



REPORTES DE COSTOS

SISTEMAS SIERRA
SISTEMA DE PUNTO DE VENTA

Revisión: 16-Feb-2008



INDICE

INDICE	2
REPORTES DEL SISTEMA DE COSTOS	3
FUNCION DEL SISTEMA DE COSTOS	3
MANUAL DEL USUARIO	3
REPORTES	4
INSUMOS.....	4
INSUMOS DE MATERIA PRIMA.....	4
INSUMOS DE MANO DE OBRA.....	4
INSUMOS DE EQUIPO.....	5
BASICOS.....	6
CATALOGO DE BASICOS ANALITICO.....	6
CATALOGO DE BASICOS RESUMEN.....	6
ANALIZAR RECETAS DE BASICOS.....	7
RECETAS.....	7
CATALOGO DE RECETAS ANALITICO.....	7
RECETAS - ANALISIS DE COSTOS.....	8
RECETAS - COSTOS UNITARIOS ANALITICO.....	8
RECETAS - COSTOS UNITARIOS RESUMEN.....	8
RECETAS - COSTOS DIRECTOS.....	9
RECETAS - ANALISIS DE MARGENES.....	9
RECETAS - PRECIOS DE VENTA.....	9
RECETAS - SIMULACION DE PRECIOS.....	10
ANALIZAR RECETAS.....	10
CATALOGO DE PLUS.....	10
RECETAS - RECETAS A VERIFICAR.....	11
GRUPOS.....	11
SELECCIONES.....	12
TABLAS DE IVA.....	12
CONSULTAR SEGURIDAD.....	12
OPCIONES PARA IMPRESIÓN DE REPORTES	13
AUDITORIA	13

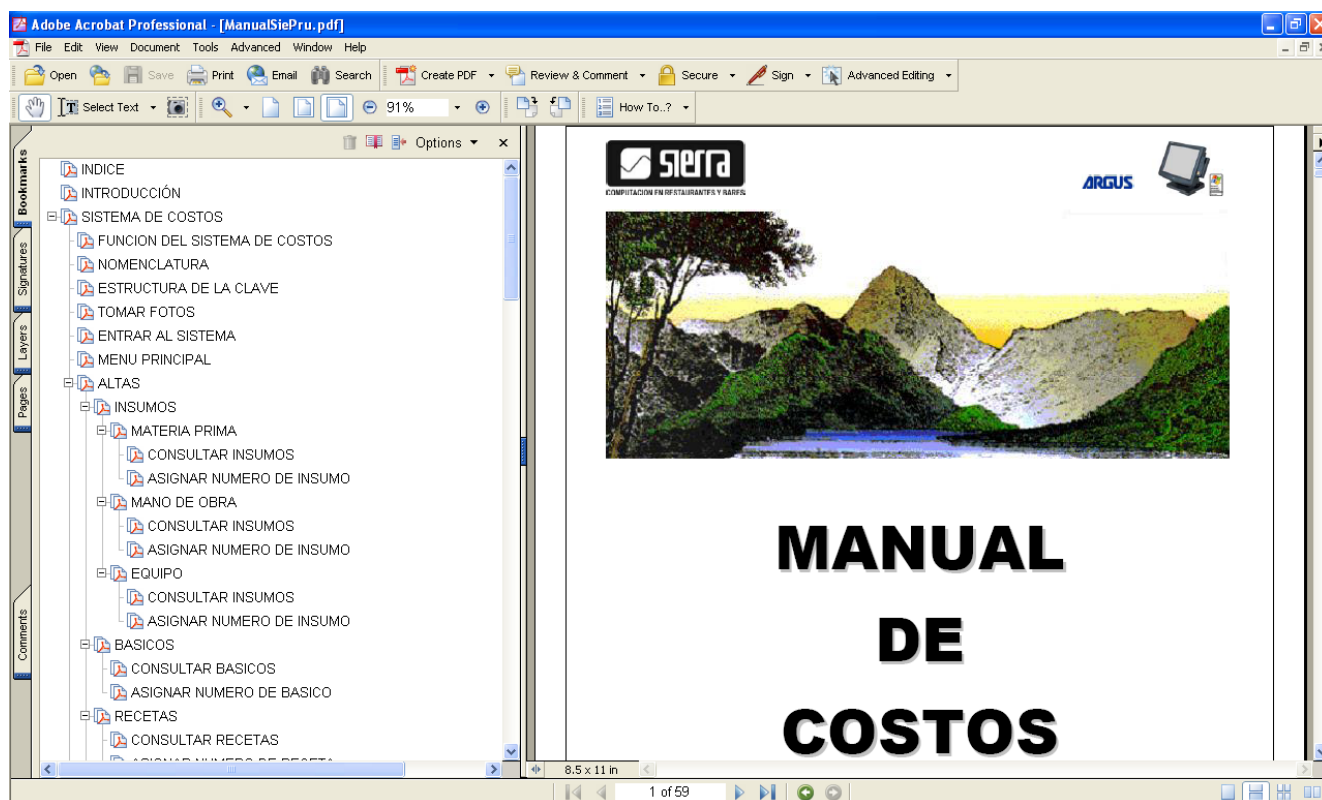


REPORTES DEL SISTEMA DE COSTOS

FUNCION DEL SISTEMA DE COSTOS

La función esencial del **sistema de Costos** es, controlar el costo de la empresa. Permite la elaboración y actualización de costos de las recetas de alimentos y bebidas.

MANUAL DEL USUARIO





REPORTES

INSUMOS

INSUMOS DE MATERIA PRIMA

Sistema de Costos - Consultar Insumos

Clave	Nombre del insumo	Precio de Compra	Unidad	Precio de Análisis	Unidad	Factor conversión	Fecha
100001	AGUACATE	40.00	KILO	0.0400	GRAMO	1000.0000	23/12/2007
100002	CHILE MORRION	45.00	KILO	0.0400	GRAMO	1000.0000	30/12/2007
100003	TORTILLAS DE MAIZ	6.75	PQTE	0.2109	PIEZA	32.0000	30/12/2007
100004	JITOMATE	33.00	KILO	0.0330	GRAMO	1000.0000	01/01/2008
100005	CEBOLLA BLANCA	35.00	KILO	0.0350	GRAMO	1000.0000	29/01/2008
100006	CHILE SERRANO	6.85	KILO	0.0069	GRAMO	1000.0000	29/01/2008
100007	SAL MOLIDO	5.00	KILO	0.0050	GRAMO	1000.0000	29/01/2008
100008	JUGO DE TOMATE	6.00	LITRO	0.0060	ML	1000.0000	29/01/2008
100009	AGUA PURIFICADA 19LTS	15.00	GARR	0.0008	ML	19000.0000	29/01/2008
100010	PAN BOLLLO MINIS	2.00	PIEZA	2.0000	PIEZA	1.0000	29/01/2008
100011	LIMON	4.00	KILO	0.0040	GRAMO	1000.0000	29/01/2008
100012	GALLETAS SALADA	30.00	CAJA	0.1500	PIEZA	200.0000	01/01/2008
100013	MANTEQUILLA GLORIA	19.98	KILO	0.0200	GRAMO	1000.0000	29/01/2008
100014	SALSA JUGO MAGUI	26.65	FRASCO	0.0267	ML	1000.0000	29/01/2008
100015	SALSA INGLESIA	18.00	FRASCO	0.1241	ML	145.0000	29/01/2008
100016	SALSA TABASCO	10.72	FRASCO	0.1914	ML	56.0000	29/01/2008
100017	JUGO DE LIMON LITRO	7.14	LITRO	0.0071	ML	1000.0000	29/01/2008
100018	LEDNAGA LARGA	3.00	PIEZA	0.7500	PORC	4.0000	29/01/2008
100019	AGUACATE HASS	30.00	KILO	0.0300	GRAMO	1000.0000	29/01/2008
100020	ACEITE VEGETAL 20LTS	140.00	BID	0.0070	ML	20000.0000	29/01/2008

Filtrado por

Reporte Con imagen Reporte Solicitud de Precios Gpo Sel Tipo Materia prima Búsqueda por nombre

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

INSUMOS SISTEMAS SIERRA SA DE CV 17/02/2008 02:03:17p.m.

Materia prima

Clave	Descripción del insumo	P.Compra	Unidad	P.Análisis	Unidad	Factor	Fecha	Grupo
100001	 AGUACATE	40.00	KILO	0.0400	GRAMO	1000.0000	23/12/2007	001
100002	 CHILE MORRION	45.00	KILO	0.0400	GRAMO	1000.0000	30/12/2007	

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

INSUMOS SISTEMAS SIERRA SA DE CV 17/02/2008 01:52:13p.m.

