

ТУРБО БУХГАЛТЕР 6

**Прикладная система
«Калькуляция блюд»**



**ДОЛГОПРУДЕНСКИЙ
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ЦЕНТР**

Москва

2007

Турбо Бухгалтер 6: Прикладная система “Калькуляция блюд”. М.:ДИЦ, 2007.
— 32 с.

В настоящее Руководство могут быть внесены изменения без специального уведомления. Особенности конкретной версии программного обеспечения приведены в Справочной системе программы и в файлах Readme.txt.

Программное обеспечение и настоящий документ не могут быть скопированы, размножены, использованы по частям для составления других текстов, переведены на другие языки, если это не оговорено в письменной форме в договоре на поставку программного обеспечения.

Программное обеспечение, описанное в настоящем Руководстве, поставляется по лицензионному соглашению и может использоваться или копироваться только в соответствии с условиями этого соглашения.

Разработчиком и генеральным распространителем программы Турбо Бухгалтер является ЗАО “ДИЦ” (Долгопрудненский исследовательский центр).

Адрес: 125057, Москва, Чапаевский пер., д. 6, стр. 1

Телефоны для справок: (499) 157-08-20, 157-04-72, 956-12-50

Телефоны для консультаций зарегистрированным пользователям:
(499) 157-03-15, 157-03-64

Факс: (495) 913-2041

E-Mail: tb@dic.ru (для писем), hotline@dic.ru (для консультаций)

Web: <http://www.dic.ru/>

Издание 1

© ЗАО «ДИЦ» 1991-2007

Автор руководства: Н.Абдулаева, Т.Волкова

Разработчики прикладной системы: Н.Абдулаева, Т.Волкова

Компьютерная верстка: М.Самохина

Введение

Настоящее Руководство является инструкцией по работе с приложением «Калькуляция блюд» программы Турбо Бухгалтер 6.

Соглашения и условные обозначения

В Руководстве используются следующие форматы текста:

Формат	Смысл
Нормальный	Используется для основного текста.
Полужирный	Выделяет названия команд, пунктов меню, элементов диалогов (кнопки, флаги, переключатели).
<i>Полужирный курсив</i>	Выделяет названия папок, документов, бланков, картотек.
<i>Курсив</i>	Выделяет смысловые понятия, наименования полей бланков, клавиатурные сокращения, замечания, ссылки.

В Руководстве используются следующие условные обозначения:

Обозначение	Смысл
Пункт меню Команда	Выбрать в меню пункт Пункт меню и в подменю выбрать команду Команда . Примеры: Файлы Новый, План План бухгалтерии
Команда Вариант	Выполнить команду Команда и в открывшемся диалоге выбрать вариант Вариант Примеры: Новый Текстовый документ, План Бухгалтерии Производство
<i>Ctrl+Del</i>	Нажать клавишу <i>Ctrl</i> и, не отпуская ее, нажать клавишу <i>Del</i> .



1. Назначение системы

Прикладная система “Калькуляция блюд” представляет интерес для организаций общественного питания и предназначена для автоматизации калькуляции блюд и формирования меню.

Система “Калькуляция блюд” позволяет решать следующие задачи:

- калькуляция блюд и полуфабрикатов;
- формирование карточек блюд и полуфабрикатов;
- формирование меню;
- формирование цен для отдельных категорий блюд.

Для работы системы необходимо наличие среды Турбо Бухгалтер 6.*

2. Управление системой “Калькуляция блюд”

Управление системой “Калькуляция блюд” происходит через бланк **Управление**. Он содержит две вкладки:

- Главная (см. рис. 1);

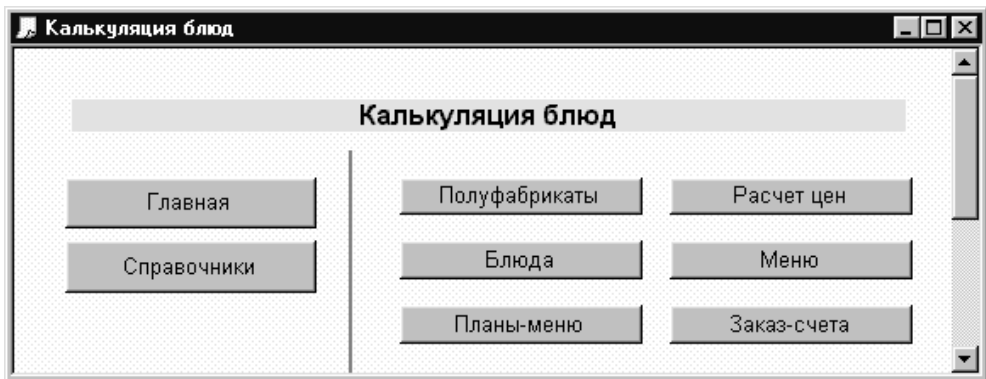


Рис.1. Меню, вкладка “Главная”.

С главной вкладки меню можно перейти в картотеку полуфабрикатов, блюд, планов-меню и счетов-заказов, вызвать бланк формирования меню или расчета цен.

- Справочники (см. рис. 2).



Рис.2. Меню, вкладка Справочники.

Используя кнопки вкладки **Справочники**, можно открыть соответствующий справочник системы.

3. Справочники системы

Система содержит следующие справочники:

1. **Справочник единиц измерений.**

Используется в карточке блюда для определения единиц измерения продукта.

2. **Справочник признаков.**

Описывает признаки продуктов для справочника норм расчетов.

3. **Справочник обработок.**

Описывает виды обработок. Обработка может содержать несколько тех обработок.

4. **Справочник тех. процессов.**



Описывает технологический процесс приготовления продукта. Сам процесс состоит из обработок. Тех. процесс может включать до 5 обработок.

5. *Справочник продуктов.*

Описывает полную информацию о каждом продукте:

- Название;
- Единица измерения;
- Закупочная цена продукта;
- Точность;
- Наценка;
- Категория продукта.

6. *Справочник заменителей.*

Описывает заменители для продуктов. Заменитель и заменяемый являются как продуктами, так и полуфабрикатами.

7. *Справочник категорий блюд.*

Описывает категории блюд для формирования меню. Каждая из категорий имеет порядковый номер вывода категории блюда в меню. Всего меню может включать до 40 категорий. Категории блюд с нулевым порядковым номером или без номера не включаются в меню. Здесь же задается форма вывода блюда в меню.

8. *Справочник норм расчетов.*

Описывает нормы расчета для блюд. Каждая запись содержит информацию о продукте, включая признаки продукта, технологический процесс приготовления блюда, проценты потерь для каждой технологической обработки продукта.

3.1. Справочник единиц измерений

Переход в справочник единиц измерений (картотека *ЕДИЗМ*) из бланка управления осуществляется по кнопке **Ед. измерения** на вкладке *Справочники* бланка *Управление*. Добавление и удаление единиц измерения происходит через картотеку. Ввод и редактирование информации об единице измерения осуществляется через бланк *Единицы измерения*.

