Оглавление

[1. Общая схема работы ресторана 2](#_Toc346616170)

[1.2. Состав системы «POSitive: Check» 2](#_Toc346616171)

[1.3. Основные термины, используемые в системе: 2](#_Toc346616172)

[1.4. Основные справочники системы и их назначение 3](#_Toc346616173)

[1.4.1. Справочник блюд 3](#_Toc346616174)

[1.4.2. Модификаторы 5](#_Toc346616175)

[1.4.3. Категории блюд 6](#_Toc346616176)

[1.4.4. Группы сервис-печати 6](#_Toc346616177)

[1.4.5. Настройка групп сервис-печати 6](#_Toc346616178)

[1.4.6. Формы оплаты 7](#_Toc346616179)

[1.4.7. Типы форм оплаты 7](#_Toc346616180)

[1.4.8. Причины удаления заказа 8](#_Toc346616181)

[1.4.9. Наименования меню 8](#_Toc346616182)

[1.4.10. Наименования скидок 8](#_Toc346616183)

[1.4.11. Типа скидки 9](#_Toc346616184)

[1.4.12. Дисконтные карты 9](#_Toc346616185)

[1.5. Настройка оборудования 10](#_Toc346616186)

[1.5.1. Дисплеи покупателя 10](#_Toc346616187)

[1.5.2. Фискальные регистраторы 11](#_Toc346616188)

[1.5.3. Бесконтактные считыватели 12](#_Toc346616189)

[1.6. Настройка основных параметров работы системы 12](#_Toc346616190)

[1.6.1. Раздел «Общие» 13](#_Toc346616191)

[1.6.2. Раздел «Группы» 13](#_Toc346616192)

[1.6.3. Раздел «Ресторан» 14](#_Toc346616193)

[1.6.4. Раздел «Чек» 15](#_Toc346616194)

[1.6.5. Раздел «Бэк-офис» 15](#_Toc346616195)

[2. Технология работы в ресторане с использованием кассовой системы. 17](#_Toc346616196)

[2.2. Предварительный этап 17](#_Toc346616197)

[2.3. Составление меню 17](#_Toc346616198)

[2.4. Автоматическая загрузка меню: 19](#_Toc346616199)

[2.5. Открытие дня 20](#_Toc346616200)

# Общая схема работы ресторана



Рисунок 1 Схема работы ресторана

## Состав системы «POSitive: Check»

* стандартную поставку системы входят:
  1. **Модуль менеджера** –составление меню,ведение основных справочников,назначениемодификаторов для блюд, скидки для гостей, просмотр заказов и построение основных отчѐтов.
  2. **Модуль официанта** –прием заказов,дозаказ,объединение,разделение заказов,печать пречеков.
  3. **Модуль кассира** –оплата заказов,печать фискальных чеков.

## Основные термины, используемые в системе:

* Заказ

Перечень блюд, заказанных гостем

* Станция официанта
* Станция бармена
* Станция кассира
* Станция менеджера

IPC-совместимый компьютер, работающий под управлением Windows 2000/XP/Vista/Seven, за которым работает соответственно официант, бармен, кассир или менеджер

* Сервис-чек

Список блюд с указанием количества, официанта, даты и времени оформления заказа, распечатанный на сервис принтере

* Сервис-принтер

Принтер, установленный в месте приготовления блюд, на котором идет печать сервис-чеков (заказанных блюд, которые должны приготовить соответствующее подразделение).

* Пречек

Список блюд с указанием цены, количества и суммы, распечатанные на принтере пречеков.

* Пречековый принтер

Принтер, предназначенный для печати предварительных чеков (счетов) для гостей.

* Касса

Кассовый аппарат для приѐма наличных денежных средств.

* Фискальный регистратор

Контрольно-кассовая машина (ККМ) для регистрации продаж весового и штучного товара.

* Фискальный чек

Чек, зарегистрированный в фискальной памяти ККМ.

## Основные справочники системы и их назначение

Работа со справочниками системы происходит с рабочей машины менеджера или администратора пользователем, обладающим правами менеджера. Раздел справочники находится в ветке исследователя «Ресторан».

