

1. Складская подсистема

Склад является одним из основных подразделений торгового предприятия для учета движения товарно-материальных ресурсов. При настройке складской подсистемы заполняются следующие справочники:

- [Склады](#)
- [Поставщики](#)
- [Единицы измерения](#)
- [Номенклатура](#)

Регистрация складов является первым этапом настройки конфигурации торгового предприятия. Участниками схемы движения товарно-материальных ресурсов являются также и поставщики товаров. Документальное отражение взаимоотношений с ними в системе производится посредством накладных. Для этого каждый поставщик должен быть зарегистрирован.

Приход на склад

Поступление товара на склады торгового предприятия оформляется приходными накладными. После их проведения сразу же пересчитываются остатки товаров на складах, а также показатели их себестоимости. Подробнее о данной процедуре см. [Калькуляция себестоимости](#).

Порядок заполнения накладной описан в статье [Приходная накладная](#).

Проведение накладной отражается регистрацией соответствующих проводок по счетам торгового предприятия. См. [Проводки по приходным накладным](#).

Контроль закупочных цен

Для планирования и контроля цен на товары, закупаемые у поставщиков, система iiko предоставляет возможность ведения «Прайс-листа» по каждому из поставщиков. В нем определяются возможные цены на определенные товары и допустимый процент отклонения от них, а также задается поведение системы при возникновении такой ситуации: запрещать проведение приходного документа, только выдавать предупреждение о такой ситуации или не предупреждать.

Списание со склада

Списание со склада может производиться одним из следующих способов (помимо списаний по результатам документов инвентаризаций и внутренних перемещений, см. ниже):

- По [акту реализации](#). Данный документ создается автоматически при продаже товара или блюда (закрытия заказа), ингредиентом которого является данный товар. Но также может быть создан и вручную. Что списывается: ингредиенты или само блюдо, определяется настройкой «Метод списания», которая задается в карточке номенклатуры.
- При проведении [акта приготовления](#). В соответствии с ним списываются ингредиенты блюда или заготовки, но при этом увеличивается остаток данного блюда или заготовки на складе.
- По [расходной](#) или [возвратной](#) накладной.
- В соответствии с [актом списания](#). Оформляется автоматически при удалении блюда из заказа со списанием (в iikoFront), или вручную, например, вследствие прихода товара в негодность.
- В соответствии с [актом переработки](#).

Пересчет остатков производится незамедлительно на дату и время проведения складского документа.

В ситуации, при которой несколько складских документов, влияющих на количество и себестоимость товара, зарегистрировано одной датой и временем, между ними устанавливается следующий приоритет:

1. Документы инвентаризации.
2. Документы, по которым производится списание.
3. Документы о приходе товара на склад.

Например, если вы создали акт списания, в соответствии с которым весь товар был списан, а затем ввели накладную на этот товар по новой цене, то себестоимость товара будет рассчитываться на основании его количества после проведения акта списания.

Инвентаризация

Инвентаризация – проверка наличия числящегося на балансе предприятия имущества на соответствие данным бухгалтерского учета. Проведение инвентаризации – один из наиболее трудоемких процессов, в особенности, если приходится выполнять ее во время работы торгового предприятия. Система iikoRMS позволяет быстро и точно проводить данную операцию на основе актуальных данных.

Создание документа инвентаризации происходит в три этапа, в ходе которых производится подсчет количества заготовок (первый этап) и сравнение фактического количества товаров на складе с тем количеством, которое должно быть на текущий момент согласно

документам (второй этап). В результате может быть зафиксирована недостача или излишек какого-либо товара на складе. На третьем шаге определяются счета, на которых будут зафиксированы выявленные излишки или недостатки, а также материальная ответственность. Подробнее см. в разделе [Инвентаризация](#).

Для [автоматизированного ввода товаров](#) и их фактического количества может быть использован сканер штрихкодов.

По результатам акта инвентаризации на счетах предприятия регистрируются соответствующие проводки, а также вносятся необходимые изменения в учетные данные. См. [Проводки по акту инвентаризации](#).