3.2. Справочник признаков

Справочником признаков является картотека *Признаки*. Вызов картотеки осуществляется через бланк *Управление*, вкладка *Справочники*, нажатием на кнопку *Признаки*. Признак используется в справочнике норм расчетов и включает категорию, размер, способ разделки и т.д. Признак редактируется бланком *Признак сырья*.

3.3. Справочник обработок

Справочник обработок (картотека *СпрТехОбработок*) вызывается по кнопке *Обработка* из бланка *Управление* на вкладке *Справочники*. Редактирование и ввод данных о способе кулинарной обработке сырья для блюд и полуфабрикатов и состоит из обработок (ограничение до 5). Редактирование и ввод нового технологического процесса происходит с помощью бланка *Способ кулинарной обработки сырья*. Информация из справочника используется при вводе технологического процесса.

3.4. Справочник технологических процессов

Вызов справочника технологических процессов (картотека *ТехПроцессы*) осуществляется через главный бланк *Управления* вкладка *Справочники*. Технологический процесс описывает процесс приготовления сырья для блюд и полуфабрикатов и состоит из обработок (ограничение до 5). Редактирование и ввод нового технологического процесса происходит с помощью бланка *Технологический процесс* (см. рис. 3).

Технологический процесс:	
Тех. обработка №1	очистка
Тех. обработка №2	жарение
Тех. обработка №3	разделка
Тех. обработка №4	
Тех. обработка №5	
Описание:	очистка, жарение, разделка

Рис. 3. Бланк “Технологический процесс”.



Все технологические обработки вводятся из справочника обработок (см. п. 3.3). Вызов справочника обработок происходит нажатием **Enter** в поле ввода *тех. обработки*. Удаление происходит нажатием **Delete**. Можно ввести описание технологического процесса в строке редактирования *Описание*, перечислив основные способы обработки сырья.

3.5. Справочник продуктов

Включает информацию о продуктах. Вызывается из бланка *Управления* вкладка **Справочники**. Редактирование осуществляется с помощью бланка *Продукт* (см. рис.4).

Продукт, который имеет признак *Справочный*, при добавлении в блюда или полуфабрикаты не будет отображаться. Поэтому перед вводом продуктов в блюдо необходимо убедиться в том, что они не справочные, то есть признак *Справочный* не активизирован.

Продукт

Ок Блюдо Отмена

Продукт Справочный

Является блюдом

Наименование:	ароматизатор		Точность:		
Единица измерения:	килограмм		Калорийность:	1	ккал.
Коэффициент пересчета:	1000		Цена с наценкой:	0.00	руб.
Цена закупочная:	0.00	руб.	Цена за 1 кг (т):	0.00	руб.
Цена отпускная:	440.00	руб.	Процент наценки:	0	%

Принадлежность к категориям

Молочные Соки-воды Фрукты-ягоды Жиры
 Консервы Крупяные Кондитерские Овощи
 Мясные Спиртные Рыба Чай Прочие

Рис. 4. Бланк “Продукт”.

Для калькуляции блюд и полуфабрикатов требуется вводить следующую основную информация: наименование, точность, цена отпускная и указать принадлежность к имеющимся категориям продукта. Продукт можно отнести к одной или нескольким категориям одновременно.

Единица измерения вводится из справочника *Единиц измерений*. Для вызова справочника необходимо нажать **Enter** на поле ввода *Единицы измерения*.

Точность используется для определения точности вычисления нетто, брутто и выхода готового при добавлении продукта в блюдо. Например, если точность 0, то брутто (нетто или выход готового) округляется до десятых грамма и т. д. Для рассматриваемой системы грамм является базовой единицей измерения и все другие единицы измерения должны быть взаимосвязаны с базовой. Эта связь отражается через *коэффициент пересчета*. *Коэффициент пересчета* используется для перевода единицы измерения в граммы. Например, для килограмма коэффициент равен 1000 грамм. Для других единиц измерения он может быть другим.

Для калькуляции блюд и полуфабриката очень важно указывать *Цену отпускную*. *Цена отпускная* рассчитывается из *Цены закупочной* с учетом *Процента наценки*. *Процент наценки* и *Цена отпускная* взаимосвязаны, если вводится *Процент наценки*, то *Цена отпускная* рассчитывается автоматически. И наоборот, если указать *Цену отпускную*, то вычисляется *Процент наценки*. Кроме того, автоматически рассчитывается закупочная стоимость продукта за 1 кг (*Цена за 1 кг.*) и стоимость продукта с наценкой (*Цена с наценкой*), но за единицу измерения.

ВНИМАНИЕ! Все расчеты происходят исходя из *Цены закупочной*.

В блюдо или полуфабрикат ввод продуктов осуществляется по категориям, поэтому указывать принадлежность к категории (ям) является обязательным условием при вводе информации о продукте.

Если необходимо, чтобы продукт появился при формировании меню необходимо отнести его к блюду. Для этого необходимо активизировать признак *Является блюдом*, при этом происходит активизация кнопки **Блюдо** (с.м. рис. 4а).

Продукт

Ok Блюдо Отмена

Продукт Справочный

Наименование:	АЭ Красный апельсин(стабилизатор)		<input checked="" type="checkbox"/> Является блюдом
Единица измерения:	грамм	Точность:	
Коэффициент пересчета:	400	Калорийность:	0 ккал.
Цена закупочная:	0.00 руб.	Цена с наценкой:	0.00 руб.
Цена за 1 кг (кг):	0.00 руб.		
Цена отпускная:	760.45 руб.	Процент наценки:	40 %

Принадлежность к категории

Молочные Соки-воды Фрукты-ягоды Жиры

Консервы Крупяные Кондитерские Овощи

Мясные Спиртные Рыба Чай Прочие

Рис. 4 а. Бланк “Продукт”.



Вызов бланка *Информация о продукте для меню* (см. рис. 5) происходит при нажатии на кнопку **Блюдо**.

Информация о продукте для меню

Ок Отмена

Информация для меню

Продукт: AZ Красный апельсин(стабилизатор)

Примечание:

Категория блюда:

Номер подкатегории:

Стоимость продукта: 304.18 Ед. измерения:

Выход: 400 гр. Выход для меню:

Внимание!!! Подкатегории вводятся через бланк ввода категорий блюд.

Рис. 5. Бланк “Информация о продукте для меню”.

В *Примечание* можно ввести дополнительную информацию о продукте для меню. Принадлежность к категории блюд меню вводится в поле *Категория блюда*. Категория блюда выбирается из справочника *Категории*. Для продукта-блюда необходимо обязательно указать выход блюда, в зависимости от введенного значения в поле *Выход* происходит вычисление стоимости продукта-блюда.

При формировании меню выход продукта-блюда берется из поля *Выход для меню*.

Для категории винно-водочных блюд введен дополнительный признак *Порциями*. Если признак активизировать, то стоимость порции автоматически рассчитывается для порции в размере 100 гр.

ВНИМАНИЕ! Кнопка **Блюдо** недоступна, если не активизирован признак *Является блюдом*.

