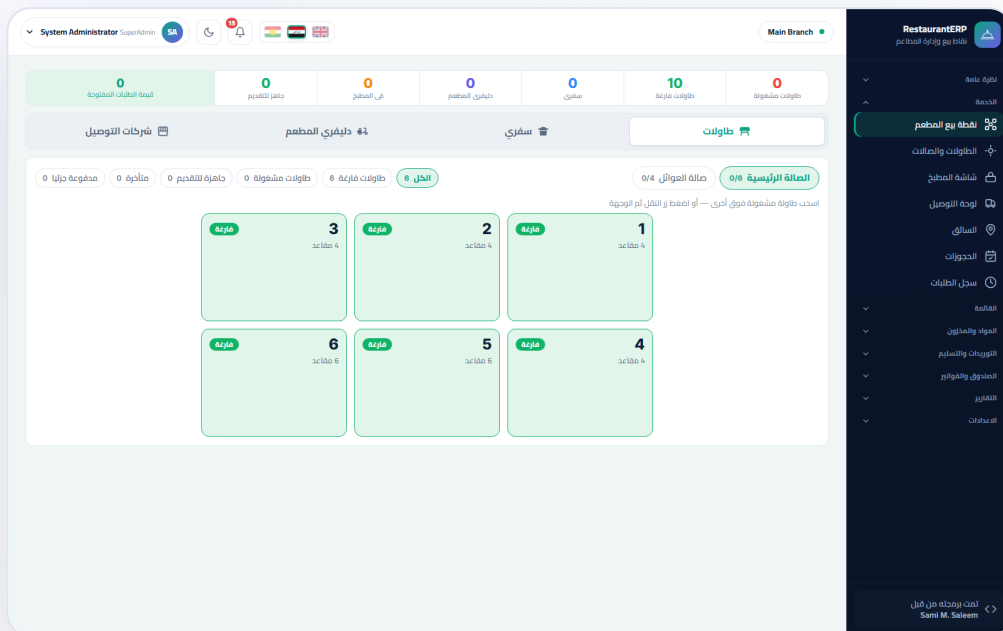




RestaurantERP — نظام إدارة المطاعم

دليل المستخدم والتدريب

من الطاولة إلى المطبخ إلى دفتر الأستاذ — الصالة، الطلبات، شاشة المطبخ، التوصيل،
الجلسات والتقارير



الإصدار 1.0 · تاريخ الإعداد 12-09-2026

كل الشاشات في هذا الدليل مأخوذة من بيئة عرض بيانات وهمية بالكامل.

فهرس المحتويات

1. المقدمة والبدء السريع

1.1 ما هو RestaurantERP؟

1.2 الأدوار

1.3 تسجيل الدخول

1.4 التخطيط

1.5 جولة الخدمة في خمس دقائق

2. الإعداد: الصالات والطاولات والمحطات والقائمة والوصفات

2.1 إعداد المطعم

2.2 القائمة والإضافات

2.3 الوصفات

2.4 المواد والمخزون

2.5 المستخدمون والصلاحيات ورموز الكاشير

3. الخدمة: الصالة والطلبات والسفري والتوصيل

3.1 جلسة الكاشير أولاً

3.2 الصالة

3.3 أخذ الطلب

3.4 السفري

3.5 التوصيل الداخلي وشركات التوصيل

3.6 الحجوزات

3.7 الدفع والإيصالات

4. المطبخ والمال والتقارير

4.1 شاشة المطبخ (KDS)

4.2 الصناديق والمصاريف

4.3 التقارير

4.4 المكتب الخلفي والمحاسبة

4.5 الإدارة

4.6 الأسئلة الشائعة

المقدمة والبدء السريع

1.1 ما هو RestaurantERP؟

يدير RestaurantERP المطعم أو المقهى أو منفذ الطعام من نظام ويب واحد: صالة الطعام وطاولاتها، الطلبات وشاشة المطبخ، السفري والتوصيل، جلسات الكاشير، وتحت مكتب خلفي تجاري كامل (القائمة والوصفات، مخزون المواد، المشتريات، الخزينة والمحاسبة ب قيد مزدوج). مبني على منصة TradeERP نفسها، فكل ما يبيعه المطعم ينتهي بحركات مخزون حقيقية وقيد يومية متوازن.

المجال	ما يغطيه
الخدمة	نقطة بيع المطعم (طاولات، سفري، توصيل داخلي، شركات توصيل)، لوحة التوصيل، شاشة السائق، الحجوزات، سجل الطلبات، الإيصالات
المطبخ	شاشة المطبخ (KDS) بالمحطات وحالات التذاكر، تذاكر مطبخ مطبوعة، لوحة النافذ (86)، الهدر
القائمة	الأطباق، الإضافات، التصنيفات، الأسعار؛ وصفات تنفجر إلى صرف مواد عند التسوية
المواد والمخزون	الرصيد الحالي، الدفعات/الصلاحية، الدفتر، التسويات، الجرد
الموردون والمشتريات	فواتير الشراء، الاستلام، المرتجعات
النقد والإيصالات	جلسات الكاشير، الصناديق، طرق الدفع، الخصومات، المصاريف
التقارير	المبيعات اليومية، مبيعات الأصناف، أوقات المطبخ، إشغال الطاولات، التوصيل، الخصومات، المدفوعات، الهدر، التكلفة النظرية مقابل الفعلية، ساعات الذروة
الإدارة	المستخدمون، الصلاحيات، الفروع، الترقيم، النسخ الاحتياطي، فحص السلامة، سجل التدقيق

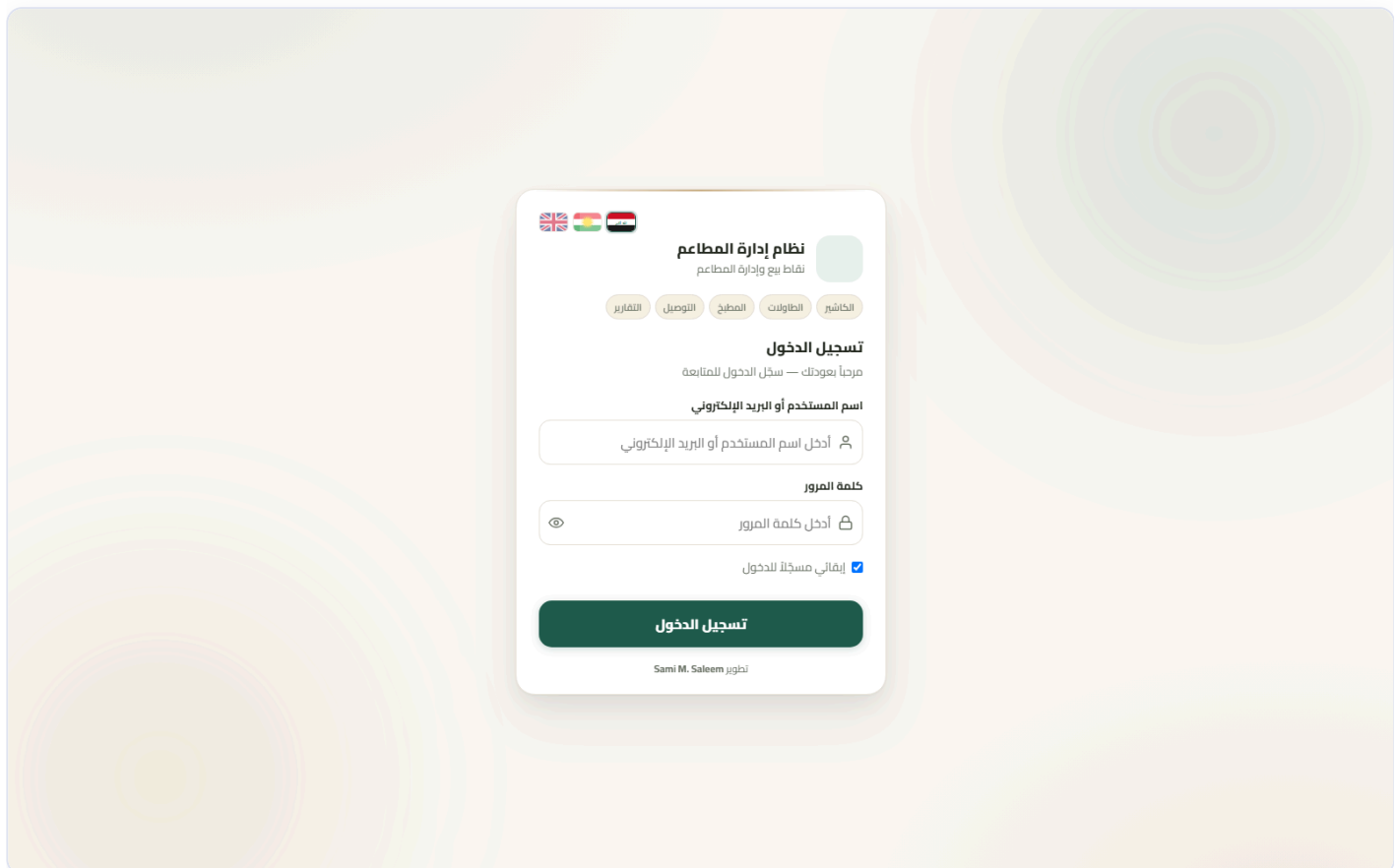
ملاحظة الديمو. كل شاشة في هذا الدليل مأخوذة من مطعم تجريبي ببيانات مولدة آلياً. لا شيء فيها حقيقي.

