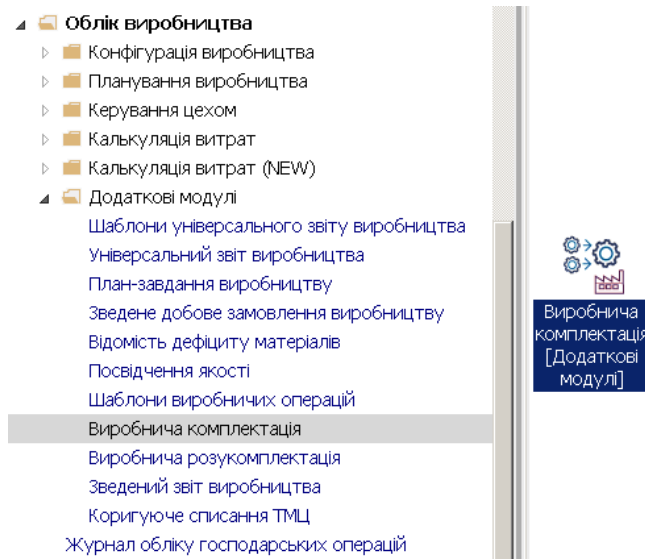


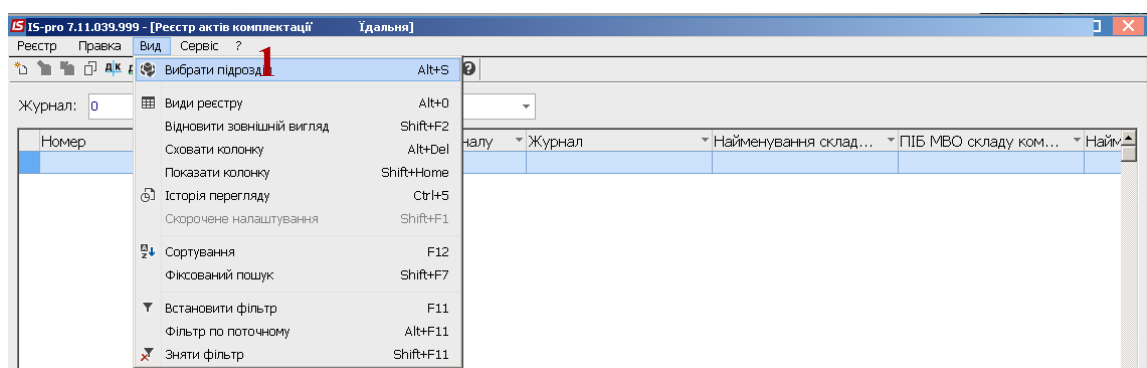
Формування акту комплектації при виготовленні продукції кухні в їдальні

Перед формуванням **Акту комплектації**, при виготовленні блюд кухні та ведення обліку використання продуктів харчування, повинні бути заповнені ряд довідників: **номенклатури, прас-листів, одиниць виміру, готової продукції, сформовані специфікації на продукцію**, проведені налаштування місць зберігання, об'єктів обліку та інші налаштування в підсистемах **Загальні довідники, Логістика та Облік виробництва**.

Формування **Акту комплектації** здійснюється в підсистемі **Облік виробництва / Додаткові модулі** модуль **Виробнича комплектація**. Модуль **Виробнича комплектація** є реєстром актів комплектації.

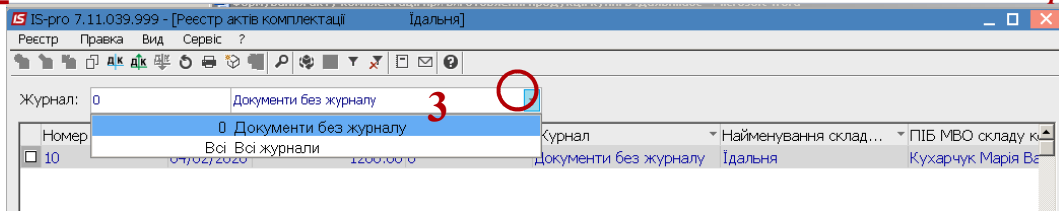


1. По пункту меню **Реєстр / Вид /Вибрати підрозділ**
2. Обрати необхідний підрозділ та натиснути кнопку **ОК**.