3.6. Справочник заменителей

Справочник заменителей (картотека *Заменители*) содержит информацию о взаимозаменяемости продукта на другой продукт. Вызов справочника происходит из бланка *Управление* вкладка *Справочники* при нажатии на кнопку *Заменители*. Информация о заменителях редактируются бланком *Заменитель* (см. рис. 6).

Заменяемый продукт и заменитель выбираются из справочника продуктов. В *Примечание к заменяемому* вводится дополнительная информация о продукте, введенном в поле *Заменяемый продукт*.

Рис. 6. Бланк “Заменитель”.

Аналогично можно ввести дополнительную информацию для *Заменителя* в поле *Примечание к заменителю*. Дополнительную информацию о применении замены можно ввести в строку редактирования *Использование*.

3.7. Справочник категории блюд

Справочник категории блюд (картотека *Категории*) вызывается из бланка *Управление* вкладка *Справочники* при нажатии на кнопку *Категории блюд*. Для ввода и изменения информации о категории блюд предназначен бланк *Категории блюд* (см. рис. 7).

Рис. 7. Бланк “Категории блюд”.

Категории блюд используются при формировании меню. Каждая категория имеет свой порядковый номер включения в меню, указывается в поле *Порядок*. Все категории со значением порядка 0 или без значения не включаются в состав меню. Порядковые номера могут принимать значения от 0 до 40.



Информация из поля *Категория блюда* используется при вводе принадлежности блюда/продукта-блюда к определенной категории блюд. Значение из поля *Заголовок для меню* берется при формировании меню в качестве заголовка категории блюд.

Форма вывода категории блюда определяет внешний вид отображения блюда в меню. Всего имеется 3 формы вывода: обычная, гарнирная и винно-водочная.

Выбор для цехов позволяет определить цех, в котором происходит выпуск блюд, принадлежащих введенной категории. Данный признак позволяет сформировать список блюд определенной категории(ий) в процессе формирования заказа по цехам.

Для каждой категории блюд можно определить подкатегории. Подкатегориям можно присвоить порядковые номера вывода в меню внутри определенной категории. Это можно использовать в случае, если внутри категории необходимо выводить блюда в порядке возрастания порядковых номеров, а не в порядке сортировки. Например, для категории блюд Салаты в меню необходимо вывести блюда: сначала овощные, потом мясные. В этом случае необходимо для подкатегорий задать порядковые номера:

- овощные -1;
- мясные -2.

Ввод подкатегорий осуществляется с помощью бланка *Подкатегории*, который вызывается при нажатии на кнопку *ПодКатегории* (см. рис 8).

Порядок	Наименование подкатегории
1	салат мясной

Рис. 8. Бланк “Подкатегории блюд”.

3.8. Справочник норм расчета

Справочник нормы расчета используется в блюдах и полуфабрикатах при добавлении продуктов для автоматического расчета нетто или брутто по выходу готового продукта. Справочник нормы расчета (картотека *НормыРасч*) вызывается из бланка *Управление*, вкладка *Справочники* при нажатии на кнопку *Нормы расче-*

та. Редактирование нормы расчета продукта осуществляется с помощью бланка **Нормы расчета** (см. рис. 9).

Технология	% потерь	Признак нетто
очистка	24	+
припускание до полуготовности	30	

Рис. 9. Бланк “Нормы расчета”.

Обязательные для заполнения поля: *Основной продукт сырья*, *Технология*, *% потерь* и *Признак нетто*.

Признак и *Комментарий* предназначаются для ввода дополнительной информации. Основной продукт выбирается из *Справочника продуктов*, содержащей все продукты в том числе справочные (см. п. 3.5).

Признак выбирается из *Справочника признаков*. Признак характеризует продукт. Признаком считается категория, начальное состояние продукта, размер. Например, если нам необходимо записать информацию в справочник норм расчетов о вареной рыбе горбуше средней, неразделанной, не пластованной кусками, то чтобы добавить нормы расчета для рыбы горбуши необходимо выполнить следующие действия:

- необходимо выбрать из *Справочника продуктов* рыбу горбушу, для нее в качестве *Признака* можно выбрать – средняя, неразделанная, не пластованная кусками;
- далее из *Справочника технологических процессов* выбирается технология приготовления. Вызов справочника происходит при нажатии на серой кнопке (...) под надписью *Технология*;

Все технологические процессы состоят из обработок. Для нашего примера необходимо выбрать технологический процесс с двумя обработками: очистка и варка.



- Для каждой из указанных обработок вводится % *потерь*. Если *Признак нетто* установить напротив очистки, тогда при добавлении горбуши в блюдо (полуфабрикат) из *Справочника норм расчетов* вычисление *нетто* будет происходить с учетом потерь на очистку, а *нетто готового* продукта - потерь на очистку и варку. Если *Признак нетто* установить напротив варки, то *нетто* и *нетто готового* продукта будут вычисляться с учетом потерь на очистку и варку.

4. Главные бланки системы

4.1. Полуфабрикаты

Картотеки с полуфабрикатами вызывается из бланка *Управление*, вкладка *Главная* по кнопке *Полуфабрикаты*. Полуфабрикаты выводятся в виде списка, каждый редактируется бланком *Полуфабрикат* (см. рис. 10). Карточка полуфабриката, предназначена для ввода данных, которые используются для калькуляции и формирования технико-технологической карточки. Основные данные обязательные для ввода:

Карточка полуфабриката

Ок Технология Тех. карта Отмена

Карточка полуфабриката

Справочник: Сборник 1994 г.

Раскладка: 734 Колонка: 3

Наименование: фарш творожный

Ед. измерения:

Стоимость за 1кг: 54.33 руб. Себестоимость за 1кг: 29.39 руб.

Категория

Рыбный Мясной Овощной В технико-технологическую карту

Гастрономия Собственного приготовления Суммирование

+ -	Наименование	3	Брутто (в гр.)	Нетто (в гр.)	Выход гот. (в гр.)	Вкл. в тех. карту	Описание тех. процесса
			1	2	3	4	5
	творог		915		915		
	сироп для промочки		100	100	100	+	
	меланж		40		40		
	сахар-песок		50		50		
	мука в/с		40		40		
Выход:					1000		

Рис. 10. “Карточка полуфабриката”.

- *Наименование;*
- *Категория;*
- *Состава полуфабриката: Наименование* продукта или полуфабриката, *Брутто, Нетто;*
- *Выход.*

Поля *Справочник*, *Раскладка* и *Колонка* используются в бланке **Технологическая карточка**. Заполнение поля *Справочник* происходит из картотеки справочников, которая можно вызвать при нажатии по строке редактирования *Справочник*. Картотека справочников содержит информацию о сборниках рецептур и кулинарных справочников с рецептами полуфабрикатов и блюд.

