**ЧАСТНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**НА РАЗРАБОТКУ СРЕДСТВА ЗАГРУЗКИ ДАННЫХ РЕЦЕПТУР В 1С: КОМБИНАТ ПЛАНОВОГО ПИТАНИЯ**

Москва

2021

# Общие сведения

* 1. **Назначение разработки**

Механизм загрузки должен обеспечивать загрузку данных о рецептурах блюд питания, а так же о нутриентовом составе (БЖУ) продуктов из файлов формата excel

* 1. **Общее описание процесса загрузки**

1.2.1 Пользователь подготавливает сборник рецептур в формате excel с указанием следующих данных:

Наименования блюда

Выход блюда в граммах

Продуктовый состав блюда

Количество нутриентов (белков, жиров и углеводов, далее «БЖУ») для каждого продукта

Сведения о калорийности блюда в целом

Источник и технологию приготовления блюда

Данные подготавливаются в виде таблицы с фиксированным количеством полей и колонок. На каждом листе книги excel находится одна рецептура с фиксированным адресом первой ячейки таблицы.

Пример формата указан на рисунке 1.

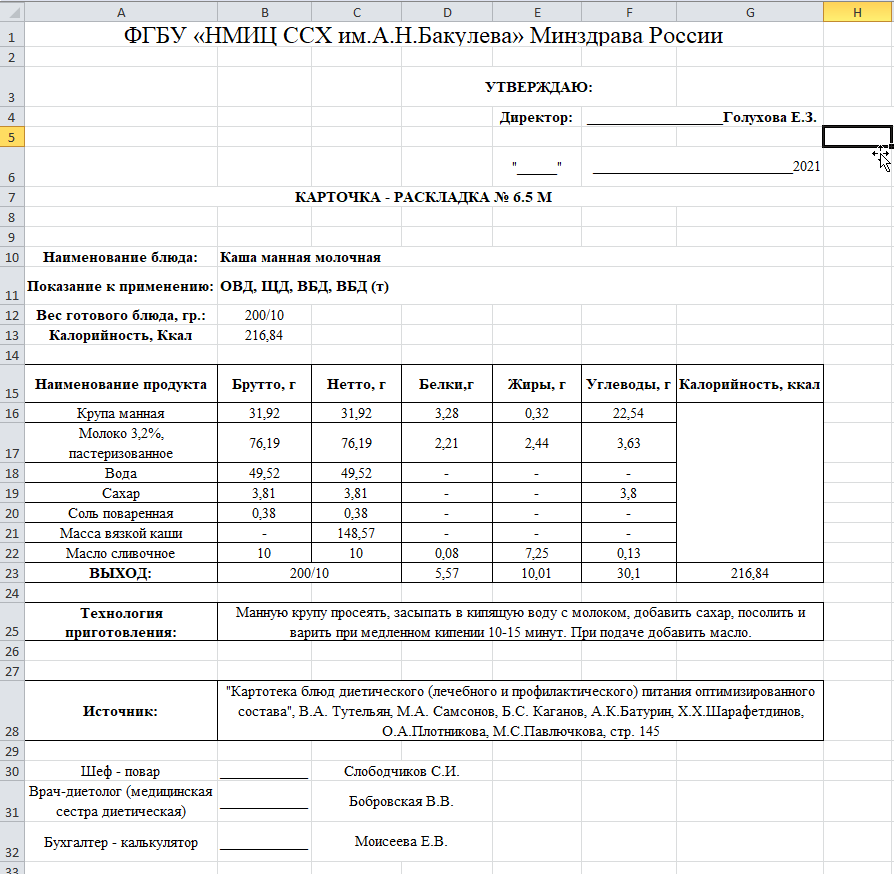


Рисунок 1 – Пример формата рецептуры в excel

1.2.2 Пользователь запускает обработку в 1С и указывает в шапке подготовленный excel-файл с рецептурами

1.2.3 Обработка выводит таблицу соответствия, в которой указан список продуктов, прочитанных из excel-файла и продуктов из справочника Номенклатура в БД пользователя. Соответствие подбирается на основании безусловного совпадения наименований продуктов. В случае, если безусловного совпадения в справочнике Номенклатуры не найдено, пользователь вручную выбирает соответствующие объекты справочника Номенклатура.

