ВНЕДРЕНЧЕСКИЙ ЦЕНТР

1С-Рарус

1С-РАРУС: УПРАВЛЕНИЕ РЕСТОРАНОМ, РЕДАКЦИЯ 3

Москва, 2012 год

ПРАВО ТИРАЖИРОВАНИЯ
ПРОГРАММНЫХ СРЕДСТВ И ДОКУМЕНТАЦИИ
ПРИНАДЛЕЖИТ ООО «1С-РАРУС»

Приобретая настоящую Конфигурацию,
вы тем самым даете согласие не допускать
копирования программ и документации
без письменного разрешения ООО «1С-РАРУС»

©2012, ООО «1С-РАРУС»

Фирма «1С-Рарус»

Адрес:	Россия, Москва 125047 а/я 34
Телефон, факс (в том числе линия консультаций с 10-00 до 14-00 по рабочим дням):	+7 (495) 223-04-04, +7 (495) 231-20-02
Интернет:	www.rarus.ru
Электр. почта (в том числе линия консультаций):	food@rarus.ru
Контрольная группа (для претензий и рекламаций):	k@rarus.ru

Группа разработки конфигурации: *Департамент разработки*

Группа разработки документации: *Департамент разработки*

Группа тестирования: *Департамент разработки*

Оглавление

Зачем нужно это Типовое решение

Основная функциональность Типового решения 6

Продажа блюд 8

Торговля 9

Движения денежных средств и взаиморасчеты 9

Учет товаров на складах 11

Учет продаж товаров 12

Активы и пассивы 13

Совместимость 16

Глава 1: Как работает Типовое решение

1.1. Нормативно-справочная подсистема 23

1.1.1. Структура компании 23

1.1.2. Идентификационные справочники 24

1.1.3. Номенклатурные справочники 24

1.1.4. Производство 25

1.1.5. Статьи и свойства 26

1.1.6. Прочие активы 27

1.1.7. Розница и оборудование 27

1.1.8. Классификаторы 27

1.1.9. Бюджетирование 28

1.1.10. Календари 28

1.1.11. Анкетирование 28

1.2. Документооборот 29

1.3. Учетные блоки 32

1.4. Отчеты 32

1.5. Обработки 33

Глава 2: Учебные примеры

2.1. Добавление нормативно-справочной информации

о блюде 38
2.2. Добавление нормативно-справочной информации об ингредиенте 40
2.3. Оформление рецептуры блюда 43
2.4. Обратная схема выпуска продукции 50
2.4.1. Оформление документа Акт о реализации 50
2.4.2. Оформление документа Выпуск продукции 53
2.5. Прямая схема выпуска продукции 56
2.5.1. Оформление документа План-меню 57
2.5.2. Оформление документов Выпуск продукции и Поступление товаров 59
2.5.3. Оформление документа Перемещение товаров 65
2.5.4. Оформление документа Акт о реализации 67
2.6. Комплексное проведение выпуска продукции 68
2.6.1. Выпуск продукции с реализацией 68
2.6.2. Выпуск продукции с розничной реализацией 71
2.6.3. Выпуск продукции со списанием 72
Глава 3: Требования к системе

Зачем нужно это Типовое решение

Типовое решение «1С-Рарус: Управление рестораном, редакция 3» предназначено для автоматизации управленческого учета на предприятиях общественного питания как одиночных, так и сетевых структур. Типовое решение можно использовать на предприятиях, имеющих разветвленную организационную структуру, для обработки и консолидации информации, на предприятиях общепита для автоматизации оперативного и производственного учета, а также в столовых для автоматизации учета питания сотрудников.

Основные сферы ипользования

- Рестораны;
- кафе;
- бары;
- предприятия быстрого питания (fast-food);
- столовые;
- комбинаты питания;
- магазины кулинарии и небоьшие цеха по производству кондитерских и салатных изделий.

Максимальное удобство пользователей

Основа типового решения — максимальное удобство пользователей:

- Никакую информацию не требуется вводить более одного раза. Ранее введенная информация автоматически появляется в цепочках технологически зависимых документов. Это уменьшает количество «человеческих» ошибок.
- Развитый механизм предоставления прав к информации в базе данных сводит к минимуму возможности ошибок и злоупотреблений персонала.

- Всю необходимую информацию можно быстро найти, что повышает производительность труда.

Основная функциональность Типового решения

Особенности программы:

- Построение подсистем на базе управленческого баланса.
- Ведение управленческого учета в одной информационной базе в разрезе организаций. Организации могут использовать общие списки товаров, контрагентов и т. д.
- Ведение двойного учета по компании в целом: управленческого и регламентированного.
- Способы оценки материально-производственных запасов (МПЗ) по средней себестоимости, методом ФИФО и ЛИФО для каждого склада в отдельности.
- Оперативное планирование закупок, производства, продаж.
- Учет комплексных обедов и типов питания, учет специй, учет продуктов по срокам хранения, учет сезонности.
- Использование «мастеров» ввода документов при оформлении типовых хозяйственных операций.
- Обмен данными с различными «фронт-офисными» системами.
- Обмен данными с «1С:Бухгалтерией 7.7» и «1С:Бухгалтерией 8».

Структура компании

- Учет от имени нескольких организаций на любом количестве складов, управленческий учет по компании в целом.
- Оформление документов от имени различных организаций (собственных, юридических лиц).
- Гибкая система префиксации документов и справочников.

Обмен данными:

- За счет включенного в состав «1С-Рарус: Управление рестораном, редакция 3» механизма обмена данными, разработанного штатными средствами платформы 1С: Предприятие, на основе конфигурации можно построить решения для предприятий сетевой или холдинговой структуры с территориально разнесенными подразделениями, которые позволят управлять бизнесом эффективно и с необходимой степенью оперативности.

Цены:

- Неограниченное количество категорий цен, хранение цен поставщиков.
- Возможность задания и хранения цены в любой валюте.
- Формирование наценок и скидок, переоценка.

Взаиморасчеты и кредитование

- Представление контрагента в виде группы юридических лиц.
- Использование подсистемы «свойства объектов» для контрагентов.
- Ведение взаиморасчетов в разрезах «контрагент», «договор», «сделка».
- Индивидуальная стратегия отгрузки и оплаты для каждого контрагента или группы контрагентов.

Управление поставками

- Оперативное планирование закупок, контроль оплаты и поставки.
- Формирование внутренних заказов.
- Прием на комиссию.

Управление продажами

- Разделение оптового и розничного документооборота.
- Учет оказываемых услуг.
- Расширенный анализ продаж.
- Реализация товаров и блюд с модификаторами.

Управление складскими запасами

- Учет по методам «ФИФО», «ЛИФО» и по «Среднему».
- Учет дополнительных расходов.
- Учет товаров по дополнительным характеристикам.
- Перемещения, инвентаризация, списание, пересортица.
- Расширенная функциональность проведения инвентаризации: ивентаризация алкоголя, полуфабрикатов, распределение минусов.

Производство

- Составление планов производства в разрезе различных характеристик учета на основе анализа данных о производстве за предыдущие периоды.
- Сравнение планов производства по различным местам реализации блюд и товаров компании.
- Выпуск продукции (блюд, полуфабрикатов, комплексных обедов) с расчетом себестоимости.
- Учет возможных недовложений продуктов при формировании себестоимости.
- Развернутый учет полуфабрикатов.
- Ручная корректировка, добавление и удаление списываемых в производство продуктов.

- Автоматическая двусторонняя взаимозаменяемость аналогов.
- Поддержка различных технологических карт (рецептур) одного блюда.
- Оформление разукомплектации блюд и разделки товаров.
- Учет специй, учет по срокам хранения, учет сезонности.
- Специальный алгоритм пересчета производства позволяет учесть поступления продуктов, введенные «задним числом», а также произвести пересчет их списания в производство и переоформировать первичные формы отчетности, в частности, внутренние перемещения.
- Различные механизмы расчета используемых рецептур.
- Удобный помощник подбора замен с учетом имеющегося складского остатка.

Продажа блюд

Акт о реализации фиксирует реализацию блюд и товаров

Документы Акт о реализации могут вводиться вручную (с построчным заполнением таблицы), либо автоматически создаваться в конце отчетного периода.

Продажи

Для организации розничных продаж допускается использование контрольно-кассовых машин. За счет применения разных категорий цен в различных точках продажи продажные цены одного товара могут быть разными.

Отчеты о реализации можно формировать в любых разрезах, интересующих пользователя.

В одном отчете можно получить сразу несколько разрезов.

Автоматический расчет цены реализации от себестоимости

Для организаций, в учетной политике которых зафиксировано положение о том, что цена реализации должна формироваться по твердой наценке, есть возможность автоматического расчета цены от текущей себестоимости в процессе проведения документов реализации.

Торговля

Характерная особенность компаний, для которых создано Типовое решение «1С-Рарус: Управление рестораном, редакция 3» – очень широкая номенклатура товаров и услуг. Важное следствие этого – большой объем базы данных, высокие требования к производительности и надежности системы.

Учет товаров

Типовое решение позволяет вести учет товаров на складах в разрезе различных характеристик (цветов, размеров, серийных номеров и т. п.). Товары могут учитываться в разных единицах измерения (например, порции, бутылки, штуки и т. д.), причем пересчет выполняется автоматически. Поддерживается механизм взаимозаменяемости товаров (аналогов).

Дополнительные свойства

Пользователь может назначать элементам номенклатуры, контрагентам и подразделениям введенные им самим дополнительные свойства. Например, для контрагентов можно ввести дополнительную классификацию по регионам или оценке платежеспособности. Введенные свойства можно использовать для отбора и группировки в отчетах.

Реализация

Типовое решение поддерживает схему торговли товарами, принятыми на реализацию. Поддерживается также передача товаров для продажи реализаторами.

Работа с торговым оборудованием

Для организации розничной торговли поддерживается широкий спектр торгового оборудования, с которым Типовое решение может взаимодействовать напрямую – фискальные регистраторы, контрольно-кассовые аппараты, авторизаторы, сканеры, терминалы сбора данных и т. п. Оборудование может быть распределено по компьютерам локальной сети.

Движения денежных средств и взаиморасчеты

Для оформления фактов движения денежных средств в Типовом решении реализован полный набор

соответствующих электронных документов. Кассовые ордера фиксируют движения наличности в кассах компании.

Наличные средства

Чеки фиксируют движение наличности в операционных кассах (ККМ).

Безналичные средства

Банковскими выписками и платежными поручениями оформляются движения безналичных денежных средств на расчетных счетах.

Для получения информации о движении денег за выбранный период используются специальные отчеты.

Товарные документы и движения денежных средств приводят к изменению взаимных долгов между контрагентами. Ведется учет взаимных долгов в разрезах договоров и сделок.

Ниже приводится пример отчета по остаткам и оборотам взаиморасчетов с контрагентами.

Остатки и обороты взаиморасчетов

Действия | Обновить | Настройка | Отбор | Градации серого | Период с 01.04.2010 по 15.04.2010

Остатки и обороты взаиморасчетов
01.04.2010 - 15.04.2010

Организация / Подразделение / Контрагент / Договор взаиморасчетов / Сделка / Документ движения	Нач. ост. В валюте договора	Приход В валюте договора	Расход В валюте договора	Кон. ост. В валюте договора
Ресторан	-417 896,47	45 727,00	19 131,24	-391 300,71
Сеть баров	-417 896,47	45 727,00	19 131,24	-391 300,71
Бар на Павелецкой	-25 250,00			-25 250,00
Покупатели	-2 000,00			-2 000,00
Аквавита ООО	-2 000,00			-2 000,00
Продажа в Руб от 30.11.09	-2 000,00			-2 000,00
Приходный кассовый ордер У000000006 от 12.03.2010 18:19:27	-1 000,00			-1 000,00
Приходный кассовый ордер У000000007 от 17.03.2010 17:25:34	-1 000,00			-1 000,00
Поставщики	-23 250,00			-23 250,00
Бар на Тверской	-20 462,50			-20 462,50
Сеть баров	-176 257,97	44 627,00	8 019,59	-139 650,56
Склад	-195 926,00	1 100,00	11 111,65	-205 937,65
Итог	-417 896,47	45 727,00	19 131,24	-391 300,71

Учет товаров на складах

Партионный учет

Типовое решение реализует учет товаров на складах с детализацией до:

- организаций;
- подразделений (например, филиалов);
- складов;
- поставщиков товаров;
- номенклатуры, ее характеристик и дополнительных свойств.

Можно гибко настраивать порядок группировок отчетов, степень их детализации и набор выводимых числовых показателей. Показатели можно упорядочивать по любым параметрам, например, по наименованиям или кодам.

Информация о товарах

Остаточную и оборотную информацию можно формировать в разных отчетах или в одном отчете. В отчеты можно выводить информацию только о собственных товарах, принятых на реализацию, или о всех товарах.

Ниже приведен пример отчета об остатках и оборотах товаров на складе на март 2010 г.

Остатки и обороты товаров на складах

Действия | Обновить | Настройка | Отбор | Градации серого | Период с 01.03.2010 по 01.04.2010

Остатки и обороты товаров на складах
01.03.2010 - 01.04.2010
Отбор: Вид учета Равно Управленческий учет
Показатели: Количество (в основных ед.)
Дополнительные поля: Основная единица измерения (Номенклатура)
Итоги по: Организация Элементы, Склад компании Элементы, Номенклатура Элементы

Организация / Склад компании / Номенклатура	Нач. ост.	Приход	Расход	Кон. ост.
	Количество (в основных ед.)	Количество (в основных ед.)	Количество (в основных ед.)	Количество (в основных ед.)
Ресторан		12 237,058	6 021,578	6 215,480
Кухня		328,933	169,703	159,230
Базилик, кг		0,102	0,044	0,058
Горчица французская, кг		0,008	0,008	
Грибы св/м Экстра, кг		0,148	0,148	
Кабачки Цукини, кг		0,094	0,094	
Лимон, кг		0,002	0,002	
Лосось, кг		5,175	2,193	2,982
Масло оливковое, л		0,500	0,305	0,195
Масло сливочное, кг		0,150	0,150	
Микс-салат, пор		5,000	5,000	
Мясо 1 сорта, кг		75,000		75,000
Мясо 2 сорта, кг		45,000		45,000
Обрезь, кг		30,000		30,000
Орех кедровый, кг		0,090	0,013	0,077
Перец черный молотый, г		0,162	0,122	0,040
Розмарин св, кг		0,010	0,010	
Салат Латук, кг		3,192	2,520	0,672
Салат Лолло-Россо, кг		2,433	2,433	
Салат Радиччио, кг		1,966	0,748	1,218
Салат Фризе, кг		4,767	0,783	3,984
Сливки 22%, л		0,020	0,020	
Соус горчичный на рибай п/ф, кг		0,020	0,020	
Соус Песто п/ф, л		0,050	0,050	
Стейк из форели северных морей, пор		5,000	5,000	
Сыр Пармезан, кг		0,010	0,007	0,003
Туша говяжья, кг		150,000	150,000	
Уксус бальзамический, л		0,010	0,010	
Чеснок, кг		0,024	0,023	0,001
Ларёк		34,000		34,000
Склад распределения на Павелецкой		226,000		226,000
Тверская		5 617,295	65,125	5 552,170
Центральный склад		6 030,830	5 786,750	244,080
Итог		**12 237,058**	**6 021,578**	**6 215,480**

Учет продаж товаров

Группа настраиваемых аналитических отчетов

Результаты продаж товаров за некоторый период можно оценивать при помощи нескольких отчетов.

Например, для предприятий питаний особенный интерес может представлять отчет Анализ продаж и списаний.

Такой отчет показывает не только все продажи, но и списания товаров и блюд за период, так как это с точки зрения управленческого учета также влияет на маржинальную прибыль предприятия.

Кроме того, в данном отчете вычисляется специфический для данной отрасли показатель ФудКост, показывающий рентабельность продаж.

Ниже приведен пример сформированного отчета.

Анализ продаж и списаний

Действия | Обновить | Настройка | Отбор | Градации серого | Период с 01.04.2010 по 16.04.2010

Анализ продаж и списаний
01.04.2010 - 16.04.2010

Проект / Организация / Склад компании / Подразделение / Номенклатура	Оборот			
	Количество (в основных ед.)	Сумма продаж	Себестоимость	ФудКост
	1,000	2 000,00	2 000,00	100,00
Ресторан	1,000	2 000,00	2 000,00	100,00
	1,000	2 000,00	2 000,00	100,00
Сеть баров	1,000	2 000,00	2 000,00	100,00
Вентилятор, шт	1,000	2 000,00	2 000,00	100,00
Недостача	0,600		78,20	
Ресторан	0,600		78,20	
Тверская	0,600		78,20	
Бар на Тверской	0,600		78,20	
Лайм, кг	0,500		69,00	
Сливки 22%, л	0,100		9,20	
Представительские	5,000		1 383,49	
Ресторан	5,000		1 383,49	
Кухня	5,000		1 383,49	
Бар на Тверской	5,000		1 383,49	
Рибай с зеленым салатом , пор	2,000		769,07	
Стейк из молодого бычка, пор	3,000		614,42	
Реализация	82,000	20 520,00	9 983,34	48,65
Итог	88,600	22 520,00	13 445,03	59,70

Активы и пассивы

В Типовом решении реализовано формирование управленческого баланса предприятия в разрезе фирм и подразделений, входящих в структуру компании. В этот отчет попадает совокупная информация о:

- остатках и движении денежных средств;
- остатках и движении товаров на складах;
- остатках и движении товаров, переданных на реализацию;
- долгах контрагентов и изменении сумм долгов за выбранный период.

