

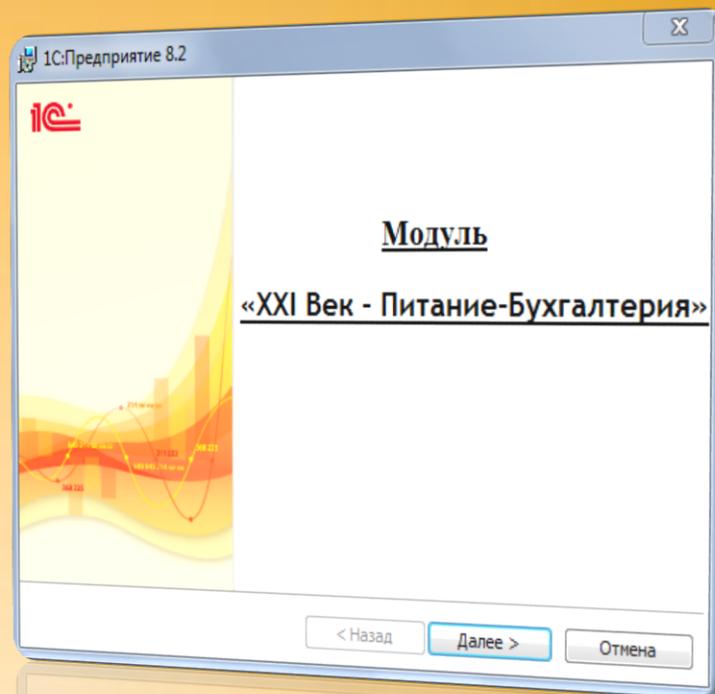


Модуль «XXI Век - Питание-Бухгалтерия»

Модуль «XXI Век - Питание-Бухгалтерия»  
предназначен для:

- Бухгалтера-калькулятора;
- Диетврача;
- Заведующего производством столовой;
- Кладовщика

Модуль «XXI Век - Реализация путевок» встраивается в типовые конфигурации «1С: Бухгалтерия предприятия 2.0» и «1С: Комплексная автоматизация 1.1» без изменения самих конфигураций.



## Модуль «XXI Век - Питание-Бухгалтерия»

Это лучшая программа для калькуляции питания по простоте и удобству работы пользователей.

Она предоставляет средства для решения следующих задач:

- ❖ Ведению складского учета по продуктам питания и готовым блюдам;
- ❖ Учету взаиморасчетов с поставщиками продуктов;
- ❖ Разработке рецептур блюд;
- ❖ Калькуляции питания;
- ❖ Контролю по стоимости питания и пищевой ценности.



### Модуль «XXI Век - Питание-Бухгалтерия»

реализует следующие функции:

- ❖ Складской учет продуктов питания, полуфабрикатов и готовых блюд ведется по нескольким складам хранения продуктов и тары, а внутри местам хранения.

Продукты автоматически учитываются по партиям поступления, срокам годности, сертификатам, качественным удостоверениям, ветеринарным свидетельствам.

Карточка номенклатуры продукта в программе может быть заведена одна на конкретное наименование продукта, но в ней будут учитываться дополнительные характеристики для каждой партии поступления: масса нетто фасовки, единица измерения, цена за единицу измерения, качественные характеристики.

Таким образом достигается как простота составления калькуляционных карт и расчета меню (используется только одна карточка продукта), так и детальный учет движения продуктов и их списания по конкретным единицам хранения продуктов, цене за единицу учета (используется справочник дополнительных характеристик номенклатуры). Никогда не возникает вопрос с ценами списания продуктов.

- ❖ Ввод документов поступления продуктов позволяет автоматически образовать партию продукта с конкретными характеристиками: цена, срок годности, сертификат, качественное удостоверение, ветеринарное свидетельство. Весь дальнейший учет ведется по этой партии поступления. При вводе документа поступления цена сравнивается со спецификацией по заключенному контракту на поставку с конкретным поставщиком.
- ❖ Разработка рецептуры блюда ведется в удобной для пользователя форме: в одной карточке блюда может быть несколько калькуляций, различающихся по набору продуктов и нормам закладки. Учитываются отходы при холодной и тепловой обработке. Сразу же подсчитывается себестоимость блюда и пищевая ценность.



