Noqta HoReCa Suite

Руководство пользователя

Всё для вашего заведения в одном месте: касса, зал, кухня, доставка, меню, склад, финансы, персонал, гости, сайт и приложения.
Простым языком, по шагам, с картинками.

Веб-панель | Зал и кухня | Склад и поставщики | Финансы и зарплата | Сайт-витрина | Android · iPhone · iPad

noqta.az

Поддержка: +994 (55) 380-88-39

Версия: октябрь 2026

Содержание

01 Что такое Noqta 3
02 Быстрый старт за 10 шагов 4
03 Вход в систему и главное меню 5
04 Ваше заведение (точка) 6
05 Категории меню 7
06 Блюда, товары и техкарты 8
07 Модификаторы, комбо и бизнес-ланч 9
08 Сотрудники, роли и права 10
09 Схема зала и столы 11
10 Зал: как принять заказ 12
11 Обслуживание стола 13
12 Курсы подачи 14
13 Экран кухни (KDS) 15
14 Оплата, скидки и чаевые 16
15 Бонусы, сертификаты и счёт клиента 17
16 Шаблоны чеков и электронный чек 18
17 Отмены и возвраты 19
18 Кассовая смена 20
19 Заказы, бронь и типы заказов 21
20 Доставка и курьеры 22
21 Склад: ингредиенты, техкарты, остатки 23
22 Несколько складов, полуфабрикаты и сроки годности 24
23 Склад: приход, списание, инвентаризация 25
24 Поставщики, прайсы и долги 26
25 Движение склада, отчёты и оповещения 27
26 Статистика: главное 28
27 Отчёты: продажи, фудкост, ABC/XYZ 29
28 Отчёты: гости, скидки, сотрудники 30
29 Финансы: прибыль, расходы, бухгалтерия 31
30 Учёт времени и зарплата 32
31 Чаевые, питание сотрудников и авансы 33
32 Гости и программа лояльности 34
33 Рассылки и автоматические скидки 35
34 Ваш сайт-витрина 36
35 ИИ-ассистент и ИИ-официант 37
36 Уведомления владельцу 38
37 Приложения для Android 39
38 Приложения для iPhone и iPad 40
39 Работа без интернета: Noqta Hub 41
40 Принтеры, этикетки и фискальная касса 42
41 Безопасность и общие настройки 43
42 Один рабочий день с Noqta 44
43 Частые вопросы 45
44 Шпаргалка: где что находится 46

01 Что такое Noqta

Одна система вместо тетрадки, Excel, отдельной кассы и разрозненных приложений. Всё, что происходит в заведении, видно владельцу в одном окне — с компьютера или телефона.

Веб-панель

noqta.az/login — главное рабочее место владельца и менеджеров: меню, сотрудники, склад, финансы, отчёты, настройки.

Зал, касса, доставка

Официант открывает стол, отправляет заказ на кухню и принимает оплату. Навынос и доставка с курьерами — там же.

Экран кухни

Повар видит заказы в реальном времени, отмечает готовность, видит таймеры и нормативы.

Склад и поставщики

Техкарты, остатки по складам, приход, списания, инвентаризация, производство, сроки годности, долги поставщикам.

Финансы и персонал

Прибыль и убытки (P&L), доходы и расходы, учёт времени, зарплатная ведомость, чаевые, KPI.

Сайт-витрина

Ваше меню на адресе вида **имя.noqta.az**: заказ с телефона, бронь столика, QR на столах, ИИ-официант.

Приложения

Noqta Staff — для официантов, кассиров и курьеров. **Noqta Biznes** — для владельца и менеджеров. Android, iPhone и iPad.

ИИ и уведомления

ИИ-ассистент отвечает на вопросы о бизнесе, а важные события приходят владельцу в Telegram и push.

Работа без интернета

Noqta Hub: пропал интернет — зал продолжает работать по Wi-Fi заведения, потом всё само уходит в облако.

02 Быстрый старт за 10 шагов

Сделайте эти шаги один раз — и заведение готово принимать гостей.

1 Войдите в панель
noqta.az/login → телефон и пароль, которые вам выдали.

2 Проверьте заведение
Настройки → Заведения: название, адрес, телефон. Регион и валюта — Настройки → Регион и валюта.

3 Создайте категории
Меню → Категории: «Горячее», «Напитки», «Десерты»...

4 Добавьте блюда
Меню → Товары и тех. карты: название, цена, фото, категория.

5 Нарисуйте зал
Настройки → Схема зала и PIN: столы, их форма и места.

6 Добавьте сотрудников
Доступ → Сотрудники: роль, телефон, PIN-код.

7 Склад (по желанию)
Ингредиенты, техкарты, первый приход — и остатки считаются сами.

8 Включите сайт
Приложения → QR-витрина: адрес имя.noqta.az, стиль, QR на столы.

9 Установите приложения
Noqta Staff — сотрудникам, Noqta Biznes — себе. Android, iPhone, iPad.

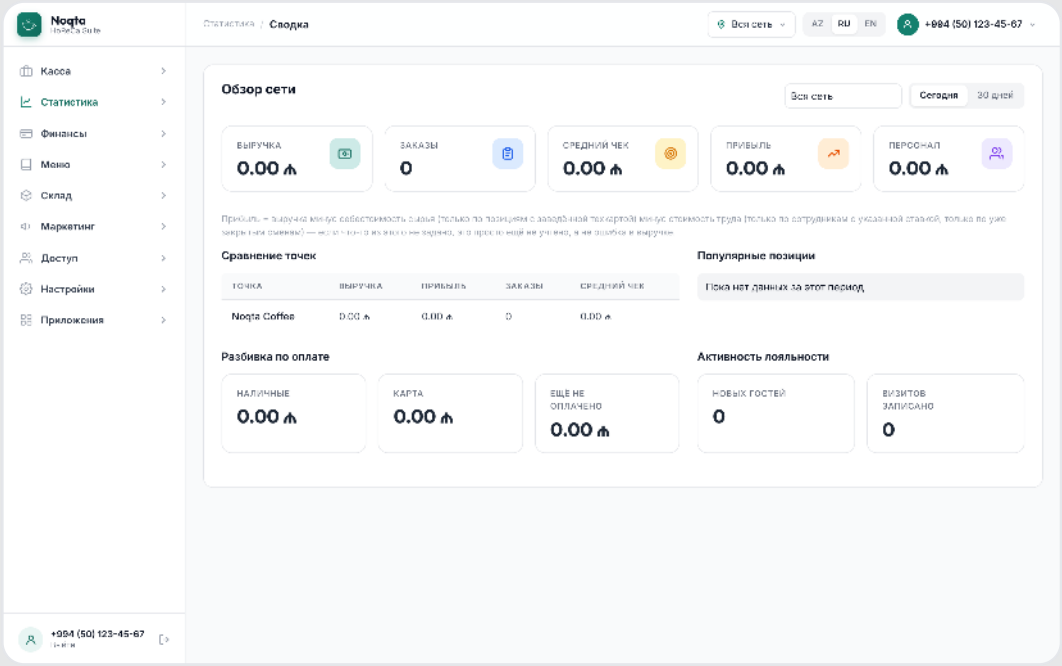
10 Откройте смену
Касса → Кассовая смена → «Открыть». Можно работать!

СОВЕТ

Не уверены, с чего начать? Позвоните в поддержку — поможем завести меню и настроить зал за один созвон.

03 Вход в систему и главное меню

1. Откройте **noqta.az/login** в браузере (компьютер, планшет или телефон).
2. Введите номер телефона **без +994** — он уже подставлен — и пароль.
3. Если включена двухэтапная защита — введите 6 цифр из Google Authenticator.
4. Язык: **AZ · RU · EN · TR** вверху. Тема: светлая или тёмная — кнопка в профиле.



Панель после входа: меню слева, сводка дня справа

Касса открытые заказы, новый заказ, смена, доставка, брони, кухня, зал

Статистика сводка, продажи, чеки, разрезы, фудкост, ABC/XYZ, KPI, отзывы

Финансы P&L, доходы и расходы, бухгалтерия, зарплата, онлайн-оплата, фискализация

Меню товары и тех. карты, категории, ингредиенты, модификаторы, комбо, ланчи

Склад остатки, движение, отчёты, поставки, перемещения, инвентаризация, поставщики

Маркетинг клиенты, лояльность, акции, промокоды, сертификаты, счета, рассылки, автоскидки

Доступ сотрудники, питание и авансы, роли и права, журнал действий

Настройки заведения, схема зала, типы заказов, шаблоны чеков, уведомления, регион, 2FA

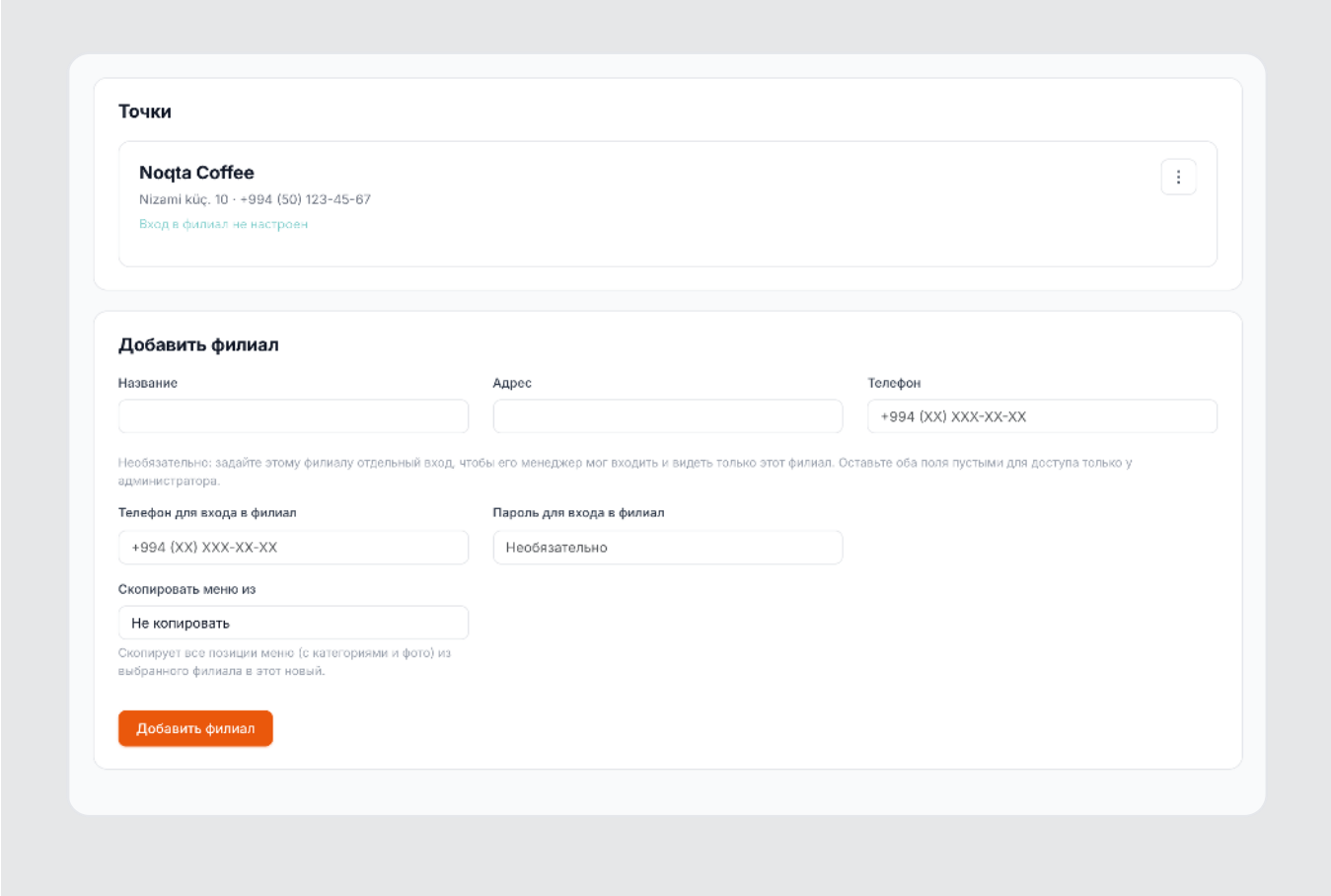
Приложения QR-витрина, ИИ-ассистент, ИИ-официант

04 Ваше заведение (точка)

Точка — это одно кафе или ресторан. Если их несколько — все видны в одном аккаунте, отчёты можно смотреть по каждой или по всей сети.

Настройки › Заведения

1. Проверьте **название, адрес и телефон** — их видят гости на сайте и в чеке.
2. «Добавить филиал» — новая точка. Меню можно **скопировать** из уже существующей.
3. **Вход в заведение** — отдельный телефон и пароль для планшета-терминала в зале: на нём сотрудники входят своим PIN-кодом.
4. Переключатель точки вверху страницы: «Вся сеть» или конкретная точка.