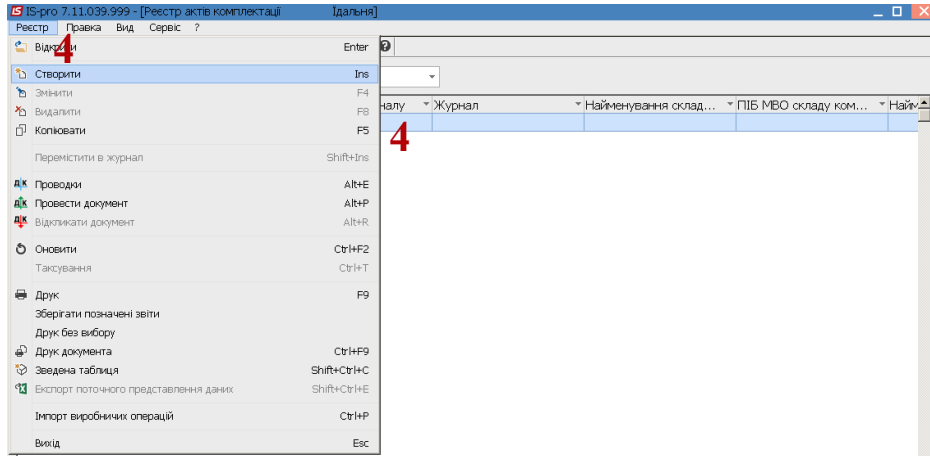


3. На полі **Журнал** обираємо конкретний журнал (якщо налаштовано) або **Документи без журналу**

УВАГА! Вид журналу **Всі журнали** використовується тільки для перегляду.



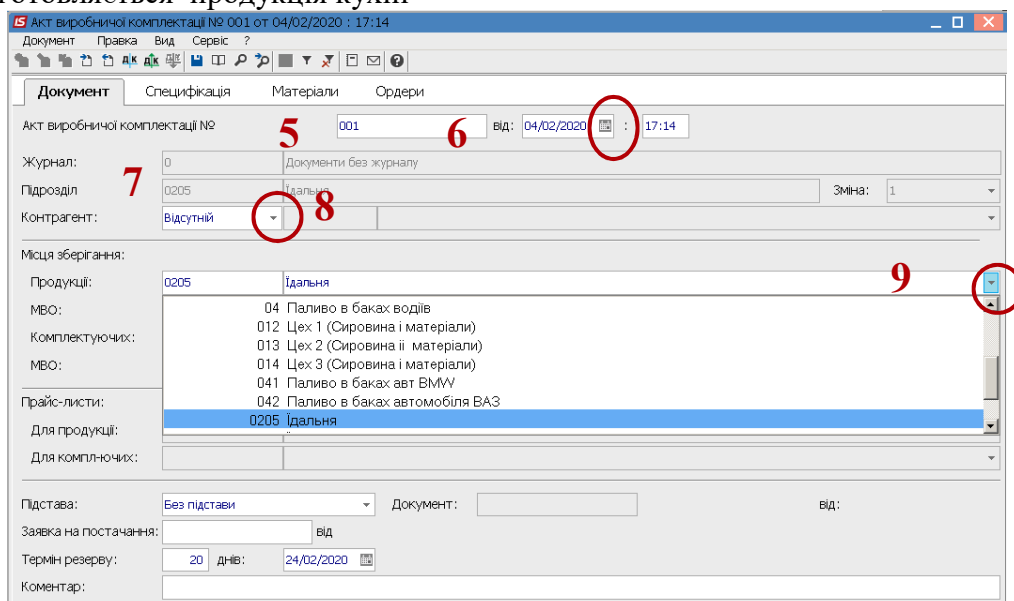
4. У Реєстрі актів комплектації встановити курсор у табличну частину і по пункту меню Реєстр / Створити або по клавіші **Insert** створити **Акт виробничої комплектації**.



