

1С:ПРЕДПРИЯТИЕ

1С:Общепит
Модуль для 1С:ERP
и 1С:КА2



Для кого предназначен продукт

«1С:Общепит. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА2»
предназначен для автоматизации отраслевых процессов управления и учета на предприятиях общественного питания, таких как:

Ресторанных сетей и холдингов
Кондитерских производств и производств полуфабрикатов
Службы собственного\корпоративного питания
Операторов питания и кейтеринговых компаний
и многих других ...





«1С:Общепит Модуль для 1С:ERP и 1С:КА2» дополняет своим функционалом следующие решения:

- «1С:ERP Управление предприятием»;
- «1С:Комплексная автоматизация, редакция 2»;
- «1С:ERP. Управление холдингом»;
- «1С:ERP World Edition»;
- Иные конфигурации на их основе.

Конфигурации могут быть типовые или доработанные.

Есть возможность комбинации с другими дополнительными модулями.

Автоматизирует рабочие места:



Владелец
бизнеса



Технолог



Заведующий
складом



Заведующий
производством



Главный
бухгалтер



Администратор



Калькулятор



Кладовщик



Повар



Бухгалтер

Разные сотрудники работают со своим набором операций и у них не должно быть возможности выполнять действия, на которые у них нет полномочий в модуле. Благодаря разграничению прав доступа пользователю с профилем «Технолог» доступна только та часть, которая необходима для его работы. Помимо возможности использовать типовые профили, их можно создавать самостоятельно под собственные ограничения



Номенклатура








В номенклатуре заводятся [позиции товаров](#), из которых будут производиться блюда, а также заносятся [химико-энергетические характеристики](#) и другие необходимые данные.

Также есть возможность загружать уже готовые номенклатуры из сборника рецептов FoodCost. [Видео](#)




← → ☆ Куриная грудка (Номенклатура)

Основное [Общепит актуальные рецептуры](#) [Сезонные проценты](#) [ХЭХ](#)

Записать и закрыть      Печать  Отчеты ▾  Перейти ▾



Карточка Реквизиты Реквизиты Общепита

Вид номенклатуры общепита:

Рецептурная единица: 

[Перейти к рецептурам](#)

Модификаторы

 Редактирование модификаторов 

Модификатор, Набор

Потери при обработке сырья

Создаются позиции блюд. Для расчета химико-энергетических характеристик для блюд есть возможность указать виды обработки, а также потери при обработке сырья.

← → ☆ Потери при обработке сырья (Режим от видов обработки)

Виды обработки В режим от ингредиентов Ингредиенты

Создать

Тип обработки / Вид обработки

- Холодная
 - Квашение
 - Чистка
- Горячая
 - Варка
 - Жарка**
 - Тушение

| Ингредиент | % потерь |
|----------------|----------|
| Картошка | 17,00 |
| Куриная грудка | 10,00 |

Потери химико-энергетических характеристик

Калорийность после обработки «Жарка» (на 0,1 ингредиента): <123,55> ккал.

Химико-энергетическая характеристика

| Химико-энергетическая характеристика | % потерь |
|--------------------------------------|----------|
| Белки | 0,10 |
| Жиры | 0,02 |
| Углеводы | 0,01 |

← → ☆ Виды обработки сырья

Создать

Наименование

- Холодная**
 - Квашение
 - Чистка
- Горячая
 - Варка
 - Жарка
 - Тушение



Акт проработки

«Акт проработки» предназначен для составления технологических карт блюд, рецептуры которых не регламентированы стандартами и разрабатываются непосредственно на предприятии.

← → ☆ Акт проработки 00000000001 от 21.02.2019 19:25:38

Записать и закрыть Записать Создать на основании Печать Места использования Еще ?

Основное **Товары (3)** Технология приготовления

Номер: 00000000001 от: 21.02.2019 19:25:38 Дата действия с: 21.02.2019 19:25 по: . . .

Наименование: Сметанник Организация: Ресторан (организация)

Номенклатура: Сметанник Подразделение: Кухня

Характеристика: <Характеристики не используются> Ном. рецептуры: 123

Составлено на: 100,000 Ед.: шт Выход: 200

← → ☆ Акт проработки 00000000001 от 21.02.2019 19:25:38

Записать и закрыть Записать Создать на основании Печать Места использования Еще ?

Основное **Товары (1)** Технология приготовления

Добавить ↑ ↓ Подбор Заполнить по рецептурам Еще

| N | Номенклатура | Характеристика | Ед. изм. | Брутто 1 | Брутто 2 | Брутто 3 | Ср. Брутто |
|---|-------------------------------|----------------------------------|----------|----------|----------|----------|------------|
| | | | | Netто 1 | Netто 2 | Netто 3 | Ср. Netто |
| | | | | Выход 1 | Выход 2 | Выход 3 | Ср. Выход |
| 1 | I Сметана "Простоквашино" 20% | <характеристики не используются> | г | 25,428 | 25,550 | 24,023 | 25,000 |
| | | | | 25,428 | 25,550 | 24,023 | 25,000 |
| | | | | 25,428 | 25,550 | 24,023 | 25,000 |

Рецептура

Для блюд заводятся рецептуры, в которые можно вносить дополнительные данные, например, трудозатраты или подразделения производства. [Видео](#)

- На вкладке ХЭХ выводятся рассчитанные ХЭХ для блюда;
- Указываются товары и полуфабрикаты с указанием потерь;
- Из рецептуры можно сформировать необходимые отраслевые печатные формы.