(питание) План меню: (питание) План меню 000032 от 05.10.2012 12:00:00

Действия Перейти

**(питание) План-меню №** 000032 **от** 05.10.2012 12:00:00 **Дата меню:** 05.10.2012 **Пятница** **Дата составления:** 01.10.2012 13:58:15

Категория питающихся: Питание отдыхающих  Дополнительное №: 0 **Типовое:**  **Организация:**

Кол-во человек расход: 54,00 Себестоимость 1-го чел. (План) 180,00 Себестоимость 1-го чел. (Факт) 180,82 Перерасход на 1 чел. 0,82  
 Кол-во человек возврат: 0,00 Себестоимость (План) 9 720,00 Себестоимость всего (Факт) 9 764,32 Перерасход всего: 44,32

**Блюда** | Производство | Приемы пищи | Подразделения | Расходные накладные | Возвратные накладные | Ответственные лица

| Пересчитать себестоимость всех блюд | Пересчитать себестоимость 1-го блюда

N	Прием пищи	Вид блюда	Блюдо	Калькуляция	Выход блюда	Колич...	Ед...	Цена ...	Сумм...	Ф...	И...
1	Завтрак	Масло сливочное	Масло сливочное	Основная	15	56,000	пор	2,39	133,71	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Завтрак	Закуска	Сыр	сыр 50	50	56,000	пор	10,92	611,52	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Завтрак	Хлеб	Хлеб	60	60	56,000	пор	2,05	114,97	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Завтрак	Второе блюдо	Сосиски отварные	на утро	100	56,000	пор	10,82	605,64	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Завтрак	Гарнир	Капуста тушеная	основная	100	56,000	пор	6,09	341,03	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Завтрак	Напитки	Какао с молоком	со сгущенным	180	56,000	пор	7,30	408,59	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Завтрак	Каши	Каша манная молочная	со сгущ. молоком	200	56,000	пор	11,55	646,97	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Обед	Салаты	Салат Солнечный	Основная	150	53,000	пор	11,11	588,88	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	Обед	Первое блюдо	Суп рыбный	основная	250	53,000	пор	18,95	1 004,34	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	Обед	Гарнир	Каша перловая	основная	150	53,000	пор	2,28	120,85	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	Обед	Гарнир	Свекла тушеная	Основная	100	53,000	пор	4,41	233,54	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	Обед	Напитки	Компот из сухофруктов	Основная	180	53,000	пор	2,09	110,65	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>ВСЕГО:</b>									<b>9 764...</b>		

Комментарий:  Ответственный: Аршинова Л.И.

План-меню | Печать **OK** | Записать | Закрыть

❖ Расчет пищевой ценности ведется по predetermined показателям:

- белки,
- жиры,
- углеводы,
- калорийность,
- некоторым показатели витаминного и минерального состава.

Но можно настроить учет по любым другим показателям. Формируется накопительная ведомость по дням за любой период времени по нормам и факту расхода продуктов на питание с учетом замены по белковому составу.

❖ Составление Меню-раскладки может вестись по каждой категории питающихся по всем приемам пищи за день в одном меню.

К основному меню может быть любое количество дополнительных меню. На возврат не формируется отдельное меню - а в уже посчитанном меню просто указывается количество возвратов по каждому блюду. При составлении Меню-раскладки сразу же подсчитывается себестоимость и пищевая ценность, сравнивается с плановыми показателями для данной категории питающихся и оператор легко подбирает состав блюд и продуктов, чтобы выдержать все нормы.

Видны остатки продуктов и можно подобрать замены как автоматически, так и вручную. В списание автоматически включаются партии продуктов с истекающими сроками годности, затем идет списание по методу ФИФО. Но оператор сам вручную может выбрать нужную партию продукта. Каждая партия со своими ценами будет показана в Требовании-накладной отдельной строкой, а также будет показан итог по всему продукту. При недостатке продуктов учет ведется по себестоимости последней партии или по плановой себестоимости с последующей корректировкой при поступлении недостающего продукта.



- ❖ Формирование Требования-накладной на отпуск продуктов со склада производится автоматически по каждому складу, на котором хранятся конкретные продукты. Требования-накладная может объединять несколько Меню-раскладок за один или несколько дней в зависимости от настроек программы.
- ❖ Проведение всех документов сразу же отражается не только по управленческому учету, но и формируются бухгалтерские проводки, так как работа происходит в конкретной бухгалтерской программе организации.



**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**