиентов – в печатную форму выводится информация о нехватке ингредиентов и аналогов на складах.
- Ценники и Этикетки.

Документ «Передача в производство»

Документ «Передача в производство» используется для оформления перемещения товаров со склада хранения на склад производства.

Документ может быть создан через одноименный журнал подсистемы «Производство» и на основании документов «План производства», «Выпуск продукции».

ВАЖНО

Для работы с документом у пользователя должна быть активна роль Добавление и изменение документа «Передача в производство».

В шапке документа пользователь указывает *склад*, с которого будут списаны товары, и *склад-получатель*, на который товары будут оприходованы.

В табличную часть добавляем товары и указываем количество для перемещения. Товары могут быть добавлены вручную по кнопке «Добавить», подбором из справочника «Номенклатура» или из ТСД – «Заполнить/Получить данные из ТСД»).

Передача в производство НФ-00000001 от 22.07.2015 17:34:55

Провести и закрыть Провести Переоценка... Печать Все действия ?

Номер: НФ-00000001 от: 22.07.2015 17:34:55 Склад: Склад Магазина Ленобласть

Организация: Наша фирма Склад-получатель: Торговый зал

Товары Дополнительно

Добавить Подобрать Заполнить Дополнить расход штучных товаров до базовых единиц Все действия

N	Код	Артикул	Номенклатура	Характеристика	Ед. изм.	Количество
	Код приход	Артикул приход	Номенклатура приход	Характеристика при...	Ед. изм. приход	Количество приход
1	73		Соль Сетра Крупная морская 500г	<характеристики не ...	шт	4,560
	73		Соль Сетра Крупная морская 500г	<характеристики не ...	шт	4,560
2	235		Морковь Краснодар	<характеристики не ...	кг	5,000
	269		Морковь	<характеристики не ...	кг	5,000
3	234		Лук репчатый Россия	<характеристики не ...	кг	4,000
	267		Лук репчатый	<характеристики не ...	кг	4,000

Закупочные цены

Закупочная цена расход: 33,00 Строк с отклонениями:

Закупочная цена приход: 33,00

На склад производства приходится *ингредиент*, в качестве которого может выступать как «реальный» товар с признаком *Участует в производстве*, так и «виртуальный», который подменяет при передаче в производство «реальный» (актуально для товаров «Морковь Краснодар» и «Лук репчатый Россия», см. скриншот выше).

Примечание

Если приходимый ингредиент является «виртуальным», то расходимый товар может быть, как «виртуальным», так и «реальным». Если приходимый ингредиент – «реальный», то в расходе может быть только он сам.

По кнопке «Дополнить расход штучных товаров до базовых единиц» количество штучных товаров будет округлено до целых (кратно базовой единице товара).

Передача в производство происходит по фактической себестоимости товара. Обратите внимание, что в оперативном периоде себестоимость не рассчитывается, она будет зарегистрирована в программе после проведения расчета финансового результата, который распределит товары по партиям.

Документом «Передача в производство» регистрируются закупочные цены ингредиентов. Активный флаг *Регистрировать закупочные цены* (на закладке «Дополнительно») – стоимость перемещенного товара будет зарегистрирована как закупочная цена ингредиента. Флаг активен по умолчанию.

Товары Дополнительно

Регистрировать закупочные цены: Иванов Иван Иванович

Комментарий:

В подвал документа выводится информация о закупочной цене списываемого товара и приходимого ингредиента. Эти данные позволят принимать решения:

- об изменении закупочной цены ингредиента,
- о выборе другого аналога для ингредиента.

Из документа можно сформировать печатную форму передачи в производство: по *ценам реализации* и по *себестоимости*, а также сформировать переоценку.

При необходимости пользователь может проанализировать список переданных на нужды производства товаров, построив соответствующий отчет.

Примечание

Если в производстве фигурирует алкоголь, на основании передачи в производство можно создать документ «Акт списания». Списание будет произведено с видом розничная реализация, переданный в производство алкоголь также попадет в декларацию.

Создание передачи в производство на основании документов производства

Документ «Передача в производство» может быть создан на основании документов: «План производства» и «Выпуск продукции».

Примечание

Товар перемещается с места хранения на склад производства в соответствии с правилом товародвижения.

В том случае, если в рамках склада производства для ингредиента определена связь с аналогом, при формировании передачи в производство будет сделана передача аналога на полное количество ингредиента.

Если на складе хранения есть необходимое количество товара для выпуска, то оно будет перемещено на склад производства, при этом:

- переданное количество «реального» товара будет кратно его базовой единице измерения,
- перемещенное количество аналога ингредиента будет кратно его базовой единице измерения.

Возможные сценарии отработки данного механизма:

1. Если в процессе формирования передачи появилось сообщение о пропуске товара, значит, на складе производства существует нехватка «реального» товара, для которого не задано правило товародвижения.
2. Если в процессе создания передачи в производство появилось информационное окно, в котором необходимо выбрать место хранения для ингредиентов без аналогов, значит, в рамках склада производства для ингредиента не определена связь с аналогом и необходимо выбрать склад хранения, с которого будет перемещен аналог для этого ингредиента.

Примечание

Необходимость такого выбора появляется тогда, когда на основании плана производства формируется передача с нескольких складов хранения. Если все товары будут переданы с одного места хранения, то аналог для ингредиента будет по умолчанию взят с этого же склада.

Выпуск продукции

Функционал модуля «Производство» позволяет учитывать продукцию собственного производства по факту ее реального выпуска или по факту продажи. Операции по выпуску продукции отражаются в программе при помощи документа «**Выпуск продукции**».

Документ может быть добавлен в базу несколькими способами:

- вручную через панель действий подсистемы «Производство» блок «Создать»;
- вручную в журнале «Выпуски продукции» подсистемы «Производство» по кнопке «Создать»;
- вручную на основании документа ОКС;
- автоматически при проведении ОКС.

ВАЖНО

Для работы с документом у пользователя должна быть активна роль **Добавление и изменение документа «Выпуск продукции»**.

Выпуск продукции НФ-00000001 от 22.07.2015 18:14:27

Провести и закрыть | Провести | Создать на основании | Переоценка... | Печать | Все действия

Номер: НФ-00000001 от: 22.07.2015 18:14:27 Склад: Торговый зал
Организация: Наша фирма Склад-получатель: Торговый зал

Создан автоматически Отредактировано вручную

Продукция (3 поз.) | Дополнительно

Добавить | Подобрать | Заполнить | Все действия

N	Код	A...	Номенклатура	Ха...	Ед...	Количе...	Себестоимость	Сумма	ТТК
1	232		Жареный рис с овощами	<хв...	кг	19,000	66,00	1 254,00	ТТК 000000000004 от 10.11.2
2	231		Фруктовый салат	<хв...	кг	21,000	130,00	2 730,00	ТТК 000000000001 от 23.10.2
3	237		Макароны с сыром	<хв...	кг	12,000	78,00	936,00	ТТК 000000000006 от 19.11.2
						52,000		4 920,00	

Ингредиенты

Добавить | Подобрать | Отключить отбор | Перейти к продукции | Все действия

N	Код	A...	Номенклатура	Характеристика	Ед. изм.	Количество	Количество по ТТК
7	17		Помидоры	<характеристик...	кг	6,650	6,650
8	233		Перец молотый, черный Витекс 100г	<характеристик...	шт	0,380	0,380
9	73		Соль Сетра Крупная морская 500г	<характеристик...	шт	0,114	0,114
10	267		Лук репчатый	<характеристик...	кг	2,261	2,261
11	59		Крупа Ангстрем Рис кубанский 900г	<характеристик...	шт	11,610	11,610

Итого
Сумма: **4 920,00**

При ручном создании документа в шапке указываем:

- **Склад** — место производства продукции, с которого будут списаны ингредиенты,
- **Склад-получатель** — место реализации продукции, на которое будет оприходована готовая продукция.

