



**1С-РЕЙТИНГ**

# 1С:ПРЕДПРИЯТИЕ 8

## 1С-РЕЙТИНГ: ОБЩЕПИТ



### Решение для автоматизации предприятий и подразделений питания

Программный продукт «1С-Рейтинг: Общепит» предназначен для автоматизации бухгалтерского, налогового и оперативного учета на предприятиях и в подразделениях общественного питания различных типов и масштабов:

- Баррах
- Кафе
- Ресторанах
- Столовых
- Производственных цехах
- Других предприятиях общественного питания



### Основные преимущества:

- Гибкие схемы списания ингредиентов, учитывающие вложенность рецептур, наличие остатков продуктов и полуфабрикатов на складах и различные варианты использования взаимозаменяемых продуктов (аналогов).
- Широкий набор специфических печатных форм и отчетов, предоставляющих детальную технологическую и калькуляционную информацию, сведения о наличии ингредиентов на местах приготовления блюд, нехватке, недооволожениях, расходе продуктов и прочие сведения;
- Ведение документооборота, связанного с производством и реализацией продуктов питания как по «прямой», так и по «обратной» схеме («выпуск-реализация» или «реализация-выпуск»);
- Возможность отражения выручки от розничной реализации продуктов питания в торговых точках с использованием различных способов оплаты (наличными, талонами, клубными картами и т.д.) и предоставлением скидок по дисконтным картам;
- Бухгалтерский и налоговый учет в соответствии с особенностями бизнес-процессов на предприятиях общественного питания (производственные операции, отражение результатов розничной торговли и т.д.) в одной информационной базе;
- Подключение торгового оборудования и обмен данными с фронт-офисными системами.

# ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ СИСТЕМЫ

## Ведение списков рецептов

Предусмотрены удобные средства ввода и хранения рецептов для приготовления, разделки и разукрупления блюд. Создание вложенных рецептов с неограниченным уровнем вложенности. Формирование печатных форм «Технологическая карта» и «Калькуляционная карточка».

## Выпуск блюд по рецептурам и списание ингредиентов

Специальный документ «Выпуск продукции» позволяет регистрировать производство блюд и списание ингредиентов. Гибкие схемы списания учитывают вложенность рецептов, заменяемость продуктов, наличие продуктов и полуфабрикатов на складах. Доступны средства для анализа нехватки ингредиентов и недовложений.

## Перемещение ингредиентов

Для анализа наличия продуктов и полуфабрикатов по местам хранения и оформления перемещения на склад кухни, используется специальный инструмент, перемещающий недостающие продукты в соответствии с нормами расхода продуктов, заданных в рецептурах.

## Использование аналогов номенклатуры

Ведение списков возможных замен позволяет использовать аналог ингредиента в случаях, когда требуемый ингредиент блюда отсутствует. Аналог ингредиента подбирается в соответствии с заданными параметрами пересчета.

## Разделка/разукрупление

Специализированный документ для оформления производственных операций разукрупления блюд и разделки продуктов.

## Списание специй

Доступен специальный механизм, позволяющий вести учет ингредиентов-специй, расход которых так мал, что их списание при каждом выпуске продукции может привести к значительной погрешности. Механизм позволяет уменьшить погрешность при списании специй по норме.

## Учет показателей пищевой ценности продуктов

Реализован механизм хранения данных о пищевой ценности продуктов и блюд (энергетическая ценность, микроэлементы, витамины). Предусмотрена возможность отдельной установки показателей пищевой ценности для одного блюда, приготовленного по различным рецептурам.

## Розничная торговля и подключение торгового оборудования

Для отражения результатов розничной торговли (в том числе и продажи блюд), используется документ «Отчет о розничных продажах». Предусмотрен обмен с ККМ в режиме Off-Line, который позволяет автоматически загружать данные о продажах на ККМ в конфигурацию.

## Обмен с фронт-офисными системами

Рецептура: Пельмени

Печать 1 экз. Только просмотр Сохранить копию...

### Технологическая карта

Наименование блюда: Пельмени

Рецептура	Раскладка	Количество	Выход
Пельмени	250 гр	10,000 порция	250

  

Ингредиент	Количество ингредиента	Единица измерения	Вес брутто	Потери при холодной обработке, %	Вес нетто	Потери при горячей обработке, %	Выход
Лук	300,000	г	300,000	2,00	294,000	0,00	294,000
Фарш говяжий	1 000,000	г	1 000,000	0,00	1 000,000	0,00	1 000,000
Тесто	1 200,000	г	1 200,000	0,00	1 200,000	0,00	1 200,000
Яйцо	1,200	шт	48,000	0,00	48,000	0,00	48,000
Мука в/с	840,000	г	840,000	0,00	840,000	0,00	840,000
соль	6,000	г	6,000	0,00	6,000	0,00	6,000
соль	5,000	г на 2 000 порция продукции					
Перец черный молотый	5,000	г на 2 000 порция продукции					

Внедрение и распространение программного продукта осуществляется сертифицированными партнерами фирмы «1С».



1С Казахстан, 010000, РК, г. Астана, а/я 1967  
Тел./факс: 8 (7172) 34-47-64  
e-mail фирмы 1С в Казахстане: 1c@1c.kz  
e-mail линии консультации: hotline@1c.kz



1С-РЕЙТИНГ

Компания «1С-Рейтинг»  
070004, Казахстан  
г. Усть-Каменогорск, ул. Казахстан, 27  
Тел.: (7232) 20-30-40  
Факс: (7232) 24-21-50  
[www.1c-rating.kz](http://www.1c-rating.kz); 1c@1c-rating.kz