1.2 الأدوار

الدور	أين يعمل
المالك / مدير النظام	كل شيء، بما فيه الإعداد والصلاحيات والنسخ الاحتياطي
المدير	الصالة، المطبخ، القائمة، المخزون، المشتريات، التقارير
الكاشير	نقطة البيع، الصالة، لوحة التوصيل، الإيصالات، جلسته الخاصة
المطبخ	شاشة المطبخ فقط
السائق	شاشة السائق — الطلبات المسندة إليه وعهدة الدفع عند الاستلام
المحاسب	الخزينة، اليومية، القوائم المالية، الفترات

1.3 تسجيل الدخول

تقدّم صفحة الدخول طريقتين: اختيار الكاشير (اضغط اسمك واكتب رمزك) لطاخم الصالة، ونموذج اسم المستخدم / كلمة المرور للبقية. اختر اللغة من الأعلام — العربية والكردية تحوّلان التخطيط من اليمين إلى اليسار.



تسجيل الدخول

1.4 التخطيط



لوحة المطعم

- القائمة الجانبية — نظرة عامة، الخدمة، المطبخ، القائمة، المواد والمخزون، الموردون والمشتريات، النقد والإيصالات، التقارير، الإعدادات.
- الشريط العلوي — الفرع النشط، اللغة، التنبيهات، الوضع الداكن، الملف الشخصي.
- لوحة التحكم — بطاقات سريعة (نقطة بيع المطعم، شاشة المطبخ، لوحة التوصيل، الحجوزات، سجل الطلبات، الإيصالات والمرتجات، استلام المواد، التقارير)، عدّادات اليوم، الأرصدة والمخزون، مبيعات آخر 7 أيام، وقوائم المخزون المنخفض وقريب الانتهاء.

1.5 جولة الخدمة في خمس دقائق

- الخدمة — نقطة بيع المطعم: تعرض الصالة كل طاولة بحالتها (فارغة، مشغولة، جاهزة للتقديم، متأخرة).
- اضغط طاولة فارغة — أدخل عدد الضيوف — تُفتح شاشة الطلب.
- أضف الأطباق من جدار القائمة؛ حدد الخيارات (الإضافات) والملاحظات؛ أرسل إلى المطبخ.
- المطبخ — شاشة المطبخ: تظهر التذكرة في محطتها؛ الطباخ ينقلها عبر قيد التحضير — جاهز.
- عودة إلى الطاولة: فاتورة أولية، ثم دفع (نقد، بطاقة، تقسيم). يُطبع الإيصال؛ يُرَجَّل البيع وصرف مخزونه (من الوصفات) وقيد اليومية معاً.

الإعدادات: الصالات والطاولات والمحطات والقائمة والوصفات

2.1 إعداد المطعم

الإعدادات ← **إعداد المطعم** هو معالج الخطوة الواحدة لمنفذ جديد: بيانات الشركة، **محطات المطبخ** (شواء، بارد، بار، حلويات...)، **الصالات** (مناطق الجلوس) و**طاولاتها** بعدد المقاعد، طرق الدفع، قواعد رسوم الخدمة والضريبة، ترويسة وتذييل الإيصال، وتعيين الطابعات.

System Administrator SuperAdmin SA
15

Main Branch

RestaurantERP
نظام بيع وإدارة المطاعم

- نظرة عامة
- الخدمة
- القائمة
- المواد والمخزون
- التوريدات والتسليم
- الصفوف والفواتير
- التقارير
- الإعدادات
- إعداد المطعم**
- الإعدادات
- ترقيم المستندات
- الفروع والمخازن
- المستخدمون
- الصلاحيات
- سجل التدقيق
- النسخ الاحتياطي
- سلامة البيانات

تمت برمجته من قبل
Sami M. Saleem

إعداد المطعم
مخطط الصالة وتوجيه المطبخ، الصالات والطاولات والمحطات

الصالات

مخطط الصالة

الطاولات

الاطباق

الإضافات والتعديلات

محطات المطبخ

التوصيل

كارتن الصالة

الاسم (عربي)

الاسم (إنجليزي)

الاسم (إنجليزي)

الاسم (عربي)

الطاولات

الترتيب

إضافة صالة +

الاسم (عربي)	الاسم (إنجليزي)	الطاولات	الترتيب	إضافة صالة +
الصالّة الرئيسيّة	Main Hall	6	0	
صالة العوائل	Family Hall	4		

إعداد المطعم

صفحة 7 من 24

SMS Kurdish — Sami M. Saleem 2026 ©

System Administrator SuperAdmin SA
15
Main Branch

الطاولات والصالات

الصالات وطاولاتها — مخطط الصالة الذي ترسمه نقطة البيع

الطاولات
مخطط الصالة
الصالات

إضافة صالة +
الترتيب 0
الاسم (إنكليزي)
الاسم (عربي)

الاسم (عربي)	الاسم (إنكليزي)	الطاولات
الصالة الرئيسية	Main Hall	6
صالة العوائل	Family Hall	4

RestaurantERP
نقاط بيع وإدارة المطاعم

- نظرة عامة
- الخدمة
- نقطة بيع المطعم
- الطاولات والصالات
- شاشة المطبخ
- لوحة التوصيل
- السلق
- الحدوات
- سجل الطليات
- القائمة
- المواد والمخزون
- التوريدات والتسليم
- الصلوق والفواتير
- التقارير
- الاعدادات

تمت برمجته من قبل
Sami M. Saleem

الصالات والطاولات

2.2 القائمة والإضافات

القائمة — القائمة والإضافات. الأطباق مجمعة بالتصنيف بأسماء عربية وإنكليزية وسعر ومحطة مطبخ وحالة. **الإضافات** (الحجم، الزيادات، «بدون بصل»...) مجموعات خيارات مرتبطة بالأطباق؛ كل خيار يمكن أن يغيّر السعر. استورد قائمة كاملة من Excel عبر **استيراد من ملف**.

صفحة 8 من 24

SMS Kurdish — Sami M. Saleem 2026 ©

القائمة والإضافات

2.3 الوصفات

القائمة – الوصفات. اختر طبقاً وعدّد مكوّناته بالكميات لكل حصة. عند تسوية الطلب **تنفجر** الوصفة: يُصرف كل مكوّن من المخزون (FEFO)، من الدفعة التي تنتهي أولاً) وتصبح تكلفته الحقيقية تكلفة بيع الطبق. الأطباق بلا وصفة تُباع دون أثر على المخزون.