Флаг «Создан автоматически» проставляется по умолчанию тогда, когда выпуск создается автоматически на основании ОКС. Если в сформированный автоматически выпуск внести изменения, также станет активным флаг «Отредактировано вручную».

Документ «Выпуск продукции» состоит из двух закладок.

На закладке «Продукция» определяется перечень и количество выпускаемых блюд. Колонка «Себестоимость» заполняется автоматически, если для указанной продукции был создан документ «Расчет себестоимости продукции». В колонку «ТТК» проставляется актуальная ТТК продукции.

Примечание

Если в настройке параметров учета на закладке «Производство» активна константа *Выпускать продукцию по себестоимости*, цена продукции устанавливается, исходя из себестоимости ингредиентов на складе производства.

ВАЖНО: в оперативном периоде себестоимость не рассчитывается. Точная себестоимость ингредиентов будет известна только после проведения РФР, который распределит ингредиенты по партиям. Поэтому сначала следует провести выпуск без рассчитанной стоимости продукции, а потом провести РФР – стоимость выпуска проставится в документ автоматически.

При включенном контроле сроков годности в настройках параметров учета для продукции добавляется обязательный для заполнения реквизит «Годен до». Функционал доступен для документов выпуска, созданных вручную.

Продукция (1 поз.) Дополнительно

Добавить [иконки] Заполнить Все действия

N	Код	Номенклатура	Характеристика	Ед. изм.	Количество	Себестоимость	Сумма	Годен до	ТТК
1	480	Творог	<характеристики не...	кг	10,000			25.10.2021	ТТК 0000000001 от 22.0
					10,000				

Ингредиенты

Добавить [иконки] Отключить отбор | Перейти к продукции Все действия

N	Код	Номенклатура	Характеристика	Ед. изм.	Количество	Количество по ТТК
1	36	Кефир 1 л Пискаревский 3,5%	<характеристики не используются>	шт	10,000	10,000

Табличная часть «Ингредиенты» заполняется автоматически из ТТК при выборе *продукции* для выпуска. По умолчанию ингредиенты выводятся с отбором по продукции. По кнопке «Отключить отбор», расположенной над табличной частью, можно отключить отбор и увидеть все ингредиенты, которые будут использованы в этом выпуске продукции.

По кнопке «Перейти к продукции» можно вернуться к фильтру ингредиентов по блюдам.

Ингредиенты

Добавить [иконки] Отключить отбор | Перейти к продукции Все действия

N	Код	A...	Номенклатура	Характеристика	Ед. изм.	Количество	Количество по ТТК
1	6		Апельсины	<характеристи...	кг	7,875	7,875
2	197		Киви	<характеристи...	кг	2,331	2,331
3	191		Груша	<характеристи...	кг	2,205	2,205
4	199		Виноград	<характеристи...	кг	1,050	1,050
5	31		Яблоки Джанголд	<характеристи...	кг	8,841	8,841
6	37		Сметана 0,5 кг Пискаревский 15%	<характеристи...	шт	2,100	2,100
7	17		Помидоры	<характеристи...	кг	6,650	6,650
8	233		Перец молотый, черный Витекс 100г	<характеристи...	шт	0,380	0,380
9	73		Соль Сетра Крупная морская 500г	<характеристи...	шт	0,114	0,114
10	267		Лук репчатый	<характеристи...	кг	2,261	2,261
11	59		Крупа Ангстрем Рис кубанский 900г	<характеристи...	шт	11,610	11,610
12	64		Макароны Макфа Рожки 500г	<характеристи...	шт	21,600	21,600

Возможна настройка выпуска продукции с превышениями. Эта функция включается константой в "Настройках параметров учета" в разделе "Производство", константой "**Разрешить превышения при выпуске продукции**" и позволяет выпускать продукцию с превышениями как у ручного выпуска так и у автоматического, независимо от настройки превышений по ОКС.

Информация о превышениях выводится в журнале «Выпуски продукции» в колонке «Сумма превышений». По кнопке «Печать/Превышения номенклатуры» можно вывести информацию о превышениях товаров по конкретному документу.

Из выпуска продукции с превышением вводом на основании можно сформировать документ оприходования, который заполнится превышениями по выпуску.

На закладке «Дополнительно» следует обязательно указать ЦФО, на который зачислится разница между себестоимостью продукции и стоимостью списанных ингредиентов, и *Статью доходов*, на которую эта разница будет отнесена.

Продукция (0 поз.) Дополнительно

Валюта документа: RUB Иванов Иван Иванович

ЦФО: ... Q

Статья доходов: ... Q

Регистрировать закупочные цены

Выпускать продукцию по себестоимости

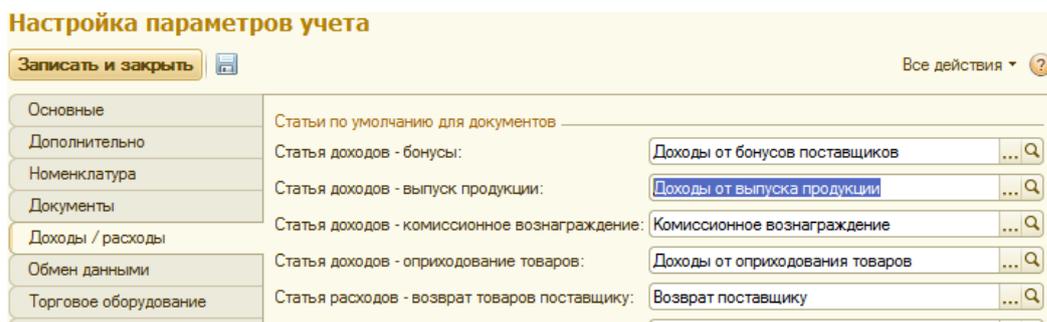
Комментарий:

Если активен флаг «Регистрировать закупочные цены», себестоимость блюд будет зарегистрирована для склада-получателя как закупочная цена продукции.

Активность флага «Выпускать продукцию по себестоимости» зависит от одноименной константы, которая доступна в настройке параметров учета на закладке «Производство»:

- Если константа включена, то флаг «Выпускать продукцию по себестоимости» будет проставлен. Следовательно, в документе цена продукции устанавливается, исходя из себестоимости ингредиентов на складе производства.
- Если константа не включена, то флаг «Выпускать продукцию по себестоимости» не будет проставлен. Следовательно, в документе цена продукции устанавливается, исходя из цены, зафиксированной документом «Расчет себестоимости продукции».

Для того, чтобы статья доходов проставлялась автоматически, следует в Настройках параметров учета на закладке «Доходы/расходы» выбрать соответствующую статью для распределения доходов с выпуска.



