BAS Модуль управління харчовим виробництвом

Гарнет
garnet.team
sales@garnet.team
0800-35-05-05

Для кого призначений продукт

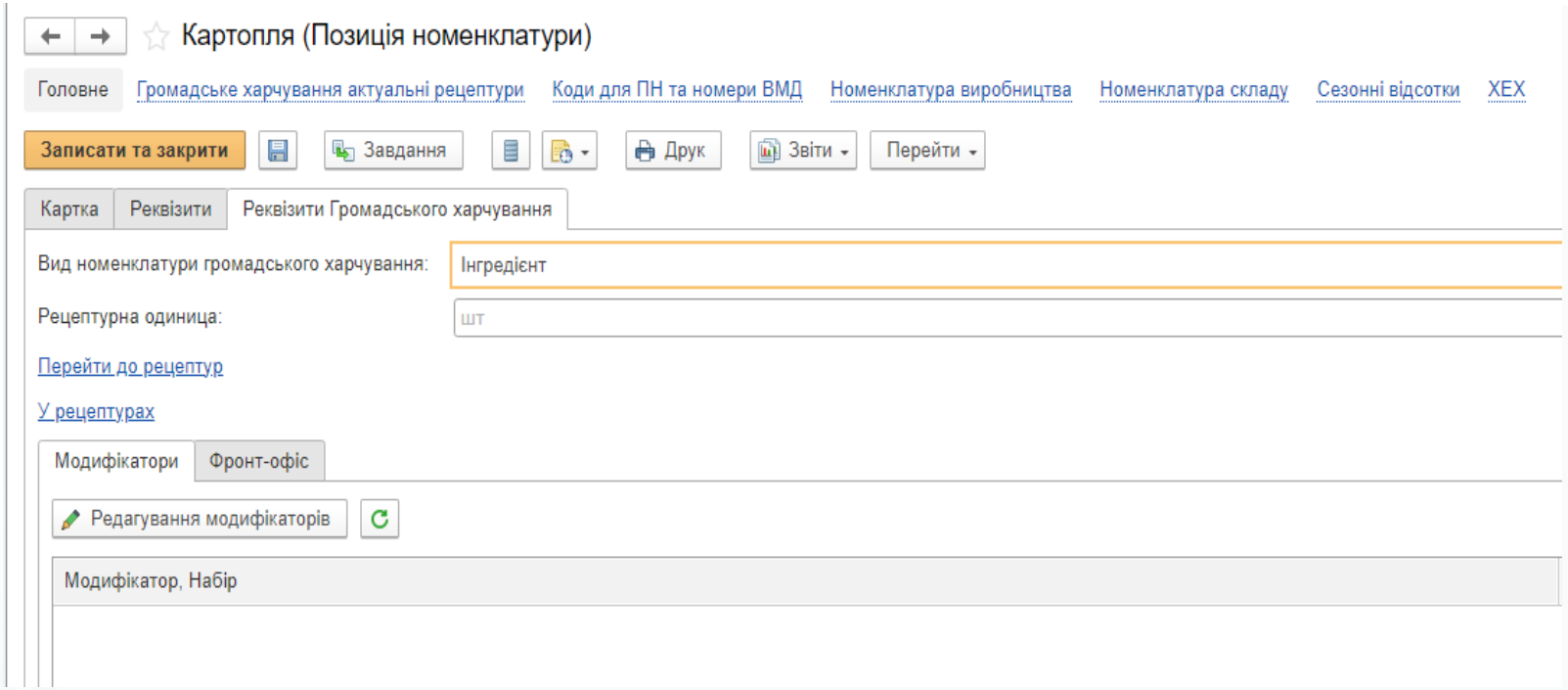
- Облік в їдальнях на підприємстві
- Виробництво напівфабрикатів
- Кондитерські підприємства
- Кейтерингові агентства
- Ресторанні мережі та багато інших

Автоматизовані робочі місця

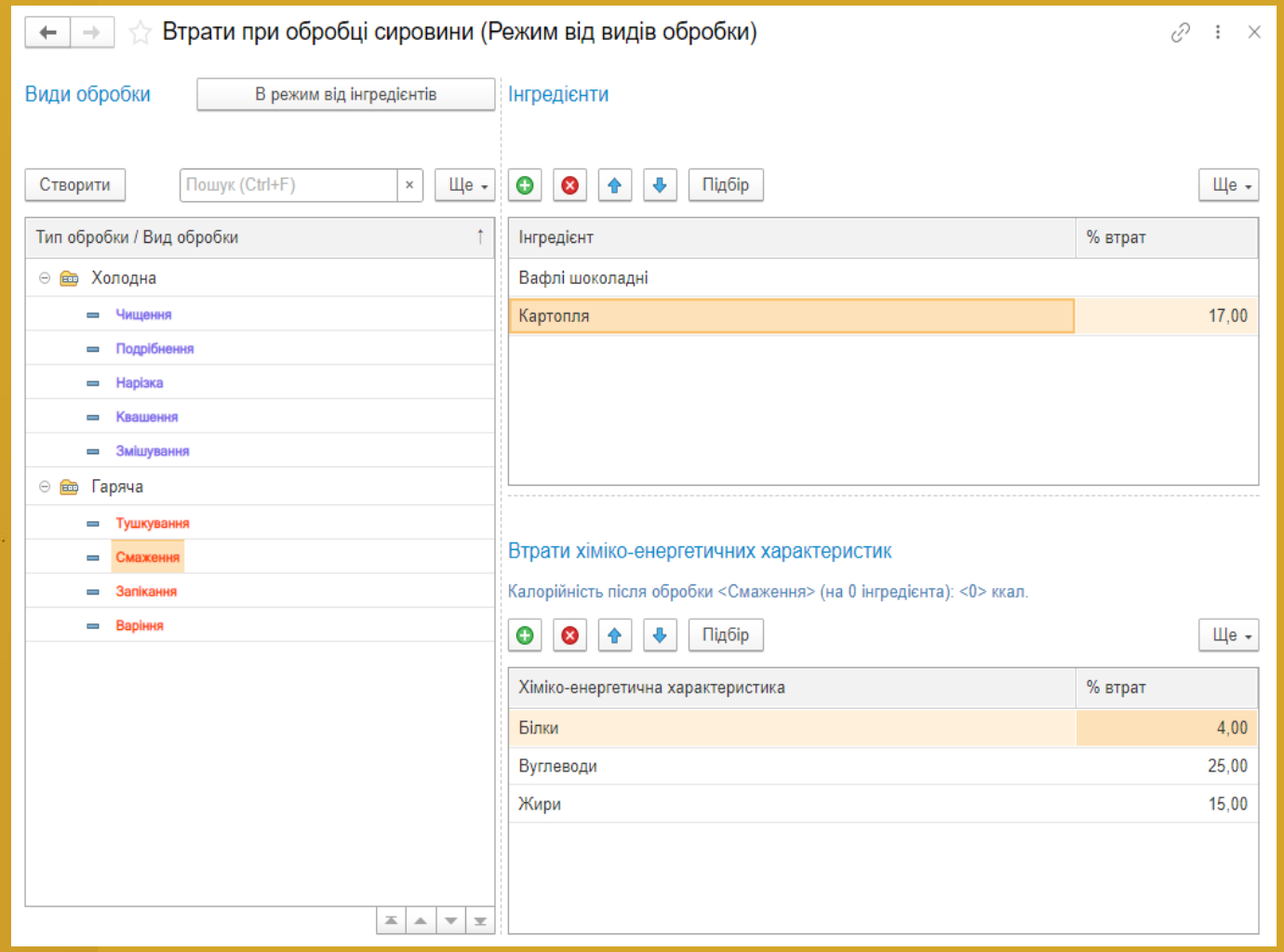
- Власник бізнесу
- Завідувач складом
- Бухгалтерська служба
- Завідувач виробництвом
- Комірник
- Кухар
- Калькулятор
- Технолог
- Адміністратор

Номенклатура

В номенклатуру вносимо позиції товарів з яких будемо виготовляти страви.
Додатково вносимо ХЕХ, Сезонні відсотки та інші необхідні данні.



Втрати при обробці сировини



В кожній страві є можливість вказувати види обробки інгредієнтів та % втрат це необхідно для розрахунку енергетичних характеристик

Акт опрацювання

Документ Акт опрацювання призначений для складання технологічних карт страв, рецептури яких не регламентовані стандартами та розробляються безпосередньо на підприємстві.
Документ Акт опрацювання не формує проводок.
Результат його проведення – створення нової рецептури для цієї страви.