Так же в таблице выводится состав БЖУ для каждого продукта из расчета на 100г, так же на основании данных из excel, но пользователь, при необходимости, может изменять значения вручную.

Приблизительная форма таблицы – см. таблицу 1.

1.2.4 После заполнения списка соответствия пользователь нажимает кнопку обработки «Сформировать карточки блюд».

1.2.5 Обработка создаёт для каждой рецептуры карточку в справочнике Блюда, заполняя поля справочника соответственными данными из excel-таблицы. (подробнее – в разделе «Описание соответствия полей данных»).

1.2.6 Обработка записывает значения БЖУ в соответствующие карточки продуктов в справочнике Номенклатура в раздел «Нутриенты» (подробнее – в разделе «Описание соответствия полей данных»).

# Сценарий загрузки

* 1. **Структурные элементы обработки**

2.1.1 Обработка для загрузки данных должна включать поле для выбора внешнего файла и табличной части для указания соответствия продуктов и их набора БЖУ

2.1.2 Внешний вид табличной части для подбора соответствия продуктов

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Номенклатура из справочника** | **Белки**  **100г** | **Жиры**  **100г** | **Углеводы**  **100г** |
| Крупа манная | Крупа манная | 10,3 | 1 | 70,6 |
| Молоко 3,2%, пастеризованное | Молоко питьевое (3,2%) | 2,9 | 3,2 | 4,76 |
| Вода | Вода |  |  |  |
| Сахар | Сахар |  |  | 38 |
| Соль поваренная | Соль |  |  |  |
| Масса вязкой каши | Масса вязкой каши |  |  |  |
| Масло сливочное | Масло сливочное | 0,8 | 72,5 | 1,3 |

Таблица 1 – Внешний вид таблицы соответствия

2.1.3 Описание полей таблицы соответствия:

**Наименование продукта** – подбирается из поля «Наименование продукта» из таблицы рецептуры в excel

**Номенклатура из справочника –** подбирается автоматически из справочника Номенклатура базы данных по соответствию имени, либо выбирается пользователем вручную

**Белки 100г** – рассчитывается обработкой на основании данных таблицы рецептуры в excel по формуле:

Белки,г / Нетто,г \* 100

**Белки 100г** – рассчитывается обработкой на основании данных таблицы рецептуры в excel по формуле:

Жиры,г / Нетто,г \* 100

**Белки 100г** – рассчитывается обработкой на основании данных таблицы рецептуры в excel по формуле:

Углеводы,г / Нетто,г \* 100

*Примечание:*

*Таблица соответствия выводится одна общая для всех загружаемых рецептур и используется для дальнейшей записи значений в объекты конфигурации. Исходя из этого, если одно наименование продукта используется в нескольких рецептурах – достаточно будет один раз вывести его в таблице для указания соответствий Номенклатуры и БЖУ, для всех последующих рецептур должны использоваться те же самые значения.*

* 1. **Описание соответствия полей данных**

2.2.1 Справочник Блюд, шапка и табличная часть «Состав»

См. рисунок 2

Шапка документа:

**Наименование** = Наименование блюда

**Выход =** Вес готового блюда, гр

Табличное поле «Состав»:

**Продукт:** Выбранныйобъект справочника номенклатуры из таблицы соответствия

**Ед:** г (значение из справочника единиц измерения)

*Кроме тех случаев, когда в таблице в excel в данной ячейке есть «шт», тогда – шт (значение из справочника единиц измерения)*

**Нетто =** Нетто,г

**Брутто =** Брутто,г

*Если Брутто>Нетто, тогда нужно проставить соответствующий процент отхода в колонку* ***Отход х.о.%***

*Если масса Нетто или Брутто включают дополнительные знаки после запятой, то для строки в ТЧ нужно выставить значение поля «Округление» 0,00001. Если используются целые значения граммов – этого делать не нужно*

2.2.2 Справочник Блюд, табличная часть «Нутриенты»

См. рисунок 3

**Белки** = Строка ВЫХОД:, колонка Белки,г

**Жиры** = Строка ВЫХОД:, колонка Жиры,г

**Углеводы** = Строка ВЫХОД:, колонка Углеводы,г

**Калорийность** = Строка ВЫХОД:, колонка Калорийность, ккал

*Для всех строк выставить флаг «Введено вручную»*

*Наименования нутриентов – справочные значения, должны подбираться в ТЧ автоматически.*