Materia prima

Clave	Descripción del insumo	P.Compra	Unidad	P.Análisis	Unidad	Factor	Fecha	Grupo
100001	AGUACATE	40.00	KILO	0.0400	GRAMO	1000.0000	23/12/2007	001
100002	CHILE MORRION	45.00	KILO	0.0400	GRAMO	1000.0000	30/12/2007	
100003	TORTILLAS DE MAIZ	6.75	PQTE	0.2109	PIEZA	32.0000	30/12/2007	
100004	JITOMATE	33.00	KILO	0.0330	GRAMO	1000.0000	01/01/2008	003
100005	CEBOLLA BLANCA	35.00	KILO	0.0350	GRAMO	1000.0000	29/01/2008	
100006	CHILE SERRANO	6.85	KILO	0.0069	GRAMO	1000.0000	29/01/2008	
100007	SAL MOLIDO	5.00	KILO	0.0050	GRAMO	1000.0000	29/01/2008	
100008	JUGO DE TOMATE	6.00	LITRO	0.0060	ML	1000.0000	29/01/2008	
100009	AGUA PURIFICADA 19LTS	15.00	GARR	0.0008	ML	19000.0000	29/01/2008	
100010	PAN BOLLLO MINIS	2.00	PIEZA	2.0000	PIEZA	1.0000	29/01/2008	
100011	LIMON	4.00	KILO	0.0040	GRAMO	1000.0000	29/01/2008	
100012	GALLETAS SALADA	30.00	CAJA	0.1500	PIEZA	200.0000	01/01/2008	
100013	MANTEQUILLA GLORIA	19.98	KILO	0.0200	GRAMO	1000.0000	29/01/2008	
100014	SALSA JUGO MAGUI	26.65	FRASCO	0.0267	ML	1000.0000	29/01/2008	
100015	SALSA INGLESIA	18.00	FRASCO	0.1241	ML	145.0000	29/01/2008	
100016	SALSA TABASCO	10.72	FRASCO	0.1914	ML	56.0000	29/01/2008	
100017	JUGO DE LIMON LITRO	7.14	LITRO	0.0071	ML	1000.0000	29/01/2008	
100018	LEDNAGA LARGA	3.00	PIEZA	0.7500	PORC	4.0000	29/01/2008	
100019	AGUACATE HASS	30.00	KILO	0.0300	GRAMO	1000.0000	29/01/2008	

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

INSUMOS SISTEMAS SIERRA SA DE CV 17/02/2008 02:01:37p.m.

Materia prima

Clave	P.Compra	Unidad	Descripción del insumo	Ref. Proveedor
100001		KILO	AGUACATE	PRV
100002		KILO	CHILE MORRION	
100003		PQTE	TORTILLAS DE MAIZ	
100004		KILO	JITOMATE	
100005		KILO	CEBOLLA BLANCA	
100006		KILO	CHILE SERRANO	
100007		KILO	SAL MOLIDO	
100008		LITRO	JUGO DE TOMATE	
100009		GARR	AGUA PURIFICADA 19LTS	
100010		PIEZA	PAN BOLLLO MINIS	
100011		KILO	LIMON	
100012		CAJA	GALLETAS SALADA	

INSUMOS DE MANO DE OBRA

Sistema de Costos - Consultar Insumos

Clave	Nombre del insumo	Precio de Compra	Unidad	Precio de Análisis	Unidad	Factor conversión	Fecha
200001	COCINERO	200.00	JORN	0.0417	MIN	4800.0000	29/12/2007
200002	CHEF	500.00	JORN	0.1042	MIN	4800.0000	01/01/2008
200005	AYUDANTE DE COCINERO	100.00	JORN	0.0208	MIN	4800.0000	23/01/2008

Filtrado por

Reporte Con imagen Reporte Solicitud de Precios Gpo Sel Tipo Mano de obra Búsqueda por nombre

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

INSUMOS SISTEMAS SIERRA SA DE CV 17/02/2008 02:17:57p.m.

Mano de obra

Clave	Descripción del insumo	P.Compra	Unidad	P.Análisis	Unidad	Factor	Fecha	Grupo
200001	COCINERO	200.00	JORN	0.0417	MIN	4800.0000	29/12/2007	
200002	CHEF	500.00	JORN	0.1042	MIN	4800.0000	01/01/2008	003
200005	AYUDANTE DE COCINERO	100.00	JORN	0.0208	MIN	4800.0000	23/01/2008	
Total:		3						



Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

INSUMOS
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

17/02/2008
02:19:29 p.m.

Mano de obra

Clave	Descripción del insumo	P.Compra	Unidad	P.Análisis	Unidad	Factor	Fecha	Grupo
200001	COCINERO	200.00	JORN	0.0417	MIN	4800.0000	29/12/2007	
200002	CHEF	500.00	JORN	0.1042	MIN	4800.0000	01/01/2008	003

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 1 Factor de zoom: Ancho de página

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

INSUMOS
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

17/02/2008
02:20:29 p.m.

Mano de obra

Clave	P.Compra	Unidad	Descripción del insumo	Ref Proveedor
200001		JORN	COCINERO	
200002		JORN	CHEF	
200005		JORN	AYUDANTE DE COCINERO	
Total:	3			

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 1 Factor de zoom: Ancho de página

INSUMOS DE EQUIPO

Sistema de Costos - Consultar Insumos

Clave	Nombre del insumo	Precio de Compra	Unidad	Precio de Análisis	Unidad	Factor conversión	Fecha
300001	HORNO DE 2 CHAROLAS	6,000.00	PZA	0.0020	MIN	300000.0000	29/12/2007
300002	PARRILLA ELECTRICA	2,000.00	PZA	0.0033	MIN	600000.0000	01/01/2008
300003	HORNO DE CONVECCION	6,000.00	PIEZA	0.0200	MIN	300000.0000	11/02/2008
300004	HORNO PIZZERO	7,000.00	PIEZA	0.0194	MIN	360000.0000	11/02/2008

Reporte: ☐ Con imagen ☐ Solicitud de Precios Gpo: Sel: Tipo: Equipo Búsqueda por nombre

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

INSUMOS
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

17/02/2008
02:37:09 p.m.

Equipo

Clave	Descripción del insumo	P.Compra	Unidad	P.Análisis	Unidad	Factor	Fecha	Grupo
300001	HORNO DE 2 CHAROLAS	6,000.00	PZA	0.0020	MIN	300000.0000	29/12/2007	
300002	PARRILLA ELECTRICA	2,000.00	PZA	0.0033	MIN	600000.0000	01/01/2008	003
300003	HORNO DE CONVECCION	6,000.00	PIEZA	0.0200	MIN	300000.0000	11/02/2008	
300004	HORNO PIZZERO	7,000.00	PIEZA	0.0194	MIN	360000.0000	11/02/2008	
Total:	4							

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 1 Factor de zoom: Ancho de página

Filtrado por

Reporte: ☐ Con imagen ☐ Solicitud de Precios Gpo: Sel: Tipo: Equipo Búsqueda por nombre

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

INSUMOS
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

17/02/2008
02:46:07 p.m.

Equipo

Clave	Descripción del insumo	P.Compra	Unidad	P.Análisis	Unidad	Factor	Fecha	Grupo
300001	HORNO DE 2 CHAROLAS	6,000.00	PZA	0.0020	MIN	300000.0000	29/12/2007	
300002	PARRILLA ELECTRICA	2,000.00	PZA	0.0033	MIN	600000.0000	01/01/2008	003

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 1 Factor de zoom: Ancho de página

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

INSUMOS
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

17/02/2008
02:47:09 p.m.

Equipo

Clave	P.Compra	Unidad	Descripción del insumo	Ref Proveedor
300001		PZA	HORNO DE 2 CHAROLAS	
300002		PZA	PARRILLA ELECTRICA	
300003		PIEZA	HORNO DE CONVECCION	
300004		PIEZA	HORNO PIZZERO	
Total:	4			

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 1 Factor de zoom: Ancho de página



BASICOS

CATALOGO DE BASICOS ANALITICO

Sistema de Costos - Imprimir Basicos Analitico

Clave	Nombre del básico	Costo Directo	Unidad	Fr.	Grupo
40000	ENSALADA DEL CHEF	21.7375	PORC	2	001
400002	SALSA MEXICANA	0.3525	PORC	6	001
400003	GUACAMOLE	0.8164	PORC	5	
400004	CONSOME DE POLLO	2.2279	PORCION	1	
400005	FRÍJoles REFritos	0.1228	PORC	5	
400006	COMPLEMENTO PLATILLO PRINCIPAL	0.1616	PORC	10	
400007	SALSA RANCHERA	0.4346	PORC	6	001
400008	VEGETALES MIXTOS	1.3517	PORC	1	
400009	ARROZ BLANCO	0.1342	PORC	7	
400010	RAJAS POBLANAS	0.3174	PORC	4	
400011	PREPARACION DE WASABI	0.4140	PORC	10	
400013	SALSA AL MOJO DE AJO	0.1822	PORC	7	
400014	ARROZ PREPARADO PARA SUSHI	0.0034	PORC	1	
400017	GUARNICION PARA SUSHI	0.1847	ORDEN	4	
400019	SALSA PONSU	8.7295	LITRO	53	
400020	GUARNICION PARA FUTOMAKI	0.5670	PORC	4	001
400023	PAPA AL HORNO	0.8550	PORC	1	
400113	TAMAGO	1.0795	PORC	5	
400114	COMPLEMENTO DESAYUNO	0.4594	PORC	6	

Ordenado: N D | Reporte: Con imagen | Reporte: Sin costos | Insumo | Gpo | Sel | Búsqueda por nombre

Filtrado por

Ordenado: N D | Reporte: Con imagen | Reporte: Sin costos | Insumo | Gpo | Sel | Búsqueda por nombre

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

RECETAS DE BASICOS
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

17/02/2008
03:01:47 p.m.