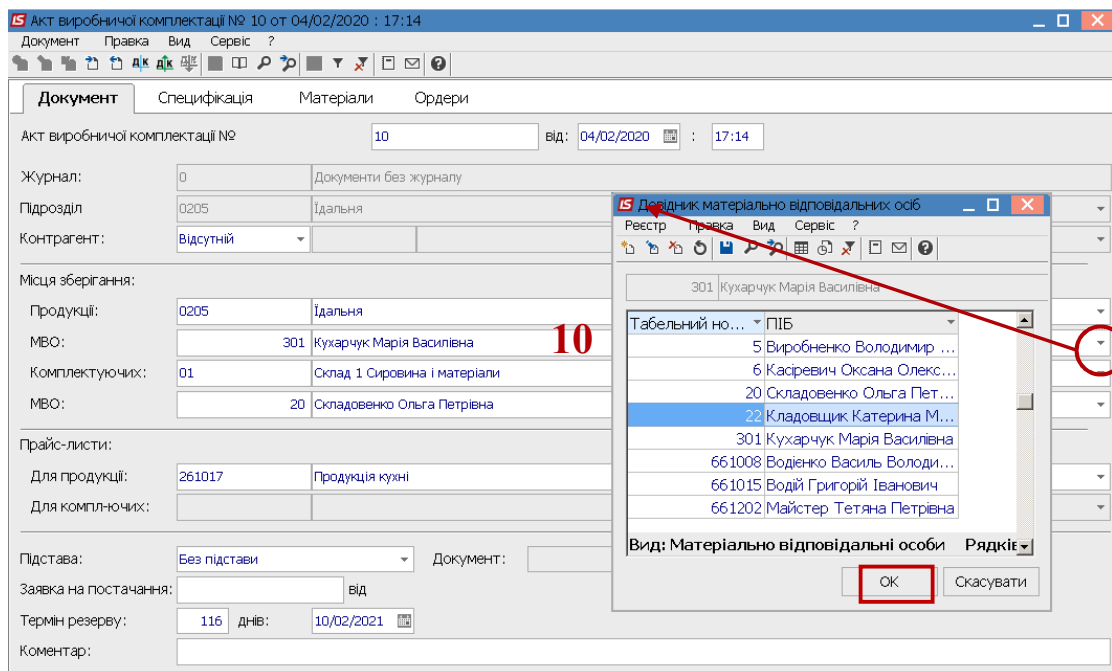
УВАГА! Поля жовтого кольору обов'язкові для заповнення.

Закладка Документ:

- У полі **Акт виробничої комплектації №** заповнити номер вручну або номер пропоставляється автоматично, якщо налаштована авто нумерація
- У полі **Від** зазначити дату (автоматично зазначається поточна), за необхідності можливо змінити, використовуючи календар та натиснути кнопку **ОК**
- Підрозділ** заповнюється автоматично (обраний в момент формування реєстру).
- У полі **Контрагент** по клавіші **F3** обрати **Відсутній** (якщо відсутній конкретний замовник) чи **Контрагент** (виготовлення продукції за конкретним замовленням)
- У полі **Місце зберігання Продукції** по клавіші **F3** обрати конкретний підрозділ, де виготовляється продукція кухні



10. У полі **МВО** по клавіші **F3** обрати прізвище **МВО** (у підзвіті якої є продукція кухні) та натиснути кнопку **ОК**.

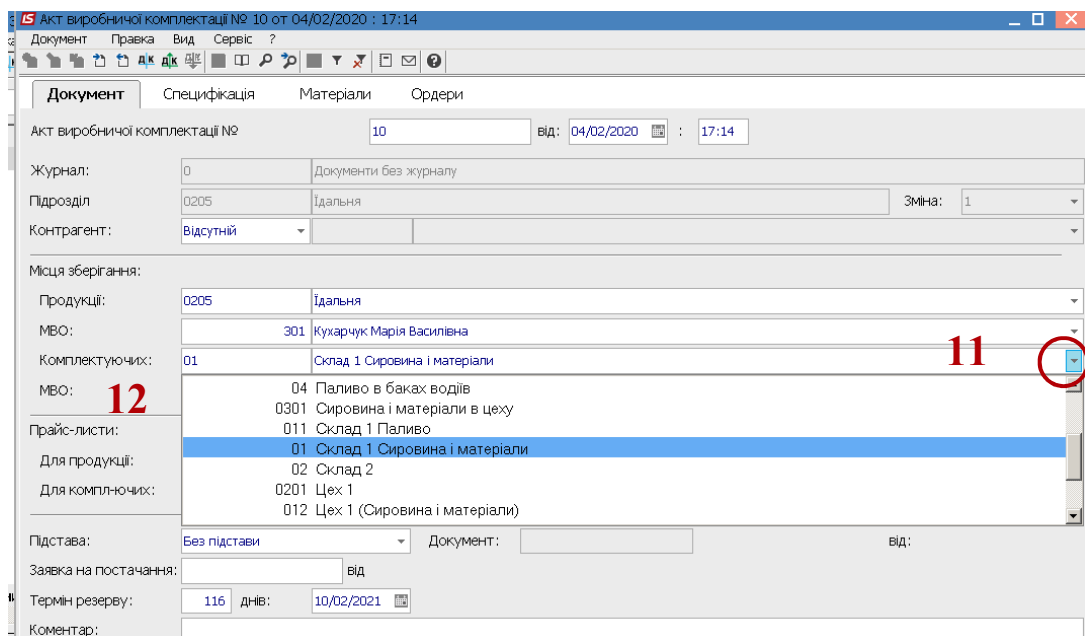


Місце зберігання комплектуючих:

1) Якщо обираємо склад підприємства з якого на кухню відпускаються продукти щоденно напряму на виготовлення продукції - страв