Акт опрацювання 0Р00-000002 від 01.02.2023 14:34:15

Записати та закрити | Записати | Створити на підставі | Рецептура | Друк | Звіти | Ще

Основне | Товари (1) | Технологія приготування

Номер: 0Р00-000002 від: 01.02.2023 14:34:15 Дата дії з: 01.01.2023 00:00 по: . .

Найменування: Картопля (з 01.01.2023 00:00) Організація: Ресторан

Номенклатура: Картопля Підрозділ: Кухня

Характеристика: <характеристики не використовуються> Ном. рецептури:

Складено на: 1,000 Од.: шт Вихід:

Акт опрацювання 0Р00-000002 від 01.02.2023 14:34:15

Записати та закрити | Записати | Створити на підставі | Рецептура | Друк | Звіти | Ще

Основне | Товари (1) | Технологія приготування

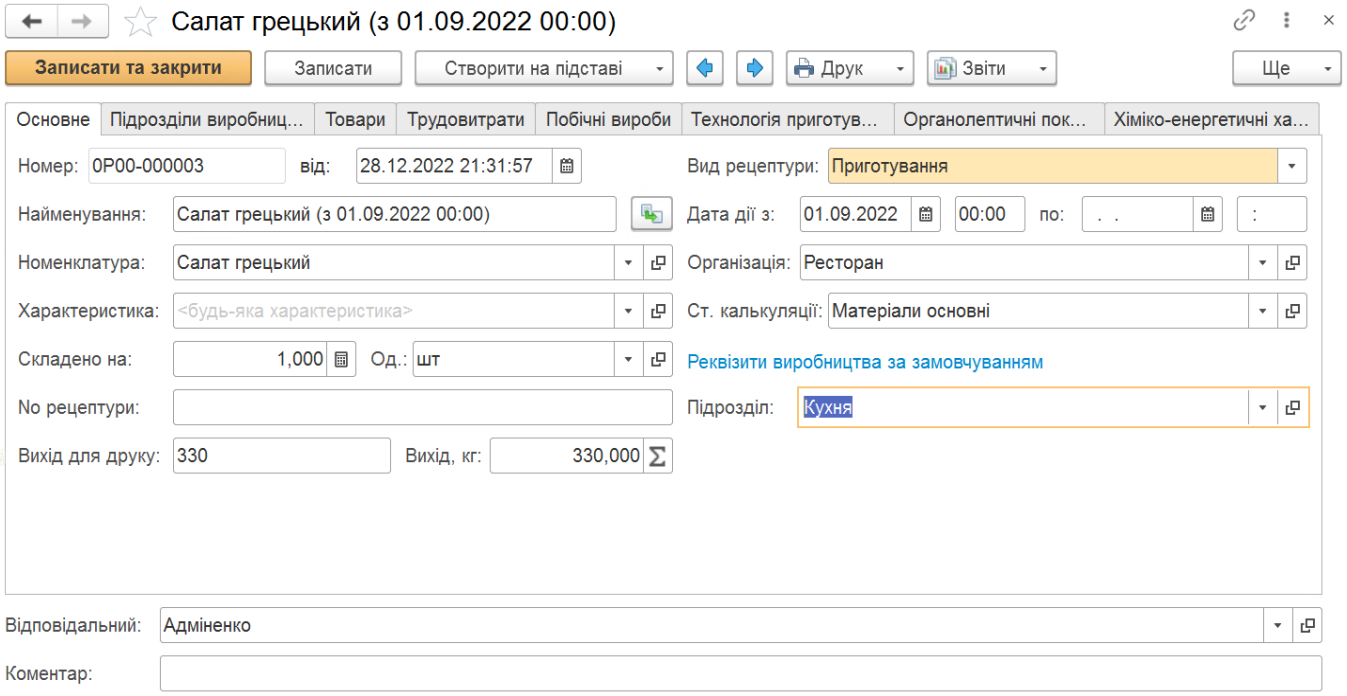
Додати | Підбір | Заповнити за рецептурами | Ще

N		Номенклатура	Характеристика	Од. вим.	Брутто 1 / Нетто 1 / Вихід 1	Брутто 2 / Нетто 2 / Вихід 2	Брутто 3 / Нетто 3 / Вихід 3	Ср. Бруто / Сер. Нетто / Сер. Вихід
1	Т	Картопля очищена	<характеристики не використовуються>	шт	83,136	83,912	72,952	80,000
					83,136	83,912	72,952	80,000
					83,136	83,912	72,952	80,000

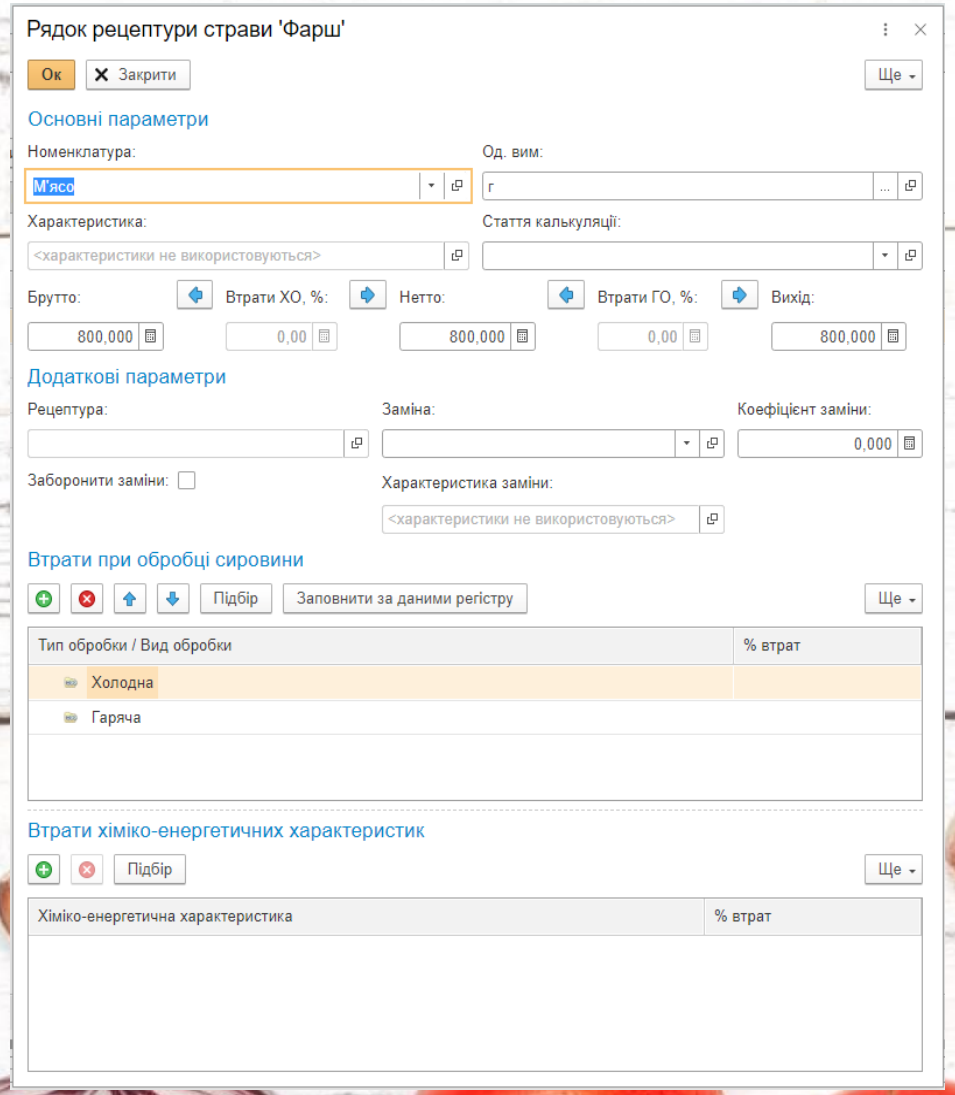
Рецептура

Рецептура призначена для відображення в обліку калькуляцій з приготування страв та оброблення товарів.

- Вказуємо ХЕХ : Білки, Жири Вуглеводи та Калорійність блюда
- Вказуємо товари та напівфабрикати необхідні для приготування
- Прописуємо технологію приготування
- Формуємо необхідні галузеві друковані форми



Технологія проготування



Інформація про втрати при обробці сировини береться з номенклатури, але за необхідності в рецептурі можна вносити коригування вручну.