Рис 27-2 справочники окно исследователя.tif

Рисунок 2 Справочники в исследователе

### Справочник блюд

Справочник блюд представлен в древовидной структуре. Вы можете создавать сколько угодно вложенных групп блюд. Рекомендуется создавать группы так, чтобы при выборе блюд в заказ официантом можно было быстро найти нужное блюдо. Например:

Рис%2027%20список%20блюд.tif

Рисунок 3 Список блюд

Для изменения, добавления и т. д. блюда или группы блюд можно воспользоваться соответствующими кнопками на панели инструментов.

#### **Создание нового блюда**.

Для создания нового нажмите на панели инструментов кнопкуnew. В появившемся диалоговом окне необходимо указать:

|  |  |
| --- | --- |
| Код блюда | Кассовый код нового блюда |
| Наименование | Наименование блюда |
| Единица измерения | Единица измерения (порция, кг., шт. и т.д.) |
| Группа | Группа в дереве блюд, к которой относится данное блюдо |
| Категория | Категория, к которой относится данное блюдо (собственное, покупное и т.д.) |
| Группа сервис-печати | Группа для сервис-печати |
| Группа модификаторов | Группа модификаторов, которые можно назначить для данного блюда. |

Рис%2026%20Диалог%20блюда.tif

Рисунок 4 Диалоговое окно редактирования блюда

Внизу расположенная таблица с обязательными модификаторами. Добавить их можно по кнопке «Добавить». Далее из списка необходимо выбрать нужные модификаторы и нажать «OK». Для сохранения информации о блюде нажмите «Ok».

Вы также можете воспользоваться другими кнопками на панели инструментов для соответствующих операций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Изображение кнопки | Название кнопки | Описание команды |
| new | Добавить | Добавляет новый документ |
| Edit | Изменить | Отрывает для изменения выделенную позицию |
| Delete | Удалить | Удаляет (из базы данных) выделенную позицию |
| Copy | Дубликат (копирование) | Создает новую позицию на основании выделенной |
| Filter | Фильтр | Открывает список фильтров. С помощью фильтра можно задать сортировку документов либо задать условие выборки. |
| Print | Печать | Печать позиций |
| Search | Поиск | Осуществляет фильтрацию по заданному критерию |
| Macros | Макросы (команды) | Дополнительные инструменты для работы с позициями |

### Модификаторы

Модификаторы – это дополнительные характеристики для блюд. Например, чай может быть с сахаром или без (или, например, со льдом), у стейка может быть несколько степеней прожарки: непрожаренный (rare), средней (medium) или сильной прожарки (well).

При оформлении заказа официант может указать для блюда один или несколько модификаторов из определённой группы модификаторов (см. выше). В случае, если при оформлении заказа обязательно нужно указывать модификаторы, они добавляются в список обязательных модификаторов блюда.

Рис%2028%20Список%20модификаторов.tif

Рисунок 5 Модификаторы.

Рис%2029%20Диалоговое%20окно%20редактирования%20модификатора.tif

Рисунок 6 Диалоговое окно редактирования модификатора

Значение диалоговых полей:

|  |  |
| --- | --- |
| Модификатор | Название модификатора |
| Краткое наименование | Сокращённое название (используется для отображения в заказе официанта) |
| Входит в | Группа, в которую входит данный модификатор |
| Является группой | Флаг должен быть обязательно установлен для записи, являющейся группой модификаторов |

### Категории блюд

Справочник предназначен для ведения категорий блюд.

Рис%2030%20Категории%20блюд.tif

Рисунок 7 Категории блюд

### Группы сервис-печати

В процессе оформления заказа официант или бармен выбирает определённые блюда, которые при сохранении заказа распечатываются на принтерах сервис-печати в виде сервис-чеков. Для задания порядка и способа вывода чеков на сервис-принтеры существуют 2 справочника: «Группы сервис печати» и «Настройка групп сервис-печати».

Рис 31 Группы сервис-печати

Рисунок 8 Группы сервис-печати

Группы сервис печати – фактически это список подразделений, на которых идёт приготовление блюд (бар, кухня). Если подразделения достаточно большие, то их можно разделить на несколько. Например, вместо кухни может использоваться горячий цех, холодный цех, гриль, суши-бар и т. д.

