

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»
- 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
				Нetto 1	Нetto 2	Нetto 3	Ср. Нetto
				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			Вид рецептуры: Приготовление		Дата действия с: 12.03.2018 по: . . .	
Номенклатура: Салат Цезарь			Организация: Ресторан (организация)				
Характеристика: <Характеристики не используются>			Ст. калькуляции: Материалы основные				
Составлен на: 100,000	Ед.: шт			Реквизиты производства по умолчанию			
№ рецептуры:			Подразделение: Производственное направление				
Выход:			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 Картофель молодой	<характеристики не испол...	<Подразделе...	

Настройка отбора по свойствам и расчета по формулам

Сохранить настройку | Закреть | 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)** Форма по ОКУД 0330501
 Подразделение **Производственное направление** по ОКПО 00001
 Блюдо **Салат Цезарь** Вид операции 000031

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 _____
 Бухгалтер _____
 Утверждаю: Директор _____

_____ 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 [иконка] [иконка] [иконка] Отчеты - [иконка] Еще -

Основное Товары Дополнительно

Добавить [↑] [↓] [иконка] Еще -

Списываемый товар (номенклатура склада)						Приходуемый товар (номенклатура производства)					
Номенклатура	Характеристик	Серия	Назначение	Ед. изм.	Количес	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 приходует 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: Дата: 📅

Организация: ▾ 🗑️

Подразделение: ▾ 🗑️

Склад материалов: ▾ 🗑️

Маршрутизация блюд по складам

Цеховая кладовая: ▾ 🗑️

📌 **Запланированные товары будут перемещены на склад-получатель**

Склад-получатель: ▾ 🗑️

Дата плана: 📅

Режим использования аналогов: ▾

Тип цен: ▾ 🗑️

Не использовать сезонные проценты:

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

Организация: Ресторан (организация) | Статья калькуляции: Материалы основные

Подразделение: Кухня | Режим расчета списания в производство: По норме

Цеховая кладовая: Кухня-склад (Общепит) | Режим использования аналогов: Разрешить

Склад реализации: Ресторан (реализация) | 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

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

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

Модификатор	Количество	Цена	Сумма	Номенклатура	Характеристика	Серия	Ед. изм. номенклатуры	Количество номенклатуры
МФ Мильфей с клубничкой ...	1,000			Мильфей с клубничко...	<характеристики не ис...	<серия не указывается>	шт	1,000
МВ Вареники с картофелем	1,000			Вареники с картофе...	<характеристики не ис...	<серия не указывается>	шт	1,000
МВ 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
МК Кетчуп Чумаки к шашл...	1,000			Кетчуп Чумаки к шаш...	<характеристики не ис...	<серия не указывается>	кг	0,050

Инвентаризация товаров

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

Провести и закрыть [Иконки] Отчеты - [Еще - ?]

Основное **Товары (6)** Полуфабрикаты (2) Дополнительно

Отбор: (Есть остатки (в т.ч. помеченные на удаление)) ... x

Только с отклонениями [Добавить] [Иконки] Заполнить по отбору [Еще -]

N	Номенклатура	Характери...	Ед. изм.	По учету	По факту	Из п/ф	Отклонение	Назначение
1	Ром Bacardi Carta Blanca, 0.7 л	<характер...	бут (0.7 л/дм3)	25,000	25,392		0,392	
2	Сметана "Брест-Литовская" 20%	<характер...	упак (250 г)	200,000	201,000		1,000	
3	Сметана "Кубанская буренка" 25%	<характер...	упак (250 г)	300,000	302,000		2,000	
4	Сметана "Простоквашино" 15%	<характер...	упак (250 г)	100,000	120,000		20,000	
5	Сыр Российский	<характер...	кг	10,000	1,200	0,002	-8,798	
6	Сыр Голландский	<характер...	кг		2,000	0,002	2,002	

Количество по единицам измерения Ром Bacardi Carta ...

Количество	Единица измерения	Коэффициент
0,700	л/дм3	1,000000
23,000	бут (0.7 л/дм3)	0,700000
	т	956,937799
	кг	0,956938
	г	0,000957
	мг	0,000957

«Инвентаризация товаров» позволяет сравнивать количество товаров из учетной системы с фактическим количеством товаров на складе.

На закладке «Основное» заполняются склад, подразделение и ответственный. [Видео](#)



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

Распределить по товарам

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 00000000015 от 15.05.2018 0:00:00
 - Оприходование излишков товаров 0000-0000003 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 00000000006 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 00000000008 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	-	-
Базелик	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 (цп/риход),	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
Калюста белочанная (Сезонные проценты),	кг	70			0,062				69,938	70,938	1	43
Калюста 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	1,12				2,68	2,68	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:

Опасный фактор:

Номер:

Дата действия с:

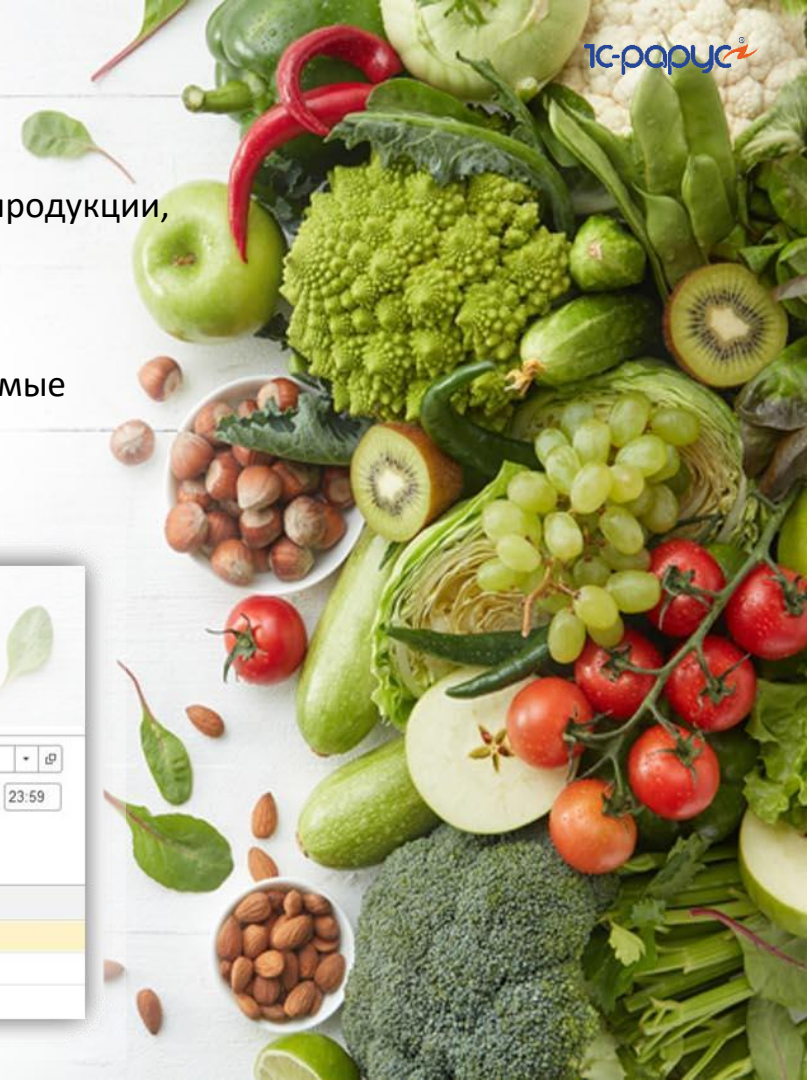
но:

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

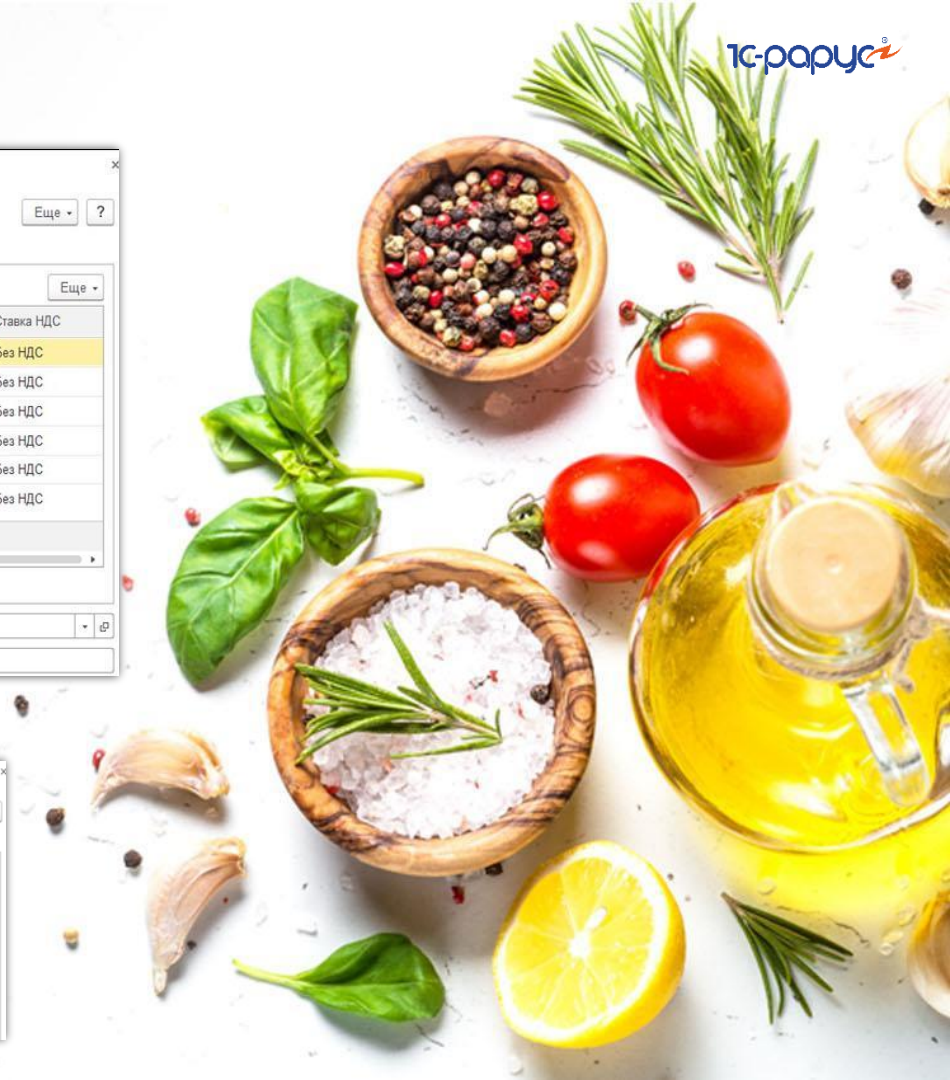
Организация: Ресторан (организация) | Касса КЮМ: Касса КЮМ Ресторан

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 филадельфия	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;

8-800-700-7484 (звонок бесплатный);

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

Контроль качества поддержки;

[Видеообзоры](#) решений и вебинары.





rarus.ru

food@rarus.ru

8 800 700-7484

(звонок бесплатный)