

Автоматизация столовой предприятия

Столовая при предприятии в отличие от общественной столовой имеет ряд своих особенностей. Здесь, кроме всего прочего, должна быть организована грамотная система учета питания персонала с использованием уже имеющихся способов идентификации, обеспечено создание льгот и лимитов для сотрудников.

Цель, которая ставится при автоматизации предприятия данного типа – не просто организовать надежный учет и контроль, но и создать комфортный и бесперебойный режим работы столовой, как для ее сотрудников, так и для посетителей. При этом автоматизация должна обеспечить три глобальных направления:

- Во-первых, увеличить пропускную способность за счет уменьшения времени обслуживания и расчетов.
- Во-вторых, оптимизировать ведение учета: как складского - продуктов и полуфабрикатов, так и учета реализации.
- И, в-третьих, обеспечить простой и удобный способ контроля денежных средств сотрудников предприятия, расходуемых на питание.

Все эти задачи решает комплекс «Наша столовая». Комплекс представляет два независимых модуля: «Гедымин. Общепит. бэк-офис» и «[POSitive:Check 2.9](#)», которые работают в режиме обмена данными.

Организации и предприятия, использующие программный комплекс

ОАО «Могилевский мясокомбинат» - кадровый учет и расчет заработной платы

Столовая «Брестжилстрой» - автоматизация столовой предприятия, стыковка с бухгалтерской программой

НПО «Интеграл» - автоматизация столовой предприятия, стыковка с бухгалтерской программой, питание штата

Белкоопсоюз («Праспект», «Світанок» и «Паазер'е») – автоматизация ресторанов, калькуляция, складской учет

РУП «Октябрьский» - автоматизация столовой и ресторана предприятия, стыковка с бухгалтерской программой

Академия Управления – автоматизация кафе, калькуляция, складской учет

Национальный Банк РБ – автоматизация столовых, калькуляция и складской учет, питание штата

Комбинат школьного питания Заводского р-на г. Минска – автоматизация столовой и 2-ух кафе, питание штата

КУП «Минскхлебпром» – автоматизация магазинов «Каравай» и «Горячий хлеб», калькуляция и складской учет

ООО «Свиат» - автоматизация столовой, калькуляция и складской учет, питание штата

ОАО «Посторг» – автоматизация складского учета и калькуляция, стыковка с кассой «Супермаг»

Рогачевский МКК - автоматизация столовой, калькуляция и складской учет, питание штата

ОАО «Гастроном Дивный» – автоматизация кафе, калькуляция и складской учет

ОАО «Беларуськалий» - автоматизация санатория и мясоперерабатывающего комплекса

ОАО «Молочные продукты» – автоматизация питания штата

ЗАО «Атлант» – автоматизация столовых, калькуляция и складской учет, питание штата

и многие другие



Что предлагает данное решение, рассмотрим на примере проблемных точек в столовой и их реализации.