### Настройка групп сервис-печати

Поскольку для контроля за качеством обслуживания гостей и за полнотой выполнения заказа иногда необходимо производить печать одного и того же заказа на разные сервис принтеры[[1]](#footnote-2), в системе используется справочник «Настройка групп сервис-печати».

Рис%2032%20Настройка%20групп%20сервис-печати.tif

Рисунок 9 Настройка групп сервис-печати

Значение диалоговых полей:

|  |  |
| --- | --- |
| Группа сервис-печати | Группа сервис-печати (не заполняется для настройки печати пречеков) |
| Принтер | Принтер сервис-печати |
| Рабочая станция | Рабочая станция, на которой официант работает с заказом |
| Для пречека | Флаг должен быть обязательно установлен, если на данном принтере предполагается печать пречека |
| Объединение чеков | В случае вывода на один и тот же принтер разных групп сервис-печати данный флаг позволяет печатать заказ одним чеком или (если флаг не установлен) каждую группу сервис-печати отдельным чеком |

Принтеры, которые будут использоваться для печати пречеков, должны быть зарегистрированы в системе следующим образом:

Рис 33 Настройка групп сервис-печати (для пречека)

Рисунок 10 Настройка групп сервис-печати (для пречека)

### Формы оплаты

В процессе оплаты заказа могут использоваться различные формы оплаты (как правило, это наличная и безналичная). Присутствуют в стандартной поставке программы, и находятся в разделе «Справочники меню – Формы оплаты»:

Рис%2034%20Формы%20оплаты.tif

Рисунок 11 Форма оплаты

### Типы форм оплаты

У формы оплаты могут быть различные типы оплаты. Например, для безналичной формы оплаты это оплата пластиковой карточкой, перечислением денежных средств на р/с организации и т. д. Все типы форм оплаты находятся в соответствующем справочнике:

Рис%2035%20Типы%20форм%20оплаты.tif

Рисунок 12 Типы форм оплаты

### Причины удаления заказа

Блюдо, которое официант выбрал в заказ, можно удалить из заказа, только в случае если оно не было распечатано на сервис-принтере. Однако блюдо из заказа может удалить пользователь с правами менеджера, указав при этом причину удаления заказа. В системе причины удаления заказа находятся в одноименном справочнике:

Рис%2036%20Причины%20удаления%20заказа.tif

Рисунок 13 Причина удаления заказа

Флаг «со списанием» предназначен для списания сырья, которое было израсходовано для приготовления отменённого блюда в складском учёте.

Если распечатан фискальный чек, то блюдо из заказа удалить нельзя.

### Наименования меню

Программа хранит историю меню – можно узнать, какое меню действовало на заданную дату для заданного подразделения, какие в нем были блюда, какие цены были для них заданы. Помимо периода действия и подразделения у каждого меню есть наименование. Наименования меню используются для более удобного выбора блюд в заказ и для более эффективного анализа и расчета цен на блюда, например, могут быть использованы следующие меню: меню бара, ланч, японское и т. д.:

Рис 37 Справочник меню.tif

Рисунок 14 Справочник меню

### Наименования скидок

В ресторане для привлечения клиентов, в качестве различных акций, для почётных гостей и т. д. может применяться система скидок. Программа предоставляет гибкие возможности для применения системы скидок. В частности, для каждого блюда в меню можно задать, будет или нет предоставляться скидка.

Механизм предоставления скидок клиентам рассмотрим позже, а пока обратим внимание на основные справочники системы, которые для этого используются. Это, в первую очередь, наименования скидок:

Рис%2038%20Справочник%20скидок.tif

Рисунок 15 Наименования скидок

### Типа скидки

Вторым из справочников, используемым для механизма скидок, является Тип скидки:

**Рис 39 % скидки.tif**

Рисунок 16 Тип скидки

Для каждой скидки обязательно должен быть задан процент скидки и дата, с которой он действует.

### Дисконтные карты

Основной справочник, используемый в механизме скидок. Клиенту выдаётся дисконтная карта, в которой указывается тип скидки применяемой по карте, а также номер, период действия и код карты для авторизации её на считывателе магнитных карт:

Рис%2040%20Дисконтные%20карты.tif

**Рисунок 17 Дисконтная карта**

## Настройка оборудования

### Дисплеи покупателя

Дисплей покупателя отображает информацию о чеке, необходимую покупателю. В зависимости от выполняемой операции, дисплей выводит на экран пояснительные сообщения.