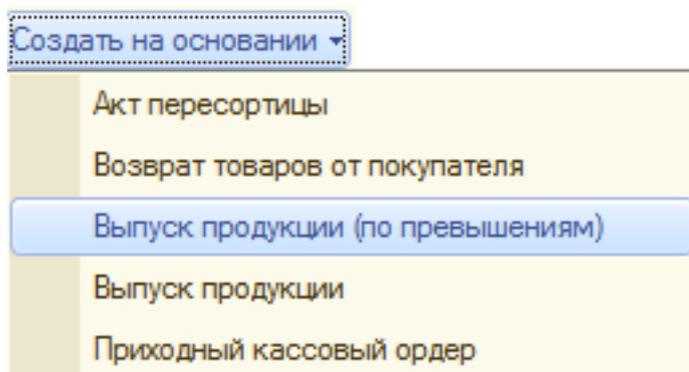
Из документа по кнопке «Печать» формируются печатные формы документов: «Дневной заборный лист», «Выпуск продукции», «Превышения номенклатуры», ценники и этикетки. При этом в печатной форме «Дневной заборный лист» цена продажи заполняется исходя из категории цен склада.

На основании документа можно создать *Списание товаров* и *Перемещение товаров*, *Передачи в производство*, *Внутреннюю продажу*, а также *Отчет о нанесении* и *Ввод в оборот* (для маркированной продукции). Кроме того из документа можно сформировать акт переоценки.

Автовыпуск

Функционал модуля «Производство» позволяет учесть продукцию собственного производства по факту ее продажи — на основании данных из ОКС формируется документ «**Выпуск продукции**». Выпуск может быть создан вручную на основании проведенного ОКС или автоматически при наличии превышений.

Вручную из ОКС может быть сформирован выпуск всей реализованной продукции или только превышений.



ВАЖНО

Для формирования автовыпуска в настройках параметров учета обязательно должна быть заполнена «Статья доходов - выпуск продукции». В противном случае документы создаваться не будут.

Возможность автовыпуска настраивается на уровне ТО. Для этого в карточке торгового объекта следует проставить флаг «Использовать автовыпуски по ОКС».

Центр (Торговый объект) (1С:Предприятие)

Центр (Торговый объект)

Записать и закрыть Все действия ?

Наименование: Код:

КПП: Код по ОКТМО:

ЦФО: ... Q

Группа магазинов: ... Q

Закупочная категория цен: ... Q

Использовать автовыпуски по ОКС

Естественная убыль

Учитывать естественную убыль

Климатическая группа 1 2 3

Зона 1 2

Контактная информация

Адрес: ...

Телефон: ... ☎

Email: ✉

Далее, в карточке продукции задаются параметры и правила товародвижения для автовыпуска.

Примечание

Если по правилам товародвижения ингредиенты продукции берутся из разных мест производства, то будет сформировано столько документов «Выпуск продукции» со скольких складов были взяты ингредиенты.

Если у ТО включен автовыпуск, то ОКС будут создаваться с проставленным по умолчанию флагом *Формировать документ «Выпуск продукции»* и будет, следовательно, автоматически формироваться документ «Выпуск продукции».

Отчет кассовой смены НФ-00000002 от 23.07.2015 15:53:43

Провести и закрыть Провести Создать на основании Печать Все действия ?

Номер: от: Касса: ... Q

Организация: ... Q Категория цен: ... Q

Склад: ... Q Статья ДДС: ... Q

Отредактирован вручную

Товары (3 поз.) Возвраты товаров (0 ...) Вскрытие тары (0 поз.) Оплата (0 поз.) Сводные суммы (0 по...) Дополнительно

Добавить ✕ ↑ ↓ Подобрать Заполнить Все действия ?

N	Код	Номенклатура	Характ...	Ед. изм.	Колич...	Цена	Сумма	Сумма скидки	Сумма округлений	Ставок...	Сумма НДС
1	231	Фруктовый салат	«харак...	кг	8,000	260,00	2 080,00			18%	317,29
2	237	Макароны с сыром	«харак...	кг	5,000	150,00	750,00			18%	114,41
3	238	Греча с сосисками ...	«харак...	кг	3,000	270,00	810,00			18%	123,56
					16,000		3 640,00				555,26

Итоги

Сумма с НДС: Сумма округлений: Сумма округлений ККМ:

НДС: Сумма скидки: Выручка ККТ:

При необходимости пользователь может внести изменения в автовыпуск и перепровести его.

Если отменить проведение ОКС, на основании которого был сформирован автовыпуск, то автовыпуск будет также распроден. Если ОКС будет удален, то автовыпуск будет помечен на удаление.

Реализация продукции собственного производства

Для ДАЛИОН продукция собственного производства является обычным товаром, следовательно, на кассу она выгружается наравне с другими товарами.

После загрузки продаж с кассового ПО информация о проданной продукции доступна в ОКС на закладке «Товары».

Отчет кассовой смены НФ-00000016 от 19.12.2014 12:00:00

Провести и закрыть | Провести | Создать на основании | Печать | Все действия ?

Номер: НФ-00000016 от: 19.12.2014 12:00:00 Касса: Наша фирма (RUB)

Организация: Наша фирма Категория цен: Розничная

Склад: Торговый зал Статья ДДС: Прием розничной выручки

Отредактирован вручную

N	Код	Номенклатура	Характ...	Ед. изм.	Колич...	Цена	Сумма	Сумма скидки	Сумма округлений	Ставк...	Сумма НДС
1	231	Фруктовый салат	<харак...	кг	5,000	260,00	1 300,00			18%	198,31
2	232	Жареный рис с ово...	<харак...	кг	8,000	126,00	1 008,00			18%	153,76
					13,000		2 308,00				352,07

Итоги

Сумма с НДС: **2 308,00** Сумма округлений: **0,00** Сумма округлений ККМ: **0,00**

НДС: **352,07** Сумма скидки: **0,00** Выручка ККТ: **2 308,00**

Если на предприятии учет готовой продукции производится по факту ее реализации, то пользователь вводит *на основании* ОКС документ «Выпуск продукции».

Инвентаризация ингредиентов продукции

Функционал модуля позволяет провести инвентаризацию не только блюд, но и ингредиентов собственной продукции. Эта возможность актуальна в случае, когда производство не плановое, а только по факту реализации.

При такой схеме работы после инвентаризации продукции будет зафиксирована недостача ингредиентов. Избежать недостачу позволит *разложение продукции до ингредиентов* в процессе проведения инвентаризации.

Пример

1 кг фарша домашнего состоит из 0,5 кг свинины и 0,5 кг говядины. На складе в наличии - 10кг свинины и 10 кг говядины. Приготовили 6 кг фарша, не отразив выпуск в системе, а продали 2 кг.

На основании ОКС был сформирован автовыпуск 2 кг фарша, который списал со склада по 1 кг свинины и говядины.

На момент проведения инвентаризации:

- по учету по 9 кг свинины и говядины и 0 кг фарша
- по факту по 7 кг свинины и говядины и 4 кг фарша

Раскладываем фарш на ингредиенты:

- по учету по 9 кг свинины и говядины и 0 кг фарша
- по факту по 9 кг свинины и говядины и 0 кг фарша

Хотя имеется несоответствие (в реальных остатках - по 7 кг свинины и говядины, и 4 кг фарша), инвентаризация сошлась.

После того, как 4 кг фарша будут проданы, автовыпуск спишет по 2 кг свинины и говядины. Таким образом, реальные остатки и остатки по учету сойдутся.

В табличной части документа «Инвентаризация» указываем блюдо и его фактическое количество на складе.

Инвентаризация (создание) *

Провести и закрыть | Провести | Переоценка... | Печать | Все действия ?