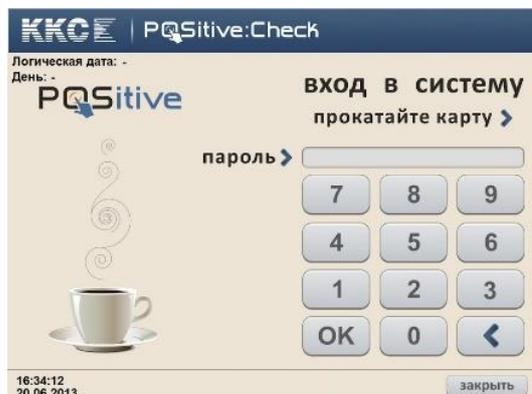
Проблема типовой столовой	Реализация в программе	Результат
Скопление народа и увеличение очереди, в том числе из-за замедления расчетов.	Быстрый выбор блюда из меню на сенсорном экране. Применение функции безналичного расчета	Увеличение скорости обслуживания, как следствие: - увеличение выручки за счет увеличения пропускной способности, - минимизация потери рабочего времени персонала, - повышение уровня сервиса,
Ошибки и обсчеты при проведении расчетов	Авто подсчет суммы чека кассовой системой, печать подтверждающего чека с отображением блюд и остатка по кредиту.	Устранение ошибок при расчетах. Контроль за действиями персонала, устранение недостатков и злоупотреблений.
Сложности в разграничении обслуживания собственных работников и людей с улицы (в том числе командированных и временно пребывающих на территории предприятия)	Возможность одновременного учета питания за наличный расчет и по кредитной или гостевой карте. Идентификация сотрудника по табельному номеру, кредитной или магнитной карте и др. Интеграция с системой учета персональных карт. Ведение и учет гостевых карт.	Возможность обслуживания различных категорий граждан. Учет и распределение потоков питающихся.
Сложности при учете кредитных средств, зачетов в заработную плату	Обеспечение персонализации поступлений и затрат по сотрудникам предприятия, привязка взаиморасчетов к персональному счету. Вычет затраченных в столовой средств на питание из заработной платы. При использовании сложившейся системы автоматизации бухучета - организация экспорта данных в систему бухгалтерского учета предприятия. Финансовая оценка предоставляемых льгот.	Организация безналичной системы оплаты, системы внутреннего кредита. Создание единой системы взаиморасчетов: автоматическое отражение в бухгалтерском учете сумм, затраченных на питание персонала, учет дотаций, контроль за оборотом денежных средств по каждому сотруднику. Минимизация трудовых затрат бухгалтерского персонала
Повышенные трудозатраты на планирование меню и калькулирование блюд из-за необходимости ежедневного обновления меню	Сведение времени, затрачиваемого на калькулирование всего меню, до нескольких минут.	Увеличение точности расчетов. Прозрачное планирование. Сокращение бухгалтерского персонала.
Невозможность точного количественного учета сырья, трудоемкость проведения и оформления инвентаризации	Автоматический учет и контроль остатков сырья и полуфабрикатов, ускорение рутинных операций инвентаризации остатков	Контроль за оборотом сырья и продукции, возможность анализа причины недостатков.
Трудности учета при введении различных маркетинговых программ	Возможность создания гибкой системы бонусных программ: льготы на питание для сотрудников, питание в кредит, скидки. Контроль превышения суммы лимита. Учет спецпитания.	Организация специфической схемы работы столовой с учетом конкретных требований, существующих на предприятии
Сложности при переходе в другой режим работы столовой (вечернее обслуживание граждан, организация комплексных обедов, организация банкетов)	Возможность быстрого расчета и параллельного задействования нескольких типов меню с различными принципами формирования цены блюд в каждом	Организация работы столовой в нескольких режимах без сбоев в учете
Огромные человеческие и временные трудозатраты на сбор статистической информации, трудоемкость получения отчетности	Формирование статистических, аналитических и бухгалтерских отчетов в любых разрезах. Возможность быстрой корректировки и разработки шаблонов отчетов по требованию	Облегчение планирования производства и распределения средств. Оперативность предоставления отчетной информации. Повышение эффективности работы, уменьшение ошибок при планировании.
Затраты на изменение схемы работы при изменении правовой и нормативной базы	Регулирование схемы работы с помощью пользовательских настроек.	Гибкое администрирование

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ ФУНКЦИОНАЛА «Кассовая программа POSitive: Check 2.9» -Столовая, кафе, бар

Примечание!

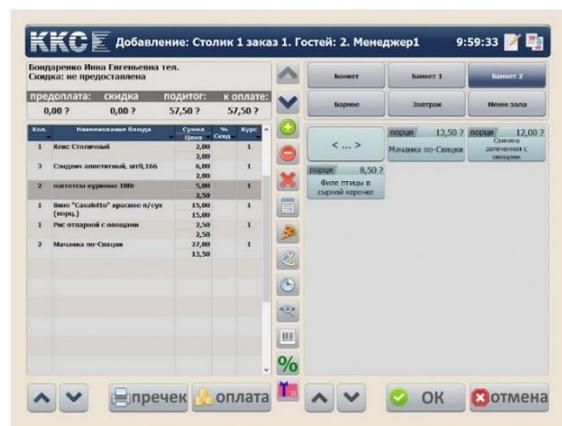
Программное обеспечение POSitive Check поддерживает весы марок Масса-К и CAS с протоколом AD
POSitive Check 2.9 поддерживает Банковские терминалы моделей Ingenico ICT 220,320, Verifone 805, VX 520 модели с протоколом TrSys

POSitive:Check Для кассиров система облегчает процесс обслуживания клиентов, уменьшает вероятность ошибок при расчетах и ускоряет скорость обработки заказов, что приводит к увеличению оборота и повышению эффективности работы. Менеджеры выигрывают от автоматизации, поскольку система позволяет им более точно отслеживать товародвижение, контролировать запасы и оптимизировать процессы управления персоналом. Данный продукт позволяет быстро и без ошибок обслуживать гостей заведения, а в сочетании с **бэк-офис** на платформе Гедымин решает задачи по учету товародвижения в ресторане, баре, кафе и столовой.