Обратите внимание, что в случае обнаружения недостачи, которая была зафиксирована актом инвентаризации, следует вносить изменения в тот документ, который зафиксировал эту недостачу, а не создавать новый. Иначе это может исказить отчетные данные о деятельности торгового предприятия, так как количество товара, оставшегося на складе на определенный момент, влияет на его себестоимость, на основе которой рассчитывается прибыль от продажи данного товара. После редактирования документа инвентаризации суммы проводок по счетам, соответствующие данному документу, автоматически изменяются.

Внутреннее перемещение

Передача товаров с одного склада на другой может быть зарегистрирована двумя способами:

- Специальным [документом «внутреннее перемещение»](#). Но данный документ не рекомендуется использовать для перевода товаров со склада одного торгового предприятия сети на склад другого.
- Парой [связанных документов](#) «расходная накладная» (со склада откуда) – «приходная накладная» (на склад куда). Склады при этом могут принадлежать различным юридическим лицам и торговым предприятиям, действующим в рамках сети. При сохранении расходной накладной автоматически создается приходная накладная, но проводится только операция расхода. Товар может передаваться как по себестоимости, так и с наценкой. Склад куда принимает товары по закупочной цене и акцептует (проводит) операцию прихода товаров. При возникновении расхождений по факту приема товаров корректировать данные разрешается только в расходной части операции, сторона прихода при этом изменяется автоматически.

Акт переработки

Документ Акт переработки предназначен для регистрации процесса приготовления блюда из произвольного набора ингредиентов или же для учета ассортиментного набора товаров, продукции, работ и услуг. По факту приготовления фиксируется наличие блюда на складе и списание его составляющих.

При изготовлении конечного продукта состав и объем используемых в переработке исходных материалов может варьироваться. При этом выход конечного продукта не обязательно должен быть равен суммарному количеству использованных материалов. Себестоимость готовой продукции рассчитывается по факту изготовления и равна суммарной себестоимости ингредиентов.

Таким образом, акт переработки является многоцелевым документом и может быть задействован для отражения результатов следующих операций:

- Инвентаризация. Для урегулирования выявленных недостатков и излишков.
- Продажи. Расчет себестоимости списания по результатам продаж ассортиментного набора блюд.
- Прием поставки. Постановка на учет продуктов, закупленных от разных поставщиков и обладающих идентичными качественными характеристиками и свойствами. В технологической карте они будут соответствовать одному ингредиенту.

Например, Сметана 10% (кг):

- Сметана 10% «Домик в деревне» шт (250 г)
- Сметана 10% «Простоквашино» шт (400 г)

Технологический процесс с использованием акта переработки может выглядеть следующим образом:

1. Существуют два блюда со своими технологическими картами (метод списания «Списывать по ингредиентам»). Они входят в ассортиментный набор третьего блюда, например, «Салат-бар».
2. Эти два блюда готовятся, что фиксируется актом приготовления. Производится списание их ингредиентов по технологической карте и оприходование готовых блюд на склад.
3. Продается третье блюдо, состоящее из первых двух. Производится его списание с образованием отрицательного остатка.
4. Создается акт переработки, в котором регистрируется наличие определенного объема третьего блюда. При этом производится списание заданного в данном документе количества первого и второго блюд.

Продажа блюд в ассортименте

Под *набором блюд в ассортименте* понимается группа готовых блюд одной категории, имеющих схожий состав и реализуемых в одном диапазоне цен: салаты, мясные блюда, пирожные и т. п.