Номер: от: 24.07.2015 0:00:00 | Вид операции: Неполная | RUB

Организация: Наша фирма | Статья расходов: Недостача по инвентаризации

Склад: Торговый зал | Рассчитывать естественную убыль:

Товары (1 поз.) | Дополнительно

N	Код	Артикул	Номенклатура	Характеристи...	Ед. ...	Количество	Цена излишков	Остаток	Разница
1	238		Греча с сосисками и овощ...	<характерист...	кг	10,000	270,00		10,000
						10,000			

По кнопке «Изменение данных» открываем набор команд и выбираем *Разложить продукцию до ингредиентов*. Количество ингредиентов будет указано с учетом их доли в готовом блюде и фактического остатка блюда на складе.

Товары (1 поз.) | Дополнительно

N	Код	Артикул	Номенклатура	Характеристи...	Ед. ...	Количество	Цена излишков	Остаток	Разница
1	238		Греча с сосисками и овощ...	<характерист...	кг		270,00		10,000
2	55		Крупа Ангстрем Гречневая ...	<характерист...	шт	5,000	22,50	48,500	-43,500
3	97		Сосиски молочные Останк...	<характерист...	кг	2,500	270,00	43,000	-40,500
4	267		Лук репчатый	<характерист...	кг	1,250	34,00	1,364	-0,114
5	269		Морковь	<характерист...	кг	2,000	40,00	4,400	-2,400
6	73		Соль Сетра Крупная морск...	<характерист...	шт	0,080	48,00	3,742	-3,662
7	233		Перец молотый, черный Ви...	<характерист...	шт	0,200	22,50	49,560	-49,360
8	115		Масло подсолн рафинир Бл...	<характерист...	шт	0,043	39,00	34,922	-34,879
						11,073		185,488	

Комплекты номенклатуры

В процессе торговой деятельности может возникнуть желание или необходимость реализовать поступившие по отдельности товары в комплекте или наоборот товары, приобретенные в комплекте, продать по отдельности.

Функциональные возможности модуля «Производство» позволяют работать с механизмом комплектации и разукomплектации номенклатуры, а также отражать в системе операции по переработке мяса-сырья на мясопродукты.

Под комплектом в системе понимается набор товаров, сгруппированных по определенному принципу и продающихся вместе как единое целое (например, в одной упаковке). Составляющие этого набора в процессе его комплектования не подвергаются каким-либо производственным воздействиям, изменяющим качество или количество отдельных, входящих в набор, товаров.

Примерами комплектов могут быть:

- чайный сервис (упаковочная коробка, чашка, блюдце, заварочный чайник и т.д.);
- подарочный набор косметических средств (плетеная корзина, бант для украшения, гель для душа, шампунь, бальзам для волос);
- джентельменский набор (упаковочная пакет, галстук и зажим для галстука),

Для учета в системе операций по комплектации и разукomплектации, а также переработке мяса-сырья в системе следует активировать константу *Использовать комплекты (в т.ч. документ разделки мяса-сырья)* на закладке «Производство» Настройки параметров учета.

Настройка параметров учета

Записать и закрыть Все действия

- Основные
- Дополнительно
- Номенклатура
- Документы
- Доходы / расходы
- Обмен данными
- Торговое оборудование
- Задачи
- Ассортимент и Сеть
- Маркетинг
- Производство
- Доп. сервисы для ЕГАИС
- Обмен с сайтом
- Меркурий

Модуль ПРОИЗВОДСТВО подключен

- Использовать комплекты (в т.ч. документ разделки мяса-сырья)
- Выпускать продукцию по себестоимости

Комплектация/разукомплектация

ВАЖНО

Для работы с функционалом комплектов у пользователя должна быть активна роль Работа с комплектами.

В справочнике «Номенклатура» создаем карточку комплекта:

Чайный фарфоровый сервиз "Стиль" (Номенклатура) (1С:Предприятие)

Чайный фарфоровый сервиз "Стиль" (Номенклатура)

Записать и закрыть Сформировать штрих-коды Добавить характеристики Все действия

Группа: Комплекты Статус: В работе Код: 224

Наименование: Чайный фарфоровый сервиз "Стиль" Артикул:

Полное наименование: Чайный фарфоровый сервиз "Стиль"

Основная Оборудование Дополнительные параметры Алкоголь

Категория товара: Посуда Товар, характеристики не испол...

Ставка НДС: Без НДС

Цена задается: на номенклатуру Создать акт переоценки

Базовая единица: шт

Прочее

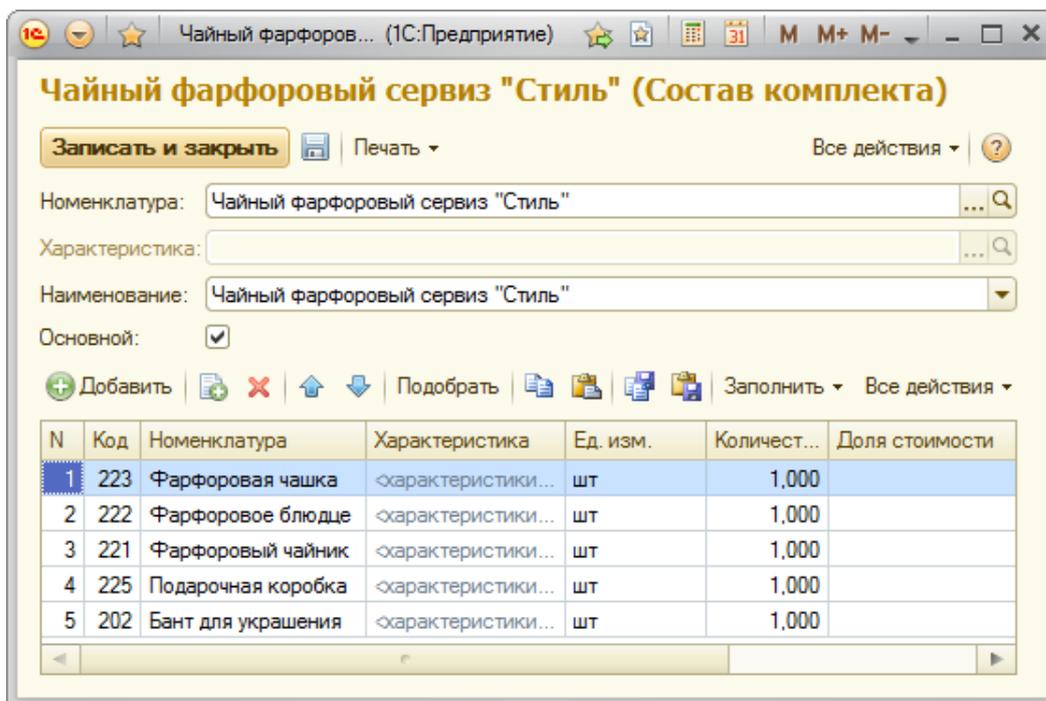
Производитель: ...

Ассортиментная группа: ...

Комментарий: ...



Далее, следует добавить в систему состав или несколько составов данного комплекта. Сделать это можно через карточку номенклатуры, перейдя по команде *Составы комплекта*, расположенной на панели навигации.