Данная система поддерживает два типа дисплеев:

* Дисплей покупателя Panasonic JS-925WS
* USB дисплей покупателя PD2601

Всё доступное оборудование находится в ветке «Дисплеи покупателя» раздела «Оборудование».

F:\work\bases\FRONT_MENU\Сертификация\Документация\Рис 70 Дисплей покупателя.tif

**Рисунок 18 Настройка дисплея покупателя**

Для подключения дисплея к рабочей станции нажмите на панели инструментов кнопкуnew. В появившемся диалоговом окне необходимо указать:

|  |  |
| --- | --- |
| Имя рабочей станции | Имя станции, к которой подключается дисплей (подставится автоматически имя станции, на которой происходит настройка) |
| Тип | Тип подключаемого устройства |
| Дисплей | Один из перечисленных вариантов поддерживаемых программой дисплеев |
| Имя OPOS дисплея | Имя подключаемого OPOS дисплея (как узнать указано ниже) |
| Отключён | Флаг, указывающий, что данное устройство временно отключено |

#### Подключение USB дисплея покупателя PD2601

Для работы с дисплеем PD2601 необходимо поместить в каталог windows\system 32\ или в каталог с программой файлы PDPosiFlexCommand.dll и USBPD.DLL.

Кроме того, файл PDPosiFlexCommand.dll необходимо зарегистрировать в системе утилитой RegSvr32. На самом дисплее необходимо с помощью переключателей установить режим команд EPSON MODE.

#### Подключение дисплея покупателя на моноблоке Panasonic JS-925WS

Настраиваем дисплей через утилиту OPOS, поставляющуюся вместе с оборудованием:

* Запускаем OPOS от Panasonic (предустановлен)
* В OPOS утилите выбираем закладку 2 Line display. Выбираем Two byte VFD (двухстрочный дисплей), предустановлен на com6 – не меняем. Набор символов тоже не меняем
* Далее ниже, расположены две «галочки»: «translation table» и «code send». Вторую не трогаем. Включаем галочку «translation table» и выбираем путь к таблице соответствия – файлы соответствий(\*.ini) есть в папке, куда был поставлен OPOS драйвер дисплея. Выбираем cp1251.ini
* Нажимаем кнопку «Info» – выдается OPOS-имя устройства и информация о нем. Имя устройства в первой строке – JS-925WS\_VFD2L ()
* Закрываем OPOS (это важно, при запущенном OPOSe и фронте одновременно дисплей не работает!)
* Запускаем фронт и настраиваем дисплей как OPOS-дисплей – по имени JS-925WS\_VFD2L, с учетом регистра.

### Фискальные регистраторы

К системе возможно подключение следующих фискальных регистраторов:

* Спарк 617ТФ;
* Спарк-115;
* Феликс РФ;
* Гепард НТС-Ф;
* Штрих ФР;

Для работы системы с ФР необходимо установить следующее в форме параметров системы на закладке “Общее”:

* **Печатать фискальные чеки**. При отключении параметра «Печатать фискальные чеки» работа будет вестись без ФР (например, для обучения или демонстрационного режима);

****

**Рисунок 19 Настройка системы для работы с ФР**

Далее необходимо выбрать тип ФР и настроить его параметры для данного компьютера в справочнике «Фискальные регистраторы» раздела «Оборудование»

Рис 72 Настройка ФР.tif

**Рисунок 20 Настройка фискального регистратора**

Поля диалогового окна настройки ФР:

|  |  |
| --- | --- |
| Рабочая станция | Имя станции, к которой подключается дисплей (подставится автоматически имя станции, на которой происходит настройка) |
| Кассовый терминал | Тип фискального регистратора |
| Номер кассы | Номер кассы для отображения в отчётах |
| Номер Com порта | Com порт к которому подключён ФР |
| Главная касса | Флаг, отображающий главную кассу в Ресторане |
| Отключён | Флаг, указывающий, что данное устройство временно отключено |

### Бесконтактные считыватели

Для авторизации пользователей в системе можно использовать бесконтактные считыватели. Существует поддержка следующих устройств:

* Считыватель бесконтактный СВК-01;

Рис 73 Бесконтактные считыватели.tif

**Рисунок 21 Настройка бесконтактного считывателя**

Поля диалогового окна настройки БС:

|  |  |
| --- | --- |
| Рабочая станция | Имя станции, к которой подключается дисплей (подставится автоматически имя станции, на которой происходит настройка) |
| Оборудование | Тип считывателя |
| Номер Com порта | Com порт к которому подключён считыватель |
| Отключён | Флаг, указывающий, что данное устройство временно отключено |

## Настройка основных параметров работы системы

Основные параметры системы задаются в исследователе в ветке «Параметры».