Ниже показан пример обобщенного управленческого баланса.

Управленческий баланс (вертикальная форма)

Действия | Обновить | Настройка | Отбор | Градации серого | На 15.04.2010

Управленческий баланс на 15.04.2010

Отбор: Все

АКТИВ	
Раздел актива / Вид актива / Учетный блок	**Сумма (Руб)**
Текущие	**393 468.40**
Активы абсолютной ликвидности (денежные средства)	38 749.40
Касса (Наличность в кассе компании)	11 101.50
Банк (ДС на расчетных счетах)	11 677.90
Касса (Текущая розничная выручка)	15 970.00
Активы высокой ликвидности (дебиторская задолженность)	-37 907.60
Покупатели	-37 857.60
Подотчетные лица	-50.00
Активы низкой ликвидности	392 626.60
Участие в капитале	
Товары собственные	392 626.60
Товары, отданные на комиссию	
Постоянные	**232 085.67**
Прочие активы	232 085.67
Основные средства	*232 085.67*
Основные средства (балансовая стоимость)	253 000.00
Основные средства (накопленная амортизация)	-20 914.33
Нераспределенные расходы	**131 919.23**
ИТОГО:	**757 473.30**

ПАССИВ	
Раздел пассива / Вид пассива / Учетный блок	**Сумма (Руб)**
Заемные	**356 673.11**
Кредиторская задолженность	353 393.11
Поставщики	353 393.11
Реализованные товары	3 280.00
Реализованные товары	3 280.00
Собственные	
Капитал	
Вложения собственников	
Нераспределенные доходы	**400 563.19**
ИТОГО:	**757 236.30**

Информацию о доходах и расходах (об изменении состояния активов и пассивов) за выбранный период можно получить при помощи специального отчета Доходы и расходы. Ниже приведен пример такого отчета по одной из организаций компании.

Доходы и расходы

Действия Обновить Настройка Отбор Градации серого Период с 01.04.2010 по 15.04.2010

Доходы и расходы
01.04.2010 - 15.04.2010
Отбор: Вид учета Равно Управленческий учет
Показатели: Доход, Расход
Итоги по: Организация Элементы, Подразделение Элементы, Статья Элементы

Организация / Подразделение / Статья	Приход		Расход	
	Доход	Расход	Доход	Расход
Ресторан	1 289 698,82	424 996,84	1 272 695,61	428 982,33
Бар на Павелецкой	840,00	31 297,82	549,77	21 157,57
Амортизация ОС и НМА		21 157,57		21 157,57
Выручка по чекам	840,00			
Представительские		1 383,49		
Себестоимость продукции, товаров, услуг			549,77	
Списание активов		8 756,76		
Бар на Тверской	12 046,50	4 933,40	6 218,88	1 540,35
Выручка по чекам	9 580,00			
Оприходование обнаруженных излишков ТМЦ	2 466,50		6 218,88	
Порча				445,20
Работы по обслуживанию активов		12,50		
Себестоимость продукции, товаров, услуг		4 842,70		
Списание обнаруженной недостачи ТМЦ		78,20		1 095,15
Сеть баров	1 276 812,32	388 755,33	933 276,96	359 479,41
Склад		10,29	332 650,00	46 805,00
Ввод остатков взаиморасчетов			1 200,00	500,00
Ввод остатков товаров			41 000,00	
Выручка по реализации товаров			65 450,00	
Отклонение стоимости актива при вводе в эксплуатацию			225 000,00	
Себестоимость продукции, товаров, услуг				46 305,00
Списание специй		10,29		
Итог	**1 289 698,82**	**424 996,84**	**1 272 695,61**	**428 982,33**

Совместимость

Типовое решение «1С-Рарус: Управление рестораном, редакция 3» не является самостоятельной программой. Оно предназначено для совместного использования с системой «1С:Предприятие 8» версий:

- Однопользовательская;
- Сетевая (с ограничением или без ограничения количества одновременно работающих пользователей).

1. Как работает Типовое решение

Типовое решение «1С-Рарус: Управление рестораном, редакция 3» предназначено для ведения управленческого и регламентированного учета в ресторанах и прочих организациях, оказывающих услуги общественного питания. Однако понятие «учет» требует уточнения, поскольку в зависимости от контекста в этот термин может вкладываться различное значение.

Рассмотрим подробнее модель учета, составляющую основу Типового решения.

Понятие «учет» можно классифицировать следующими способами:

- *По периодичности учета.* Значения термина «Учет» можно классифицировать по периодичности. С этой точки зрения учет может быть «Оперативным» или «Статистическим».
  - Оперативный учет предназначен для получения управленческих данных в режиме реального времени. В этом случае на предприятии каждое хозяйственное действие должно быть зафиксировано практически в момент его совершения, что позволяет в любой момент времени получить полную картину состояния дел на предприятии.
  - Статистический учет предназначен прежде всего для подготовки итоговых данных за определённый период. Этот учет также основан на сборе сведений о хозяйственных операциях, производимых на предприятии, однако предусматривает меньшую детализацию сведений об этих операциях и предназначен главным образом для подготовки периодической управленческой и регламентированной отчетности.
- *По потребителю информации.* С этой точки зрения значения термина «Учет» можно классифицировать следующим образом:

- Управленческий учет. Потребителем является управленец - менеджер или другое должностное лицо, принимающее непосредственное участие в основной деятельности предприятия. При этом пользователю в режиме реального времени требуются детализированные сведения о состоянии дел на предприятии.
- Финансовый учет. Потребителем является собственник или акционер предприятия. В данном случае пользователю требуются периодические сведения о финансовых показателях, позволяющие сделать вывод об успешности или неуспешности деятельности предприятия, и принять те или иные решения на основании этих данных.
- Налоговый учет. Потребителем этих данных являются государственные контролирующие органы. Этим органам требуется строго ограниченный набор показателей деятельности предприятия, необходимый и достаточный для того, чтобы проконтролировать правильность расчета налогов и сборов, которые предприятие должно уплатить согласно действующему законодательству.

☞ *По способу ведения учета.* С этой точки зрения учет можно условно разделить на «Бухгалтерский» и «Небухгалтерский». Отличие между этими видами учета заключается в использовании, либо неиспользовании, плана счетов и принципа двойной записи «Дебет/Кредит». Специфика использования в качестве средства автоматизации учета программного продукта 1С:Предприятие позволяет также разделить «Небухгалтерский» учет на «Оперативный учет» и «Расчет» в соответствии с тем, регистры какого вида используются для автоматизации предприятия.

Возможны и другие виды классификации, например, такие как «Фактический»/«Плановый».

При разработке Типового решения «1С-Рарус: Управление рестораном, редакция 3» ставилась следующая задача:

1. Создать систему оперативного управления предприятием, предназначенную для работы с данными в режиме реального времени.
2. Система должна быть рассчитана на работу с большим объемом данных, при большом количестве пользователей.
3. В качестве основного носителя управленческих данных должны быть задействованы «оперативные» регистры накопления.
4. При этом система управленческих показателей, которые можно было бы получить с помощью данной системы, должна быть сбалансированной, что позволило бы в любой момент времени формировать «Управленческий баланс» – отчет, позволяющий произвести оценку мгновенной стоимости предприятия.

5. Отражать данные в двух учетах, которые условно названы Управленческий и Регламентированный.

В типовом решении реализованы следующие базовые возможности:

- *Учет товарно-материальных ценностей*. Под товарно-материальными ценностями в данном случае подразумеваются товары, предназначенные для продажи. Аналитический учет товарно-материальных ценностей ведётся в следующих разделах:
  - *Номенклатура ТМЦ*. Количественный и суммовой учет товарно-материальных ценностей ведется в разрезе позиций номенклатуры. Инвентарный учет каждой единицы ТМЦ не ведется. Предусмотрены процедуры расчета и назначения цен номенклатуры.
  - *Места хранения ТМЦ (Склады)*. Количественный и суммовой учет товарно-материальных ценностей ведется в разрезе мест их хранения. Возможен только обычный складской учет ТМЦ. Поддерживается ряд складских операций, таких как, например, перемещение ТМЦ со склада на склад. Склады могут быть как оптовыми, так и розничными, в этом случае учет на складах может вестись как в ценах приобретения номенклатуры, так и в ценах ее продажи.
  - *Характеристики*. Количественный Учет ТМЦ можно вести в разрезе различных характеристик: сроков годности, параметров качества, цветов, размеров и т. д. Ведение такого учета позволяет разделить все товарно-материальные ценности, находящиеся на складе, на отдельные позиции, отличающиеся индивидуальными особенностями, описанными в характеристиках.
  - *Партии номенклатуры*. Предусмотрен также учет номенклатуры в разрезе партий. Собственные товары компании отличаются от товаров, принятых на реализацию, признаком «Статус партии». Отдельно учитываются партии номенклатуры, переданные на реализацию.
  - *Заказы и резервы*. Учитывается не только наличное количество товарно-материальных ценностей, но и ТМЦ, заказанные поставщикам, ТМЦ, заказанные покупателями, и ТМЦ, зарезервированные по заказам покупателей, как из имеющегося складского запаса, так и из будущих поставок. Поддерживается распределение заказов поставщикам по заказам покупателей и заказов покупателей по заказам поставщиков. Также возможно оформление специального заказа покупателя «Заказа банкета».
- *Учет денежных средств*. Денежные средства учитываются в нескольких аналитических разрезах:
  - *Валюта*. Поддерживается многовалютный учет денежных средств.
  - *Безналичные денежные средства*. Учет безналичных денежных средств ведётся в разрезе банковских счетов.

- *Наличные денежные средства*. Учет наличных денежных средств ведётся в разрезе касс, оборудованных и не оборудованных контрольно-кассовыми аппаратами. Также ведётся учет денежных средств предприятия, выданных сотрудникам.

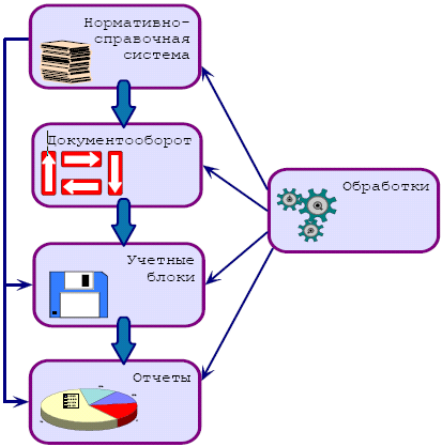
- *Учет взаиморасчетов с контрагентами*. Под взаиморасчетами с контрагентами понимается учет дебиторской и кредиторской задолженности предприятия перед контрагентом и контрагента перед предприятием, связанный с выплатами денежных средств, отгрузками товарно-материальных ценностей и оказанием услуг. Учет взаиморасчетов ведется в следующих аналитических разрезах:
  - Контрагенты. Учет взаиморасчетов ведётся в разрезе контрагентов – как юридических, так и физических лиц. Без разделения на поставщиков и покупателей.
  - Договоры. Кроме того, учет взаиморасчетов ведется в разрезе договоров с контрагентом.
  - Сделки. Аналитика по взаиморасчетам ведется также в разрезе сделок. Под сделкой подразумевается цикл взаиморасчетов Оплата-Отгрузка или Заказ-Оплата-Отгрузка, независимо от того, в каком порядке производится заказ, оплата и отгрузка.

- *Учет прочих активов*. Под прочими активами имеются ввиду все материальные и нематериальные активы предприятия, не предназначенные для продажи или использования в качестве расходных материалов: основные средства, нематериальные активы и другие нетоварные активы, учет которых может повлиять на общую оценку стоимости предприятия и показатели успешности его работы. Учет прочих активов ведётся в следующих аналитических разрезах:
  - *Подразделения*. Учет нетоварных активов ведётся в разрезе подразделений, которым этот актив был передан в эксплуатацию.
  - *Материально-ответственные лица*. За каждым нетоварным активом закрепляется сотрудник предприятия, являющийся материально-ответственным лицом, осуществляющим эксплуатацию данного актива или отвечающим за его сохранность.
  - *Активы*. Ведется инвентарный учет каждого нетоварного актива.
  - *Тип эксплуатации*. Также учет нетоварных активов ведётся в разрезе типов эксплуатации. Количество типов эксплуатации нетоварных активов не ограничено. Каждому нетоварному активу присваивается определенный тип эксплуатации. Для каждого типа эксплуатации предусмотрена возможность указания амортизационной группы и способа начисления амортизации. Здесь же может быть установлен признак консервации актива, что подразумевает вывод актива из эксплуатации и приостановку начисления амортизации по данному активу.

Конечные типовые решения могут охватывать и другие направления учета.

Учетная модель, заложенная в Типовое решение «1С-Рарус: Управление рестораном, редакция 3» не предполагает ведение бухгалтерского учета хозяйственных операций с использованием плана счетов и двойной записи «Дебет/Кредит». Тем не менее, предполагается, что система учетных регистров будет взаимосвязанной, позволяющей пользователю не только получать данные, касающиеся ряда учетных задач, но и отслеживать взаимосвязь между этими данными, формировать сбалансированную систему показателей работы предприятия, достаточную для принятия управленческих решений.

Типовое решение «1С-Рарус: Управление рестораном, редакция 3» состоит из информации («базы данных») и из алгоритмов, которые обрабатывают эту информацию. Типовое решение состоит из пяти подсистем. Эти подсистемы и их взаимосвязи изображены на следующей иллюстрации.



Нормативно-справочная подсистема служит для хранения постоянной и условно-постоянной информации. Такая информация носит описательный характер и обычно вводится один раз или редко модифицируется. Информация этой подсистемы используется для идентификации объектов и применяется при заполнении документов и получении отчетов.

Подсистема **документооборота** содержит информацию о документообороте, бизнес-процессах и хозяйственных операциях автоматизируемой компании – то есть электронные документы. Эта информация отражает происходящие учетные события и обычно имеет бумажные аналоги (накладные, кассовые ордера и т.п.). Таким образом, с помощью объектов этой подсистемы можно как подготовить первичный документ, соответствующий той или иной хозяйственной операции, так и зафиксировать в информационной базе факт проведения данной операции. Объектами данной подсистемы являются Документы. Каждый вид документа соответствует одной или нескольким Хозяйственным операциям. Выбор более чем одной хозяйственной операции для одного документа невозможен.

Документ имеет три стадии «жизни»: создание, сохранение и проведение. При создании документа никаких изменений

в информационную базу не вносится. После того, как в документ внесены необходимые данные о содержании хозяйственной операции, документ может быть сохранен в информационной базе. При этом никаких записей в учетные регистры сформировано не будет, позже можно будет продолжить редактирование этого документа. Проведение документа подразумевает формирование записей в учетные регистры. Эти записи будут соответствовать хозяйственной операции, указанной для данного документа, и данным, внесенным в этот документ.

Система **учетных блоков** хранит информацию о текущем состоянии компании (а во многих случаях – и о прошлых состояниях). Текущее состояние компании обычно изменяется при помощи информации и алгоритмов, которые содержатся в системе документооборота. Такие изменения обычно называются проведением документов.

Эта подсистема не является интерактивной, то есть операции этой подсистемы выполняются не по запросам пользователя, а по запросам других подсистем.

Отчеты предоставляют данные о положении дел в вашей компании в виде, удобном для анализа. Данные, попадающие в отчеты, извлекаются из базы данных Типового решения: обычно из подсистемы учетных блоков. Подсистема отчетов содержит в основном алгоритмы, служащие для получения и группировки данных в соответствии с требованиями пользователя.

Обработки – это алгоритмы и интерфейсы, позволяющие изменять содержимое базы данных других подсистем. Обработки, как правило, выполняют специализированные задачи.

Рассмотренные подсистемы, в свою очередь, состоят из вложенных подсистем. В следующих разделах рассмотрены подсистемы более низкого уровня.

1.1 Нормативно-справочная подсистема

Эта подсистема представляет собой самый верхний уровень Типового решения. Основные объекты, входящие в эту подсистему называются справочниками. Ниже кратко рассмотрены составляющие этой подсистемы.