В состав полуфабриката могут входить продукты и другие полуфабрикаты, их можно добавить при нажатии на кнопку **+**. Предлагается выбрать один из вариантов добавления (см. на рис. 11):

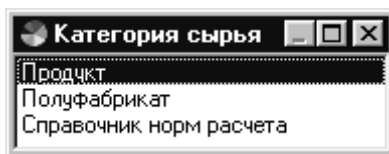


Рис. 11. “Выбор варианта добавления”.

- **Продукт** — добавление из справочника продуктов;
- **Полуфабрикат** — добавление из справочника полуфабрикатов;
- **Справочник норм расчета** — из справочника норм расчетов.

При выборе варианта **Продукт** появляется список категорий продуктов (см. рис. 12).

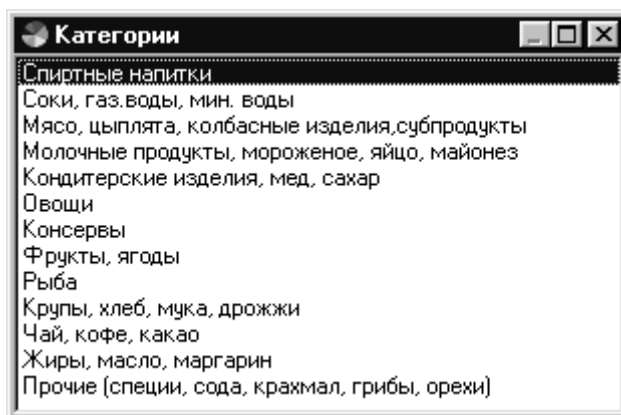


Рис. 12. Выбор категории продуктов.



Список включает категории продуктов. После выбора одной из категорий появляется список продуктов, содержащий продукты выбранной категории. Из списка можно выбрать определенный продукт, и он добавится в полуфабрикат.

При выборе варианта **Полуфабрикат** появляется список категорий полуфабрикатов (см. рис. 13). Выбор и добавление полуфабриката происходит аналогично добавлению продукта.

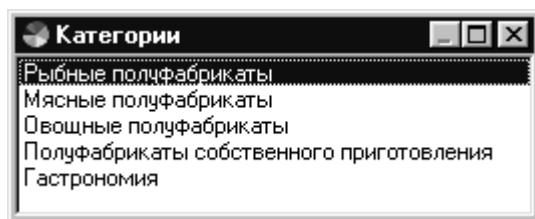


Рис. 13. Выбор категории полуфабриката.

При выборе варианта **Справочник норм расчета** можно выбрать добавление в блюдо продукта или полуфабриката из справочника норм расчета (см. рис. 14):

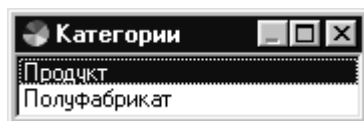


Рис. 14. Добавление в блюдо продукта или полуфабриката из справочника норм расчета.

1. При выборе пункта **Продукт** — появляется список категорий продуктов (см. рис. 12);
2. При выборе пункта **Полуфабрикат** — список категорий полуфабрикатов (см. рис. 13).

Вариант 1. Выбор Продукт

Список категорий продуктов формируется на основе категории продуктов, которые можно включить в состав справочника норм расчета (см. рис. 15).

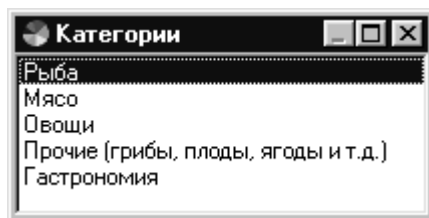


Рис. 15. Список категорий продуктов для включения в справочник норм расчета.

При выбор одной из категорий продукта, на экране появляется список продуктов этой категории (см. рис. 16).

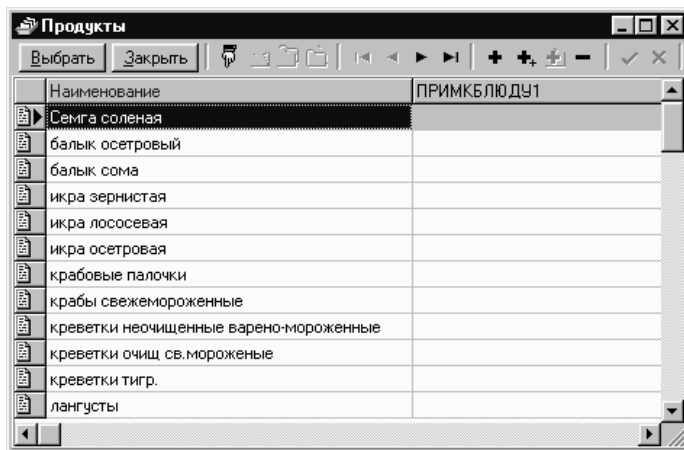


Рис. 16. Список продуктов выбранной категории.

Из списка можно выбрать продукт, для которого в справочнике норм расчета необходимо найти нормы для определенного технологического процесса с учетом дополнительных условий при приготовлении блюда и требований к продукту, к требованиям относятся определенные признаки у продукта: размер, сорт и т.д.

Бланк поиска **Признак продукта** (см. рис. 17) появляется после выбора продукта. В бланке можно выбрать условия для поиск норм расчета для продукта в справочнике **Нормы расчета**.

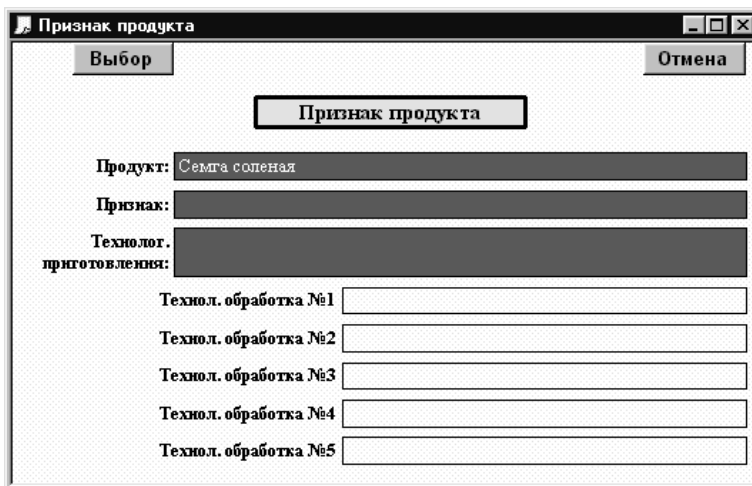


Рис. 17. Бланк “Признак продукта”.



Поле *Продукт* автоматически заполняется названием выбранного продукта, его можно заменить на другой продукт из той же категории. Выбор продукта осуществляется из картотеки *продуктов*.

Поле *Признак* заполняется из справочника *признаков*.

Поле *Технолог. приготовления* заполняется из справочника *тех. процессов*.

Ввод всех значений для поиска необязателен. При выборе кнопки **Выбор** происходит поиск и открывается справочник *норм расчета*, содержащий только записи, которые удовлетворяют всем введенным значениям в бланке *Признаки продукта*.