### Раздел «Общие»

Рис%2052%20Настройка%20Закладка%20Общие.tif

Рисунок 22 Раздел "Общие"

Назначение параметров:

|  |  |
| --- | --- |
| Вести лог операций сервис-печати | При установленном флаге сервис-чеки будут сохраняться на диске «С» в текстовом файле «ServPrint.log» |
| Каждый день отдельным файлом | Каждый логический день будет сохраняться в отдельном файле. Имя файла будет формироваться следующим образом «ServPrint»«Текущая логическая дата» «.log», например «C:\ServPrint16.04.2006.log» |
| Каталог для хранения файлов | При заданном каталоге (если такой существует) текстовые файлы с сохранёнными сервис-чеками будут сохраняться в этом каталоге. |
| Связь с кассой – печатать фискальные чеки | При установленном флаге и настроенном справочнике касс для рабочих станций при закрытии чека будет печататься фискальный чек (см. раздел «Технология работы в ресторане с использованием кассовой системы», подраздел «Расчёт»). |
| Не требовать ввода пароля | Для операций требующих подтверждения пароля менеджера проверка будет отключена. |
| Использовать столики | Если не выбрано, то при добавлении нового заказа программа не будет предлагать указать столик. |
| Отображать схему зала | Режим работы с графической схемой зала. |
| Использовать текущую дату как логическую | Программа автоматически будет переводить логическую дату в полночь. Если не выбрано, то менеджер будет обязан вручную открывать и закрывать день |
| Сохранять все чеки | Если не выбрано, то официантам будет доступно удаление блюд без отмены. |

### Раздел «Группы»

В данном разделе указывается соответствие групп пользователей ресторана группам пользователей системы[[2]](#footnote-3)

Рис 53 Настройка Закладка Группы.tif

Рисунок 23 Раздел "Группы"

Назначение параметров:

|  |  |
| --- | --- |
| Менеджеры | Группа пользователей системы для менеджеров |
| Официанты | Группа пользователей системы для официантов |
| Палм | Группа пользователей системы для официантов, работающих с наладонными компьютерами (на данный момент не используется) |
| Кассиры | Группа пользователей системы для кассиров |

### Раздел «Ресторан»

В данном разделе указываются основные параметры работы ресторана:

Рис 54 Настройка Закладка Ресторан.tif

Рисунок 24 Раздел "Ресторан"

Назначение параметров:

|  |  |
| --- | --- |
| Максимальное количество гостей за столом | Максимальное количество гостей за столом, которое может ввести официант, больше – только менеджер |
| Минимальное количество гостей за столом | Количество гостей за столом, которое будет автоматически подставляться в новый заказ |
| Максимальное количество открытых заказов | Максимальное количество заказов, которое может открыть официант, больше – только менеджер |
| Время открытия ресторана | Время начала работы ресторана |
| Время закрытия ресторана | Время окончания работы ресторана |
| Отображать заказы только текущего дня | Не будут отображаться неоплаченные заказы предыдущего дня, который уже закрыт |
| Округлять сумму чека | Округление суммы чека после предоставления скидки. |

### Раздел «Чек»

В данном разделе указываются параметры оформления фискального чека:

Рис 54б Настройка Закладка Чек.tif

Рисунок 25 Раздел "Чек"

Флаг «Печатать копию чека при оплате» – означает, будет ли на принтере пречеков распечатана копия чека в момент оплаты заказа.