1.1.1 *Структура компании*

Этот раздел нормативно-справочной подсистемы предназначен для описания аналитических разрезов и объектов предприятия. Здесь задается информация об административном строении вашей компании: ее юридических лицах, подразделениях, сотрудниках, складах, кассах, а также о пользователях. Объекты, описываемые данной подсистемой, зачастую являются основными разрезами учета всех учетных блоков и общими реквизитами документов информационной базы. Данные объектов этого раздела, в основном, заполняются до ввода информационной базы в эксплуатацию и должны полностью описывать структуру компании с точки зрения ведения управленческого учета.

В Типовом решении «1С-Рарус: Управление рестораном, редакция 3» структура компании выглядит следующим образом:

- Организации;
- Подразделения;
- Склады (места хранения) компании;
- Помещения;
- Места печати;
- Участки складов;
- Кассы компании;
- Кассы ККМ;
- Цеха;
- Пользователи;
- Сотрудники;
- Должности;
- Учетные записи электронной почты;
- Удаленные подразделения;
- Кассовые узлы;
- Ответственные лица.

1.1.2 Идентификационные справочники

Справочники этого раздела нормативно-справочной подсистемы содержат информацию о внешних связях предприятия: о контрагентах, контактной информации, видах контактной информации, договорах взаиморасчетов, банковских счетах, прайс-листах контрагентов. К объектам этого раздела относятся справочники:

- Контрагенты;
- Контактные лица;
- Виды контактной информации;
- Договоры взаиморасчетов;
- Банковские счета;
- Прайс-листы контрагентов.

1.1.3 Номенклатурные справочники

Этот раздел нормативно-справочной подсистемы предназначен для описания основных материальных ценностей и нематериальных ценностей, проходящих по учету на предприятии и непосредственно связанных с его деятельностью. Объекты, относящиеся к этому разделу, могут описывать физические и учетные параметры блюд, ингредиентов, товаров, услуг, материалов, и прочих активов предприятия. Основным объектом этой подсистемы является справочник Номенклатура, предназначенный для хранения полного перечня таковых сущностей. Остальные объекты подсистемы, так или иначе, связаны с этим справочником. Обычно данные этого раздела непрерывно пополняются в процессе ведения хозяйственной деятельности предприятия и в связи с изменением номенклатурного ассортимента. К объектам этого раздела относятся справочники:

- Номенклатура;
- Типы номенклатуры;
- Модификаторы;
- Сезонные проценты;
- Характеристики номенклатуры;
- Наценки номенклатуры;
- Единицы измерения;
- Типы цен;
- Типы скидок и наценок;
- Виды меню;
- Меню;

- ГТД;
- Запрещенные штрих-коды.

Справочник Единицы измерения подчинен справочникам Номенклатура и Типы номенклатуры. Позиция номенклатуры характеризуется базовой единицей измерения. Именно в этих единицах учитывается товар на складах. Однако кроме базовой единицы измерения, позиция номенклатуры может иметь несколько других единиц измерения (порция, бутылка, штука, пачка, коробка и т. д.). Каждая единица измерения (упаковка) имеет свой коэффициент пересчета относительно базовой единицы. Каждая единица измерения может иметь свой штрих-код и свой вес. Таким образом, в документах товары можно выписывать в любой единице измерения, которая заведена для данного товара.

Также к этому разделу нормативно-справочной подсистемы относятся регистры сведений:

- Аналоги- служит для хранения списка аналогов номенклатуры, заменителей и заменяемых позиций;
- Цены - служит для отражения ценовой политики компании. В нем хранится история цен номенклатуры в разрезе типов цен и поставщиков;
- Штрих-коды – хранит сведения о штрих-кодах на товары и карточки. Позволяет автоматизировать процессы чтения штрих кодов и формирования таблиц документов поступления и реализации товаров;
- Дополнительные реквизиты номенклатуры – регистр предназначен для хранения некоторых дополнительных реквизитов справочника Номенклатура. Состав дополнительных реквизитов может быть изменен в различных версиях и при сопровождении решения. Например, минимальный хранимый остаток на складе свой для каждого подразделения, изменяемый со временем;
- Запрещенные штрих-коды – в этом регистре хранятся исключения из таблиц штрих-кодов, т. е. коды, которые могут присутствовать на товарах, но их использование заблокировано (например, при двойных кодах на товаре или повторе использовавшихся раннее кодов);
- Коды поставщиков – служит для хранения товарных кодов, введенных поставщиками. Облегчает обработку приходных накладных данного поставщика.

1.1.4 *Производство*

Справочнки этого раздела используются для описания справочных сущностей, специфических для производственной конфигурации и осуществляющих поддержку ведения процесса производства и

управления производственным процессом. Также объекты этого раздела описывают диетическое питание человека и предназначены для контроля над пищевой ценностью питания. К объектам этого раздела относятся справочники:

- Химико-энергетические характеристики;
- Группы ХЭХ;
- ХЭХ для печати;
- Диеты;
- Принадлежность к диетам;
- Категории блюд;
- Типы питания;
- Виды обработки сырья;
- Потери при обработке сырья;
- Пути к базам РБК;
- Тип мероприятия.

1.1.5 *Статьи и свойства*

Этот раздел нормативно-справочной подсистемы предназначен для описания дополнительных данных объектов Типового решения. Механизм свойств, реализуемый посредством этой подсистемы, позволяет пользователю произвольно дополнять нормативно-справочную подсистему, а также признаки документооборота предприятия, специфическими не входящими в исходную структуру Типового решения данными, используемыми на предприятии.
К объектам этого раздела относятся справочники:

- Статьи ДДС;
- Статьи доходов и расходов;
- Порядок распределения статей доходов и расходов;
- Регламентированный план счетов;
- Начисления и удержания;
- Причины отмен и списаний;
- Свойства объектов;
- Назначение свойств объектов;
- Подтверждающие документы;
- Проекты.

Кроме справочников, в этот раздел входят также следующие объекты:

- Свойства объектов. Этот план видов характеристик служит для описания видов дополнительных свойств объектов базы данных. Механизм свойств позволяет произвольно расширять аналитические реквизиты объектов нормативно-справочной подсистемы

и документов. В процессе работы с Типовым решением пользователь может добавлять свои свойства, имеющие различные типы значений и функциональное назначение.

- Назначения свойств объектов. Этот регистр сведений служит для привязки необходимых видов дополнительных свойств к различным объектам информационной базы.

1.1.6 *Прочие активы*

Этот раздел нормативно-справочной подсистемы предназначен для описания всех нетоварных активов, включаемых в оформляемые документы компании, а также для хранения списка типов эксплуатации и обслуживания нетоварных активов. Обычно данные этого раздела непрерывно пополняются в процессе ведения хозяйственной деятельности предприятия. К объектам этого раздела относятся справочники:

- Прочие активы;
- Типы эксплуатации;
- Типы обслуживания.

1.1.7 *Розница и оборудование*

Эта отраслевая подсистема нормативно-справочной информации используется для описания справочных сущностей, специфических для розничной торговой конфигурации и осуществляющих поддержку ведения процесса розничных продаж и управления торговым оборудованием. Данные этого раздела могут непрерывно пополняться в процессе ведения хозяйственной деятельности предприятия. К объектам этого раздела относятся справочники:

- Компьютеры;
- Карточки;
- Типы оплат в рознице;
- Оборудование;
- Группы товаров оборудования.

1.1.8 *Классификаторы*

Классификаторами называются объекты нормативно-справочной подсистемы, служащие для хранения постоянных или практически неизменяемых данных, описывающих различные варианты ведения учета или внешние (например, устанавливаемые законодательно) сущности постоянного характера. Данные этого раздела подсистемы

обычно заполняются автоматически при первом запуске Типового решения. К объектам этого раздела относятся справочники:

- Валюты;
- Банки;
- Ставки НДС;
- Классификатор единиц измерения;
- Классификатор стран мира;
- Категории качества;
- Производители;
- Источники информации;
- Адресный классификатор;
- Адресные сокращения;
- Районы;
- Периодичность напоминания.

1.1.9 *Бюджетирование*

Справочники этого раздела нормативно-справочной подсистемы предназначены для описания разрезов и параметров планирования по виду бюджета. Данные этого раздела непрерывно пополняются в процессе ведения хозяйственной деятельности предприятия. К объектам этого раздела относятся справочники:

- Сценарии планирования;
- Параметры планирования.

1.1.10 *Календари*

Справочники этого раздела нормативно-справочной системы позволяют настроить графики работ организации и сотрудников организации. К объектам этого раздела относятся справочники:

- Графики работы;
- Смены.

1.1.11 *Анкетирование*

Справочники этого раздела нормативно-справочной подсистемы предназначены для описания типовых анкет и вопросов к ним, которые могут использоваться, например, для анкетирования

клиентов, заказывающих банкетное мероприятие. К объектам этого раздела относятся справочники:

- Типовые анкеты;
- Вопросы для анкетирования.

1.2 Документооборот

Работа с документами – одна из основ работы с Типовым решением «1С-Рарус: Управление рестораном, редакция 3». Именно при помощи документов изменяется содержимое базы данных, отображающее состояние предприятия.

Как правило, при любой хозяйственной операции, происходящей на предприятии, оформляется первичный документ, фиксирующий факт совершения операции и отображающий суть этой операции. При помощи документов в информационную базу вводится информация о совершаемых сделках. Информация, содержащаяся в документах, отражает происходящие учетные события и может иметь бумажные аналоги (накладные, кассовые ордера и т. п.). Информация и алгоритмы, содержащиеся в документах, используются для формирования изменений учетного состояния компании, отражаемого объектами подсистемы Учетные блоки. Внесение таких изменений называется проведением документов.

Каждый вид документа может выполнять одну или несколько хозяйственных операций. При проведении документа каждая хозяйственная операция влияет на учетное состояние предприятия, внося определенные, свойственные только этой хозяйственной операции, изменения в учетные блоки Типового решения. Реквизит Хозяйственная операция является обязательным для заполнения.

В следующих подразделах кратко рассмотрены подсистемы этой системы.

- Поступление ТМЦ. Документы этой подсистемы предназначены для отражения всех хозяйственных операций по поступлению товарно-материальных ценностей на предприятие, а также возврату ТМЦ поставщику. Документы подсистемы хранятся в журналах Поставщики (Документы —> Поступление ТМЦ —> Журнал - Поставщики) и Складские документы (Документы —> Складские документы —> Журнал - Складские документы).
- Отгрузка ТМЦ. Документы этой подсистемы предназначены для отражения всех хозяйственных операций по отгрузке товарно-материальных ценностей предприятия и возврату их от покупателя.

Документы подсистемы хранятся в журналах Покупатели (Документы —> Отгрузка ТМЦ —> Журнал - Покупатели) и Складские документы (Документы —> Складские документы —> Журнал - Складские документы).

- Складские документы. К этой подсистеме относятся документы, регистрирующие операции над ТМЦ на складах вашей компании. Документы подсистемы Складские документы хранятся в журналах Складские документы, Складские акты (Документы —> Складские документы —> Журнал - Складские акты) и Складские ордера (Документы —> Складские документы —> Журнал - Складские ордера) .
- Производство. Документы этой подсистемы описывают способ приготовления блюд, процедуры разделки товаров, формирования комплексных обедов, а также предназначены для выпуска и планирования выпуска продукции. Документы подсистемы хранятся в журнале Производство (Документы —> Производство —> Производство).
- Прочие активы. Документы этой подсистемы предназначены для учета нетоварных активов предприятия - основных средств, нематериальных и прочих активов. Документы подсистемы Прочие активы хранятся в журнале Прочие активы (Документы —> Прочие активы —> Журнал - Прочие активы).
- Взаиморасчеты. Документы этой подсистемы предназначены для отражения изменений состояния взаиморасчетов с внешними и внутренними контрагентами.
- Движения денежных средств. Документы этой подсистемы предназначены для ввода в информационную базу сведений о движениях денежных средств компании. Документы подсистемы хранятся в журналах Кассовые ордера (Документы —> Движение денежных средств —> Журнал - Кассовые ордера).
- Расчеты по зарплате. Документы этой подсистемы предназначены для начисления зарплаты сотрудникам и для учета выплаты наличных денежных средств из операционной кассы компании. Документы подсистемы хранятся в журналах Расчеты по зарплате (Документы —> Расчеты по зарплате —> Журнал - Расчеты по зарплате).
- Заказы и резервы. Документы этой подсистемы предназначены для регистрации заказов на поставку товарно-материальных ценностей и услуг как внешним поставщикам, так и внутренним подразделениям компании; регистрации заказов на отгрузку товарно-материальных ценностей и услуг как контрагентам, так и внутренним подразделениям компании. Документы подсистемы хранятся в журнале Заказы и резервы (Документы —> Заказы и резервы —> Журнал - Заказы и резервы).

- Ценообразование. Документы этой подсистемы предназначены для изменения различных цен компании: розничных, цен отгрузки, закупки, цен конкурентов и поставщиков.
- Регламент. Документы этой подсистемы не являются отражением оперативной хозяйственной деятельности, а вводятся регламентно через определенные промежутки времени (в конце месяца, квартала, года).
- Бюджетирование. Документы этой подсистемы предназначены для планирования хозяйственной деятельности предприятия. Документы подсистемы хранятся в журнале Бюджетирование (Документы —> Бюджетирование —> Журнал - Бюджетирование).

1.3 Учетные блоки

Подсистема учетных блоков хранит информацию о текущем состоянии компании (а во многих случаях – и о прошлых состояниях). Текущее состояние компании обычно изменяется при проведении документов или с помощью специальных обработок.

Эта подсистема не является интерактивной, то есть операции этой подсистемы выполняются не по запросам пользователя, а по запросам других подсистем.

Все регистры накопления этой подсистемы имеют такую аналитику, как Управленческий учет, позволяющую разделить данные по видам учетов. Если данная аналитика имеет значение Истина, то данные будут сооветствовать управленческому учету, иначе – регламентированному учету.

Типовое решение «1С-Рарус: Управление рестораном, редакция 3» содержит следующие учетные блоки.

- Учет запасов ТМЦ
- Учет денежных средств
- Учет взаиморасчетов
- Учет доходов и расходов
- Учет продаж
- Учет заказов на поставку
- Учет заказов на отгрузку
- Учетный блок Производство

1.4 Отчеты

Подсистема отчетов представляет собой четвертый уровень иерархии объектов Типового решения. Большинство отчетов формируется с использованием информации объектов подсистемы «Учетные блоки».

Объекты этой подсистемы не имеют учетного отражения в базе данных и не могут хранить информацию. Они служат для визуализации результатов учета и отражения деятельности компании в удобных для пользователя формах.

Многие отчеты конфигурации имеют по меньшей мере две формы настройки. Благодаря этому пользователи различного уровня квалификации и понимания системы могут максимально удобно

и гибко определять форму представления выводимой информации. Большинство отчетов конфигурации используют общую форму вывода, позволяющую быстро и единообразно изменить представление и стилистическое оформление полученной информации.

Ниже кратко рассмотрены составляющие подсистемы этой подсистемы.

- **Финансовые**. Позволяет получать информацию о финансовом состоянии компании на любой момент времени, а также о его изменении за произвольный период.
- **Отгрузка ТМЦ**. Дает возможность получать детальную развертку данных по отгрузке товарно-материальных ценностей различным покупателям и исполнению заказов покупателей. Здесь же содержатся аналитические отчеты, при помощи которых можно анализировать количественные и качественные показатели продаж.
- **Складской учет**. Позволяет получать информацию о товарно-материальных запасах на складах компании: собственных, отданных, принятых на реализацию. Можно получать данные о всевозможных операциях с товаром во времени.
- **Производство**. Посредством этих отчетов можно получать информацию о планировании производства и самом производстве. Многие отчеты допускают получение унифицированных форм ОП, утвержденных Госкомстатом.
- **Заказы**. Позволяет получить информацию об исполнении заказов покупателей или поставщикам, а также о состоянии этих заказов.
- **Прочие активы.** Дают информацию о состоянии нетоварных активов компании.
- **Бюджетирование.** Позволяют анализировать запланированные показатели продаж и закупок и сравнивать их с фактическими показателями.
- **Отчет о контактной информации**. Выводит контактную информацию для каждого контрагента из справочника Контрагенты и, при необходимости, контактную информацию всех контактных лиц каждого контрагента из списка.

1.5 Обработки

Подсистема обработок представляет собой последний уровень иерархии объектов конфигурации. Объекты этой подсистемы, как и отчеты, не имеют учетного отражения в базе данных. Они не могут хранить информацию. Эти объекты служат для реализации

специализированных алгоритмов обработки данных, не относящихся непосредственно к объектам других подсистем.

Большинство универсальных механизмов конфигурации, позволяющих оперировать объектами разного вида, реализованы в виде обработок. Посредством обработок также реализуются механизмы взаимодействия Типового решения с внешней средой, такие, как выгрузки и загрузки информации, управление торговым и производственным оборудованием. Как и отчеты, обработки могут иметь печатные формы и другие способы визуализации информации. Однако в отличии от отчетов обработки ориентированы именно на изменения учетных данных, а не пассивное получение результирующей информации.

Основные обработки доступны в меню тех объектов, с которыми эти обработки работают. Сервисные обработки и обработки настройки параметров учета располагаются в главном меню Сервис.