Clave	Descripción	Volumen	Unidad	Costo	Total
400001	ENSALADA DEL CHEF		PORC	G. 001	Fr.: 2
100018	LECHUGA LARGA	1.0000	PORC	0.7500	
100141	PEPINO	50.0000	GRAMO	0.0039	0.1950
100019	AGUACATE HASS	50.0000	GRAMO	0.0300	1.5000
100004	Jitomate	50.0000	GRAMO	0.0330	1.6500
100072	QUESO CHEDAR	40.0000	GRAMO	0.0855	3.4200
100041	HUEVO DE GALLINA	30.0000	GRAMO	0.0070	0.2100
100044	PECHUGAS DE POLLO (ESCALOPAS)	50.0000	PORCION	0.7150	35.7500
				Costo Directo	21.7375
400002	SALSA MEXICANA		PORC	G. 001	Fr.: 6
100004	Jitomate	40.0000	GRAMO	0.0330	1.3200
100005	CEBOLLA BLANCA	20.0000	GRAMO	0.0350	0.7000
100006	CHILE SIERRANO	10.0000	GRAMO	0.0690	0.6900
100007	SAL MOLIDO	1.0000	GRAMO	0.0050	0.0050
100008	JUGO DE TOMATE	0.6000	ML	0.0080	0.0053
100009	AGUA PURIFICADA 19LTS	20.0000	ML	0.0008	0.0160
				Costo Directo	3.1458

Número actual de página: 1 | Número total de páginas: 3 | Factor de zoom: Ancho de página

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

RECETAS DE BASICOS
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

17/02/2008
03:02:29 p.m.

Clave	Descripción	Volumen	Unidad	Costo	Total
400001	ENSALADA DEL CHEF		PORC	G. 001	Fr.: 2
100018	LECHUGA LARGA	1.0000	PORC	0.7500	
100141	PEPINO	50.0000	GRAMO	0.0039	0.1950
100019	AGUACATE HASS	50.0000	GRAMO	0.0300	1.5000
100004	Jitomate	50.0000	GRAMO	0.0330	1.6500
100072	QUESO CHEDAR	40.0000	GRAMO	0.0855	3.4200
100041	HUEVO DE GALLINA	30.0000	GRAMO	0.0070	0.2100
100044	PECHUGAS DE POLLO (ESCALOPAS)	50.0000	PORCION	0.7150	35.7500
				Costo Directo	21.7375
400002	SALSA MEXICANA		PORC	G. 001	Fr.: 6
100004	Jitomate	40.0000	GRAMO	0.0330	1.3200
100005	CEBOLLA BLANCA	20.0000	GRAMO	0.0350	0.7000
100006	CHILE SIERRANO	10.0000	GRAMO	0.0690	0.6900
100007	SAL MOLIDO	1.0000	GRAMO	0.0050	0.0050
100008	JUGO DE TOMATE	0.6000	ML	0.0080	0.0053
100009	AGUA PURIFICADA 19LTS	20.0000	ML	0.0008	0.0160
				Costo Directo	3.1458

Número actual de página: 1 | Número total de páginas: 3 | Factor de zoom: Ancho de página

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

RECETAS DE BASICOS
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

17/02/2008
03:01:47 p.m.

Clave	Descripción	Volumen	Unidad	Costo	Total
400001	ENSALADA DEL CHEF		PORC	G. 001	Fr.: 2
100018	LECHUGA LARGA	1.0000	PORC	0.7500	
100141	PEPINO	50.0000	GRAMO	0.0039	0.1950
100019	AGUACATE HASS	50.0000	GRAMO	0.0300	1.5000
100004	Jitomate	50.0000	GRAMO	0.0330	1.6500
100072	QUESO CHEDAR	40.0000	GRAMO	0.0855	3.4200
100041	HUEVO DE GALLINA	30.0000	GRAMO	0.0070	0.2100
100044	PECHUGAS DE POLLO (ESCALOPAS)	50.0000	PORCION	0.7150	35.7500
				Costo Directo	21.7375

PREPARACION:
Como se prepara Ensalada Chef: Se parte en trozos medianos la lechuga. Los pepinos y tomates en rodajas y el aguacate en tiras. El jamón y el queso se cortan en tiras largas como el pollo. Partir los huevos en cuartos. Se mezclan los vegetales y se adorna con tiras de jamón, queso, pollo y los huevos. Acompañar con aderezo al gusto.

Ensalada Dulce.jpg

Número actual de página: 1 | Número total de páginas: 7 | Factor de zoom: Ancho de página

CATALOGO DE BASICOS RESUMEN

Sistema de Costos - Imprimir Basicos Resumen

Clave	Nombre del básico	Costo Directo	Unidad	Fr.	Grupo
400001	ENSALADA DEL CHEF	21.7375	PORC	2	001
400002	SALSA MEXICANA	0.3525	PORC	6	001
400003	GUACAMOLE	0.8164	PORC	5	
400004	CONSOME DE POLLO	2.2279	PORCION	1	
400005	FRÍJoles REFritos	0.1228	PORC	5	
400006	COMPLEMENTO PLATILLO PRINCIPAL	0.1616	PORC	10	
400007	SALSA RANCHERA	0.4346	PORC	6	001
400008	VEGETALES MIXTOS	1.3517	PORC	1	
400009	ARROZ BLANCO	0.1342	PORC	7	
400010	RAJAS POBLANAS	0.3174	PORC	4	
400011	PREPARACION DE WASABI	0.4140	PORC	10	
400013	SALSA AL MOJO DE AJO	0.1822	PORC	7	
400014	ARROZ PREPARADO PARA SUSHI	0.0034	PORC	1	
400017	GUARNICION PARA SUSHI	0.1847	ORDEN	4	
400019	SALSA PONSU	8.7295	LITRO	53	
400020	GUARNICION PARA FUTOMAKI	0.5670	PORC	4	001
400023	PAPA AL HORNO	0.8550	PORC	1	
400113	TAMAGO	1.0795	PORC	5	
400114	COMPLEMENTO DESAYUNO	0.4594	PORC	6	

Reporte: Sin costos | Insumo | Gpo | Sel | Búsqueda por nombre

Filtrado por

Reporte: Sin costos | Insumo | Gpo | Sel | Búsqueda por nombre

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

BASICOS
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

17/02/2008
03:30:46 p.m.

Clave	Descripción del básico	Costo Directo	Unidad	Fr.	Grupo
400001	ENSALADA DEL CHEF	21.7375	PORC	2	001
400002	SALSA MEXICANA	0.3525	PORC	6	001
400003	GUACAMOLE	0.8164	PORC	5	
400004	CONSOME DE POLLO	2.2279	PORCION	1	
400005	FRÍJoles REFritos	0.1228	PORC	5	
400006	COMPLEMENTO PLATILLO PRINCIPAL	0.1616	PORC	10	
400007	SALSA RANCHERA	0.4346	PORC	6	001
400008	VEGETALES MIXTOS	1.3517	PORC	1	
400009	ARROZ BLANCO	0.1342	PORC	7	
400010	RAJAS POBLANAS	0.3174	PORC	4	
400011	PREPARACION DE WASABI	0.4140	PORC	10	
400013	SALSA AL MOJO DE AJO	0.1822	PORC	7	
400014	ARROZ PREPARADO PARA SUSHI	0.0034	PORC	1	
400017	GUARNICION PARA SUSHI	0.1847	ORDEN	4	
400019	SALSA PONSU	8.7295	LITRO	53	
400020	GUARNICION PARA FUTOMAKI	0.5670	PORC	4	001
400023	PAPA AL HORNO	0.8550	PORC	1	
400113	TAMAGO	1.0795	PORC	5	
400114	COMPLEMENTO DESAYUNO	0.4594	PORC	6	

Número actual de página: 1 | Número total de páginas: 1 | Factor de zoom: Ancho de página



ANALIZAR RECETAS DE BASICOS

Sistema de Costos - Imprimir Receta de Básico

Clave	Nombre del básico	Costo Directo	Unidad	Fr	Grupo
400001	ENSALADA DEL CHEF	21.7375	PORC	2	001
400002	SALSA MEDICANA	0.3525	PORC	6	001
400003	CHAMPAGNE	2.2279	PORCON	1	5
400004	CONSEJO DE POLLO	0.1220	PORC	5	1
400005	FRIOLES REFRITOS	0.1616	PORC	10	1
400006	COMPLEMENTO PLATILLO PRINCIPAL	0.4346	PORC	6	001
400007	SALSA RANCHERA	1.2917	PORC	1	1
400008	VEGE FALLES MONTES	0.1347	PORC	7	1
400009	ADOBIT BI AMO				

BÁSICO - GUACAMOLE - Fr: 5.0000

Insuno	Descripción del insuno	Volumen	Unidad	Precio de análisis	Extensión
100011	AGUACATE HASS	50.0000	GRAMO	0.0080	1.5000
100005	CEBOLLA BLANCA	25.0000	GRAMO	0.0050	1.2500
100004	JITONATE	40.0000	GRAMO	0.0030	1.2000
100007	SAL MOLIDO	0.5000	GRAMO	0.0050	0.0025
100006	CHILE SERRANO	5.0000	GRAMO	0.0069	0.0345

Reporte ☐ Sin costos ☐ Insuno ☐ Gpo ☐ Sel

Filtrado por

Reporte ☐ Sin costos ☐ Insuno ☐ Gpo ☐ Sel

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

RECETA DE BASICO
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

Clave	Descripción	Volumen	Unidad	Costo	%Desa	Total
400001	ENSALADA DEL CHEF	21.7375	PORC	2.0000	0.0000	21.7375
400002	SALSA MEDICANA	0.3525	PORC	0.0000	0.0000	0.3525
400003	CHAMPAGNE	2.2279	PORCON	0.0000	0.0000	2.2279
400004	CONSEJO DE POLLO	0.1220	PORC	0.0000	0.0000	0.1220
400005	FRIOLES REFRITOS	0.1616	PORC	0.0000	0.0000	0.1616
400006	COMPLEMENTO PLATILLO PRINCIPAL	0.4346	PORC	0.0000	0.0000	0.4346
400007	SALSA RANCHERA	1.2917	PORC	0.0000	0.0000	1.2917
400008	VEGE FALLES MONTES	0.1347	PORC	0.0000	0.0000	0.1347
400009	ADOBIT BI AMO					