В случае, если в торговом предприятии выставляется на продажу ассортиментный набор блюд, которые готовятся не по заказу гостей, а предлагаются им на выбор в готовом виде, то процесс их приготовления и продажи выглядит следующим образом:

1. Сотрудники производственных цехов получают задания на приготовление блюд в объеме, необходимом и достаточном для поддержания процесса продажи.
2. Блюда готовятся и передаются в торговую зону. Этот факт регистрируется в Заборном листе, см. **Передача блюд из зоны производства в зону продажи** ниже.
3. Блюда продаются на вес или по порциям. Блюда, входящие в набор, пробиваются в чеке одной строкой с указанием цены, общего веса и рассчитанной стоимости.
4. В конце дня формируется **Акт приготовления**, содержащий сводные данные о готовых блюдах, переданных из зоны производства в зону продажи. Акт приготовления может формироваться автоматически, если настроен **iikoKitchen и товародвижение на кассе**.
 - Согласно технологическим картам блюд осуществляется списание ингредиентов и оприходование готовых блюд.
 - По каждому блюду автоматически рассчитывается производственная себестоимость по формуле стоимости сырьевого набора.
5. Создается специальный документ **Акт переработки**, регистрирующий факт списания блюд из набора в реализацию:
 - Формируется список блюд набора (с учетом зарегистрированного ранее акта приготовления) и заполняется остатками блюд на складе.
 - Нереализованные блюда могут быть списаны или же учтены в акте переработки (способ учета таких блюд будет влиять на себестоимость набора).
 - Задается объем реализованного набора.

Передача блюд из зоны производства в зону продажи

Процесс передачи готовых блюд из зоны производства в зону продажи может быть оформлен с помощью заборных листов, в которые вручную вносятся наименования приготовленных блюд и их объем. В дальнейшем информация, содержащаяся в заборных листах, может использоваться при регистрации актов приготовления. Описание технологического процесса приведено в разделе **Продажа блюд в ассортименте** выше.

Бланк заборного листа может быть распечатан непосредственно из системы iiko. Для этого нужно в списке актов приготовления двойным щелчком мыши открыть любой из существующих актов и нажать кнопку **Заборный лист**. Будет открыта форма предварительного просмотра сформированного бланка, из которой ее можно будет распечатать.

Но система iiko позволяет полностью автоматизировать этот процесс и отказаться от ведения бумажных записей. Повар может взвешивать на кассе выносимое на продажу блюдо непосредственно в гостроемкости. При этом Акт приготовления формируется автоматически. Если повар забирает что-то с раздачи, то это также пробивается на кассе и учитывается в автоматически формируемом документе.

Для того чтобы можно было регистрировать перемещения весовых блюд через кассу, необходимо настроить [iikoKitchen](#) и [товародвижение на кассе](#).

Реализация

Документ Акт реализации применяется в организациях общественного питания, где используется форма расчетов с потребителями, позволяющая получить данные о реализации изделий кухни по наименованиям, количеству и их стоимости.

В системе iiko акт реализации формируется как автоматически на основании данных о продажах, зарегистрированных через iikoFront, так и вручную, в случае возникновения необходимости зафиксировать реализацию продукции.

Автоматически формируется один акт реализации для всех блюд, которые списываются с одного склада (у них одно место приготовления) по итогам учетного дня. Документ проводится на конец данного учетного дня. В нем содержится список проданных блюд, а также информация об их количестве и цене продажи на основании распечатанных чеков.

Автоматически сформированный акт реализации после закрытия учетного дня на кассе может быть отредактирован. Редактирование данного документа может потребоваться в случае необходимости замены элемента номенклатуры с целью устранения пересортицы.

Акт разбора

Акт разбора является многоцелевым документом и может быть задействован для отражения результатов следующих операций:

- Разбор. Разбор приготовленной заготовки или блюда на исходные ингредиенты.
- Разделка туш. Для учета разделки купленных мясных туш на товары или заготовки, которые в дальнейшем будут самостоятельными объектами складского учета.

Данный документ регистрирует операцию разбора одного элемента номенклатуры, в результате которой может быть получено несколько ингредиентов. Состав и объем полученных ингредиентов может варьироваться. Причем суммарный вес ингредиентов не обязательно должен быть равен весу исходного продукта. Суммарная себестоимость полученных ингредиентов рассчитывается по факту разбора и равна списываемой себестоимости разбираемого продукта.

Участвовать в операции разбора может продукт любого типа номенклатуры: товар, блюдо, заготовка, модификатор. В качестве полученных ингредиентов могут выступать товары, заготовки и блюда.