- **Автоматизированные рабочие места**. Служит для использования в качестве специализированных «фронт-офисных» форм рабочих мест различных пользователей, таких как рабочие места заведующих производством, администраторов, менеджеров и т. д. – в зависимости от версии Типового решения.
- **Производство**. Несколько обработок, служащих для автоматизированного формирования производственных документов. Некоторые обработки фактически представляют собой «мастера».
- **Печать этикеток и ценников**. Позволяет напечатать произвольное количество этикеток или ценников на выбранные товарные позиции. При такой распечатке можно использовать стандартный принтер Windows или специальное оборудование для печати (если такой специализированный принтер подключен к системе).
- **Установка прав и настроек**. Предназначена для установки прав и настроек. Права и настройки - это взаимосвязь пользователя и его возможностей переключения режимов работы Типового решения. Каждому режиму работы соответствует определенное право или настройка.
- **Обработка документов**. Предназначена для групповой обработки документов.
- **Пакетная печать**. Предназначена для автоматизации печати сразу целого набора документов различного типа. Может быть полезна при подготовке и печати комплекта документов для определенного контрагента, документов за отчетный период и т.п.
- **Внешние обработки и отчеты**. Предназначена для запуска пользовательских обработок и отчетов, помещенных в информационную базу.

- **Клиент банка**. Служит для выгрузки платежных поручений в файл, за указанный период, и по отмеченным счетам. Загрузки платежных поручений из файла импорта созданного программой клиен банка.
- **Курсы валют РБК**. С помощью данной обработки можно произвести загрузку актуальных курсов валют за определенный период времени.
- **Загрузка банков**. С помощью данной обработки можно произвести загрузку классификатора банков РФ. Загрузка может производиться с диска информационно-технологического сопровождения или с сайта “Росбизнесконсалтинг“.
- **Выгрузка данных в бухгалтерию**. Служит для выгрузки документов, с последующей их загрузкой в бухгалтерию предприятия версии 7.7 и 8.
- **Обмен с удаленными подразделениями**. Предназначена для автоматического формирования и последующей публикации, и/или получения сообщений обмена. В качестве узла обмена может быть указана ссылка на узел плана обмена Удаленные подразделения.
- **Служебные**. Выполняют специфичные функции по поддержанию целостности базы данных. В основном используются специалистами по внедрению Типового решения.

2. Учебные примеры

В этой главе описываются типичные задачи, которые требуется решать сотрудникам организации, подробно и последовательно рассмотрен способ решения этих задач при помощи Типового решения «1С-Рарус: Управление рестораном, редакция 3». Вы можете сами выполнить все требуемые действия или проанализировать документы, уже занесенные в демонстрационную базу данных.

Мы предполагаем, что все операции делает один пользователь, но в реальности эти операции обычно разнесены по нескольким сотрудникам организации (заведующий производством, калькулятор, грузоотправитель, заказчик и т. д.). Также предполагается что данный пользователь обладает правами на выполнение действий, входящих в его обязанности.

2.1 Добавление нормативно-справочной информации о блюде

Предположим, в нашей организации будет готовиться новое мясное блюдо Рибай с зеленым салатом. Сначала данное блюдо необходимо добавить в справочник Номенклатура. Для этого выполните действия, описанные ниже.

Откройте справочник Номенклатура (Справочники –> Номенклатурные –> Номенклатура). В окне справочника выберите группу Актуальное меню, в ней вложенную группу Кухня, далее – Блюда из мяса. Левой кнопкой мыши щелкните по кнопке Добавить командной панели справочника. На экране появится диалоговое окно Новый. Некоторые поля этого окна уже будут заполнены, поскольку новый элемент справочника создается в конкретной группе номенклатуры Блюда из мяса, для которой уже заданы значения по умолчанию для вновь создаваемых элементов. Эти поля рассмотрены в табл. **2-1**.

Таблица 2-1. **Номенклатура, добавление блюда, поля**

Поле	*Содержимое*
Тип номенклатуры	Блюда. Тип вводимой номенклатуры.
Вид номенклатуры	Блюдо. Вид вводимой номенклатуры.
Валюта учета	Руб. Валюта, в которой будет учитываться вводимая номенклатура. Данное поле расположено на вкладке Дополнительные.
Ставка НДС	18 %. Ставка НДС, которая будет использоваться по умолчанию для оформления документов.
Базовая единица изм.	пор. Базовая единица измерения. В этой единице будет учитываться вводимая номенклатура.

Далее необходимо указать нормативно-справочную информацию о новом номенклатурном элементе (т. е. о рассматриваемом блюде): наименование блюда, полное наименование, категорию блюда. Для этого введите данные, рассмотренные в табл. **2-2**.

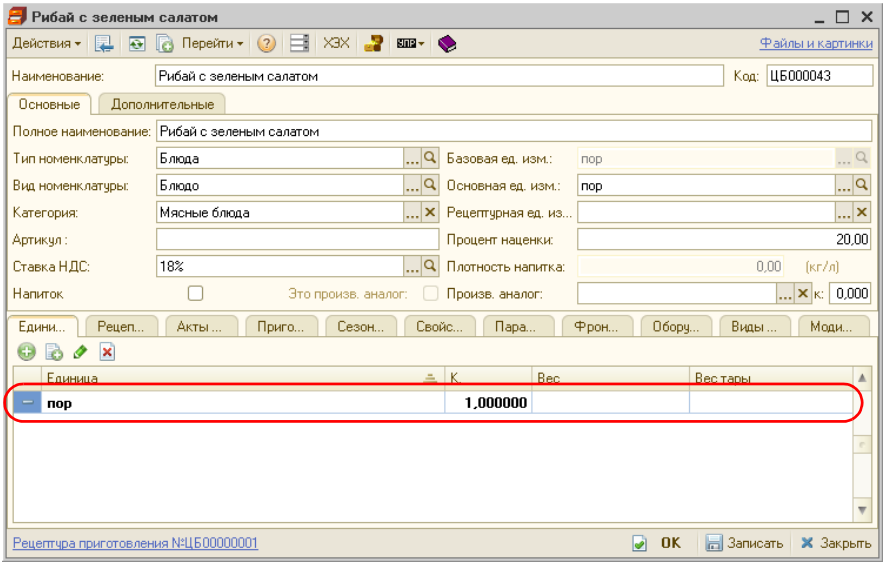
Теперь нажмите кнопку Записать. В поле Основная ед. автоматически пропишется значение пор (порция). Это значение является основной единицей измерения вводимой номенклатуры, которое будет использоваться в документах по умолчанию. При записи элемента справочника основная единица измерения

Таблица 2-2. **Номенклатура, добавление блюда, ввод данных**

Поле	*Содержимое*
Наименование	Рибай с зеленым салатом. Наименование вводимой номенклатуры.
Полное наименование	Рибай с зеленым салатом. Полное наименование вводимой номенклатуры. После ввода наименования автоматически принимает его значение. При необходимости полное наименование можно изменить.
Категория	Мясные блюда. Категория блюда.

принимает значение базовой единицы измерения. При необходимости основную единицу измерения можно изменить.

После записи номенклатурного элемента в диалоговом окне справочника Номенклатура должны быть отражены данные, показанные ниже на иллюстрации:



Как видно на иллюстрации, после записи номенклатурного элемента в таблице вкладки Единицы измерения появилась строка, заполненная данными (на иллюстрации отчеркнуто овалом). Значения граф таблицы рассмотрены в табл. **2-3**.

Нажмите кнопку OK. Тогда в справочник Номенклатура добавится новое блюдо Рибай с зеленым салатом.

Таблица 2-3. **Номенклатура, добавление блюда, Единицы измерения, графы**

Графа	*Содержимое*
Единица	пор. Основная единица измерения. Выделена полужирным шрифтом, поскольку будет использоваться по умолчаниию.
К.	1,000. Коэффициент пересчета в базовую единицу измерения.

2.2 Добавление нормативно-справочной информации об ингредиенте

Блюдо Рибай с зеленым салатом готовится из ряда ингредиентов. Ингредиентами могут являться продукты, другие блюда (соусы, полуфабрикаты, заправки и т. д.). Ингредиенты, являющиеся продуктами, в конфигурации учитываются как товар. Единицами измерения для таких ингредиентов будут: килограмм, грамм, литр и т. д.

Допустим, что в справочнике Номенклатура присутствуют все ингредиенты, кроме ингредиента Масло оливковое. Рассмотрим его добавление в справочник.

Откройте справочник Номенклатура (Справочники –> Номенклатурные –> Номенклатура). В окне справочника выберите группу Товары, в ней вложенную группу Продукты, далее – Масло. Левой кнопкой мыши щелкните по кнопке Добавить командной панели справочника. На экране появится диалоговое окно Новый. Некоторые поля этого окна уже будут заполнены, поскольку новый элемент справочника создается в конкретной группе номенклатуры Масло, для которой уже заданы значения по умолчанию для вновь создаваемых элементов. Эти поля рассмотрены в табл. **2-4**.

Таблица 2-4. **Номенклатура, добавление ингредиента, поля**

Поле	*Содержимое*
Тип номенклатуры	Ингредиенты. Тип вводимой номенклатуры.
Вид номенклатуры	Товар. Вид вводимой номенклатуры.
Валюта учета	Руб. Валюта, в которой будет учитываться вводимая номенклатура. Данное поле расположено на вкладке Дополнительные.

Таблица 2-4. **Номенклатура, добавление ингредиента, поля** (продолжение)

Поле	*Содержимое*
Ставка НДС	18 %. Ставка НДС, которая будет использоваться по умолчанию для оформления документов.
Базовая единица изм.	л. Оливковое масло – это жидкость, поэтому в качестве базовой единицы измерения масла лучше указать литр.

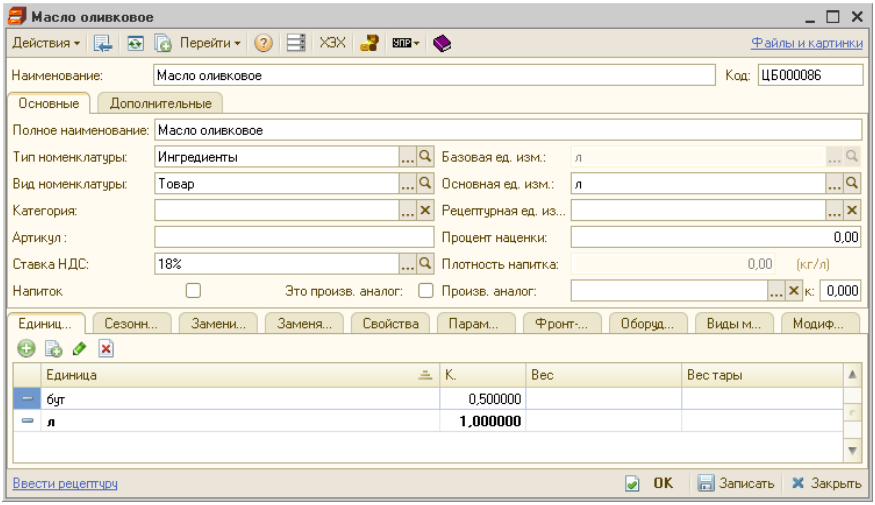
Далее необходимо ввести нормативно-справочную информацию о новом ингредиенте: наименование, полное наименование. Для этого введите данные, рассмотренные в табл. **2-5**.

Таблица 2-5. **Номенклатура, добавление ингредиента, ввод данных**

Поле	*Содержимое*
Наименование	Масло оливковое. Наименование вводимой номенклатуры.
Полное наименование	Масло оливковое. Полное наименование вводимой номенклатуры. После ввода наименования автоматически принимает его значение. При необходимости полное наименование можно изменить.

Теперь нажмите кнопку Записать. В поле Основная ед. автоматически пропишется значение л (литр). Это значение является основной единицей измерения вводимой номенклатуры, которая будет использоваться в документах по умолчанию. При записи элемента справочника основная единица измерения принимает значение базовой единицы измерения. При необходимости основную единицу измерения можно изменить.

После записи номенклатурного элемента в диалоговом окне справочника Номенклатура должны быть отражены данные, показанные ниже на иллюстрации:



Как видно на иллюстрации, после записи номенклатурного элемента в таблице вкладки Единицы измерения появилась строка, заполненная данными. Значения граф таблицы рассмотрены в табл. **2-6**.

Таблица 2-6. **Номенклатура, добавление ингредиента, Единицы измерения, графы**

Графа	*Содержимое*
Единица	л. Основная единица измерения. Выделена полужирынм шрифтом, поскольку будет использоваться по умолчаниию.
К.	1,000. Коэффициент пересчета в базовую единицу измерения.

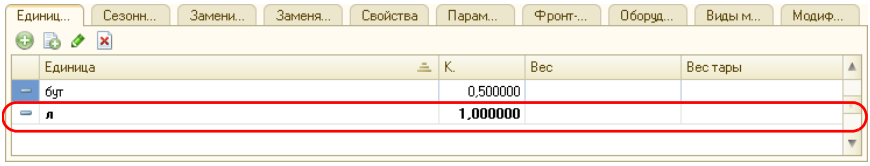
Масло оливковое содержится в бутылках. В этой таре оно поставляется, продается и хранится на складе. Поэтому для облегчения ведения учета по этой номенклатуре следует в список единиц измерения добавить бутылку. Для этого нажмите на кнопку Добавить командной панели вкладки Единицы измерения. В появившемся диалоговом окне Новый введите данные, рассмотренные в табл. **2-7**.

Затем нажмите кнопку OK, и единица измерения «бутылка» добавится в таблицу вкладки Единицы измерения (ниже на иллюстрации обведено овалом). При этом основной единицей

Таблица 2-7. **Номенклатура, Единицы измерения, ввод новой единицы измерения, поля**

Поле	*Содержимое*
В 1 ед. изм.	бут. По умолчанию поле имеет значение базовой единицы. Нажмите кнопку ... и выберите значение бут (бутылка) из открывшегося классификатора единиц измерения.
Коэффициент	В одной единице изм. содержится баз. ед. (коэф.) Коэффициент пересчета относительно базовой единицы измерения. Установим это значение равным 0,5 – т. е. будем считать, что в одной бутылке содержится поллитра оливкового масла.
Тарная единица измерения	Как правило, этот флажок используется для инвентаризации алкоголя, когда отдельно взвешивается тара и определяется чистый вес продукта. В данном случае его устанавливать не нужно.
Наименование	бут. При выборе единицы измерения из классификатора устанавливается автоматически. При необходимости наименование вводимой единицы измерения можно изменить.
Код	Код единицы измерения. При открытии диалогового окна значение устанавливается автоматически.
Вес (брутто)	0,000. При открытии диалогового окна значение устанавливается автоматически.

измерения масла оливкого остается «литр» и строка таблицы, соответствующая этому значению, выделена полужирным шрифтом.



Далее нажмите кнопку OK в диалоговом окне номенклатурного элемента. В справочник Номенклатура добавится новый ингредиент Масло оливковое.

2.3 Оформление рецептуры блюда

Блюдо Рибай с зеленым салатом готовится по рецепту, описанному ниже.

```
Ингредиенты:
    Масло оливковое - 2 чайные ложки (0,010 л),
    Перец черный горошком - по вкусу (1 гр),
```

Полуфабрикат Рибай - 300 грамм (0,300 кг),
Соль - по вкусу (1 гр),
Полуфабрикат Шпинат - 25 грамм (0,025 кг)
Полуфабрикат Соус горчичный рибай - 50 грамм (0,050 кг).

Способ приготовления:

Рибай обрабатывают, нарезают на стейк, жарят на гриле при температуре 300 градусов. Обработанный щавель заправляют оливковым маслом, добавляют соль, перец. На большую круглую белую тарелку выкладывают стейк, рядом горкой заправленный щавель. Отдельно подают соус горчичный.

Заметим, что для приготовления данного блюда используются полуфабрикаты: п/ф Рибай, п/ф Шпинат, п/ф Соус горчичный рибай. Полуфабрикат – это отдельное блюдо, для которого нужна своя рецептура и которое требует отдельного приготовления. Поэтому будем считать, что необходимая рецептура для полуфабрикатов уже заведена в базе данных.

Для оформления рецептуры блюда Рибай с зеленым салатом выполните следующие действия.

Сначала необходимо определить способ расчета основной рецептуры. Для этого используйте автоматизированное рабочее место Администратор, которое можно открыть из меню Обработки –> Рабочее место (АРМ) или с помощью кнопки . В центральной части АРМ Администратор выберите вкладку Права и настройки. В группе полей Объект настройки прав, в поле Тип объекта выберите Компания. В дереве прав и настроек перейдите на Документы –> Документы производства. Для права Способ подбора основной рецептуры установите значение По актуальной дате в подразделении. Тогда рецептура рассматриваемого блюда будет действовать с той актуальной даты и в том подразделении, которые будут указаны в этой рецептуре. При этом если указанное подразделение имеет дочерние подразделения, то для них данная рецептура блюда унаследуется.