System Administrator SuperAdmin SA
15
Main Branch
RestaurantERP
نقاط بيع وإدارة المطاعم

وصفات الأطباق
ما يستهلكه الطبق الواحد من المواد — ومنه تحسب كلغة المبيعات ألياً

اختر طبقاً

اختر طبقاً

500 استكان جاي
0 المكونات

7,000 برياني دجاج
3 المكونات

6,000 تكة دجاج
3 المكونات

1,500 سلطة
2 المكونات

2,000 شوربة عدس
1 المكونات

8,000 كباب عراقي
3 المكونات

500 مشروب غازي 330 مل
0 المكونات

نشرة عامة
الخدمة
القائمة
قائمة الطعام والاضافات
الوصفات
المواد والمخزون
التوريدات والتسليم
الصدوق والفواتير
التقارير
الاعدادات

تمت برمجته من قبل
Sami M. Saleem

وصفات الأطباق

لماذا يهم. تقرير *التكلفة النظرية مقابل الفعلية* يقارن ما تقول الوصفات إنك استهلكته بما يقول الجرد إنك استهلكته فعلاً — أسرع طريقة لاكتشاف الهدر والحصص الزائدة.

2.4 المواد والمخزون

وحدة المخزون هي المحرك نفسه المستخدم في TradeERP: **الرصيد الحالي، الدفعات / الصلاحية، الدفتر، التسويات، الجرد.** تُشتري المواد من الموردين عبر **الموردون والمشتريات** ← **فواتير الشراء / استلام المواد** وتستهلكها الوصفات.

System Administrator SuperAdminSA

15



Main Branch

الرصيد المتوفر

أرصدة المخزون حسب المنتج والمخزن

المنتج

Main Warehouse

المنتج

المخزن

المتوفر

محدود

المتاح

حد إعادة الطلب

الحالة

Arabic coffee 500g P-216	Main Warehouse	263.000	0.000	263.000	30.000	متوفر
Basmati rice 25kg P-200	Main Warehouse	229.000	0.000	229.000	30.000	متوفر
Basmati Rice 5kg RICE-5KG	Main Warehouse	176.000	0.000	176.000	20.000	متوفر
Bleach 4L P-222	Main Warehouse	327.000	0.000	327.000	30.000	متوفر
Bread (piece) BREAD-EA	Main Warehouse	267.000	0.000	267.000	10.000	متوفر
Ceylon tea 400g P-205	Main Warehouse	120.000	0.000	120.000	30.000	متوفر
Ceylon Tea 500g TEA-500G	Main Warehouse	71.000	0.000	71.000	20.000	متوفر
Cheese (kg) CHEESE-KG	Main Warehouse	91.000	0.000	91.000	10.000	متوفر
Cheese triangles 24p P-210	Main Warehouse	207.000	0.000	207.000	30.000	متوفر
Chicken (kg) CHICKEN-KG	Main Warehouse	136.000	0.000	136.000	10.000	متوفر
Chicken Biryani BIRYANI	Main Warehouse	293.000	0.000	293.000	0.000	متوفر
Chicken Tikka TIKKA	Main Warehouse	232.000	0.000	232.000	0.000	متوفر
Chickpeas 1kg P-207	Main Warehouse	296.000	0.000	296.000	30.000	متوفر
Cola Can 330ml COLA-330	Main Warehouse	73.000	0.000	73.000	20.000	متوفر

مخزون المخونات

جرد المخزون

فرب اللهاء الصلاحية

النهر والنسويات

حركة المخونات

التوريدات والتسليم

الصلدوق والفواتير

التقارير

الاعدادات

تمت برمجته من قبل Sami M. Saleem

رصيد المواد الحالي

System Administrator SuperAdminSA

15



Main Branch

المشتريات

حل فواتير الشراء المرتبطة

رقم الفاتورة

تاريخ الفاتورة

المورد

المخزن

المصدر

الاصناف

إجمالي الفاتورة

GRN-20260912-0003	2026-09-12	مذاخر الرافدين للمواد الغذائية	المخزن الرئيسي	شراء مباشر	2	969,878
GRN-20260912-0002	2026-09-12	دهوك للمشروبات	المخزن الرئيسي	شراء مباشر	2	5,770,604
GRN-20260912-0001	2026-09-12	الفرات للمنظفات	المخزن الرئيسي	شراء مباشر	3	2,259,743
GRN-20260902-0004	2026-09-02	مذاخر الرافدين للمواد الغذائية	المخزن الرئيسي	شراء مباشر	1	297,693
GRN-20260902-0003	2026-09-02	الفرات للمنظفات	المخزن الرئيسي	شراء مباشر	2	6,039,684
GRN-20260902-0002	2026-09-02	بغداد للتجارة العامة	المخزن الرئيسي	شراء مباشر	4	3,246,686
GRN-20260902-0001	2026-09-02	دهوك للمشروبات	المخزن الرئيسي	شراء مباشر	5	4,980,831
GRN-20260822-0004	2026-08-22	بغداد للتجارة العامة	المخزن الرئيسي	شراء مباشر	1	429,165
GRN-20260822-0003	2026-08-22	دهوك للمشروبات	المخزن الرئيسي	شراء مباشر	2	656,106
GRN-20260822-0002	2026-08-22	مذاخر الرافدين للمواد الغذائية	المخزن الرئيسي	شراء مباشر	2	463,760
GRN-20260822-0001	2026-08-22	الفرات للمنظفات	المخزن الرئيسي	شراء مباشر	1	618,120
GRN-20260812-0004	2026-08-12	دهوك للمشروبات	المخزن الرئيسي	شراء مباشر	1	50,400
GRN-20260812-0003	2026-08-12	الفرات للمنظفات	المخزن الرئيسي	شراء مباشر	3	2,004,016
GRN-20260812-0002	2026-08-12	بغداد للتجارة العامة	المخزن الرئيسي	شراء مباشر	3	4,795,192
GRN-20260812-0001	2026-08-12	مذاخر الرافدين للمواد الغذائية	المخزن الرئيسي	شراء مباشر	2	10,793,742
GRN-20260802-0004	2026-08-02	مذاخر الرافدين للمواد الغذائية	المخزن الرئيسي	شراء مباشر	2	465,964
GRN-20260802-0003	2026-08-02	دهوك للمشروبات	المخزن الرئيسي	شراء مباشر	4	7,570,074
GRN-20260802-0002	2026-08-02	بغداد للتجارة العامة	المخزن الرئيسي	شراء مباشر	2	225,484
GRN-20260802-0001	2026-08-02	الفرات للمنظفات	المخزن الرئيسي	شراء مباشر	2	972,070
GRN-20260722-0004	2026-07-22	مذاخر الرافدين للمواد الغذائية	المخزن الرئيسي	شراء مباشر	2	918,124

توريدات الموردين

طبقات الموردين

ارباع للمورد

الموردون

الصلدوق والفواتير

التقارير

الاعدادات

تمت برمجته من قبل Sami M. Saleem

فواتير الشراء

2.5 المستخدمين والصلاحيات ورموز الكاشير

الإعدادات ← المستخدمين ينشئ حسابات الطاقم؛ مستخدمو الصالة يحصلون على رمز كاشير ليدخلوا من شاشة الاختيار بضغيتين. **الإعدادات ← الصلاحيات** مصفوفة الأدوار — مثلاً المدراء وحدهم يلغون صنفاً مُرسلاً أو يمنحون خصماً فوق الحد أو يعيدون فتح جلسة مغلقة.

System Administrator SuperAdmin SA
15
Main Branch

مقارنة كل الأدوار
تحرير دور

الصلاحيات
ما يمكن لكل دور القيام به

تطبيق التغييرات على المستخدم في المرة التالية التي تحدث فيها جلسته أو يسجل الدخول من جديد.