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 1 Factor de zoom: 50%

RECETAS

CATALOGO DE RECETAS ANALITICO

Sistema de Costos - Imprimir Recetas Analíticas

Clave	Nombre de la receta	Unidad	Grupo	Materia Prima	Materia de Clase	Equipo	Costo Directo
500001	DEDOS DE QUESO	PLATO	001	45.1109	0.0000	0.0000	45.1109
500002	ALITAS BUFALO	PLATO	001	22.3710	0.0000	0.0000	22.3710
500003	CHAMPAGNES FRESCOS AL AJO	PLATO	001	2.3392	0.0000	0.0000	2.3392
500004	CEBOLLA DE RES	PLATO	001	0.9642	0.0000	0.0000	0.9642
500005	ALLIBAN CON PIGAS	PLATO	001	3.4775	0.0000	0.0000	3.4775
500006	SOPRE TORTILLA AZTECA	ORDEN	001	13.2054	0.0000	0.0000	13.2054
500007	CALDO TIALPENO	PLATO	001	4.4089	0.0000	0.0000	4.4089
500008	ENSALADA CESAR	ORDEN	001	14.3519	0.0000	0.0000	14.3519
500009	PIZZA CON ALFREDO	ORDEN	001	26.5300	0.0000	0.0000	26.5300
500010	LECHE	VASO	001	1.6960	0.0000	0.0000	1.6960
500011	COCTAIL DE CHAMPON	ORDEN	001	22.9796	0.0000	0.0000	22.9796
500012	PALETTE DE PESCADO AL MOJO DE AJO	ORDEN	001	27.1935	0.0000	0.0000	27.1935
500013	PALETTE DE RES A LA PARRILLA	PLATO	001	52.3434	0.0000	0.0000	52.3434
500014	PALETTE DE RES A LA PARRILLA	ORDEN	001	25.0308	0.0000	0.0000	25.0308
500015	CHULE RELLENOS DE QUESO	PLATO	001	3.5253	0.0000	0.0000	3.5253
500016	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	001	46.3442	0.0000	0.0000	46.3442
500017	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	001	22.9842	0.0000	0.0000	22.9842
500018	HELADO DE VAINILLA	ORDEN	001	0.0475	0.0000	0.0000	0.0475
500019	WINEY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA	001	261.2093	0.0000	0.0000	261.2093
500020	LINCHADA	COPA	001	2.1347	0.0000	0.0000	2.1347
500021	WINEY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA	001	261.2093	0.0000	0.0000	261.2093

Ordenado ☐ Reporte ☐ Con imagen ☐ Sin costos ☐ Tipo ☐ Insuno ☐ Gpo ☐ Sel

Filtrado por

Ordenado ☐ Reporte ☐ Con imagen ☐ Sin costos ☐ Tipo ☐ Insuno ☐ Gpo ☐ Sel

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

RECETAS
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

Clave	Descripción	Volumen	Unidad	Costo	%Desa	Total
500001	DEDOS DE QUESO	PLATO	001	3.0000	0.0000	3.0000
100004	QUESO MANCHEGO	500.0000	GRAMO	0.0000	0.0000	0.0000
100006	HARINA PARA HOT CAKES	100.0000	GRAMO	0.0000	0.0000	0.0000
100041	HUEVO DE GALLINA	100.0000	GRAMO	0.0000	0.0000	0.0000
100058	PAN MOLIDO	75.0000	GRAMO	0.0000	0.0000	0.0000
100050	TORTILLAS DE MAIZ	1.0000	PIEZA	0.0000	0.0000	0.0000
500002	ALITAS BUFALO	PLATO	001	0.0000	0.0000	0.0000
100100	ALITAS DE POLLO	500.0000	GRAMO	0.0000	0.0000	0.0000
100100	HARINA	125.0000	GRAMO	0.0000	0.0000	0.0000
100028	PIMENTA NEGRA	15.0000	GRAMO	0.0000	0.0000	0.0000
100022	AJO	15.0000	GRAMO	0.0000	0.0000	0.0000
100047	CAYENAS EN POLVO	5.0000	GRAMO	0.0000	0.0000	0.0000
100048	PAPRIKA (PIMENTO PICANTE)	5.0000	GRAMO	0.0000	0.0000	0.0000
100016	SALSA TABASCO	85.0000	ML	0.0000	0.0000	0.0000
100007	SAL MOLIDO	20.0000	GRAMO	0.0000	0.0000	0.0000
500004	CHAMPAGNES FRESCOS AL AJO	PLATO	001	0.0000	0.0000	0.0000

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 7 Factor de zoom: Ancho de página

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

RECETAS
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

Clave	Descripción	Volumen	Unidad	Costo	%Desa	Total
500001	DEDOS DE QUESO	PLATO	001	3.0000	0.0000	3.0000
100004	QUESO MANCHEGO	500.0000	GRAMO	0.0000	0.0000	0.0000
100006	HARINA PARA HOT CAKES	100.0000	GRAMO	0.0000	0.0000	0.0000
100041	HUEVO DE GALLINA	100.0000	GRAMO	0.0000	0.0000	0.0000
100058	PAN MOLIDO	75.0000	GRAMO	0.0000	0.0000	0.0000
100050	TORTILLAS DE MAIZ	1.0000	PIEZA	0.0000	0.0000	0.0000
500002	ALITAS BUFALO	PLATO	001	0.0000	0.0000	0.0000
100100	ALITAS DE POLLO	500.0000	GRAMO	0.0000	0.0000	0.0000
100100	HARINA	125.0000	GRAMO	0.0000	0.0000	0.0000
100028	PIMENTA NEGRA	15.0000	GRAMO	0.0000	0.0000	0.0000
100022	AJO	15.0000	GRAMO	0.0000	0.0000	0.0000
100047	CAYENAS EN POLVO	5.0000	GRAMO	0.0000	0.0000	0.0000
100048	PAPRIKA (PIMENTO PICANTE)	5.0000	GRAMO	0.0000	0.0000	0.0000
100016	SALSA TABASCO	85.0000	ML	0.0000	0.0000	0.0000
100007	SAL MOLIDO	20.0000	GRAMO	0.0000	0.0000	0.0000
Costo Directo				45.1109		

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 8 Factor de zoom: Ancho de página

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

RECETAS
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

Clave	Descripción	Volumen	Unidad	Costo	%Desa	Total
500001	DEDOS DE QUESO	PLATO	001	3.0000	0.0000	3.0000
100004	QUESO MANCHEGO	500.0000	GRAMO	0.0000	0.0000	0.0000
100006	HARINA PARA HOT CAKES	100.0000	GRAMO	0.0000	0.0000	0.0000
100041	HUEVO DE GALLINA	100.0000	GRAMO	0.0000	0.0000	0.0000
100058	PAN MOLIDO	75.0000	GRAMO	0.0000	0.0000	0.0000
100050	TORTILLAS DE MAIZ	1.0000	PIEZA	0.0000	0.0000	0.0000
500002	ALITAS BUFALO	PLATO	001	0.0000	0.0000	0.0000
100100	ALITAS DE POLLO	500.0000	GRAMO	0.0000	0.0000	0.0000
100100	HARINA	125.0000	GRAMO	0.0000	0.0000	0.0000
100028	PIMENTA NEGRA	15.0000	GRAMO	0.0000	0.0000	0.0000
100022	AJO	15.0000	GRAMO	0.0000	0.0000	0.0000
100047	CAYENAS EN POLVO	5.0000	GRAMO	0.0000	0.0000	0.0000
100048	PAPRIKA (PIMENTO PICANTE)	5.0000	GRAMO	0.0000	0.0000	0.0000
100016	SALSA TABASCO	85.0000	ML	0.0000	0.0000	0.0000
100007	SAL MOLIDO	20.0000	GRAMO	0.0000	0.0000	0.0000
Costo Directo				22.3710		

PREPARACION:
Calentar el horno a 220°C (425°F).
Leción básica de anatomía pollera: El ala del pollo se divide en tres partes. Cortar cada ala en estas tres partes y desmenuzar la punta del ala. No hay que quitarle la piel al ala, pero si conviene cortar cualquier exceso de piel.
En un bol, mezclar la harina, la sal, pimienta, ajo, cayena, y paprika (o pimentón).
Bañar las alas en la harina y colocar en una bandeja de Pyrex. Conviene poner aluminio antiaérea en la bandeja si en su defecto, forrar la bandeja con un poco de manteca.
Poner la bandeja al horno durante 20 minutos.
Sacar la bandeja (sin apagar el horno). Poner la salsa sobre las alas, asegurándose de que queden cubiertas por ambos lados. Cocinar la salsa a las alas. Si se tiene salsa de adobo, una opción es poner la salsa en un bol y

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 2 Factor de zoom: Ancho de página