Также рассмотрим еще ряд настроек, которые уже произведены в демонстрационной базе. Для права Показывать расчетную рецептуру (АРМ Администратор, строки ветви дерева (Документы –> Документы производства –> Показывать расчетную рецептуру в документе Рецептура) установлено значение Да. Это означает, что в документе Рецепутра для полуфабрикатов будет выводиться расчетная рецептура. Данное право имеет смысл только в том случае, если способом подбора основной рецептуры выбран режим по актуальной дате в подразделении; при режиме по основной рецептуре данное право ни на что не влияет.

Для константы Способ расчета рецептур выпуска продукции (Операции –> Константы–> Производственные и складские настройки –> Рецептуры) установлено значение По актуальной

или основной рецептуре. Поэтому в табличной части Товары для полуфабрикатов будет выводиться расчетная рецептура по времени, редактирование которой не возможно.

Например, для полуфабриката Рибай введена рецептура в ноябре 2009 года. Предположим, что в декабре 2009 года введена еще одна рецептура для данного полуфабриката. Тогда в рецептурах блюд, где используется полуфабрикат Рибай, в колонке Рецептура документ, введенный в ноябре, автоматически поменяется на документ, введенный в декабре.

Для ввода рецептуры приготовления блюда используется документ Рецептура. Его можно открыть одним из следующих способов:

- из справочника Номенклатура для текущего блюда;
- из меню Документы –> Производство –> Рецептура, выбрав хозяйственную операцию Рецептура приготовления.

Рассмотрим первый способ. Откройте справочник Номенклатура (Справочники –> Номенклатурные –> Номенклатура). Выберите группу Актуальное меню, затем подчиненную группу Кухня, в ней Блюда из мяса. Левой кнопкой мыши два раза щелкните по номенклатуре Рибай с зеленым салатом. Откроется диалоговое окно номенклатурного элемента. В левом нижнем углу этого окна располагается гиперссылка Ввести рецептуру (если рецептура уже введена, то гиперссылка будет указывать ее название). Перейдите по ней, и на экране появится диалоговое окно документа Рецептура. Некоторые поля документа уже заполнены по умолчанию. Эти поля рассмотрены в табл. **2-8**.

Таблица 2-8. **Рецептура, поля**

Поле	*Содержимое*
Номенклатура	Рибай с зеленым салатом. Наименование номенклатуры, для которой заводится рецептура.
Период действия: с	30.03.2010. Актуальная дата, с которой начнет действовать вводимая рецептура.
Составлено на	1,00. Количество блюда, на которое вводится рецептура.

Таблица 2-8. **Рецептура, поля**

Поле	*Содержимое*
ед.	пор. Порция. Единица измерения блюда.
Подразделение	Сеть баров. Подразделение, в котором будет действовать вводимая рецептура. Поскольку в самом начале для права Способ выбора основной рецептуры было установлено значение По актуальной дате в подразделении, то вводимая рецептура для указанного подразделения будет являться основной. По умолчанию данное поле принимает значение подразделения, указанного в шапке документа, т. е. подразделения, в котором был выписан документ.

На вкладке Товары зафиксируйте перечень ингредиентов блюда Рибай с зеленым салатом. Таблицу вкладки можно заполнить несколькими способами:

- ☞ построчно, с помощью кнопки Добавить командной панели вкладки. Если не нажата кнопка Ввод строки диалогом, то введение данных об ингредиенте будет происходить непосредственно в табличной строке.
- ☞ построчно, с помощью кнопки Добавить командной панели вкладки. Если нажата кнопка Ввод строки диалогом, то введение данных об ингредиенте будет происходить в отдельном диалоговом окне, после чего в таблицу добавится строка с введенной информацией.
- ☞ множественным подбором, с помощью кнопки Подбор. Откроется диалоговое окно обработки, где можно осуществить подбор сразу нескольких элементов номенклатуры, которые добавятся в таблицу.

Рассмотрим второй способ. Например, добавим ингредиент Масло оливковое. Убедитесь, что кнопка Ввод строки диалогом нажата. Нажмите кнопку Добавить. В появившемся диалоговом окне Строка рецептуры блюда Рибай с зеленым салатом введите данные, рассмотреные в табл. **2-9**.

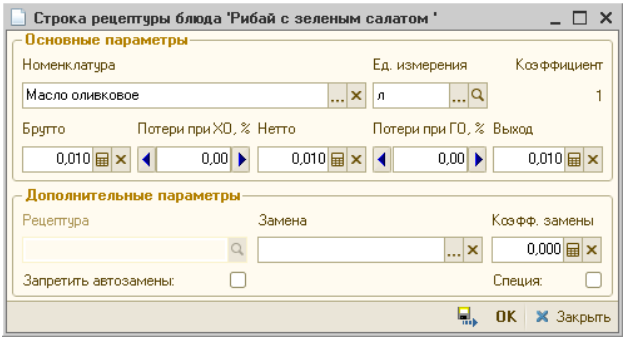
Таблица 2-9. **Рецептура, вкладка Товары, ввод строки диалогом, поля**

Поле	*Содержимое*
Номенклатура	Масло оливковое. Наименование добавляемого ингредиента.
Ед. измерения	л. Основная единица измерения добавляемого ингредиента. Значения количества ингредиента, необходимого для приготовления, указывается в этой единице измерения.
Брутто	0,010. Количество ингредиента, необходимое для приготовления блюда. Указывается с учетом тары (упаковки) товара.

Таблица 2-9. **Рецептура, вкладка Товары, ввод строки диалогом, поля** (продолжение)

Поле	*Содержимое*
Потери при ХО	0,00. Процент потери ингредиента после холодной обработки. Будем считать, что в данном случае массовая доля ингредиента после холодной обработки не изменится.
Нетто	0,010. Количество ингредиента, необходимое для приготовления блюда. Указывается без учета тары (упаковки) товара.
Потери при ГО	0,00. Процент потери ингредиента после горячей обработки. Будем считать, что в данном случае, массовая доля ингредиента после горячей обработки не изменится.
Выход	0,010. Полученное количество ингредиента после обработки.

После ввода данных диалоговое окно Строка рецептуры блюда Рибай с зеленым салатом должно иметь следующий вид:



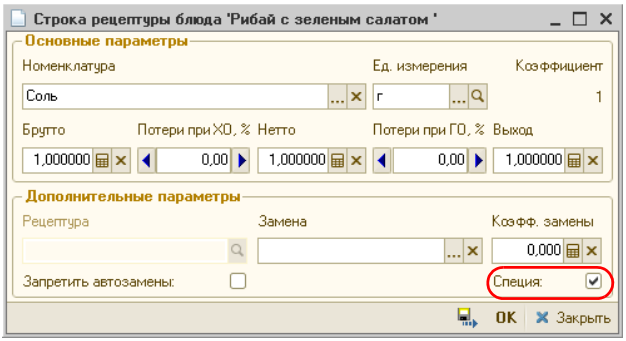
Далее нажмите кнопку OK и строка рецептуры добавится в таблицу Товары.

Аналогичным образом добавьте в табличную часть ингредиенты, перечисленные выше (*см.* «Ингредиенты:» на стр. 43).

Обратим внимание на то, что в составе ингредиентов присутствует соль. Соль является специей. Ее количество, входящее в блюдо, очень мало. Специи в данной конфигурации учитываются особым образом. Их количества, увеличенные в тысячу раз, копятся на специальном регистре Специи. Затем списание специй происходит безотносительно к блюдам и производится отдельным документом Списание специй.

Поэтому при вводе ингредиента Соль стоит указать, что он является специей. Для этого в диалоговом окне Строка рецептуры блюда

Рибай с зеленым салатом установите флажок Специя (ниже на иллюстрации отчеркнуто овалом).

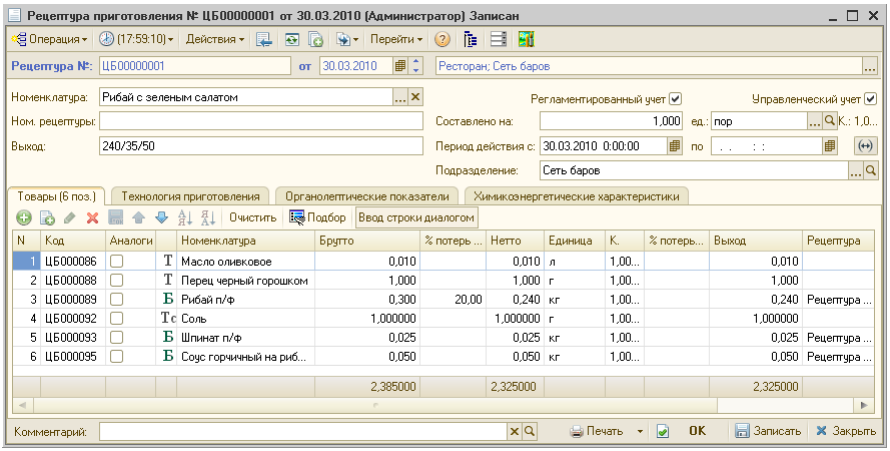


В поле Выход диалоговой части документа введите количество по каждому ингредиенту, которое будет содержаться в одной порции после обработки. Например, 240/35/50.

На вкладке Технология приготовления в текстовом поле введите способ приготовления рассматриваемого блюда (*см.* «Способ приготовления:» на стр. 44).

Нажмите кнопку Записать для сохранения введенных данных.

В результате проделанных действий документ Рецептура приготовления примет следующий вид:



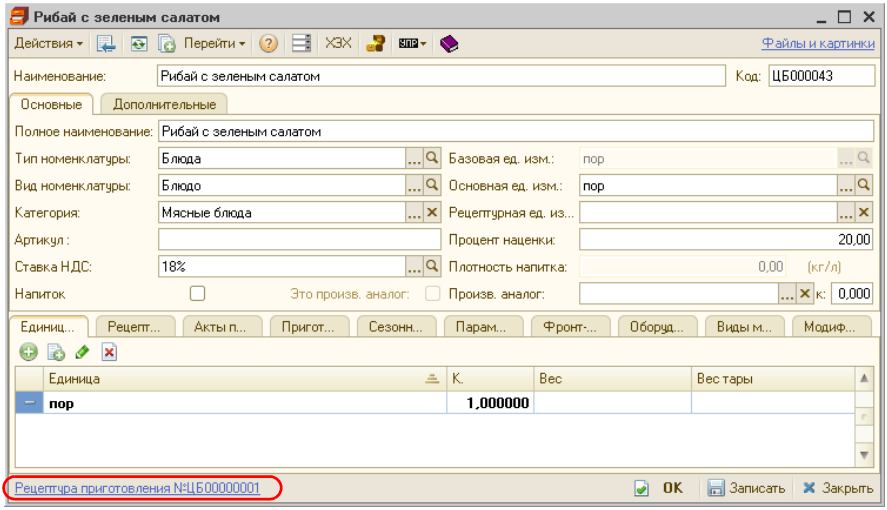
На иллюстрации видно, что около графы Номенклатура имеется графа с индикаторами, которые обозначают тип ингредиента.

В рассматриваемом документе индикаторы имеют следующие значения:

- Т – Товар;
- Тс –Товар-специя;
- Б – Блюдо.

Для проведения документа нажмите кнопку ОК.

Теперь в диалоговом окне номенклатурного элемента Рибай с зеленым салатом перейдите на вкладку Рецептуры. Можно увидеть, что созданная рецептура автоматически добавилась в левую таблицу вкладки. Причем табличная строка, соответствующая этой рецептуре, выделена полужирным шрифтом, так как является основной. В правой таблице данной вкладки отображается список ингредиентов, т. е. табличная часть созданного документа.



В левом нижнем углу диалогового окна Рибай с зеленым салатом теперь содержится гиперссылка, которая отображает номер и наименование рецептуры блюда, выделенной в левой таблице (на иллюстрации обведено овалом). При переходе по гиперссылке откроется соответствующий документ.

2.4 Обратная схема выпуска продукции

Большинство предприятий питания (рестораны, бары, кафе) работают от заказа, т. е. сначала производится заказ клиентом некоторых блюд, затем совершается факт продажи заказанных блюд, и только потом блюда готовятся. Поэтому рассмотрим ситуацию, описанную ниже.

Предположим, что 04.04.2010 в наш бар на Тверской пришли три клиента, которые произвели следующий заказ:

- Стейк из молодого бычка – 3 порции, по цене 600 руб за порцию;
- Микс-салат – 3 порции, по цене 150 руб за порцию.

Будем считать, что данных блюд нет в наличии, их требуется приготовить, а факт продажи продукции уже совершен.

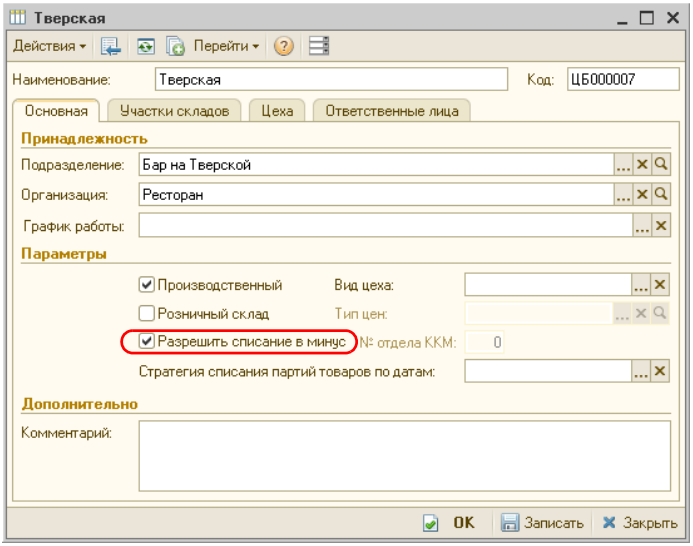
Для отражения данной ситуации в учете следует оформить цепочку документов: Акт реализации, затем на его основании вводится Выпуск продукции.

2.4.1 *Оформление документа Акт о реализации*

Факт реализации продукции фиксируется, например, в POS-терминале. Затем формируется документ Акт реализации, который отражает факт продажи с розничного склада.

Поскольку, мы продали продукцию, которой еще нет, то для отражения финасового результата необходимо установить право, разрешающее работу в отрицательной области, для розничного склада, с которого реализуется товар. Для этого откройте справочник Склады (места хранения) компании (Справочники –> Структура компании–> Склады (места хранения) компании); в нем выберите группу Производственные склады. Левой кнопкой мыши два раза щелкните по элементу Тверская. Откроется диалоговое окно Тверская.
В группе полей Параметры установите флажок Разрешить

списание в минус (он выделен овалом на иллюстрации). Затем нажмите кнопку ОК.



Далее откройте документ Акт реализации (Документы –> Регламент –> Закрытие кассовой смены). Данный документ может заполняться вручную или загружаться из фронт-офисных программ. Рассмотрим первый вариант. Пример данных для заполнения полей документа приведен в табл. **2-10**.

Таблица 2-10. **Акт реализации, поля, ввод данных**

Поле	*Содержимое*
Касса ККМ	ККМ №1. Касса ККМ, по которой осуществляется продажа продукции.
Склад	Тверская. Розничный склад, с которого реализуется продукция.

На вкладке Товары необходимо перечислить блюда, заказанные покупателями. Для этого нажмите кнопку Добавить командной панели таблицы. В таблицу добавится новая пустая строка. В графе Номенклатура нажмите кнопку ... . Откроется диалоговое окно справочника Номенклатура. В окне справочника выберите группу Актуальное меню, в ней вложенную группу Кухня, далее группу Блюда из мяса, затем блюдо Стейк из молодого бычка. При этом автоматически заполнятся графы таблицы, содержащие информацию о количестве, единице измерения и стоимости блюда: Количество – 1, Единица – пор, Остаток – 0, К. – 1,000, Цена – 600, Сумма – 1800, %НДС – 18%, Всего – 1800. Поскольку клиенты заказали 3 порции данного блюда, то в графе Количество необходимо

ввести 3. Аналогичным образом добавьте в таблицу Товары блюдо Микс-салат.

После заполнения таблицы Товары на вкладке Оплаты автоматически добавится строка в таблицу, содержащая информацию о способе оплаты и стоимости заказа. По умолчанию способом оплаты являются наличные: Тип оплаты – Наличными, Сумма – 2 250.

Товары (2 поз.) | Оплаты (1 поз.) | Статьи доходов и расходов

N	Тип оплаты	Карточка	Контрагент	Договор вза...	Сумма	Сумма возврат	Количество че...
1	Наличными				2 250,00		
					2 250,00		

Для сохраненя введенных данных нажмите кнопку Записать.