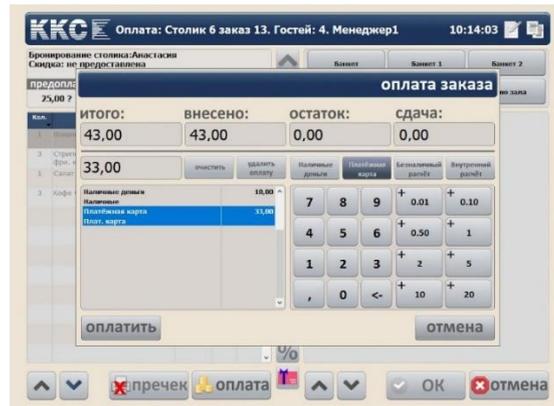


Соответствует требованию законодательства о работе с товарами маркированными средствами идентификации, унифицированными контрольными знаками (СИ, УКЗ)

Работа с сенсорным экраном упрощает выбор необходимых блюд. Это позволяет персоналу быстро обслуживать посетителей, сокращая время ожидания и повышая уровень удовлетворения клиентов от обслуживания



Окно оплаты оформлено просто и удобно



Идентификация персонала

Мониторинг деятельности персонала осуществляется с использованием пароля или индивидуальной магнитной карты. Это позволяет постоянно следить за тем, кто и когда создавал конкретный заказ.

Несколько вариантов скид очной системы

Программа включает в себя предоставление как фиксированных, так и накопительных скидок, которые доступны исключительно в рамках программы лояльности заведения.



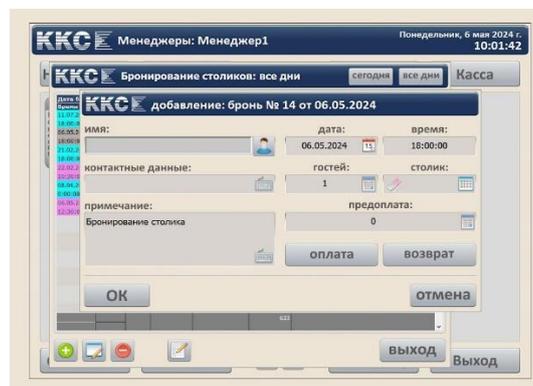
Оплата может осуществляться наличными, безналичными или смешанным платежом. Предусмотрена возможность разделения или объединения заказов.

Предоставление отчетов

Предусмотрена функция предоставления оперативных отчетов: Z1, X1, внесение/изъятие денег, открытие/закрытие смены. Также предусмотрены отчеты по товарам (блюдам), по группам товаров, по кассирам, по категориям (отделам), по спецпитанию, по счётчику заказов, СКНО.

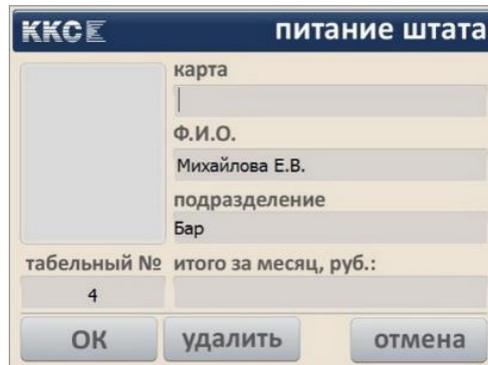
Работа со столиками

В программе реализована функция назначения или бронирования заказа для столика, объединение и разделение заказов. Это позволяет клиентам заранее планировать свое посещение.



Питание штата

Для учета питания штата в кредит необходимо сканировать специальную карту, предоставленную сотрудником. Оплата также может осуществляться с помощью карт идентификации персонала. Таким образом, система автоматизации в столовой ускоряет процесс оплаты и обеспечивает более детальное ведение учета и контроль за движением продуктов.



Что делает **POSitive:Check**:

- Создание нового заказа.
- Оплата закрытого заказа.
- Просмотр всех заказов.
- Печать оперативных отчетов по выручке (Z1, X1, внесение изъятие денег, открытие/закрытие смены).
- Разделение/объединение заказов.
- Передача заказа от одного официанта другому.
- Удаление позиции заказа, по которой распечатан сервис-чек.
- Внесение количества гостей сверх лимита, заданного в параметрах программы.
- Отмена предварительного чека.
- Работа со столиками.
- Широкий перечень модификаторов.
- Несколько вариантов скидочной системы.
- Поддержка нескольких режимов оплаты: наличный, безналичный, смешанный платеж.
- Идентификация персонала с использованием магнитных карточек.