Друковані форми

З документу рецептура є можливість отримати друковані форми документів:

- Технологічна карта
- Склад ХЕХ страв

Рецептура № 21-05-1992-ОК

Організація: Ресторан

Технологічна карта

Найменування страви: **Соус новий / 1, 10 кг**

Найменування продукту	Од. вим.	Вага брутто	% Відходів холодної обробки	Вага нетто	% Відходів гарячої обробки	Вага готового продукту	Вага нетто на 1 кг
Масло рослинне	кг	9,000		9,000		9,000	0,900
Яйце куряче 1-ї категорії	шт	10,000		10,000		10,000	1,000

Вихід: 10

Технологія приготування: Інгредієнти по черзі закладаємо в чашу блендера.
Занурюємо ручний блендер в чашу таким чином, щоб конус з ножем повністю накрив жовток. Це важливо, щоб соус вийшов з першого разу. Включаємо режим "турбо", якщо такого немає — максимальну швидкість, і 5-10 секунд (в залежності від потужності вашого блендера) тримаємо нерухомо, поки на дні не з'явиться біла емульсія. Потім можемо потроху піднімати ніжку, поки вся олія не поєднається з отриманою масою. Досить буде 30-40 секунд, щоб приготувати цей соус.

Примітка: Технологічна карта. За фізико-хімічними показниками відповідає вимогам ДСТУ.

ВІРНО:

Директор _____

Зав. виробництвом _____

Інженер-технолог _____ Адміненко

Склад хіміко-енергетичних характеристик страви

Страва: Соус новий / 1
Рецептура: Рецептура 0Р00-000017 від 10.03.2023 10:45:21
Кількість: 10 кг

№ з/п	Номенклатура	Кіль-кість	Од. вим.	Рецептура	Білки, г	Жири, г	Калорійність, ккал			Вуглеводи, г
							Кількість	Формула розрахунку	Джерело	
1	Соус новий	10,000	кг	№0Р00-000017 от 10.03.2023	132,800	576,700	5 831,100	4 * [Белки] + 9 * [Жиры] + 4 * [Углеводы] + 7 * [Алкоголь]	Рецептура 0Р00-000017 від 10.03.2023 10:45:21	27,400
2	Масло рослинне	9,000	кг		9,000	468,000				18,000
3	Яйце куряче 1-ї категорії	10,000	шт		123,800	108,700				9,400

Калькуляційна картка

Техніко-технологічна картка ДСТУ

Кухня
Заклад (підприємство)

Форма по УКУД 0903102

КАЛЬКУЛЯЦІЙНА КАРТКА № 0Р00-000017
9 травня 2023 р.

Найменування страви **Соус новий / 1** Номер за збірником рецептур

№ п/п	Продукти			Ціна,	Норма	Сума,
	Найменування	Код	Одиниця виміру			
1	Масло рослинне	00-00000374	кг		9,000	
2	Яйце куряче 1-ї категорії	00-00000338	шт	3,02	10,000	30,20
Загальна вартість набору продуктів на страв,						**30,20**
Ціна продажу однієї порції,						
Вихід у готовому вигляді однієї страви, грам						
Завідувач виробництвом				підпис		ПІБ
Калькуляцію склав				підпис		**Адміненко** ПІБ
ЗАТВЕРДЖУЮ Керівник закладу (підпримства)				підпис		ПІБ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Ресторан

_____ "_____" _____ _____р.
(підпис) (дата)

Техніко-технологічна карта №21-05-1992-ОК

Соус новий / 1

1. ОБЛАСТЬ ЗАСТОСУВАННЯ

2. ВИМОГИ ДО СИРОВИНИ

Продовольча сировина, харчові продукти та напівфабрикати, що використовуються для приготування страви Соус новий, повинні відповідати вимогам чинних нормативних та технічних документів, мати супровідні документи, що підтверджують їхню безпеку та якість (сертифікат відповідності, санитарно-епідеміологічний висновок, посвідчення безпеки та якості та інше).

3. РЕЦЕПТУРА

Найменування сировини та продуктів	Витрата сировини і продуктів на на 10,000 кг	
	Брутто	Нетто
Масло рослинне	9,000	9,000
Яйце куряче 1-ї категорії	10,000	10,000
Маса н/ф (сировинного набору)	-	10,000
Вихід страви (в грамах):	-	10

4. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС

Інгредієнти по черзі закладаємо в чашу блендера.
Занурюємо ручний блендер в чашу таким чином, щоб конус з ножем повністю накрив жовток. Це важливо, щоб соус вийшов з першого разу. Включаємо режим "турбо", якщо такого немає — максимальну швидкість, і 5-10 секунд (в залежності від потужності вашого блендера) тримаємо нерухомо, поки на дні не з'явиться біла емульсія. Потім можемо потроху піднімати ніжку, поки вся олія не поєднається з отриманою масою. Досить буде 30-40 секунд, щоб приготувати цей соус.

5. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ, РЕАЛІЗАЦІЇ І ЗБЕРІГАННЯ

6. ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ

6.1 Органолептичні показники якості:
Зовнішній вигляд -
Колір -
Смак і запах -

6.2 Мікробіологічні показники страви Соус новий повинні відповідати гігієнічним нормативам, встановленим відповідно до нормативних правових актів або нормативних документів, діючих на території держави, яка прийняла стандарт.

7. ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ СТРАВИ (ВИРОБА) НА 1 кг

Білки, г	Жири, г
13,280	57,670

Відповідальний за оформлення ТТК

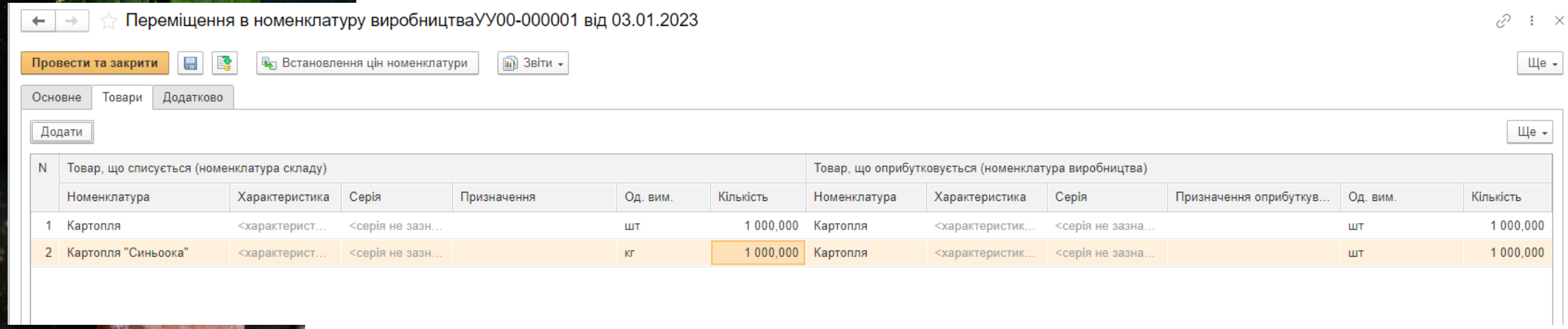
Зав. виробництвом

Переміщення номенклатури складу та виробництва

Переміщення номенклатури складу та виробництва використовується для переміщення виробничої номенклатури в складську та навпаки

Документ **Переміщення номенклатури складу та виробництва** має два вида операцій:

- Переміщення до номенклатури складу
- Переміщення до номенклатури виробництва



Переміщення в номенклатуру виробництваУУ00-000001 від 03.01.2023

Провести та закрити | Встановлення цін номенклатури | Звіти | Ще

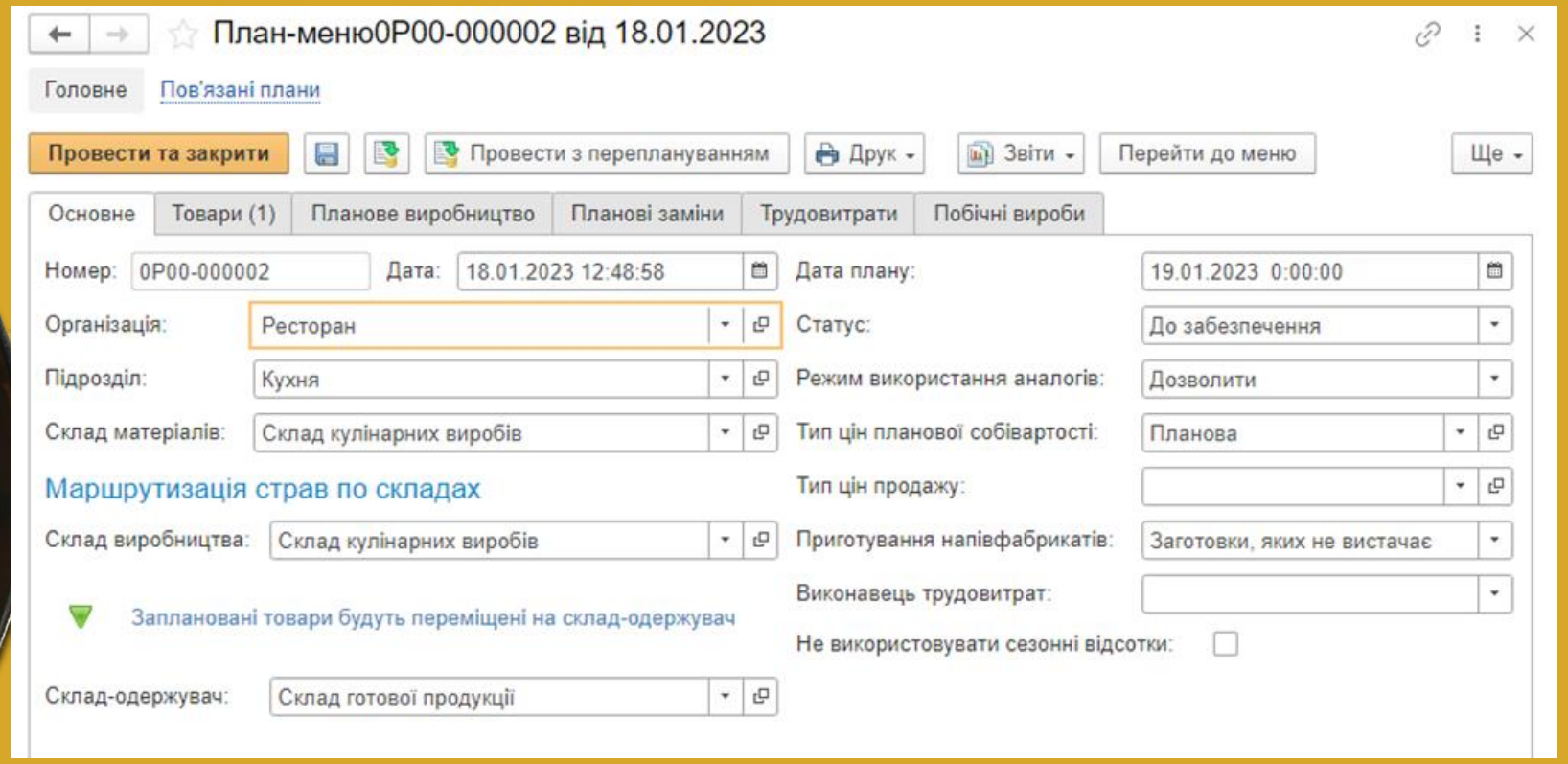
Основне | Товари | Додатково

Додати | Ще

N	Товар, що списується (номенклатура складу)						Товар, що оприбутковується (номенклатура виробництва)					
	Номенклатура	Характеристика	Серія	Призначення	Од. вим.	Кількість	Номенклатура	Характеристика	Серія	Призначення оприбуткув...	Од. вим.	Кількість
1	Картопля	<характеристик...	<серія не зазн...		шт	1 000,000	Картопля	<характеристик...	<серія не зазна...		шт	1 000,000
2	Картопля "Синьоока"	<характеристик...	<серія не зазн...		кг	1 000,000	Картопля	<характеристик...	<серія не зазна...		шт	1 000,000

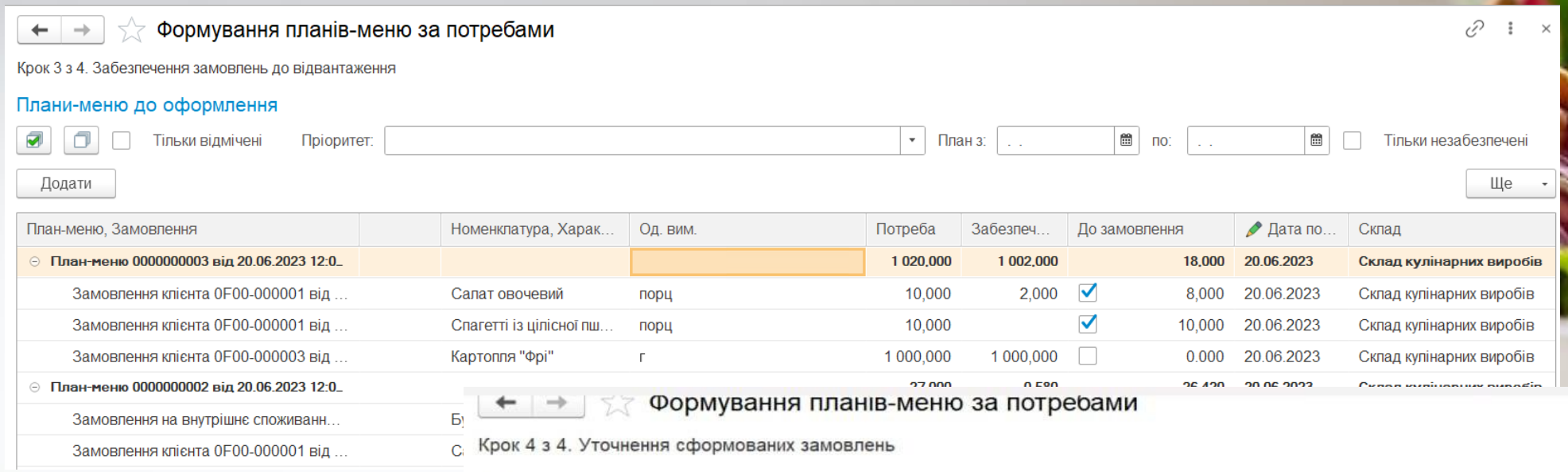
План меню

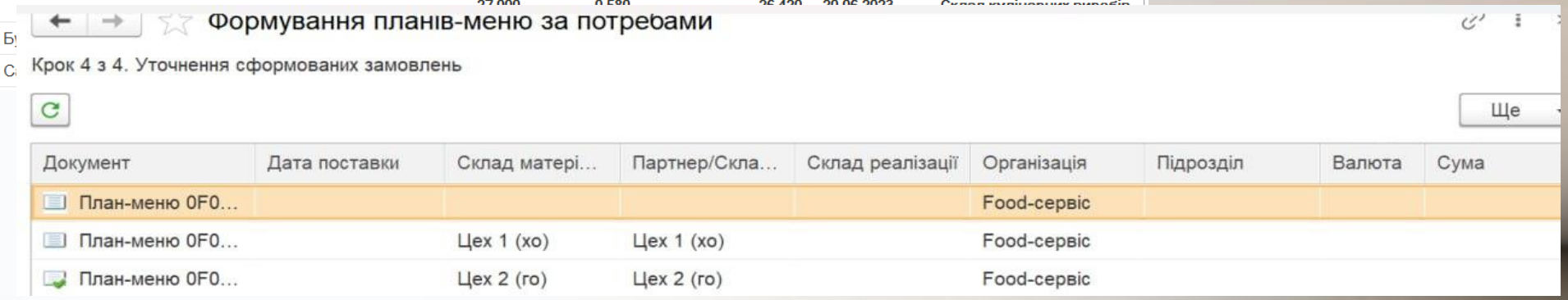
Дозволяє запланувати до випуску необхідну кількість страв, а також проаналізувати виробництво на предмет інгредієнтів, яких не вистачає, як на складі виробництва, так і на підприємстві в цілому.



Формування планів-меню за потребами

Обробкою «Формування планів меню за потребами», необхідні для приготування замовлення, групуються за планами меню. Запланувати виробництво можна за допомогою документа
«План меню».
Є можливість сформувати за потребами (замовлення клієнтів, внутрішні замовлення).