Возврат поставщику

В случае возникновения следующих ситуаций:

- при приеме поставки обнаружены расхождения; например, привезли товар, который не заказывали, или же в количестве, большем, чем заказывали;
- обнаружен брак или просроченные товары.

В системе может быть оформлен специальный документ, регистрирующий возврат товаров поставщику – возвратная накладная. Условия возврата, включая цены, прописываются в договоре поставки (например, цена возврата может быть равна цене закупки, рыночной цене и т. п.).

Порядок заполнения возвратной накладной описан в статье [Возвратная накладная](#).

Подсчет себестоимости

Себестоимость товаров рассчитывается по каждому складу отдельно, таким образом, один и тот же товар может иметь различную себестоимость на различных складах. То значение, которое отображается для товара в справочнике номенклатуры, вычисляется как среднее по всем складам.

В зависимости от порядка учета, принятого на торговом предприятии, себестоимость товарно-материальных ценностей, находящихся на складах данного предприятия, может рассчитываться как средневзвешенное значение или же по методу ФИФО.

- Формирование средневзвешенного значения себестоимости.

Рассмотрим данный способ на примере.

При проведении новой накладной к стоимости товара, уже находящегося на складе, прибавляется стоимость оприходованного и делится на суммарное количество его единиц. При следующем приходе стоимость оставшихся единиц товара будет рассчитана исходя из себестоимости, вычисленной после предыдущего поступления.

Например, на складе зарегистрировано 20 единиц товара с себестоимостью 30 рублей, его общая стоимость 600 рублей. Оприходовано 10 единиц товара по 35 рублей, итого приход составляет 350 рублей. Общая стоимость 30-ти единиц товара (20+10) на складах $600+350=950$. Его себестоимость составляет $950/30 = 31,67$ рублей.

- Метод ФИФО.

Метод ФИФО (FIFO – англ. First-In-First-Out) основывается на допущении, что товары, дольше всего находящиеся в составе материально-производственных запасов, продаются или используются самыми первыми. Товарные запасы по состоянию на конец периода считаются приобретенными в ходе самой последней закупки.

Например, на склад зарегистрирован приход 20 единиц товара по 30 рублей и 10 единиц товара по 35 рублей. Затем регистрируется расход 15 единиц товара. Стоимость этого расхода будет рассчитана как $15 \times 30 = 450$. Затем расход еще 10 единиц. Стоимость расхода $5 \times 30 + 5 \times 35 = 325$. Себестоимость товара в операции последнего расхода будет рассчитываться как $325 / 10 = 32,5$ рубля.



Метод ФИФО более не поддерживается. Пожалуйста, воспользуйтесь другим методом подсчета себестоимости.

На складе могут быть зарегистрированы не только товары, но и блюда / заготовки (элементы, имеющие технологическую карту), у которых задан метод списания «Списывать готовое блюдо / заготовку». Их наличие на складе фиксируется актами приготовления. Себестоимость таких блюд вычисляется таким же методом, как и товаров. Себестоимость блюд, которые списываются по технологической карте (метод списания «Списывать ингредиенты»), рассчитывается как сумма себестоимостей их ингредиентов.

Если блюдо есть в наличии на нескольких складах, то его себестоимость, которая отображается в справочнике номенклатуры, вычисляется как средняя по складам, но списание (например, в результате продажи) производится в соответствии с его себестоимостью на складе, определяемом типом места приготовления.



Примечание. При расчете себестоимости ассортиментного набора блюд всегда используется значение CCC блюд, входящих в этот набор.

В системе присутствуют также показатели себестоимости, предназначенные для управленческого анализа. Они отображаются на закладке **Технологические карты** номенклатурной карточки. Это такие показатели как CCC, СПП, ССН и ССНПП. Пример их расчета приведен в статье [Пример расчета себестоимости](#).

Система iiko позволяет вести работу с отрицательными остатками на складе. Такая ситуация может возникнуть в случае, если вовремя не была зарегистрирована накладная о приходе товара на склад или же неправильно настроена технологическая карта какого-либо блюда, в соответствии с которой расход ингредиентов должен быть больше, чем используется на самом деле.