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ ФУНКЦИОНАЛА «ГЕДЫМИН. Общепит.Бэк-офис»

Программа позволяет вести учет продуктов на складах и их отгрузки на кухню и бар, составлять и рассчитывать калькуляционные карточки на основе справочника рецептов, вводить и печатать меню, выписывать счета, вести их учет и контролировать оплату, подключать кассовые аппараты и торговое оборудование.

Справочник рецептов

Программа содержит справочник рецептов, в который можно самостоятельно заносить новые рецепты приготовления блюд.

01. Рецепт

Общие | Технология приготовления | Модификаторы | Хранение | Показатели п/ф

Номер: 426 От: 01.02.2017 Подразделение: Дата приказа: Номер приказа:

Наименование: Салат из птицы с ветчиной, кг № по сборнику: Кислотность: Влажность теста: 100

Кол-во блюда: 1000 Выход, г: 1000 Категория: Собственное СТВ: СТВ 1210-2010 Срок годн.: Выход тепловая, г: Выход холодная, г: 1000

Netto: 1025,1 Вес блюда: 1 Наочная категория: Отключено

Количество для расчета калькуляций: Отключено

Ис.	Печ	Позиц	Товар	Ед. изм.	Кол	Описание	Брутто	Нетто	Выход	Кэфф. хол. 1	Кэфф. гор	Кэфф. г	Кэфф. х
1	1	1	Филе куриное отварное		250,000		250,000	250,000					
1	1	2	Ветчина		127,550		125,000	125,000	2				
1	1	3	Сыр твердый		189,3938		187,500	187,500	1				
1	1	4	Яйца куриные, кг		125,000		125,000	125,000					
1	1	5	Огурцы маринованные		200,000		200,000	200,000					
1	1	6	Лук маринованный (суб)		125,000		125,000	125,000					
1	1	7	Соль		12,500		12,500	12,500					
1	1	8	Перец черный молотый		0,100		0,100	0,100					
							1029,5438	1025,100					

Показатели

Замены Показатели

Блюдо:

Показатель Значение

Калорийность 198,74

Жир 14,31

Белок 15,61

Углеводы 1,47

Процент жира

Мас. доля сухих вещ.

Ингредиент:

Показатель Значение

Калорийность 139,32

Жир 2,29

Белок 30,39

Углеводы 0,5

Процент жира

Мас. доля сухих вещ.

OK Отмена

Технология приготовления

01. Рецепт

Общие | Технология приготовления | Модификаторы | Хранение | Показатели п/ф

Технология приготовления:

Температура подачи: плов взрыхляют, выкладывают горкой на тарелку, посыпая зеленью. Темп. подачи - 65°C

Внешний вид: набухшие, сохранившие форму;

Цвет: коричневый, риса-белый со слабым желтоватым или оранжевым оттенком;

Вкус: характерный для тушеного мяса, риса с ароматом и привкусом пассерованных овощей и томата

Запах: характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Консистенция: мяса-мягкая, плотная, сочная, риса-мягкая, плотная, овощей-мягкая;

Срок годности: на мармите или горячей плите не более 3 часов, при тем. от +2° до +6° С не более

нарезанные кусочками по 20-30г мясо посыпают солью и перцем, обжаривают, добавляют пассерованные с том. соусом морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой, доводят до кипения, всыпают перебранный промытый рис и варят до готовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 мин.

Калькуляционные карточки

Составление калькуляционных карточек без компьютера - это трудоемкий и долгий процесс. Вам достаточно будет выбрать необходимые ингредиенты и... карточка готова. В системе предусмотрено создание карточек на основе рецепта, и на основе ранее составленных карточек с учетом изменившихся цен на продукты.

02. Калькуляционная карточка

Основное

Номер: 35 Дата: 12.01.2023 Кол-во блюда: 100 Стоимость карточки: 289 Планируемая цена: 2,89