В результате проделанных действий документ Акт реализации должен иметь следующий вид:

Акт о реализации № ЦБ00000001 от 04.04.2010 (Администратор) Проведен

Цены и валюта | Действия | Перейти | (12:04:48)

Документ №: ЦБ00000001 от 04.04.2010 Ресторан; Сеть баров; Реализация

Касса ККМ: ККМ № 1 Регламентированный учет ☐ Ввести/Заполнить Выпуск ☐

Нал: 2 250,00; Безнал прих.: 0.00; Безнал возвр.: 0.00 Управленческий учет ☑

Склад : Тверская Расчет цены: Без изменения

Валюта: Руб (1,0000) ИТОГО: 2 250,00

Товары (2 поз.) | Оплаты (1 поз.) | Статьи доходов и расходов

Заполнение | Подбор

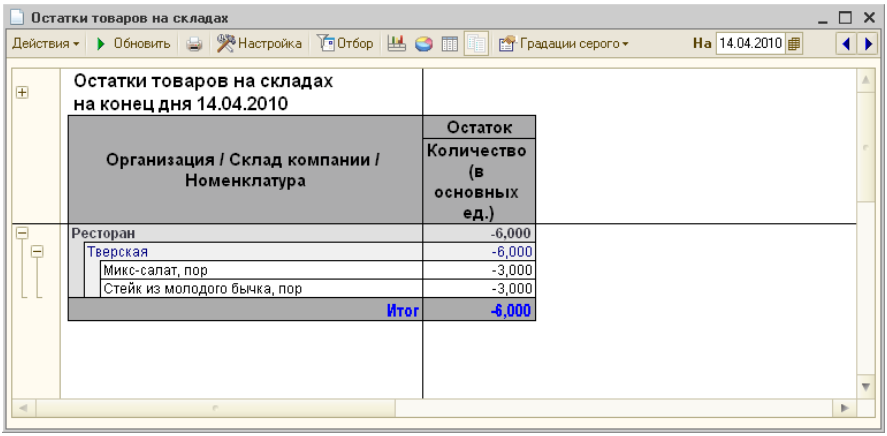
N	Код	Модификаторы	Номенклатура	Колич...	Ед...	К.	Цена	Сумма	Процент ск...
1	ЦБ00...		Стейк из молодого бычка	3,000	пор	1...	600,00	1 800,00	
2	ЦБ00...		Микс-салат	3,000	пор	1...	150,00	450,00	
			Карта: <нет>; Скидка: <нет>	6,000				2 250,00	

Комментарий: Печать | OK | Записать | Закрыть

Для проведения документа нажмите кнопку OK.

При проведении документа Акт о реализации происходит формирование отрицательных остатков по реализуемым блюдам, о чем свидетельствует отчет Остатки товаров. Для этого сформируйте отчет Остатки товаров (Отчеты–> Складской учет–>

Остатки товаров) с отбором по складу компании Тверская и номенклатуре Стейк из молодого бычка и Микс-салат.



На приведенных иллюстрациях видно, что остатки данных блюд отрицательные, поэтому блюда необходимо приготовить.

2.4.2 *Оформление документа Выпуск продукции*

Теперь на основании документа Акт реализации введите документ Выпуск продукции. Документ Выпуск продукции отражает факт приготовления блюд. Будем считать, что все ингредиенты имеются в наличии и их поступление произведено заранее.

Итак, в диалоговом окне документа Акт реализации нажмите кнопку Действия, выберите На основании, затем в появившемся меню выберите Выпуск продукции. На экране появится диалоговое окно нового документа Выпуск продукции, некоторые поля которого уже заполнены по умолчанию. Эти поля рассмотрены в табл. **2-11**.

Таблица 2-11. **Выпуск продукции, поля**

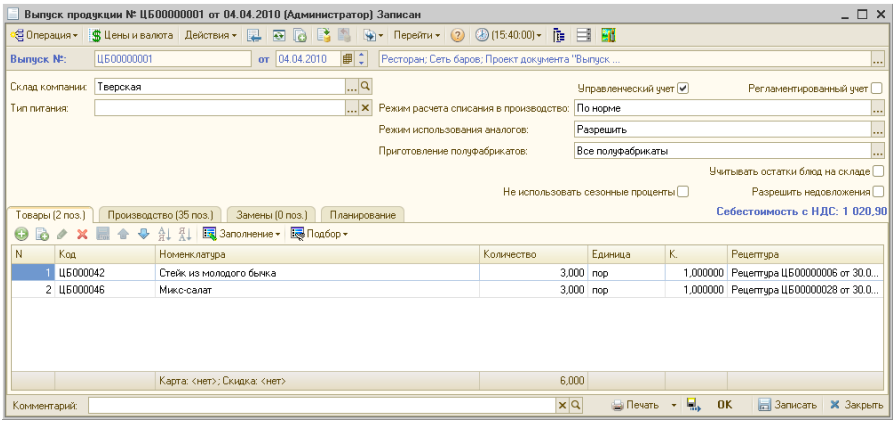
Поле	*Содержимое*
Склад компании	Тверская. Склад, на котором будут готовиться блюда. В данном случае выпуск продукции производится на том же складе, на котором товар реализуется.
Режим расчета списания в производство	По норме. Списание ингредиентов будет производиться по нормативному количеству, указанному в калькуляции.

Таблица 2-11. **Выпуск продукции, поля** (продолжение)

Поле	*Содержимое*
Режим использования аналогов	Разрешить. Установка этого режима означает разрешение на использование замен при приготовлении блюд.
Приготовление полуфабрикатов	Все полуфабрикаты. Установка этого режима означает, что готовятся не только требуемые блюда, но и вложенные полуфабрикаты, вне зависимости от наличия полуфабрикатов на месте приготовления.

На вкладке Товары отражается список блюд, которые необходимо приготовить. Табличная часть этой вкладки заполняется автоматически информацией, содержащейся в табличной части документа Акт о реализации. Таким образом в табличной части будут перечислены блюда, их количество, единица измерения, коэффициент пересчета относительно базовой единицы. Кроме того, для каждого блюда в графе Рецептура автоматически указывается основная рецептура, по которой его следует готовить.

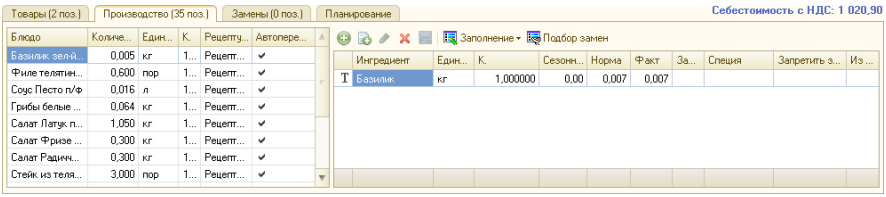
В результате проделанных действий документ Выпуск продукции должен иметь следующий вид:



Для сохранения данных документа нажмите кнопку Записать.

Далее необходимо заполнить вкладку Производство. На данной вкладке должны быть зафиксированы блюда, которые мы будем готовить, а также вложенные блюда, входящие в их состав.

Для заполнения вкладки выберите пункт Заполнить по нормативам кнопки Заполнение на вкладке Производство.

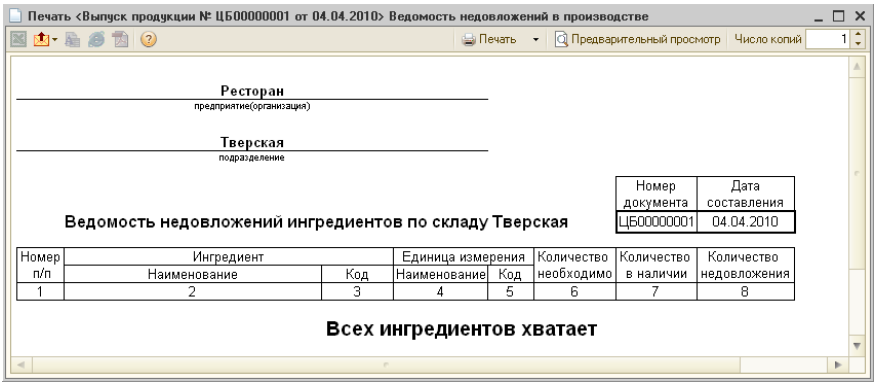


Тогда в левой таблице отобразится список блюд, которые необходимо приготовить, и список вложенных блюд (полуфабрикатов). Напомним, что если блюдо является вложенным, то для такого блюда автоматически устанавливается флажок Автопередел. Данная графа таблицы является нередактируемой.

В правой таблице для каждого выделенного блюда в левой таблице перечисляются его ингредиенты. Графы правой таблицы соответствуют графам табличной части документа Рецептура.

Напомним, что если ингредиент является вложенным блюдом, то для такого ингредиента автоматически устанавливается флажок Из автопередела. Данная графа таблицы является нередактируемой.

Далее убедимся, что все ингредиенты имеются в наличии на складе. Для этого сформируем печатную форму Ведомость недовложений. Нажмите кнопку Печать, в появившемся меню выберите Анализ производства—>Ведомость недовложений в производстве. Печатная форма документа должна иметь следующий вид:



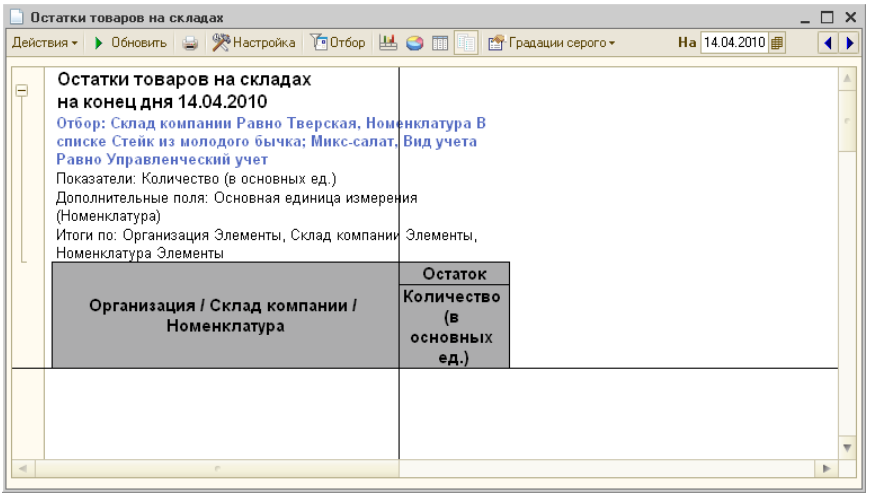
Если в результате выпуска продукции не хватает каких-либо ингредиентов, то это означает, что в организации неправильно заведен документооборот, поскольку факт поступления товаров должен быть отражен заранее.

Для проведения документа Выпуск продукции нажмите OK.

В результате проведения документа Выпуск продукции формируются следующие движения:

- списываются ингредиенты;
- приходуются блюда.

После проведения документа проверим остатки товаров на складе. Для этого сформируйте отчет Остатки товаров (Отчеты —> Складской учет —> Остатки товаров (количественные)) с отбором по складу компании Тверская и номенклатуре Стейк из молодого бычка и Микс-салат. Так как приготовление блюд произведено и они проданы покупателям, их остатки на складе должны быть нулевыми.



2.5 Прямая схема выпуска продукции

Некоторые предприятия (пансионаты, дома отдыха, стационары, общественные столовые и т. д.) работают по прямой схеме выпуска продукции; т. е. заранее планируется меню на конкретный день, заранее закупаются все необходимые ингредиенты для блюд, входящих в это меню, производится выпуск продукции и только в день, на который составлено меню, блюда реализуются покупателю.

Поэтому рассмотрим ситуацию, описанную ниже.

Предположим, что бар на Павелецкой предоставлеят своим клиентам такую услугу, как бизнес-ланч. На 14 апреля 2010 года для бизнес-ланча составлено следующее меню:

Вариант №1

- Рибай с зеленым салатом;

Вариант №2

- Стейк из молодого бычка;

Вариант №3

- Стейк из форели северных морей.

Каждое блюдо планируется приготовить в количестве двух штук. Приготовление блюд будет производится на складе Кухня.

Допустим, что в процессе выпуска продукции выяснилось, что некоторых ингредиентов не хватает на складе и необходимо произвести их поступление. Тогда, прежде чем приготовить блюда, следует осуществить закупку и поступление необходимых ингредиентов.

Затем выпущенная продукция будет перемещена для реализации на розничный склад Павелецкая.

Для отражения данной ситуации в учете следует оформить цепочку документов: План-меню, затем на его основании вводится Выпуск продукции, далее на основании выпуска продукции вводится Поступление товаров, Перемещение товаров, Акт реализации.

2.5.1 *Оформление документа План-меню*

Документ План-меню является инструментом оперативного краткосрочного планирования. Он может заполняться вручную, автоматически или загружаться из фронт-офисных программ. Рассмотрим, например, вариант заполнения вручную. Откройте документ План-меню (Документы –> Производство –> План-меню). На экране появится диалоговое окно нового документа План-меню, некоторые поля которого уже заполнены по умолчанию. Эти поля рассмотрены в табл. **2-12**.

Таблица 2-12. **План-меню, поля**

Поле	*Содержимое*
Склад компании	Кухня. Склад, на котором будут готовиться блюда.

Таблица 2-12. **План-меню, поля** (продолжение)

Поле	*Содержимое*
Режим использования аналогов	Разрешить. Установка этого режима означает разрешение на использование замен при приготовлении блюд.
Приготовление полуфабрикатов	Изначально в этом поле установлено значение Недостающее полуфабрикаты. Поменяйте это значение на Все полуфабрикаты. Установка этого режима означает, что готовятся не только требуемые блюда, но и вложенные полуфабрикаты, вне зависимости от наличия полуфабрикатов на месте приготовления.

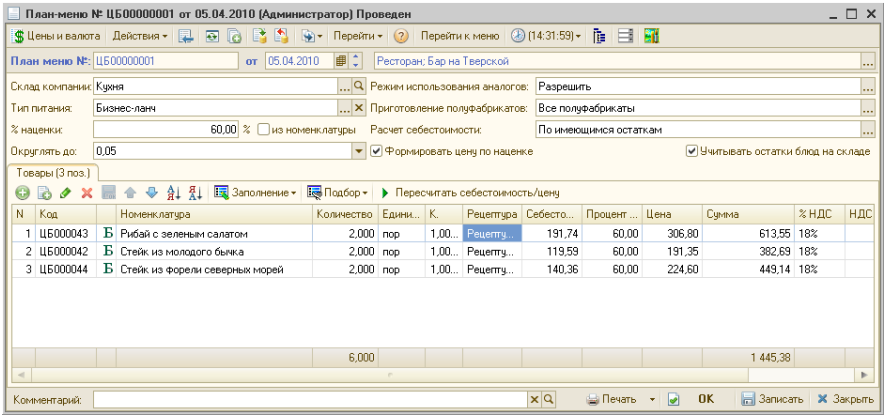
В поле Тип питания выберите «Бизнес-ланч». Установите флажок Формировать цену по наценке.

На вкладке Товары следует перечислить блюда, которые будут входить в состав меню. Для этого нажмите кнопку Добавить командной панели таблицы. В таблицу добавится новая пустая строка. В графе Номенклатура нажмите кнопку ... . Откроется диалоговое окно справочника Номенклатура. В окне справочника выберите группу Актуальное меню, в ней вложенную группу Кухня, далее группу Блюда из мяса, затем блюдо Рибай с зеленым салатом. При этом автоматически заполнятся графы таблицы, содержащие информацию о количестве, единице измерения и рецептуре блюда: Количество – 1, Единица – пор, К. – 1,000, Рецептура – Рецептура от 30.03.2010, % НДС – 18 %, Себестоимость – 191,74, Процент наценки – 60. Поскольку блюдо необходимо приготовить в количестве двух штук, то в графе Количество введите 2. Аналогичным образом добавьте в таблицу Товары блюда: Стейк из молодого бычка, Стейк из форели северных морей.

Напомним, что в демонстрационной базе уже произведена настройка способа подбора основной рецептуры для компании в целом (АРМ Администратор, строки ветви дерева Документы —> Документы производства —> Способ подбора основной рецептуры). Данная настройка имеет значение По актуальной дате в подразделении. Поэтому для каждого рассматриваемого блюда выводится основная рецептура, действующая с актуальной даты в текущем подразделении.

Для проведения документа нажмите кнопку OK.

Таким образом, документ План-меню должен иметь следующий вид:



2.5.2 *Оформление документов Выпуск продукции и Поступление товаров*

Теперь на основании документа План-меню введите документ Выпуск продукции. Для этого нажмите кнопку Ввести на основании и в появившемся меню выберите Выпуск продукции. На экране появится диалоговое окно нового документа Выпуск продукции, некоторые поля которого уже заполнены по умолчанию. Эти поля рассмотрены в табл. **2-13**.