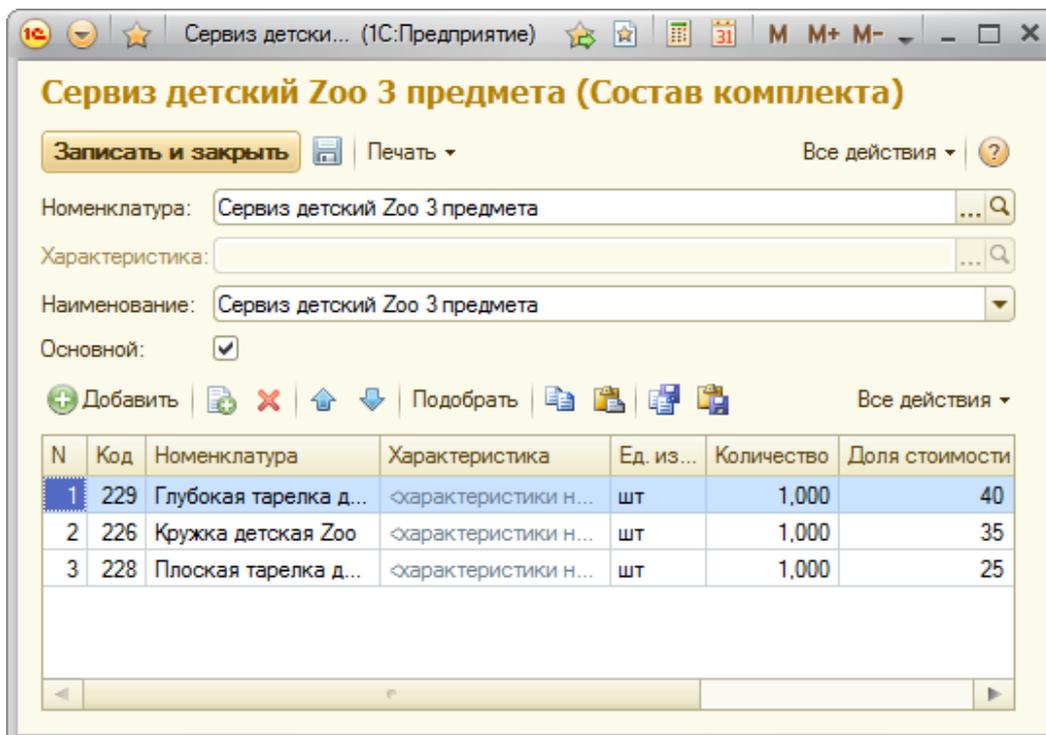
ВАЖНО

Все составляющие комплекта должны быть добавлены в справочник «Номенклатура». Составляющими комплекта может быть только номенклатура с типом Товар, Продукция и Тара.

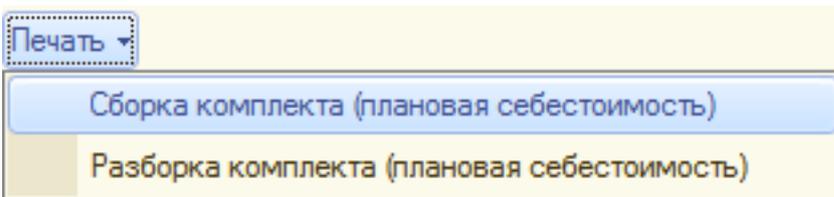
При активном флаге «Основной», данный комплект будет использоваться для автоподстановки в документы.

Элемент справочника «Составы комплекта» хранит расчеты для комплектации/разукomплектации товара. Для этого в табличной части указывается единица измерения товара и его количественный коэффициент в комплекте.

Колонка «Доля стоимости» заполняется только в случае разборки комплекта, для того, чтобы рассчитать стоимость комплектующих. Например, составляющие детского сервиза (2 тарелки: глубокая и плоская, кружка) продаются по отдельности:



По кнопке «Печать» из документа могут быть распечатаны:



В печатных формах документа выводится плановая себестоимость и розничная цена комплекта или комплектующих после разборки:

Печать документов - ДА... (1С:Предприятие)

Печать документов

Печать копий: 1

Сборка комплекта: Чайный фарфоровый сервиз "Стиль"

Дата: 29.04.2014
Склад: Торговый зал

№	Код	Наименование	Кол-во	Ед.	Розничная, RUB		Плановая себестоимость	
					Цена	Сумма	Цена	Всего
1	224	Чайный фарфоровый сервиз "Стиль"	1,000	шт	352,50	352,50	235,00	235,00
Итого:						352,50	Всего:	235,00

Состав комплекта

№	Код	Наименование	Кол-во	Ед.
1	223	Фарфоровая чашка	1,000	шт
2	222	Фарфоровое блюдце	1,000	шт
3	221	Фарфоровый чайник	1,000	шт
4	225	Подарочная коробка	1,000	шт
5	202	Бант для украшения	1,000	шт

Всего наименований: 5

Ответственный _____

Печать документов - ДАЛИОН... (1С:Предприятие)

Печать документов

Печать копий: 1

Разборка комплекта: Сервиз детский Zoo 3 предмета

Дата: 29.04.2014
Склад: Торговый зал

№	Код	Наименование	Кол-во	Ед.	Розничная, RUB		Плановая себестоимость	
					Цена	Сумма	Цена	Всего
1	229	Глубокая тарелка детская Zoo	1,000	шт	300,00	300,00	200,00	200,00
2	226	Кружка детская Zoo	1,000	шт	262,50	262,50	175,00	175,00
3	228	Плоская тарелка детская Zoo	1,000	шт	187,50	187,50	125,00	125,00
Итого:						750,00	Всего:	500,00

Всего наименований: 3

Ответственный _____

Следующий шаг – это сборка/разборка комплекта, которая оформляется одноименным документом, доступным из журнала «Сборки/разборки комплекта» подсистемы «Склад» и «Производство».

ВАЖНО

Для работы с документом у пользователя должна быть активна роль Работа с комплектами.

По кнопке «Создать» выбираем вид операции – *Сборка комплекта* или *Разборка комплекта*.

Сборка/разборка комплекта НФ-00000001 от 29.04.2014 18:21:32

Провести и закрыть | Провести | Переоценка... | Печать | Все действия ?

Номер: НФ-00000001 от: 29.04.2014 1 Вид операции: Сборка

Организация: Наша фирма Склад: Торговый зал

Комплект

Номенклатура: Чайный фарфоровый сервиз "Стиль" Состав комплекта: Чайный фарфоровый сервиз "Стиль"

Характеристика: Количество: 5,000 Ед. изм.: шт

Товары (5 поз.) | Дополнительно

Добавить | Подобрать | Заполнить | Все действия ?

N	Код	Артикул	Номенклатура	Характеристика	Ед. изм.	Количество
1	223		Фарфоровая чашка	<характеристики не используются>	шт	5,000
2	222		Фарфоровое блюдо	<характеристики не используются>	шт	5,000
3	221		Фарфоровый чайник	<характеристики не используются>	шт	5,000
4	225		Подарочная коробка	<характеристики не используются>	шт	5,000
5	202		Бант для украшения	<характеристики не используются>	шт	5,000

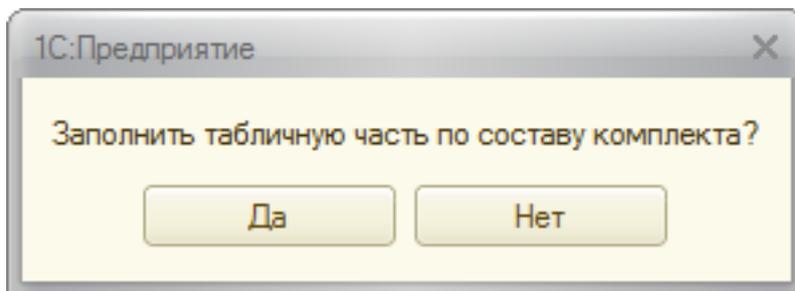
Примечание

Документом «Сборка/разборка комплекта» с видом операции Разделка мяса-сырья оформляется переработка мяса-сырья на мясопродукты.

Документом «Сборка/Разборка комплекта» номенклатура приходится на склад.