СОВЕТ

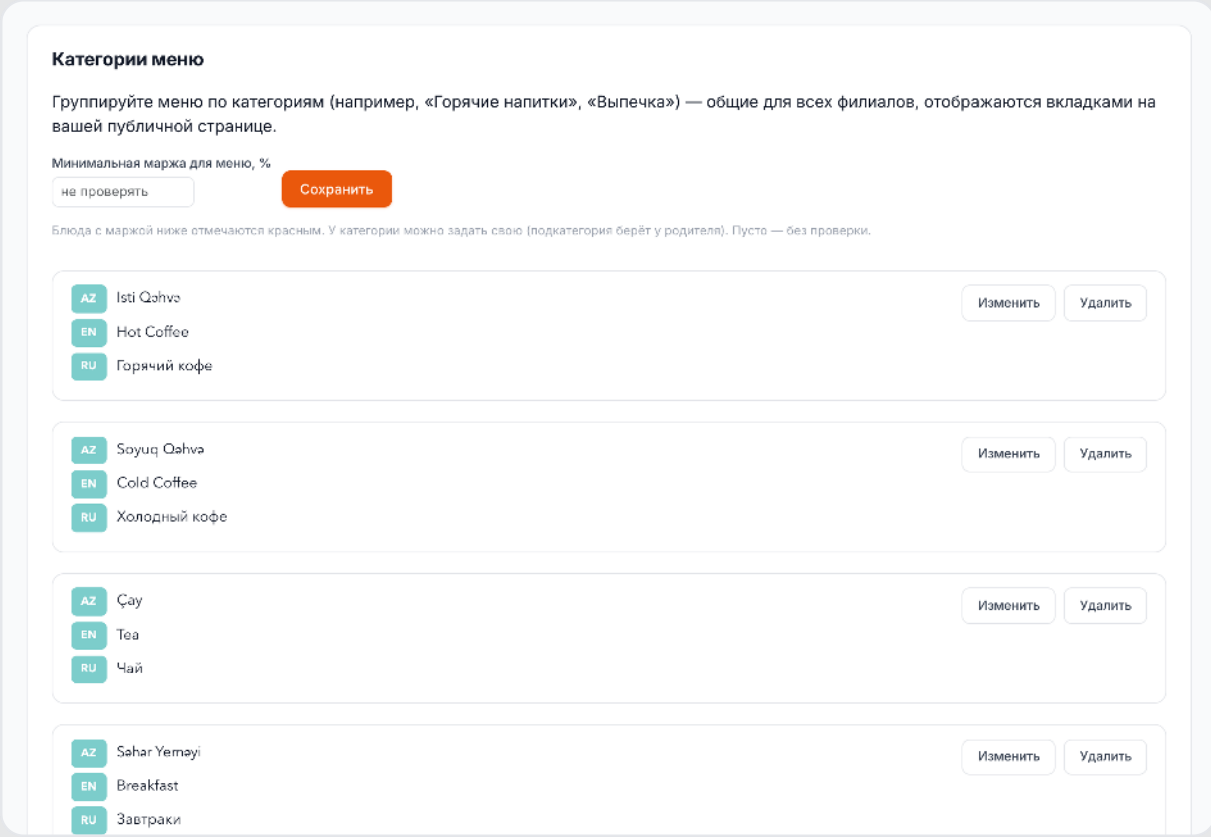
Терминал в зале: войдите логином заведения → сотрудник набирает свой 4-значный PIN → работает под своим именем. «Заблокировать» — вернуть экран к PIN.

05 Категории меню

Категории — разделы меню: «Кофе», «Салаты», «Десерты». Внутри можно сделать подкатегории.

Меню › Категории

1. Название на **азербайджанском, русском и английском** (достаточно одного языка).
2. «Родитель» — подкатегория (например «Холодный кофе» внутри «Кофе»).
3. **Налог** — ставка НДС для фискального чека.
4. **Курс** — когда подавать: сразу, 1-м, 2-м... курсом.
5. **Норматив, мин** — сколько готовятся блюда категории; кухня увидит таймер.



СОВЕТ

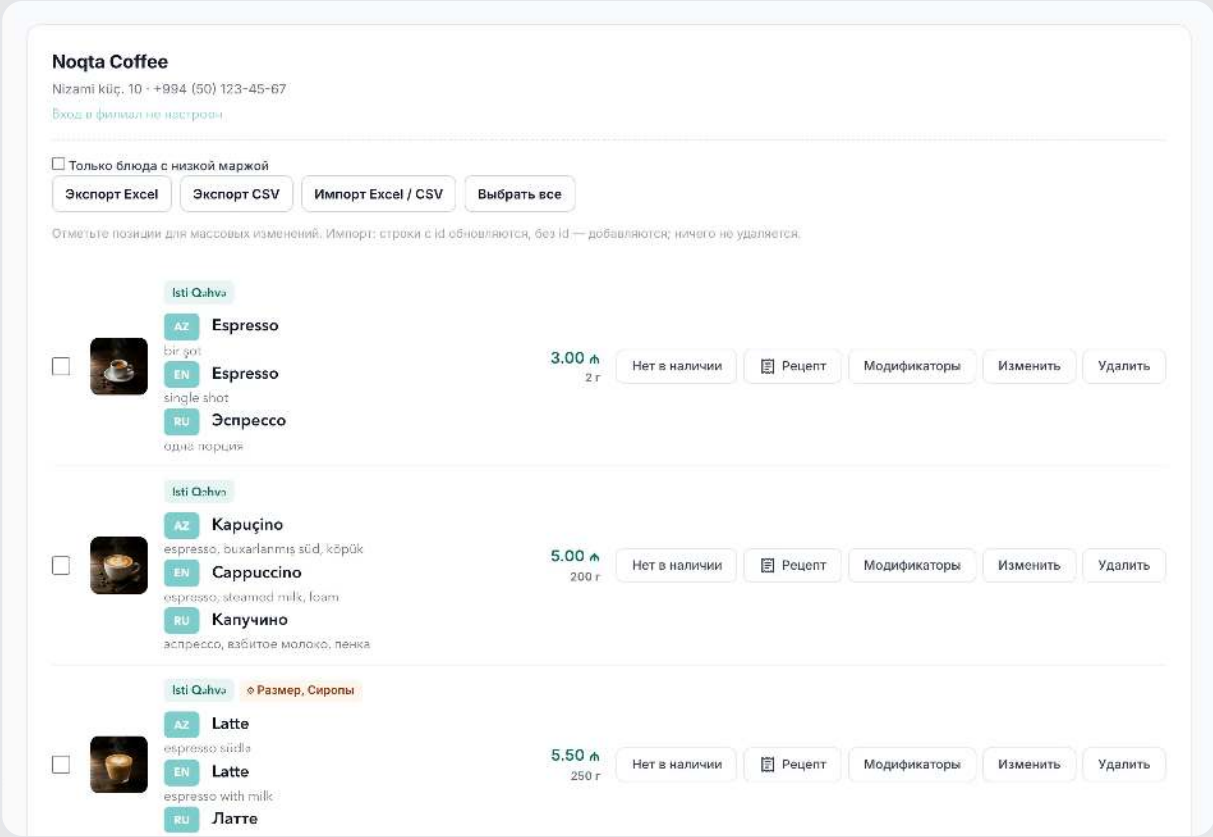
Мин. маржа, % — система предупредит, если блюдо продаётся слишком дёшево относительно себестоимости.

06 Блюда, товары и техкарты

Всё, что вы добавите здесь, сразу появляется в зале, у официантов в приложении и на вашем сайте.

Меню › Товары и тех. карты

1. «Добавить»: название, состав, вес, **цена**, фото, категория, цех (кухня / бар).
2. Своя цена **навынос / доставка**; **размеры** S / M / L; **штрихкод**; **весовой** товар (цена за 1 кг).
3. **Техкарта**: брутто, % отхода, нетто, выход. Себестоимость, КБЖУ и списание со склада считаются сами.
4. **История версий техкарты**: что меняли и когда, можно вернуть прежнюю.
5. «Стоп» — убрать из продажи. Флаг **«Товар»** — для перепродажи (вода, снеки) без техкарты.



СОВЕТ

Массово: «Экспорт / Импорт Excel» и групповые действия — сменить цену, категорию, НДС или цех сразу у многих позиций.

07 Модификаторы, комбо и бизнес-ланч

Модификаторы

Добавки и выбор: «Сироп +0,5 ₼», «Молоко: обычное / овсяное». Набор привязывается к блюдам, выбор можно сделать обязательным.

Комбо

Набор по специальной цене: «Бургер + картофель + напиток». Внутри шага — выбор с доплатой.

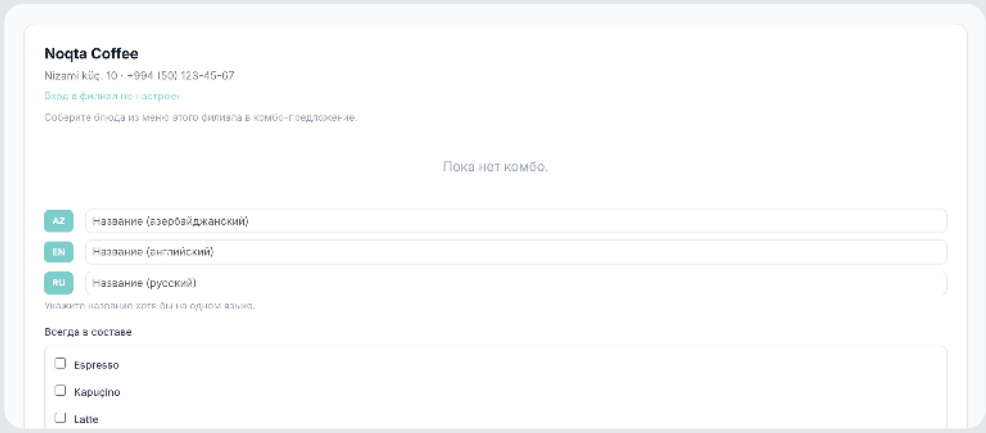
Бизнес-ланч

Меню на день с расписанием: выбор блюд по курсам или фиксированный набор. Калории считаются по техкартам.

Акции

Маркетинг → Акции: спецпредложения со своей ценой и картинкой на сайте.



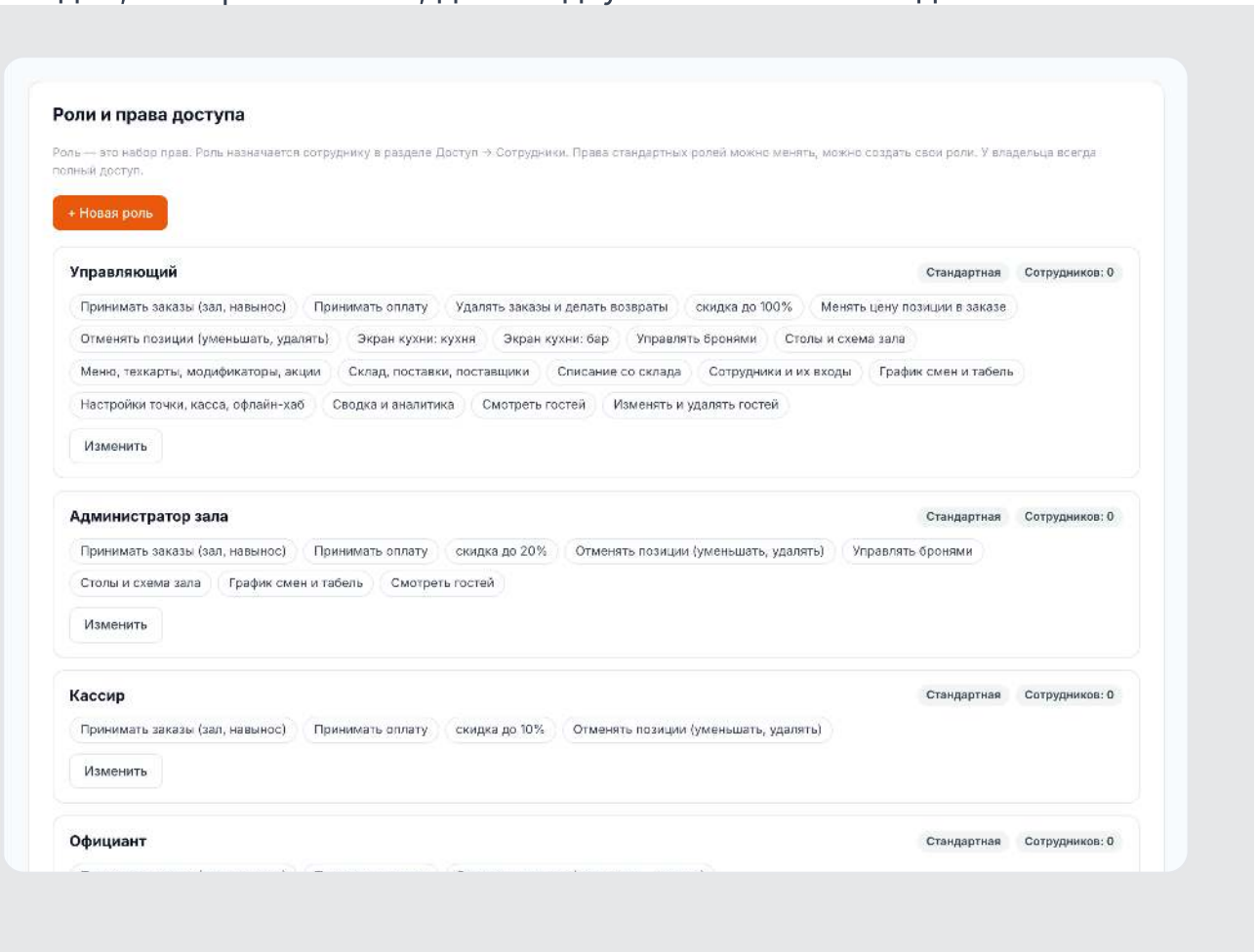


08 Сотрудники, роли и права

Каждый сотрудник работает под своим именем: видно, кто принял заказ, дал скидку или отменил блюдо.