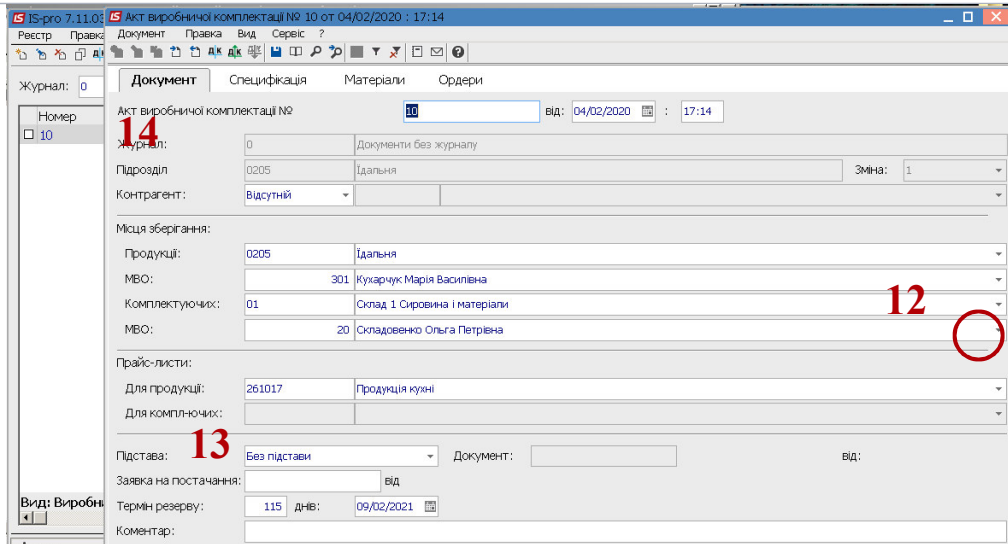
11. У полі **Комплектуючі** по клавіші **F3** обрати підрозділ, де зберігаються продукти харчування для виготовлення продукції (блюд кухні) наприклад склад

12. У полі **МВО** по клавіші **F3** обрати прізвище **МВО** та натиснути кнопку **ОК**.



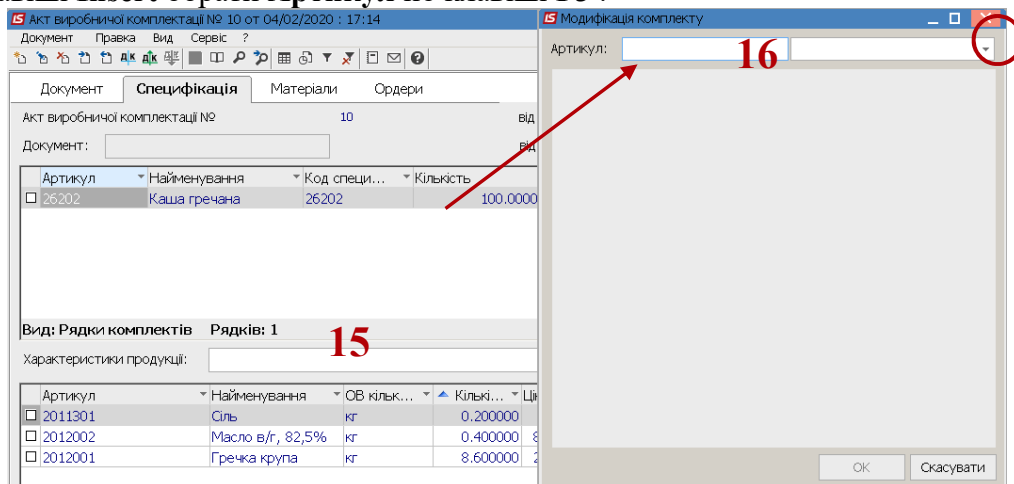
13. У полі **Підстава** по клавіші **F3** обрати один з варіантів: **Без підстави, Виробниче замовлення, Замовлення на видачу.**