RECETAS - ANALISIS DE COSTOS

Sistema de Costos - Imprimir Recetas Análisis de Costos

Clave	Nombre de la receta	Unidad	Grupo	Materia Prima	Mano de Oera	Equipo	Costo Directo
500001	DEIDOS DE QUESO	PLATO	001	45.1100	0.0000	0.0000	45.1100
500002	ALITAS BUFALO	PLATO	001	22.3710	0.0000	0.0000	22.3710
500004	CHAMPAGONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	010	2.3352	0.0000	0.0000	2.3352
500006	CECINA DE RES	PLATO	001	0.9642	0.0000	0.0000	0.9642
500008	ALL BIRAN CON PASAS	PLATO	001	3.4175	0.0000	0.0000	3.4175
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN	001	13.2534	0.0000	0.0000	13.2534
500010	CALDO TLALPENO	PLATO	001	4.4089	0.0000	0.0000	4.4089
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN	001	14.3519	0.0000	0.0000	14.3519
500014	PETUCCONI ALFREDO	ORDEN	001	25.5300	0.0000	0.0000	25.5300
500015	LECHE	VASO	001	1.6560	0.0000	0.0000	1.6560
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN	001	22.9790	0.0000	0.0000	22.9790
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJIO	ORDEN	001	27.1935	0.0000	0.0000	27.1935
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO	001	52.3434	0.0000	0.0000	52.3434
500022	FILETE DE RES ARRIERO	ORDEN	001	25.5300	0.0000	0.0000	25.5300
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO	001	3.5253	0.0000	0.0000	3.5253
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	001	46.3442	0.0000	0.0000	46.3442
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	001	22.8942	0.0000	0.0000	22.8942
500030	HILADO DE VAINILLA	ORDEN	001	0.8475	0.0000	0.0000	0.8475
500032	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA	001	261.2893	0.0000	0.0000	261.2893
500034	LENONADA	COPA	001	2.1367	0.0000	0.0000	2.1367

Filtrado por

Ordenado: Reporte: % Costo: Tipo: Insumo: Gpo: Sel: Búsqueda por nombre:

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

RECETAS: Análisis de Costos

SISTEMAS SIERRA SA DE CV

17/02/2008 09:59:49 p.m.

Costos

Clave	Descripción de la receta	Unidad	Materia prima	Mano obra	Equipo	Costo Directo	Mando Int	Indirectos	Costo Unitario
500001	DEIDOS DE QUESO	PLATO	45.1100	0.0000	0.0000	45.1100	0.0000	0.0000	45.1100
500002	ALITAS BUFALO	PLATO	22.3710	0.0000	0.0000	22.3710	0.0000	0.0000	22.3710
500004	CHAMPAGONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	2.3352	0.0000	0.0000	2.3352	0.0000	0.0000	2.3352
500006	CECINA DE RES	PLATO	0.9642	0.0000	0.0000	0.9642	0.0000	0.0000	0.9642
500008	ALL BIRAN CON PASAS	PLATO	3.4175	0.0000	0.0000	3.4175	0.0000	0.0000	3.4175
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN	13.2534	0.0000	0.0000	13.2534	0.0000	0.0000	13.2534
500010	CALDO TLALPENO	PLATO	4.4089	0.0000	0.0000	4.4089	0.0000	0.0000	4.4089
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN	14.3519	0.0000	0.0000	14.3519	0.0000	0.0000	14.3519
500014	PETUCCONI ALFREDO	ORDEN	25.5300	0.0000	0.0000	25.5300	0.0000	0.0000	25.5300
500015	LECHE	VASO	1.6560	0.0000	0.0000	1.6560	0.0000	0.0000	1.6560
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN	22.9790	0.0000	0.0000	22.9790	0.0000	0.0000	22.9790
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJIO	ORDEN	27.1935	0.0000	0.0000	27.1935	0.0000	0.0000	27.1935
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO	52.3434	0.0000	0.0000	52.3434	0.0000	0.0000	52.3434
500022	FILETE DE RES ARRIERO	ORDEN	25.5300	0.0000	0.0000	25.5300	0.0000	0.0000	25.5300
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO	3.5253	0.0000	0.0000	3.5253	0.0000	0.0000	3.5253
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	46.3442	0.0000	0.0000	46.3442	0.0000	0.0000	46.3442
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	22.8942	0.0000	0.0000	22.8942	0.0000	0.0000	22.8942
500030	HILADO DE VAINILLA	ORDEN	0.8475	0.0000	0.0000	0.8475	0.0000	0.0000	0.8475
500032	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA	261.2893	0.0000	0.0000	261.2893	0.0000	0.0000	261.2893
500034	LENONADA	COPA	2.1367	0.0000	0.0000	2.1367	0.0000	0.0000	2.1367

RECETAS - COSTOS UNITARIOS ANALITICO

Sistema de Costos - Imprimir Recetas Costo Unitario Detalle

Clave	Nombre de la receta	Unidad	Grupo	Materia Prima	Mano de Oera	Equipo	Costo Directo
500001	DEIDOS DE QUESO	PLATO	001	45.1100	0.0000	0.0000	45.1100
500002	ALITAS BUFALO	PLATO	001	22.3710	0.0000	0.0000	22.3710
500004	CHAMPAGONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	010	2.3352	0.0000	0.0000	2.3352
500006	CECINA DE RES	PLATO	001	0.9642	0.0000	0.0000	0.9642
500008	ALL BIRAN CON PASAS	PLATO	001	3.4175	0.0000	0.0000	3.4175
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN	001	13.2534	0.0000	0.0000	13.2534
500010	CALDO TLALPENO	PLATO	001	4.4089	0.0000	0.0000	4.4089
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN	001	14.3519	0.0000	0.0000	14.3519
500014	PETUCCONI ALFREDO	ORDEN	001	25.5300	0.0000	0.0000	25.5300
500015	LECHE	VASO	001	1.6560	0.0000	0.0000	1.6560
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN	001	22.9790	0.0000	0.0000	22.9790
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJIO	ORDEN	001	27.1935	0.0000	0.0000	27.1935
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO	001	52.3434	0.0000	0.0000	52.3434
500022	FILETE DE RES ARRIERO	ORDEN	001	25.5300	0.0000	0.0000	25.5300
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO	001	3.5253	0.0000	0.0000	3.5253
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	001	46.3442	0.0000	0.0000	46.3442
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	001	22.8942	0.0000	0.0000	22.8942
500030	HILADO DE VAINILLA	ORDEN	001	0.8475	0.0000	0.0000	0.8475
500032	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA	001	261.2893	0.0000	0.0000	261.2893
500034	LENONADA	COPA	001	2.1367	0.0000	0.0000	2.1367

Filtrado por

Reporte: % Costo: Tipo: Insumo: Gpo: Sel: Búsqueda por nombre:

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

RECETAS: Costo Unitario

SISTEMAS SIERRA SA DE CV

17/02/2008 09:52:40 p.m.

Costos

Clave	Descripción de la receta	Unidad	Costo Directo	Mando Int	Indirectos	Costo Unitario
500001	DEIDOS DE QUESO	PLATO	45.1100	0.0000	0.0000	45.1100
500002	ALITAS BUFALO	PLATO	22.3710	0.0000	0.0000	22.3710
500004	CHAMPAGONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	2.3352	0.0000	0.0000	2.3352
500006	CECINA DE RES	PLATO	0.9642	0.0000	0.0000	0.9642
500008	ALL BIRAN CON PASAS	PLATO	3.4175	0.0000	0.0000	3.4175
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN	13.2534	0.0000	0.0000	13.2534
500010	CALDO TLALPENO	PLATO	4.4089	0.0000	0.0000	4.4089
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN	14.3519	0.0000	0.0000	14.3519
500014	PETUCCONI ALFREDO	ORDEN	25.5300	0.0000	0.0000	25.5300
500015	LECHE	VASO	1.6560	0.0000	0.0000	1.6560
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN	22.9790	0.0000	0.0000	22.9790
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJIO	ORDEN	27.1935	0.0000	0.0000	27.1935
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO	52.3434	0.0000	0.0000	52.3434
500022	FILETE DE RES ARRIERO	ORDEN	25.5300	0.0000	0.0000	25.5300
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO	3.5253	0.0000	0.0000	3.5253
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	46.3442	0.0000	0.0000	46.3442
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	22.8942	0.0000	0.0000	22.8942
500030	HILADO DE VAINILLA	ORDEN	0.8475	0.0000	0.0000	0.8475
500032	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA	261.2893	0.0000	0.0000	261.2893

RECETAS - COSTOS UNITARIOS RESUMEN

Sistema de Costos - Imprimir Recetas Costo Unitario Resumen

Clave	Nombre de la receta	Unidad	Grupo	Materia Prima	Mano de Oera	Equipo	Costo Directo
500001	DEIDOS DE QUESO	PLATO	001	45.1100	0.0000	0.0000	45.1100
500002	ALITAS BUFALO	PLATO	001	22.3710	0.0000	0.0000	22.3710
500004	CHAMPAGONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	010	2.3352	0.0000	0.0000	2.3352
500006	CECINA DE RES	PLATO	001	0.9642	0.0000	0.0000	0.9642
500008	ALL BIRAN CON PASAS	PLATO	001	3.4175	0.0000	0.0000	3.4175
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN	001	13.2534	0.0000	0.0000	13.2534
500010	CALDO TLALPENO	PLATO	001	4.4089	0.0000	0.0000	4.4089
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN	001	14.3519	0.0000	0.0000	14.3519
500014	PETUCCONI ALFREDO	ORDEN	001	25.5300	0.0000	0.0000	25.5300
500015	LECHE	VASO	001	1.6560	0.0000	0.0000	1.6560
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN	001	22.9790	0.0000	0.0000	22.9790
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJIO	ORDEN	001	27.1935	0.0000	0.0000	27.1935
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO	001	52.3434	0.0000	0.0000	52.3434
500022	FILETE DE RES ARRIERO	ORDEN	001	25.5300	0.0000	0.0000	25.5300
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO	001	3.5253	0.0000	0.0000	3.5253
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	001	46.3442	0.0000	0.0000	46.3442
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	001	22.8942	0.0000	0.0000	22.8942
500030	HILADO DE VAINILLA	ORDEN	001	0.8475	0.0000	0.0000	0.8475
500032	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA	001	261.2893	0.0000	0.0000	261.2893
500034	LENONADA	COPA	001	2.1367	0.0000	0.0000	2.1367

Filtrado por

Reporte: % Costo: Tipo: Insumo: Gpo: Sel: Búsqueda por nombre:

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

RECETAS: Costo Unitario

SISTEMAS SIERRA SA DE CV

17/02/2008 09:58:57 p.m.