Доступ › Сотрудники

1. «Добавить сотрудника»: имя, телефон, **роль**, оплата (ставка, оклад, процент).
2. Задайте **PIN из 4 цифр** — для входа на терминале и отметки прихода / ухода.
3. Готовые роли: **официант, повар, бариста, кассир, курьер, администратор зала, менеджер, бухгалтер**.
4. Доступ → **Роли и права**: что разрешено роли (оплата, скидки, отмены, склад, финансы…), лимиты скидки и списания.
5. Действия сверх лимита подтверждает менеджер своим PIN прямо на экране.



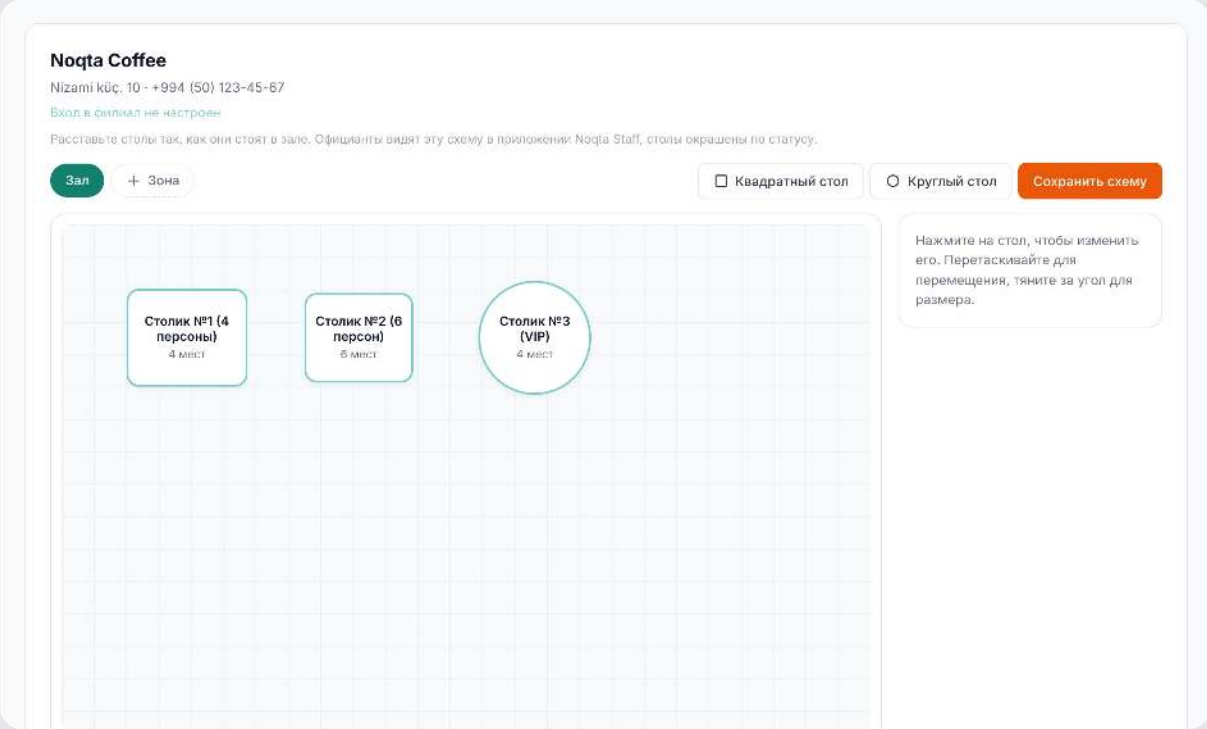
ВАЖНО

Доступ → **Журнал действий**: кто, когда и что изменил — цены, скидки, отмены, входы.

09 Схема зала и столы

Настройки › Схема зала и PIN

1. «+ Стол»: форма (квадрат, прямоугольник, круг) и число мест.
2. Перетащите столы так, как они стоят в зале. Можно сделать несколько залов (Терраса, VIP).
3. «Сохранить» — схема сразу у официантов на экране «Зал» и в приложениях.
4. У каждого стола свой **QR-код**: гость сканирует и заказывает со своего телефона.
5. Там же — **PIN технического меню** для настроек принтеров в приложении.



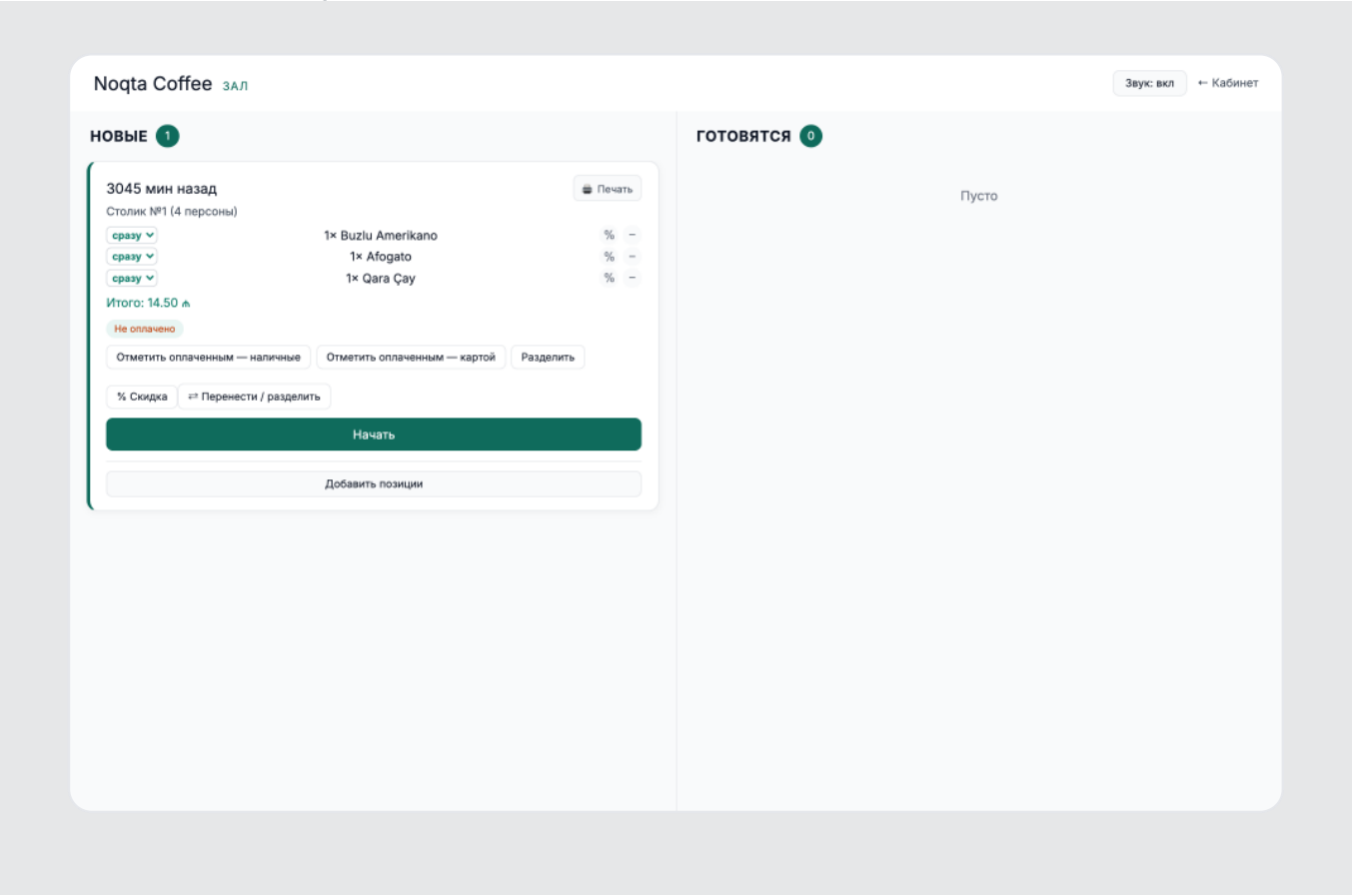
СОВЕТ

Цвет стола показывает состояние: свободен, занят (сумма и минуты), счёт запрошен, блюда готовы, бронь.

10 Зал: как принять заказ

Основной экран официанта на компьютере, планшете или в приложении.

1. Касса → **Зал** (или в приложении Noqta Staff, вкладка «Зал»).
2. Нажмите на **стол** → откроется счёт. Добавляйте блюда кнопками или поиском; **F2** — поиск, сканер штрихкода тоже работает.
3. Комментарий к блюду: «без лука», «острее».
4. **«Отправить на кухню»** — заказ на экране кухни и на принтере цеха.
5. Дозаказ — так же: добавили, отправили.
6. «+ Навынос» / «Доставка» — заказ без стола.



СОВЕТ

Перенести счёт на другой стол, разделить на два или объединить два стола — кнопка со стрелками в счёте.

11 Обслуживание стола

Чтобы официанты не путали столы, а гостям не приходилось ждать.

Свой официант

У каждого стола свой официант. «Мои столы» — только ваши; чужой стол можно забрать с подтверждением.

Гости и места

Сколько гостей за столом и какие блюда чьи — счёт легко разделить «по гостям».

Счёт запрошен

Распечатали пречек — стол на схеме меняет цвет, все видят, что гость ждёт расчёт.

Блюдо готово

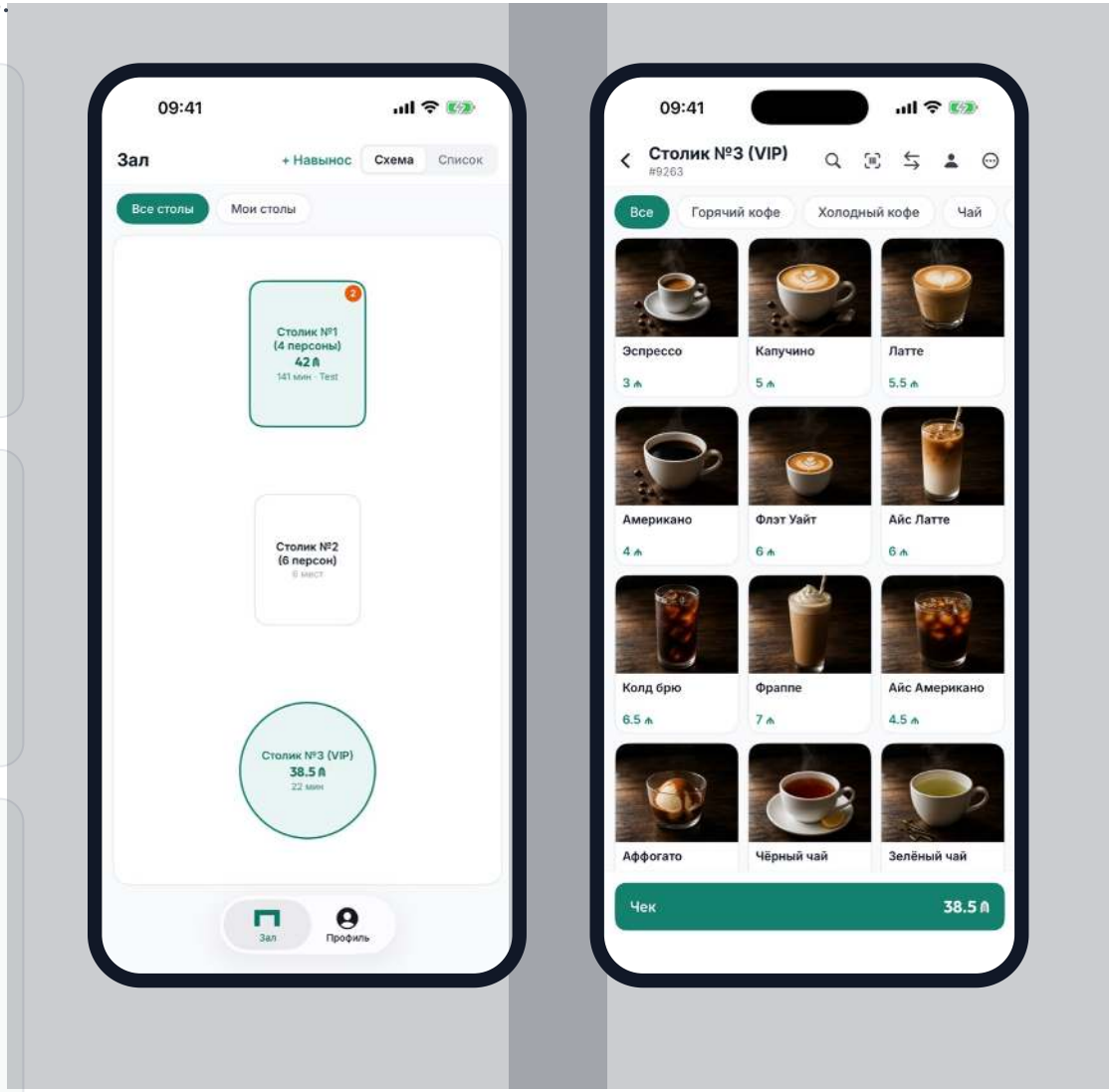
Кухня отметила готовность — официант получает push на телефон.

Бегунки

Отмена печатает на кухне «ОТМЕНА», повтор — «ПОВТОР», чтобы повар не готовил лишнее.

Киоск

Заказ с экрана самообслуживания приходит в зал и ждёт оплаты на кассе.