← → ☆ **Рецептура 9900020527 от 12.03.2018 16:58:24**
✕

Записать и закрыть
Записать
↕
↕
📄 Структура учетных документов
🖨 Печать
Еще ?

Основное **Подразделения производства** Товары (5) Трудозатраты (1) Побочные изделия Технология приготовления Органолептические показатели Химико-энергетические характеристики

Номер: 9900020527 от: 12.03.2018 16:58:24

Номенклатура: Салад Цезарь

Характеристика: <Характеристики не используются>

Составлен на: 100,000 Ед.: шт

№ рецептуры:

Выход:

Вид рецептуры: Приготовление

Дата действия с: 12.03.2018 по: . . .

Организация: Ресторан (организация)

Ст. калькуляции: Материалы основные

Реквизиты производства по умолчанию

Подразделение: Производственное направление

Цеховая кладовая:

Технология приготовления

Информация о потерях при обработке сырья берётся из номенклатуры, но в рецептуре можно вносить корректировки в ручном режиме.

Строка рецептуры блюда 'Салат Цезарь' *

Основные параметры

Номенклатура: Куриная грудка | Ед. изм.: кг

Характеристика: <Характеристики не используются> | Статья калькуляции:

Брутто: 0,050 | Потери ХО, %: 20,00 | Нетто: 0,040 | Потери ГО, %: 10,00 | Выход: 0,036

Дополнительные параметры

Рецептура: | Замена: | Коэффициент замены: 0,000

Специя | Запретить замены: | Характеристика замены: <Характеристики не используют...>

Потери при обработке сырья

| Тип обработки / Вид обработки | % потерь |
|-------------------------------|--------------|
| Холодная | |
| Горячая | 10,00 |
| Жарка | 10,00 |

Потери химико-энергетических характеристик

| Химико-энергетическая характеристика | % потерь |
|--------------------------------------|----------|
| Белки | 0,10 |
| Жиры | 0,02 |
| Углеводы | 0,01 |

★ Картофель отварной из неочищенного п/ф (с 01.01.2019 00:00) *

писать и закрыть Записать Отчеты Печать

новое Подразделения производства Товары (1) Трудозатраты Побочные изделия Технология приготовления Органолептические показатели

добавить Подбор Ввод строки диалогом Проверить рецепты Расчет по формуле Автовыбор Пересчитать

| Номенклатура | Характеристика | Условие | Виды обработки |
|-----------------------|-----------------------------|----------------|----------------|
| 1 Т Картофель молодой | <характеристики не испол... | <Подразделе... | |

Настройка отбора по свойствам и расчета по формулам

Сохранить настройку Закрыть Еще ?

Условия использования

Название условия: <Авто>

Добавить ✖

| Свойство | Условие | Значение |
|--|---------|-------------------------------------|
| Подразделение производства (Рецептуры) | Равно | Ресторан «Старый Крым» цеха Общепит |
| Подразделение производства (Рецептуры) | Равно | Арт-кафе «Есенин» цеха Общепит |

Алгоритм расчета количества

1.5

Ввести формулу Очистить

Параметризация рецептов

Параметризация рецептов необходима для подразделений, которые при приготовлении одного и того же блюда используют разное кол-во ингредиентов. Чтобы не создавать отдельные рецептуры для каждого подразделения необходимо просто настроить параметризацию для конкретного ресторана.

[Подробнее](#)



Калькуляционная карточка

← → Печать документа

Печать Копий: [Иконки]

Унифицированная форма № ОП-1
 Утверждена постановлением Госкомстата
 России
 от 25.12.98 № 132

Организация **Ресторан (организация)**

Подразделение **Производственное направление**

Блюдо **Салат Цезарь**

Форма по ОКУД
по ОКПО

Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП
Вид деятельности по ОКДП
Вид операции

| | |
|-------------------|-------------------|
| Номер документа | Дата составления |
| 9900020527 | 15.05.2018 |

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Расчет на **100 шт**

| № п/п | Продукты | | Единица измерения | | Цена, руб. коп. | Норма брутто | Норма нетто | Сумма, руб. коп. |
|-------|----------------|-----|-------------------|-------------|-----------------|--------------|-------------|------------------|
| | Наименование | Код | Наименование | Код по ОКЕИ | | | | |
| 1 | Соус Цезарь ПФ | | шт | 796 | 10.00 | 1,000 | 1,000 | 10,00 |
| 2 | Салат Айсберг | | кг | 166 | 200.00 | 0.070 | 0.070 | 14.00 |
| 3 | Томат Черри | | кг | 166 | 300.00 | 0.030 | 0.030 | 9.00 |
| 4 | Сыр Пармезан | | кг | 166 | 500.00 | 0.010 | 0.010 | 5.00 |

| | |
|---|--------------|
| Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп. | 38,00 |
| Стоимость одной порции, руб. коп. | 0,38 |
| Выход в готовом виде, грамм | |
| Продажная цена для Буфет(а), руб. коп. | |
| Сумма наценки, руб. коп. | |
| Процент наценки, % | |

Заведующий производством _____

подпись

Бухгалтер _____

подпись

Утверждаю: Директор _____

подпись

расшифровка подписи _____

расшифровка подписи _____

Александров П.К.

