

**ВСП «ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»**

ЗВІТ З ПРАКТИКИ

Практична підготовка: виробнича практика

(вид і назва практики)

Здобувач фахової передвищої освіти Найденко Ірина Віталіївна

(прізвище, ім'я, по батькові)

Циклова комісія Економіки, управління та адміністрування

Освітньо-професійний ступінь Фаховий молодший бакалавр

Спеціальність 072 «Фінанси, банківська справа та страхування» освітня
програма «Фінанси і кредит»

1 курс ФБ-21 група

1. Календарний графік проходження виробничої практики

№ з/п	Назва робіт	Дні проходження практики				Відмітки про виконання
		1	2	3	4	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Організаційно-економічна характеристика віртуального підприємства	+				Виконано
2.	Провести аналіз фінансових ресурсів віртуального підприємства та їх використання. Дослідити організацію роботи облікового апарату віртуального підприємства	+				Виконано
3.	Дослідити організацію аналітичної роботи та визначити фінансові результати діяльності віртуального підприємства, здійснити їх аналіз		+			Виконано
4.	Дослідити процес організації грошових розрахунків віртуального підприємства			+		Виконано
5.	Провести аналіз фінансового стану підприємства. Розробка заходів для покращення роботи віртуального підприємства				+	Виконано
6.	Складання та захист звіту				+	Виконано

Оцінка захисту 92 17.06.2023р

Керівник навчальної практики:

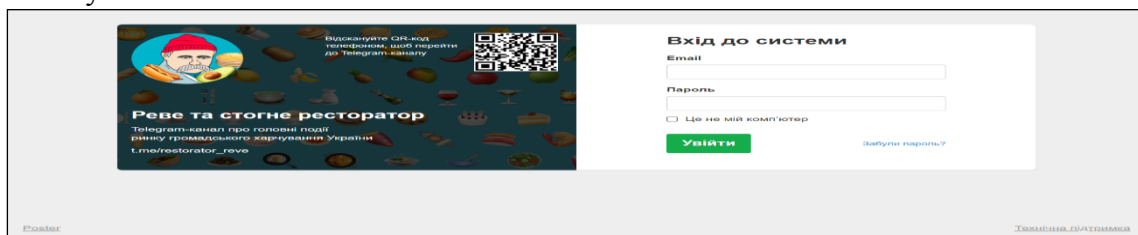



голова циклової комісії Марина МЕЛЬНИЧУК
(посада, ім'я, прізвище)

Савченко Ілля Григорович, викладач циклової комісії економіки, управління та адміністрування, спеціаліст, кандидат наук з держ. управління, доцент

Для виконання завдання увійшла до бази даних **КНТЕФК-DTEU.JOINPOSTER** хмарного сервісу Poster за посиланням: <https://khtefk-dteu.joinposter.com>.

У вікні *Вхід до системи* у *текстовому полі* ввела свої **e-mail** та **пароль**. Натиснула кнопку **Увійти**.



Назва закладу → «ФБ-21»

Напрямок закладу – кав'ярня.

Склад меню. До меню входять: холодні напої, кава, випічка, молочні коктейлі.

Рахунки закладу. Створила рахунки закладу – «ФБ-21».

Команда **Фінанси** → **Рахунки** → **Готівка ФБ-21**.

Команда **Фінанси** → **Рахунки** → **Сейф ФБ-21**.

Склад. Створити новий (або перевірити вже створені склади).

Команда **Склад** → **Склади**.

Заклад «ФБ-21».

Налаштування параметрів компанії з назвою «ФБ-21».

Спочатку створено заклад, потім створено для нього рахунки та склади, потім до закладу під'єднується рахунки та склади.

Команда **Доступ** → **Заклади** кнопка **Ред.** для редагування закладу. Для перегляду закладу мені як стажеру доступна команда **Статистика** → **Заклади**:

Назва закладу ФБ-21.

Фінанси:

✓ Безготівковий рахунок → Безготівковий рахунок **ФБ-21**;

✓ Рахунок для готівки → Готівка **ФБ-21**;

✓ Рахунок для інкасації → Сейф **ФБ-21**.

– **Списання** → **Склади** у закладі → **Склад ФБ-21**.

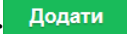
Каса з назвою «Каса ФБ-21» створена в ході створення віртуального підприємства. **Доступ має тільки керівник закладу** Команда **Доступ** → **Каси** → **Каса «ФБ-21»** → кнопка **Ред.** Редагування каси.

Доступ працівників до можливостей системи може змінити керівник віртуального підприємства. Команда → **Доступ** → **Працівники**.

«ВАСК-ОФІС». Організувала роботу «ВАСК-ОФІС» системи Poster.

Категорії товару для зберігання тех.карт.

Створила категорії товарів для зберігання техкарт.

Команда **Меню** → **Категорії товарів та технологічних карток** . Для редагування існуючої натиснула кнопку **Ред.**

Набір **Категорій** товарів та технологічних карток створила для закладу, **ФБ-21**.

Приклади категорій:

- ✓ Холодні напої ФБ-21;
- ✓ Десерти ФБ-21;
- ✓ Гарячі напої ФБ-21;
- ✓ Молочні коктейлі ФБ-21.

При створенні категорій завантажила малюнок для її обкладинки.

Додала інгредієнти для складання меню.

Склад наявність перевірила.

Перевірив наявність складу. Команда **Склад – Склади – Склад ФБ-21.**

Переглянула відеоматеріал **Як працювати зі складом в Poster.**

Інгредієнти для технологічних карт. Закупка інгредієнтів

Додала всі інгредієнти для складання технологічних карт меню в розділ панелі

управління **Інгредієнти**. Команда **Меню → Інгредієнти →**

Додати

Під час додавання інгредієнту вказується **ціна без ПДВ.**

Закупка інгредієнтів

Додала **ПОСТАЧАЛЬНИКА** для закупки інгредієнтів – **Закупка ФБ-21.**

Команда Склад → Постачальник → кнопка

Додати

З'явиться вікно для додавання картки постачальника.

Перевірити інгредієнти на складі.

Склад – Звіт за рухом. Загальна сума без ПДВ на інгредієнти 57 356,50

Додала тех. картку страви, що готується за рецептом.

Команда **Меню → Тех. картки → кнопка**

Додати

Заповнила поля у вікні для додавання технологічної картки. В розділі **Складники** є можливість додавати лише ті інгредієнти, які раніше були занесені до довідника **Інгредієнти** та для яких була виконана операція **Постачання**.

Собівартість блюда без ПДВ розраховується автоматично. На свій розсуд вказувала **Ціну** блюда, а програма, залежно від співвідношення собівартості та вказаної ціни, показує **Націнку без податку**.

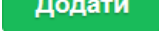
Сплатила за інгредієнти, виконала **ЗАКУПКУ**.

Постачання – це прибуткові накладні від постачальників. Постачання інгредієнтів та товарів на склад робиться для того, щоб Poster міг розрахувати собівартість страв та напоїв, а Ви мали можливість контролювати залишки продуктів на складі:

1. Вказати **дату** та **час** надходження продуктів на склад.
2. Обов'язково вибрати **постачальника** чи додайте нового, якщо його ще немає у списку.
3. Вказати **склад**, на якому будуть зберігатися ці продукти.
4. У полі **Оплата** натиснути + **Додати платіж** та вибрати **Рахунок**, з якого оплачується постачання.
5. Вибрати **інгредієнти** чи **товари**, вказати їхню **кількість**, **ціну за одиницю** товару чи **загальну суму** постачання.
6. Натиснути **Зберегти**.
7. При закупівлі інгредієнтів потрібно враховувати 20 % ПДВ.