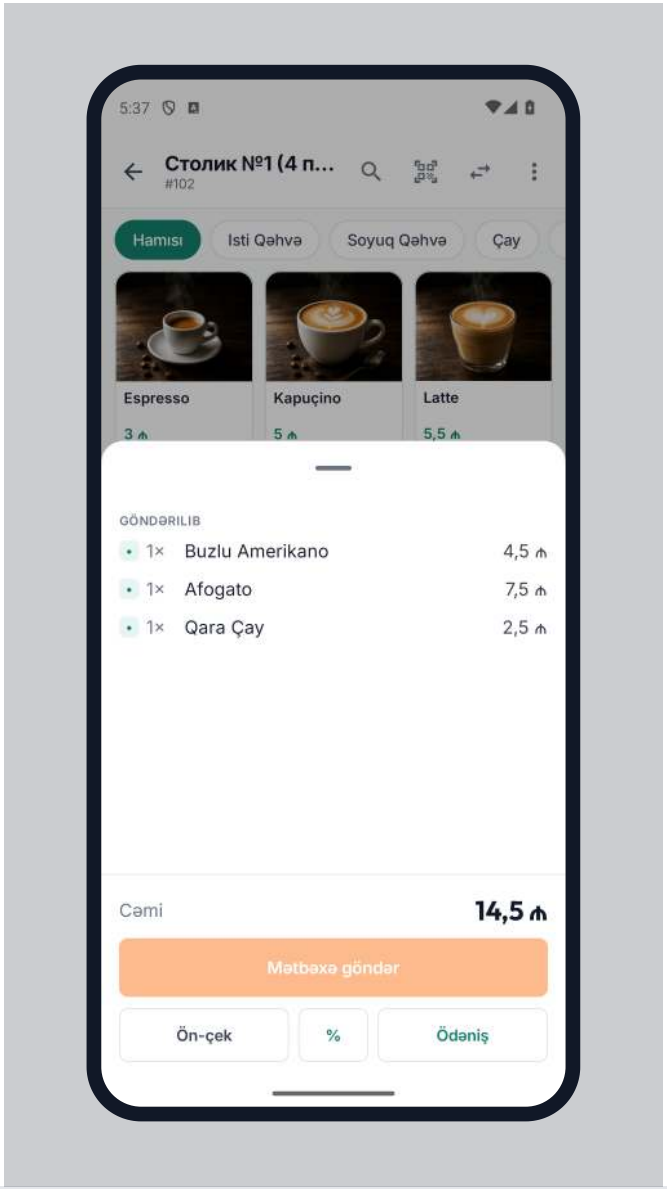
12 Курсы подачи

Чтобы горячее не пришло вместе с салатом: блюда 1-го курса уходят на кухню сразу, остальные — по команде официанта.

1. В категории укажите **Курс**: «Салаты» — 1, «Горячее» — 2, «Десерты» — 3. Напитки — «сразу».
2. При заказе блюда сами получают свой курс. Можно поменять у конкретной позиции (К1…К4).
3. Блюда следующих курсов на кухне **серые** с пометкой «ждёт команды».
4. Гости доели салат → официант жмёт **«Подавать курс 2»** — горячее уходит на кухню и печатается бегунок.

СОВЕТ

Навынос и доставка всегда уходят на кухню целиком, без курсов.

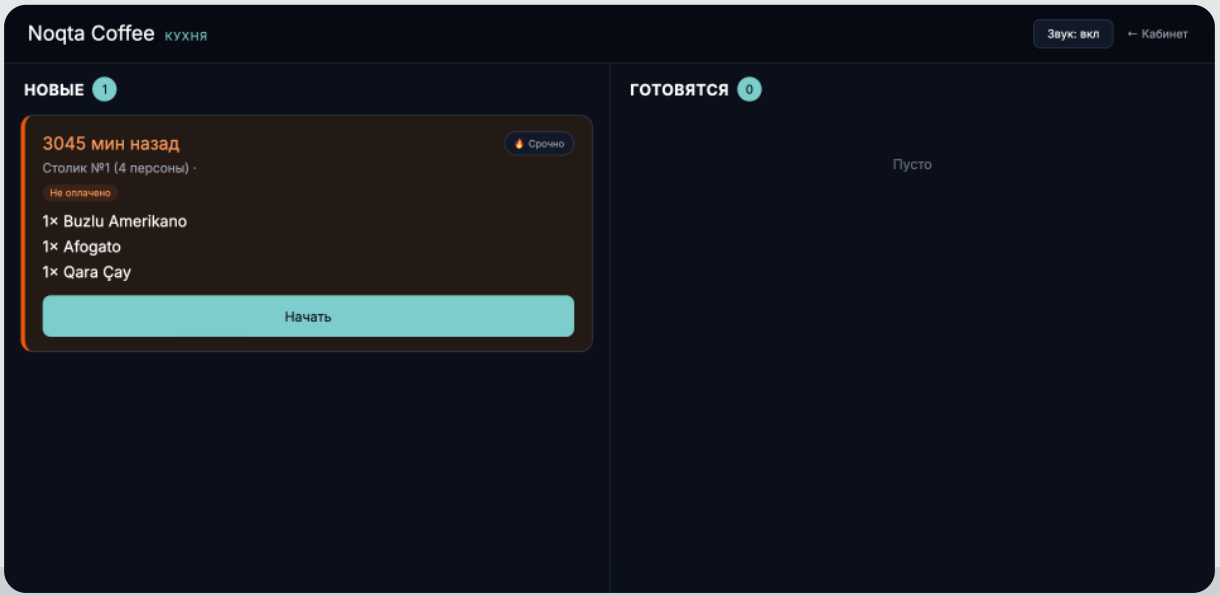


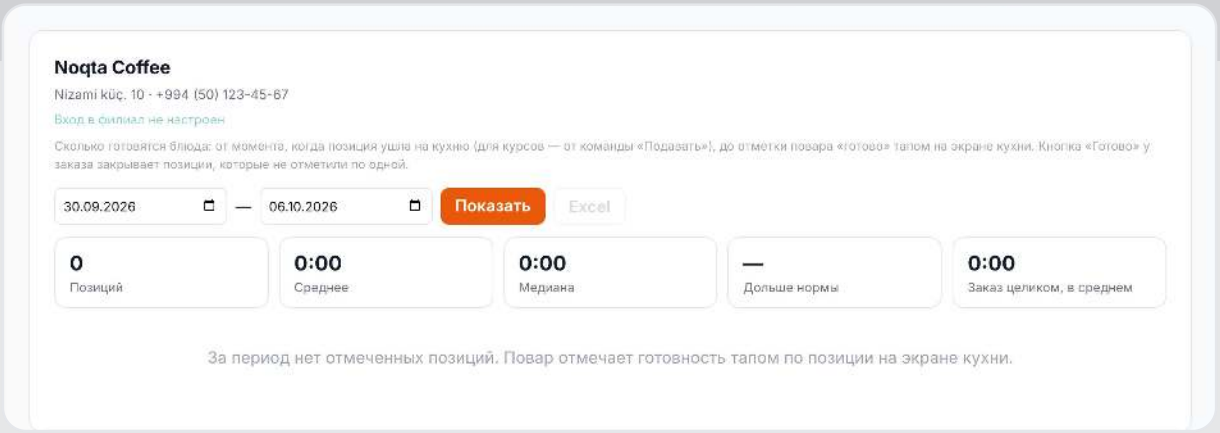
13 Экран кухни (KDS)

Повар больше не разбирает почерк официанта: заказы появляются на экране сами, со звуковым сигналом.

1. Откройте Касса → **Экран кухни** на планшете или телевизоре на кухне.
2. Колонки: **Новые** → «Начать» → **Готовятся** → «Готово».
3. **Тап по блюду** — отметить, что оно готово.
4. У каждой позиции **таймер**: жёлтый — подходит норматив, **красный** — дольше нормы.
5. «Срочно» — поднять заказ наверх. Не хватает продукта — позиция подсвечивается.

> **СОВЕТ**
>
> Статистика → **Кухня**: среднее время по блюдам, цехам, поварам и часам, % «дольше нормы», выгрузка в Excel.

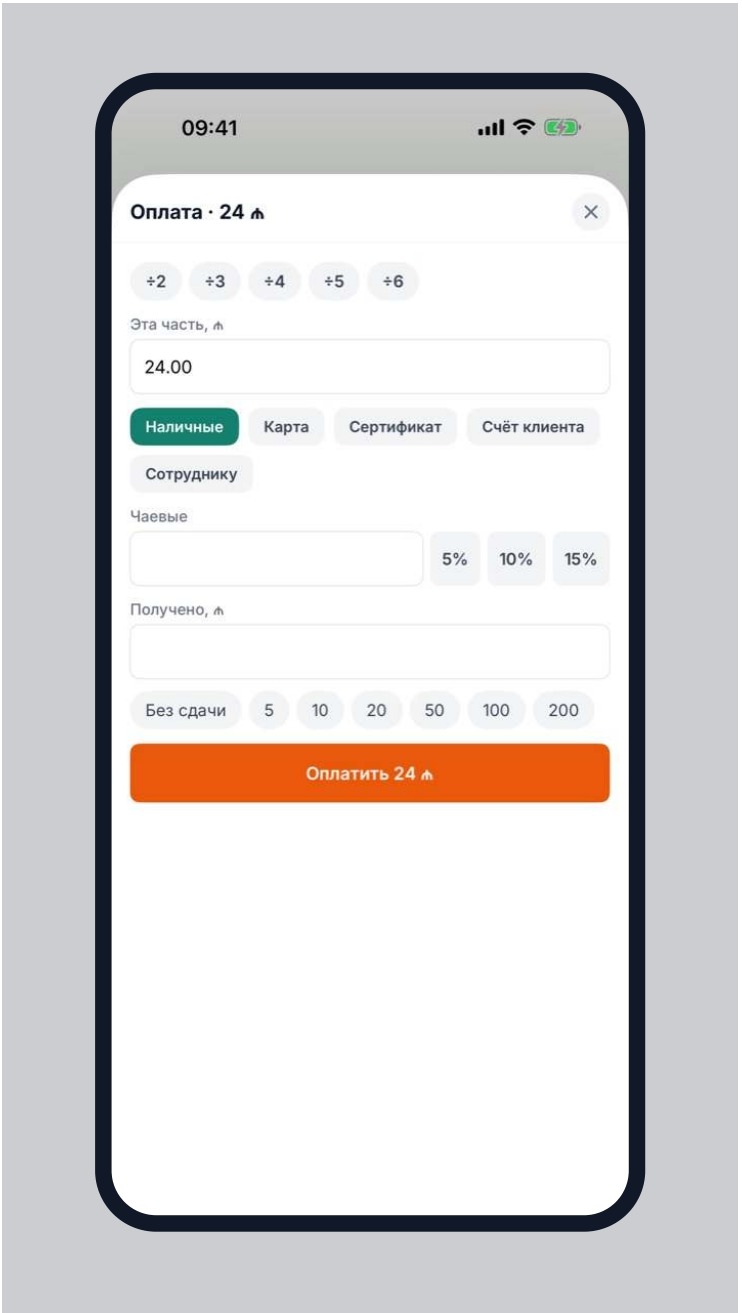




14 Оплата, скидки и чаевые

1. В счёте нажмите **«Оплата»**.
2. Наличные или карта. Наличные: сколько дал гость — система покажет **сдачу**.
3. **Частями**: поровну на N гостей или на любые суммы, каждую своим способом.
4. **Чаевые**: 5 / 10 / 15 % или сумма; можно «сдачу на чай». В выручку не входят.
5. **Скидка** на блюдо или счёт, **промокод**, сервисный сбор можно убрать.
6. **Пречек** — счёт гостю до оплаты.

> **СОВЕТ**
>
> Скидка сверх лимита роли — подтверждение PIN менеджера. Автоскидки («счастливые часы») применяются сами.



15 Бонусы, сертификаты и счёт клиента

Ещё три способа оплаты — для постоянных гостей и подарков.

Оплата бонусами

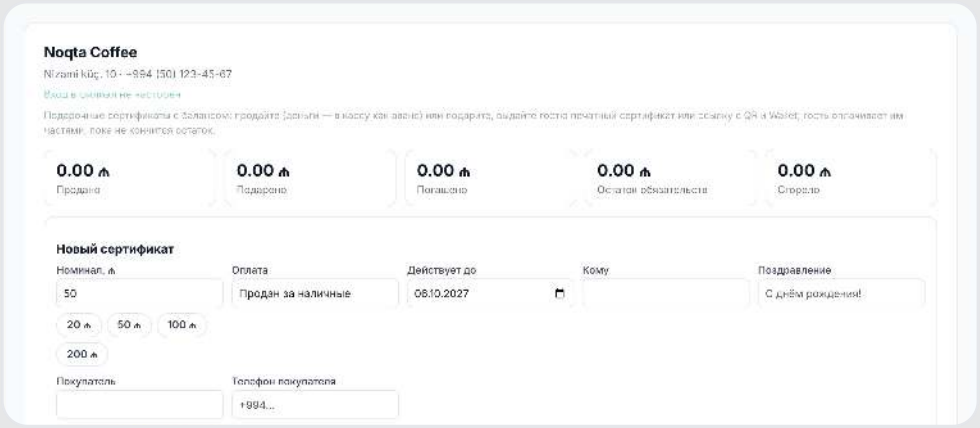
Гость копит баллы по карте лояльности и платит ими часть счёта: 1 балл = 1 ₼, до 50 % счёта. В фискальном чеке видно отдельно.