Таблица 2-13. **Выпуск продукции, поля**

Поле	*Содержимое*
Склад компании	Кухня. Склад, на котором будут готовиться блюда.
Тип питания	Бизнес-ланч. Для дополнительной аналитики документа.
Управленческий учет	Установка флажка означает, что документ будет отражаться в управленческом учете. Флажок доступен, так как в конфигурации установлено ведение двойного учета (АРМ Администратор, вкладка Права и настройки для пользователя, строки ветви дерева прав и настроек Документы—>Общие параметры документов—>Ввод новых документов—>Вид учета).
Режим расчета списания в производство	По норме. Списание ингредиентов будет производиться по нормативному количеству, указанному в калькуляции.
Режим использования аналогов	Разрешить. Установка этого режима означает разрешение на использование замен при приготовлении блюд.

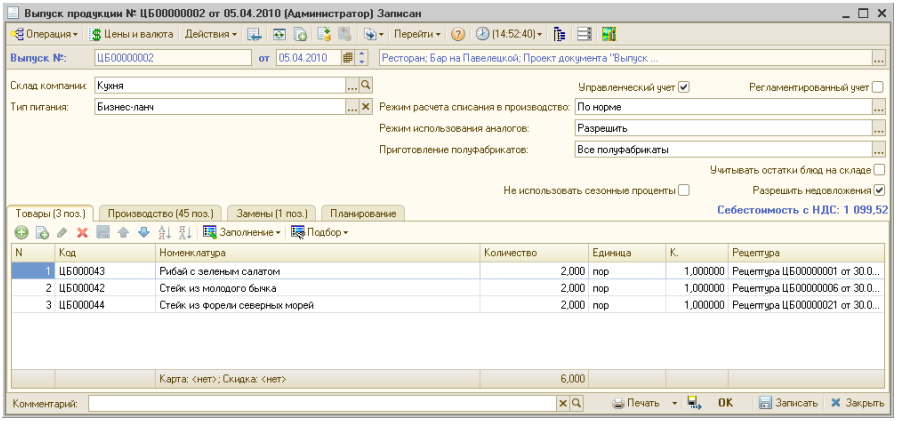
Таблица 2-13. **Выпуск продукции, поля** (продолжение)

Поле	*Содержимое*
Приготовление полуфабрикатов	Все полуфабрикаты. Установка этого режима означает, что готовятся не только требуемые блюда, но и вложенные полуфабрикаты, вне зависимости от наличия полуфабрикатов на месте приготовления.
Разрешить недовложения	Установленный флажок означает, что документ можно провести, если фактическое количество ингредиентов меньше, чем требуемое нормативное количество этих ингредиентов.

На вкладке Товары отражается список блюд, которые планируется приготовить. Табличная часть этой вкладки автоматически заполняется информацией, содержащейся в табличной части документа План-меню. Таким образом, в табличной части будут перечислены блюда, их количество, единица измерения и коэффициент пересчета относительно базовой единицы. Кроме того, для каждого блюда в графе Рецептура автоматически указывается основная рецептура, по которой его следует готовить. Основная рецептура выбирается исходя из принципов актульности рецептуры и недоступна для выбора (подробнее *см.* 2.3 «Оформление рецептуры блюда» на стр. 43).

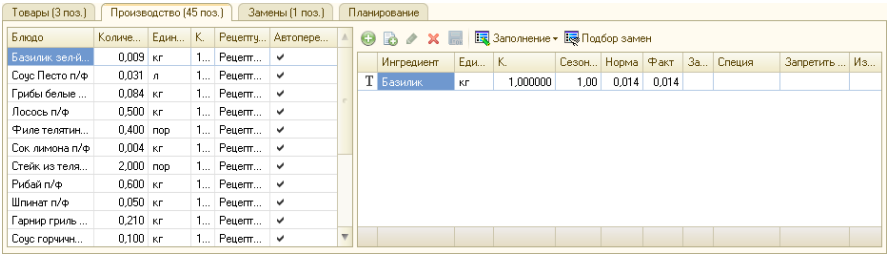
Для сохранения данных документа нажмите кнопку Записать.

В результате проделанных действий документ Выпуск продукции должен иметь следующий вид:



Далее необходимо заполнить производственную часть документа, т. е. вкладку Производство. На данной вкладке должен быть зафиксирован список блюд, которые планируется приготовить, а также вложенные блюда, входящие в их состав. Вкладку заполните

автоматически. Для этого выберите пункт Заполнить по нормативам кнопки Заполнение на вкладке Производство.



Тогда в левой таблице отобразится список блюд, которые необходимо приготовить, и список вложенных блюд (полуфабрикатов). Для каждого блюда автоматически указывается количество, необходимое для приготовления, единица измерения, коэффициент пересчета и основная рецептура. Основная рецептура выбирается исходя из принципов актульности рецептуры и не доступна для выбора (подробнее *см.* 2.3 «Оформление рецептуры блюда» на стр. 43). Для вложенных блюд также автоматически устанавливается флажок Автопередел, который означает, что блюдо является полуфабрикатом. Графа Автопередел является нередактируемой.

В правой таблице для блюда, выделенного в левой таблице, перечисляются все его ингредиенты и полуфабрикаты, использующиеся для его приготовления. Графы правой таблицы соответствуют графам табличной части документа Рецептура и являются нередактируемыми, если в документе установлен режим расчета списания в производство По норме. (Если в документе установлен режим расчета списания в производство По факту, то графы являются редактируемыми, за исключением графы Из автопередела.) Для каждого ингредиента указывается: индикатор типа номенклатуры, единица измерения, коэффициент пересчета, сезонный коэффициент, количество ингредиента по рецептуре, фактическое списываемое количество ингредиента, является ли ингредиент специей, возможные замены. Если флажок в графе Запретить замены не установлен, это означает, что можно использовать замены в процессе производства. Для вложенных блюд также автоматически устанавливается флажок Из автопередела, который означает, что блюдо является полуфабрикатом. Данная графа таблицы является нередактируемой всегда, независимо от того, какой режим расчета списания в производство установлен.

Теперь нужно проверить, все ли ингредиенты имеются в наличии. Для этого необходимо сформировать Отчет о наличии недовложений (Отчеты —> Производство —> Отчет о наличии недовложений). Ниже приведен пример сформированного отчета, где для каждого

ингредиента видно, какое его количество необходимо для приготовления, какое количество есть на складе и какого количества не хватает для приготовления.

Отчет о наличии недовложений

Действия | Обновить | Настройка | Отбор | Градации серого | Период с 01.04.2010 На 14.04.2010

Отчет о наличии недовложений
01.04.2010 - 14.04.2010

Отбор: Склад Равно Кухня, Вид учета Равно Управленческий учет
Показатели: Количество необходимо, Количество в наличии, Количество недовложения
Итоги по: Склад, Документ, Недовложение, Замена

Склад/Документ/Недовложение/Замена	Единица	Количество необходимо	Количество в наличии	Количество недовложения
Кухня		9,565	0,828	8,737
Выпуск продукции ЦБ00000002 от 05.04.2010 14:52:40		4,417	0,001	4,416
Недовложение		4,417	0,001	4,416
Вино красное столовое /кухня/	л	0,010		0,010
Горчица французская	кг	0,040		0,040
Грибы св/м Экстра	кг	0,120		0,120
Кабачки Цукини	кг	0,076		0,076
Лимон	кг	0,011		0,011
Малина	кг	0,046		0,046
Масло сливочное	кг	0,069		0,069
Перец черный горошком	г	2,480		2,480
Рибай	кг	0,686		0,686
Розмарин св	кг	0,004		0,004
Сахар	кг	0,006		0,006
Сливки 22%	л	0,100		0,100
Телятина корейка б/к люкс	кг	0,632		0,632
Уксус малиновый	л	0,009		0,009

В данном случае в наличии нет необходимых ингредиентов. Поэтому требуется произвести поступление нужных ингредиентов на склад Кухня. Для этого на основании документа Выпуск продукции введите документ Поступление товаров. В диалоговом окне документа Выпуск продукции нажмите кнопку Ввести на основании и в появившемся меню выберите Поступление товаров. На экране появится диалоговое окно нового документа Поступление товаров, некоторые поля которого уже заполнены по умолчанию. Эти поля рассмотрены в табл. **2-14**.

Таблица 2-14. **Поступление товаров, поля**

Поле	*Содержимое*
Склад компании	Кухня. Склад компании, на который поставляются необходимые полуфабрикаты и ингредиенты.
Управленческий учет	Установка флажка означает, что документ будет отражаться в управленческом учете. Флажок доступен, так как в конфигурации установлено ведение двойного учета (АРМ Администратор, вкладка Права и настройки для пользователя, строки ветви дерева прав и настроек Документы—>Общие параметры документов—>Ввод новых документов—>Вид учета).

В поле Вход. док. № укажите входящий номер документа, например, 123. Также в поле От укажите дату входящего документа, например,

05.04.2010. (По умолчанию в этом поле устанавливается сегодняшняя дата.) Затем укажите контрагента, у которого закупается товар, например, Метро кэш энд Кэрри. После заполнения поля Контрагент в поле Договор автоматически пропишется дата и наименование договора взаиморасчетов с контрагентом – Поставка в Руб от 21.11.09.

Поскольку мы покупаем недостающие ингредиенты и полуфабрикаты для выпуска продукции, то табличную часть на вкладке Товары необходимо заполнить недовложениями. Для этого нажмите кнопку Заполнить и выберите пункт меню Заполнить недовложениями. Тогда таблица Товары заполнится автоматически. Для каждого ингредиента будет указано его необходимое количество, единица измерения, коэффициент пересчета, цена, сумма, % НДС, НДС.

Заметим, что для приготовления полуфабриката Соус горчичный на рибай п/ф, входящего в состав блюда Рибай с зеленым салатом, требуется такой ингредиент, как Горчица французская. Допустим, что у данного поставщика не оказалось в наличии этого товара, однако вместо горчицы французской у него в наличии имеется горчица российская. В справочнике Номенклатура для ингредиента Горчица французская указана возможность его замены на ингредиент Горчица российская с коэффициентом пересчета 1,000. Кроме того, в документе Выпуск продукции разрешено использование аналогов, поэтому вместо горчицы французской можно купить горчицу российскую (ниже на иллюстрации отчеркнуто овалом).

Для проведения документа нажмите ОК.

После проделанных действий документ Поступление товаров должен иметь следующий вид:

Поступление товаров № ЦБ00000001 от 05.04.2010 (Администратор) Проведен

Операция | Цены и валюта | Действия | Перейти | (14:52:39)

Документ №: ЦБ00000001 от 05.04.2010 Ресторан; Склад; <Пустое значение>

Вход. док. №: 123 от 05.04.2010 Регламентированный учет ☐ Управленческий учет ☑

Склад компании: Кухня

Контрагент: Метро кэш энд Кэрри По договору долг контрагенту составляет: 261,65 Руб

Договор: Поставка в Руб от 21.11.09

НДС включать в стоимость Ввести счет-фактуру

Товары (22 поз.) Валюта: Руб (1,0000) ИТОГО: 1 111,65

Заполнение | Подбор | Искать товары по кодам поставщика

N	Код	Номенклатура	Количе...	Еди...	К.	Цена	Сумма	Всего	% Н...	НДС
12	ЦБ00...	Уксус малиновый	0,009	л	1,...	20,00	0,18	0,18	18%	
13	ЦБ00...	Сахар	0,006	кг	1,...	25,00	0,15	0,15	18%	
14	ЦБ00...	Малина	0,046	кг	1,...	50,00	2,30	2,30	18%	
15	ЦБ00...	Перец черный горошком	2,480	г	1,...	20,00	49,60	49,60	18%	
16	ЦБ00...	Рибай	0,686	кг	1,...	700,00	480,20	480,20	18%	7
17	ЦБ00...	Кабачки Цукини	0,076	кг	1,...	80,00	6,08	6,08	18%	
18	ЦБ00...	Горчица российская	0,040	кг	1,...	28,00	1,12	1,12	18%	
19	ЦБ00...	Сливки 22%	0,100	л	1,...	50,00	5,00	5,00	18%	
20	ЦБ00...	Шпинат	0,112	кг	1,...	230,00	25,76	25,76	18%	
21	ЦБ00...	Розмарин св	0,004	кг	1,...	160,00	0,64	0,64	18%	
22	ЦБ00...	Вино красное столовое /ку...	0,010	л	1,...	400,00	4,00	4,00	18%	
			5,474				1 111,65	1 111,65		18

Комментарий: Печать | OK | Записать | Закрыть

Вернемся к документу Выпуск продукции. Так как при покупке необходимых ингредиентов была произведена замена, то необходимо перезаполнить производственную часть документа.

Для заполнения вкладки выберите пункт Заполнить с анализом нехваток кнопки Заполнение на вкладке Производство. При этом откроется диалоговое окно Подбор замен, в котором будут отображена произведенная замена.

Подбор замен

Заменяемые ингредиенты

Ингредиент/Блюдо	Кол - во	Ед.
Горчица франц...	0,040	кг
Малина		кг
Масло сливочное		кг
Уксус малиновый		л
Шпинат		кг

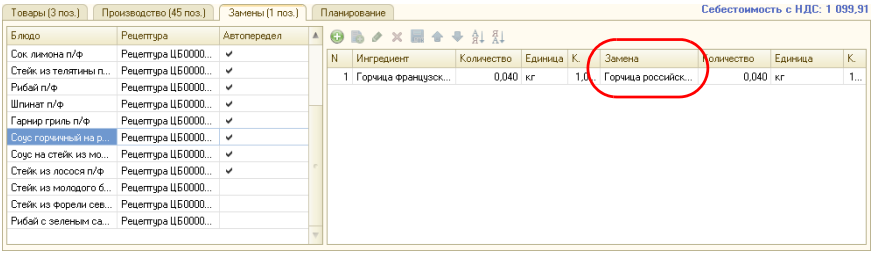
Ингредиенты заменители

Ингредиент	Остаток	Коэф. зам...	Кол - во замены	Ед.	К.
Горчица российская	0,000	1,000	0,040	кг	1,00...

Список номенклатуры | OK | Записать | Отмена

При необходимости в этом окне можно отредактировать замены ингредиентов. Однако сейчас в этом нет необходимости. Нажмите кнопку OK, и производственная часть документа будет перезаполнена.

После заполнения перейдите на вкладку Замены. В левой таблице этой вкладки отображается список блюд, которые необходимо приготовить, а также вложенных блюд, входящих в их состав. В правой таблице отображается список ингредиентов блюда, выделенного в левой таблице. Например, выделите в левой таблице полуфабрикат Соус горчичный на рибай п/ф. Для приготовления этого полуфабриката используется горчица французская, но в процессе поставки необходимых ингредиентов у нас была произведена замена этой горчицы на горчицу российскую. Это и отражается в графе Замена (ниже на иллюстрации отчеркнуто овалом).



Для проведения документа нажмите кнопку OK.

В результате проведения документ формирует следующие движения:

- на регистрах Партии товаров и Остатки товаров списываются ингредиенты и блюда верхнего уровня;
- ингредиенты или блюда, являющиеся специями, не списываются с регистров Партии товаров и Остатки товаров. Количества специй, увеличенные в тысячу раз, копятся на специальном регистре Специи. Затем списание специй происходит безотносительно к блюдам и производится отдельным документом Списание специй.

2.5.3 *Оформление документа Перемещение товаров*

Теперь необходимо переместить выпущенную продукцию со склада Кухня на розничный склад Павелецкая для дальнейшей ее реализации. Для этого оформите документ Перемещение товаров. Откройте рассмотренный документ Выпуск продукции (№ ЦБ00000002 от 05.04.2010).

В диалоговом окне документа нажмите кнопку Ввести на основании и в появившемся меню выберите Перемещение товаров. Откроется диалоговое окно нового документа Перемещение товаров, некоторые поля которого уже заполнены по умолчанию. Эти поля рассмотрены в табл. **2-15**.

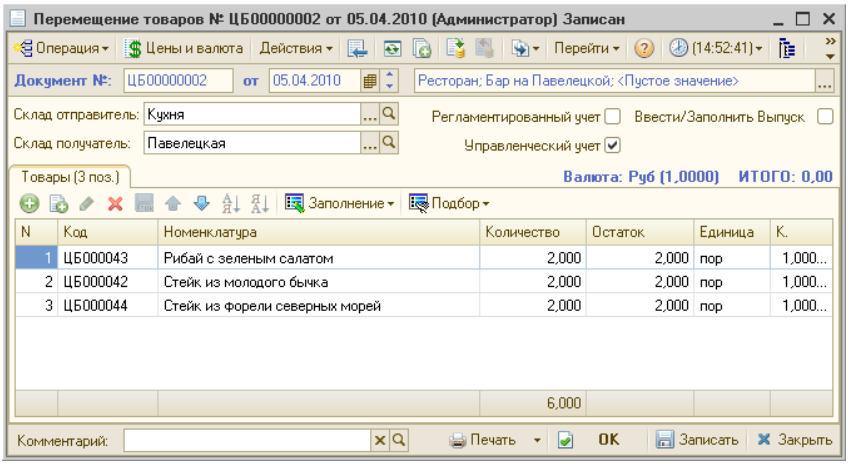
Таблица 2-15. **Перемещение товаров, поля**

Поле	*Содержимое*
Склад отправитель	Кухня. Склад компании, с которого перемещаются приготовленные блюда.
Управленческий учет	Установка флажка означает, что документ будет отражаться в управленческом учете. Флажок доступен, так как в конфигурации установлено ведение двойного учета (АРМ Администратор, вкладка Права и настройки для пользователя, строки ветви дерева прав и настроек Документы—>Общие параметры документов—>Ввод новых документов—>Вид учета).