Costos

Clave	Descripción de la receta	Unidad	%Mando Int	Grupos	Costo Unitario
500001	DEIDOS DE QUESO	PLATO	3.0000	010	45.6220
500002	ALITAS BUFALO	PLATO	0.0000	001	24.6081
500004	CHAMPAGONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	0.0000	010	2.5687
500006	CECINA DE RES	PLATO	0.0000	001	1.0606
500008	ALL BIRAN CON PASAS	PLATO	0.0000	001	3.7593
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN	0.0000	001	14.6227
500010	CALDO TLALPENO	PLATO	0.0000	001	4.6490
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN	0.0000	001	15.7871
500014	PETUCCONI ALFREDO	ORDEN	0.0000	001	29.1830
500015	LECHE	VASO	0.0000	001	1.8216
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN	0.0000	001	25.2799
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJIO	ORDEN	0.0000	001	29.9129
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO	0.0000	001	57.5778
500022	FILETE DE RES ARRIERO	ORDEN	0.0000	001	28.0630
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO	0.0000	001	3.8778
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	0.0000	001	50.9786
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	0.0000	001	25.1836
500030	HILADO DE VAINILLA	ORDEN	0.0000	001	0.8623
500032	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA	0.0000	001	287.4182



RECETAS - COSTOS DIRECTOS

Clave	Nombre de la receta	Unidad	Grupo	Materia Prima	Mano de Obra	Equipo	Costo Directo
500001	DEEDOS DE QUESO	PLATO	001	45.1109	0.0000	0.0000	45.1109
500002	ALTAS BUFALO	PLATO	001	22.3710	0.0000	0.0000	22.3710
500004	CHAMPIONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	010	2.3352	0.0000	0.0000	2.3352
500005	CECINA DE RES	PLATO	001	0.9642	0.0000	0.0000	0.9642
500006	ALL BRAN CON PASAS	PLATO	001	3.4175	0.0000	0.0000	3.4175
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN	001	13.2034	0.0000	0.0000	13.2034
500010	CALDO TLAQUEPE	PLATO	001	4.4089	0.0000	0.0000	4.4089
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN	001	14.3519	0.0000	0.0000	14.3519
500014	PETUCON ALFREDO	ORDEN	001	26.5300	0.0000	0.0000	26.5300
500015	LECHE	VASO	001	1.6560	0.0000	0.0000	1.6560
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN	001	22.9790	0.0000	0.0000	22.9790
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO	ORDEN	001	27.1935	0.0000	0.0000	27.1935
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO	001	52.3434	0.0000	0.0000	52.3434
500022	FILETE DE RES ARRIERO	ORDEN	001	25.5308	0.0000	0.0000	25.5308
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO	001	3.5253	0.0000	0.0000	3.5253
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	001	46.3442	0.0000	0.0000	46.3442
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	001	22.8942	0.0000	0.0000	22.8942
500030	HELADO DE VAINILLA	ORDEN	001	8.0475	0.0000	0.0000	8.0475
500032	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA	001	261.2893	0.0000	0.0000	261.2893
500034	LIMONADA	COPA	001	1.1867	0.0000	0.0000	1.1867

Filtrado por

Reporte: Sin costos % Costo: 0 Tipo: Todos Insumo: Gpo: Sel: Búsqueda por nombre

RECETAS: Costo Directo							17/02/2008
SISTEMAS SIERRA SA DE CV							08:43:10 AM
Clave	Descripción de la receta	Unidad	Grupo	Materia prima	Mano de obra	Equipo	Costo Directo
500001	DEEDOS DE QUESO	PLATO	001	45.1109	0.0000	0.0000	45.1109
500002	ALTAS BUFALO	PLATO	001	22.3710	0.0000	0.0000	22.3710
500004	CHAMPIONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	010	2.3352	0.0000	0.0000	2.3352
500005	CECINA DE RES	PLATO	001	0.9642	0.0000	0.0000	0.9642
500006	ALL BRAN CON PASAS	PLATO	001	3.4175	0.0000	0.0000	3.4175
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN	001	13.2034	0.0000	0.0000	13.2034
500010	CALDO TLAQUEPE	ORDEN	001	4.4089	0.0000	0.0000	4.4089
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN	001	14.3519	0.0000	0.0000	14.3519
500014	PETUCON ALFREDO	ORDEN	001	26.5300	0.0000	0.0000	26.5300
500015	LECHE	ORDEN	001	1.6560	0.0000	0.0000	1.6560
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN	001	22.9790	0.0000	0.0000	22.9790
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO	ORDEN	001	27.1935	0.0000	0.0000	27.1935
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO	001	52.3434	0.0000	0.0000	52.3434
500022	FILETE DE RES ARRIERO	ORDEN	001	25.5308	0.0000	0.0000	25.5308
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO	001	3.5253	0.0000	0.0000	3.5253
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	001	46.3442	0.0000	0.0000	46.3442
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	001	22.8942	0.0000	0.0000	22.8942
500030	HELADO DE VAINILLA	ORDEN	001	8.0475	0.0000	0.0000	8.0475
500032	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA	001	261.2893	0.0000	0.0000	261.2893

RECETAS - ANALISIS DE MARGENES

Clave	Nombre de la receta	Unidad	Grupo	Materia Prima	Mano de Obra	Equipo	Costo Directo
500001	DEEDOS DE QUESO	PLATO	001	45.1109	0.0000	0.0000	45.1109
500002	ALTAS BUFALO	PLATO	001	22.3710	0.0000	0.0000	22.3710
500004	CHAMPIONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	010	2.3352	0.0000	0.0000	2.3352
500005	CECINA DE RES	PLATO	001	0.9642	0.0000	0.0000	0.9642
500006	ALL BRAN CON PASAS	PLATO	001	3.4175	0.0000	0.0000	3.4175
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN	001	13.2034	0.0000	0.0000	13.2034
500010	CALDO TLAQUEPE	ORDEN	001	4.4089	0.0000	0.0000	4.4089
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN	001	14.3519	0.0000	0.0000	14.3519
500014	PETUCON ALFREDO	ORDEN	001	26.5300	0.0000	0.0000	26.5300
500015	LECHE	ORDEN	001	1.6560	0.0000	0.0000	1.6560
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN	001	22.9790	0.0000	0.0000	22.9790
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO	ORDEN	001	27.1935	0.0000	0.0000	27.1935
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO	001	52.3434	0.0000	0.0000	52.3434
500022	FILETE DE RES ARRIERO	ORDEN	001	25.5308	0.0000	0.0000	25.5308
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO	001	3.5253	0.0000	0.0000	3.5253
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	001	46.3442	0.0000	0.0000	46.3442
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	001	22.8942	0.0000	0.0000	22.8942
500030	HELADO DE VAINILLA	ORDEN	001	8.0475	0.0000	0.0000	8.0475
500032	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA	001	261.2893	0.0000	0.0000	261.2893
500034	LIMONADA	COPA	001	1.1867	0.0000	0.0000	1.1867

Filtrado por

Reporte: Sin costos % Costo: 0 Tipo: Todos Insumo: Gpo: Sel: Búsqueda por nombre

RECETAS: Analisis de Margenes							17/02/2008
SISTEMAS SIERRA SA DE CV							08:44:40 AM
Clave	Descripción de la receta	Unidad	Grupo	OPCION COSTO 1	OPCION COSTO 2	% de COSTO ACTUAL	Costo Unitario
500001	DEEDOS DE QUESO	PLATO	001	181.55	31.0	75.2	45.1109
500002	ALTAS BUFALO	PLATO	001	82.09	34.0	75.2	22.3710
500004	CHAMPIONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	010	1.84	16.0	75.2	2.3352
500005	CECINA DE RES	PLATO	001	5.33	37.0	75.2	0.9642
500006	ALL BRAN CON PASAS	PLATO	001	12.34	32.0	75.2	3.4175
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN	001	53.62	31.0	75.2	13.2034
500010	CALDO TLAQUEPE	ORDEN	001	17.78	31.0	75.2	4.4089
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN	001	57.89	31.0	75.2	14.3519
500014	PETUCON ALFREDO	ORDEN	001	107.50	31.0	75.2	26.5300
500015	LECHE	ORDEN	001	8.08	31.0	75.2	1.6560
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN	001	84.26	34.0	75.2	22.9790
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO	ORDEN	001	106.14	32.0	75.2	27.1935
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO	001	259.31	32.0	75.2	52.3434
500022	FILETE DE RES ARRIERO	ORDEN	001	93.61	34.0	75.2	25.5308
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO	001	1.76	32.0	75.2	3.5253
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	001	180.89	32.0	75.2	46.3442
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	001	86.38	32.0	75.2	22.8942
500030	HELADO DE VAINILLA	ORDEN	001	29.51	34.0	75.2	8.0475
500032	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA	001	1,019.67	32.0	75.2	261.2893
500034	LIMONADA	COPA	001	1.34	32.0	75.2	1.1867
500035	VARANANDA	COPA	001	1.00	32.0	75.2	1.1867
500036	HOT CHILES CON TOSCON	ORDEN	001	20.11	32.0	75.2	1.1867
500040	MEYER A LA MEXICANA	ORDEN	001	8.27	34.0	75.2	1.1867
500041	MUEYOS RANCHEROS	ORDEN	001	8.52	32.0	75.2	1.1867
500042	CHILITE DE CHAMPIONES	ORDEN	001	1.45	31.0	75.2	1.1867
500046	ENCHILADAS ROJAS	PLATO	001	16.22	32.0	75.2	1.1867
500050	WISKEY DE JAMES (SALMON)	ORDEN	001	11.71	32.0	75.2	1.1867
500051	ESPANOL MEXICANO	ORDEN	001	24.71	31.0	75.2	1.1867