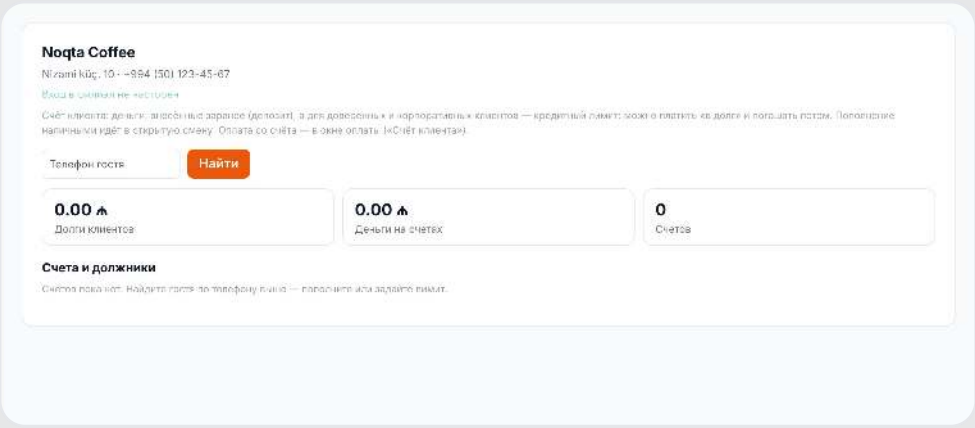
Подарочные сертификаты

Маркетинг → Сертификаты: карта с балансом NQ-XXXX-XXXX. Продажа идёт в кассу, оплата — способом «Сертификат». Печать и Apple / Google Wallet.

Счёт клиента

Маркетинг → Счета клиентов: депозит или кредитный лимит для компании или постоянного гостя. Оплата «Со счёта», баланс виден в карточке.



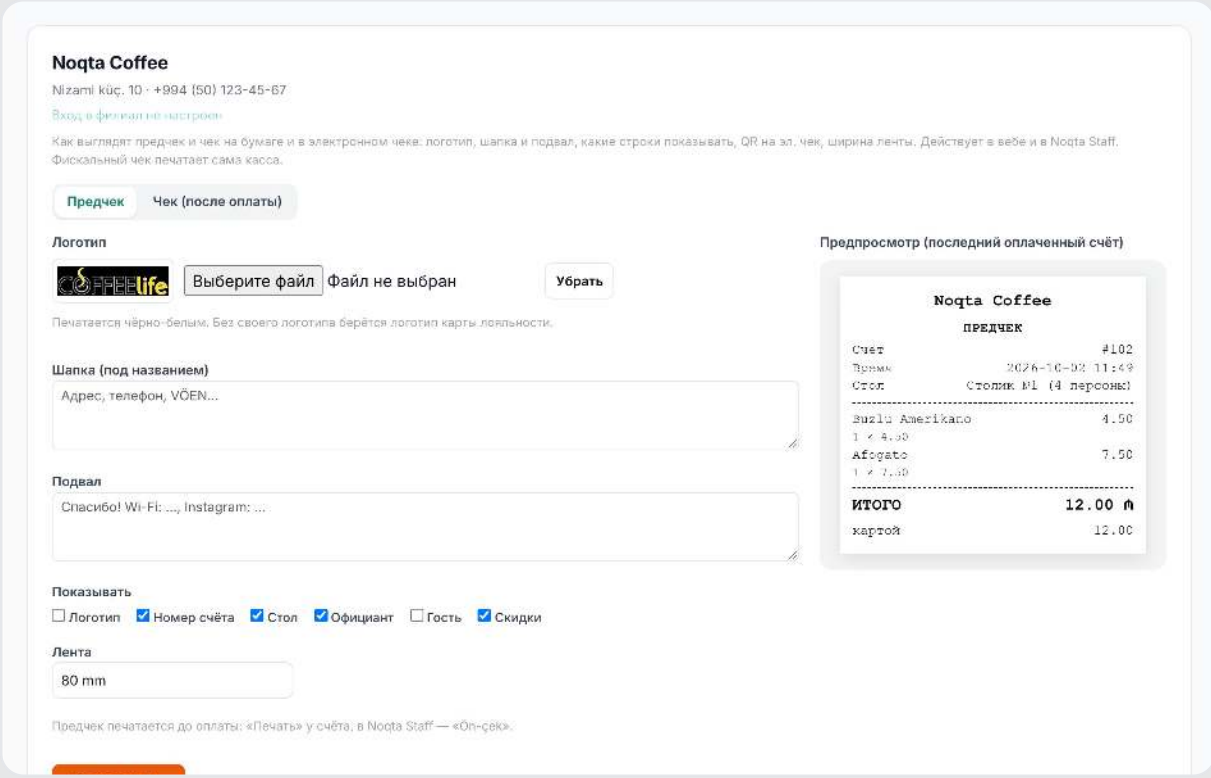


16 Шаблоны чеков и электронный чек

Чек с вашим логотипом — на бумаге, по QR или в WhatsApp.

Настройки › Шаблоны чеков

1. Отдельно настраиваются **пречек** и **чек после оплаты**.
2. Логотип, шапка (адрес, телефон, VÖEN), подвал («Спасибо!», Wi-Fi), ширина бумаги 58 / 80 мм.
3. Что показывать: стол, официант, гость, номер заказа, скидки.
4. Справа — **предпросмотр** чека в реальном времени.
5. После оплаты официант показывает гостю **QR электронного чека** или отправляет ссылку в WhatsApp / e-mail.



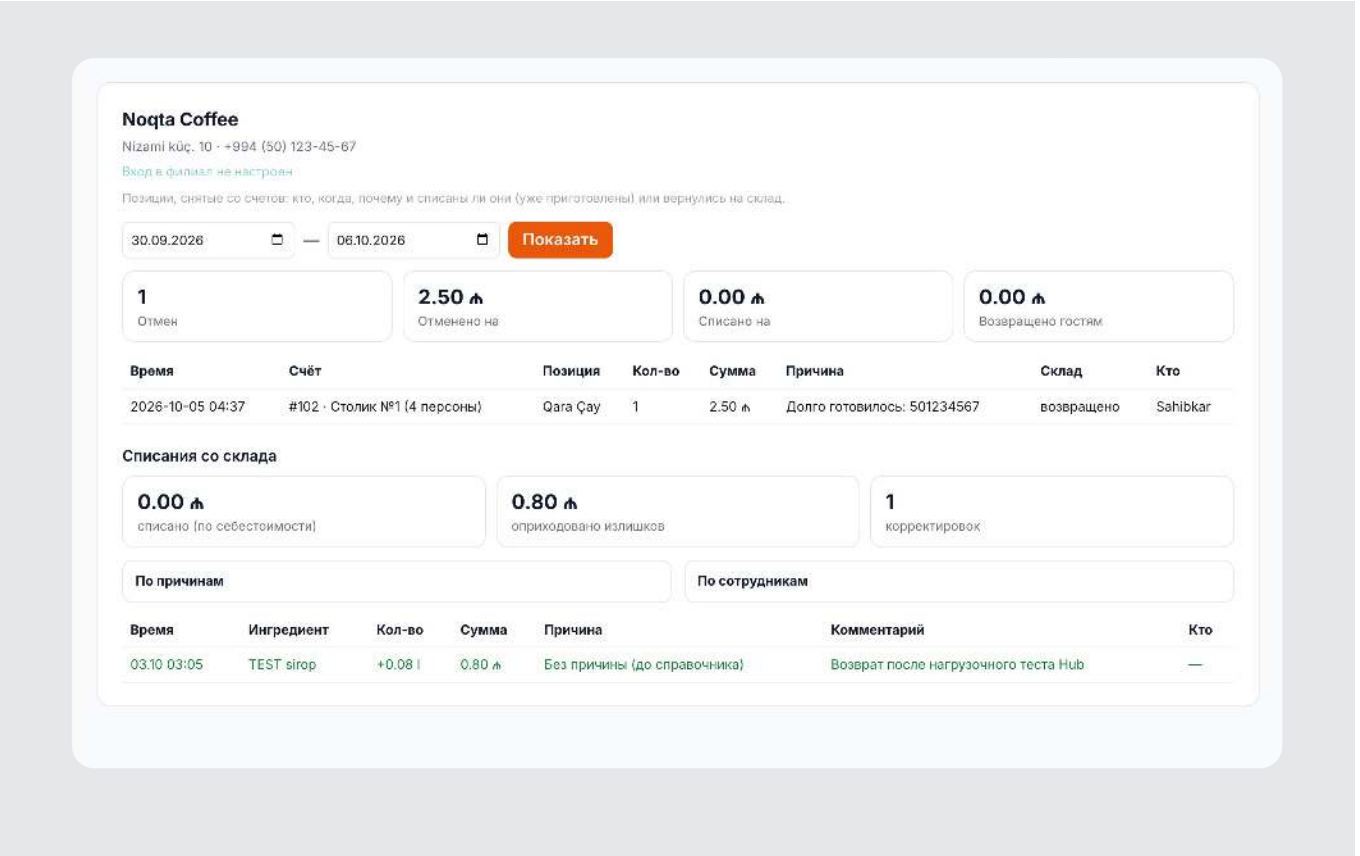
СОВЕТ

Фискальный чек по-прежнему печатает касса (ККА). Электронный чек — для гостя, который не хочет бумажный.

17 Отмены и возвраты

Ошибки бывают — главное, чтобы каждая была видна.

1. **Отмена блюда** до оплаты: тап по позиции → причина («гость передумал», «ошибка официанта»...).
2. Блюдо уже приготовили — отметьте **«Списать»**: продукты спишутся со склада.
3. Права на отмену задаются ролью; сверх лимита — PIN менеджера.
4. **Возврат** оплаченного счёта: полный или часть позиций, отдельным документом в день возврата. Онлайн-оплата возвращается на карту, фискальный чек возврата — автоматически.



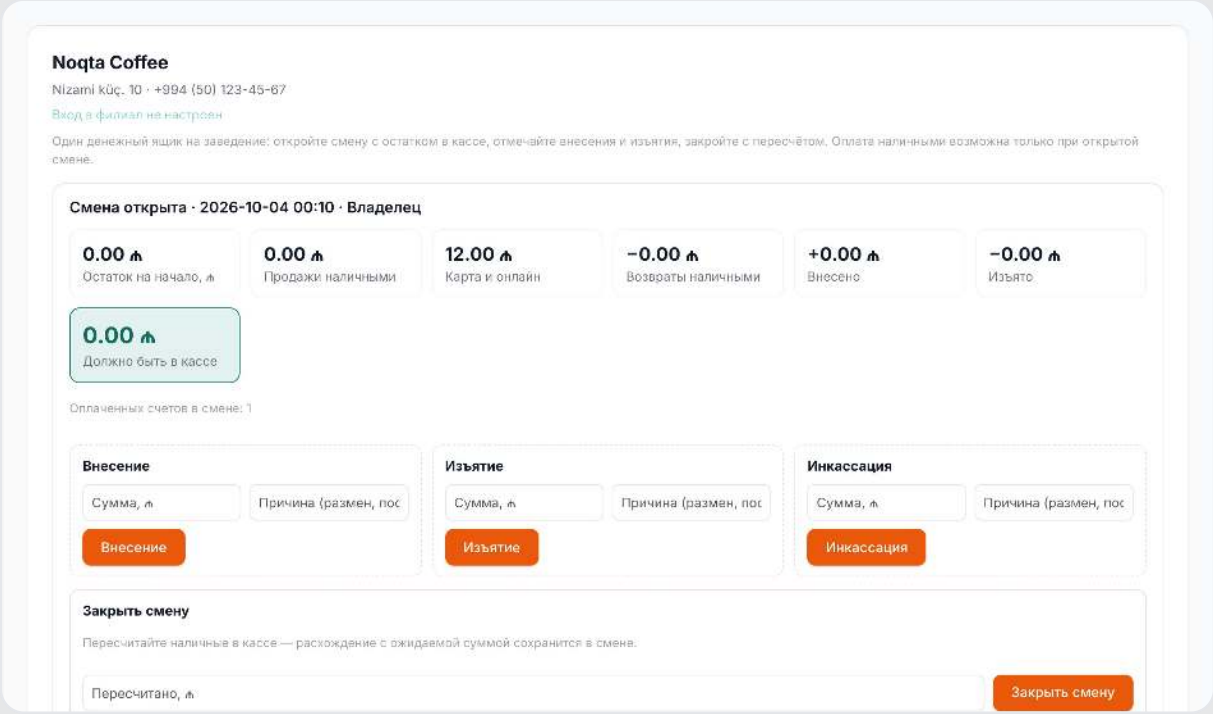
ВАЖНО

Статистика → **Отмены и списания**: что, кто, когда и почему отменил; что списано и на какую сумму.

18 Кассовая смена

Чтобы в конце дня деньги в кассе сходились с системой.

1. Утром: **«Открыть смену»** → размен (сколько денег в кассе).
2. Днём: **внесение**, **изъятие** и **инкассация** — с комментарием.
3. Система считает: размен + наличные продажи ± движения = **сколько должно быть**.
4. Вечером: **«Закрыть смену»** → пересчитайте и введите факт → видна **разница**.
5. Без открытой смены приём наличных заблокирован (в приложении смену можно открыть прямо из оплаты).



СОВЕТ

Наличные курьеров сдаются в смену отдельной кнопкой. Расходы из кассы можно сразу отнести к статье (см. «Финансы»).

19 Заказы, бронь и типы заказов

Открытые заказы

Касса → Открытые заказы: все текущие счета точки — источник (зал, сайт, киоск, приложение), сумма, кто принял.