расшифровка подписи _____



Перемещение в номенклатуру производства

← → ☆ Перемещение в номенклатуру производства 000000001 от 04.02.2020

Провести и закрыть [Print] [Refresh] [Reports] Отчеты - [More]

Основное Товары Дополнительно

Добавить [Up] [Down] [More]

| Списываемый товар (номенклатура склада) | | | | | | Приходуемый товар (номенклатура производства) | | | | | |
|---|----------------|----------------|------------|----------|------------|---|------------------|-------------------|------------|----------|------------|
| Номенклатура | Характеристик | Серия | Назначение | Ед. изм. | Количество | Номенклатура | Характеристика | Серия | Назначение | Ед. изм. | Количество |
| Сметана "Вкуснотеево" 20% | <характерис... | <серия не у... | | упак | 1,000 | Сметана для производства | <характеристи... | <серия не указ... | | упак | 0,450 |
| Сметана "Торьянка" 25% | <характерис... | <серия не у... | | упак | 2,000 | Сметана для производства | <характеристи... | <серия не указ... | | упак | 0,800 |
| Молоко "Белый город" 3,2% 0,95 л | <характерис... | <серия не у... | | упак | 2,000 | Молоко 3,2% | <характеристи... | <серия не указ... | | упак | 1,900 |
| Молоко "Пармалат" 3,2% 1л | <характерис... | <серия не у... | | упак | 2,000 | Молоко 3,2% | <характеристи... | <серия не указ... | | упак | 2,000 |



Механизм позволяет осуществлять перемещение номенклатуры склада в номенклатуру производства и ее возврат.

В АРМ «Соответствие номенклатуры склада и производства» настраивается соответствие номенклатуры производства номенклатуре склада, коэффициент пересчета и приоритет. [Видео](#)

Документ «Перемещение номенклатуры склада и производства» разделяется на операции «Перемещение в номенклатуру склада» и «Перемещение в номенклатуру производства».

В таблице товаров задается исходная номенклатура, которая списывается на складе-отправителе и приходуеться на складе-получателе.

План-меню

Даёт возможность планировать приготовление блюд на несколько дней вперёд и формировать потребности в ингредиентах.

← →
☆ План-меню 0000000002 от 15.05.2018
×

Провести и закрыть
📄
🌱
🖨️ ОП-2 (План-меню)
Создать на основании ▾
📊 Отчеты ▾
Перейти к меню
Еще ▾
?

Основное **Товары (2)** **Плановое производство (3)** **Плановые замены** **Трудозатраты (1)** **Побочные изделия**

Номер: 0000000002 Дата: 15.05.2018 12:28:18 📅 Дата плана: 15.05.2018 0:00:00 📅

Организация: Ресторан (организация) ▾ 🗑️ Режим использования аналогов: Разрешить ▾

Подразделение: Кухня (новое производство) ▾ 🗑️ Тип цен: Оптовая ▾ 🗑️

Склад материалов: Кухня-склад материалов ▾ 🗑️ Не использовать сезонные проценты:

Маршрутизация блюд по складам

Цеховая кладовая: Кухня-цех ▾ 🗑️

▼ Запланированные товары будут перемещены на склад-получатель

Склад-получатель: Склад готовых блюд ▾ 🗑️

Выпуск блюд

Выпуск блюд – комплексный документ, который создает пакет типовых документов.

С помощью всего одного документа можно:

- Реализовать приготовление блюд, включая многопередельное производство (использование ПФ неограниченной вложенности);
- Оприходовать излишки товаров;
- Передать блюда из кладовой;
- Оформить реализацию;
- Перемещать на другой склад;
- Оформлять выпуск побочных изделий;
- Учитывать недовложения;
- Выполнять корректировки состава производства (списание ингредиентов по факту).

[Видео](#)

← → ☆ Выпуск блюд 0000000015 от 15.05.2018 (Выпуск с розничной реализацией. По норме)

Провести и закрыть | Печать | Отчеты | Еще ?