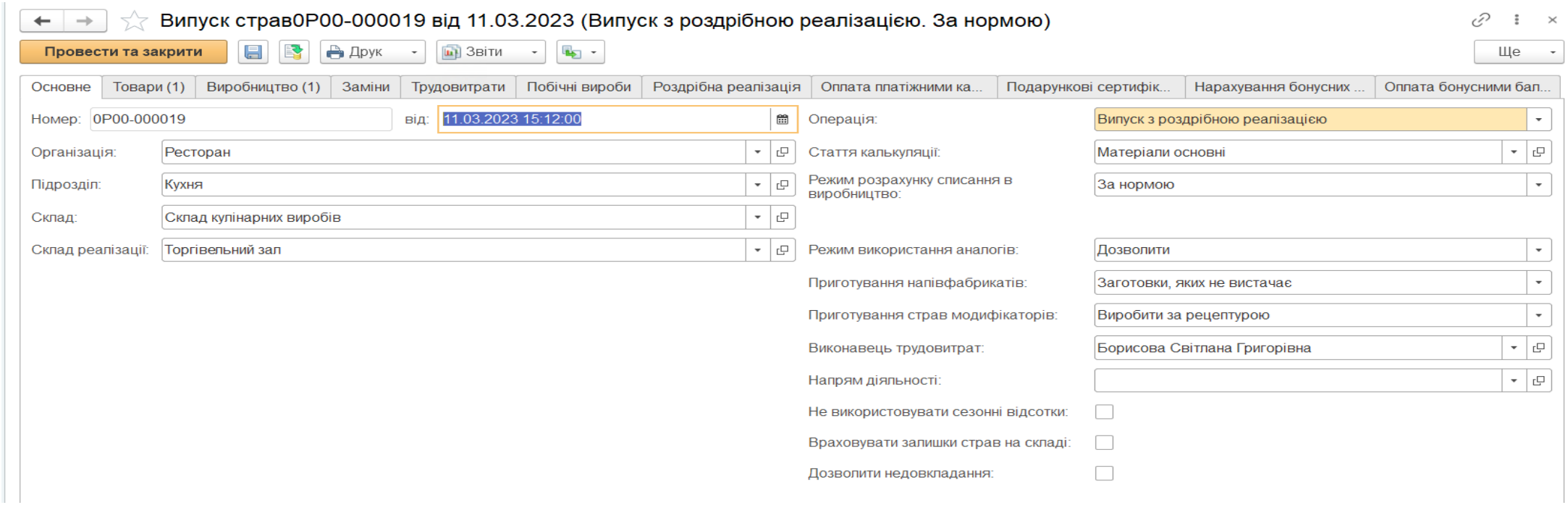


Випуск продукції

Випуск страв служить для відображення в обліку операцій з приготування страв та списання інгредієнтів.

За допомогою всього одного документа можна:

- Реалізувати приготування страв, включаючи багатопереробне виробництво;
- Оприбуткувати надлишки товарів;
- Передати страви із комори;
- Оформити реалізацію;
- Переміщати на інший склад;
- Оформляти випуск побічних виробів;
- Враховувати недовкладення;
- Виконувати коригування складу виробництва (списання інгредієнтів за фактом)



Випуск продукції

Один документ передбачає безліч видів операцій:

- Випуск страв
- Випуск з роздрібною реалізацією
- Випуск страв з переміщенням
- Випуск страв зі списанням
- Випуск страв з реалізацією

Випуск страв може виконуватись не за нормою, а за фактом

Бізнес-ланчі

В Товари можуть додаватися модифікатори як для номенклатури з видом **Страва**, так і для номенклатури з видом **Бізнес-ланч**. При додаванні до табличної частини **Товари** номенклатури з видом **Бізнес-ланч** необхідно обов'язково заповнити табличну частину **Модифікатори** — це і буде склад бізнес-ланчу

Випуск страв0F00-000001 від 21.06.2023 (Випуск з роздрібною реалізацією. За нормою)

Провести та закрити | Друк | Звіти | Ще

Основне | Товари (3) | Виробництво (4) | Заміни | Трудовитрати (1) | Побічні вироби (1) | Роздрібна реалізація | Оплата платіжними к... | Подарункові сертифі... | Нарахування бонусн... | Оплата бонусними б...

Товари

Додати | Змінити | Підбір | Заповнити | Зазначити серії | Ще

N		Номенклатура	Характер...	Серія	Призначення	Призначення інгред...	Кількість	Од. вим.	Рецептура	Ціна з ПДВ	% руч.
1	Б	Салат овочевий	<характе...	<сері...			2,000	порц	Рецептура 0P00-000005 від 10....	150,00	
2	Т	Салат Айсберг	<характе...	<сері...			0,200	кг		89,10	
3	Лч	Бізнес-ланч maxi	<характе...	<сері...			1,000	шт		150,00	

Модифікатори

Зазначити серії

	Модифікатор	Кількість	Ціна	Сума	Номенклатура	Кількість номенкл...	Од. вим. номенклатури	Характеристика	Сер
Мб	Картопляне пюре	1,000	100,00	100,00	Картопляне пюре	0,200	шт	<характеристики не ...	<се
Мб	Вода мінеральна	1,000	25,00	25,00	Вода мінеральна	1,000	пляш	<характеристики не ...	<се
Мб	Суп пікантний з кревет...	1,000	150,00	150,00	Суп пікантний з крев...	1,000	порц	<характеристики не ...	<се
Мб	Салат овочевий	1,000	55,00	55,00	Салат овочевий	1,000	порц	<характеристики не ...	<се
Мб	Курячий стейк	1,000	140,00	140,00	Курячий стейк	1,000	порц	<характеристики не ...	<се

Інвентаризація товарів

Порівнюємо облікові дані з фактичними

Основне | Товари (17) | Напівфабрикати | Додатково

Отбор:

Тільки з відхиленнями | Додати | Заповнити за відбором | Перезаповнити облікову кількість | Ще

N	Номенклатура	Характеристика	Серія	Од. вим.	За обліком	За фактом	З н/ф	Відхилення	Призначення
1	Борошно пшеничне вищого гатунку	<характеристики не...	<серія не зазнач...	міш	28,000	28,000			
2	Булка здобна	з начинкою Курага	до 12.01.17	шт	175,000	175,000			
3	Булка здобна	з начинкою Мак	до 12.01.17	шт	230,000	240,000		10,000	
4	Булка здобна	з начинкою Родзинки	до 12.01.17	шт	250,000	250,000			
5	Ванілін	<характеристики не...	<серія не зазнач...	г	1 910,000	1 910,000			
6	Дріжджі хлібопікарські	<характеристики не...	<серія не зазнач...	кг	41,890	41,890			
7	Курага	<характеристики не...	<серія не зазнач...	кг	8,750	8,750			
8	Лоток для хлібобулочних виробів	<характеристики не...	<серія не зазнач...	шт	27,000	22,000		-5,000	<для товарів>
9	Мак кондитерський	<характеристики не...	<серія не зазнач...	кг	69,500	69,500			
10	Маргарин Молочний	<характеристики не...	<серія не зазнач...	шт	950,000	950,000			

На вкладці «Напівфабрикати» додаються напівфабрикати, виробництво яких ще було відображено у системі. Їх необхідно розкласти на складові інгредієнти та розподілити по товарам на вкладці «Товари»

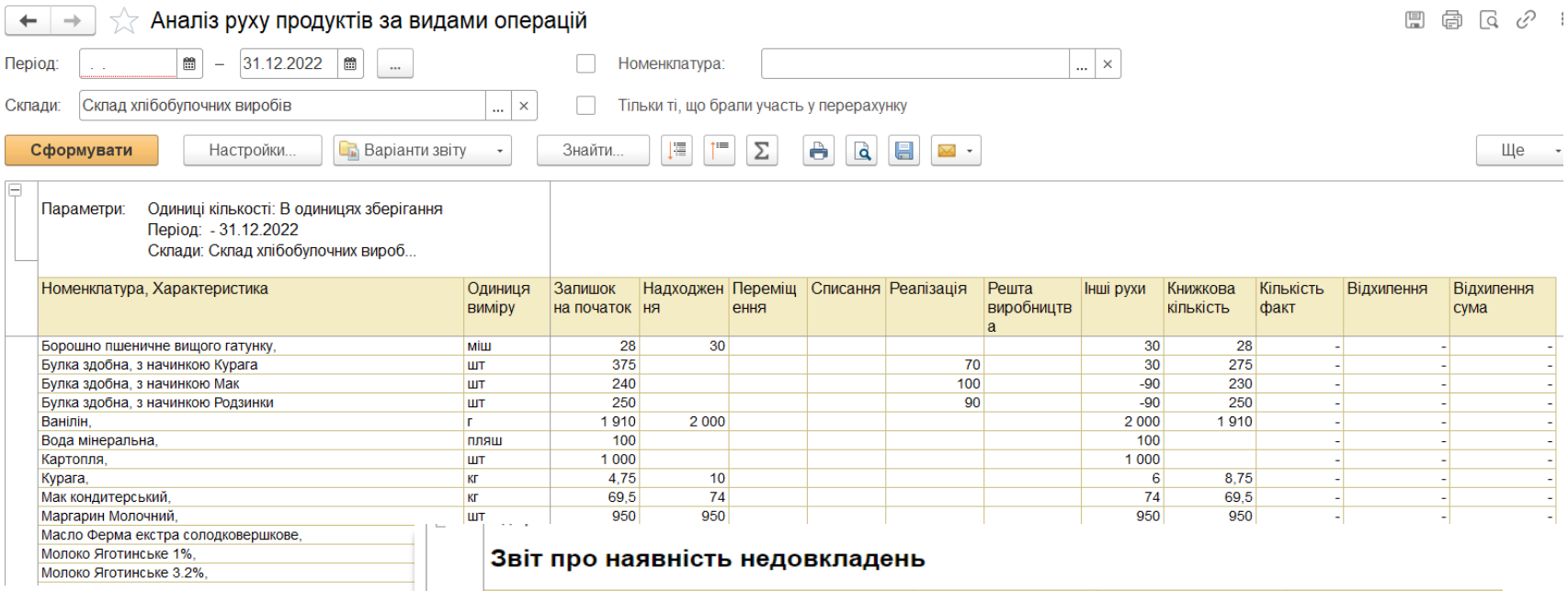
Основне | Товари (8) | Напівфабрикати (2) | Додатково