На рисунку в якості прикладу показано фрагмент довідника **Постачання**.

Додавання постачання.

Команда Склад → Постачання → кнопка .

З'явиться вікно для додавання постачання в якому ввести постачальника, склад та зберегти.

Виконати оплату Команда Склад – Постачання – ЗАКУПКА ЛМТ-20– НЕОПЛАЧЕНЕ – Ред.

Платіж ЗАКУПКА ФБ-21 сплатити. Склад – Постачання Ред.

Постачальник – Закупка ФБ-21.

Склад – Склад ФБ-21

Додати податок в оплату 20% ПДВ

До оплати ще сума **2118**.

Без ПДВ сума **10590**.

Разом **12708**.

Оплата – обрати зі списку рахунків **Безготівковий рахунок ФБ-21**.

Зберегти.

Оплачене Склад – Постачання – Оплачене. Закупка продуктів для страв меню здійснено.

Після додавання інгредієнтів перевірити їх наявність на складі.

Склад – Звіт за рухом. Команда Склад → Залишки – Склад: **Склад ФБ-21–**

Тип: Інгредієнт – Категорія: Бакалія Найденко ФБ-21.

Для пошуку потрібних інгредієнтів рекомендується користуватися фільтрами.

На рисунку показано приклад використання фільтрів по полям *Склад* та *Категорія*.

Аналіз руху матеріальних цінностей на складах.

Під час виконання практичного завдання аналізував рух матеріальних цінностей на складі закладу ФБ-21.

Команда **Склад** → **Залишки**. На рисунку показано звіт Залишки Склад ФБ-21.

Робота з терміналом продажів Poster.

Каса – це робоче місце офіціанта чи касира, де вони будуть додавати товари та тех. картки у замовлення, робити знижки відвідувачам, приймати оплату.

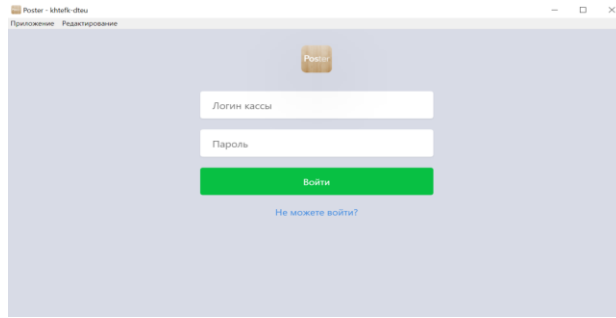
Для прийому замовлення (робота з касою в хмарі) додатково завантажити на комп'ютер **додаток терміналу продажів Poster** для виконання обов'язків офіціанта та касира.

Для завантаження терміналу продажів Poster перейшла за посиланням:
https://pos.ps?utm_source=internal&utm_medium=qr&utm_campaign=get-pos.

Завантажив додаток та встановив його на свій комп'ютер.

Після встановлення додатка запустив його для **відкриття хмарної каси**.

Ввів логін та пароль, які отримала у керівника закладу. Цей логін та пароль призначені для входу до **терміналу закладу ФБ-21** та **відрізняються** від логіна та пароля які використовувалися для входу в **Poster**.



Наступний крок – ввела свій ПІН-код. Мій персональний ПІН-код було надано разом із моїм логіном та паролем для **входу в Poster**.

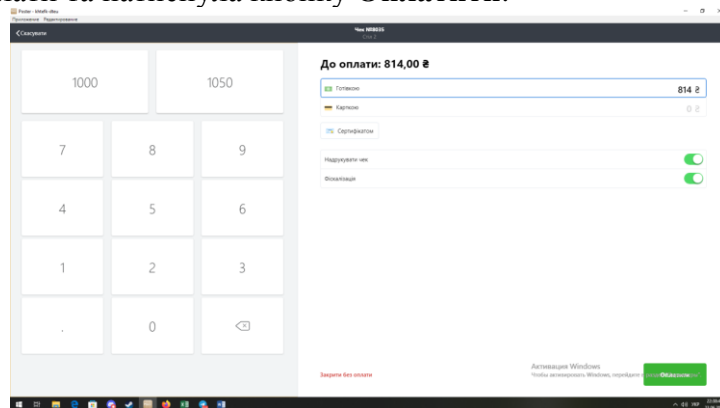
Після введення ПІН-коду відкрила **касу**. Вказала залишок, – 2000 грн.

Після відкриття каси з'явиться діалогове вікно **терміналу Poster**. Зверніть увагу, що вікно терміналу має три вкладки:

- **Замовлення;**
- **План залу;**
- **Архів чеків.**

Відкрила вкладку **План залу**. Оберіть столик, вкажіть кількість гостей та створіть замовлення.

Після створення замовлення його потрібно оплатити. Натиснула кнопку **Оплатити**, обрала спосіб оплати та натиснула кнопку **Оплатити**.



Під час роботи з касою є можливість переглянути **Архів чеків**. Зверніть увагу, що є наступні режими перегляду чеків:

- **Усі чеки;**
- **оплачені Готівкою;**
- **оплачені Карткою;**
- **Повернення.**


У верхньому правому куті терміналу платежів розташовано зелений індикатор. Якщо він змінює колір на червоний – це попередження про відхилення в роботі. Якщо клацнути на індикаторі мишкою, то з'явиться повідомлення з причиною порушень.

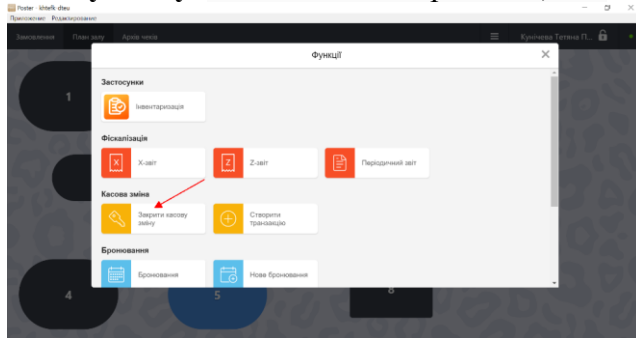
10. Перегляд касових змін:

Відкриття та закриття **Касових змін** відображається в розділі **Фінанси** → **Касові зміни**. На рисунку **Касові зміни** закладу **ФБ-21**. На початку зміни в касі було 2 000 грн. Готівковий виторг 6625 грн. Інкасація 8000 грн. Залишок в касі 625 грн.

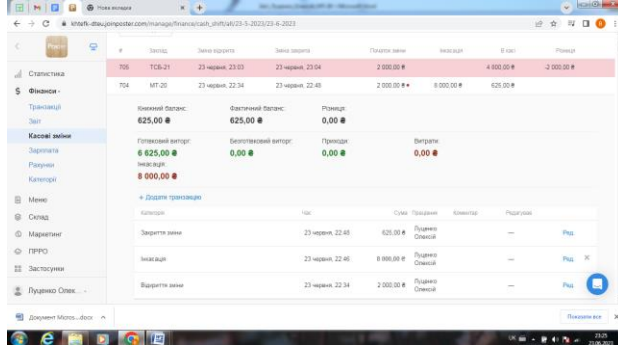
Є можливість детально переглянути рух коштів під час касової зміни.

