

1. Номенклатура

Все складские операции в системе iiko производятся с элементами номенклатурного справочника в разделе **Товары и склады** → **Номенклатура**:

- **Товары** – продукты или товары в терминах розничной торговли, которые приходятся по накладной на склад, могут быть ингредиентами при приготовлении блюд или использоваться на предприятии для ведения хозяйственной деятельности.
- **Блюда** – изделия организаций общественного питания, которые имеют технологическую карту и продаются посетителям.
- **Заготовки** – изделия организаций общественного питания, которые имеют технологическую карту и используются для приготовления блюд.
- **Модификаторы** – модификаторы блюд, которые добавляют к ним определенную характеристику (например, «без соли», «с лимоном» и т. д.). Могут иметь технологическую карту.
- **Услуги** – услуги, которые ресторан оказывает посетителям, например, «Билет на концерт». См. также [Учет услуг](#).



Внимание! Все действия по добавлению, удалению и изменению элементов справочника номенклатуры должны производиться ТОЛЬКО в Центральном офисе!

Элементы номенклатуры могут объединяться в группы. Номенклатурные группы – это многоуровневая классификация по типу хранения, применения или приготовления, например: «Продукты – кухня», «Бытовая химия», «Горячие блюда» и т. п. При оформлении заказов в iikoFront преysкурant будет выводиться с учетом группировки блюд, то есть по умолчанию в полном преysкурante сначала отображается список номенклатурных групп и элементов, находящихся на самом верхнем уровне иерархии.

Для предприятий корпорации могут быть настроены персональные номенклатурные группы. Такая настройка выполняется в iikoChain в режиме «Все подразделения» для корневых групп (на закладке **Видимость**). Настройка может быть полезна тем ресторанным сетям, которые управляют в iikoChain заведениями разных концепций.

Каждый элемент номенклатуры должен быть отнесен к определенной бухгалтерской категории, что позволяет детализировать отчеты по этим категориям.

Блюдам как элементам номенклатуры могут быть присвоены различные категории, в соответствии с которыми потом может вестись учет блюд и вывод отчетных данных. Категория присваивается в процессе настройки параметров элемента на закладке **Дополнительная информация**. См. статью [Элемент номенклатуры](#).

Система поддерживает возможность импорта данных об элементах номенклатуры из сторонних систем.

Прейскурант

Прейскурант для каждой торговой точки, включенной в сеть, формируется приказами об изменении прейскуранта. Приказы определяют, какие блюда в каких заведениях будут продаваться и по какой цене. См. раздел [Прейскурант](#).

Для доставки, разных отделений (например, бар и ресторан) или групп гостей могут действовать отдельные прейскуранты, которые вводятся с помощью [ценовых категорий](#).

Подготовленные приказы автоматически рассылаются в каждую торговую точку.

Действующий прейскурант для выбранного заведения можно посмотреть в отчете [Сводный прейскурант](#).

Названия блюд и товаров, включенных в прейскурант, официант (или кассир) видит на экране терминала при работе с iikoFront.

Калькуляция блюд

Создание технологических карт и калькуляция блюд (а также заготовок и модификаторов) производится в карточках элементов номенклатуры. Правила их заполнения подробно описаны в статье [Технологические карты](#). Калькуляция производится автоматически при заполнении технологической карты и может быть распечатана, впрочем, как и технологическая карта. Причем вся история изменения технологических карт сохраняется в системе.