Основное | Товары (4) | Производство (5) | Замены | Трудозатраты (1) | Побочные изделия | **Розничная реализация** | Оплата платежными картам... | Подарочные сертификаты | Начисление бонусных балл... | Оплата бонусными баллами | Агентские услуги

Номер: 0000000015 от: 15.05.2018 0:00:00 | Операция: Выпуск с розничной реализацией

Статья калькуляции: Материалы основные

Режим расчета списания в производство: По норме

Режим использования аналогов: Разрешить

Приготовление полуфабрикатов: Нехватающие заготовки

Приготовление блюд модификаторов: Произвести по рецептуре

Не использовать сезонные проценты: Разрешить недовложения:

Учитывать остатки блюд на складе:

Режим производства по факту

В режиме производства по факту можно вносить изменения в производство, которое заполнено по рецептурам.

Если в производстве по факту необходимо добавить полуфабрикат, то в документе полностью отобразится вся необходимая информация для его приготовления.



Бизнес-ланчи

Программа позволяет создавать и контролировать производство бизнес-ланчей.

Состав бизнес-ланча определяется модификаторами. В бизнес-ланч могут входить как блюда, так и товары.

Модификаторы могут быть как произведены в выпуске блюд вместе с бизнес-ланчем, так и обеспечены остатками.



Выпуск блюд 00000000004 от 29.01.2020 (Выпуск с розничной реализацией. По норме)

Провести и закрыть | Печать | Отчеты | Еще ?

Основное | Товары (9) | Производство (30) | Замены | Трудозатраты | Побочные изделия (1) | Розничная реализация | Оплата платежными картами (1) | Подарочные сертификаты | Начисление бонусных баллов | Оплата бонусными баллами

Товары | Добавить | Изменить | Подбор | Запомнить | Указать серии | Еще

| N | Номенклатура | Характери... | Серия | Назначение | Количество | Ед. изм. | Рецептура | Цена с НДС | % руч. | Сумма руч. | Сумма с НДС | |
|---|--------------------------|--------------|--------------------------|------------|------------|----------|------------------------------|------------|--------|------------|-------------|--------|
| 1 | Лк Бизнес-ланч "Small" | <характер... | <серия не указывается> | | 2,000 | шт | | | 300,00 | | 600,00 | |
| 2 | Лк Бизнес-ланч "Medium" | <характер... | <серия не указывается> | | 1,000 | шт | | | 350,00 | | 350,00 | |
| 3 | Лк Бизнес-ланч "Big" | <характер... | <серия не указывается> | | 1,000 | шт | | | 400,00 | | 400,00 | |
| 4 | Б Стейк из молодого б... | <характер... | <серия не указывается> | | 2,000 | шт | Рецептура 00000000040 от ... | | 436,00 | | 872,00 | |
| 5 | Б Стейк из форели све... | <характер... | <серия не указывается> | | 1,000 | шт | Рецептура 00000000044 от ... | | 430,00 | | 430,00 | |
| 6 | Б Мильфей с клубнико... | <характер... | <серия не указывается> | | 2,000 | шт | Рецептура 00000000051 от ... | | 352,50 | | 705,00 | |
| 7 | Б Салат "Летний" | <характер... | <серия не указывается> | | 1,000 | шт | Рецептура 00000000026 от ... | | 160,00 | | 160,00 | |
| 8 | Б Салат "Оливье" (сро... | <характер... | 00000002 до 30.01.20 ... | | 1,000 | шт | Рецептура 00000000047 от ... | | 170,00 | | 170,00 | |
| 9 | Б Рассольник (виды об... | <характер... | <серия не указывается> | | 2,000 | шт | Рецептура 00000000039 от ... | | 170,00 | 5,00 | 17,00 | 323,00 |





Модификаторы | Указать серии

| Модификатор | Количество | Цена | Сумма | Номенклатура | Характеристика | Серия | Ед. изм. номенклатуры | Количество номенклатуры |
|-----------------------------|------------|------|-------|------------------------|--------------------------|------------------------|-----------------------|-------------------------|
| Мл Мильфей с клубничкой ... | 1,000 | | | Мильфей с клубничко... | <характеристики не ис... | <серия не указывается> | шт | 1,000 |
| Мл Вареники с картофелем | 1,000 | | | Вареники с картофе... | <характеристики не ис... | <серия не указывается> | шт | 1,000 |
| Мл Садовая Voss Sprakin... | 1,000 | | | Садовая Voss Sprak... | <характеристики не ис... | <серия не указывается> | бут (0,8 л) | 0,800 |
| Мл Салат "Летний" | 1,000 | | | Салат "Летний" | <характеристики не ис... | <серия не указывается> | шт | 1,000 |
| Мл Кетчуп Чумак к шашл... | 1,000 | | | Кетчуп Чумак к шаш... | <характеристики не ис... | <серия не указывается> | кг | 0,050 |



Инвентаризация товаров

На вкладке «Полуфабрикаты» добавляются полуфабрикаты, производство которых еще не было отражено в системе. Их необходимо разложить на составляющие ингредиенты и распределить по товарам на вкладке «Товары». [Видео](#)