Закриття касової зміни в терміналі продажів:

11.1. Натисніть праворуч вгорі терміналу кнопку  та виберіть пункт **Закрити касову зміну**. Готівковий виторг: **2 680,60 ₴**



Після виконання інкасації закриваємо зміну. Залишок коштів в касі – 625 грн. На рисунку показана Касова зміна 704, яка пов'язана з інкасацією.




Натиснула кнопку **Завершити**.

Аналіз *Касової зміни 705*, додано транзакцію – Інкасація на суму 625,00, в розділі **Фінанси** → **Касові зміни**, після закриття відображено на рисунку:

Виконала інкасацію:

Виконання інкасації розглянемо на прикладі.
Переглянула кошти в Сейфі ФБ-21. Сума 8000,00.

Склала звіт з продажів.

Під час відкритої касової зміни натиснула кнопку  та вибрала пункт **Скласти звіт**.

Наступний крок – вклала діапазон дат, за який потрібно сформувати звіт, та натиснула кнопку **Скласти звіт**.

Програма сформує звіт за вказаний період:

Оцінка ефективності розроблених заходів

Розрахунок точки беззбитковості

Факти виконання

12:48

Залишилося 11 днів пробного періоду [Вибрати тарифний план](#)

Редагування напівфабрикату

[Роздрукувати](#)

Назва: Соус для піци ФБ-1-21

Процес приготування:

- Часник очистіть від лушпиння і наріжте тонкими пластинками. 2.Ріпчасту цибулю очистіть і наріжте дуже дрібно.
- На сковороді розігрійте оливкову олію, викладіть часник. На помірному вогні томіть часник 1 хвилину для надання олії легкого пікантного аромату. При цьому пластинки часнику кілька разів переверніть, щоб вони не підгоріли. Потім часник зі сковороди приберіть.
- Викладіть на сковороду подрібнену цибулю, обсмажте її на великому вогні до золотистого кольору, періодично помішуючи.
- Викладіть до цибулі томатну пасту, перемішайте. Прогрійте томатну пасту на повільному вогні протягом 1 хвилини.
- Влійте воду, перемішайте.
- Додайте в соус сіль, цукор, сушений базилік або інші спеції, перемішайте. Спробувати соус на смак, щоб додати інгредієнти. Дайте соусу закипіти.
- Томіть соус на повільному вогні до загусання близько 5-7 хвилин, періодично помішуючи. Зніміть соус із вогню, дайте настоятися під кришкою 15 хвилин. Занадто довго тримати соус на вогні не потрібно, інакше він буде надто густим. До того ж після остигання соус загусне ще більше. Соус для піци готовий!

Складники

Продукти	Спосіб приготування	Брутто	Нетто	Собівартість
Томатна паста, г	—	140 г	140 г	0,14 ₴
Вода, мл	—	100 мл	100 г	0,00 ₴
Цибуля, шт.	—	1 шт.	140 г	1,00 ₴
Цукор, г	—	10 г	10 г	0,14 ₴
Олія оливкова, мл	—	40 мл	40 г	8,00 ₴
Часник, г	—	10 г	10 г	0,01 ₴
Базилік, г	—	5 г	5 г	3,50 ₴
Сіль, г	—	10 г	10 г	0,04 ₴
Додати інгредієнт		Вихід: 455 г		12,83 ₴

[Зберегти](#)

14:31

khtefk-dteu.joinposter.com/manage/prepac

Редагування напівфабрикату

[Роздрукувати](#)

Назва: Тісто для піци

Процес приготування:

У миску з просіяним борошном (300 г) додайте 1 ч. л. солі та ½ ч. л. цукру, перемішайте. Потім додайте 20 г пресованих дріжджів (можна замінити на 8-10 г сухих дріжджів), добре перетріть руками.

Додайте 180 мл теплої води та 2,5 ст. л. оливкової олії. Попередньо потрібно розігріти воду до 38 градусів. Це оптимальна температура для активації дріжджів. Якщо вода буде недостатньо теплою, то дріжджі не почнуть працювати, а якщо нагріти воду занадто сильно, дріжджові гриби загинуть і дріжджі теж не спрацюють. Тож температура тут дуже важлива.

Замішайте дуже м'яке тісто, яке не липне до рук. Накрийте серветкою і заберіть у тепле місце для підйому на 40-45 хвилин. Тісто має збільшитися обсягом у 2-3 рази.

Тісто, що піднялося, обомніть руками і викладете на робочу поверхню, посипану борошном. Ще раз замісіть до отримання однорідної консистенції, при необхідності розділіть на частини та розкачайте. Я люблю тонке тісто, тому розкочую його максимально. Викладіть на тісто начинку та випікайте при температурі 180 градусів 5-7 хвилин.

Складники

Продукти	Спосіб приготування	Брутто	Нетто	Собівартість
Борошно, г	—	300 г	300 г	2,40 ₴
Дріжджі пресовані, г	—	20 г	20 г	0,50 ₴
Вода, мл	—	180 мл	180 г	0,00 ₴
Цукор, г	—	3.5 г	3.5 г	0,05 ₴
Сіль, г	—	10 г	10 г	0,04 ₴
Олія оливкова, мл	—	25 мл	25 г	5,00 ₴
Додати інгредієнт		Вихід: 538.5 г		7,99 ₴

Моєко — Редагування страв — x +

https://khfefk-dteu.joinposter.com/manage/dish_form/17

Poster

- Початок роботи
- Статистика
- Фінанси
- Меню -
 - Товари
 - Тех. картки**
 - Напівфабрикати
 - Інгредієнти
 - Категорії товарів та тех. карток
 - Категорії інгредієнтів
 - Цехи
- Склад
- Маркетинг
- Усі застосунки

Найденко Ірина -

Назва: Моєко

Категорія: Напої Fb-21


Цех приготування: Кухня

Виберіть цех, щоб друкувати на нього бігунки та правильно списувати інгредієнти з різних складів

Податок: Податок батьківської категорії (Податок не вказано)

Код УКТ ЗЕД: Пошук

Вказується лише для тех. карток із акцизними податками. Його буде надруковано на фіскальних чеках.

Обкладинка: 

Опції:

- Вагова тех. картка
- Не бере участь в знижках

Ціна: €

Націнка без податку -8% Собівартість без ПДВ 27,11 €

Налаштування цін та відображення для закладів

6°C Cloudy 13:51 10.03.2023

Тісто для піци ФБ-21 — Редагує

https://khtefk-dteu.joinposter.com/manage/prepack_form/13

Poster

Початок роботи

Статистика

Фінанси

Меню -

Товари

Тех. картки

Напівфабрикати

Інгредієнти

Категорії товарів та тех. карток

Категорії інгредієнтів

Цехи

Склад

Маркетинг

Усі застосунки

Найденко Ірина -

Назва: Тісто для піци ФБ-21

Процес приготування:

У миску з просіяним борошном (300 г) додайте 1 ч. л. солі та ½ ч. л. цукру, перемішайте. Потім додайте 20 г пресованих дріжджів (можна замінити на 8-10 г сухих дріжджів), добре перетріть руками.