Для добавления продукта с нормами в полуфабрикат необходимо выбрать искомую запись из справочника *нормы расчета*. В карточке полуфабриката добавится продукт с описанием тех процесса. Для продукта достаточно ввести одно из значений *брутто*, *нетто* или *выход готового*, а оставшиеся значения *брутто* или *нетто* или *выход готового* рассчитаются автоматически.

Если выбрать кнопку **Отмена** в бланке *Признаки продукта*, то произойдет отмена поиска и бланк закроется.

В карточке полуфабриката можно произвести замену одного продукта на другой. Для этого предназначена кнопка **3**. Возможны четыре варианта замены. Первые три варианта позволяют заменить продукт, полуфабрикат, продукт из справочника норм расчетов соответственно на продукт, полуфабрикат или продукт из справочника норм расчета.

ВНИМАНИЕ! Первые три замены заменяют без учета норм замен одного продукта на другой, и в этом случае происходит замена одного продукта (полуфабриката) на другой с сохранением значения *выхода готового*.

Если необходимо заменить с учетом коэффициента замены, то необходимо выбрать четвертый вариант – замена из справочника заменителей. В этом случае появится справочник заменителей, где продукт или полуфабрикат, который требуется заменить является заменителем или заменяемым. Можно выбрать одну из замен, в результате произойдет пересчет *брутто*, *нетто* и *выхода готового* с учетом коэффициента замены.

4.2. Блюда

Редактирование картотеки *блюد* осуществляется с помощью бланка *Карточка блюда* (см. рис. 18). Заполнение карточки происходит аналогично заполнению карточки полуфабриката. Главное отличие блюда от полуфабриката заключается в расчете стоимости. Для полуфабриката стоимость рассчитывается, исходя из

выхода на 1 кг, тогда как для блюда расчет происходит на 1 порцию.

Карточка блюда

Ок Технология Тех. карта Отмена

Карточка блюда

Справочник: Сб кондит. изд. 1986г.

Раскладка: 7 Колонка:

Название: Бисквит "Прага"

Количество порций: 3

Себестоимость: 30.24 руб. Стоимость порции: 259.26 руб.

Категория блюда:

Подкатегория блюда:

Примечание для меню:

Внимание!! Подкатегории вводятся через бланк ввода категорий блюд.

Суммирование Формир. выхода

+ -	Наименование	3	Брутто (в гр.)	Нетто (в гр.)	Выход гот. (в гр.)	Вкл. в тех. карту	Описание тех. процесса
			1	2	3	4	5
	мука в/с		2376	750	750.1		
	масло сливочное		784	247	247		
	сахар-песок		3098	976	976		
	какао-порошок		480	152	152		
	меланж		6866		6866		
					Выход:	10000.00	

Рис. 18. Карточка блюда.

Полями для обязательного заполнения являются поля:

- *Название;*
- *Количество порций и Брутто* для каждого продукта/полуфабриката.

В поле *Количество порций* проставляется по умолчанию 1 (одна порция). При необходимости можно отредактировать значение этого поля.

4.3. Расчет цен

Бланк *Расчет цен* предназначен для формирования цен для определенной категории блюд. При выборе данного пункта меню в бланке *Управления* (вкладка *Главная*) появляется форма со списком всех категорий блюд (см. рис. 19).

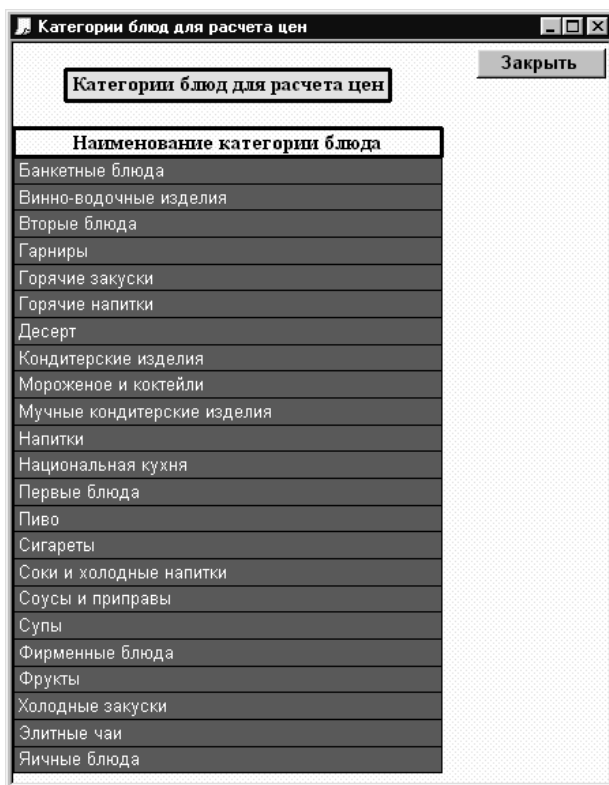


Рис. 19. Список категорий блюд для расчета цен.

Для открытия бланка *Расчет цен* (см. рис. 20) необходимо выбрать категорию блюда.

Расчет цен по категориям блюд

Фрукты

Закреть

Наименование	Выход	Себестоимость	Реал. цена	Цена со скидкой
+ [] -	1	2	3	4
апельсины свежие	100	5.00	5.00	-

Рис. 20. Бланк “Расчет цен по категориям блюд”.

Бланк *Расчет цен* заполняется всеми блюдами, которые относятся к выбранной категории. Удаление выбранного блюда происходит по кнопке [−]. Добавить блюдо можно по кнопке [+].

В бланке происходит автоматический расчет реализационной цены блюда, которая формируется из себестоимости, округленной до десятых долей копеек.

Поле *Цена со скидкой* можно редактировать.

Выхода из бланка *Расчет цен* осуществляется при нажатии на кнопку **Заккрыть**.

4.4. Меню

Здесь можно формировать меню с группировкой по категориям блюд. При выборе данного пункта меню открывается бланк *Категории блюд меню* (см. рис. 21).

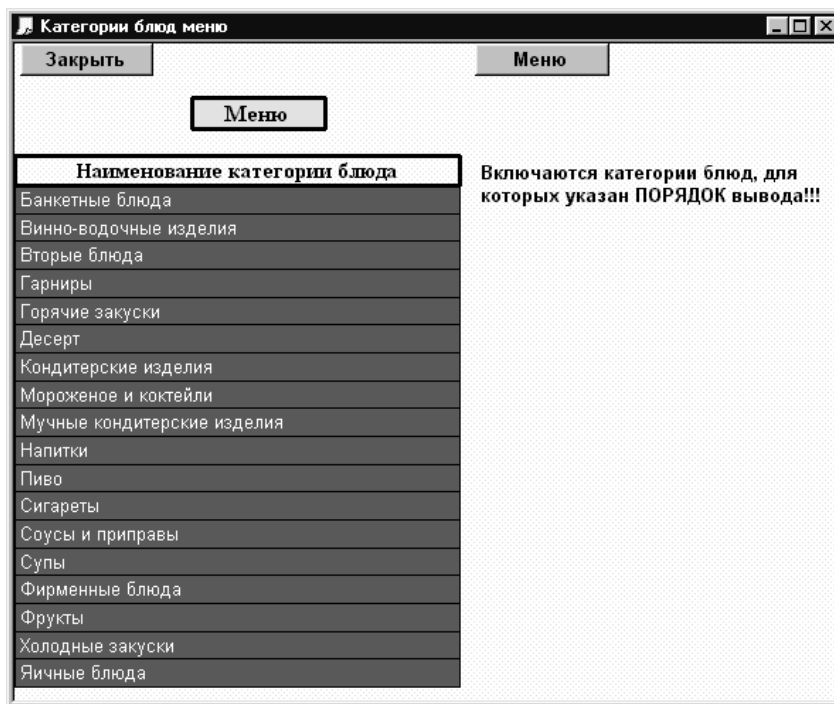


Рис. 21. Бланк “Категории блюд меню”.