В шапке документа указывается Организация, Склад (с которого будут списаны комплектующие/комплект и на который будет оприходован собранный комплект/составляющие разобранного комплекта) и Вид операции.

В блоке «Комплект» поля Номенклатура и Состав комплекта заполняются из одноименных справочников. В поле Количество указывается количество комплектов, которые будут собраны/разобраны данным документом. После того, как будет указано количество, система предложит заполнить табличную часть по составу комплекта.



Также добавление в табличную часть составляющих комплекта или комплектующие после разборки возможно вручную или по кнопке «Заполнить» - по составу комплекта и данными из ТСД.

Если сборка/разборка комплекта невозможна из-за отсутствия необходимого количества товара, системой будет выдано уведомление об ошибке.

Сборка/разборка комплекта происходит по фактической себестоимости. Обратите внимание, что в оперативном периоде себестоимость не рассчитывается, она будет зарегистрирована в программе после проведения расчета финансового результата, который распределит товары по партиям.

На закладке «Дополнительно» пользователь может включить возможность регистрации закупочных цен на комплект при его сборке и на составляющие при разборке.

Товары (5 поз.) | Дополнительно

Регистрировать закупочные цены

Иванов Иван Иванович

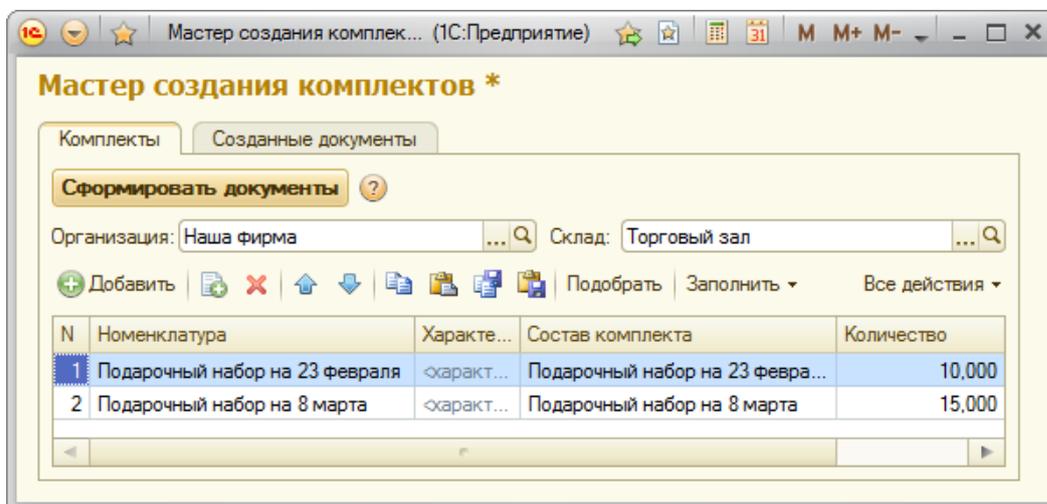
Комментарий:

По кнопке «Печать» может быть сформирована печатная форма документа, в которой будут указаны цены: по проведенному документу и розничная.

Из документа «Сборка/разборка комплекта» по команде *Переоценка* можно сделать переоценку комплекта после сборки или комплектующих после разборки.

Обработка «Мастер создания комплектов»

Для одновременной сборки нескольких комплектов предусмотрена обработка «Мастер создания комплектов». Обработка вызывается из подсистемы «Склад».

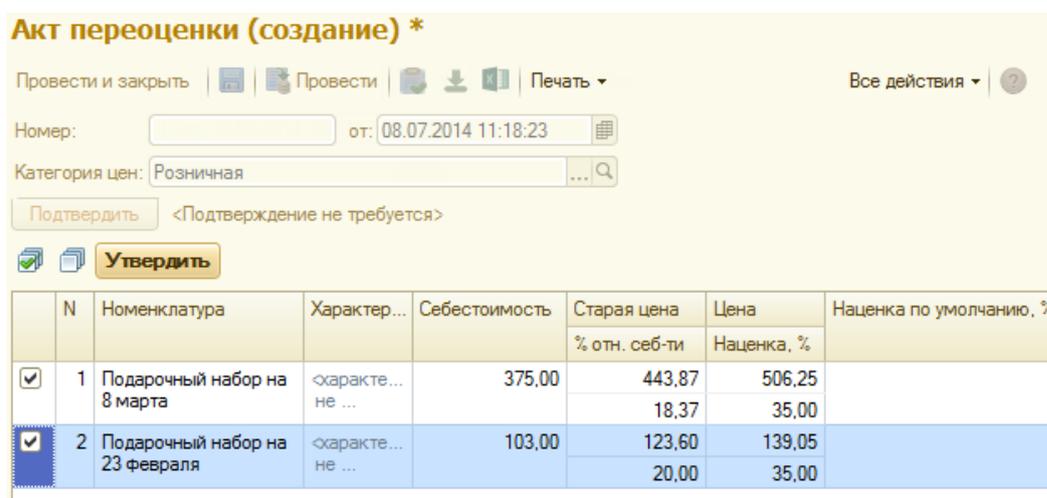


В шапке формы указывается *Организация* и *Склад*, с которого будут списаны комплектующие и на который будет оприходован собранный комплект. В табличную часть добавляются комплекты, указывается их количество и состав (по умолчанию подставляется основной состав комплекта).

ВАЖНО

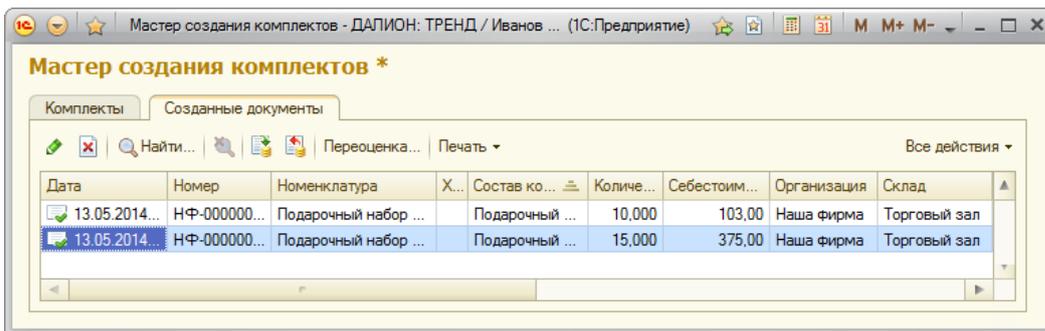
Состав собираемого комплекта должен быть предварительно добавлен в справочник «Составы комплекта».

По кнопке **Сформировать документы** будут сформированы и проведены документы сборки и автоматически откроется диалоговое окно с данными для переоценки комплектов.