Додайте 180 мл теплої води та 2.5 ст. л. оливкової олії. Попередньо потрібно розігріти воду до 38 градусів. Це оптимальна температура для активації дріжджів. Якщо вода буде недостатньо теплою, то дріжджі не почнуть працювати, а якщо нагріти воду занадто сильно, дріжджові гриби загинуть і дріжджі теж не спрацюють. Тож температура тут дуже важлива.

Замішайте дуже м'яке тісто, яке не липне до рук. Накрийте серветкою і заберіть у тепле місце для підйому на 40-45 хвилин. Тісто має збільшитися обсягом у 2-3 рази.

Тісто, що піднялося, обомніть руками і викладете на робочу поверхню, посипану борошном. Ще раз замісіть до отримання однорідної консистенції, при необхідності розділіть на частини та розкачайте. Я люблю тонке тісто, тому розкочую його максимально. Викладіть на тісто начинку та випікайте при температурі 180 градусів 5-7 хвилин

Складники

Продукти Спосіб приготування Брутто Нетто Співвартість

Соус для піци ФБ-21 — Редагує

https://khtefk-dteu.joinposter.com/manage/prepack_form/12

Poster

Початок роботи

Статистика

Фінанси

Меню -

Товари

Тех. картки

Напівфабрикати

Інгредієнти

Категорії товарів та тех. карток

Категорії інгредієнтів

Цехи

Склад

Маркетинг

Усі застосунки

Найденко Ірина -

Назва: Соус для піци ФБ-21

Процес приготування:

1. Часник очистіть від лушпиння і наріжте тонкими пластинками.
2. Ріпчасту цибулю очистіть і наріжте дуже дрібно.
3. На сковороді розігрійте оливкову олію, викладіть часник. На помірному вогні томіть часник 1 хвилину для надання олії легкого пікантного аромату. При цьому пластинки часнику кілька разів переверніть, щоб вони не підгоріли. Потім часник зі сковороди приберіть.
4. Викладіть на сковороду подрібнену цибулю, обсмажте її на невеликому вогні до золотистого кольору, періодично помішуючи.
5. Викладіть до цибулі томатну пасту, перемішайте. Прогрійте томатну пасту на повільному вогні протягом 1 хвилини.
6. Влійте воду, перемішайте.
7. Додайте в соус сіль, цукор, сушений базилік або інші спеції, перемішайте. Спробувати соус на смак, щоб додати інгредієнти. Дайте соусу закипіти.
8. Томіть соус на повільному вогні до загусання близько 5-7 хвилин, періодично помішуючи. Зніміть соус із вогню, дайте настоятися під кришкою 15 хвилин. Занадто довго тримати соус на вогні не потрібно, інакше він буде надто густим. До того ж після остигання соус загусне ще більше.

Соус для піци готовий!

Складники

Продукти Спосіб приготування Брутто Нетто Співвартість

Інвентаризації — Poster

https://khtefik-dteu.joinposter.com/manage/calculations/inventory/2/6

Залишилося 3 дні пробного періоду [Вибрати тарифний план](#)

Інвент. Склад ФБ-21

Дата та час проведення: 18 березня, 13:55 [Надрукувати](#)

Швидкий пошук [Тех. картки та напіфабрикати](#) [Інгредієнти та товари](#)

Товар	Остання перевірка	Списання	Списання, грн	Факт. залишок
Мокко	06.03 16:59	0 шт.	0,00 ₴	5 шт.
Оселедень під шубою	06.03 16:59	0 шт.	0,00 ₴	5 шт.
Соус для піци ФБ-21	06.03 16:59	0 кг.	0,00 ₴	5 кг.
Тісто для піци ФБ-21	06.03 16:59	0 кг.	0,00 ₴	5 кг.

5°C Cloudy 15:01 18.03.2023

Інвентаризації — Poster

https://khtefik-dteu.joinposter.com/manage/calculations/inventory/#JTdCJTlyc2VsZWNOJTlyJTlBNjTVCTlyc3RvcnFnZV9pZCUyMiUyQyUyM...

Склад	Початок періоду	Дата та час проведення	Тип	Результат	Статус
Склад ФБ-21	—	На час проведення	Часткова	0,00 ₴	Відкрита Відкрити ...
Склад ТХС-22	6 березня, 16:59	22 квітня, 13:11	Повна	0,00 ₴	Відкрита Відкрити ...
Склад ФБ-21	18 березня, 13:55	27 квітня, 14:02	Повна	0,00 ₴	Проведена Подивитися ...
		27 квітня, 13:50	Часткова	159,60 ₴	Проведена Подивитися ...
Склад Т-1-21	—	25 квітня, 14:16	Часткова	-174,09 ₴	Проведена Подивитися ...
Склад Т-1-21	—	23 квітня, 15:18	Часткова	0,00 ₴	Проведена Подивитися ...
Склад Т-1-21	—	23 квітня, 14:46	Часткова	-0,02 ₴	Проведена Подивитися ...
Склад Т-1-21	—	23 квітня, 14:30	Часткова	0,00 ₴	Проведена Подивитися ...
Склад Т-2-21	—	22 квітня, 21:07	Часткова	54,40 ₴	Проведена Подивитися ...
Склад Т-2-21	—	22 квітня, 13:04	Часткова	16 591,01 ₴	Проведена Подивитися ...
Склад Т-1-21	—	21 квітня, 21:05	Часткова	0,00 ₴	Проведена Подивитися ...
Склад Т-1-21	—	21 квітня, 19:06	Часткова	0,00 ₴	Проведена Подивитися ...
Склад Т-1-21	—	21 квітня, 18:58	Часткова	0,00 ₴	Проведена Подивитися ...

17°C Partly sunny 14:02 27.04.2023

Інвентаризації — Poster

https://khtefk-dteu.joinposter.com/manage/calculations/inventory/2/6

Залишилися 3 дні пробного періоду [Вибрати тарифний план](#)

Інвент. Склад ФБ-21

Дата та час проведення: 16 березня, 13:55 [Надрукувати](#)


Швидкий пошук Тех. картки та напівфабрикати Інгредієнти та товари

Найменування	Остання перевірка	Початк. залишок	Надходж...	Витрати	Списання	Списання, грн	План. залишок	Факт. залишок	Факт. залишок у стравах та н/ф	Сума факт. залишку	Різниця	Різниця, грн
борошно (інгр.)	06.03 16:59	0 кг	2 кг	0 кг	0 кг	0,00 ₴	2 кг	2 кг		2 кг	0 кг	0,00
Базилік (інгр.)	06.03 16:59	0 кг	0,5 кг	0 кг	0 кг	0,00 ₴	0,5 кг	0,456 кг	0,055 кг	0,511 кг	0,011 кг	+7,67
Базилік ФБ-21 (інгр.)	06.03 16:59	0 кг	0,5 кг	0 кг	0 кг	0,00 ₴	0,5 кг	0,5 кг		0,5 кг	0 кг	0,00
Батон (інгр.)	06.03 16:59	0 кг	0,3 кг	0 кг	0 кг	0,00 ₴	0,3 кг	0,3 кг		0,3 кг	0 кг	0,00
Борошно (інгр.)	06.03 16:59	0 кг	0 кг	0 кг	0 кг	0,00 ₴	0 кг	5 кг	2,786 кг	7,786 кг	7,786 кг	0,00
Борошно ФБ-21 (інгр.)	06.03 16:59	0 кг	0,8 кг	0 кг	0 кг	0,00 ₴	0,8 кг	0,8 кг		0,8 кг	0 кг	0,00
Буряк (інгр.)	06.03 16:59	0 кг	5 кг	0 кг	0 кг	0,00 ₴	5 кг	3,4 кг	2 кг	5,4 кг	0,4 кг	+10,40
Варена ковбаса (інгр.)	06.03 16:59	0 кг	0,6 кг	0 кг	0 кг	0,00 ₴	0,6 кг	0,6 кг		0,6 кг	0 кг	0,00
Веганський сир «фрітола» (інгр.)	06.03 16:59	0 кг	0,1 кг	0 кг	0 кг	0,00 ₴	0,1 кг	0,1 кг		0,1 кг	0 кг	0,00