На вкладке Товары автоматически заполнится табличная часть блюдами, которые необходимо переместить. Для каждого блюда указывается их количество, остаток, единица измерения, коэффициент пересчета.

В поле Склад получатель следует ввести наименованние склада, на который поступают приготовленные блюда, т. е. Павелецкая.

После проделанных действий документ Перемещение товаров должен иметь следующий вид.



Для проведения документа нажмите кнопку OK.

2.5.4 Оформление документа Акт о реализации

Чтобы получить финансовый результат от производства и продажи товара, необходимо оформить документ Акт о реализации.

Пример данных для заполнения полей документа приведен в табл. **2-16**.

Таблица 2-16. **Акт реализации, поля, ввод данных**

Поле	*Содержимое*
Касса ККМ	ККМ №1. Касса ККМ, по которой осуществляется продажа продукции.
Склад	Павелецкая. Розничный склад, с которого реализуется продукция.
Управленческий учет	Установка флажка означает, что документ будет отражаться в управленческом учете. Флажок доступен, так как в конфигурации установлено ведение двойного учета (АРМ Администратор, вкладка Права и настройки для пользователя, строки ветви дерева прав и настроек Документы—>Общие параметры документов—>Ввод новых документов—>Вид учета).

На вкладке Товары необходимо перечислить блюда, заказанные покупателем: Рибай с зеленым салатом, Стейк из молодого бычка, Стейк из форели северных морей.

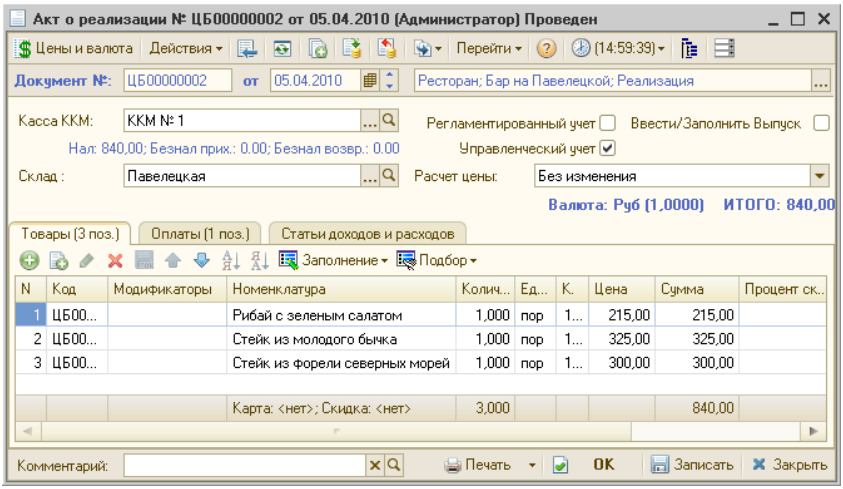
После заполнения таблицы Товары на вкладке Оплаты автоматически добавится строка в таблицу, содержащая информацию о способе оплаты и стоимости заказа. По умолчанию способом оплаты являются наличные.

Товары (3 поз.) | Оплаты (1 поз.) | Статьи доходов и расходов

N	Тип оплаты	Карточка	Контрагент	Договор вза...	Сумма	Сумма возврат	Количество че...
1	Наличными				840,00		
					840,00		

Для проведения документа нажмите кнопку OK.

В результате проделанных действий документ Акт реализации должен иметь следующий вид:



2.6 Комплексное проведение выпуска продукции

Комплексный режим проведения выпуска продукции используется для одновременного приготовления продукции и последующей реализации или списания.

2.6.1 *Выпуск продукции с реализацией*

Предположим, клиент из компании «Комплес-Бар ООО» заказал в баре на Павелецкой следующие блюда:

- Стейк из форели северных морей;
- Микс-салат;
- Мильфей с клубникой и кремом “Сабайон“.

Приготовленные блюда необходимо реализовать указанному контрагенту с формированием факта задолженности. Для отражения в учете данной ситуации понадобилось бы оформить два документа: Выпуск продукции и Реализация товаров. Но в Типовом решении «1С-Рарус: Управление рестораном, редакция 3» данную операцию можно оформить одним документом Выпуск продукции с хозяйственной операцией Выпуск продукции с реализацией.

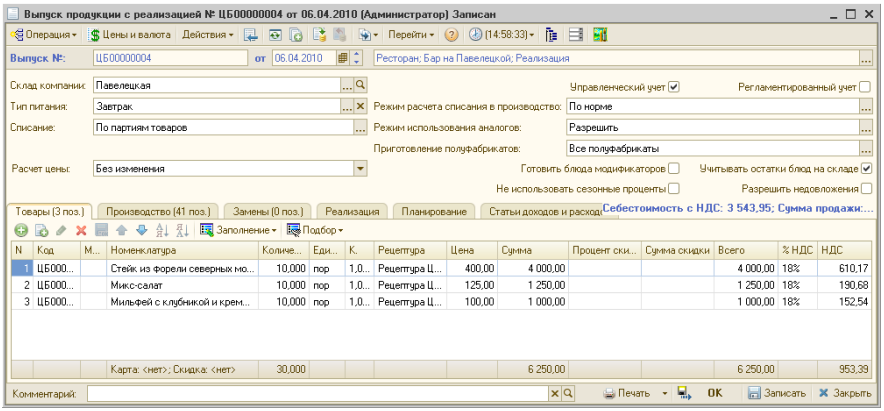
Для этого откройте документ Выпуск продукции (Документы —> Производство —> Выпуск продукции), выберите хозяйственную операцию Выпуск продукции с реализацией и заполните поля документа данными, приведенными в табл. **2-17**.

Таблица 2-17. **Выпуск продукции с реализацией, поля, ввод данных**

Поле	*Содержимое*
Склад компании	Кухня. Склад, на котором будут готовиться блюда и с которого они будут реализованы.
Тип питания	Завтрак. Данная информация носит справочный характер.
Списание	По партиям товаров. Установка этого режима означает, что блюда и ингредиенты блюд будут списываться по партиям. При открытии документа устанавливается по умолчанию.
Расчет цены	Без изменения. Цена не будет меняться при проведении документа, а останется такой, какой была установлена.
Режим расчета списания в производство	По норме. Списание ингредиентов будет производиться по нормативному количеству, указанному в калькуляции. При открытии документа устанавливается по умолчанию.
Режим использования аналогов	Разрешить. Установка этого режима означает разрешение на использование замен при приготовлении блюд. При открытии документа устанавливается по умолчанию.
Приготовление полуфабрикатов	Все полуфабрикаты. Установка этого режима означает, что готовятся не только требуемые блюда, но и вложенные полуфабрикаты, вне зависимости от наличия полуфабрикатов на месте приготовления. При открытии документа устанавливается по умолчанию.

На вкладке Товары в табличную часть добавьте список блюд, которые нужно приготовить с указанием количества порций. Например, каждого блюда требуется приготовить в количестве 10 штук. Далее заполните производственную часть документа. Это можно сделать автоматически при помощи пункта Заполнить по нормативам кнопки Заполнение на вкладке Производство. После проделанных

действий документ Выпуск продукции с реализацией должен иметь следующий вид.

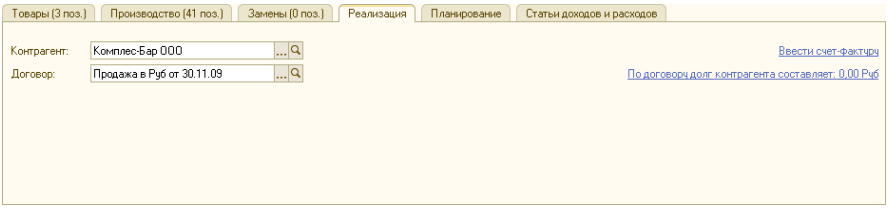


Кроме того, для данного документа необходимо заполнить данными вкладку Реализация. Здесь необходимо указать контрагента, которому реализуется товар, а также договор взаиморасчетов с ним. Пример данных приведен в табл. **2-18**.

Таблица 2-18. **Выпуск продукции с реализацией, вкладка Реализация, ввод данных**

Поле	*Содержимое*
Контрагент	Комплес-Бар, ООО.
Договор	Продажа в Руб от 30.11.09.

При переходе по гиперссылке Ввести счет-фактуру на основании данного документа можно создать документ Счет-фактура выданный. При переходе по гиперссылке По договору долг контрагента составляет можно открыть отчет Взаиморасчеты с контрагентами, сформированный для указанного контрагента, где будет отражена задолженность контрагента.



2.6.2 *Выпуск продукции с розничной реализацией*

Предположим, что в баре на Тверской необходимо приготовить ряд блюд и реализовать их в розницу с этого же склада.

Для отражения в учете данной ситуации понадобилось бы оформить два документа Выпуск продукции и Акт реализации. Но в Типовом решении «1С-Рарус: Управление рестораном, редакция 3» данную операцию можно оформить одним документом Выпуск продукции с хозяйственной операцией Выпуск продукции с розничной реализацией.

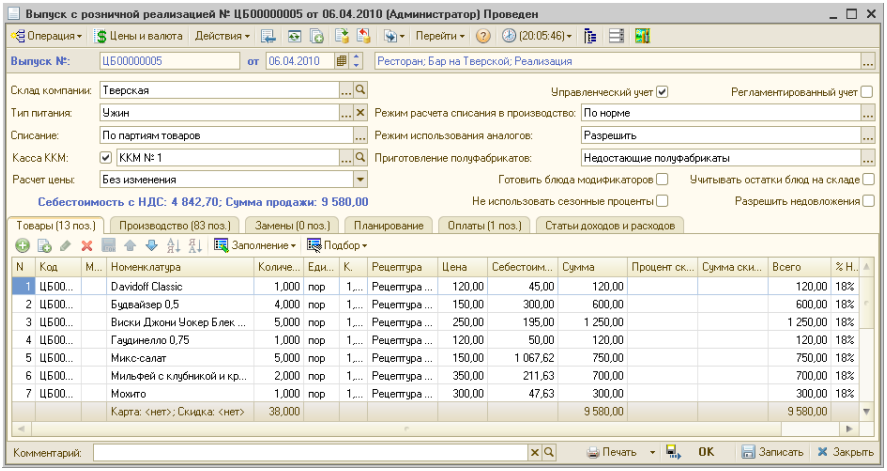
Для этого откройте документ Выпуск продукции (Документы –> Производство –> Выпуск продукции), выберите хозяйственную операцию Выпуск продукции с розничной реализацией и заполните поля документа данными, приведенными в табл. **2-19**.

Таблица 2-19. **Выпуск продукции с розничной реализацией, поля, ввод данных**

Поле	*Содержимое*
Склад компании	Тверская. Склад, на котором будут готовиться блюда и с этого же склада они будут проданы в розницу.
Тип питания	Ужин. Данная информация носит справочный характер.
Списание	По партиям товаров. Установка этого режима означает, что блюда и ингредиенты блюд будут списываться по партиям. При открытии документа устанавливается по умолчанию.
Касса ККМ	ККМ №1. Касса ККМ, по которой осуществляется продажа продукции.
Расчет цены	Без изменения. Цена не будет меняться при проведении документа, а останется такой, какой была установлена.
Режим расчета списания в производство	По норме. Списание ингредиентов будет производиться по нормативному количеству, указанному в калькуляции. При открытии документа устанавливается по умолчанию.
Режим использования аналогов	Разрешить. Установка этого режима означает разрешение на использование замен при приготовлении блюд. При открытии документа устанавливается по умолчанию.
Приготовление полуфабрикатов	Недостающие полуфабрикаты. Установка этого режима означает, что вложенные полуфабрикаты готовятся только в том количестве, которого не хватает на месте приготовления.

На вкладке Товары в табличную часть добавьте список блюд, которые нужно приготовить с указанием количества порций. Далее заполните производственную часть документа. Это можно сделать автоматически при помощи пункта Заполнить по нормативам

кнопки Заполнение на вкладке Производство. После проделанных действий документ Выпуск продукции с розничной реализацией должен иметь следующий вид.



После заполнения таблицы Товары на вкладке Оплаты автоматически добавится строка в таблицу, содержащая информацию о способе оплаты и стоимости заказа. По умолчанию способом оплаты являются наличные.

2.6.3 *Выпуск продукции со списанием*

Предположим, что на кухне необходимо приготовить блюда и тут же списать выпущенную продукцию.

Для отражения в учете данной ситуации понадобилось бы оформить два документа Выпуск продукции и Списание товаров. Но в Типовом решении «1С-Рарус: Управление рестораном, редакция 3» данную операцию можно оформить одним документом Выпуск продукции с хозяйственной операцией Выпуск продукции со списанием.

Для этого откройте документ Выпуск продукции (Документы —> Производство —> Выпуск продукции), выберите хозяйственную операцию Выпуск продукции со списанием и заполните поля документа данными, приведенными в табл. **2-20**.

На вкладке Товары в табличную часть добавьте список блюд, которые нужно приготовить с указанием количества порций. Например:

- Рибай с зеленым салатом – 2 порции;
- Стейк из молодого бычка – 3 порции.

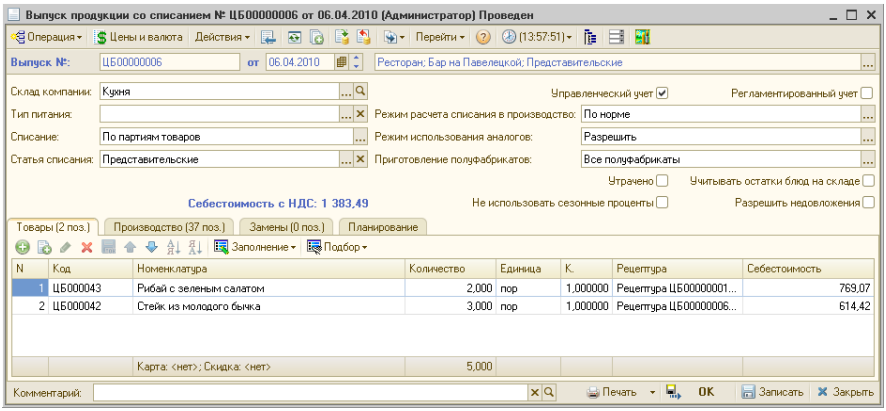
Таблица 2-20. **Выпуск продукции со списанием, поля, ввод данных**

Поле	*Содержимое*
Склад компании	Кухня. Склад, на котором будут готовиться блюда. С этого же склада они будут списаны.
Списание	По партиям товаров. Установка этого режима означает, что блюда и ингредиенты блюд будут списываться по партиям. При открытии документа устанавливается по умолчанию.
Статья списания	Списание обнаруженной недостачи. Статья списания, по которой будут списаны блюда.
Режим расчета списания в производство	По норме. Списание ингредиентов будет производиться по нормативному количеству, указанному в калькуляции. При открытии документа устанавливается по умолчанию.
Режим использования аналогов	Разрешить. Установка этого режима означает разрешение на использование замен при приготовлении блюд. При открытии документа устанавливается по умолчанию.
Приготовление полуфабрикатов	Все полуфабрикаты. Установка этого режима означает, что готовятся не только требуемые блюда, но и вложенные полуфабрикаты, вне зависимости от наличия полуфабрикатов на месте приготовления. При открытии документа устанавливается по умолчанию.

Далее заполните производственную часть документа. Это можно сделать автоматически при помощи пункта Заполнить по нормативам кнопки Заполнение на вкладке Производство.

Для проведения документа нажмите OK.

После проделанных действий документ Выпуск продукции со списанием должен иметь следующий вид:



3. Требования к системе

Типовое решение «1С-Рарус: Управление рестораном, редакция 3» можно установить при наличии любого продукта системы программ «1С:Предприятие 8».

Таблица 3-1. **Требования к системе**

Требование	*Параметры системы*
Рекомендуемый релиз системы «1С:Предприятие», не ниже	8.2.10.77
Вариант системы «1С:Предприятие»	Локальный, сетевой, клиент-серверный
	Только в режиме обычного приложения.
Свободного дискового пространства	от 300 Мбайт
Разрешение экранной системы	1024*768 pt
Масштаб	Обычный размер (96 точек / дюйм)
	(Пуск—> Панель управления—> Экран—> вкладка Параметры—> кнопка Дополнительно—> вкладка Общие)
Объем оперативной памяти	не менее 256 Мбайт
Процессор	не менее Pentium II 400 МГц
Операционная система для сервера ключа защиты	Windows 2000, Server 2003, XP, Vista, 7