В этом случае расчет себестоимости производится следующим образом:

- В случае наличия положительных остатков товара хотя бы на одном из складов, значение себестоимости рассчитывается на основании этих остатков (отрицательные остатки отбрасываются).
- В случае отсутствия положительных остатков, себестоимость вычисляется по отрицательным остаткам.

Рассмотрим пример. Пусть себестоимость какого-либо товара на складе после проведения последней накладной составляла 30 рублей. После этого новые накладные не проводились, а товар расходовался, и в какой-то момент на складе был зафиксирован его отрицательный остаток: -5 единиц по 30 рублей $= -150$ рублей. В соответствии с новой накладной пришло 10 единиц товара по 40 рублей, на счете склада зарегистрирована проводка на 400 рублей. Суммарная стоимость запасов будет составлять 250 рублей $(-150 + 400)$, а количество единиц товара 5 $(-5+10)$. Таким образом получается, что себестоимость каждой из 5 единиц товара равна 50 рублям, что не соответствует действительности, так как на складе находится товар только по 40 рублей за единицу. Система iiko при получении нового товара распределяет его стоимость задним числом по проводкам списаний, которые были зарегистрированы после появления отрицательных остатков, благодаря чему получается корректное значение текущей себестоимости.



Примечание. В отдельных случаях, когда в торговом предприятии выделено несколько складов и производятся внутренние перемещения товаров между ними, возможно «зацикливание» описанной выше операции. В этом случае регистрируется специальная проводка (с типом СЕБЕСТ) по коррекции себестоимости склада. Корреспондирующим счетом таких проводок является специальный счет «Коррекция отрицательных остатков на складе».

Перерасчет себестоимости производится не в конце отчетного периода, а при каждом приходе товара или блюда, который может быть зафиксирован одним из следующих документов:

- Накладная.
- Акт приготовления.
- Внутреннее перемещение.

В случае наличия на торговом предприятии технологического процесса, который описан в разделе **Продажа блюд в ассортименте** выше, для корректного расчета значений себестоимости блюд должна соблюдаться следующая последовательность проведения складских документов (задается временем проведения):

1. Акт приготовления.
2. Акт переработки.
3. Акт реализации.

Анализ движения материальных ресурсов

Для контроля и анализа поступления, реализации и остатков товаров на складах торгового предприятия система iikoRMS предоставляет следующие отчеты:

- Остатки на складах – отчет о количестве товаров, которое находилось на складах предприятия на выбранную дату.
- Расширенная оборотно-сальдовая ведомость – отчет о количестве товаров на складах предприятия и их стоимости на начало и окончание выбранного периода.
- Движение товара – информация об изменении остатков товаров или блюд на складе за период (приход, расход и остаток) с детализацией по документам, фиксирующим данное изменение.
- Отчет о закупках за период – общие суммы накладных, по которым был оприходован товар на склады предприятия, с детализацией по поставщикам, у которых были произведены эти закупки.
- Отчет о продажах за период – количество и суммы продаж товаров и блюд по отделениям торгового предприятия. Из данного отчета может быть сформирован акт реализации готовых изделий по форме ОП-12, а также План Меню по форме ОП-2.
- Товарный отчет – информация обо всех документах, в соответствии с которыми было зарегистрировано движение товаров на складах заведения. Данный отчет формируется в соответствии с формой ТОРГ-29.
- Отчет о вхождении товара в блюдо – информация обо всех блюдах, в качестве ингредиента которых выступает тот или иной товар.
- Настраиваемые отчеты – инструмент, позволяющий создавать свои собственные отчеты с нужным набором параметров.

Подробнее о работе с данными отчетами см. раздел [Анализ движения товаров](#).

Система iiko обрабатывает всю информацию в режиме реального времени, поэтому ввод любых данных незамедлительно находит свое отражение во всех процессах, связанных с этими данными. Например, при оприходовании новой накладной количество остатков на складах сразу же изменится в соответствии с количеством поступивших товаров.