Со склада: Кукуруза Вес блюда: 0,101

Для заказа: Кукуруза Нетто: 11,0244 Стоимость блюда: 2,89

Рецепт: Салат из птицы с ветчиной Выход: 1000/1 Себестоимость: 1,0739

Наочная категория: Наценка: 0 Учетная цена блюда: 1,23

Расчитать Пересчет по цене карточек

Ис.	Исходный материал	Продукт со склада	Нетто	коэф.	Брутто	Цена покупки	Цена за ед.	Продажная ц	Сумма	Цена с НДС и надб.	Наценка	Ставка	Базо	Влаж	Влаж %	Наценка соли	Цена с торг. надб.	НДС в наценке	Цена с наценкой
1	Филе куриное отварное	Филе куриное отварное	2,7397	1,0417	2,854	10	11,38	26,66	76,08	11,38	134,2425	10	10,35	1,3888				26,6568	26,6568
1	Ветчина	Филей Элитный Гурман продукт из свиных к/б Осинны	1	1,0204	1,0204	14,36	20,67	49,42	49,41	20,67	134,2424	20	17,22	4,6246				48,4179	48,4179
1	Сыр твердый	Сыр Тильзентер 45%	1,5	1,0417	1,5626	13,06	17,96	42,06	65,73	17,96	134,2425	10	16,32	2,1915				42,0641	42,0641
1	Яйца куриные, кг	Яйца кг н	1	1	1	4,78	6,06	14,2	14,2	6,06	134,2424	10	5,31	0,7397				14,1979	14,1979
1	Огурцы маринованные	Огурцы соевые выдог 3г	1,6	1	1,6	3,95	5,68	13,3	21,29	5,68	134,2423	20	4,73	1,2768				13,305	13,305
1	Лук маринованный (суб)	Лук маринованный (суб)	1	1	1	1	1	1	1	1	134,2425	10	1	0				1	1
1	Лук репчатый свежий	Лук репчатый свежий под вакуумом Беларусь	0,095	1	0,095	2,2	3,15	7,37	6,52	3,15	134,2435	10	2,86	0,3839				7,3693	7,3693
1	Масло 9%	Масло сливочное 9% 1л	0,033	1	0,033	1,58	2,25	5,26	0,17	2,25	134,2415	20	1,87	0,5026				0,17	0,17
1	Вода питьевая	Вода питьевая	0,066	1	0,066														
1	Масло растительное	Масло Желтушка подсолнечное рафинер 0,8/0,71г	0,05	1	0,05	4,82	4,73	15,54	0,76	6,63	134,2423	10	6,03	0,8096				0,76	0,76
1	Соль	Соль Белорусская фасованная 100г	0,015	1	0,015	0,53	0,68	1,59	0,02	0,68	134,2353	20	0,57	0,1521				0,02	0,02
1	Лук репчатый	Лук репчатый 20г	0,0026	1	0,0026	33,5	0,87	102,32	0,06	43,68	134,2424	20	36,40	9,7728				0,06	0,06
1	Перец черный молотый	Перец черный молотый 20г	0,0002	1	0,0002	94,5	2,94	344,34	0,07	147	134,2425	20	122,50	32,8894				0,07	0,07
1	Соль	Соль Белорусская фасованная 100г	0,1	1	0,1	0,53	0,68	1,59	0,16	0,68	134,2353	20	0,57	0,1521				0,16	0,16
1	Перец черный молотый	Перец черный молотый 20г	0,0001	1	0,0001	94,5	2,94	344,34	0,34	147	134,2425	20	122,50	32,8894				0,34	0,34
1	Майонез	Майонез АВС Прованский Московский 360г	2	1	2	7	3,92	25,51	51,01	10,89	134,2422	20	9,07	2,4362				51,01	51,01
1	Петрушка свежая	Петрушка свежая Беларусь	0,1	1,3514	0,1351	8,05	10,01	23,45	3,17	10,01	134,2428	10	9,10	1,2216				3,17	3,17

Итого: 1015,94 289

OK Отмена

Цены на продукты определяются на основании данных складского учета. Ингредиентом, включаемым в карточку, может быть не только продукт, но и другая карточка (например, соус, входящий в состав некоторого блюда). Карточки можно разбивать на группы и закреплять за определенными подразделениями. Возможен расчет выхода продукта в готовом виде.

Программа позволяет:

- формировать блюда меню на основе калькуляционных карточек;
- вносить в меню не только блюда, но и отдельные продукты (например, сигареты или спиртные напитки);
- рассчитывать цены на продукты по заданным формулам;
- создавать новое меню на основе ранее составленного;
- искать и пересчитывать блюда, для которых необходим пересчет калькуляционных карточек вследствие изменения цен на ингредиенты;
- искать продукты, на которые необходимо установить новую цену.