Список категории формируется из справочника *Категории блюд*. Если список категорий пустой, то необходимо занести категории блюд в этот справочник (см. *Справочник категорий блюд*).

Добавление блюд в меню по категориям происходит в бланке *Формирование меню* (см. рис. 22), он вызывается при выборе определенной категории в бланке *Категорий блюд меню*.



Наименование	Выход	Стоимость	Вкл.
апельсины свежие	100	5	

Рис. 22. Бланк “Формирование меню”.

Блюда добавляются из справочника блюд, который вызывается при нажатии на кнопку **+**. После выбора блюда из справочника появляется бланк *Наценки блюда* (см. рис. 23), где можно установить наценку на блюдо. Чтобы включить блюда в меню необходимо в колонке *Вкл.* поставить отметку о включении, нажав клавишу *Enter* в поле ввода.

Удаление выделенного блюда в бланке *Формирования меню* происходит при выборе кнопки **-**. Если необходимо поменять наценку на блюдо, то для этого предназначена кнопка **...**, которая вызывает бланк *Наценка блюда*.

Название: апельсины свежие

Стоимость: 5.00 руб. Наценка: 20.00 %

Отпускная цена: 6.00 руб.

Рис. 23. Бланк “Наценки блюда”.

Если в поле *Наценка* бланка *Наценка блюда* ввести процент наценки, то *Отпускная цена* рассчитывается из стоимости блюда с наценкой, с округлением до рублей. Из-за округления отпускной цены происходит обратный перерасчет *Наценки*.

Если же *Отпускная цена* не устраивает, то можно ввести любую *Отпускную цену*.

Сохранение введенных данных и выход из карточки происходит при нажатии на кнопку **ОК**. Возможно, что для блюда нет необходимости производить наценку, в этом случае можно выйти из карточки, для чего служит кнопка **Отмена**.

4.5. Планы-меню

Бланк *План-меню* предназначен для расчета расхода продуктов при приготовлении выбранных блюд и подсчета расходов по определенному цеху. Расчет может производиться по всем блюдам или в разрезе каждого блюда с учетом затрат на полуфабрикаты.

Прежде чем рассчитывать затраты продуктов, необходимо добавить из *Справочника блюд* блюда, для которых необходимо подсчитать расход продуктов.

При выборе кнопки *Планы-меню* вкладки *Главная* бланка *Управление* на экране появляется картотека планов меню. Для редактирования плана или добавления нового плана предназначен бланк *План-меню* (см. рис. 24).

+	наименование	-	кол-во	порц	цена	сумма
	торт Прага		5		17.40	87.00
	Бисквит фруктовый		6		11.00	66.00
ИТОГО:						153.00

Рис. 24. Бланк “План-меню”.

В поле *Дата плана* вводится дата составления плана, указывается для какого цеха этот план-меню составляется. Цех выбирается из справочника *цехов*.

Для заполнения списка блюд предназначена кнопка **+**, для удаления из списка соответственно кнопка **-**. При нажатии на кнопку добавления блюда вставляется пустая строка в список блюд. Нажатием на **Enter** или двойным щелчком левой клавиши мыши в поле *Название* открывается список категорий блюд. Из списка категорий можно выбрать категорию. При выборе категории, появляется список блюд выбранной категории. Выбрав нужное блюдо, необходимо указать количество порций блюд в поле *Количество*. Именно, исходя из указанного количества, происходит расчет планируемых затрат продуктов.

Если выбирается блюдо-продукт (продукт, который является блюдом и не требует обработок с учетом процента потерь при расчете выхода блюда), то можно указать способ расчет: для блюда или для



продукта. Для расчет как для блюда необходимо в поле *порц* установить признак **X**, нажав в этом поле на **Enter**. Повторное нажатие на **Enter** убирает признак и расчет расхода продукта для блюда-продукта будет происходить, исходя из расчета ед. измерения продукта, а на порцию блюда-продукта.

Для формирования расчета расходов по продуктам в целом по все блюдам, введенным в план, необходимо нажать на кнопку **Продукты**. На экране появится список продуктов, и для каждого продукта будет указан расход в целом по всем введенным блюдам, в состав которых входит продукт.

Расход продуктов отдельно по каждому блюду формируется при выборе кнопки **ПродуктыПоБлюдам**.

Выход из бланка без сохранения осуществляется при нажатии на кнопку **Отмена** и с сохранением всех изменений по кнопке **Ок**.

4.6. Заказ-счета

Заказ-счета предназначаются для подсчета расходов при формировании заказа для заказчика. Заказ-счет предъясвляется для оплаты заказчику и включает подсчет суммы заказа в зависимости от блюд и продуктов заявленных в нем. Вызов бланка **Заказ-счет** (см. рис. 25) производится нажатием кнопки **Заказ-счета** на вкладке **Главная** бланка **Управление**.

В бланке **Заказ-счет** для каждого цеха вводится перечень блюд, которые входят в заказ.

Подсчет расхода продуктов можно сформировать:

- по каждому блюду;
- в целом по всем блюдам;

для каждого цеха отдельно.

Для просмотра расхода продуктов по каждому блюду выбирается кнопка **Продукты**, кнопка **ПродуктыПоБлюдам** соответствует просмотру расчета расходов продуктов по всем блюдам. Перед расчетом расходов продуктов необходимо выбрать цех для расчета. Количество заказываемых блюд по каждому цеху ограничен.

Бланк **Заказ-счет** имеет два режима:

- режим ввода;
- режим печати.

Для перехода в режим печати необходимо установить флаг **Печать**. В режиме ввода, когда флаг **Печать** не установлен, отображается дополнительная колонка *порц*. Назначение поля *порц* такое же, как в бланке **План-меню** (см п. 4.6).