Брони

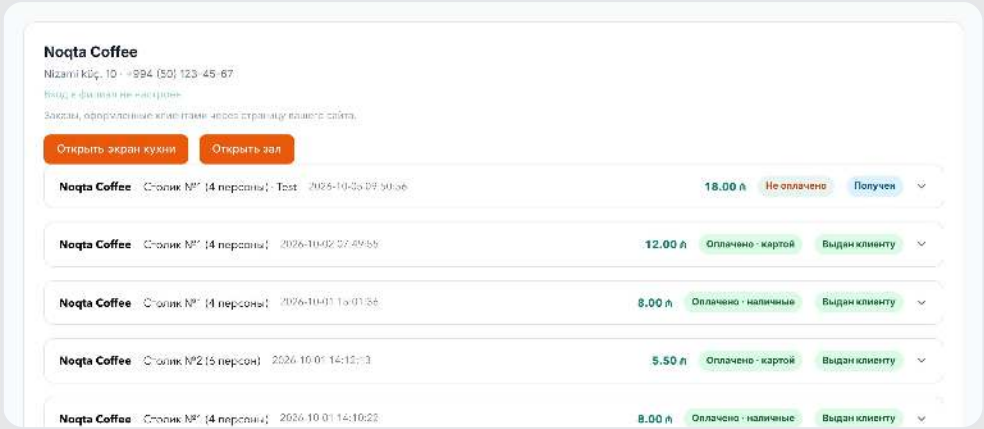
Гость бронирует на сайте или вы добавляете бронь сами; можно взять депозит. Напоминание гостю по e-mail / WhatsApp.

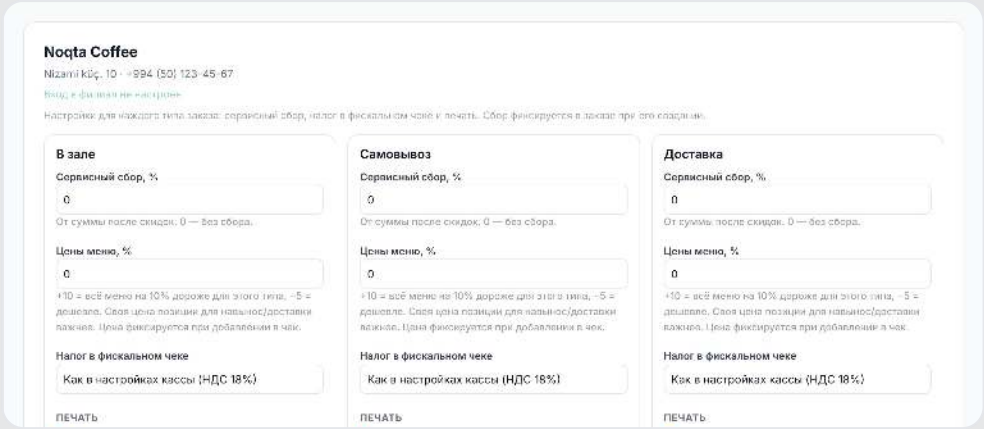
Типы заказов

Настройки → Типы заказов: в зале / навынос / доставка — свой % обслуживания, наценка, НДС и печать.

К определённому времени

Навынос и доставку можно оформить «ко времени» — кухня увидит, когда начинать.

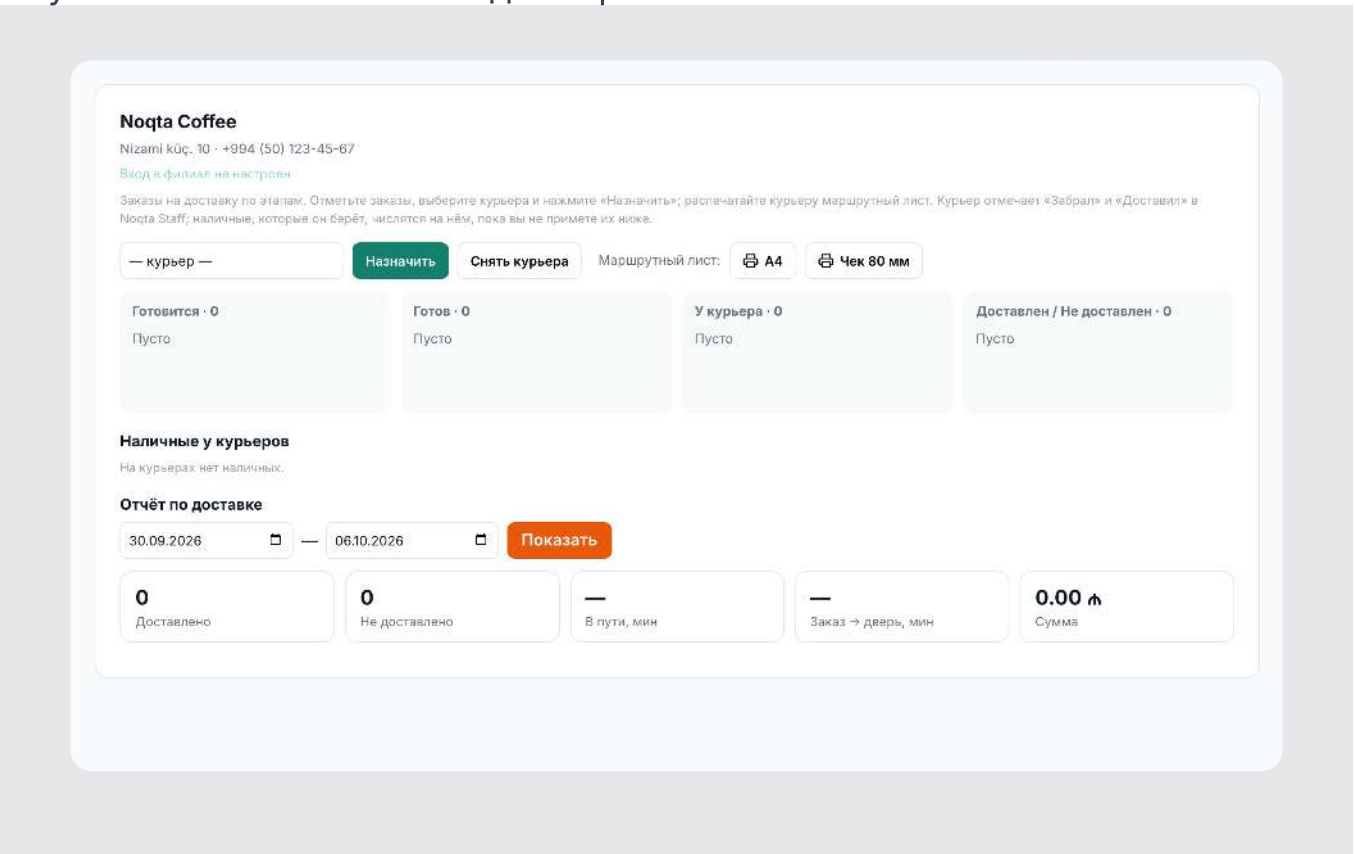




20 Доставка и курьеры

Своя доставка без хаоса: зоны, курьеры, статусы и наличные — всё под контролем.

1. Настройки → Типы заказов → **Зоны доставки**: район, цена, минимальный заказ, бесплатно от суммы, время.
2. Касса → **Доставка**: доска заказов по этапам — готовится, готов, в пути, доставлен.
3. Назначьте **курьера**; распечатайте маршрутный лист.
4. Курьер в приложении Noqta Staff видит свои заказы, адрес на карте и телефон гостя; отмечает «Взял» → «Доставлен» или «Не доставлен» с причиной.
5. Наличные у курьера видны на доске; вечером он сдаёт их в кассовую смену.



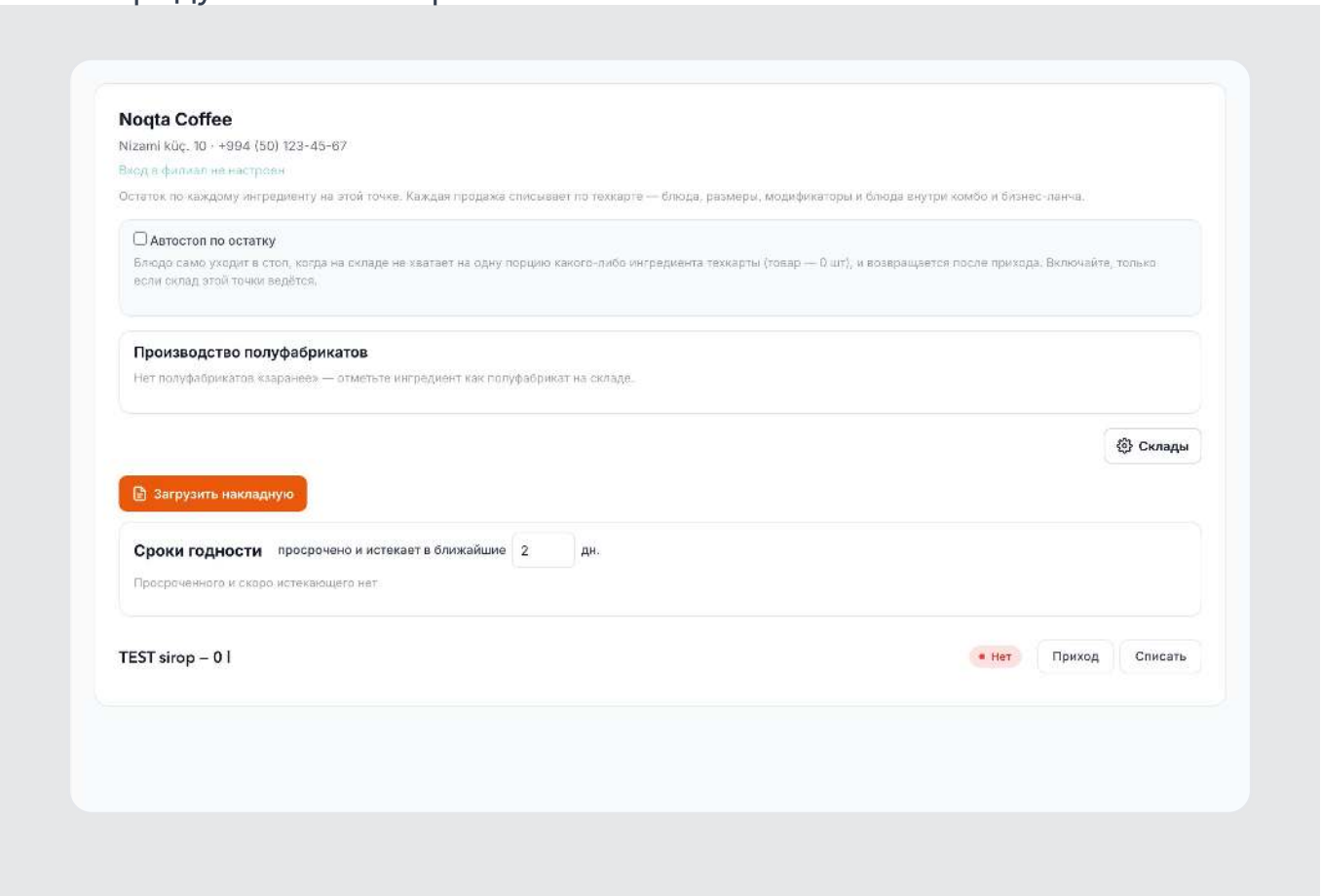
СОВЕТ

Гость получает ссылку и видит статус своего заказа онлайн. Сайт не даст оформить заказ меньше минимума зоны.

21 Склад: ингредиенты, техкарты, остатки

Склад ведётся сам: каждая продажа списывает продукты по техкарте.

1. Меню → **Ингредиенты**: молоко (л), кофе (кг), стакан (шт). Упаковки («пачка 1 кг») — вводите в пачках, система пересчитает.
2. В блюде → **техкарта**: сколько каждого ингредиента на порцию.
3. Склад → **Остатки**: сколько чего есть, себестоимость, минимальный остаток.
4. **Автостоп**: блюдо само уходит в стоп, если продуктов меньше чем на 1 порцию.
5. Себестоимость: **средняя** или **FIFO** (по партиям) — выбор в настройках склада.



СОВЕТ

Крупные списания подтверждает менеджер PIN-кодом; причины списания — свои или из стандартного списка.

22 Несколько складов, полуфабрикаты и сроки годности

Несколько складов

Основной склад и свои склады по цехам (бар, кухня, кондитерская). Продажа списывает со склада цеха блюда.

Полуфабрикаты

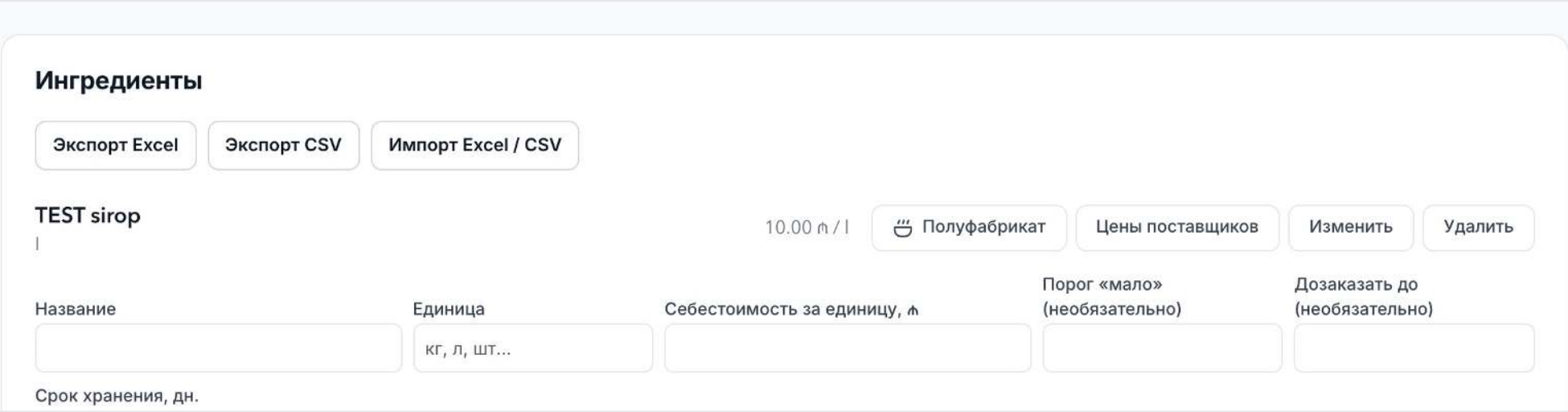
Ингредиент со своей техкартой: соус, тесто, заготовки. «Заранее» — через документ «Производство»; «на лету» — сырьё списывается при продаже.