Дата	Наименование	ка	Розничная цена	Колич	Цена карточк	Netto	Выход	Наименование
08.12.2023	Чай "Teatone" черный		0,4500	100	44,67	0,18	1/200	53. Столовая I
08.12.2023	Салат из моркови с яблоком		0,3100	100	30,64	10,47	1/100	53. Столовая I
08.12.2023	Салат овощной с колбасой		0,9500	100	95,36	34,27	1/100	53. Столовая I
08.12.2023	Салат из квашеной капусты с луком		0,9300	100	93,14	10,1	1/100	53. Столовая I
08.12.2023	Суп гороховый		0,9000	100	89,81	13,479	250/15	53. Столовая I
08.12.2023	Салат из квашеной капусты с луком		0,8500	100	85,49	9,003	1/50	53. Столовая I
08.12.2023	Язык говяжий отварной		0,5700	100	57,37	15,1	1/250	53. Столовая I
08.12.2023	Суп молочный с пшеном		0,8500	100	85,49	9,003	1/50	53. Столовая I
08.12.2023	Язык говяжий отварной		0,8500	100	85,49	9,003	1/50	53. Столовая I
08.12.2023	Свинина, запеченная с грибами		3,3900	100	339,19	20,205	1/120	53. Столовая I
08.12.2023	Котлета с сыром и морковью	53. Столовая МКК г. Береза (кухня)	2,1800	100	217,91	16,125	1/115	53. Столовая I
08.12.2023	Котлета "Пяпарачь-кветка"	53. Столовая МКК г. Береза (кухня)	1,9400	100	194,37	13,505	1/105	53. Столовая I
08.12.2023	Рыба с овощами под майонезом	53. Столовая МКК г. Береза (кухня)	3,5300	100	352,59	20,105	1/150	53. Столовая I
08.12.2023	Пюре картофельное	53. Столовая МКК г. Береза (кухня)	0,5600	100	55,96	15,795	1/150	53. Столовая I
08.12.2023	Рис отварной	53. Столовая МКК г. Береза (кухня)	0,4300	100	42,52	6,399	1/150	53. Столовая I
08.12.2023	Оладьи с повидлом	53. Столовая МКК г. Береза (кухня)	0,7500	100	74,64	29,864	150/15	53. Столовая I

Продукт	Баз. ед. изм	Брутто	Цена за ед.	Netto	Кoefficient отхода	Наценка	Сумма	Цена за кг/л
Колбаса вареная*	кг	1,545	11,42	1,5	1,03		17,6439	11,42
картофель свежий*	кг	2,946	1,68	2,06	1,43		4,9489	1,68
морковь свежая*	кг	0,762	1,4	0,61	1,25		1,0675	1,4
яйца*	шт	25	,44	25	1		11,0000	,44
Горошек зеленый*	кг	0,77	9,44	0,5	1,54		7,2688	9,44

Меню

Документ содержит актуальные цены на блюда, реализуемые в подразделении общественного питания.

Отчетность меню

Гибкость системы позволяет настроить шаблоны печатных форм меню под конкретные нужды.

Заказы (выписка счетов)

Для оформления заказа достаточно указать список заказанных клиентом блюд и их количество.

Программа позволяет:

- просматривать заказы за произвольный период, по выбранному меню и/или официанту;
- вести список постоянных клиентов и рассчитывать скидку для них;
- выпускать в обращение дисконтные, клубные карты;
- оформлять дозаказ блюд;
- контроль оплаты заказов;
- учет плановых и банкетных заказов.

Номер	Дата	По дате	Наименование подразделения	Дата изменения	Наименование
13554	18.01.2024	18.01.2024	57. Столовая МКК г. Барановичи	17.01.2024 16:26:06	Столовая МКК
13547	19.01.2024	19.01.2024	53. Столовая МКК г. Береза (кухня)	17.01.2024 16:06:22	Столовая МКК
13545	18.01.2024	18.01.2024	53. Столовая МКК г. Береза (кухня)	17.01.2024 15:42:01	Столовая МКК
13543	16.01.2024	16.01.2024	53. Столовая МКК г. Береза (кухня)	17.01.2024 11:59:47	Столовая МКК
13544	17.01.2024	17.01.2024	53. Столовая МКК г. Береза (кухня)	17.01.2024 10:03:47	Столовая МКК
13553	17.01.2024	17.01.2024	57. Столовая МКК г. Барановичи	17.01.2024 8:24:33	Столовая МКК
13552	16.01.2024	16.01.2024	57. Столовая МКК г. Барановичи	15.01.2024 14:46:25	Столовая МКК
13542	15.01.2024	15.01.2024	53. Столовая МКК г. Береза (кухня)	15.01.2024 10:00:59	Столовая МКК
13550	15.01.2024	15.01.2024	57. Столовая МКК г. Барановичи	12.01.2024 16:00:44	Столовая МКК
13548	13.01.2024	19.01.2024	61. Кафе "АмПир" МКК (Кухня)	12.01.2024 15:59:54	"АмПир" Кухня
13549	13.01.2024	19.01.2023	61. Кафе "АмПир" МКК (Кухня)	12.01.2024 15:35:12	"АмПир" Кухня
ШАБЛОН	01.01.2025	01.01.2025	61. Кафе "АмПир" МКК (Кухня)	12.01.2024 14:27:34	"АмПир" Кухня