Заказ-счет

Печать

Утверждена
 Постановлением Госкомстата России
 От 25.12.98 №132

Код	
Форма по ОКУД	0330520
По ОКПО	44789388
Вид деятельности по ОКДП	71300
Вид операции	

Общество с ограниченной ответственностью "Лидер"

Номер документа	Дата составления
-----------------	------------------

ЗАКАЗ - СЧЕТ
(служит расчетным документом)
на **4** человек

Заказчик: И.И. Иванов
(организация или частное лицо, фамилия, имя, отчество)

Зал: банкетный **Дата и часы обслуживания:** 30.09.2004 г. 17.00

Заказ-счет составил: Сидорова Юлия Ивановна **С условиями согласен**

Зав. производством: _____ **Заказчик:** _____
подпись расшифровка подписи подпись расшифровка подписи

Из холодного цеха на **17.00** час.

наименование	кол-во	порц	цена	сумма
				-
				-
				-

Рис. 25. Бланк “Заказ-счет” (фрагмент).

Выход из бланка без сохранения осуществляется при нажатии на кнопку **Отмена** и с сохранением всех изменений по кнопке **Ок**.



Центры технической поддержки программы Турбо Бухгалтер

Центры технической поддержки (ЦТП) фирмы “ДИЦ” — это юридические и физические лица, фирмы, занимающиеся продажей компьютерной техники и программного обеспечения, аудиторские фирмы и учебные центры. ЦТП оказывают квалифицированные услуги по демонстрации, установке и сопровождению программы.

	АЗЕРБАЙДЖАН	
Баку	“Солярис”	(9941) 94-99-61
	БУРЯТИЯ	
Маловский, Баунтовский р-н	ЗАО а/с “Искра”	(30153) 51-2-99
	ДАГЕСТАН	
Кизилюрт	ООО “Сигма-сервис”	(87234) 4-13-65
	РОССИЯ	
Армавир Барнаул	ООО “Ресурс” ООО Научно-техническая лаборатория “Гарнец”	8-86137-33330 (3852) 66-96-17
Белгород	ЧП Крамарев Е. ООО “Современные бизнес Технологии”	(0722) 57-89-2 (0722) 30-59-89
Благовещенск	АНО “Центр защиты прав налогоплатель.”	(4162) 53-50-55
Брянск	ООО “Рупол”	(0832) 75-28-55
Владивосток	ООО “ЭКО-Континент”	(4232) 31-21-33
Владимир	Веселов А.В.	(0922) 24-60-08
Волгоград	ООО “Стройкоммуналснаб” ООО “ЮгЭН”	(8442) 93-03-16 8-905-331-59-72
Воронеж	НТФ “Технология автоматизации управления” ГУ ВЦПИ	(0732) 56-05-72 (0732) 77-74-46
Дубна, Моск. обл.	Нескоромный В.Н. ООО “СИТ”	(221) 2-58-35 8-901-712-69-48
Екатеринбург	ИП Кузьменко М.В. ООО “Фирма КАБ”	(3432) 25-37-56 (3432) 64-03-48 (3432) 64-03-49
Иркутск	ЧП “Ваш программист” ЧП “Орлова Вера”	(3952) 99-92-13 (3952) 99-92-31 (3952) 99-92-13
Йошкар-Ола	ЦКТ “Маркомтех”	(8362) 45-55-81 (8362) 73-09-60
Калининград	ООО “Вэндм Технологии”	(0112) 49-86-60
Калязин	ООО “ММАГ”	(08249) 2-03-36
Кемерово	АОЗТ “Ритм Ас”	(3842) 31-22-42
Киров	ООО “Проф-версия”	(8332) 47-61-32
Котлас	ТОО “Парус”	(81837) 7-71-81
Краснодар	ИЧП фирма “Автон” ООО фирма “Талан”	(8612) 48-10-20 (8612) 53-14-28

Красноярск	ЗАО "Первая бухгалтерия"	(3912) 56-03-72
	ООО "Пром-ИТ"	(3912) 60-48-96
	ЗАО "Красноярская ярмарка"	(3912) 36-24-50
Красноярский край, г. Шарыпово	ООО "Сибирские телекоммуникации"	(39153) 28-6-58
Курск	Гребенников А.И.	(0712) 56-80-15
Магнитогорск	ООО "УралКРАФТ"	(3511) 32-35-64
	ООО "Инфомаг"	(3511) 37-44-71
Медногорск, Орбурж. обл.	ООО "Центр-ТБ"	(3532) 96-69-00
Можайск, Моск. обл.	ИСФ "Консультант"	(238) 2-43-50
Москва	АФ "Букоф"	(495) 602-29-22
	ООО НАЦ "Софт-Хаус"	(495) 737-32-36
	ООО "БФУ"	(495) 761-33-28
	ООО "Мегахэлп"	(495) 147-05-90
	ЗАО Агентство "Русспромоценка"	(495) 268-29-91
	ООО "Эскейп"	(495) 785-22-72
		(495) 785-22-71
	ООО "Версия"	(495) 756-49-17
	ООО "Сегда"	(495) 760-96-68
		(495) 246-57-74
	ООО "ТБ Центр"	(495) 916-69-55
	ООО "Электрум-98"	(495) 786-53-58
	ПБОЮЛ Булетов А.Ю.	8-903-5775316
	ООО "НИЦ Русфинсистемы"	(495) 678-24-76
		(495) 678-11-10
	ЗАО "Софт-центр-сервис"	(495) 675-24-28
	ЗАО АК "Цигельницкий и партнеры"	(495) 221-58-44
	ООО "Гольдберг-СОФТ"	8-499-538-13-16
	Лаборатория Аудит	(495) 506-08-41
	ООО "Проф-Эксперт"	(495) 509-42-36
	ООО "Артакс"	(495) 306-88-31
	ООО ТБ-Прогресс	(495) 518-67-47
	Лаборатория Аудит,	(495) 459-06-53
	ООО "Новелти"	(495) 506-08-41
Мурманск	ООО ЦТО "Иннотех"	(8152) 23-37-38
Набережные Челны	ООО "Корпоративные информационные системы"	(8552) 53-72-86
		(8552) 46-29-15
Нефтекамск	ООО "КомпАС"	(34713) 4-16-07
Нефтеюганск	Лещенко Александр Иванович	(3461) 24-89-62
Нижний Новгород	ООО "Центр бизнес технологий плюс"	(8312) 38-34-34
	ООО "Урал ТБ.Софт"	(3435) 25-58-74
Нижний Тагил	ООО "Политехник НТИ"	
	Бобрецов Сергей	(3435) 25-58-74
	ООО "Урал ТБ. Софт"	8-92222-39-789
Новокубанск	ФГУП "ОПХ племзавод "Ленинский путь"	(86195) 36732 (доб. 218)
Новомосковск, Тульская обл.	ООО "Оптэкс"	(062) 5-00-17