2.2.3. Справочник Блюд, табличная часть «Описание»

См. рисунок 4

**Описание процесса приготовления =** Технология приготовления

**Источник рецептуры =** Источник

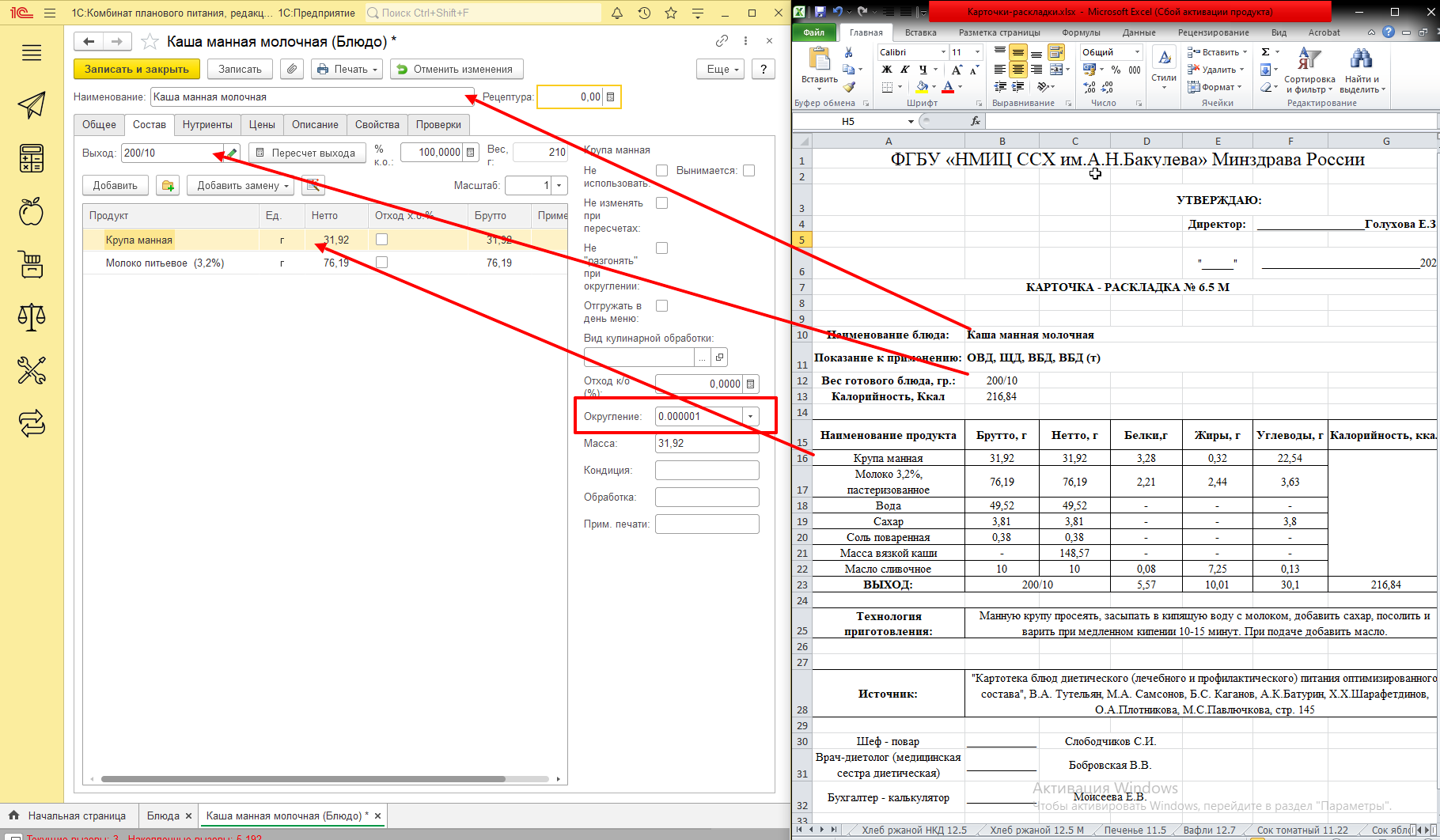
*Для источника рецептуры нужно, чтобы создавалась запись в справочнике источников рецептур с соответствующим наименованием (краткое = полное)*