Блюдо	Стоимость
Чай черный "Гринфилд"	0,25
Хлеб	0,11
Чай зеленый	0,29
Кефир	0,65
Кофе Зв1	0,95
Пюре картофельное	0,56
Поджарка из свинины	2,08
Котлета "Любительская"	1,45
Свинина , запеченная с грибами	4,04
Рассчитать...	

Фильтр: По дате

Отчеты

В системе предусмотрены следующие отчеты:

- ❖ 12-торг (товарооборот);
- ❖ Анализ доходности реализации;
- ❖ Анализ изменения покупных цен;
- ❖ Анализ оборачиваемости товаров;
- ❖ Анализ реализации по поставщикам;
- ❖ Статотчет розница;
- ❖ Товарный отчет с тарой;
- ❖ Гр.оборотная ведомость;
- ❖ Реестр приходных накладных;
- ❖ Отчет о движении продуктов;
- ❖ Реестр документов;
- ❖ Акт реализации;
- ❖ Акт реализации за наличный расчет;
- ❖ Акт выпуска готовой продукции;
- ❖ Акт дооценки;
- ❖ Акт о продаже и отпуске изделий;
- ❖ Анализ остатков по подразделению;
- ❖ Кассовый отчет;
- ❖ Отчет по исключениям;
- ❖ Отчет по производству;
- ❖ Отчет по списанию сырья (подробный);
- ❖ Отчет по списанию сырья (сравнительный);
- ❖ Плановый расход сырья.

Отчеты менеджеров:

- ❖ Аналитика по продажам;

Юридический адрес: г. Минск, ул. Я. Лучины, 44, пом. 2; почтовый адрес: 220112, Минск 112, а/я 49
р/с 3012000050244 в ОАО «Белгазпромбанк», г. Минск, ул. Притыцкого, 60/2, код 153001742, УНП 190369806
www.kkc.by

- ❖ Выручка по дням;
- ❖ Выручка по часам;
- ❖ Просмотр заказов.

Управленческие отчеты:

- ❖ Отчет по фактической наценке;
- ❖ ABC- анализ блюд;
- ❖ Инвентаризация;
- ❖ Акт реализации с аналитикой по группам;
- ❖ Акт реализации с рентабельностью;
- ❖ Использование ингредиентов в блюдах;
- ❖ Отчет об изменении себестоимости;
- ❖ Отчет по доходам и расходам годовой продукции.

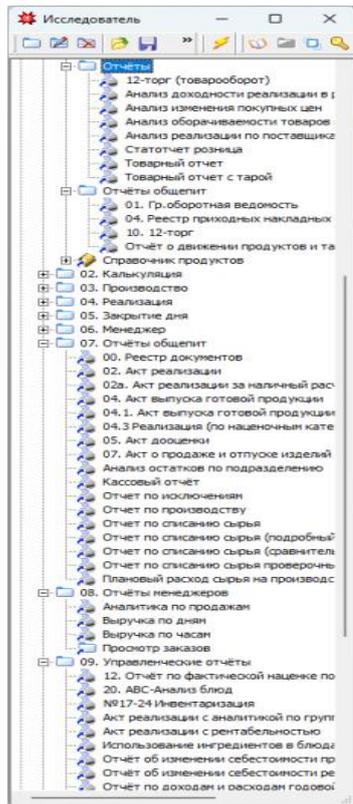
01. Рецепт

Главный Детальный Справка

Список блюд Подразделение:

Наименование	Выход	Кол-во	Подразде	Группа серв	Категория	СТБ	
Салат "Осенний" с маслом растительным	ре 50 ' 100/2	1	Склад "Кухня"		Обеденная прод	СТБ 1	
Салат овощной с колбасой	ре 50 ' 100/2	1	Склад "Кухня"		Обеденная прод	СТБ 1	
Сервелат "Чёрный мрамор" порционно	ре 50 ' 50	1	Склад "Кухня"		Обеденная прод	СТБ 1	
Суп из овощей с фасолью с птицей	ре 50 ' 250/30/2	1	Склад "Кухня"		Обеденная прод	СТБ 1	
Компот из яблок	ре 50 ' 200	1	Склад "Кухня"		Обеденная прод	СТБ 1	
Пирожки печёные сдобные простые с повидлом	ре 50 ' 75	1	Склад "Кухня"		Обеденная прод	СТБ 1	
Макароны отварные с сыром	ре 50 ' 150/20/5	1	Склад "Кухня"		Обеденная прод	СТБ 1	
Рис отварной рассыпчатый	ре 50 ' 150/5	1	Склад "Кухня"		Обеденная прод	СТБ 1	
Котлета из птицы "Папараш-цветка"	ре 50 ' 105	1	Склад "Кухня"		Обеденная прод	СТБ 1	
Филе горбуши, запечённое с грибами	ре 50 ' 90	1	Склад "Кухня"		Обеденная прод	СТБ 1	
Сервелат "Профсоюзный" порционно	ре 50 ' 50	1	Склад "Кухня"		Обеденная прод	СТБ 1	
Нектар Добрый апельсиновый	ре 50 ' 200	1	Склад "Кухня"		Обеденная прод	СТБ 1	
Полендвица с/к "Венская" порционно	ре 50 ' 50	1	Склад "Кухня"		Обеденная прод	СТБ 1	
Нектар Добрый из яблок, чёрной рябины и малин	ре 50 ' 200	1	Склад "Кухня"		Обеденная прод	СТБ 1	
Купячок с/к "Венский" порционно	ре 50 ' 50	1	Склад "Кухня"		Обеденная прод	СТБ 1	
Хлеб ржаной "Родны" формовой нарезной	14	Хлеб и хлебобулочны	Комплексное 50 ' 1 кус.	1	Склад "Кухня"	Буфетная прод	СТБ 1
Батон "Праздничный" нарезной	15	Хлеб и хлебобулочны	Комплексное 50 ' 1 кус.	1	Склад "Кухня"	Буфетная прод	СТБ 1
Сосиски, сардельки отварные (2 шт.)	16	Блюда из мяса и мясн	Комплексное 50 ' 2 шт.	1	Склад "Кухня"	Обеденная прод	СТБ 1
Сок гранатовый пряного отжима Saville	26	Напитки	Комплексное 50 ' 200	1	Склад "Кухня"	Обеденная прод	СТБ 1
Кофе растворимый Черная Карта Gold, 2 г. пакет.	27	Горячие напитки	Комплексное 50 ' 1 пак.	1	Склад "Кухня"	Буфетная прод	СТБ 1
Кофе растворимый Jacobs Monarch, 1,8 г. пакет.	28	Горячие напитки	Комплексное 50 ' 1 пак.	1	Склад "Кухня"	Буфетная прод	СТБ 1

Печ:	Наименование	Нетто	Козффициент отхода	Брутто	Описание
1	Мука пшеничная	0,0368	1	0,0368	
1	Сахар-песок	0,0026	1	0,0026	
1	Масло сливочное	0,0011	1	0,0011	
1	Соль	0,0006	1	0,0006	



03. Питание по сотруднику (по чекам)

100%

**Детализация питания по сотруднику
за период с 05.02.2024 по 05.02.2024 г.
фио: Петров Петров Петров
табельный номер: 321**

№ п\п	Наименование блюда	Количество	Сумма без скидки	Сумма со скидкой	Спец. питание
понедельник, 5 февраля 2024 г.					
Чек №: 70039, время: 16:40:04, подразделение: Кухня, № кассы: -1					
1	Батон	1	0,15	0,15	
2	Блинчик с мясом	1	1,65	1,65	
3	Компот из клубники	1	0,52	0,52	
4	Салат куриный с грибами	1	2,08	2,08	
5	Борщ Украинский с мясом	1	1,74	1,74	
6	Булочка ажурная с творогом	1	1,80	1,80	
	Итого по чеку № 70039:	x	7,94	7,94	x
	Итого за день (05.02.2024):	x	7,94	7,94	x
	Итого за период:	x	7,94	7,94	x

Стр. 1/1

Документация

Все функции программы «Гедымин «Ресторан-бек офис» подробно описаны в электронной справочной системе и печатной документации.

Настройка, обучение и сервисная поддержка

Программа «Гедымин «Ресторан-бек офис» обладает возможностью выгрузки (загрузки) данных в сторонние программные продукты (1С «бухгалтерия»).

Поддержка программного обеспечения Гедымин «Ресторан –Бек офис» проводится компанией ООО «Амперсant» при заключении Договора на сервисное обслуживание.