5°C Cloudy 15:01 18.03.2023

Інвентаризацію проведено — Poster

https://khtefk-dteu.joinposter.com/manage/calculations/inventory_success



Інвентаризацію проведено

Результат: 0 [Роздрукувати](#)

[Повернутися до списку інвентаризацій](#)

- Статистика
- Фінанси
- Меню
- Склад**
 - Залишки
 - Постачання
 - Переміщення
 - Списання
 - Звіт за рухом
 - Інвентаризації**
 - Постачальники
 - Склади
 - Фасування
- Маркетинг
- Усі застосунки

Найденко Ірина

17°C Partly sunny 14:02 27.04.2023

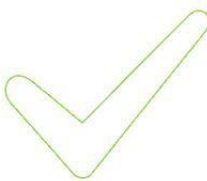
Інвентаризацію проведено — x +

https://khtefk-dteu.joinposter.com/manage/calculations/inventory_success

Poster

- Статистика
- Фінанси
- Меню
- Склад
 - Залишки
 - Постачання
 - Переміщення
 - Списання
 - Звіт за рухом
- Інвентаризації**
 - Постачальники
 - Склади
 - Фасування
- Маркетинг
- Усі застосунки

Найденко Ірина -



Інвентаризацію проведено

Результат: **159.6 ₴** [Роздрукувати](#)

[Повернутися до списку інвентаризацій](#)

13:50 27.04.2023

Тренінг з інформаційних систем x +

Додавання акції — Poster x +

https://khtefk-dteu.joinposter.com/manage/marketing/add_promotion

Poster

Додавання акції

Назва:

Дата початку акції:

Дата закінчення акції:

Спрацює в закладах:

Швидкий пошук

- ТСБ-21
- О-21
- ФБ-21
- ЕП-19

Нараховувати бонуси на товари з умов акції

Застосовувати акцію автоматично

Умови акції

Категорії та товари: Що потрібно замовити? скільки?

11:31 30.03.2023

Тренінг з інформаційних систем | Редагування акції — Poster

https://khtefk-dteu.joinposter.com/manage/marketing/promotions/3

Умови акції

Категорії та товари: шт. або на скільки? €

Дні роботи акції: Пн Вт Ср Чт Пт Сб Нд

Час роботи акції: —

Учасники акції:

Результат акції

Що у результаті отримує клієнт?

Відсоток знижки: %

Найденко Ірина -

1°C Cloudy 11:34 30.03.2023

Тренінг з інформаційних систем | Управління постачаннями

https://khtefk-dteu.joinposter.com/manage/calculations/supply/form/163

Постачання

Дата та час постачання: :

Постачальник:

Склад:

Рахунок	Дата оплати	Час	Сума, €
<input type="text" value="ФБ-21 Р/р"/>	<input type="text" value="21.04.2023"/>	<input type="text" value="12:16"/>	<input type="text" value="2590"/>

Оплата:

Коментар:

Імпорт постачання

Натисніть на поле для вибору файлу або перетягніть в нього таблицю в форматі XLS.
Перевірте, чи збігаються назви товарів та інгредієнтів в Poster і в таблиці для імпорту. Додайте нові продукти у вкладках Меню → Товари та Меню → Інгредієнти.

Найменування	Фасування	Кількість	Ціна	Сума	Платити	Загальна
<input type="button" value="Зберегти"/> До оплати: 0 € Разом: 2 590 €						

Найденко Ірина -

9°C Cloudy 12:16 21.04.2023

Тренінг з інформаційних систем | Управління поставаннями | Управління поставаннями

https://khtefk-dteu.joinposter.com/manage/calculations/supply#JTdCJTyc2VsZWNOJTU8JTVCJTyc3VwcGx5X2IkJTlJTDJlTlZGF0ZSU...

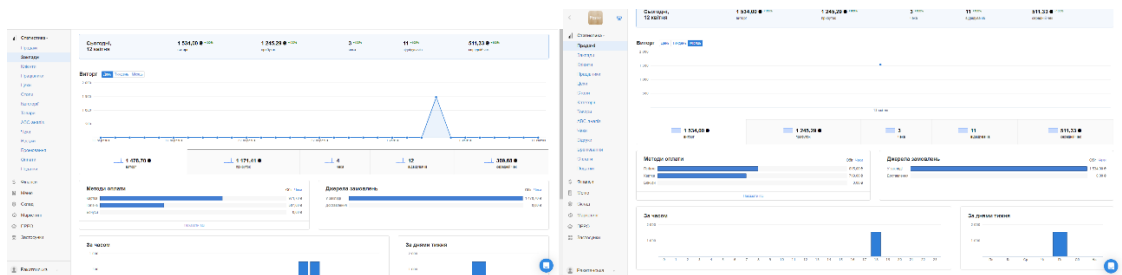
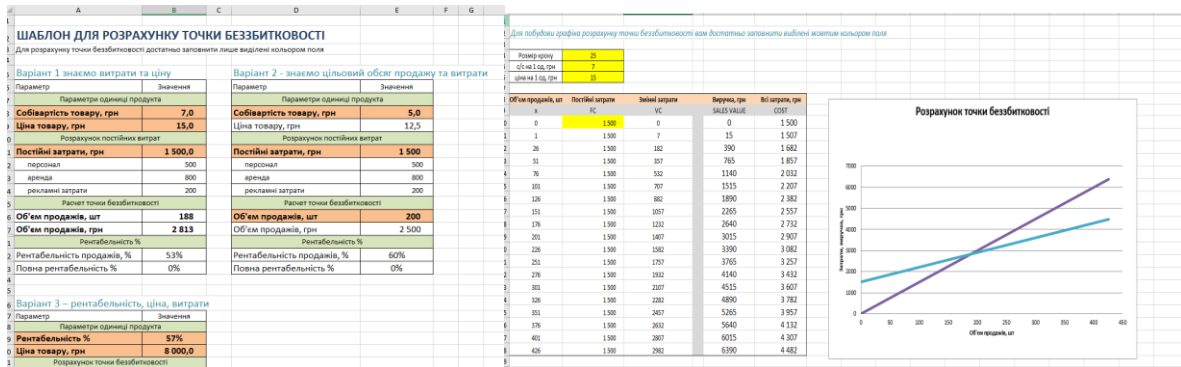
Poster

Постачання 9

Швидкої пошук | Постачальник - Склад: Склад ФБ-21 x | Рахунок - Категорії - + Фільтр