الدور: أمين الصندوق
ابحث في الصلاحيات
12 / 102 صلاحية معنونة

الدليل:
صلاحيات افتراضية للدور — تعود تلقائياً بعد إعادة التشغيل
دور كامل الصلاحيات — غير قابل للتعديل

نقطة البيع 7/11
إدخال وإخراج النقد
تطبيق خصم
تعليق / استئناف البيع
تجاوز السعر
إعادة طباعة الوصل
إرجاع بدون وصل
البيع في نقطة البيع
إغلاق جلسة نقطة البيع
فتح جلسة نقطة البيع
إلغاء سطر
إلغاء فاتورة كاملة

المخزون 0/11
تسوية المخزون
إدارة الدفعات
شطب المخزون منتهي الصلاحية
السماح بمخزون سالب
تصحيح الرصيد الافتتاحي
استلام المخزون
جرد المخزون
اعتماد التحويلات
إنشاء تحويلات
عرض قيمة المخزون
عرض المخزون

المنتجات 1/9
عرض أسعار الكلفة
إضافة منتجات
حذف المنتجات
تعديل المنتجات
تصدير المنتجات
استيراد المنتجات
طباعة ملصقات الباركود
إدارة التسعير
عرض المنتجات

RestaurantERP
نظام بيع وإدارة المطاعم

نظرة عامة
الخدمة
القائمة
المواد والمخزون
التوريدات والتسليم
الصادق والفواتير
التقارير
الإعدادات
إعداد المطعم
الإعدادات
ترقيم المستندات
الفروع والمخازن
المستخدمون
الصلاحيات
سجل التدقيق
النسخ الاحتياطي
سلامة البيانات

تمت برمجته من قبل Sami M. Saleem

مصفوفة الصلاحيات

الخدمة: الصالة والطلبات والسفري والتوصيل

3.1 جلسة الكاشير أولاً

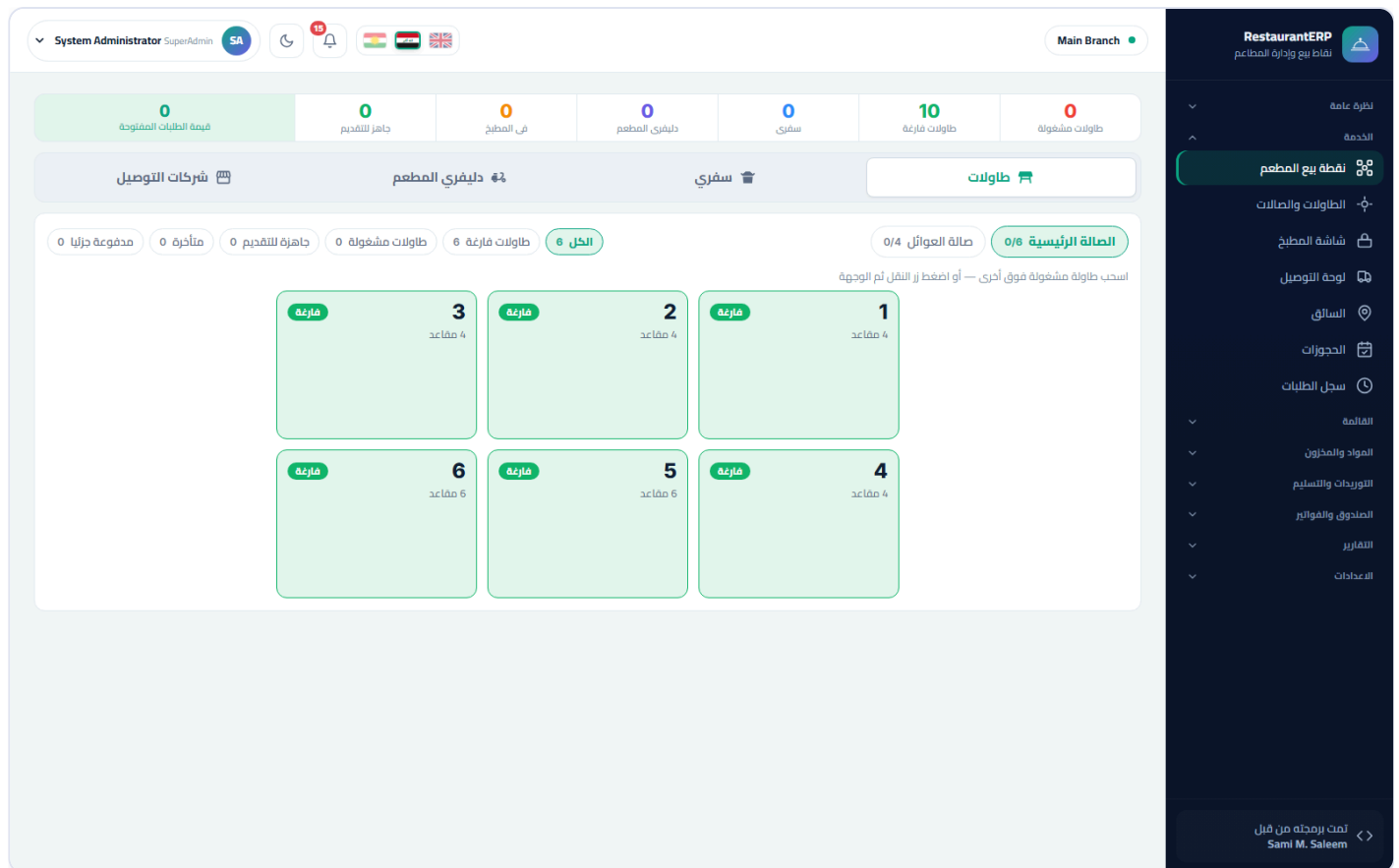
لا يمكن بيع شيء دون جلسة كاشير مفتوحة. من النقد والإيصالات ← جلسات الكاشير (أو من تنبيه نقطة البيع) اختر الصندوق وأدخل الرصيد الافتتاحي ثم افتح. في نهاية الوردية أغلقها: يعرض النظام النقد المتوقع مقابل المعداد ويسجل الفرق باسم من أغلق.

The screenshot shows the RestaurantERP System Administrator interface. The top navigation bar includes the user 'System Administrator SuperAdmin' and a 'Main Branch' dropdown. The sidebar menu on the right lists various system functions. The main content area is titled 'جلسات الكاشير' (Cashier Sessions) and contains a table with the following columns: 'رقم الجلسة' (Session ID), 'الفرع' (Branch), 'المعداد' (Cashier), 'المتوقع' (Status), 'الإغلاق' (Amount), 'الفتح' (Status), 'الصندوق' (Status), 'المراف' (Status), and 'الحالة' (Status). A message in the center of the table states 'لا توجد جلسات نقدية' (No cash sessions found). The bottom of the interface shows pagination controls indicating 0-0 of 10 items.

جلسات الكاشير

3.2 الصالة

الخدمة ← نقطة بيع المطعم تُفتح على تبويب الطاولة: بطاقة لكل طاولة برقمها ومقاعدتها وضيوفها الحاليين وإجماليها الجاري والوقت المنقضي وحالة ملونة — فارغة، مشغولة، جاهزة للتقديم، متأخرة، مدفوعة جزئياً. العدادات في الأعلى تلخص الصالة (مشغولة، فارغة، في المطبخ، جاهزة، سفري، توصيل، قيمة الطلبات المفتوحة). تُبدّل الصالات بالشرائح.



لوحة الصالة

إجراءات الطاولة:

- اضغط طاولة فارغة ← عدد الضيوف ← طلب جديد.
- اضغط طاولة مشغولة ← افتح طلبها.
- نقل / دمج — اسحب طاولة مشغولة فوق أخرى، أو استخدم **نقل** لتحويل أطباق بين الطاولات (نافذة بخطوتين).
- تقسيم الفاتورة — بالأصناف أو بحصص متساوية.