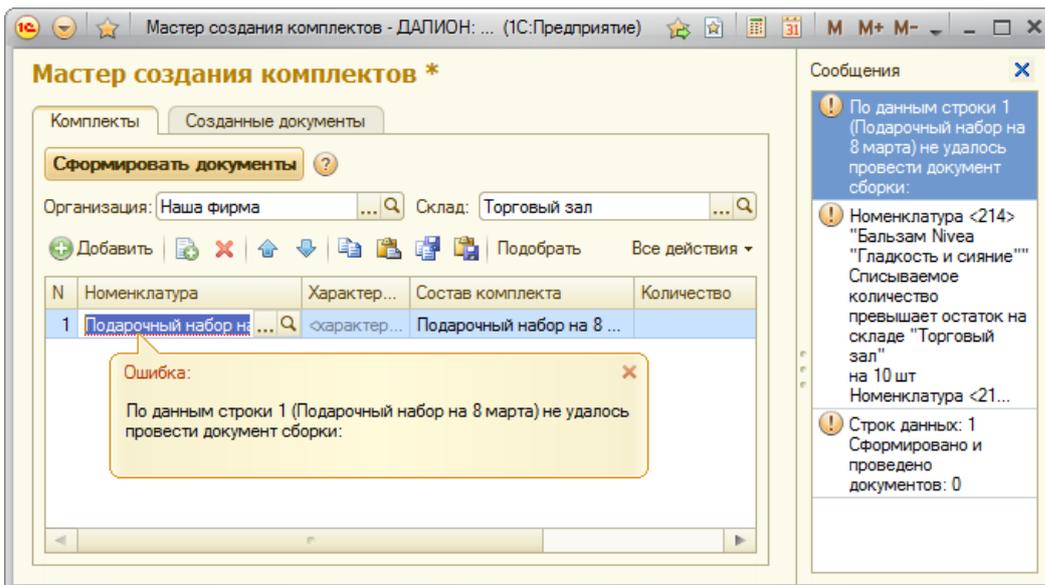


По кнопке «Утвердить» формируется *акт переоценки* собранных комплектов.

На закладке «Созданные документы» доступны сформированные документы «Сборка комплекта».



Если сборка комплекта невозможна из-за отсутствия необходимого количества товара, входящего в состав, системой будет выдано уведомление об ошибке, документы не будут сформированы и проведены.



В этом случае пользователь может изменить состав комплекта или количество создаваемых комплектов.

Разделка мяса

Для учета в системе операций по переработке мяса-сырья на мясопродукты используется механизм разукомплектации. Аналогично разборке комплекта необходимо:

- добавить в справочник «Номенклатура» необходимые элементы (мясо-сырье и мясопродукты),
- зафиксировать на какие составляющие будет разделана мясная туша, добавив состав комплекта в одноименный системный справочник, который доступен из панели навигации подсистемы «НСИ».

Цыпленок-бройлер 1 кг (Состав комплекта)

Записать и закрыть | Печать | Все действия

Номенклатура: Цыпленок-бройлер 1 кг

Характеристика:

Наименование: Цыпленок-бройлер 1 кг

Основной:

Добавить | Подобрать | Заполнить | Все действия

N	Код	A...	Номенклатура	Характеристика	Ед. изм.	Количество	Доля стоимости
1	248		Ножки цыпленка-бройл...	<характерист...	кг	0,250	15
2	247		Грудка цыпленка-бройл...	<характерист...	кг	0,500	50
3	246		Бедрa цыпленка-бройле...	<характерист...	кг	0,250	25

Для того, чтобы при последующей продаже мясопродуктов получить прибыль, необходимо определить приблизительную себестоимость каждого компонента, исходя из его относительной себестоимости в мясо-сырье по отношению к другим компонентам. Доля стоимости задается на единицу товара.

Примечание

Доля в стоимости — это своего рода относительный коэффициент себестоимости. Например, если у одного компонента доля в стоимости равна 50, а у другого – 25 (как на скриншоте выше), то это говорит о том, что себестоимость единицы первого компонента в 2 раза больше себестоимости единицы второго компонента. В столбце «Доли стоимости» могут быть подставлены любые числа; сумма этих чисел совсем необязательно должна быть равна 100. Если себестоимость всех компонентов уже известна, то следует подставлять ее. Если себестоимость неизвестна, то можно отталкиваться от розничной стоимости компонентов и указывать ее.

- разобрать мясо, сформировав документ «Сборка/разборка комплекта» с видом операции *Разделка мяса-сырья*. Журнал документов «Разделка мяса-сырья» вызывается из панели навигации подсистемы «Производство». Также документ может быть добавлен через журнал «Сборки/разборки комплекта» подсистемы «Склад».

Сборка/разборка комплекта НФ-00000006 от 17.12.2014 18:50:02

Провести и закрыть | Провести | Переоценка... | Печать | Все действия

Номер: НФ-00000006 от: 17.12.2014 18:50:02 Вид операции: Разделка мяса-сырья

Организация: Наша фирма Склад: Торговый зал

Комплект

Номенклатура: Цыпленок-бройлер 2 кг Состав комплекта: Цыпленок-бройлер 2 кг

Характеристика: Количество: 10,000 Ед. изм.: шт

Товары (3 поз.) | Дополнительно

Добавить | Подобрать | Заполнить | Все действия

N	Код	Ar...	Номенклатура	Характеристика	Ед. изм.	Количество	Количество норма	Доля стоимости
1	248		Ножки цыпленка-бройлера	<характеристики не ...	кг	5,000	5,000	15
2	247		Грудка цыпленка-бройлера	<характеристики не ...	кг	10,000	10,000	50
3	246		Бедрa цыпленка-бройлера	<характеристики не ...	кг	5,000	5,000	35

По кнопке «Печать» можно сформировать «Акт о разделке мяса-сырья» - унифицированная печатная форма № ОП-23.

- назначить цену на мясопродукты – для удобства в шапку документа «Сборка/разборка комплекта» была добавлена кнопка **Переоценка...**

Отчеты модуля «Производство»

Для ДАЛИОН продукция собственного производства, собранный комплект и составляющие разобранного комплекта (в т.ч. мясопродукты) являются обычными товарами, их движения можно посмотреть во всех имеющихся отчетах.

Также в модуль «Производство» были добавлены новые отчеты, которые позволяют проанализировать процесс производства и сформировать регламентированные формы отчетности.

ВАЖНО

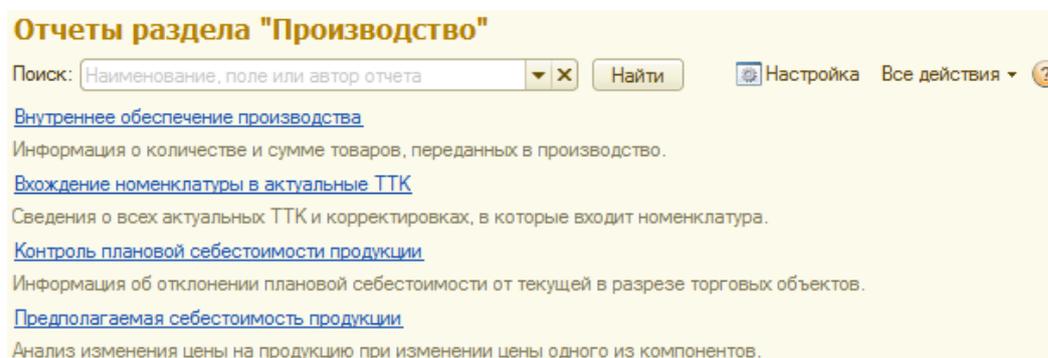
Для работы с отчетами модуля у пользователя должна быть активна роль Отчеты производства.

Аналитические отчеты модуля доступны из панели навигации подсистемы «Производство/Отчеты по производству».

Если в настройке параметров учета активна константа *Выпускать продукцию по себестоимости*, панель отчетов будет иметь вид



Если в настройке параметров учета константа *Выпускать продукцию по себестоимости* отключена, панель отчетов будет иметь вид



Отчет «Внутреннее обеспечение производства»

Сформированный отчет позволяет получить информацию о количестве и сумме товаров, которые были переданы в производство за определенный период времени. Также в отчет выводятся поступившие на склад производства ингредиенты с указанием количества и суммы. Отчет строится по документам «Передача в производство».