### Раздел «Бэк-офис»

В данном разделе указываются параметры подключения к бэк-офису «Гедымин общепит»:

Рис 54d Настройка Закладка Бэк офис.tif

Рисунок 26 Раздел "Бэк-офис"

Назначение параметров:

|  |  |
| --- | --- |
| Тип | Вариант подключения к бэк-офису |
| Пусть к базе для загрузки меню | Путь к базе, в которой осуществляется расчёт меню |
| ID внешней организации | Идентификатор организации в бэк-офисе |
| ID типа калькуляционных карточек | Идентификатор типа калькуляционных карт (в системе проставлен по-умолчанию) |
| ID внешних подразделений | Идентификаторы подразделений, с которыми работает фронт офис |
| ID внешних групп товаров | Идентификаторы групп блюд для синхронизации с фронт офисом |

# Технология работы в ресторане с использованием кассовой системы.

Рассмотрим на всех этапах технологию работы в ресторане с использованием данной системы. Она включает в себя:

* Предварительный этап
* Составление меню
* Получение и оформление заказа
* Выполнение заказа
* Оформление дозаказа
* Предоставление скидки
* Печать предварительного чека
* Расчёт
* Заключительный этап

Рассмотрим данные этапы более подробно.

## Предварительный этап

Перед началом работы ресторана необходимо включить все компьютеры.

Компьютеры включаются в следующей очерёдности:

* Центральный компьютер
* Рабочие станции, к которым подключены сервис-принтеры
* Остальные рабочие станции

## Составление меню

В случае если в ресторане изменилось меню, менеджер ресторана должен внести изменения в соответствующие справочники и документы. Для этого в системе используется документ «Меню»:

Рис 40 Меню.tif

Рисунок 27 Меню ресторана

Рис 41 Диалог меню.tif

Рисунок 28 Диалоговое окно документа меню

Для создания нового меню воспользуйтесь кнопкой добавить:

В шапке документа указывается:

|  |  |
| --- | --- |
| Номер | Порядковый номер |
| С даты | Дата, начиная с которой действует меню |
| По дату | Дата, до которой действует меню |
| Тип меню | Тип меню (например, обеденное, вечернее, ланч и т. д.) |
| Для подразделения | Подразделение, для которого составляется меню (используется в отчётах) |
| Отключён | Флаг, указывающий, что данное меню временно отключено |
| Время с | Время, с которого начинает действовать меню (отображаться в списке меню) |
| Время по | Время, по которого действует меню (отображаться в списке меню) |
| Без групп | При выборе меню отображение блюд будет без учёта разбивки по группам |

Для добавления в меню блюд из справочника воспользуйтесь кнопкой :F:\work\bases\FRONT_MENU\Сертификация\Документация\Рис 42 Выбор в меню продуктов.tif

Рисунок 29 Выбор в меню блюд

Отметьте нужные блюда «птичкой» и нажмите OK для добавления блюд в меню. Затем на блюда нужно ввести цену, по которой они будут реализовываться в ресторане, а также указать, предоставляется ли на эти блюда скидка и открыты ли они для продажи[[3]](#footnote-4).

Для сохранения изменений нажмите OK[[4]](#footnote-5). Ваше меню готово. Теперь его можно распечатать – для этого нажмите  на панели инструментов:

Рис 44 Печатная форма меню.tif

Рисунок 30 Печатная форма меню

## Автоматическая загрузка меню:

В случае использования в качестве учётной системы для ведения складского учёта и учёта в общепите (т. н. back-офис) системы «Гедымин. Общепит» есть возможность автоматически загрузить меню и основные справочники в систему «POSitiv: Check».

Для этого необходимо:

1. В параметрах необходимо указать параметры подключения к базе склада относительно сервера (<имя сервера>:<путь к базе относительно сервера>), например Server:d:\bases\sklad.fdb
2. В базе склада сформировать меню
3. В разделе «Менеджер» выбрать ветку «04. Загрузить меню». В появившемся окне необходимо выбрать меню для загрузки, отметить блюда, которые надо загрузить и нажать кнопку «Выгрузить»:

F:\work\bases\FRONT_MENU\Сертификация\Документация\Рис 55 Загрузка меню.tif

Рисунок 31 Загрузка меню

В систему «Фронт-офис» будут выгружены выделенные позиции меню, а также все справочники, необходимые для работы.

## Открытие дня

Следующим подготовительным этапом является «открытие дня» и регистрация пользователей, которые будут работать в текущую смену.