3.3 أخذ الطلب

تعرض شاشة الطلب **جدار القائمة** (شرائح التصنيف، أشرطة الأصناف السريعة، البحث) في جهة **التذكيرة** في الأخرى.

1. اضغط الأطباق لإضافتها؛ اضغط سطرًا لتغيير الكمية أو اختيار **الإضافات** أو كتابة **ملاحظة** للمطبخ أو حذفه (حذف صنف مُرسَل يحتاج سبباً من المدير ويُسجَّل).
2. **أرسل** — تذهب الأصناف إلى محطات مطبخها؛ تتحول الطاولة إلى **في المطبخ**.
3. أضف أصنافاً لاحقاً؛ تُرسل الجديدة فقط.
4. **فاتورة أولية** تطبع الحساب؛ **دفع** يسوّي (انظر أدناه).

The screenshot displays the 'System Administrator' interface for RestaurantERP. The top bar shows the user 'System Administrator SuperAdmin' and the 'Main Branch'. The sidebar menu includes options like 'General Settings', 'Service', 'Restaurant Point of Sale', 'Tables and Reservations', 'Kitchen Display System', 'Delivery Integration', 'Reports', 'Settings', and 'Orders'. The main content area is titled 'سجل الطلبات' (Order Log) and includes a subtitle 'كل طلب بكل حاله — ما الذي حدث على كل طاولة' (Every order in every state — what happened on every table). Below this, there are filters for 'Status' (الحالة الكل), 'From' (من 2026/9/12), and 'To' (إلى 2026/9/12). A central message states 'لا طلبات في هذه المدة' (No orders in this period). The bottom right corner shows the user 'Sami M. Saleem'.

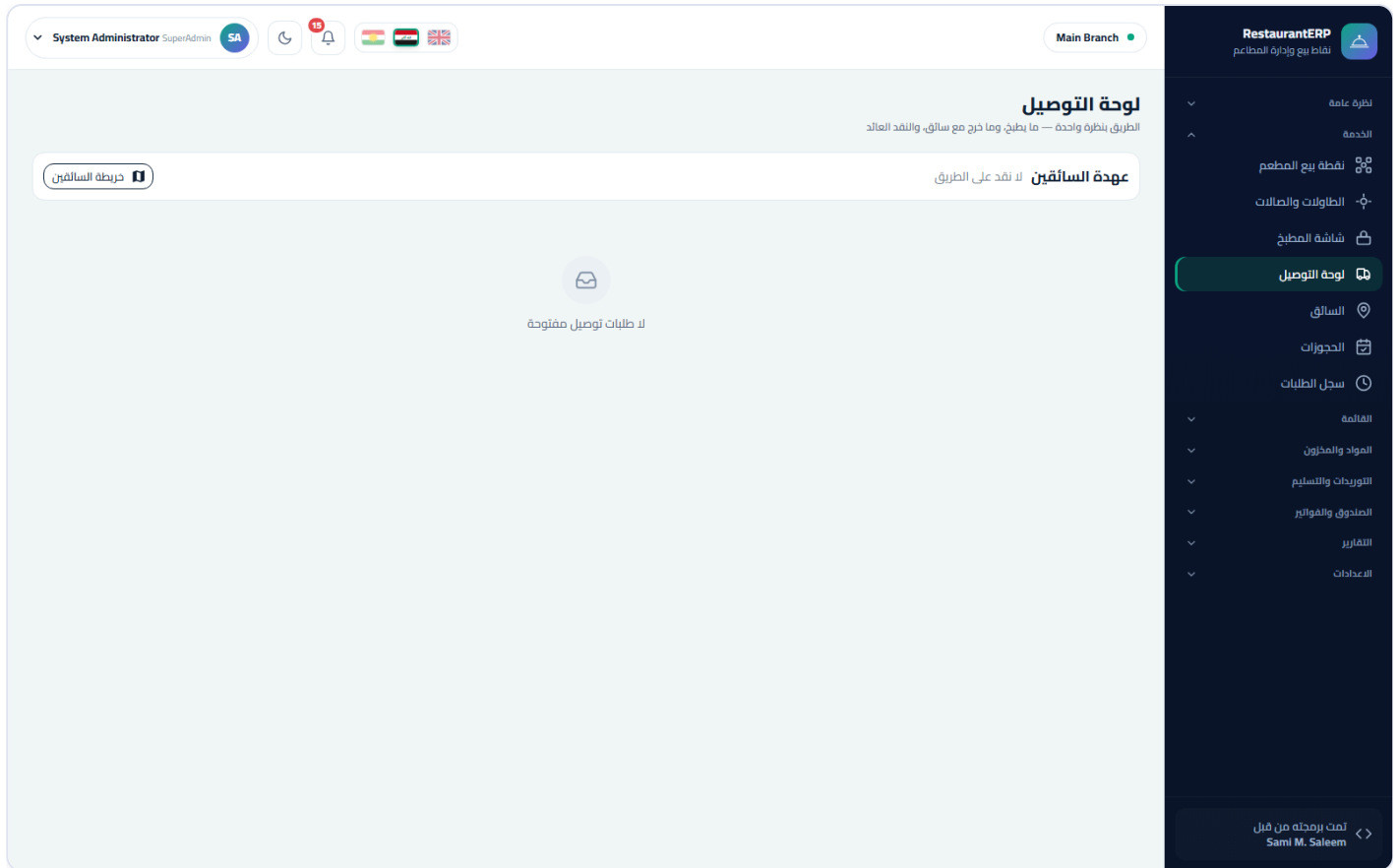
سجل الطلبات — كل طلب بحالته وإجمالياته

3.4 السفري

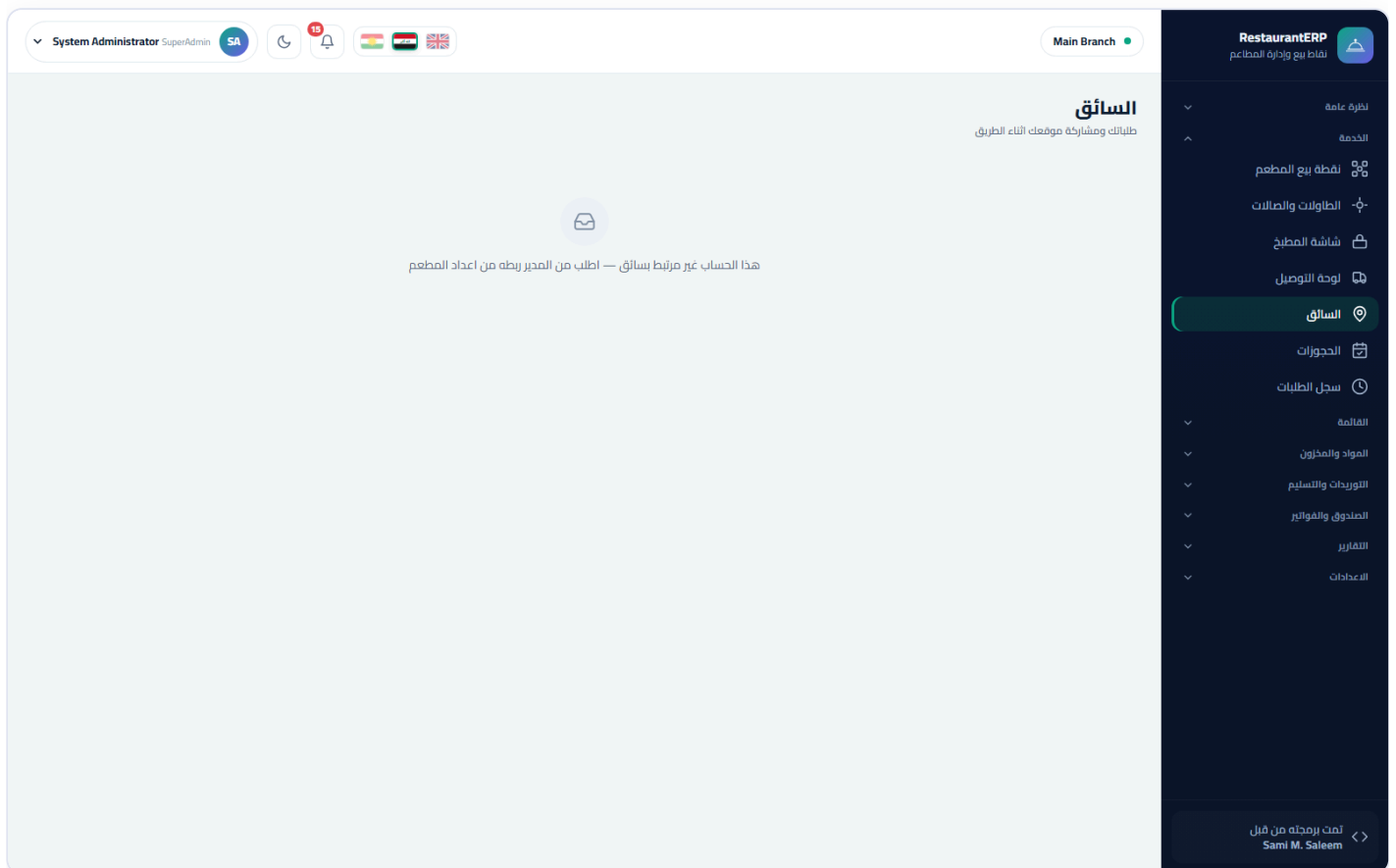
يحتوي تبويب سفري طلبات الكاونتر دون طاولة: شاشة الطلب نفسها، اسم الزبون أو رقمه على التذكرة، وحالة **جاهز** لمناداته.