← → ☆ Инвентаризация товаров 00000000001 от 12.10.2018 16:16:08

Провести и закрыть     Отчеты ▾

Основное Товары (6) Полуфабрикаты (2) Дополнительно

Добавить  

| N | Номенклатура | Характеристика | Количество | Ед. изм. | Рецептура |
|---|--------------------|----------------------|------------|----------|---|
| 1 | Куриная грудка п/ф | <характеристики н... | 2,000 | кг | Рецептура 9900020510 от 01.05.2017 12:00:00 |
| 2 | Сырный микс п/ф | <характеристики н... | 3,000 | кг | Рецептура 9900020513 от 01.05.2017 0:00:00 |



← → Учетные документы

Обновить

- Выпуск блюд 0000000015 от 15.05.2018 0:00:00
 - Оприходование излишков товаров 0000-000003 от 15.05.2018 0:00:01
 - Отчет о розничных продажах 0000-000014 от 15.05.2018 0:00:01
 - Передача продукции из кладовой 0000-000014 от 15.05.2018 0:00:01
 - Производство без заказа 0000-000027 от 15.05.2018 0:00:01
 - Производство без заказа 0000-000028 от 15.05.2018 0:00:01

← → ☆ Отчет о наличии недоделок по складам и документам

✓ Период: 01.01.2020 - 31.01.2020 Только с недоделками

Склад:

Сформировать Настройки... 0

Параметры: Период: 01.01.2020 - 31.01.2020
 Единицы количества: В единицах хранения
 Отбор: Только с недоделками

Отчет о наличии недоделок

| Склад / Документ / Недоделок / Замена | Количество необходимо | Количество в наличии | Количество недоделки |
|---|-----------------------|----------------------|----------------------|
| Арт-кафе «Есенина» производство | 0,176 | 0,144 | 0,032 |
| Выпуск блюд 0000000006 от 30.01.2020 13:27:29 | 0,040 | 0,020 | 0,020 |
| Недоделок | 0,040 | 0,020 | 0,020 |
| Бульон говяжий (сухой) | 0,040 | 0,020 | 0,020 |
| Выпуск блюд 0000000008 от 31.01.2020 13:29:30 | 0,136 | 0,124 | 0,012 |
| Недоделок | 0,136 | 0,124 | 0,012 |
| Лук репчатый (Сезонные проценты) | 0,097 | 0,095 | 0,002 |
| Масло оливковое | 0,039 | 0,029 | 0,010 |
| Итого | 0,176 | 0,144 | 0,032 |



← → ☆ Анализ движения продуктов по видам операций

Период: 01.01.2019 - 31.01.2020 Номенклатура:

Склады: Арт-кафе «Есенина» производство Только участвовавшие в пересчете

Сформировать Настройки... 0

Параметры: Единицы количества: В единицах хранения
 Период: 01.01.2019 - 31.01.2020
 Склады: Арт-кафе «Есенина» произво...
 Отбор: Только участвовавшие в пересчете

| Номенклатура, Характеристика | Единица измерения | Остаток на начало | Поступление | Перемещение | Списание | Реализация | Остальное производство | Остальные движения | Книжное количество | Количество факт | Отклонение | Отклонение сумма |
|---|-------------------|-------------------|-------------|-------------|----------|------------|------------------------|--------------------|--------------------|-----------------|------------|------------------|
| МЛКА Темный Шоколад 100 г. | кг | 0,5 | | | 0,03 | | | | 0,47 | 0,47 | - | - |
| Базелис | кг | 0,5 | | | 0,006 | | | | 0,494 | 0,485 | -0,026 | -13,06 |
| Бульон говяжий (сухой) | кг | 0,5 | | | 0,06 | | | | 0,44 | 0,42 | -0,02 | -3 |
| Вареники с картофелем, | шт | 100 | | | 4 | | | | 96 | 96 | - | - |
| Вино столовое Жемчужина Массандры красное 0,75 л (цгриход), | шт | 30 | | | 0,01 | | | | 29,99 | 29,99 | - | - |
| Вода питьевая | л (дм3) | 100 | | | 0,246 | | | | 99,754 | 99,754 | - | - |
| Говядина, грудка бл, с/м, | кг | 50 | 0,122 | | 1,193 | | | | 48,885 | 48,807 | 0,122 | 68,564 |
| Герошек зелёный консервированный, | кг | 10 | 0,5 | | 0,3 | | | | 9,2 | 9,7 | 0,5 | 130 |
| Горчица французская, | кг | 1 | | | 0,02 | | | | 0,98 | 0,98 | - | - |
| Грибы белые Экстра, | кг | 10 | | | 0,12 | | | | 9,88 | 9,88 | - | - |
| Кабачки "Цукини", | кг | 50 | | | 0,042 | | | | 49,958 | 48,99 | -0,968 | -116,16 |
| Калуста белочаниная (Сезонные проценты), | кг | 70 | | | 0,062 | | | | 69,938 | 70,938 | 1 | 43 |
| Калуста кашанная, | кг | 50 | | | 0,221 | | | | 49,779 | 49,779 | - | - |
| Картофель молодой, | кг | 50 | 0,413 | | 3,464 | | | | 46,123 | 46,536 | 0,413 | 28,91 |
| Кетчуп Чумак к шашлыку 300г, | кг | 1 | | | 0,25 | | | | 0,75 | 0,75 | - | - |
| Клубника, | кг | 5 | | | 0,8 | | | | 4,2 | 4,2 | - | - |
| Лавровый лист, | г | 1 000 | 20 | | 206,68 | | | | 774,12 | 794,12 | 20 | 2 |
| Лук зелёный, | кг | 2 | | | 0,375 | | | | 1,625 | 1,625 | - | - |
| Лук репчатый (Сезонные проценты), | кг | 5 | 0,008 | | 0,556 | | | | 4,436 | 4,442 | 0,006 | 0,27 |
| Майонез 67%, | кг | 3 | | | 0,2 | | | | 2,80 | 2,88 | 0,2 | 24 |
| Малина, | кг | 2 | | | 0,046 | | | | 1,954 | 1,954 | - | - |