14. Реквізити закладки **Документ Акту виробничої комплектації** заповнені

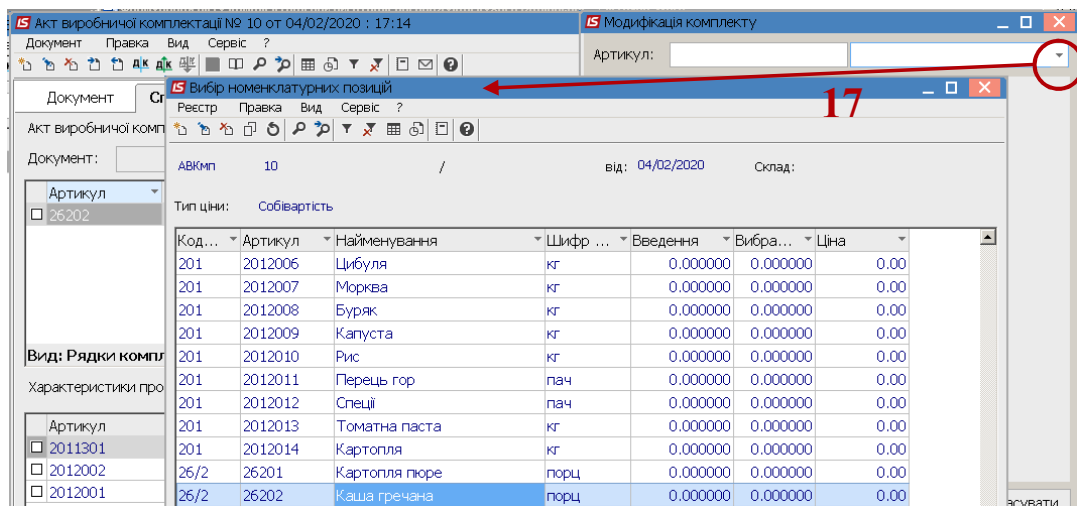


15. Перейти на закладку **Специфікація**. Закладка **Специфікація** складається з двох таблиць. У верхній відображається фактично виготовлена готова продукція, а в нижній складові блюда, на якому встановлено курсор у верхній таблиці.

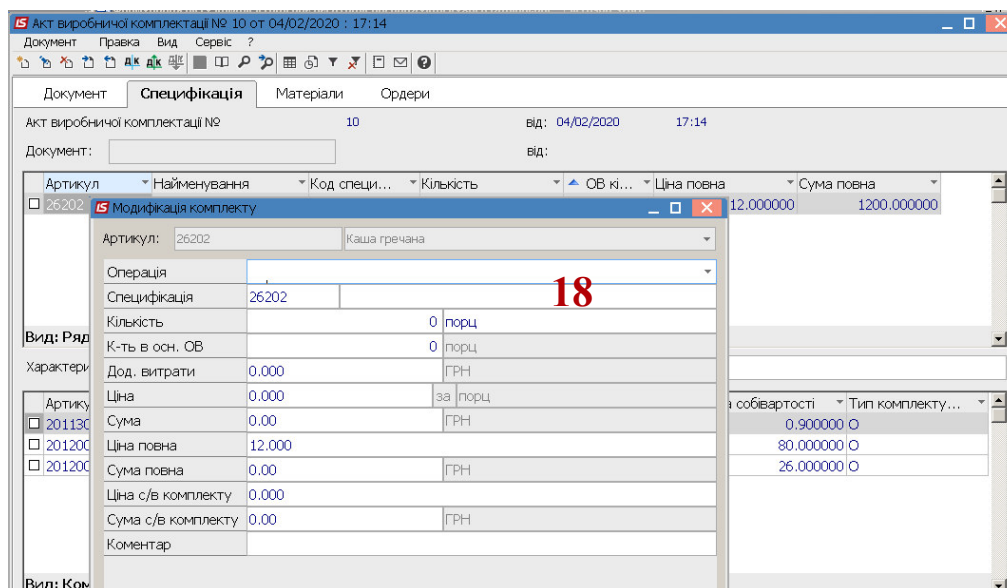
16. Встановити курсор у верхній таблиці та по пункту меню **Документ / Створити** або по клавіші **Insert** обрати **Артикул** по клавіші **F3**.