В настройках отчета может быть задан отбор данных для вывода по *периоду, складу-отправителю и складу-получателю*.

Параметры: Период: 20.07.2015 - 26.07.2015
 Дата актуальности расчета себестоимости: 30.06.2016
 Отбор: Склад-отправитель Равно "Склад Магазина Ленобласть" И
 Склад-получатель Равно "Торговый зал"

Склад-получатель	Ингредиент	Товар	Количество ингредиента	Количество товара	Сумма
Торговый зал					491,15
	Лук репчатый		4,000	4,000	200,23
		Лук репчатый Россия	4,000	4,000	200,23
	Морковь		5,000	5,000	145,00
		Морковь Краснодар	5,000	5,000	145,00
	Соль Сетра Крупная морская 500г		4,560	4,560	145,92
		Соль Сетра Крупная морская 500г	4,560	4,560	145,92
Итого					491,15

На основании отчета пользователь может принять решение об изменении закупочной цены ингредиента или выборе другого аналога для ингредиента.

Отчет «Вхождение номенклатуры в актуальные ТТК»

С помощью отчета можно вывести на экран перечень всех актуальных на заданную дату ТТК и корректировок, в которые входит ингредиент. Также в сформированном отчете можно увидеть сколько данного ингредиента входит в каждый конкретный документ.

В настройках отчета указываем дату и номенклатуру, для которой необходимо построить отчет.

Параметры: Период: 28.01.2015
 Отбор: Ингредиент Равно "Соль Сетра Крупная морская 500г"

Ингредиент	Характеристика ингредиента			
	ТТК	Продукция	Характеристика продукции	Брутто
Соль Сетра Крупная морская 500г	<характеристики не используются>			
ТТК 000000000007 от 20.11.2014 11:32:14	Греча с сосисками и овощами	<характеристики не используются>		0,004
ТТК 000000000006 от 19.11.2014 18:07:35	Макароны с сыром	<характеристики не используются>		0,005
ТТК 000000000004 от 10.11.2014 12:16:12	Жареный рис с овощами	<характеристики не используются>		0,003
ТТК 000000000010 от 08.12.2014 12:53:08	Мясной фарш	<характеристики не используются>		0,007

Отчет «Контроль плановой себестоимости продукции»

Сформированный отчет демонстрирует отклонение плановой себестоимости от текущей в разрезе торговых объектов.

Отчет выводит на экран плановую себестоимость продукции, текущую себестоимость по ингредиентам и процентное отношение текущей себестоимости к плановой.

В настройках отчета пользователь определяет дату, на которую будет сформирован отчет, и торговый объект, в рамках которого будут выведены данные.

Параметры: Период: 27.01.2015
 Отбор: Торговый объект Равно "Центр"

Продукция	Характеристика продукции		
	Торговый объект	Плановая себестоимость	Текущая себестоимость
Греча с сосисками и овощами	<характеристики не используются>		
Центр	135,00	53,18	153,83
Жареный рис с овощами	<характеристики не используются>		
Центр	63,00	27,38	130,09
Котлеты домашние	<характеристики не используются>		
Центр	130,00	88,58	46,76
Макароны с сыром	<характеристики не используются>		
Центр	75,00	35,22	112,94
Мясной фарш	<характеристики не используются>		
Центр	93,17	50,90	83,05
Фруктовый салат	<характеристики не используются>		
Центр	130,00	44,65	191,14

Примечание

Отчет доступен, если в настройках параметров учета на закладке «Производство» не включена константа Выпускать продукцию по себестоимости.

Отчет «Предполагаемая себестоимость продукции»

Отчет позволяет оценить, как изменится себестоимость продукции при изменении цены одного из компонентов.

В настройках отчета указываются: *торговый объект, категория цен реализации*, а также *ингредиент*, цена на который изменится, и *предполагаемая (новая) цена* этого ингредиента.

ВАЖНО

В зависимости от варианта расчета себестоимости продукции для выпуска в отчет выводится соответствующая информация.

Выпуск продукции по плановой себестоимости

Параметры: Период: 26.01.2015
 Ингредиент: Соль Сетра Крупная морская 500г
 Характеристика ингредиента:
 Предполагаемая цена ингредиента: 50,00
 Категория цен: Розничная
 Отбор: Торговый объект Равно "Центр"

Продукция	Характеристика продукции								
	Торговый объект	Действующая плановая себестоимость	Предполагаемая себестоимость по актуальным ТТК	Розничная цена	Наценка Фактическая наценка, %	Общая доходность, %	Предполагаемая наценка, %		
		Текущая	Отклонение плановой с/с, %	Плановая	Отклонение плановой с/с, %				
Греча с сосисками и овощами	<характеристика не используется>								
Центр	135,00	56,06	140,82	72,19	87,01	270	100,00	381,63	274,01
Жареный рис с овощами	<характеристика не используется>								
Центр	63,00	30,12	109,18	40,80	54,41	126	100,00	318,37	208,82
Макароны с сыром	<характеристика не используется>								
Центр	75,00	35,22	112,94	59,77	25,48	150	100,00	325,88	150,96
Мясной фарш	<характеристика не используется>								
Центр	93,17	50,90	83,05	66,66	39,77	186,34	100,00	266,10	179,54

Из сформированного отчета видно, как при условии повышения цены на один из ингредиентов изменится предполагаемая плановая себестоимость продукции, а также процент ее отклонения от действующей плановой себестоимости.

Текущая предполагаемая себестоимость считается по актуальной ТТК, исходя из закупочных цен ингредиентов. Предполагаемая плановая себестоимость выводится в отчете в том случае, если для актуальной ТТК введен расчет себестоимости.

Также отчет позволяет оценить возможное изменение прибыли от реализации готовой продукции и общей доходности продукции (соотношение предполагаемой текущей себестоимости и действующей розничной цены).

Выпуск продукции по себестоимости

Параметры: Период: 26.05.2017
 Ингредиент: Соль Сетра Крупная морская 500г
 Характеристика ингредиента:
 Предполагаемая цена ингредиента: 50,00
 Категория цен: Розничная
 Отбор: Торговый объект Равно "Центр"

Продукция Торговый объект	Характеристика продукции		Себестоимость по актуальным ТТК			Розничная цена	Наценка	
	Склад		Текущая	Предполагаемая	Отклонение предполагаемой с/с, %		Фактическая наценка, %	Предполагаемая наценка, %
Греча с сосисками и овощами	<характеристика не используется>							
Центр	Оптовый склад		72,07	72,21	0,19	270	274,62	273,91
Центр	Торговый зал		72,07	72,21	0,19	270	274,62	273,91
Жареный рис с овощами	<характеристика не используется>							
Центр	Оптовый склад		33,34	33,45	0,31	126	277,89	276,73
Центр	Торговый зал		33,34	33,45	0,31	126	277,89	276,73
Макароны с сыром	<характеристика не используется>							
Центр	Торговый зал		35,23	35,40	0,48	150	325,76	323,71
Центр	Оптовый склад		35,23	35,40	0,48	150	325,76	323,71
Мясной фарш	<характеристика не используется>							
Центр	Торговый зал		50,91	51,15	0,47	186,34	266,00	264,30
Центр	Оптовый склад		50,91	51,15	0,47	186,34	266,00	264,30

Из сформированного отчета видно, как при условии повышения цены на один из ингредиентов изменится предполагаемая себестоимость продукции по отношению к текущей.

Также отчет позволяет оценить возможное изменение прибыли от реализации готовой продукции и общей доходности продукции (соотношение предполагаемой текущей себестоимости и действующей розничной цены).