Документ «Бракераж продукции». Документ позволяет фиксировать бракераж произведенной продукции в соответствии с методологией HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

← → ☆ Бракераж продукции ЦБ-000001 от 29.07.2020 12:50:27

Основное [Бракеражный журнал](#)

Провести и закрыть Бракеражный журнал Отчеты Еще ▾

Основное Продукция (2)

Добавить Заполнить № Указать серии Еще ▾

| N | Дата изготовления | Номенклатура | Характеристика | № Серия | Органолептическая оценка | Разрешено к реализации | Подписи членов бракеражной комиссии |
|---|---------------------|----------------------------------|-----------------|------------|--------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 | 11.07.2016 12:07:14 | Салат из моркови и яблок с яйцом | <характерист... | <серия ... | Отлично | <input checked="" type="checkbox"/> | Балабанова Наталья Игнатьевна |
| 2 | 11.07.2016 12:07:14 | Кунжутная заправка | <характерист... | <серия ... | Хорошо | <input checked="" type="checkbox"/> | Балабанова Наталья Игнатьевна |

По бракеражу продукции можно сформировать печатную форму «Бракеражный журнал».

[Видео](#)

| Ресторан (организация) | | Кухня | | Кухня-склад | | |
|--|------------------------|---|---|--|-------------------------------------|------------|
| <small>Организация</small> | | <small>подразделение</small> | | <small>склад</small> | | |
| Журнал бракеража готовой кулинарной продукции | | | | | | |
| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование блюда, кулинарного изделия | Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 11.07.2016 12:07 | 29.07.2020 12:50 | Салат из моркови и яблок с яйцом | Отлично | Разрешено | Балабанова Наталья Игнатьевна | |
| 11.07.2016 12:07 | 29.07.2020 12:50 | Кунжутная заправка | Хорошо | Разрешено | Балабанова Наталья Игнатьевна | |



ХАССП

Справочник «Блок-схемы технологического процесса» позволяет в графическом формате указывать схемы процесса производства продукции, состоящие из технологических операций и номенклатуры. [Видео](#)

В справочнике «Критические контрольные точки» указываются контрольные точки по технологическим операциям, контролируемые по данным точке операции, а также регистрационно-учетные документы и граничные значения параметров по ним. [Видео](#)

← →
☆ Контрольная Точка №1 (Критические контрольные точки)

Основное
Продукция

Записать и закрыть
Записать
Форма рабочего листа ХАССП

Основное
Подразделения (1)
Контролируемые параметры (1)
Регистрационно-учетные документы (1)

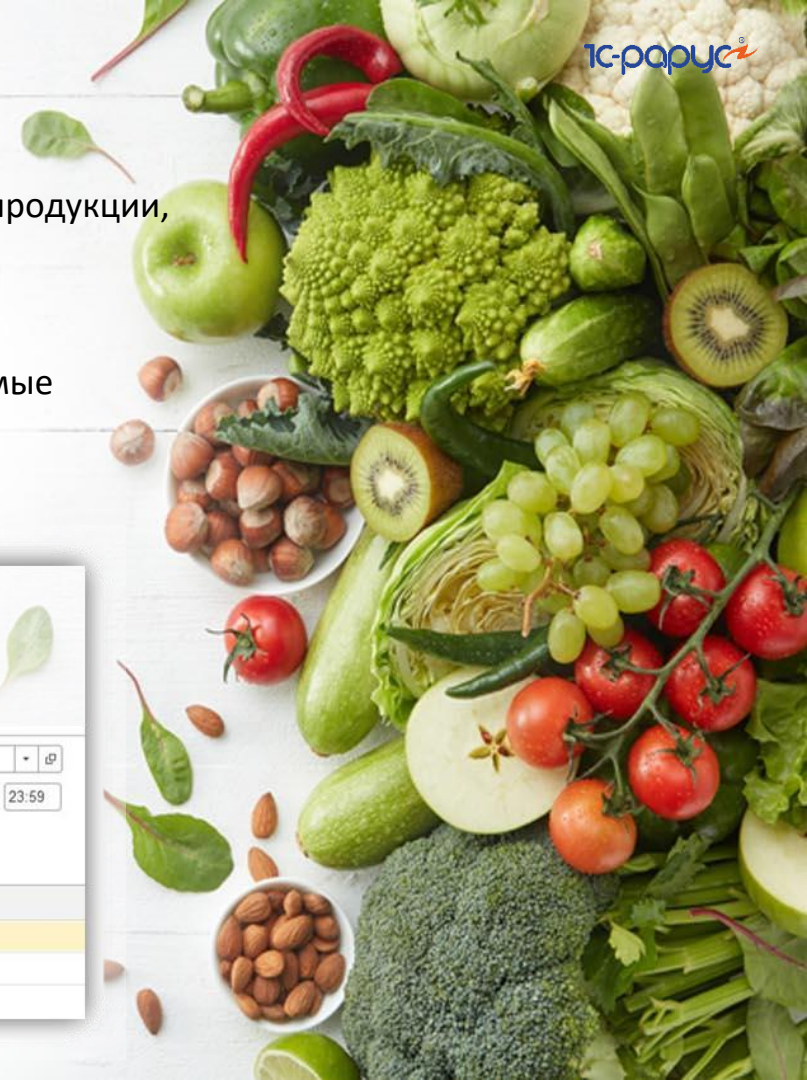
Наименование: Контрольная Точка №1
Опасный фактор: Фактор Опасности
-
ID