RECETAS - PRECIOS DE VENTA

Clave	Nombre de la receta	Unidad	Grupo	Materia Prima	Mano de Obra	Equipo	Costo Directo
500001	DEEDOS DE QUESO	PLATO	001	45.1109	0.0000	0.0000	45.1109
500002	ALTAS BUFALO	PLATO	001	22.3710	0.0000	0.0000	22.3710
500004	CHAMPIONES FRESCOS AL AJILLO	PLATO	010	2.3352	0.0000	0.0000	2.3352
500005	CECINA DE RES	PLATO	001	0.9642	0.0000	0.0000	0.9642
500006	ALL BRAN CON PASAS	PLATO	001	3.4175	0.0000	0.0000	3.4175
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN	001	13.2034	0.0000	0.0000	13.2034
500010	CALDO TLAQUEPE	ORDEN	001	4.4089	0.0000	0.0000	4.4089
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN	001	14.3519	0.0000	0.0000	14.3519
500014	PETUCON ALFREDO	ORDEN	001	26.5300	0.0000	0.0000	26.5300
500015	LECHE	ORDEN	001	1.6560	0.0000	0.0000	1.6560
500016	COCTEL DE CAMARON	ORDEN	001	22.9790	0.0000	0.0000	22.9790
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO	ORDEN	001	27.1935	0.0000	0.0000	27.1935
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO	001	52.3434	0.0000	0.0000	52.3434
500022	FILETE DE RES ARRIERO	ORDEN	001	25.5308	0.0000	0.0000	25.5308
500027	CHILES RELLENOS DE QUESO	PLATO	001	3.5253	0.0000	0.0000	3.5253
500028	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	001	46.3442	0.0000	0.0000	46.3442
500029	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	001	22.8942	0.0000	0.0000	22.8942
500030	HELADO DE VAINILLA	ORDEN	001	8.0475	0.0000	0.0000	8.0475
500032	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA	001	261.2893	0.0000	0.0000	261.2893
500034	LIMONADA	COPA	001	1.1867	0.0000	0.0000	1.1867

Filtrado por

Reporte: Sin costos % Costo: 0 Tipo: Todos Insumo: Gpo: Sel: Búsqueda por nombre

Sistema de Costos - Imprimir

</



RECETAS - RECETAS A VERIFICAR

Clave	Nombre de la receta	Unidad	Grupo	Material Precio	Mano de Obra	Equipo	Costo Directo
00000	QUESO DE QUESO	PLATO	010	4.7600	0.0000	0.0000	4.7600
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA	ORDEN		13.2024	0.0000	0.0000	13.2024
500011	ENSALADA CESAR	ORDEN		14.3519	0.0000	0.0000	14.3519
500014	FETUCINI ALFREDO	ORDEN		25.5300	0.0000	0.0000	25.5300
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJU	ORDEN		27.1835	0.0000	0.0000	27.1835
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA	PLATO		52.3434	0.0000	0.0000	52.3434
500020	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA	ORDEN		46.3842	0.0000	0.0000	46.3842
500022	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA	BOTELLA		267.2893	0.0000	0.0000	267.2893
500023	FUTOMAKI HAMASHI	ORDEN		17.0834	0.0000	0.0000	17.0834
500030	BUD LIGHT	PIEZA		10.0000	0.0000	0.0000	10.0000
500032	QUESO FUNDIDO NATURAL	ORDEN		19.7179	0.0000	0.0000	19.7179
500122	WHISKY BUCHANAN'S ROCAS	COPA		19.9660	0.0000	0.0000	19.9660
500141	WHISKY BUCHANAN'S DOBLE	COPA		39.4320	0.0000	0.0000	39.4320
500220	WHISKY BUCHANAN'S DERECHO	COPA		19.7140	0.0000	0.0000	19.7140
500223	WHISKY BUCHANAN'S AGUA	COPA		20.1313	0.0000	0.0000	20.1313
535104	FILETE DE RES ARRERO	ORDEN	101	25.5308	0.0000	0.0000	25.5308
535105	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	ORDEN	101	22.8942	0.0000	0.0000	22.8942

Filtrado por

☒ %Costo ☐ Reporte ☐ %Costo ☐ Tipo ☐ Insumo ☐ Gpo ☐ Sel

RECETAS A VERIFICAR							17/02/2008	
SISTEMAS SIERRA SA DE CV							09:40:22p.m.	
Clave	Descripción de la receta	Grupo	Costo Unitario	Unidad	Precio venta	%Actual	%Ideal 1	%Ideal 2
500001	DIEDOS DE QUESO	010	49.6220	PLATO	72.60	75.2	30.0	31.0
500009	SOPA DE TORTILLA AZTECA		14.6227	ORDEN	30.00	53.6	30.0	31.0
500011	ENSALADA CESAR		13.7871	ORDEN	35.00	49.6	30.0	31.0
500014	FETUCINI ALFREDO		25.1830	ORDEN	80.00	40.1	30.0	31.0
500017	FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJU		29.9129	ORDEN	80.00	41.1	31.0	32.0
500019	CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA		57.5778	PLATO	90.00	70.4	31.0	32.0
500020	NEW YORK STEAK A LA PARRILLA		90.9766	ORDEN	120.00	46.7	31.0	32.0
500022	WHISKY BUCHANAN'S BOTELLA		267.4182	BOTELLA	800.00	39.5	31.0	32.0
500023	FUTOMAKI HAMASHI		18.8027	ORDEN	40.00	51.7	31.0	32.0
500030	BUD LIGHT		11.0000	PIEZA	20.00	60.5	31.0	32.0
500032	QUESO FUNDIDO NATURAL		20.5897	ORDEN	90.00	45.3	31.0	32.0
500122	WHISKY BUCHANAN'S ROCAS		21.9626	COPA	90.00	48.3	31.0	32.0
500141	WHISKY BUCHANAN'S DOBLE		43.3752	COPA	100.00	47.7	31.0	32.0
500220	WHISKY BUCHANAN'S DERECHO		21.6876	COPA	90.00	47.7	31.0	32.0
500223	WHISKY BUCHANAN'S AGUA		22.1444	COPA	90.00	48.7	31.0	32.0
535104	FILETE DE RES ARRERO	101	25.0509	ORDEN	132.00	23.4	0.0	0.0
535105	RIB EYE STEAK A LA PARRILLA	101	25.1836	ORDEN	132.00	21.0	0.0	0.0
Total:	17							

ESTE REPORTE ES MUY IMPORTANTE PARA EL CONTROL

El ejemplo de arriba muestra, que el porcentaje de costo actual de estas recetas, es mayor que el porcentaje de costos definido como control.

Se debe inmediatamente revisar estas recetas, y tomar una decisión para controlar el costo.

La decisión para reducir el costo, puede ser:

1. Aumentar el precio de venta, o
2. Reducir la porción, o
3. Modificar la presentación del platillo (guarniciones de menor costo), o
4. Una combinación de los puntos anteriores.

Se presenta el siguiente ejemplo para resaltar la importancia de esta decisión.

SUPUESTO

- Si de acuerdo al informe de **recetas a verificar**, se decide aumentar el precio de un platillo en **\$5.00**.
- Si se venden **20** unidades diarias, y hay **20** platillos en la misma situación.
- Sin esta información y en el mejor de los casos, esta misma decisión se tomaría **30** días después (Después de tener la información financiera, volver a costear las recetas, y darse cuenta que hay que aumentar el precio \$5.00).

AHORRO

- El **ahorro mensual** por esta **decisión a tiempo** es: $\$5.00 \times 20 \text{ unidades/día} \times 20 \text{ platillos} \times 30 \text{ días} = \$60,000.00$.