Новый Уренгой	Аникина Л.В.	(34949) 9-90-50
Новороссийск	ООО "Пульс"	(918) 467-56-54
Новосибирск	ООО "Гарнец"	(383) 278-73-15
Новосибирск	ООО "Натали-Сибирь"	(383) 348-44-70
Нягань	ЗАО "Консалтинг-аудит"	(34672) 5-10-88
Омск	ООО "Зебра"	(3812) 51-16-58
	ИП Абрамчук Татьяна Владимировна	(3812) 57-89-18
Оренбург	ООО "Центр-ТБ"	(3532) 96-69-00
	ООО фирма "Формат ЛТД"	(3532) 65-82-17
Пермь	ООО НТП "Ампикс"	(34241) 3-40-14
Петропавловск-Камч.	Адаменко В.	(4152) 40-32-60
Петропавловск-Камч.	ООО "КамчатТехнолоджи"	(4152) 41-52-60
Псков	Черных В.И.	(8112) 53-62-91
Ростов-на-Дону	ООО "Центр поддержки бухгалтерских программ"	(8632) 39-94-52
	ООО "Британика"	(863) 223-90-65
Самара	ООО "РООС"	(8462) 70-32-78
Саратовская обл., г. Энгельс	ООО НПФ "Серви"	(8453) 72-69-85
Санкт-Петербург	СКБ "ИнформПроект"	(812) 320-55-23
	ЗАО "Петербургский капитал"	(812) 327-49-73
Серебряные пруды, Моск. обл.	ООО "ВИКС"	(267) 2-33-51
Сыктывкар	ООО "Софт Бизнес Инновации"	(8212) 27-19-72
Смоленск	СОМИАЦ	(0812) 38-50-22
		(0812) 68-31-64
Ставрополь	ЗАО "Центр Электронные технологии"	(8652) 43-45-29
Сургут	Миронычев В.П.	(34691) 2-07-58
Таганрог	ООО АФ "Ваш Аудитор"	(8634) 47-98-56
	Термопласт	(8634) 31-25-91
Тверь	ПБОЮЛ Киреев А.М.	(4822) 49-47-63
Томск	ООО "Инфо-сервис"	(3822) 65-20-82
Трехгорный, Челяб. обл.	Карпенко О.В.	(35111) 6-12-41
Тула	Карманова Е.С.	(0872) 30-85-45
Тюмень	ЗАО "Вера"	(3452) 46-71-91
	ООО "Турсервис"	(3452) 49-44-08
	ООО "Тюменская компания ПЛАНЕТА"	(3452) 32-35-59
Уфа	ООО "ПолиСофт"	(3472) 75-05-58
Чайковский, Перм. обл.	ООО НТП "Ампикс"	(34241) 3-40-14
Чебоксары	ТБ Сервис	(8352) 21-49-36
Челябинск	ООО "Админ Сити"	(3512) 67-01-46
		8-902-869-49-21
Ярославль	Хачатуров Ю.Р.	(0852) 47-14-02
УКРАИНА		
Киев	ООО "Курс"	(044) 732-01-54
Одесса	Ливеринов В.В.	(38048) 66-72-18
	Чайковский А.В.	(38048) 45-03-80

Учебные центры

Начальное обучение бухгалтеров работе с программой Турбо Бухгалтер, а также повышение квалификации пользователей проводится на курсах в сертифицированных *Учебных центрах*.

РОССИЯ

Москва	Академия “Континент”	(495) 782-77-42 (495) 267-72-56	
	Академия налоговой полиции	(495) 189-48-80	
	ЗАО “Агентство “Русспромоценка”	(495) 268-29-91	
	Международный Университет Бизнеса и Управления	(495) 288-24-71	
	Московский Государственный Университет Экономики, Статистики и Информатики	(495) 442-61-44 (495) 442-61-55	
	НИИЦСУ “ЭКОР”	(495) 912-78-69 (495) 270-61-11 (495) 911-63-59	
	НОУ УНЦ “Информатика, технология и управление” при МГТУ им. Баумана	(495) 263-60-78	
	Учебный центр “Восток-Запад”	(495) 238-21-98	
	Можайск, Моск. обл.	ИСФ “Консультант”	(238) 21-317 (238) 24-350
		Владимир	Владимирский торгово-экономический колледж
Киров	НОУ НПО “Успех”	(0922) 34-98-59 (8332) 62-37-32	
	НТИ филиал УГТУ-УПИ	(343-5) 25-58-74	
Петропавловск-Камч.	ООО “ВИДСофт”	(4152) 10-92-20	
Чайковский	Чайковский технологический институт (филиал ИжГТУ)	(34241) 2-96-58	
Псков	Псковский Вольный университет	(81122) 2-41-86	
Санкт-Петербург	СКБ Информпроект	(812) 320-55-23	
Челябинск	Кафедра “Бухучет и финансы” Южноуральского ГУ	(3512) 34-95-45	
Чебоксары	АНО “Школа технологий бизнеса”	(8352) 62-72-73	
Шахты	Институт открытого образования	(86362) 5-31-49	
Ярославль	Ярославский военный финансово-экономический институт	(0852) 30-38-91	



Алфавитный указатель

Г

- Главные бланки системы 14
 - Блюда 18
 - Заказ-счет 24
 - Меню 21
 - План-меню 23
 - Полуфабрикаты 14
 - Расчет цен 19

Н

- Назначение приложения 4

П

- Панель управления
 - Главная 4
 - Справочники 5

С

- Справочники 5
 - Справочник единиц измерений 5, 6
 - Справочник заменителей 6, 10
 - Справочник категорий блюд 6, 11
 - Справочник норм расчета 6, 12
 - Справочник обработок 5, 7
 - Справочник признаков 5, 7
 - Справочник продуктов 6, 8
 - Справочник технологических процессов 5, 7

У

- Управление системой 4

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	3
СОГЛАШЕНИЯ И УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ	3
1. НАЗНАЧЕНИЕ СИСТЕМЫ	4
2. УПРАВЛЕНИЕ СИСТЕМОЙ “КАЛЬКУЛЯЦИЯ БЛЮД”	4
3. СПРАВОЧНИКИ СИСТЕМЫ	5
3.1. СПРАВОЧНИК ЕДИНИЦ ИЗМЕРЕНИЙ	6
3.2. СПРАВОЧНИК ПРИЗНАКОВ	7
3.3. СПРАВОЧНИК ОБРАБОТОК	7
3.4. СПРАВОЧНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ	7
3.5. СПРАВОЧНИК ПРОДУКТОВ	8
3.6. СПРАВОЧНИК ЗАМЕНИТЕЛЕЙ	10
3.7. СПРАВОЧНИК КАТЕГОРИИ БЛЮД	11
3.8. СПРАВОЧНИК НОРМ РАСЧЕТА	12
4. ГЛАВНЫЕ БЛАНКИ СИСТЕМЫ	14
4.1. ПОЛУФАБРИКАТЫ	14
4.2. БЛЮДА	18
4.3. РАСЧЕТ ЦЕН	19
4.4. МЕНЮ	21
4.5. ПЛАНЫ-МЕНЮ	23
4.6. ЗАКАЗ-СЧЕТА	24
ЦЕНТРЫ ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ ПРОГРАММЫ ТУРБО БУХГАЛТЕР ...	26
УЧЕБНЫЕ ЦЕНТРЫ	29
АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ	30

Для заметок