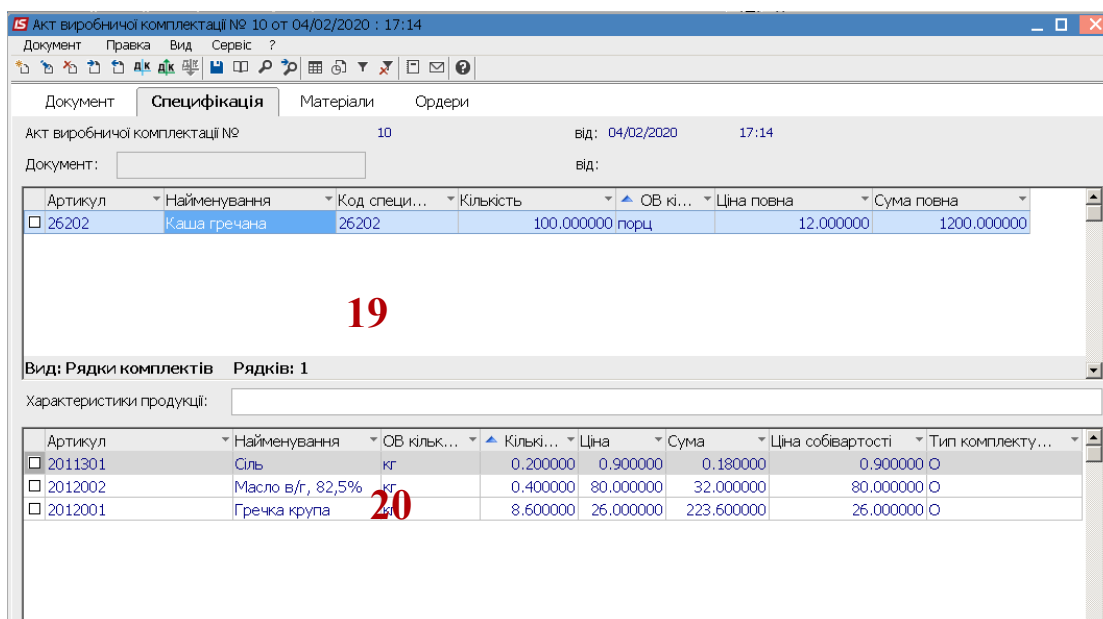
17. Обрати необхідну продукцію.



18. У вікні **Модифікація комплекту** вказуємо специфікацію, фактичну **кількість** порцій (блюд), **ціна** (якщо в довіднику Прайс-листів заповнено), **сума** розраховується.



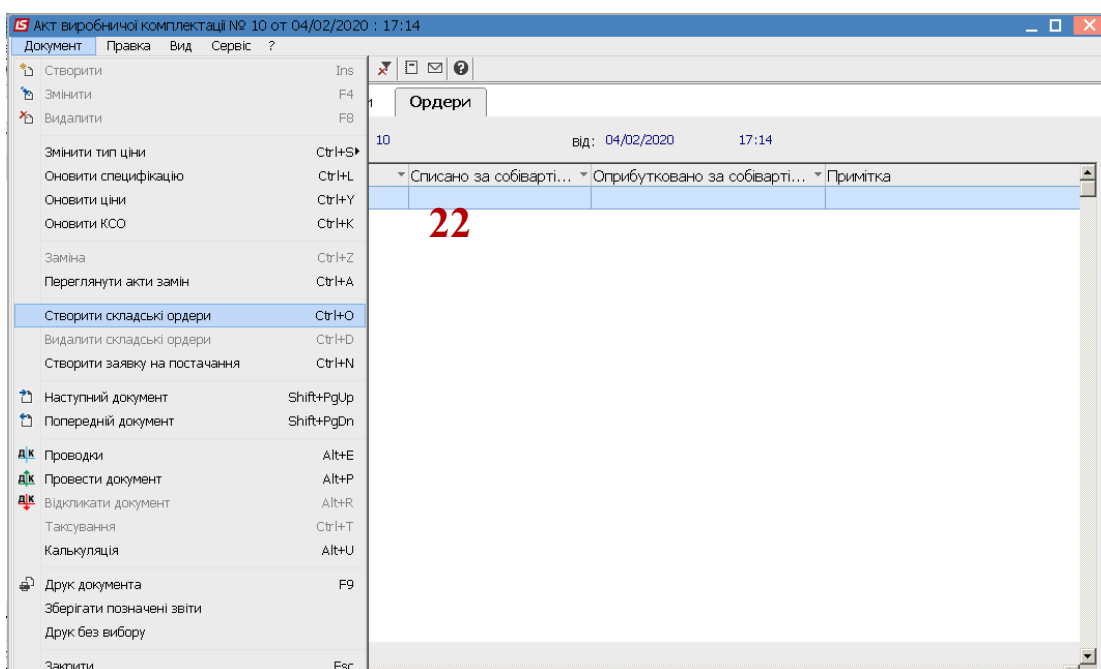
19. У верхній таблиці відображається готова продукція, а в нижній – продукти харчування (матеріали), що використані на її виготовлення (матеріали автоматично підтягуються із специфікації на кожен вид продукції, за нормами на одиницю виготовлення).
20. У нижній таблиці встановити курсор на конкретну складову та використовуючи клавішу **F4** можна внести корективи у фактичне використання складових матеріалів.



