

Калькуляция себестоимости и выпуск готовых блюд в 1С: Общепит

Калькуляция производится в следующем порядке:

1. Определяется перечень блюд, на которые составляется калькуляция.
2. На основании сборника рецептов и технологических карт устанавливаются нормы вложений всех ингредиентов в готовое блюдо.
3. Определяются закупочные цены на сырье и ингредиенты.
4. Производится расчет стоимости сырьевого набора блюд путем умножения количества сырья на продажную цену и суммированием по всем позициям номенклатуры ингредиентов.
5. Сырсовая стоимость одного блюда получается путем деления общей суммы на 100.
6. Цена продажи готового блюда исчисляется путем увеличения сырьевой стоимости на величину торговой наценки (в %), устанавливаемой приказом руководителя предприятия общепита.

Цена продажи блюда = Общая стоимость сырьевого набора + Наценка

Рассмотрим калькуляцию на примере приготовления «Берлинского пирожного». Калькуляция производится в расчете на 50 единиц изделия. Для приготовления блюда по технологическим картам требуется: корица молотая — 20 г; масло сливочное — 0,1 кг; мука пшеничная — 0,250 кг; цедра — 50 г; сахар — 0,1 кг и яйцо — 6 шт.

Калькуляционная карточка заполняется в следующем порядке: в соответствующие графы (Продукты) заносятся перечень продуктов-ингредиентов блюда и соответствующие единицы измерения (кг, г, шт); в графе Цена отмечается продажная цена за единицу измерения продукта; в графах Брутто и Нетто фиксируется количество продуктов на 50 изделий; соответственно в графе Сумма рассчитывается стоимость отдельных видов продуктов, необходимых для приготовления 50 единиц блюда.

Общая стоимость сырьевого набора формируется суммированием и равна 391,6 руб. Далее рассчитывается сырсовая стоимость одной порции и цена реализации с учетом торговой наценки (1177%).

Рецептура: Приготовление. Записан

Операция: Действия

Номер: 00000000007 от: 10.04.2010 12:47:03 Период действия с: 10.04.2010 0:00:00 по

Организация: Общепит Сервис

Номенклатура: Берлинское пирожное Составлено на: 50,000 ед.: шт К: 1,0...

Номенклатура: Выход: 500

Ингредиенты (6 поз.) Технология приготовления Химикоэнергетические характеристики

№	Код	Аналоги	Номенклатура	Брутто	% потерь п...	Нетто	Единица	К	% потерь п...	Выход	Рецептура	Сп...	Зап...	Замена	Козф...
1	000000000...	<input type="checkbox"/>	Корица молотая	20,000		20,000	г	1...		20,000		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
2	000000000...	<input checked="" type="checkbox"/>	Масло сливочное	0,100		0,100	кг	1...	25,00	0,075		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3	000000000...	<input checked="" type="checkbox"/>	Мука пшеничная	0,250		0,250	кг	1...		0,250		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
4	000000000...	<input type="checkbox"/>	Цедра	50,000000		50,000...	г	1...	10,00	45,000...		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
5	000000000...	<input type="checkbox"/>	Сахар	0,100		0,100	кг	1...		0,100		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
6	000000000...	<input type="checkbox"/>	Яйцо	6,000		6,000	шт	1...		6,000		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Ответственный: ... x Q

Комментарий:

Калькуляционная карточка ОП-1 Печать OK Записать Закрыть

Рецептура - документ формирования калькуляции в 1С Общепит

Унифицированная форма № ОП-1
 Утверждена постановлением Госкомстата
 России
 от 25.12.98 № 132

Организация Общепит сервис
 Подразделение Магазин "Хороший вкус"
 Блюдо Берлинское пирожное

Форма по ОКУД
 по ОКПО

Номер по сборнику рецептур, ТТК, СТП
 Вид деятельности по ОКДП
 Вид операции

Коды
 0330501
 376823
 00001
 000031

Номер документа
00000000007

Дата составления
03.09.2012

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА
 Расчет на 50 шт

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб. коп.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб. коп.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	Корица молотая	00000000049	г	163	1,69	20,000	20,000	33,80
2	Масло сливочное	00000000050	кг	166	127,12	0,100	0,100	12,71
3	Мука пшеничная	00000000051	кг	166	16,95	0,250	0,250	4,24
4	Цедра	00000000052	г	163	4,24	50,000	50,000	212,00
5	Сахар	00000000041	кг	166	16,95	0,100	0,100	1,70
6	Яйцо	00000000053	шт	796	21,19	6,000	6,000	127,14
Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.								391,59
Стоимость одной порции, руб. коп.								7,83
Выход в готовом виде, грамм								500
Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.								100,00
Сумма наценки, руб. коп.								92,17
Процент наценки, %								1 177,14

Заполняются стандартные реквизиты документа: Ответственный, Организация, Комментарий.
Номенклатура. Реквизит является обязательным для заполнения. Ссылается на справочник «Номенклатура», где содержится информация об ингредиентах.

Количество. В зависимости от установленной операции имеет смысл количества порций приготавливаемого блюда, количество разукomплектовываемого блюда, количество порций комплексного обеда.