Номер: 0000001
Дата действия с: 01.01.2020
00:00
по: 31.12.2020
23:59

Операции

Добавить
↑
↓

| N | Схема | Операция |
|---|-------|-------------|
| 1 | БС №1 | Операция №1 |
| 2 | БС №1 | Операция №2 |



Обмен с кассовыми системами

[1С:Фастфуд.Фронт-офис;](#)

[1С:Ресторан. Фронт-офис;](#)

[РестАрт](#) (двусторонний);

UCS R_Keeper (загрузка продаж);

iiko RMS (загрузка продаж).



Возможность формирования отчетов по чекам,
полученным из кассовых систем, без потери аналитики

Чеки общепита

Чеки Общепита 0000000271 от 02.06.2016 10:22:37

Записать и закрыть | Записать | Еще - ?

Основное | Товары | Модификаторы | Оплаты

Добавить | Еще -

| N | Номенклатура | Цена | Количество | Ед. изм. | Сумма | Ставка НДС |
|---|--|--------|------------|----------|--------|------------|
| 1 | Сосиски гриль со свежими овощами и горчи | 90,00 | 1,000 | кг | 90,00 | Без НДС |
| 2 | Омлет из 2-х яиц | 50,00 | 1,000 | кг | 50,00 | Без НДС |
| 3 | Омлет из 3-х яиц | 115,00 | 1,000 | кг | 115,00 | Без НДС |
| 4 | Капучино | 90,00 | 1,000 | кг | 90,00 | Без НДС |
| 5 | Чайник чая в асс 0,4 | 50,00 | 1,000 | кг | 50,00 | Без НДС |
| 6 | Торт Йогуртовый | 80,00 | 1,000 | кг | 80,00 | Без НДС |
| | | | | | 475,00 | |

Сумма (итог): 515,00 Сумма НДС (итог):

Ответственный: Орлов Александр Владимирович | Чек возврата:

Комментарий:

Чеки Общепита 0000000049 от 16.02.2018 17:22:04

Провести и закрыть | Записать | Провести | Еще - ?