Організація рецептур: <по всіх організаціях> | Уточнити характеристики

Додати | Розподілити по товарах | Підбір | Ще

N	Номенклатура	Характеристика	Кількість	Од. в...	Рецептура
1	Пельмені	<характеристики не викори...	1,000	порц	Рецептура 0Р00-000002 від 04.01.2023 13:50:11
2	Фарш	<характеристики не викори...	1,000	кг	Рецептура 0Р00-000001 від 04.01.2023 13:11:03

Звіти



Аналіз руху продуктів за видами операцій

Період: . . – 31.12.2022 ...

Номенклатура:

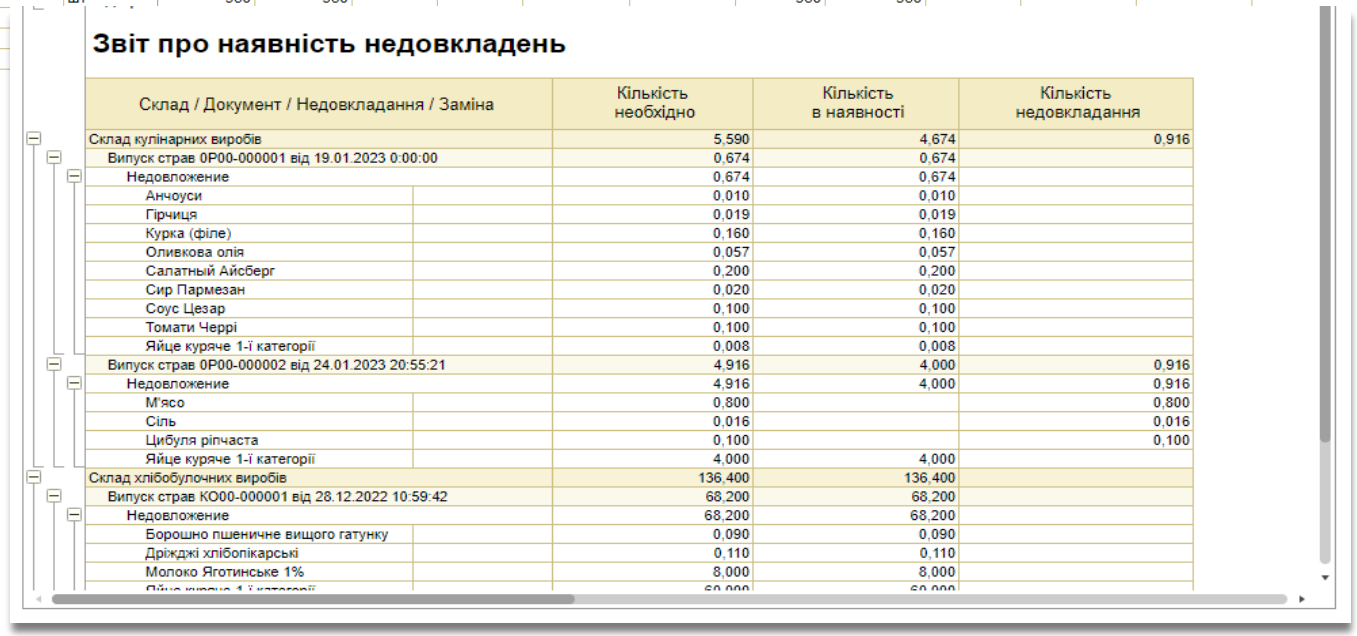
Склади: Склад хлібобулочних виробів

Тільки ті, що брали участь у перерахунку

Сформувати | Настройки... | Варіанти звіту | Знайти... | Ще

Параметри: Одиниці кількості: В одиницях зберігання
Період: - 31.12.2022
Склади: Склад хлібобулочних вироб...

Номенклатура, Характеристика	Одиниця виміру	Залишок на початок	Надходження	Переміщення	Списання	Реалізація	Решта виробництва	Інші рухи	Книжкова кількість	Кількість факт	Відхилення	Відхилення сума
Борошно пшеничне вищого гатунку,	міш	28	30					30	28	-	-	-
Булка здобна, з начинкою Курага	шт	375				70		30	275	-	-	-
Булка здобна, з начинкою Мак	шт	240				100		-90	230	-	-	-
Булка здобна, з начинкою Родзинки	шт	250				90		-90	250	-	-	-
Ванілін,	г	1 910	2 000					2 000	1 910	-	-	-
Вода мінеральна,	пляш	100						100		-	-	-
Картопля,	шт	1 000						1 000		-	-	-
Курага,	кг	4,75	10					6	8,75	-	-	-
Мак кондитерський,	кг	69,5	74					74	69,5	-	-	-
Маргарин Молочний,	шт	950	950					950	950	-	-	-
Масло Ферма екстра солодковершкове,												
Молоко Яготинське 1%,												
Молоко Яготинське 3.2%,												



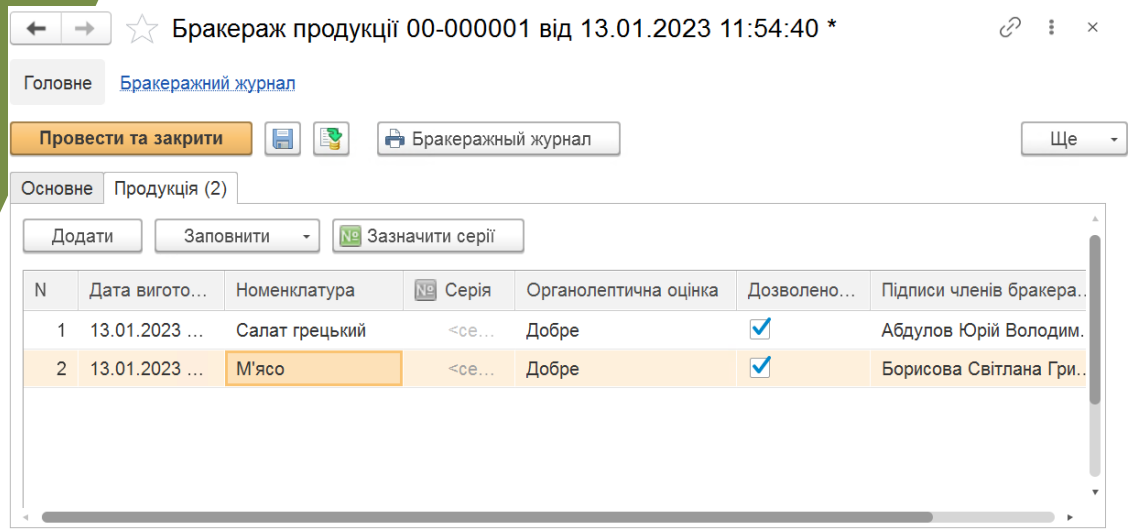
Звіт про наявність недовкладень

Склад / Документ / Недовкладання / Заміна	Кількість необхідно	Кількість в наявності	Кількість недовкладання
Склад кулінарних виробів	5,590	4,674	0,916
Випуск страв 0P00-000001 від 19.01.2023 0:00:00	0,674	0,674	
Недовложение	0,674	0,674	
Анчоуси	0,010	0,010	
Гірчиця	0,019	0,019	
Курка (філе)	0,160	0,160	
Оливкова олія	0,057	0,057	
Салатный Айсберг	0,200	0,200	
Сир Пармезан	0,020	0,020	
Соус Цезар	0,100	0,100	
Томати Черрі	0,100	0,100	
Яйце куряче 1-ї категорії	0,008	0,008	
Випуск страв 0P00-000002 від 24.01.2023 20:55:21	4,916	4,000	0,916
Недовложение	4,916	4,000	0,916
М'ясо	0,800		0,800
Сіль	0,016		0,016
Цибуля ріпчаста	0,100		0,100
Яйце куряче 1-ї категорії	4,000	4,000	
Склад хлібобулочних виробів	136,400	136,400	
Випуск страв КО00-000001 від 28.12.2022 10:59:42	68,200	68,200	
Недовложение	68,200	68,200	
Борошно пшеничне вищого гатунку	0,090	0,090	
Дріжджі хлібопікарські	0,110	0,110	
Молоко Яготинське 1%	8,000	8,000	