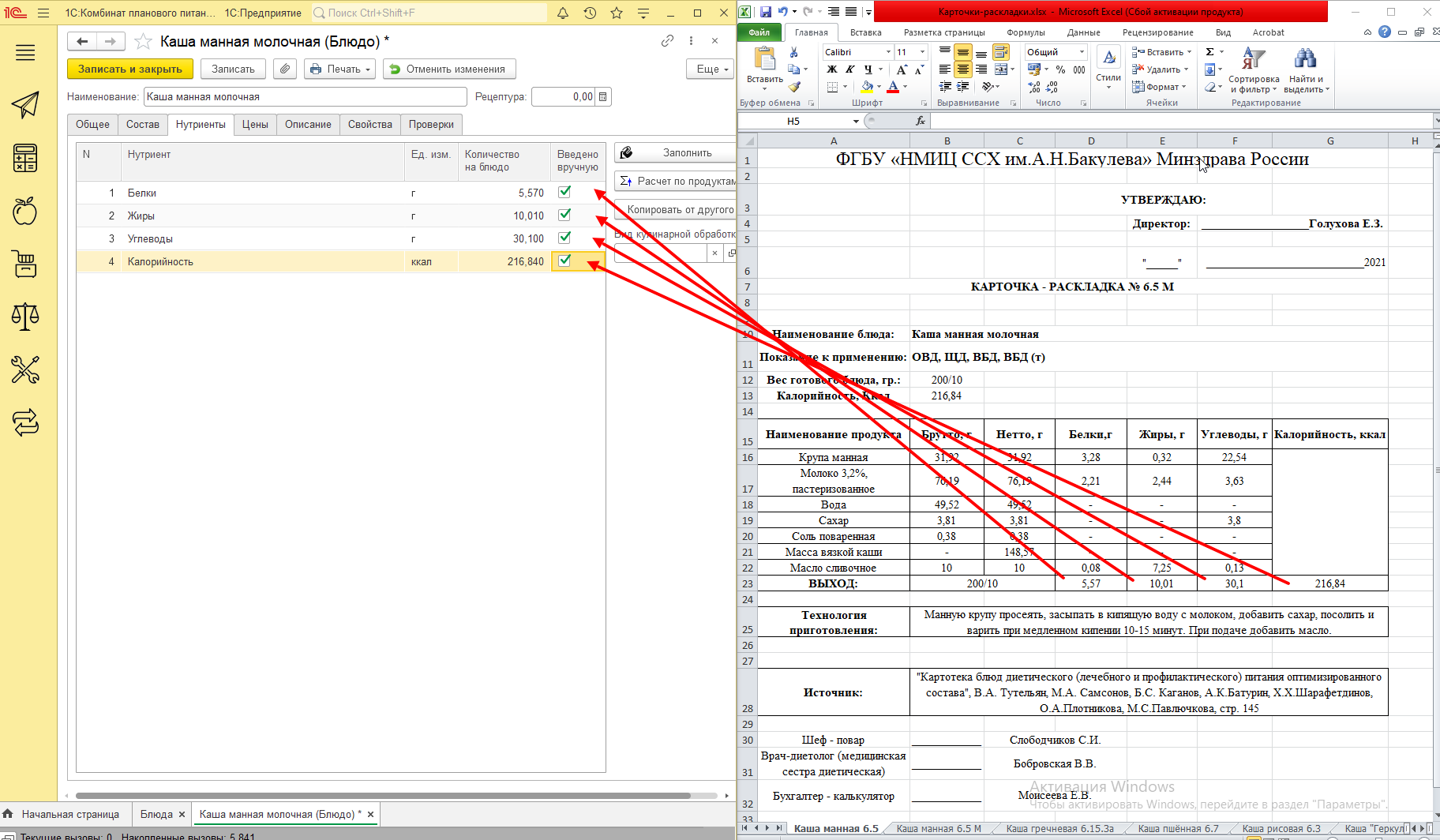
2.2.4 Справочник Номенклатура, ТЧ «Нутриенты»