Производство

Сделали 5 л соуса — провели производство: сырьё списалось, полуфабрикат пришёл по фактической себестоимости.

Сроки годности

Срок хранения у ингредиента → «годен до» у каждой партии. Сначала уходит то, что истекает раньше; просрочку — списать в один клик.



23 Склад: приход, списание, инвентаризация

Приход

Количество, цена, НДС, номер и дата накладной, срок годности. Средняя себестоимость пересчитается сама.

Заказ поставщику

По минимальным остаткам одной кнопкой (или черновик каждое утро в 07:00); отправка e-mail / WhatsApp / Telegram.

Списание

Бой, порча, истёк срок — с причиной и суммой.

Инвентаризация

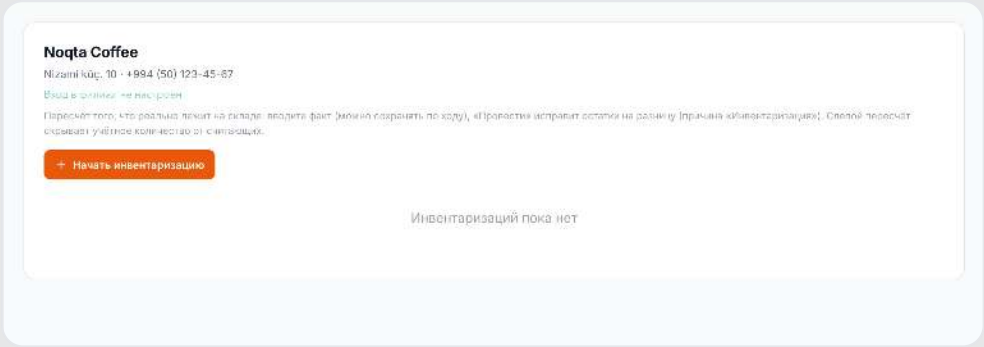
«Слепой» пересчёт: сохраняется по ходу, расхождения — «Провести». Акт и лист пересчёта — печать, PDF, Excel.

Перемещения

Между складами и между точками: черновик → в пути → принято (фактическое количество).

Импорт накладной

Загрузите Excel / CSV поставщика — система сопоставит позиции и оприходует.

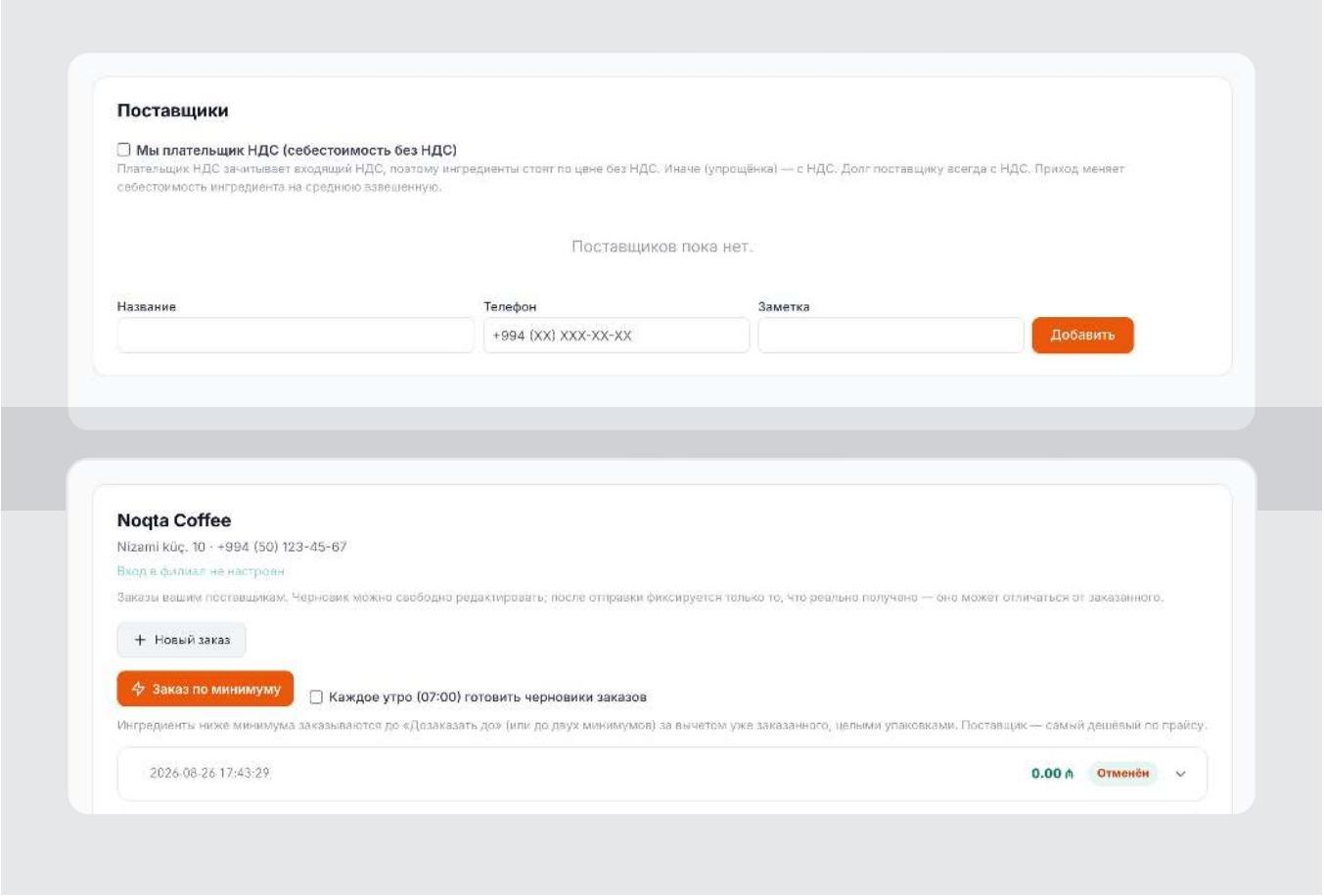




24 Поставщики, прайсы и долги

Кто, что и по какой цене привозит — и сколько вы им должны.

1. Склад → **Поставщики**: контакты, условия оплаты (отсрочка в днях), минимальный заказ.
2. **Прайс-лист** по каждому ингредиенту собирается из приходов сам, можно загрузить Excel поставщика.
3. В приходе и заказе цена подставляется сама; ★ — самый дешёвый поставщик, подсказка при росте цены.
4. **Долг и просрочка**: приходы минус оплаты. Оплатить поставщику можно прямо из кассовой смены.
5. Плательщик НДС? Отметьте — себестоимость будет считаться без НДС.

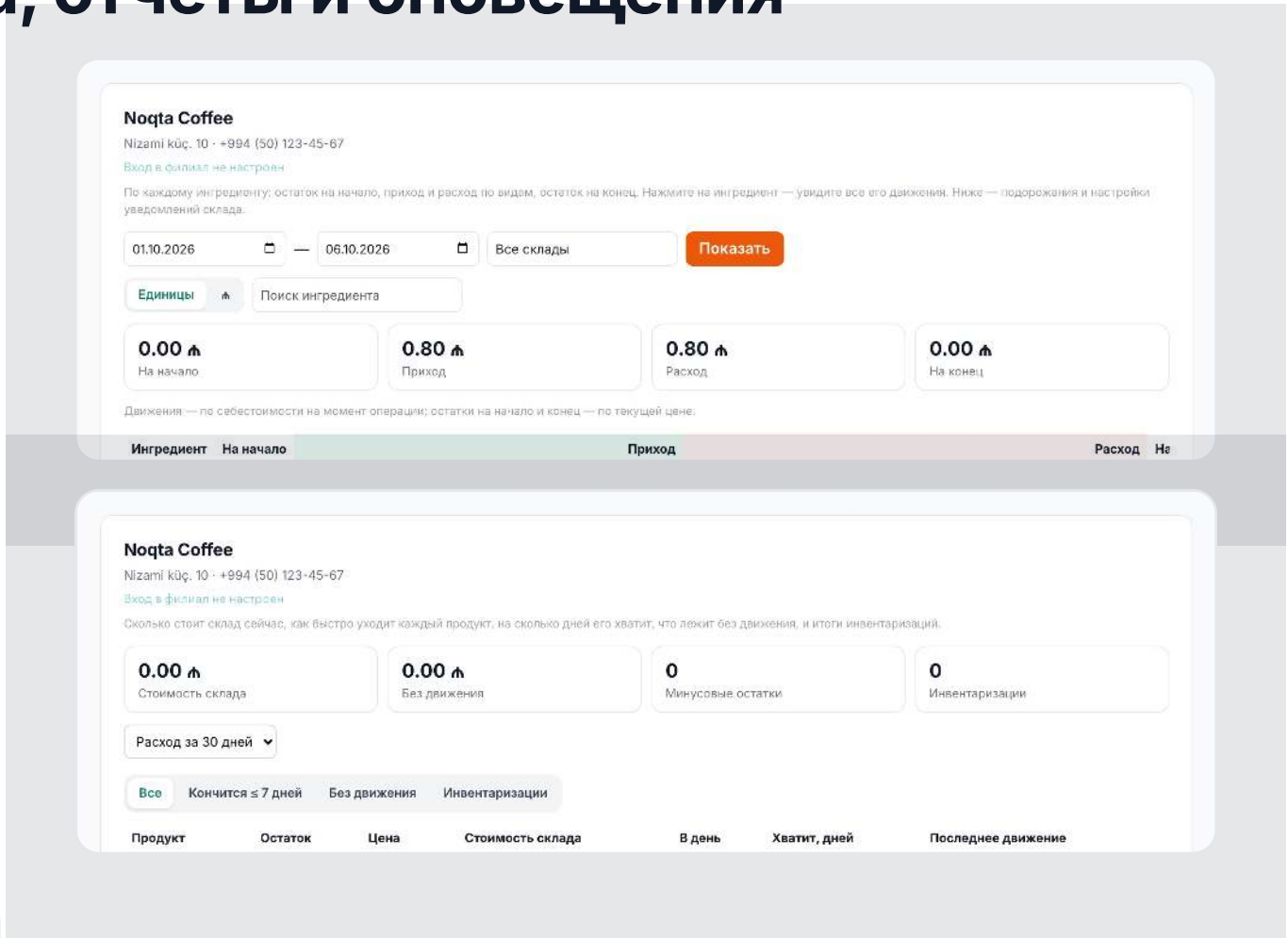


СОВЕТ

Склад → Поставки: все заказы поставщикам и их статусы — черновик, отправлен, получен.

25 Движение склада, отчёты и оповещения

- **Движение** — по каждому продукту: остаток на начало, приход, перемещения, производство, продажи, списания, остаток на конец.
- **Отчёты склада** — стоимость склада, что лежит без движения, оборачиваемость, последние приходы.
- **Колокольчик и push** — продукт ниже минимума или резко подорожал — уведомление в панели и в приложении Noqta Biznes.
- **Утренняя сводка** — в 09:00 — список того, что пора заказать и что скоро истекает.