3.5 التوصيل الداخلي وشركات التوصيل

- **الخدمة ← لوحة التوصيل** — ثلاثة أعمدة: **للتحضير، في الطريق، تم التسليم**، إضافة إلى شريط **عهدة السائق** (النقد الذي يحمله). أسند سائقاً، علّم التسليم، وسوّ عند عودة السائق.
- **شركات التوصيل** (التطبيقات) تُعالج كقناة منفصلة بعمولتها وتسويتها.
- **الخدمة ← شاشة السائق** — عرض السائق الخاص: الطلبات المسندة إليه، العناوين وأرقام الهواتف، المبالغ للحصول، و **زر تم التسليم**.



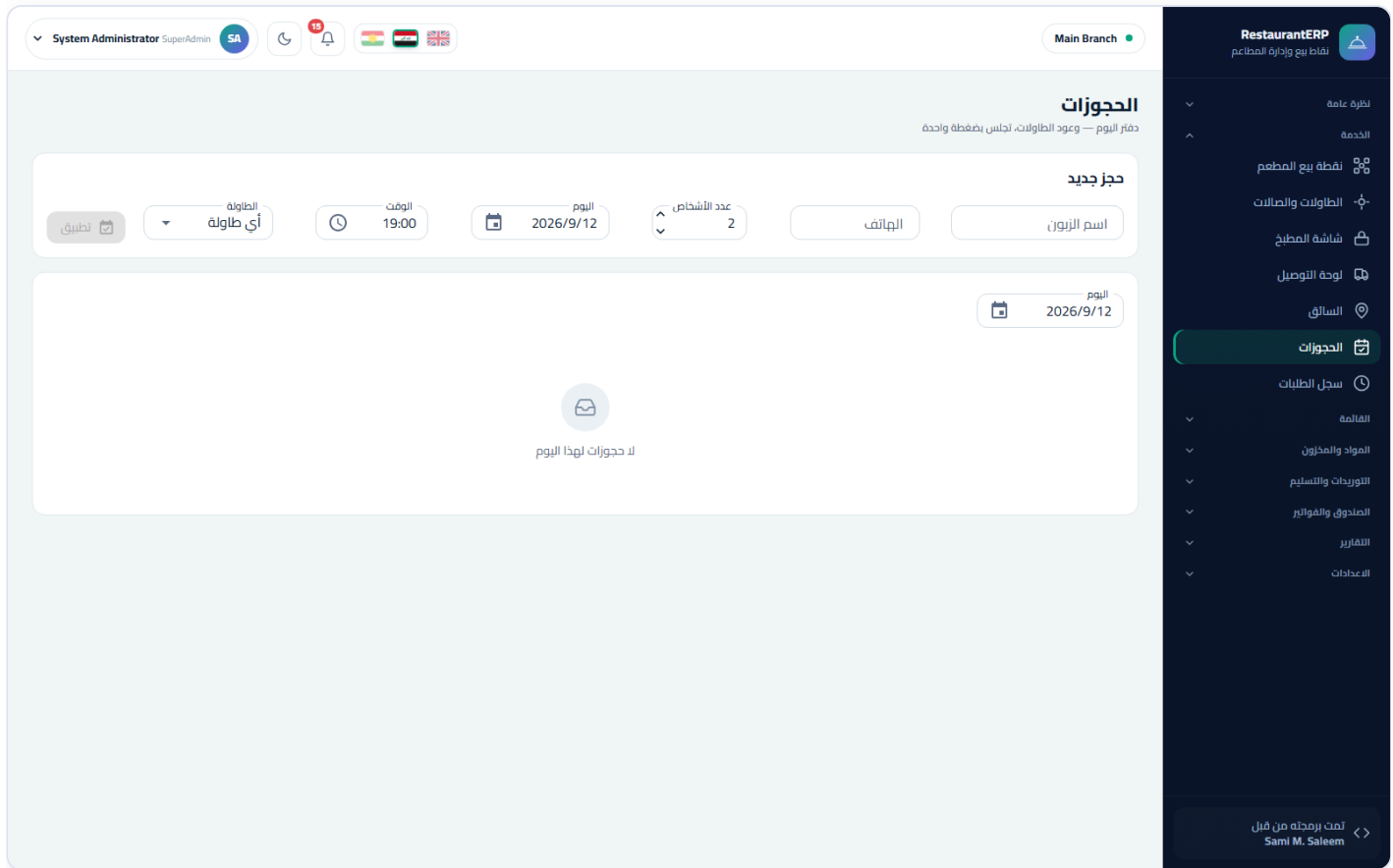
لوحة التوصيل



شاشة السائق

3.6 الحجوزات

الخدمة ← الحجوزات. التاريخ، الوقت، الضيوف، الاسم، الهاتف والصالة/الطاولة المفضلة؛ الطاولات المحجوزة تحمل شارة في الصالة ويتحول الحجز إلى طلب بضغطة عند الوصول.