№	Дата	Постачальник	Склад	Рахунок	Товари	Коментар	Статус	Сума	Заборгованість
163	21 квітня, 12:16	Постачальник ФБ-21	Склад ФБ-21	ФБ-21 Р/р	борошно , Базилік, Буряк, К...	—	Оплачене	2 590,00 ₪	0,00 ₪
166	21 квітня, 12:08	ТОВ "АГРОСИТИ ТР...	Склад ФБ-21		Сіль ФБ-21, часник, фб	—	Неоплачене	33,00 ₪	33,00 ₪
165	21 квітня, 12:06	Закупка	Склад ФБ-21		часник, фб	—	Неоплачене	30,00 ₪	30,00 ₪
164	21 квітня, 11:32	ТОВ "АГРОСИТИ ТР...	Склад ФБ-21	ФБ-21 Р/р	Базилік, Батон, Борошно, Б...	—	Оплачене	3 194,25 ₪	0,00 ₪
49	18 березня, 14:06	Закупка	Склад ФБ-21		Варена ковбаса ФБ-21, Зел...	—	Неоплачене	429,00 ₪	429,00 ₪
48	18 березня, 13:21	Закупка	Склад ФБ-21		Базилік ФБ-21, Борошно ФБ...	—	Неоплачене	726,10 ₪	726,10 ₪
21	10 березня, 14:50	Закупка	Склад ФБ-21		Вода Кузнецова, Дріжджі, К...	—	Неоплачене	152 310,00 ₪	152 310,00 ₪
9	8 березня, 12:02	Постачальник ФБ-21	Склад ФБ-21	ФБ-21 Р/р	борошно	—	Оплачене	28,00 ₪	0,00 ₪
3	7 березня, 11:42	Закупка	Склад ФБ-21		Базилік, Батон, Буряк, Вар...	—	Неоплачене	2 814,24 ₪	2 814,24 ₪
Разом								162 154,59 ₪	156 342,34 ₪

Найденко Ірина -



Редагування напівфабрикату

Роздрукувати

Назва Соус для піци ФБ-1-21

Процес приготування

1. Часник очистіть від лушпиння і наріжте тонкими пластинками. 2. Ріпчасту цибулю очистіть і наріжте дуже дрібно.

3. На сковороді розігрійте оливкову олію, викладіть часник. На помірному вогні томіть часник 1 хвилину для надання олії легкого пікантного аромату. При цьому пластинки часнику кілька разів переверніть, щоб вони не підгоріли. Потім часник зі сковороди приберіть.

4. Викладіть на сковороду подрібнену цибулю, обсмажте її на невеликому вогні до золотистого кольору, періодично помішуючи.

5. Викладіть до цибулі томатну пасту, перемішайте. Прогрійте томатну пасту на повільному вогні протягом 1 хвилини.

6. Влийте воду, перемішайте.

7. Додайте в соус сіль, цукор, сушений базилік або інші спеції, перемішайте. Спробувати соус на смак, щоб додати інгредієнти. Дайте соусу закипіти.

8. Томіть соус на повільному вогні до загусання близько 5-7 хвилин, періодично помішуючи. Зніміть соус із вогню, дайте настоятися під кришкою 15 хвилин. Занадто довго тримати соус на вогні не потрібно, інакше він буде надто густим. До того ж після остигання соус загусне ще більше.

Соус для піци готовий!

Складники

Продукти	Спосіб приготування	Брутто	Нетто	Собівартість
Томатна паста, г	-	140 г	140 г	0,14 ₴
Вода, мл	-	100 мл	100 г	0,00 ₴
Цибуля, шт.	-	1 шт.	140 г	1,00 ₴
Цукор, г	-	10 г	10 г	0,14 ₴
Олія оливкова, мл	-	40 мл	40 г	8,00 ₴
Часник, г	-	10 г	10 г	0,01 ₴
Базилік, г	-	5 г	5 г	3,50 ₴
Сіль, г	-	10 г	10 г	0,04 ₴
Додати інгредієнт		Вихід: 455 г		12,83 ₴

Зберегти



Редагування напівфабрикату

Роздрукувати

Назва Тісто для піци

Процес приготування

У миску з просіяним борошном (300 г) додайте 1 ч. л. солі та ½ ч. л. цукру, перемішайте. Потім додайте 20 г пресованих дріжджів (можна замінити на 8-10 г сухих дріжджів), добре перетріть руками.

Додайте 180 мл теплої води та 2,5 ст. л. оливкової олії. Попередньо потрібно розігріти воду до 38 градусів. Це оптимальна температура для активації дріжджів. Якщо вода буде недостатньо теплою, то дріжджі не почнуть працювати, а якщо нагріти воду занадто сильно, дріжджові гриби загинуть і дріжджі теж не спрацюють. Тож температура тут дуже важлива.

Замішайте дуже м'яке тісто, яке не липне до рук. Накрийте серветкою і заберіть у тепле місце для підйому на 40-45 хвилин. Тісто має збільшитися обсягом у 2-3 рази.

Тісто, що піднялося, обміняйте руками і викладете на робочу поверхню, посипану борошном. Ще раз замісіть до отримання однорідної консистенції, при необхідності розділіть на частини та розкачайте. Я люблю тонке тісто, тому розкочую його максимально. Викладіть на тісто начинку та випікайте при температурі 180 градусів 5-7 хвилин

Складники

Продукти	Спосіб приготування	Брутто	Нетто	Собівартість
Борошно, г	-	300 г	300 г	2,40 ₴
Дріжджі пресовані, г	-	20 г	20 г	0,50 ₴
Вода, мл	-	180 мл	180 г	0,00 ₴
Цукор, г	-	3,5 г	3,5 г	0,05 ₴
Сіль, г	-	10 г	10 г	0,04 ₴
Олія оливкова, мл	-	25 мл	25 г	5,00 ₴
Додати інгредієнт		Вихід: 538,5 г		7,99 ₴



Моєко — Редагування страв — x +

https://khfefk-dteu.joinposter.com/manage/dish_form/17

Poster

- Початок роботи
- Статистика
- Фінанси
- Меню -
 - Товари
 - Тех. картки**
 - Напівфабрикати
 - Інгредієнти
 - Категорії товарів та тех. карток
 - Категорії інгредієнтів
 - Цехи
- Склад
- Маркетинг
- Усі застосунки

Найденко Ірина -

Назва: Моєко

Категорія: Напої Fb-21


Цех приготування: Кухня

Виберіть цех, щоб друкувати на нього бігунки та правильно списувати інгредієнти з різних складів

Податок: Податок батьківської категорії (Податок не вказано)

Код УКТ ЗЕД: Пошук

Вказується лише для тех. карток із акцизними податками. Його буде надруковано на фіскальних чеках.

Обкладинка: 

Опції:

- Вагова тех. картка
- Не бере участь в знижках

Ціна: €

Націнка без податку -8% Собівартість без ПДВ 27,11 €

Налаштування цін та відображення для закладів

6°C Cloudy 13:51 10.03.2023

Тісто для піци ФБ-21 — Редагує

https://khtefk-dteu.joinposter.com/manage/prepack_form/13

Poster

Початок роботи

Статистика

Фінанси

Меню -

Товари

Тех. картки

Напівфабрикати

Інгредієнти

Категорії товарів та тех. карток

Категорії інгредієнтів

Цехи

Склад

Маркетинг

Усі застосунки

Найденко Ірина -

Назва: Тісто для піци ФБ-21

Процес приготування:

У миску з просіяним борошном (300 г) додайте 1 ч. л. солі та ½ ч. л. цукру, перемішайте. Потім додайте 20 г пресованих дріжджів (можна замінити на 8-10 г сухих дріжджів), добре перетріть руками.