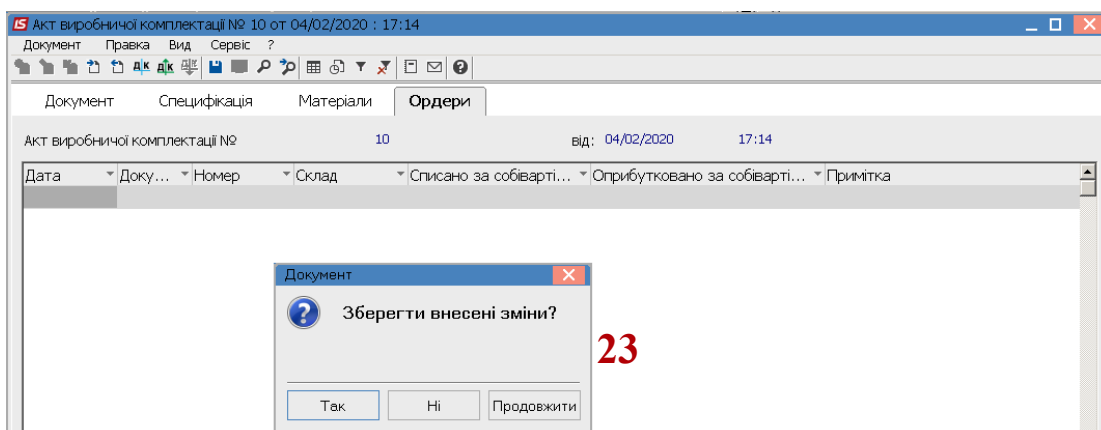
21. Перейти на закладку **Матеріали**. У автоматичному режимі відображено у загальному наявність продуктів харчування та їх потреба на виготовлення готової продукції. При недостатності, конкретні матеріали будуть червоного кольору. До проведення їх списання матеріали відображені синім кольором, у колонці списання кількість матеріалів відсутня.

Артикул	Найменування	ОВ	Сума	Загальна к-ть.	Списано	Залишок	Відхилення
2011301	Сіль	кг	0.180000	0.200000	0.000000	2197.840000	2197.640000
2012001	Гречка крупа	кг	223.600000	8.600000	0.000000	100.000000	91.400000
2012002	Масло в/г, 82,5%	кг	32.000000	0.400000	0.000000	120.000000	119.600000

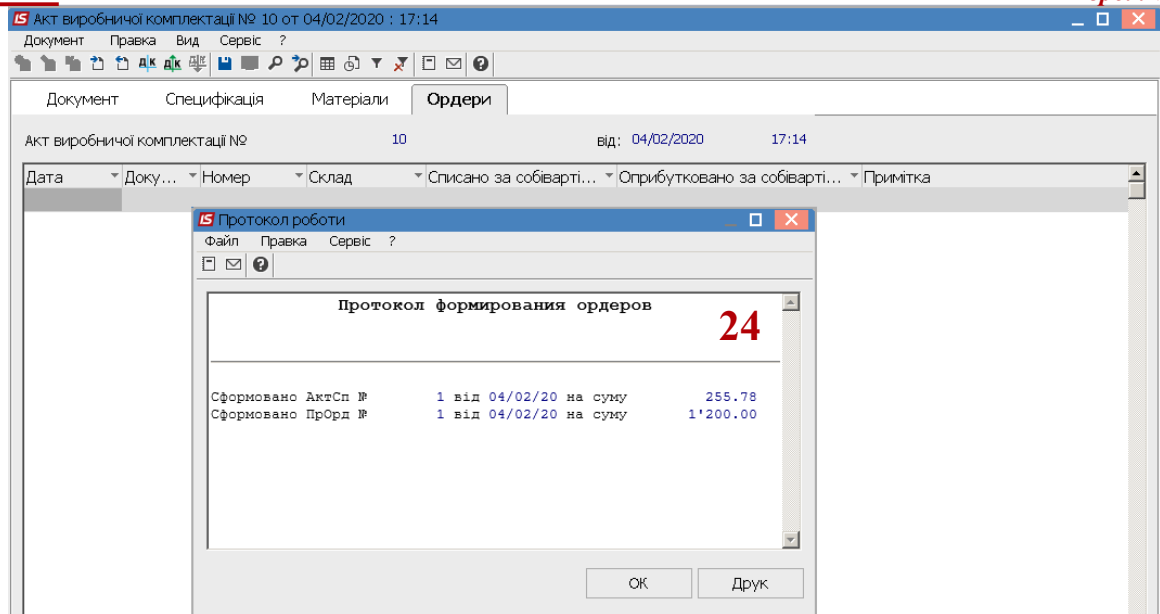
22. Перейти на закладку **Ордери**. По пункту меню **Документ / Створити складські ордери** чи комбінації клавіш **Ctrl+O** провести формування складських ордерів. Зберегти внесені зміни. Переглянути **Протокол** формування ордерів.