GRUPOS

Clave	Descripción
001	GRUPO 001
002	GRUPO 002
003	GRUPO 003
010	GRUPO ESPECIAL
100	PRUEBA
101	ESPECIAL

GRUPOS		17/02/2008	
SISTEMAS SIERRA SA DE CV		17:02:38p.m.	
CLAVE	DESCRIPCION		
001	GRUPO 001		
002	GRUPO 002		
003	GRUPO 003		
010	GRUPO ESPECIAL		
100	PRUEBA		
101	ESPECIAL		
Total:	6		



SELECCIONES

Sistema de Costos - Consultar selecciones

Clave	Descripción
001	SELECCION 001
002	SELECCION 002
003	SELECCION 003
004	SELECCION 004
005	SELECCION 005

Búsqueda por descripción

Sistema de Costos - Imprimir

SELECCIONES
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

17/02/2008 07:07:53p.m.

CLAVE	DESCRIPCION
001	SELECCION 001
002	SELECCION 002
003	SELECCION 003
004	SELECCION 004
005	SELECCION 005

Total: 5

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 1 Factor de zoom: Ancho de página

TABLAS DE IVA

Sistema de Costos - Ivas

Tabla	Porcentaje
0	0.00
1	10.00
2	15.00

Sistema de Costos - Imprimir

TABLAS DE IVA
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

17/02/2008 07:10:53p.m.

TABLA	PORCENTAJE
0	0.00
1	10.00
2	15.00

Total: 3

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 1 Factor de zoom: Ancho de página

CONSULTAR SEGURIDAD

Sistema de Costos - Consultar Seguridad

Usuario	Nombre	Fecha	Hora	Tipo	Actividad
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	03:59:18 p.m.	M	Modificación parámetros: 10.0000, 0.0.
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	03:59:42 p.m.	S	Salida
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	04:01:41 p.m.	E	Entrada
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	04:03:45 p.m.	M	Modificación parámetros: 10.0000, 15.0000, 50.0000.
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	04:04:22 p.m.	S	Salida
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	04:06:31 p.m.	S	Salida
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	04:08:03 p.m.	E	Entrada
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	04:09:35 p.m.	M	Modificación Receta Porcentajes pv: 500001, DEDOS DE QUESO
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	04:13:15 p.m.	E	Entrada
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	04:15:33 p.m.	M	Modificación Receta Porcentajes pv: 500017, FILETE DE PESCADO AL MOJO DE .
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	04:15:44 p.m.	M	Modificación Receta Porcentajes pv: 500019, CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	04:15:59 p.m.	M	Modificación Receta Porcentajes pv: 500022, FILETE DE RES ANTERIO

Filtrado por

Usuario: Todos Tipo: De fecha: 10/02/2008 A fecha: 18/02/2008

Sistema de Costos - Imprimir Seguridad

REPORTE DE SEGURIDAD
SISTEMAS SIERRA SA DE CV

18/02/2008 08:11:17a.m.

Del 10/02/2008 al 18/02/2008

NUM	NOMBRE DEL USUARIO	FECHA	HORA	I	ACTIVIDAD
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	1 03:58:47 p.m.	E	Entrada
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	1 03:59:18 p.m.	M	Modificación parámetros: 10.0000, 0.0.
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	1 03:59:42 p.m.	S	Salida
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	1 04:01:41 p.m.	E	Entrada
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	1 04:03:45 p.m.	M	Modificación parámetros: 10.0000, 15.0000, 50.0000.
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	1 04:04:22 p.m.	S	Salida
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	1 04:06:31 p.m.	S	Salida
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	1 04:08:03 p.m.	E	Entrada
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	1 04:09:35 p.m.	M	Modificación Receta Porcentajes pv: 500001, DEDOS DE QUESO
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	1 04:13:15 p.m.	E	Entrada
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	1 04:15:33 p.m.	M	Modificación Receta Porcentajes pv: 500017, FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	1 04:15:44 p.m.	M	Modificación Receta Porcentajes pv: 500019, CAMARONES GRANDES A LA PLANCHA
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	1 04:15:59 p.m.	M	Modificación Receta Porcentajes pv: 500022, FILETE DE RES ANTERIO
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	1 04:16:23 p.m.	M	Modificación Receta Porcentajes pv: 500028, NEW YORK STEAK A LA PARRILLA
9999	SUPERVISOR	10/02/2008	1 04:16:59 p.m.	S	Salida

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 13 Factor de zoom: 100%



OPCIONES PARA IMPRESIÓN DE REPORTES

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

RECETAS 17/02/2008
SISTEMAS SIERRA SA DE CV 03:58:43 p.m.

Clave	Descripción	Volumen	Unidad	Costo	%Desp	Total
500001	DEDOS DE QUESO	PLATO	Pm:	3.0000	G: 010	
100084	QUESO MANCHEGO	500.0000	GRAMO	0.0460	10.0000	25.3000
100056	HARINA PARA HOT CAKES	100.0000	GRAMO	0.0840	0.0000	8.4000
100041	HUEVO DE GALLINA	100.0000	GRAMO	0.0070	0.0000	0.7000
100058	PAN MOLIDO	75.0000	GRAMO	0.1400	0.0000	10.5000
100003	TORTILLAS DE MAIZ	1.0000	PIEZA	0.2109	0.0000	0.2109
				Costo Directo		45.1109
500002	ALITAS BUFALO	PLATO	Pm:	0.0000	G: 001	
100027	ALITAS DE POLLO	500.0000	GRAMO	0.0180	0.0000	9.0000
100100	HARINA	125.0000	GRAMO	0.0028	0.0000	0.3500
100028	PIMIENTA NEGRA	15.0000	GRAMO	0.0120	0.0000	0.1800
100022	AJO	15.0000	GRAMO	0.0120	0.0000	0.1800
100047	CAYENAS EN POLVO	5.0000	GRAMO	0.0110	0.0000	0.0550
100048	PAPRIKA (PIMIENTO PICANTE)	5.0000	GRAMO	0.0130	0.0000	0.0650
100016	SALSA TABASCO	85.0000	ML	0.1914	0.0000	12.4410
100007	SAL MOLIDO	20.0000	GRAMO	0.0050	0.0000	0.1000
				Costo Directo		22.3710

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 8 Factor de zoom: Ancho de página

Adobe Acrobat (*.pdf)
Microsoft Excel (*.xls)
Microsoft Word (*.doc)
Formato de texto enriquecido (*.rtf)

Imprimir

Impresora

Nombre: Detectando automáticamente HP LaserJet Propiedades...

Estado: Listo

Tipo: HP LaserJet 1200 Series PCL

Ubicación: \\TORRES\HPLaserJ

Comentario: ☐ Imprimir a un archivo

Intervalo de impresión

☒ Todo

☐ Páginas de: 1 a: 1

☐ Selección

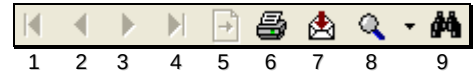
Copias

Número de copias: 1

1 2 3 1 2 3

Aceptar Cancelar

- ☐ En la parte superior izquierda se exhiben los botones



- ☐ Cada botón realiza una función diferente.
- o 1.- Ir a primer página.
 - o 2.- Ir a página anterior.
 - o 3.- Ir a página siguiente.
 - o 4.- Ir a última página.
 - o 5.- Ir a página.
 - o 6.- Imprimir informe.
 - o 7.- Exportar informe: Puede ser formato Adobe acrobat, excel, word, o texto.
 - o 8.- Zoom.
 - o 9.- Texto de búsqueda.

- ☐ Le permite exportar el reporte a Microsoft Excel, Microsoft Word, Adobe Acrobat, o Texto.

- ☐ Le permite imprimir reporte.
- ☐ Puede seleccionar el impresor que desee.
- ☐ Puede seleccionar el número de página(s) a imprimir.
- ☐ Puede seleccionar el número de copias.

AUDITORIA

Sistema de Auditoría - Auditoría de Costos

Se detectaron 17 Recetas
Que su porcentaje de costo ideal, es mayor que el actual

Recetas sin precio de venta	Recetas sin margen de costo	Recetas con % de costo menor a 15%	Recetas con % de costo mayor a 50%	Plus que no tienen receta
3	4	21	5	536

Corregir las observaciones, es importante para controlar su costo

INFORMACION GENERAL

126	Insumos de materia prima
3 <th>Insumos de mano de obra</th>	Insumos de mano de obra
4 <th>Insumos de equipo</th>	Insumos de equipo
133 <th>Total de insumos</th>	Total de insumos
19 <th>Básicos</th>	Básicos
30 <th>Recetas de alimentos</th>	Recetas de alimentos
22 <th>Recetas de bebidas</th>	Recetas de bebidas
52 <th>Total de recetas</th>	Total de recetas
538 <th>Total plus</th>	Total plus

Sistema de Costos - Imprimir

Informe principal

AUDITORIA 18/02/2008
SISTEMAS SIERRA SA DE CV 09:01:06 a.m.

RESULTADO DE LA AUDITORIA

Se detectaron:

- 17 recetas que su margen de costo es mayor que el ideal
- 4 recetas que no tienen asignado margen de costo
- 21 recetas con porcentaje de costo menor a 15%
- 5 recetas con porcentaje de costo mayor a 50%

INFORMACION GENERAL

La Base de Datos tiene:

- 126 insumos de materia prima
- 3 insumos de mano de obra
- 4 insumos de equipo
| 133 | insumos en total |
| 19 | recetas de básicos |
| 30 | recetas de alimentos |
| 22 | recetas de bebidas |
| 52 | total de recetas |

538 de **538** Plus no tienen receta

Corregir los resultados de la auditoría lo mas pronto posible. Es muy importante para el control del costo.

Fecha compromiso para corregir las observaciones: _____

Firma de la persona responsable: _____

Número actual de página: 1 Número total de páginas: 1 Factor de zoom: 85%