

1. Номенклатура

В элементы номенклатуры, классифицируемые системой iikoRMS, входят:

- **Товары** – продукты или товары в терминах розничной торговли, которые приносятся по накладной на склад. Товары могут быть ингредиентами при приготовлении блюд или использоваться на предприятии для ведения хозяйственной деятельности.
- **Блюда** – изделия предприятий общественного питания, которые имеют технологическую карту и продаются посетителям или организациям.
- **Заготовки** – изделия предприятий общественного питания, которые имеют технологическую карту и используются для приготовления блюд.
- **Модификаторы** – характеристики блюд, которые добавляют к ним определенное свойство или особенность приготовления (например, «без соли», «с лимоном» и т. д.). Могут иметь технологическую карту.
- **Услуги** – сервис, который предприятие предлагает посетителям, например, «Билет на концерт».

Для учета и настройки номенклатурных элементов в системе iiko предназначен справочник номенклатуры.

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.

Если вы планируете выгружать данные из iiko в 1С, для каждого элемента номенклатуры укажите бухгалтерскую категорию. Категории в iiko должны совпадать с категориями в 1С для правильной выгрузки.

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.

См. статью [Элемент номенклатуры](#).

Преysкурant

Любой элемент номенклатуры можно включить в прейскурант с помощью [приказа об изменении прейскуранта](#), или указав цену и место продажи в номенклатурной карточке элемента.

Использование приказов удобнее тем, что позволяет одним документом задать изменения по всем необходимым позициям прейскуранта. Если по блюду однажды был создан приказ, то дальнейшее изменение его цены может производиться только приказами.

Для разных залов (например, бар и ресторан), доставки или групп гостей могут действовать отдельные прейскуранты с разным набором блюд и ценами. Такие прейскуранты вводятся с помощью [ценовых категорий](#).

Названия блюд и товаров, включенных в прейскурант, официант (или кассир) видит на терминалах iikoFront. Для удобства работы самые популярные позиции можно поместить в [быстрое меню](#) 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 разделе [Элемент номенклатуры](#). 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.