الحجوزات

3.7 الدفع والإيصالات

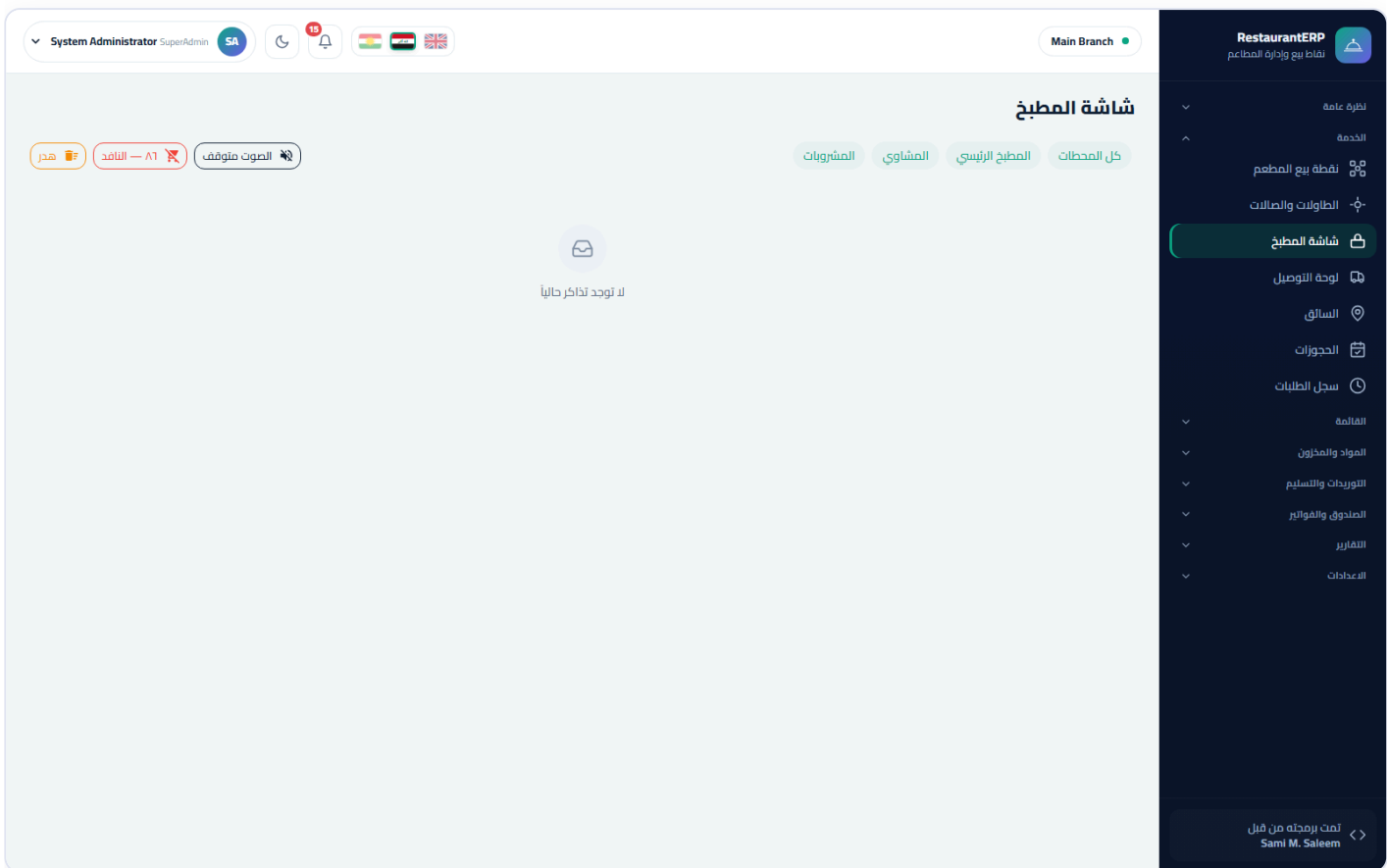
دفع يقبل النقد أو البطاقة أو مزيجاً؛ يطبّق الخصومات (ضمن حد المستخدم — وفوقه يلزم رمز مدير)؛ يضيف رسوم الخدمة إن كانت مضبوطة؛ ويطبع الإيصال. **النقد والإيصالات ← الإيصالات والمرتجعات** تعرض كل إيصال وتتيح للمدير إصدار **مرتجع** (كامل أو لكل صنف) بسبب.

الإيصالات والمرتجعات

المطبخ والمال والتقارير

4.1 شاشة المطبخ (KDS)

المطبخ ← شاشة المطبخ هي الشاشة على منضدة التسليم. ترى كل محطة تذاكرها في ثلاثة أعمدة — جديد، قيد التحضير، جاهز. يضغط الطباخ التذكرة لتقديمها؛ التذكرة التي تتجاوز الوقت المستهدف تحصل على إطار أحمر وشارة متأخرة. يمكن أيضاً طباعة التذاكر على طابعة مطبخ 80 ملم.



شاشة المطبخ

- **لوحة النافذ (86)** — عَلم طبقاً كنافذ؛ يصبح رمادياً في كل نقاط البيع فوراً.
- **الهدر** — سجّل حصة مهدورة (طبق سقط، طلب خاطئ) بسبب؛ يُصرف المخزون ويلتقطه تقرير الهدر.

4.2 الصناديق والمصاريف

النقد والإيصالات ← **الصناديق** تعرض كل صندوق برصيده وجلسته المفتوحة؛ **المصاريف** تسجّل مصروفات النثرية (غاز، تنظيف، إكراميات مدفوعة) على صندوق الجلسة.

System Administrator SuperAdmin
SA
15
🇮🇵 🇸🇦 🇬🇧
Main Branch

+
صندوق جديد

تحويل نقد

الحسابات النقدية

الصناديق المعالاة
1

إجمالي النقد بالصناديق
-55,772,483

✎
★
المدفوق الرئيسي
الجزء الرئيسي - الوجبة الافتراضية للنقد خارج الورديات
-55,772,483
تحويل نقد

آخر التسليمات
لا تحويلات بعد

RestaurantERP
نقاط بيع وإدارة المطاعم

خريطة عامة
الخدمة
القائمة
المواد والمخزون
التوريدات والتسليم
المدفوق والفواتير
جلسات الكاشير
الفواتير والمرجعيات
ادراج النقد
مصاريف المطعم
التقارير
الإعدادات

تمت برمجته من قبل
Sami M. Saleem

الصناديق

4.3 التقارير

لكل التقارير محدد الفترة نفسه وتطبيق وExcel وطباعة.

صفحة 20 من 24

SMS Kurdish — Sami M. Saleem 2026 ©

التقرير	ما يعرضه
المبيعات اليومية	المبيعات لكل يوم حسب القناة (طاولات، سفري، توصيل داخلي، شركات) مع الخصومات ورسوم الخدمة والضريبة والصافي
مبيعات الأصناف	الكمية والإيراد لكل طبق وتصنيف، مرتبطة بتكلفة الوصفة
أوقات المطبخ	متوسط زمن التحضير لكل محطة وطبق، عدد التذاكر المتأخرة
إشغال الطاولات	الدورات لكل طاولة، متوسط الفاتورة، متوسط البقاء
التوصيل	الطلبات والنقد لكل سائق وشركة، العمولة
الخصومات	كل خصم ومن منحه ولماذا
المدفوعات	الإجماليات لكل طريقة دفع في كل جلسة
الهدر	الأصناف المهدورة والتكلفة والأسباب
التكلفة النظرية مقابل الفعلية	تكلفة الوصفات مقابل تكلفة الجرد — كاشف الهدر
ساعات الذروة	خريطة حرارية للمبيعات بالساعة x يوم الأسبوع
الوردية	ملخص لكل جلسة: الافتتاحي، المبيعات، المصاريف، المتوقع، المعدود، الفرق

System Administrator SuperAdmin SA

15

Main Branch

المبيعات اليومية

مبيعات اليوم حسب القناة، صافي، سفري، توصيل داخلي، وتطبيقات التوصيل

الكل

هذا الشهر

آخر ٧ أيام

أمس

اليوم

إلى

12-09-2026

من

12-09-2026

طباعة

EXCEL

لا توجد مبيعات مطعم مسجلة في هذه الفترة

RestaurantERP

نقاط بيع وإدارة المطاعم

نظرة عامة

الخدمة

القائمة

المواد والمخزون

التوريدات والتسليم

المدفوق والفواتير

التقارير

وردية الكاشير

المبيعات اليومية

طرق الدفع

الهدر

مبيعات الأصناف

أوقات المطبخ

التوصيل

إشغال الطاولات

الخصومات والبلغات

تكلفة الاطباق والربح

ساعات الذروة

الإعدادات

لمت برؤيته من قبل Sami M. Saleem

المبيعات اليومية

صفحة 21 من 24

SMS Kurdish — Sami M. Saleem 2026 ©

System Administrator SuperAdminSA

15

Main Branch

توقيت المطبخ

كم استقرت التذاكر من لحظة إعلانها على المحطة حتى تجهيز الطبق، مقابل هدف التحضير لكل محطة

الكل

هذا الشهر

آخر ٧ أيام

أمس

اليوم

المحطة

كل المحطات

إلى 12-09-2026

من 12-09-2026

طباعة

EXCEL

اليام تتبع يوم عمل المطعم، فالخدمة الممتدة بعد منتصف الليل تبقى في صف واحد. لا يوجد تسجيل لهوية الطباخ الذي أعلن جاهزية التذكرة، لذا لا يمكن لهذا التقرير تفصيل الأرقام حسب الشخص. المحطة التي لا هدف لها تظهر بشرطة لا بصفر بالمتة. غير مقاسمة وليست مالية. أرقام الأتزام والتجاوز ونسبة التأخير تشمل فقط التذاكر التي لها هدف.