Додайте 180 мл теплої води та 2.5 ст. л. оливкової олії. Попередньо потрібно розігріти воду до 38 градусів. Це оптимальна температура для активації дріжджів. Якщо вода буде недостатньо теплою, то дріжджі не почнуть працювати, а якщо нагріти воду занадто сильно, дріжджові гриби загинуть і дріжджі теж не спрацюють. Тож температура тут дуже важлива.

Замішайте дуже м'яке тісто, яке не липне до рук. Накрийте серветкою і заберіть у тепле місце для підйому на 40-45 хвилин. Тісто має збільшитися обсягом у 2-3 рази.

Тісто, що піднялося, обомніть руками і викладете на робочу поверхню, посипану борошном. Ще раз замісіть до отримання однорідної консистенції, при необхідності розділіть на частини та розкачайте. Я люблю тонке тісто, тому розкочую його максимально. Викладіть на тісто начинку та випікайте при температурі 180 градусів 5-7 хвилин

Складники

Продукти Спосіб приготування Брутто Нетто Собівартість

5°C Cloudy 14:35 18.03.2023

Соус для піци ФБ-21 — Редагує

https://khtefk-dteu.joinposter.com/manage/prepack_form/12

Poster

Початок роботи

Статистика

Фінанси

Меню -

Товари

Тех. картки

Напівфабрикати

Інгредієнти

Категорії товарів та тех. карток

Категорії інгредієнтів

Цехи

Склад

Маркетинг

Усі застосунки

Найденко Ірина -

Назва: Соус для піци ФБ-21

Процес приготування:

1. Часник очистіть від лушпиння і наріжте тонкими пластинками.
2. Ріпчасту цибулю очистіть і наріжте дуже дрібно.
3. На сковороді розігрійте оливкову олію, викладіть часник. На помірному вогні томіть часник 1 хвилину для надання олії легкого пікантного аромату. При цьому пластинки часнику кілька разів переверніть, щоб вони не підгоріли. Потім часник зі сковороди приберіть.
4. Викладіть на сковороду подрібнену цибулю, обсмажте її на невеликому вогні до золотистого кольору, періодично помішуючи.
5. Викладіть до цибулі томатну пасту, перемішайте. Прогрійте томатну пасту на повільному вогні протягом 1 хвилини.
6. Влийте воду, перемішайте.
7. Додайте в соус сіль, цукор, сушений базилік або інші спеції, перемішайте. Спробувати соус на смак, щоб додати інгредієнти. Дайте соусу закипіти.
8. Томіть соус на повільному вогні до загусання близько 5-7 хвилин, періодично помішуючи. Зніміть соус із вогню, дайте настоятися під кришкою 15 хвилин. Занадто довго тримати соус на вогні не потрібно, інакше він буде надто густим. До того ж після остигання соус загусне ще більше.

Соус для піци готовий!

Складники

Продукти Спосіб приготування Брутто Нетто Собівартість

5°C Cloudy 14:34 18.03.2023

Інвентаризації — Poster

https://khtefik-dteu.joinposter.com/manage/calculations/inventory/2/6

Залишилося 3 дні пробного періоду [Вибрати тарифний план](#)

Інвент. Склад ФБ-21

Дата та час проведення: 18 березня, 13:55 [Надрукувати](#)

Швидкий пошук [Тех. картки та напівфабрикати](#) [Інгредієнти та товари](#)

Товар	Остання перевірка	Списання	Списання, грн	Факт. залишок
Мокко	06.03 16:59	0 шт.	0,00 ₴	5 шт.
Оселедень під шубою	06.03 16:59	0 шт.	0,00 ₴	5 шт.
Соус для піци ФБ-21	06.03 16:59	0 кг.	0,00 ₴	5 кг.
Тісто для піци ФБ-21	06.03 16:59	0 кг.	0,00 ₴	5 кг.

15:01 18.03.2023

Інвентаризації — Poster

https://khtefik-dteu.joinposter.com/manage/calculations/inventory/#JTdCJTlyc2VsZWNOJTlyJTNBjTVCTlyc3RvcnFnZV9pZCUyMiUyQyUyM...

Склад	Початок періоду	Дата та час проведення	Тип	Результат	Статус
Склад ФБ-21	—	На час проведення	Часткова	0,00 ₴	Відкрита Відкрити ...
Склад ТХС-22	6 березня, 16:59	22 квітня, 13:11	Повна	0,00 ₴	Відкрита Відкрити ...
Склад ФБ-21	18 березня, 13:55	27 квітня, 14:02	Повна	0,00 ₴	Проведена Подивитися ...
		27 квітня, 13:50	Часткова	159,60 ₴	Проведена Подивитися ...
Склад Т-1-21	—	25 квітня, 14:16	Часткова	-174,09 ₴	Проведена Подивитися ...
Склад Т-1-21	—	23 квітня, 15:18	Часткова	0,00 ₴	Проведена Подивитися ...
Склад Т-1-21	—	23 квітня, 14:46	Часткова	-0,02 ₴	Проведена Подивитися ...
Склад Т-1-21	—	23 квітня, 14:30	Часткова	0,00 ₴	Проведена Подивитися ...
Склад Т-2-21	—	22 квітня, 21:07	Часткова	54,40 ₴	Проведена Подивитися ...
Склад Т-2-21	—	22 квітня, 13:04	Часткова	16 591,01 ₴	Проведена Подивитися ...
Склад Т-1-21	—	21 квітня, 21:05	Часткова	0,00 ₴	Проведена Подивитися ...
Склад Т-1-21	—	21 квітня, 19:06	Часткова	0,00 ₴	Проведена Подивитися ...
Склад Т-1-21	—	21 квітня, 18:58	Часткова	0,00 ₴	Проведена Подивитися ...

17°C Partly sunny 14:02 27.04.2023

Інвентаризації — Poster

https://khtefk-dteu.joinposter.com/manage/calculations/inventory/2/6

Залишилося 3 дні пробного періоду [Вибрати тарифний план](#)

Інвент. Склад ФБ-21

Дата та час проведення: 16 березня, 13:55 [Надрукувати](#)


Швидкий пошук [Тех. картки та напівфабрикати](#) [Інгредієнти та товари](#)