Табличная часть документа заполняется составом ингредиентов готового блюда из справочника Номенклатуры. Заполняются данные Брутто, % потерь при холодной и горячей обработке, и соответственно выход ингредиента после обработки. Имеется возможность ввода аналогов и замены ингредиентов блюда.

Кроме того, документ позволяет заполнять информацию по технологии приготовления и химикоэнергетическим характеристикам.

Система 1С Общепит позволяет вести учет сложных блюд, на основе чего формировать Рецептуры с несколькими уровнями вложения.

Для блюд, количественное содержание ингредиентов которых, может варьироваться при приготовлении имеется документ Акт проработки, где указываются количественные показатели ингредиентов несколько раз и рассчитывается среднее значение, на основе которого и формируется уже документ Рецептура.

На основании Рецептуры автоматически формируется стандартная калькуляционная карточка ОП-1.

Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России
от 25.12.98 № 132

Организация Общепит сервис
Подразделение Магазин "Хороший вкус"
Блюдо Берлинское пирожное

Форма по ОКУД
по ОКПО

Коды
0330501
376823
00001
000031

Номер по сборнику рецептов, ТТК, СТП
Вид деятельности по ОКДП
Вид операции

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Расчет на 50 шт

Номер документа	Дата составления
00000000007	03.09.2012

№ п/п	Продукты		Единица измерения		Цена, руб. коп.	Норма брутто	Норма нетто	Сумма, руб. коп.
	Наименование	Код	Наименование	Код по ОКЕИ				
1	Корица молотая	000000000049	г	163	1,69	20,000	20,000	33,80
2	Масло сливочное	000000000050	кг	166	127,12	0,100	0,100	12,71
3	Мука пшеничная	000000000051	кг	166	16,95	0,250	0,250	4,24
4	Цедра	000000000052	г	163	4,24	50,000	50,000	212,00
5	Сахар	000000000041	кг	166	16,95	0,100	0,100	1,70
6	Яйцо	000000000053	шт	796	21,19	6,000	6,000	127,14
Общая стоимость сырьевого набора, руб. коп.								391,59
Стоимость одной порции, руб. коп.								7,83
Выход в готовом виде, грамм								500
Продажная цена для Буфет(а), руб. коп.								100,00
Сумма наценки, руб. коп.								92,17
Процент наценки, %								1 177,14

Далее с помощью документа **Выпуск продукции** отражается хозяйственная операция производства блюда в цехе с различными вариантами списания, перемещения и реализации.

Выпуск продукции: Выпуск продукции. Проведен

Операция Действия

Номер: ОБЩ00000007 от: 17.05.2010 14:45:00

Организация: Общепит Сервис

Склад: Кафе

Подразделение: Кафе "Толстопуз"

Статья затрат: Материальные расходы

☐ Не использовать сезонные проценты

Режим расчета списания в производство: По факту

Режим использования аналогов: Запретить

Приготовление заготовок: Все заготовки

НДС в стоимости товаров: Не изменять

Расчет цены: Без изменения

Товары (2 поз.) Ингредиенты (6 поз.) Замены (0 поз.)

№	Номенклатура	Единица	К.	Количество	Рецептура
1	Берлинское пирожное	шт	1.000000	50,000	Рецептура 00000000007 от 10.04.2010 12:47:03
2	Вызов такси		1.000000	1,000	

Ответственный: _____ Себестоимость: **202,54**

Комментарий: _____ Всего (руб.): _____

Ведомость недоделок в производстве Печать OK Записать Закрыть

После заполнения табличной части номенклатуры готового блюда, на основании Рецептуры заполняются ингредиенты данного блюда с указанием норм и фактических количественных показателей расхода по кнопке «Заполнить» на закладке Производство

Выпуск продукции: Выпуск продукции. Проведен

Операция: Действия

Номер: ОБЩ00000007 от: 17.05.2010 14:45:00

Организация: Общепит Сервис

Склад: Кафе

Подразделение: Кафе "Толстопуз"

Статья затрат: Материальные расходы

Режим расчета списания в производство: По факту

Режим использования аналогов: Запретить

Приготовление заготовок: Все заготовки

НДС в стоимости товаров: Не изменять

Расчет цены: Без изменения

☐ Разрешить недопложения

☐ Не использовать сезонные проценты

Товары (2 поз.) Ингредиенты (6 поз.) Замены (0 поз.)

Блюдо	Колич...	Еди...	К.	Рецеп...	Заготовк...
Берлинское...	50,000	шт	1...	Рецеп...	

N	Ингредиент	Единица	К.	Сезонный %	Норма	Факт	Замены	Номенклатурная группа	Специя	Из заготовки	Запретить замены
1	Корица молотая	г	1,000...	0,00	20,000	20,000		Блюда	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
2	Масло сливочное	кг	1,000...	0,00	0,100	0,100		Блюда	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
3	Мука пшеничная	кг	1,000...	0,00	0,250	0,250		Блюда	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
4	Сахар	кг	1,000...	0,00	0,100	0,100		Блюда	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
5	Цедра	г	1,000...	0,00	50,000000			Блюда	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
6	Яйцо	шт	1,000...	0,00	6,000	6,000		Блюда	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

Ответственный: Себестоимость: 202.54

Комментарий: Всего (руб.):

Ведомость недопложений в производстве | Печать | ОК | Записать | Закрыть

Ингредиенты заполняются на основании данных рецептуры, фактическое количество можно отредактировать вручную.