Данная операция производится с рабочей станции менеджера ресторана. В исследователе в разделе «01. Менеджер» нажмите на пункт «02. Закрытие дня менеджер».

Рис 45 Открытие дня - впервые

Рисунок 32 Первое открытие дня

Если работа с кассовой системой не производилась, то в появившемся диалоговом окне необходимо указать логическую дату[[5]](#footnote-6) (это, как правило, текущая дата) и нажать на кнопку «Открыть день». В появившемся окне необходимо ввести пароль менеджера:

Рис 46 Окно с паролем

Рисунок 33 Ввод пароля

Если пароль введём верно, то день открыт.

Если работа с системой уже проводилась, то диалоговое окно с открытием дня выглядит следующим образом:

Рис 47 Открытие дня - следующее

Рисунок 34 Открытие дня

Выбор логической даты здесь недоступен, т. к. при следующем открытии дня логическая дата автоматически увеличивается на один день[[6]](#footnote-7). Для открытия дня нажимайте на кнопку «Открыть день». После правильного ввода пароля кнопка «Пользователи» станет доступной.

Следующим этапом процедуры открытия дня является регистрация смены (пользователей), которая будет работать в ресторане. Для этого нажимаем на кнопку «Пользователи»:

Рис 48 Список пользователей

Рисунок 35 Список пользователей

Отметьте флажками пользователей, которые будут работать в данную смену и нажмите OK. Они добавятся в список пользователей в предыдущем диалоговом окне:

Рис 47 Открытие дня c пользователями

Рисунок 36 Пользователи, работающие в текущую смену.

Для создания нового пользователя в окне выбора пользователей нажмите (добавить) (или нажмите кнопку (скопировать), для того, чтобы создать нового пользователя на основании уже имеющегося). В появившемся диалоговом окне заполните поля:

Рис 50 Создание нового пользователя

Рисунок 37 Новый пользователь

|  |  |
| --- | --- |
| Имя пользователя | Имя пользователя для входа в систему |
| Полное имя | Полное имя пользователя |
| Пароль | Пароль для входа в систему (будет считываться с магнитной карты или вводиться вручную с клавиатуры). |
| Подтверждение | Подтверждение пароля |
| Контакт | Сотрудник или физическое лицо из справочника контактов системы, к которому привязана данная учётная запись |

Для указания групп пользователей, к которым относится данная учётная запись, нажмите кнопку «Группы…»:

Рис 51 Выбор группы для пользователя

Рисунок 38 Выбор группы для пользователя

Выберите группу пользователей, в которую вы хотите добавить сотрудника и нажмите кнопку «Включить»[[7]](#footnote-8). Для сохранения изменений нажмите OK. Отметьте всех пользователей, которые будут работать в текущую смену, и подтвердите выбор. После этого нажмите кнопку «Закрыть», для того, чтобы сохранить в базу информацию о логической дате и пользователях.

1. Если с рабочей станции идёт печать на сервис-принтер, физически подключённый к другому компьютеру, то на данной станции этот принтер должен быть подключён как сетевой принтер. Настоятельно рекомендуется принтеры для печати пречеков (особенно если используется подкладная печать) устанавливать только как локальные. [↑](#footnote-ref-2)
2. Настоятельно не рекомендуется менять в данном разделе настройки, поставляемые вместе с системой! [↑](#footnote-ref-3)
3. Система поддерживает и корректно обрабатывает изменение цен на блюда в течение дня. Вам не надо для этого создавать новое меню – можно отредактировать текущее. [↑](#footnote-ref-4)
4. Внимание! Меню является действующим, если логическая дата (см. ниже) попадает в период с даты начала по дату окончания действия меню. [↑](#footnote-ref-5)
5. Логическая дата – это дата работы ресторана независимо от времени суток. Например, если ресторан работает с 12-00 до 5-00 следующего дня, то логической датой (с 12-00 до 5-00) будет дата открытия смены. Она, в отличие от календарной, не меняется в течение смены. [↑](#footnote-ref-6)
6. Если по каким-то причинам ресторан не работал несколько один или более дней, то необходимо произвести закрытие «пустых» дней. [↑](#footnote-ref-7)
7. Нельзя удалять группы пользователей, поставляемые вместе с системой (т. н. зарезервированные группы пользователей)! [↑](#footnote-ref-8)