ما زالت مقنودة (لتجاوزت الهدف)

0 (0)

تجاوزت الهدف

0

نسبة التأخير

—

تذاكر منجزة

0

المتوسط بالدقائق

—

الوسيط بالدقائق

—

ملغاة قبل التجهيز

0

لا توجد تذاكر مطبخ في هذه الفترة.

RestaurantERP

نقاط بيع وإدارة المطاعم

نظرة عامة

الخدمة

المقايمة

المواد والمخزون

التوريدات والتسليم

الصلدوق والفواتير

التقارير

ورجدة الكاشير

المبيعات اليومية

طرق الدفع

الهدر

مبيعات الاضافات

أوقات المطبخ

التوصيل

اشغال الطاولات

الخصومات والالغاعات

تكلفة الاطباق والربح

ساعات الذروة

الاعدادات

تمت برمجته من قبل Sami M. Saleem

أوقات المطبخ

System Administrator SuperAdminSA

15

Main Branch

تكلفة الاطباق والربح

تكاليفان والفرق بينهما

الكل

هذا الشهر

آخر ٧ أيام

أمس

اليوم

اعرض

كل الاطباق

إلى 12-09-2026

من 12-09-2026

ما لا يقوله هذا التقرير

التكلفة النظرية مسعرة بسعر تكلفة المكون المحفوظ رقم واحد لكل مكون على مستوى المنشأة، لا بمتوسط مخزون متحرك، لأنه ثابت، يحمل الفرق كلا من زيادة الحصة وانحراف السعر. التكلفة الفعلية هي ما كلفه المخزون حقا، اغلب الماتورة بفك كل سطر غير وصفته، ويخصص المكونات الاقدم اولاً، وليت تكلفة الدفعة على سطر البيع الطبق بلا وصفة وبلا مخزون خاص ليس له تكلفة نظرية اطلاقاً، ويظهر كغير مسعر لا خصم. المكونات المضافة عبر خيار مدفوع داخل التكلفة الفعلية وخارج النظرية، لذا تظهر الاطباق كثيرة الخيارات فوق الخطء. الطرق الملقى بعد ارساله لا يترك سطر بيع ولا صرف مخزون، فلا يستطيع هذا التقرير تسعيره، تقريراً مبيعات الاضافات والخصومات والالغاعات بحصيان ذلك الطعام هدر المطبخ غير مخصص هنا. المكونات المرمية لم تحمل الى سطر بيع، فتوسع تكلفة الطعام الحقيقية دون أن تظهر في أي عمود. خصم مستوى الفاتورة موزع مسبقاً على السطور التي دفع عنها، فالبراد هنا هو ما دفعه الصيف فعلاً. تقرير مبيعات الاضافات يرفض هذا التوزيع، فيظهر صافيه اعلى بعقدار خصومات الطلب بالضبط. سطور رسم الخدمة واجرة التوصيل مستبعدة. هي سطور بيع حقيقية بلا تكلفة طعام، ولو بقيت لتجسدت على راس الترتيب كطيفين بهامش لا نواهي. تكلفة الطعام فقط، العمالة والبجار والكهرباء والغاز ليست في هذه الأرقام، فالهامش هنا اجمالي لا ربح صاف. المراجعات غير مخصصة، الطبق المسطر ما زال بحسب ايراده وتكلفته هنا. اسماء الاطباق تقرا من الخاتوخ كما هو اليوم، لا من لفظة الفاتورة، فالطبق المعاد تسميته يظهر باسمه الحالي. الاطباق، تحسب على يوم افعال الفاتورة لا يوم فتح الطلب، لأن التمثال هو لحظة صرف المخزون وتكلفته. الطاولة التي خاست قبل حد اليوم ودفعت بعده تقع هنا على يوم يخالف يومها في تقرير مبيعات الاضافات. الطبق المؤشرف او المكون المحذوف يحتفظ بتاريخه هنا، بوسم ولا يحذف، لأن حذفه كان سيأخذ ايراده من المتابع معه. الصفر في عمود التكلفة الفعلية صفر حقيقي، لم يخرج شيء من المخزن لذلك الطبق.

لا اطباق مباعة في هذه المدة

RestaurantERP

نقاط بيع وإدارة المطاعم

نظرة عامة

الخدمة

المقايمة

المواد والمخزون

التوريدات والتسليم

الصلدوق والفواتير

التقارير

ورجدة الكاشير

المبيعات اليومية

طرق الدفع

الهدر

مبيعات الاضافات

أوقات المطبخ

التوصيل

اشغال الطاولات

الخصومات والالغاعات

تكلفة الاطباق والربح

ساعات الذروة

الاعدادات

تمت برمجته من قبل Sami M. Saleem

التكلفة النظرية مقابل الفعلية

صفحة 22 من 24

SMS Kurdish — Sami M. Saleem 2026 ©

The screenshot shows the 'System Administrator' interface for RestaurantERP. The main section is titled 'ساعات الذروة' (Hours of Operation) with a subtitle 'معاي تكون الصالة مزجحة فعلا'. Below the title, there are filters for 'الكل' (All), 'هذا الشهر' (This month), 'آخر 7 أيام' (Last 7 days), 'أمس' (Yesterday), and 'اليوم' (Today). There are also buttons for 'طباعة' (Print) and 'EXCEL'. The main content area shows a table with columns for 'التوقيت حسب' (Time according to), 'الوقت' (Time), 'التوقيت حسب' (Time according to), and 'الوقت' (Time). The table is currently empty, with a message 'لا وافدين في هذه المحدة' (No arrivals in this shift).

ساعات الذروة

4.4 المكتب الخلفي والمحاسبة

المشتريات والخزينة واليومية والأستاذ والقوائم المالية والفترات المحاسبية تعمل تماماً كما في TradeERP (انظر دليل TradeERP، الفصلين 4 و6): كل طلب مُسوّى يرّحل إيراد المبيعات ورسوم الخدمة والضريبة وتكلفة المبيعات والمخزون في قيد واحد متوازن.

4.5 الإدارة

- سجل التدقيق — من فعل ماذا (إلغاءات، خصومات، جلسات أُعيد فتحها، تغييرات صلاحيات).
- سلامة البيانات — مطابقات بين التذاكر والإيصالات والجلسات والمخزون واليومية.
- النسخ الاحتياطي — ليلي وعند الطلب.

سجل التدقيق

طبق رمادي في نقطة البيع. عُلِّمَ نافداً (86) في لوحة المطبخ؛ أزل العلامة هناك.

الطاولة تعرض «متأخرة». تذكرة في إحدى محطاتها تجاوزت الوقت المستهدف؛ راجع شاشة المطبخ.

هل يمكن نقل جزء من الطلب إلى طاولة أخرى؟ نعم – نقل في الصالة، اختر الأصناف، حدد الوجهة.

الفرق عند إغلاق الجلسة ليس صفرًا. يسجله النظام باسم من أغلق؛ يراجع المدراء الفروقات في تقرير الوردية.

كيف تُدفع مستحقات شركات التوصيل؟ تتراكم طلباتها في حساب الشركة؛ سوّها من تقرير التوصيل عندما تدفع الشركة.