Замены

Левая и правая табличные части заполняются по нажатию на кнопку Заполнить на закладке Производство. Заполняется при использовании аналогов для номенклатуры в РС «Аналоги (список заменяемых)», при отсутствии основного ингредиента и наличии замены ингредиентов.

Использование данного функционала зависит от режима, установленного в документе режима использования аналогов

Режим использования аналогов. Реквизит определяет каким образом будет производиться использование аналогов при выпуске продукции. Возможные значения:

- **Запретить** - аналоги не используются.
- **Разрешить** - при нехватке ингредиентов производится их замена на аналоги, имеющиеся в наличии в месте выпуска блюд, в соответствии с нормами, указанными в регистре сведений **Аналоги**. Сведения о произведенных заменах при этом отображаются в табличной части документа на закладке **Замены**.
- **Заменять целиком** - при нехватке ингредиента производится проверка наличия аналога в количестве, достаточном для полной замены этого ингредиента. При наличии в месте выпуска блюда достаточного количества аналога производится полная замена ингредиента на аналог. Если в месте выпуска блюда для полного замеен ингредиента аналога недостаточно, замена не производится, к списанию принимается исходный ингредиент в том количестве, в каком он числится в месте выпуска блюда. При этом в таблице на закладке **Замены** записей не производится. Все изменения автоматически вносятся непосредственно в таблицу на закладке **Ингредиенты**.

← → ☆ Мука в/с (Номенклатура)

Основное Цены Рецептуры В рецептурах Штрихкоды Сведения об алкогольной продукции Сезонные проценты Привязки номенклатуры Еще...

Список заменяемых товаров на "Мука в/с"

Заменяемое	Козффиц...	Обратимость	При...
Мука на подпыл	1,000		

Левая табличная часть:

- **Блюдо.** Номенклатура - выпускаемое блюдо.
- **Количество.** Количество единиц измерения номенклатуры.
- **Единица.** Единица измерения номенклатурной позиции.
- **Коэффициент.** Коэффициент пересчета по отношению к базовой единице номенклатуры.
- **Рецептура.** Рецепт, по которой производится приготовление вложенного блюда.
- **Заготовка.** Не редактируемый признак, указывающий на то, что данная строка — это вложенное блюдо.
- **Номенклатурная группа.** Номенклатурная группа блюда.

Правая табличная часть:

- **Ингредиент.** Исходный ингредиент.
- **Количество.** Количество исходного ингредиента.
- **Единица.** Единица измерения заменяемого ингредиента.
- **Коэффициент.** Коэффициент пересчета по отношению к базовой единице заменяемого ингредиента.
- **Замена.** Ингредиент-заменитель.
- **Количество.** Количество. Ингредиента-заменителя.
- **Единица.** Единица измерения ингредиента-заменителя.
- **Коэффициент.** Коэффициент пересчета по отношению к базовой единице ингредиента-заменителя.
- **Счет учета.** Счет учета ингредиента-заменителя.

Для осуществления анализа себестоимости и контроля расхода ингредиентов в процессе приготовления можно воспользоваться отчетами.

Калькуляция за период. Отчет предназначен для калькулирования себестоимости продукции в части стоимости списанных на ее производство ингредиентов в виде унифицированной формы **ОП-1** Калькуляционная карточка. Формируются калькуляционные карточки всех блюд, приготовлявшихся за выбранный период. Причем, если одно блюдо за выбранный период готовилось не один раз, то можно сформировать либо все калькуляционные карточки блюда, либо усредняя стоимость и состав блюда, либо формируя по нормативному составу, то есть «Рецептурам». Кроме того, можно формировать отчет, разворачивая каждый передел вплоть до ингредиента или учитывая только переделы первого уровня.

Контрольный расчет расхода продуктов. Отчет предназначен для анализа расхода продуктов за период в виде унифицированной формы **ОП-17** Контрольный расчет продуктов. Позволяет получить информацию о расходе продуктов за выбранный период. Данная форма предоставляет возможность формирования отчета как по нормативному составу, то есть «Рецептурам», так и по фактическим движениям регистра «Производство». Кроме того, можно формировать отчет, разворачивая каждый передел вплоть до ингредиента или учитывая только переделы первого уровня.

Расход продуктов. Отчет предназначен для анализа расхода ингредиентов в производстве блюд за определенный период. Данные о расходе ингредиентов представляются в нормативном и фактическом количестве на выпущенное количество продукции.

Анализ выпуска продукции. Отчет предназначен для анализа выпуска продукции за выбранный период. Отчет можно формировать как для анализа выпуска продукции, так и для анализа выпуска продукции в разрезе ингредиентов, использованных в производстве.