Основное | Товары | Модификаторы | Оплаты | Начисление бонусных баллов

Номер: 0000000049 от: 16.02.2018 17:22:04 | Вид операции: Продажа

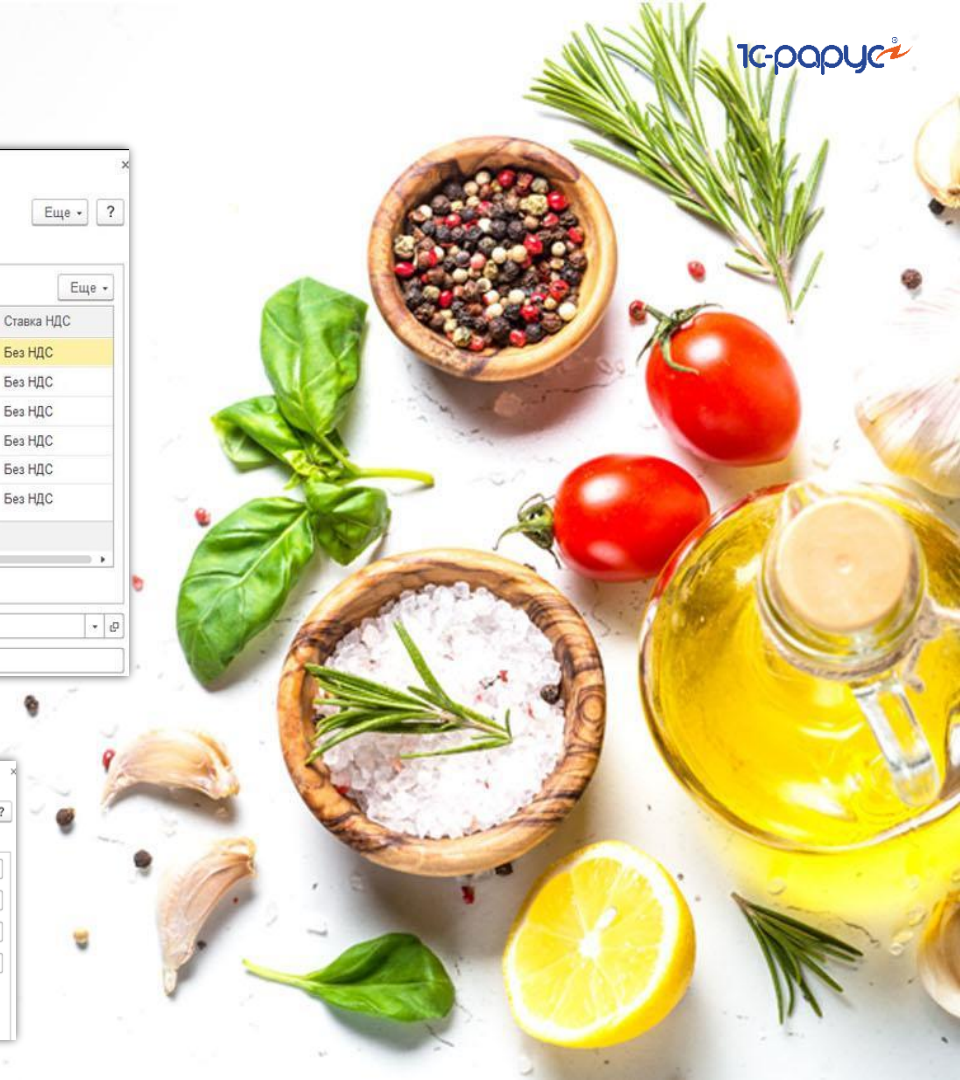
Организация: Ресторан (организация) | Касса КЮМ: Касса КЮМ Ресторан

Подразделение: Кухня | Смена ФР №: 7 | Чек №: 1 | Смена во фронте закрыта: 16.02.2018 17:22:15

Зал: Веранда | Дисконтная карта:

Гость:

Валюта документа:



Анализ по чекам общепита



← → ☆ Анализ оплат по чекам Общепита за Январь 2000 г. - Январь 2018 г.

Период: 01.01.2000 - 31.01.2018 Организация

Сформировать Показать настройки Печать

Анализ оплат за Январь 2000 г. - Январь 2018 г.

| Организация | Сумма продаж | Сумма возвратов | Выручка | Количество чеков продажи | Количество чеков возврата | Количество чеков |
|------------------------------|--------------|-----------------|---------|--------------------------|---------------------------|------------------|
| Кассир | | | | | | |
| Вид оплаты | | | | | | |
| Ресторан (организация) | 5 254 | | 5 254 | 4 | | 4 |
| Орлов Александр Владимирович | 5 254 | | 5 254 | 4 | | 4 |
| Наличные | 4 318 | | 4 318 | 3 | | 3 |
| Платежная карта | 936 | | 936 | 1 | | 1 |
| Итого | 5 254 | | 5 254 | 4 | | 4 |

← → ☆ Анализ продаж по чекам Общепита за Январь 2000 г. - Январь 2018 г.

Период: 01.01.2000 - 31.01.2018 Организация

Сформировать Показать настройки Печать

Анализ продаж за Январь 2000 г. - Январь 2018 г.

| Организация | Количество продаж | Сумма продаж | Количество возвратов | Сумма возвратов | Количество чеков |
|----------------------------------|-------------------|--------------|----------------------|-----------------|------------------|
| Кассир | | | | | |
| Номенклатура | | | | | |
| Ресторан (организация) | 241 | 8 550 | | | 4 |
| Орлов Александр Владимирович | 241 | 8 550 | | | 4 |
| Калуста квашенная | 3 | 450 | | | 1 |
| Картофельное пюре | 8 | 1 200 | | | 2 |
| Куриная грудка п/ф | 6 | 900 | | | 1 |
| Ролл филadelphia | 22 | 750 | | | 1 |
| Салат из моркови и яблок с яйцом | 16 | 2 400 | | | 2 |
| Салат цезарь | 21 | 1 050 | | | 1 |
| Суши с чукой | 140 | 1 050 | | | 1 |
| Сэндвич с куриной грудкой | 25 | 750 | | | 1 |
| Итого | 241 | 8 550 | | | 4 |

Поддержка

Регулярные [обновления](#) с учётом всех изменений законодательства;

Возможность получать объединенную конфигурацию для простого обновления;

в системе 1С-Коннект: ЛК 1С:Общепт
Skype: food-1c;

Контроль качества поддержки;

[Видеообзоры](#) решений и вебинары.





rarus.ru

food@rarus.ru

8 800 700-7484

(звонок бесплатный)