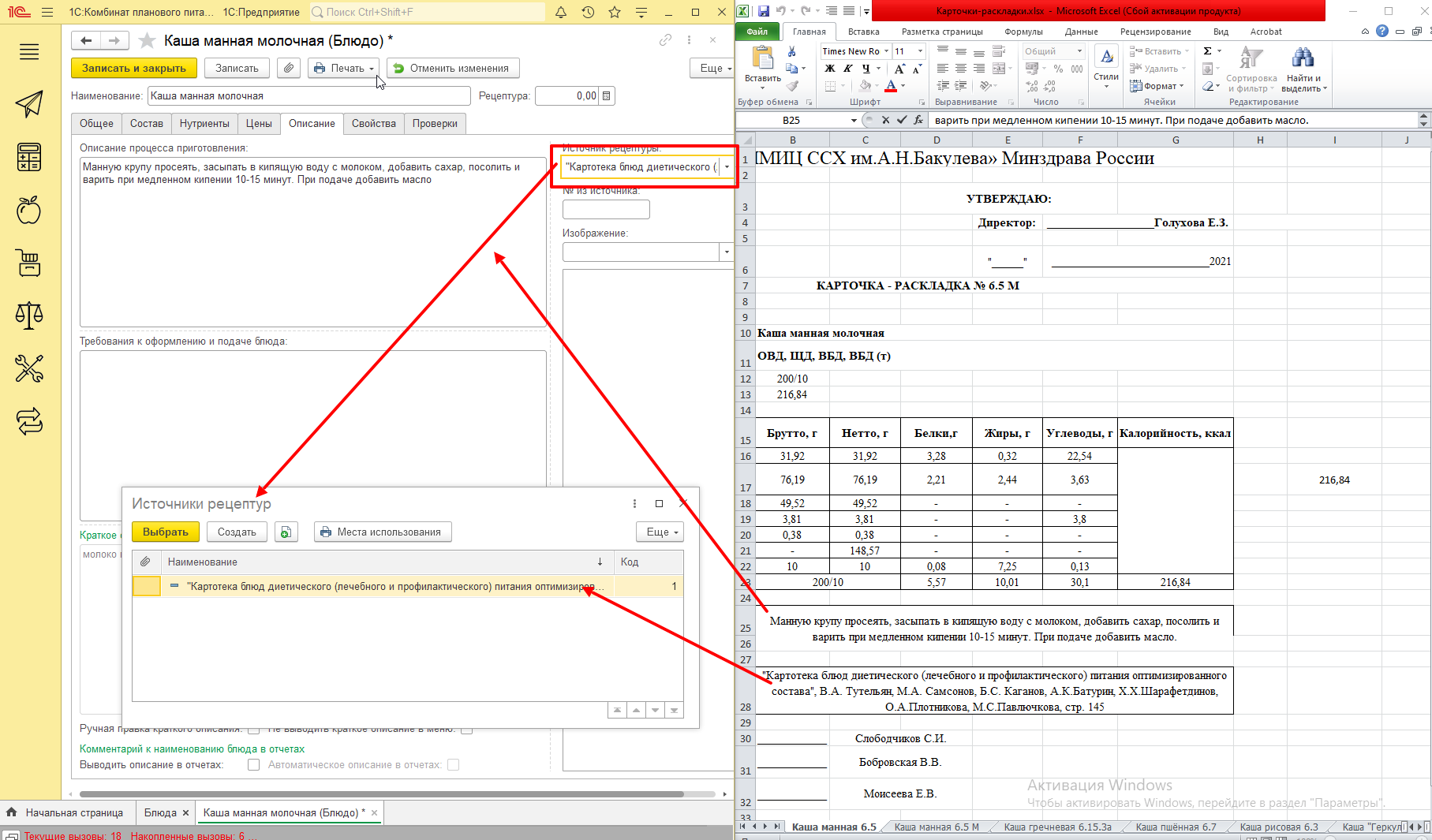
См. рисунок 5

Табличная часть «Нутриенты» заполняется для выбранной Номенклатуры в соответствии со значениям БЖУ на 100г из таблицы соответствия.