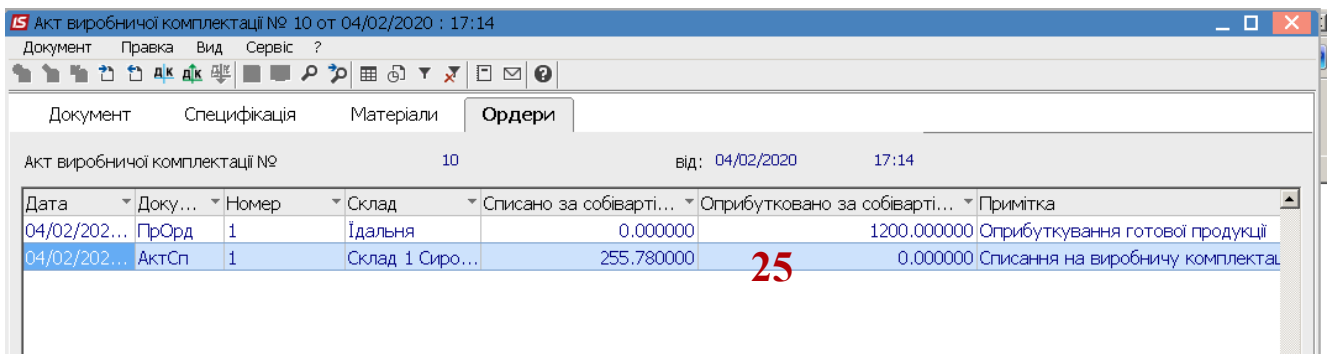
23. Для проведення та збереження внесених змін натиснути кнопку **Так**.



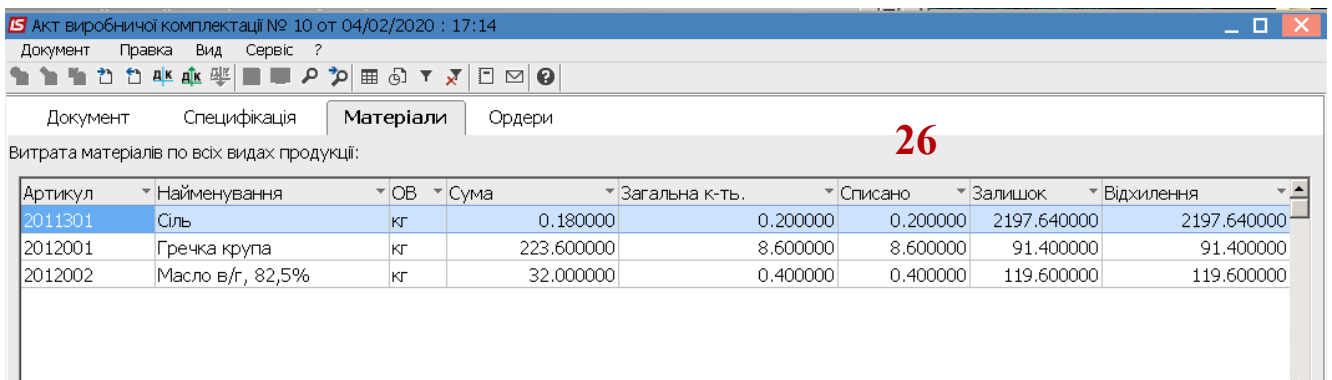
24. Переглянути протокол формування ордерів.



25. Сформовано ордери на оприбуткування готової продукції у їдальні (кількість порцій) та списано матеріали зі складу.



26. Після проведення ордерів на закладці **Матеріали** записи відображаються сірим кольором. У колонці **Списано** – відображено фактично використані продукти харчування (матеріали)



27. Записи на закладці **Специфікація** також стали сірого кольору.

Акт виробничої комплектації № 10 от 04/02/2020 : 17:14

Документ **Специфікація** Матеріали Ордери

Акт виробничої комплектації № 10 від: 04/02/2020 17:14

Документ: від:

Артикул	Найменування	Код специ...	Кількість	ОБ кі...	Ціна повна	Сума повна
<input type="checkbox"/> 26202	Каша гречана	26202	100.000000	порц	12.000000	1200.000000

27

Вид: Рядки комплектів Рядків: 1

Характеристики продукції:

Артикул	Найменування	ОБ кільк...	Кільк...	Ціна	Сума	Ціна собівартості	Тип комплекту...
<input type="checkbox"/> 2011301	Сіль	кг	0.200000	0.900000	0.180000	0.900000	О
<input type="checkbox"/> 2012002	Масло в/г, 82,5%	кг	0.400000	80.000000	32.000000	80.000000	О
<input type="checkbox"/> 2012001	Гречка крупа	кг	8.600000	26.000000	223.600000	26.000000	О