Найменування	Остання перевірка	Початк. залишок	Надходж...	Витрати	Списання	Списання, грн	План. залишок	Факт. залишок	Факт. залишок у стравах та н/ф	Сума факт. залишку	Різниця	Різниця, грн
борошно (інгр.)	06.03 16:59	0 кг	2 кг	0 кг	0 кг	0,00 ₴	2 кг	2 кг		2 кг	0 кг	0,00
Базилік (інгр.)	06.03 16:59	0 кг	0,5 кг	0 кг	0 кг	0,00 ₴	0,5 кг	0,456 кг	0,055 кг	0,511 кг	0,011 кг	+7,67
Базилік ФБ-21 (інгр.)	06.03 16:59	0 кг	0,5 кг	0 кг	0 кг	0,00 ₴	0,5 кг	0,5 кг		0,5 кг	0 кг	0,00
Батон (інгр.)	06.03 16:59	0 кг	0,3 кг	0 кг	0 кг	0,00 ₴	0,3 кг	0,3 кг		0,3 кг	0 кг	0,00
Борошно (інгр.)	06.03 16:59	0 кг	0 кг	0 кг	0 кг	0,00 ₴	0 кг	5 кг	2,786 кг	7,786 кг	7,786 кг	0,00
Борошно ФБ-21 (інгр.)	06.03 16:59	0 кг	0,8 кг	0 кг	0 кг	0,00 ₴	0,8 кг	0,8 кг		0,8 кг	0 кг	0,00
Буряк (інгр.)	06.03 16:59	0 кг	5 кг	0 кг	0 кг	0,00 ₴	5 кг	3,4 кг	2 кг	5,4 кг	0,4 кг	+10,40
Варена ковбаса (інгр.)	06.03 16:59	0 кг	0,6 кг	0 кг	0 кг	0,00 ₴	0,6 кг	0,6 кг		0,6 кг	0 кг	0,00
Веганський сир «фрітола» (інгр.)	06.03 16:59	0 кг	0,1 кг	0 кг	0 кг	0,00 ₴	0,1 кг	0,1 кг		0,1 кг	0 кг	0,00

5°C Cloudy 15:01 18.03.2023

Інвентаризацію проведено — Poster

https://khtefk-dteu.joinposter.com/manage/calculations/inventory_success



Інвентаризацію проведено

Результат: 0 [Роздрукувати](#)

[Повернутися до списку інвентаризацій](#)

- Статистика
- Фінанси
- Меню
- Склад
 - Залишки
 - Постачання
 - Переміщення
 - Списання
 - Звіт за рухом
 - Інвентаризації**
 - Постачальники
 - Склади
 - Фасування
- Маркетинг
- Усі застосунки

Найденко Ірина

17°C Partly sunny 14:02 27.04.2023

Інвентаризацію проведено — x +

https://khtefk-dteu.joinposter.com/manage/calculations/inventory_success

Poster

- Статистика
- Фінанси
- Меню
- Склад
 - Залишки
 - Постачання
 - Переміщення
 - Списання
 - Звіт за рухом
- Інвентаризації**
 - Постачальники
 - Склади
 - Фасування
- Маркетинг
- Усі застосунки

Найденко Ірина -

Інвентаризацію проведено

Результат: **159.6 ₴** [Роздрукувати](#)

[Повернутися до списку інвентаризацій](#)

13:50 27.04.2023

Тренінг з інформаційних систем x +

Додавання акції — Poster x +

https://khtefk-dteu.joinposter.com/manage/marketing/add_promotion

Poster

Додавання акції

Назва:

Дата початку акції:

Дата закінчення акції:

Спрацює в закладах:

Швидкий пошук

- ТСБ-21
- О-21
- ФБ-21
- ЕП-19

Нараховувати бонуси на товари з умов акції

Застосовувати акцію автоматично

Умови акції

Категорії та товари: Що потрібно замовити? скільки?

11:31 30.03.2023

Тренінг з інформаційних систем | Редагування акції — Poster

https://khtefk-dteu.joinposter.com/manage/marketing/promotions/3

Умови акції

Категорії та товари: шт. € €

Дні роботи акції: Пн Вт Ср Чт Пт Сб Нд

Час роботи акції: —

Учасники акції:

Результат акції

Що у результаті отримує клієнт?

Відсоток знижки: %

Найденко Ірина -

1°C Cloudy 11:34 30.03.2023

Тренінг з інформаційних систем | Управління постачаннями

https://khtefk-dteu.joinposter.com/manage/calculations/supply/form/163

Постачання

Дата та час постачання: :

Постачальник:

Склад:

Рахунок	Дата оплати	Час	Сума, €
<input type="text" value="ФБ-21 Р/р"/>	<input type="text" value="21.04.2023"/>	<input type="text" value="12:16"/>	<input type="text" value="2590"/>

Коментар:

Імпорт постачання

Натисніть на поле для вибору файлу або перетягніть в нього таблицю в форматі XLS.
Перевірте, чи збігаються назви товарів та інгредієнтів в Poster і в таблиці для імпорту. Додайте нові продукти у вкладках Меню → Товари та Меню → Інгредієнти.

Найменування	Фасування	Кількість	Ціна	Сума	Платіж	Загальна
До оплати: 0 € Разом: 2 590 €						

Найденко Ірина -

9°C Cloudy 12:16 21.04.2023

Тренінг з інформаційних систем | Управління поставаннями | Управління поставаннями | +

https://khtefk-dteu.joinposter.com/manage/calculations/supply#JTdCJTlyc2VsZWNOJTlyJTU8JTVCJTlyc3VwcGx5X2lkJTlyJTJDJTlyZGF0ZSU...

Poster

Постачання 9

Швидкий пошук | Постачальник | Склад: Склад ФБ-21 x | Рахунок | Категорії | + Фільтр

Створіть | Експорт | Друк | За весь час | Додати

№	Дата	Постачальник	Склад	Рахунок	Товари	Коментар	Статус	Сума	Заборгованість	
163	21 квітня, 12:16	Постачальник ФБ-21	Склад ФБ-21	ФБ-21 Р/р	борошно , Базилік, Буряк, К...	—	Оплачене	2 590,00 ₴	0,00 ₴	Деталі
166	21 квітня, 12:08	ТОВ "АГРОСИТИ ТР...	Склад ФБ-21		Сіль ФБ-21, часник, фб	—	Неоплачене	33,00 ₴	33,00 ₴	Деталі
165	21 квітня, 12:06	Закупка	Склад ФБ-21		часник, фб	—	Неоплачене	30,00 ₴	30,00 ₴	Деталі
164	21 квітня, 11:32	ТОВ "АГРОСИТИ ТР...	Склад ФБ-21	ФБ-21 Р/р	Базилік, Батон, Борошно, Б...	—	Оплачене	3 194,25 ₴	0,00 ₴	Деталі
49	18 березня, 14:06	Закупка	Склад ФБ-21		Варена ковбаса ФБ-21, Зел...	—	Неоплачене	429,00 ₴	429,00 ₴	Деталі
48	18 березня, 13:21	Закупка	Склад ФБ-21		Базилік ФБ-21, Борошно ФБ...	—	Неоплачене	726,10 ₴	726,10 ₴	Деталі
21	10 березня, 14:50	Закупка	Склад ФБ-21		Вода Кузнецова, Дріжджі, К...	—	Неоплачене	152 310,00 ₴	152 310,00 ₴	Деталі
9	8 березня, 12:02	Постачальник ФБ-21	Склад ФБ-21	ФБ-21 Р/р	борошно	—	Оплачене	28,00 ₴	0,00 ₴	Деталі
3	7 березня, 11:42	Закупка	Склад ФБ-21		Базилік, Батон, Буряк, Варе...	—	Неоплачене	2 814,24 ₴	2 814,24 ₴	Деталі
Разом								162 154,59 ₴	156 342,34 ₴	

Найденко Ірина -

9°C Cloudy | 12:18 | 21.04.2023