- Аналіз руху продуктів за видами операцій
- Аналіз руху продуктів за видами операцій по днях
- Аналіз руху продуктів за видами операцій по днях розширений
- Аналіз руху продуктів за видами операцій розширений
- Забірний лист
- Звіт про наявність недовкладань

HACCP

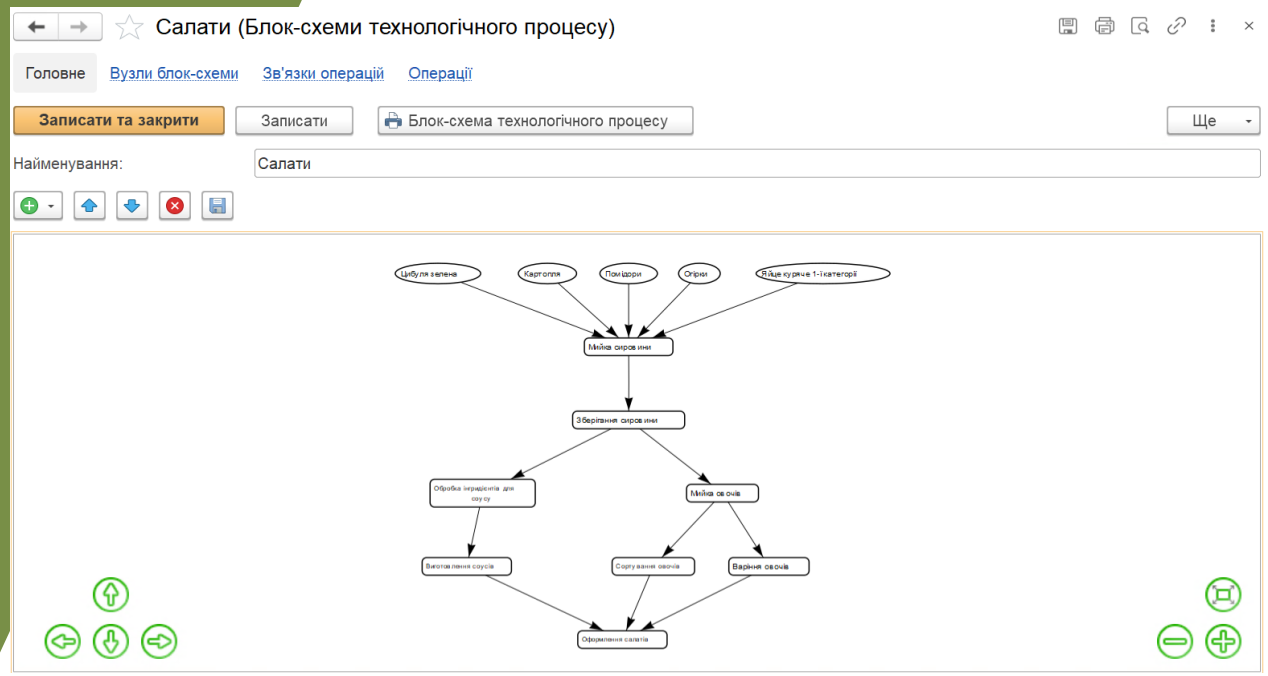
Документ **Бракераж продукції** дозволяє фіксувати бракераж виробленої продукції відповідно до методології HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)



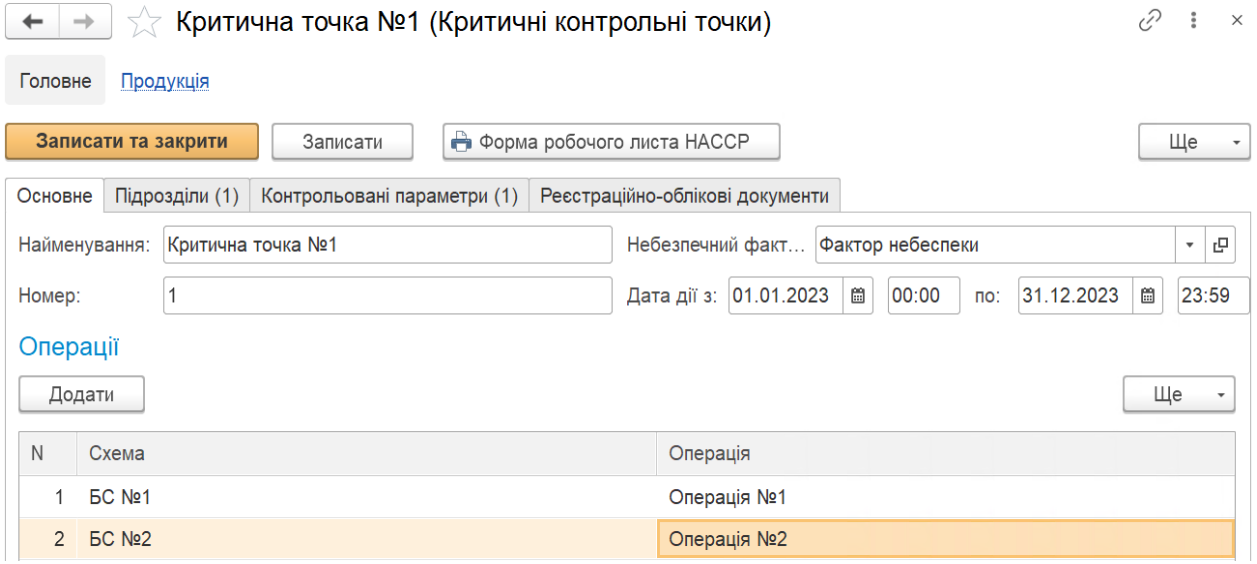
Документ містить інформацію про дати виготовлення та бракеражу, дані про продукцію, результати органолептичної оцінки та рішення про допуск продукції до реалізації.

HACCP

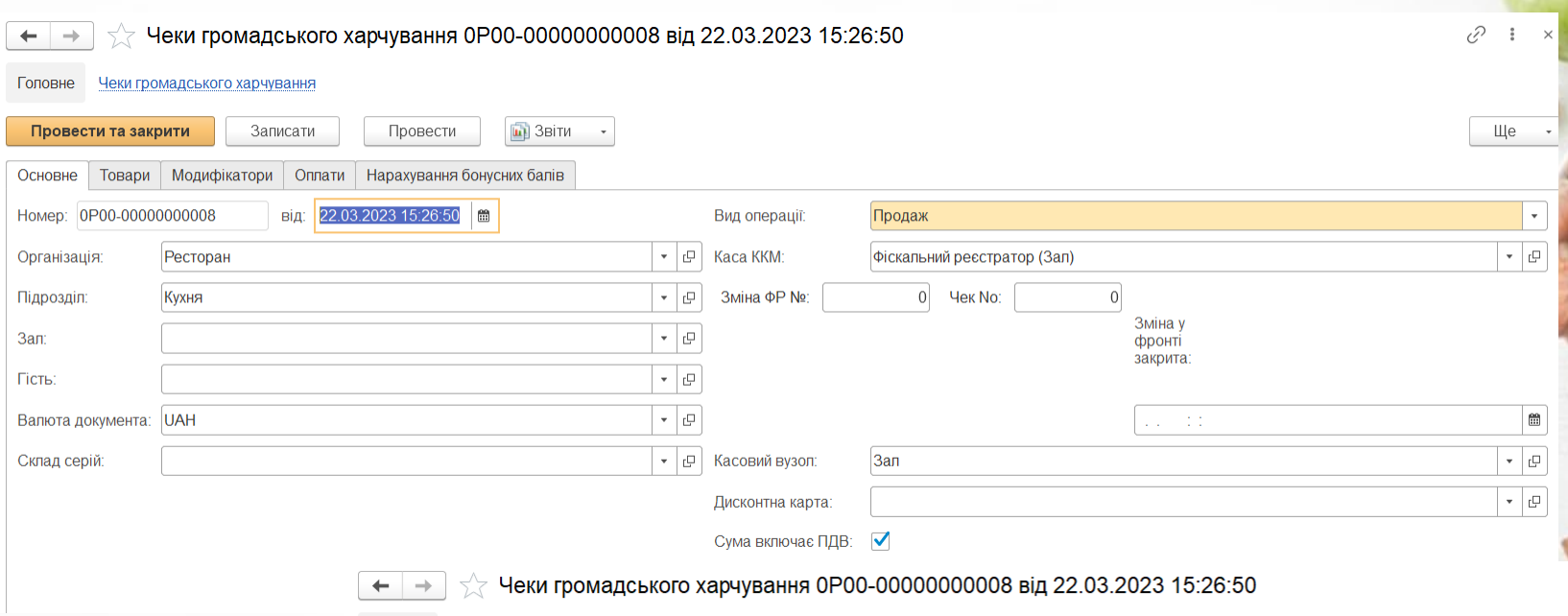
Довідник **Блок-схеми технологічного процесу** дозволяє у графічному форматі вказувати схеми процесу виробництва продукції, що складаються з технологічних операцій та номенклатури.