*Наименования нутриентов – справочные значения, должны подбираться в ТЧ автоматически.*

Рисунок 2 – Соответствие данных полей для шапки и ТЧ «Состав»

Рсунок 3 – Соответствие данных полей для ТЧ «Нутриенты»

Рисунок 4 – Соответствие данных полей для ТЧ «Описание»

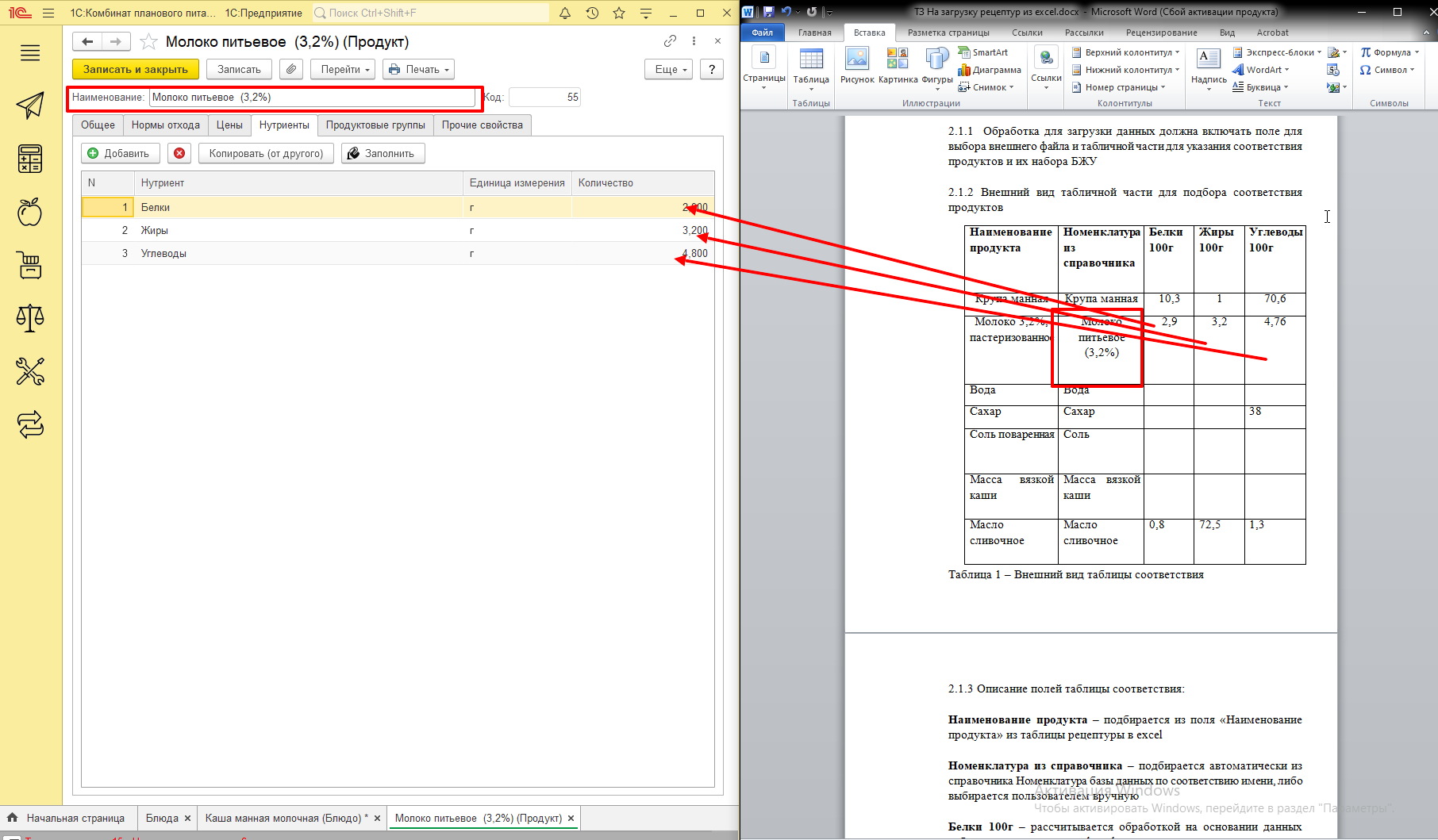


Рисунок 4 – Соответствие данных полей для ТЧ «Описание»