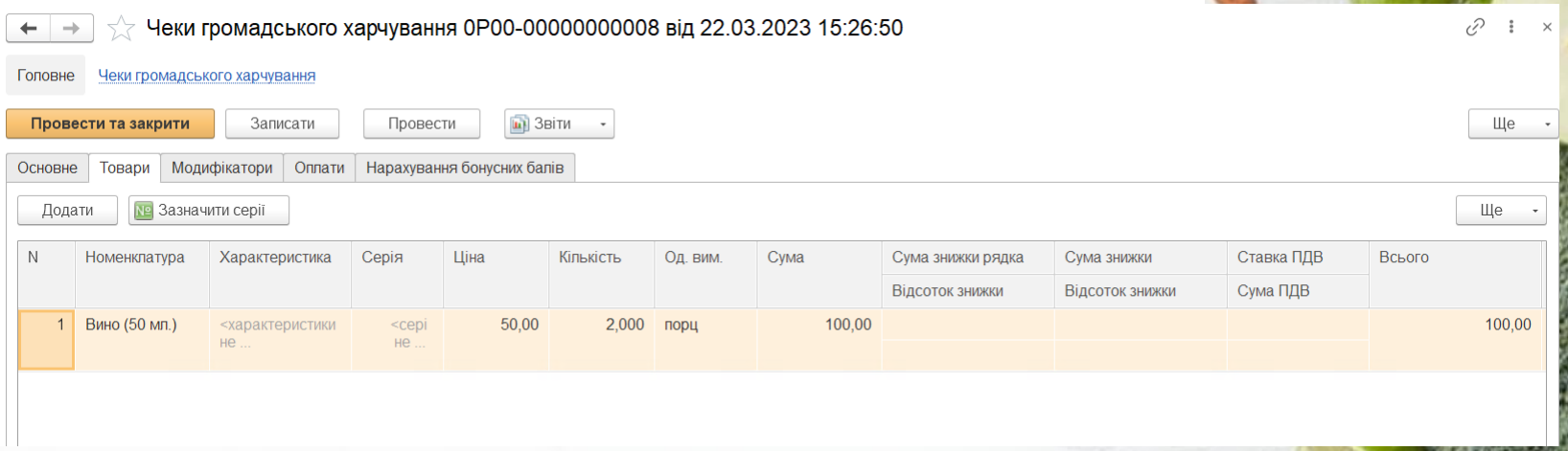


У довіднику **Критичні контрольні точки** вказуються контрольні точки з технологічних операцій, а також реєстраційно-облікові документи та граничні значення параметрів за ними



Чеки громадського харчування





Звіти громадського харчування

Аналіз оплат за чеками Громадського харчування

Період: . . – 31.01.2023 ... Організація:

Сформувати | Настройки... | Варіанти звіту | Знайти... | Σ | Ще | ?

Пн Вт Ср Чт Пт Сб Вс

Параметри: Період: - 31.01.2023

Касир / Вид оплати	Сума продажів	Сума повернень	Сума середнього чека	Виручка	Кількість чеків продажу	Кількість чеків повернення	Кількість чеків
Адміненко	670		335,00	670	2		2
Готівка	400		400,00	400	1		1
Платіжна карта	270		270,00	270	1		1
Разом	670		335,00	670	2		2

Аналіз продажів за чеками Громадського харчування

Період: . . – 31.01.2023 ... Організація: Управлінська організація

Сформувати | Настройки... | Варіанти звіту | Знайти... | Σ | Ще | ?

Пн Вт Ср Чт Пт Сб Вс

Параметри: Період: - 31.01.2023

Касир / Номенклатура	Сума знижок	Кількість продаж	Сумма продаж	Сума продажів з урахуванням знижки	Кількість повернень	Сумма возвратов	Сума повернень з урахуванням знижки	Кількість відмін
Адміненко		32	670	670				
Булка здобна		4	160	160				
Вареники		1	100	100				
Вода мінеральна		16	160	160				
Картопляне пюре		1	200	200				
Яйце куряче 1-ї категорії		10	50	50				
Разом		32	670	670				

Вартість модуля та ліцензій

BAS. Модуль Управління харчовим виробництвом - 42 000

BAS. Модуль УХВ, клієнтська ліцензія на 1 робоче місце - 6 000

BAS. Модуль УХВ, клієнтська ліцензія на 5 робочих місць - 21 000

BAS. Модуль УХВ, клієнтська ліцензія на 10 робочих місць - 39 000

BAS. Модуль УХВ, клієнтська ліцензія на 20 робочих місць - 75 000

Вартість ліцензій BAS

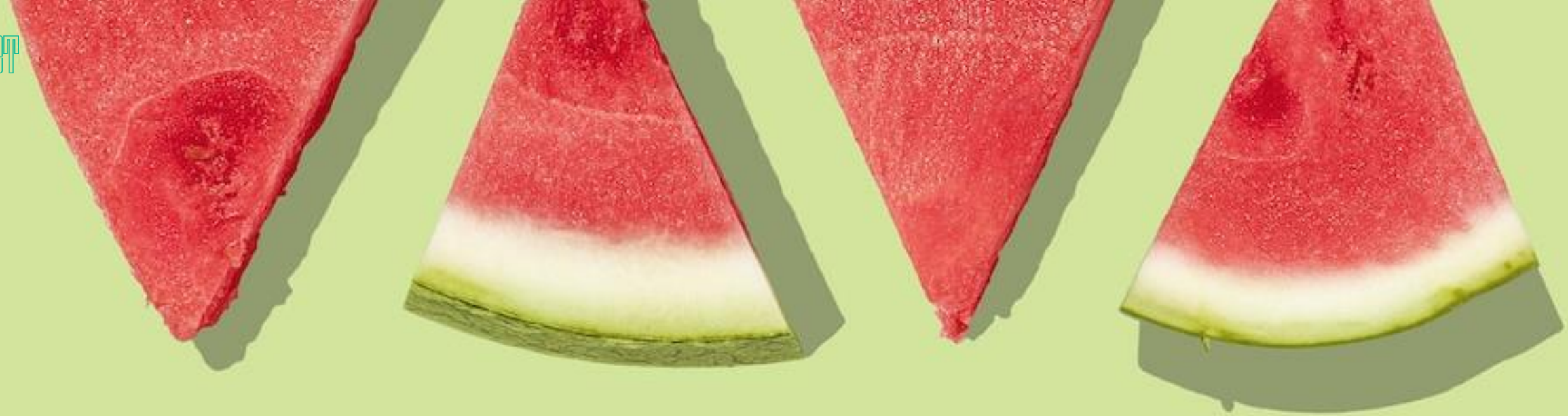
BAS. Комплексне управління підприємством - 64 800

BAS. Ліцензія на 1 робоче місце ПРОФ - 4 200

BAS. Ліцензія на 5 робочих місць ПРОФ - 14 400

BAS. Ліцензія на 10 робочих місць ПРОФ - 27 000

BAS. Ліцензія на 20 робочих місць ПРОФ - 51 600



garnet.team
sales@garnet.team
0800-35-05-05