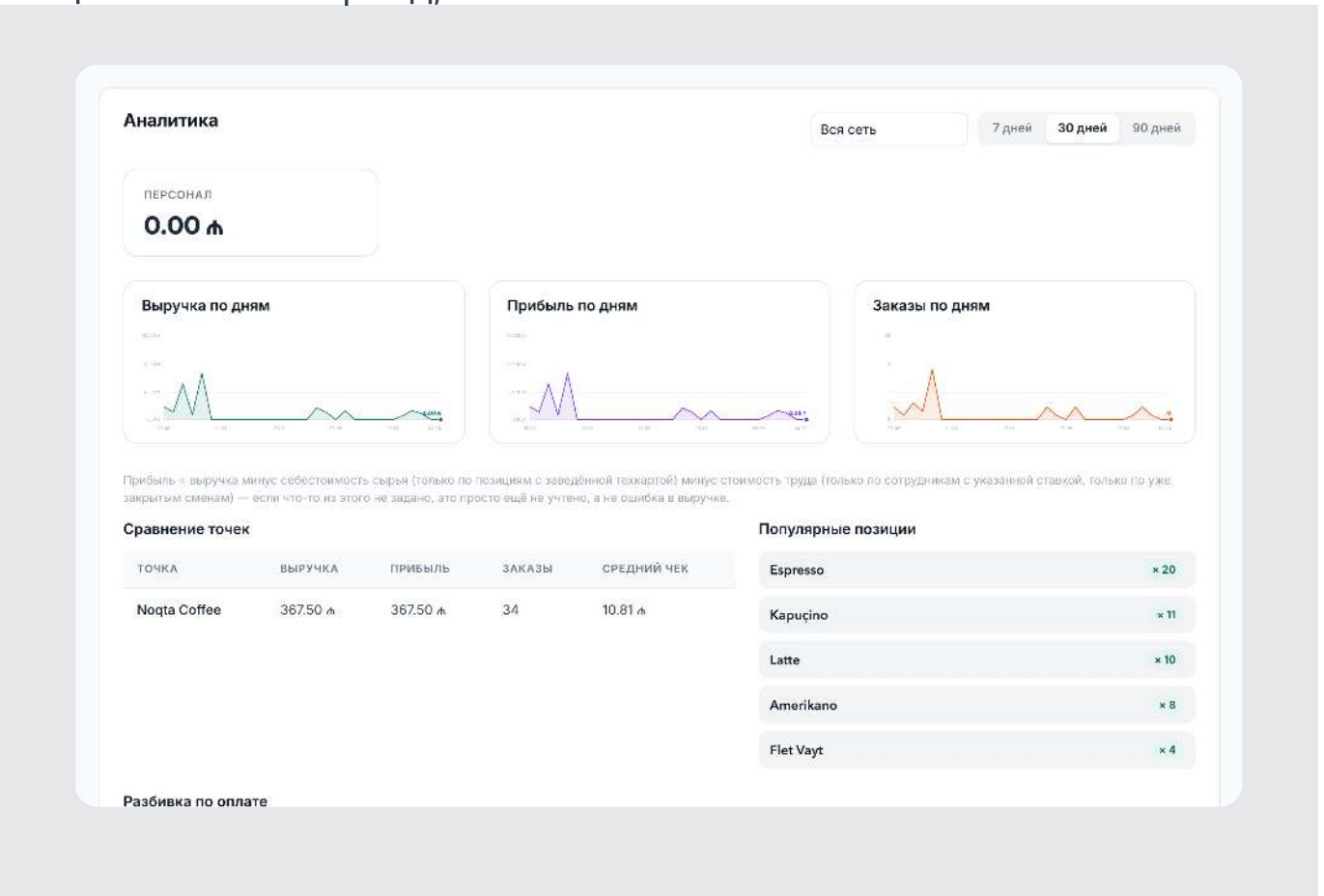
СОВЕТ

Порог «резкого подорожания» в % настраивается в Склад → Движение.

26 Статистика: главное

Всё в цифрах — за сегодня, неделю, месяц или любой период; по точке или по всей сети.

- **Сводка** — выручка, заказы, средний чек, прибыль, популярные блюда, способы оплаты.
- **Продажи** — по дням и часам, сравнение точек, блюда и категории.
- **Чеки** — все заказы сети с поиском и фильтрами.
- **Отзывы** — оценки гостей с сайта.
- **Экспорт** — кнопка «Экспорт» вверху любого отчёта: Excel (лист на таблицу + итоги), CSV или PDF.



СОВЕТ

Прибыль = выручка − себестоимость по техкартам − зарплата. Полная картина с расходами — в Финансы → P&L.

27 Отчёты: продажи, фудкост, ABC/XYZ

Продажи: разрезы

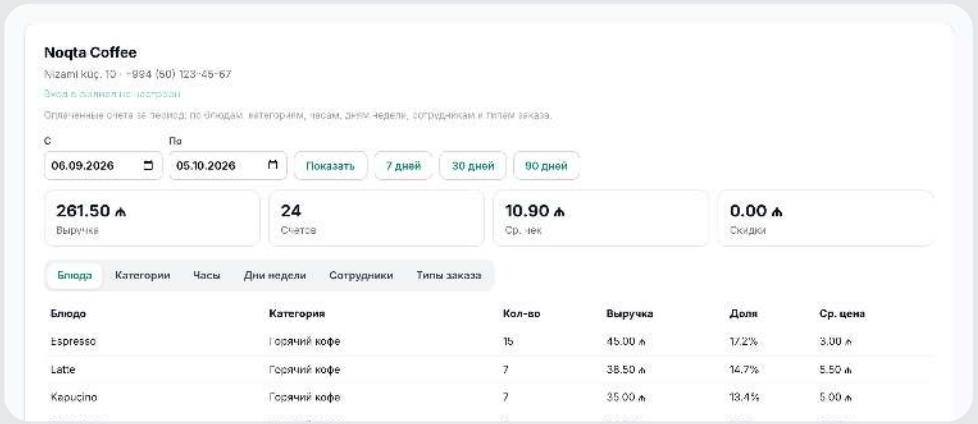
Выручка по блюдам, категориям, часам, дням недели, сотрудникам и типам заказов — в любой комбинации.

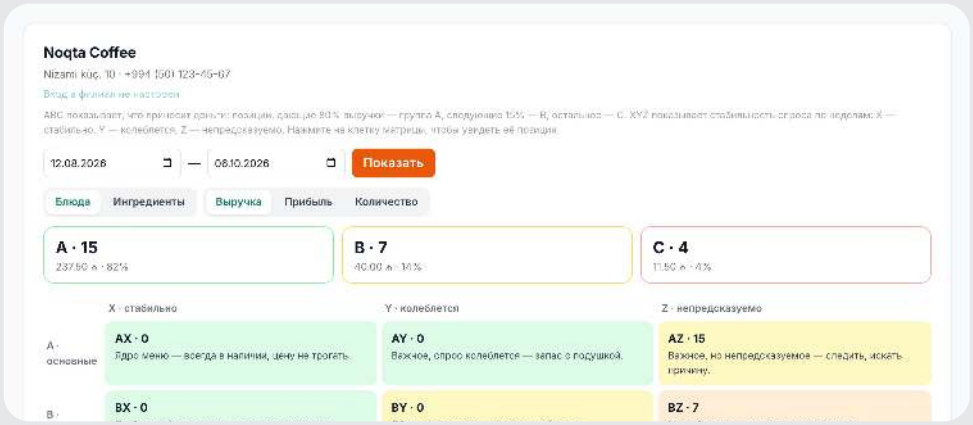
Фудкост: факт и теория

Сколько продуктов должно было уйти по техкартам и сколько ушло на самом деле — разница показывает потери.

ABC/XYZ

Какие блюда приносят основную выручку и прибыль (A/B/C) и насколько стабильно продаются (X/Y/Z) — с советом по каждой клетке.





28 Отчёты: гости, скидки, сотрудники

Гости: удержание

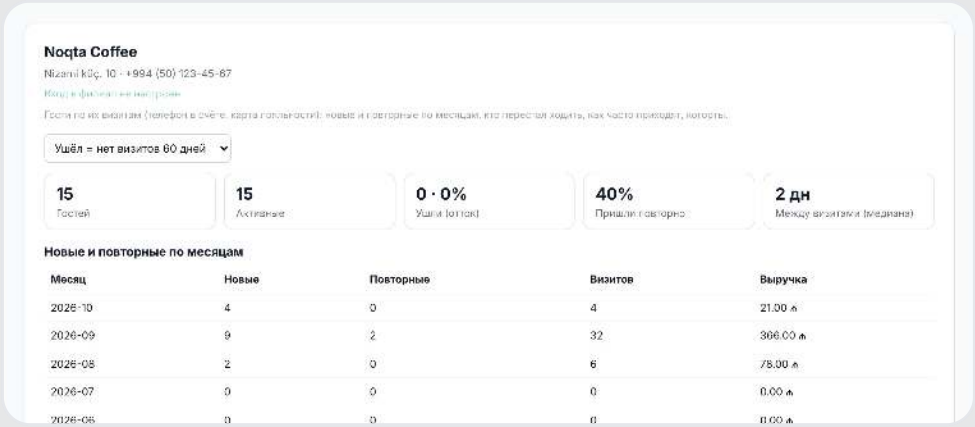
Новые и вернувшиеся гости по месяцам, через сколько дней возвращаются, кто давно не приходил.

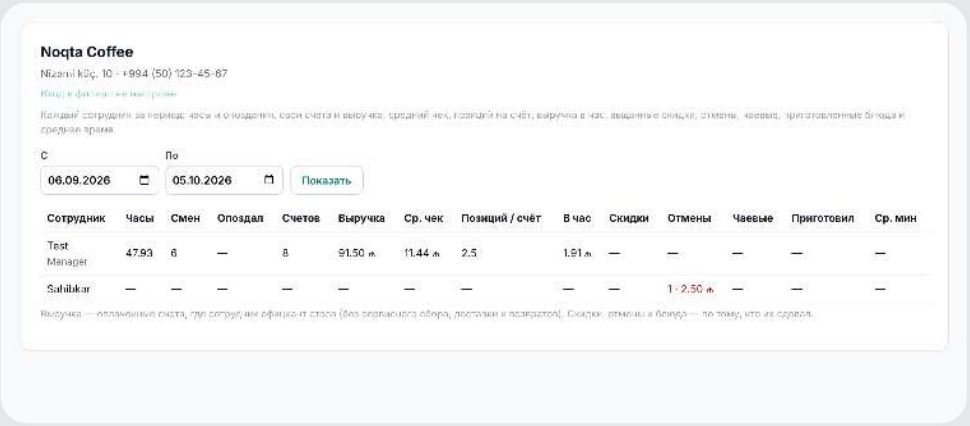
Скидки и бонусы

Сколько дали скидок — по видам, правилам, сотрудникам и причинам; начисления и списания бонусов.

KPI сотрудников

Выручка, чеки, средний чек, отмены, чаевые и часы по каждому сотруднику.

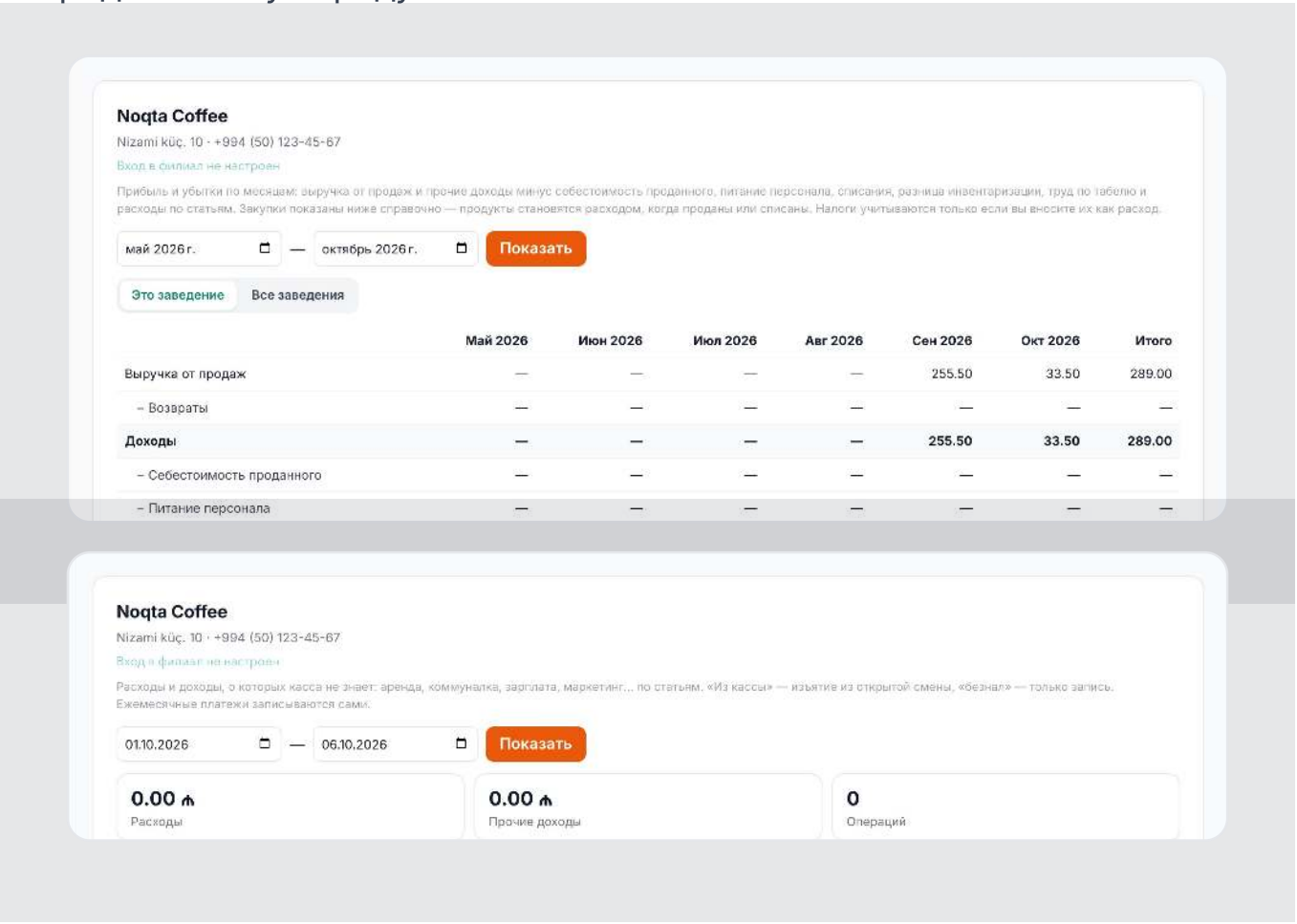




29 Финансы: прибыль, расходы, бухгалтерия

Настоящая прибыль заведения — не только продажи минус продукты.

1. Финансы → **Доходы и расходы**: аренда, коммунальные, реклама... по статьям (стандартные + свои).
2. Расход из кассы (изъятие в смене) можно сразу отнести к статье; безнал — операцией по банку.
3. **Ежемесячные** расходы (аренда) создаются сами каждый месяц.
4. Финансы → **P&L**: выручка − себестоимость − зарплата − расходы = **чистая прибыль** по месяцам.
5. Финансы → **Выгрузка в бухгалтерию**: продажи, приходы и зарплата для 1С и Excel.

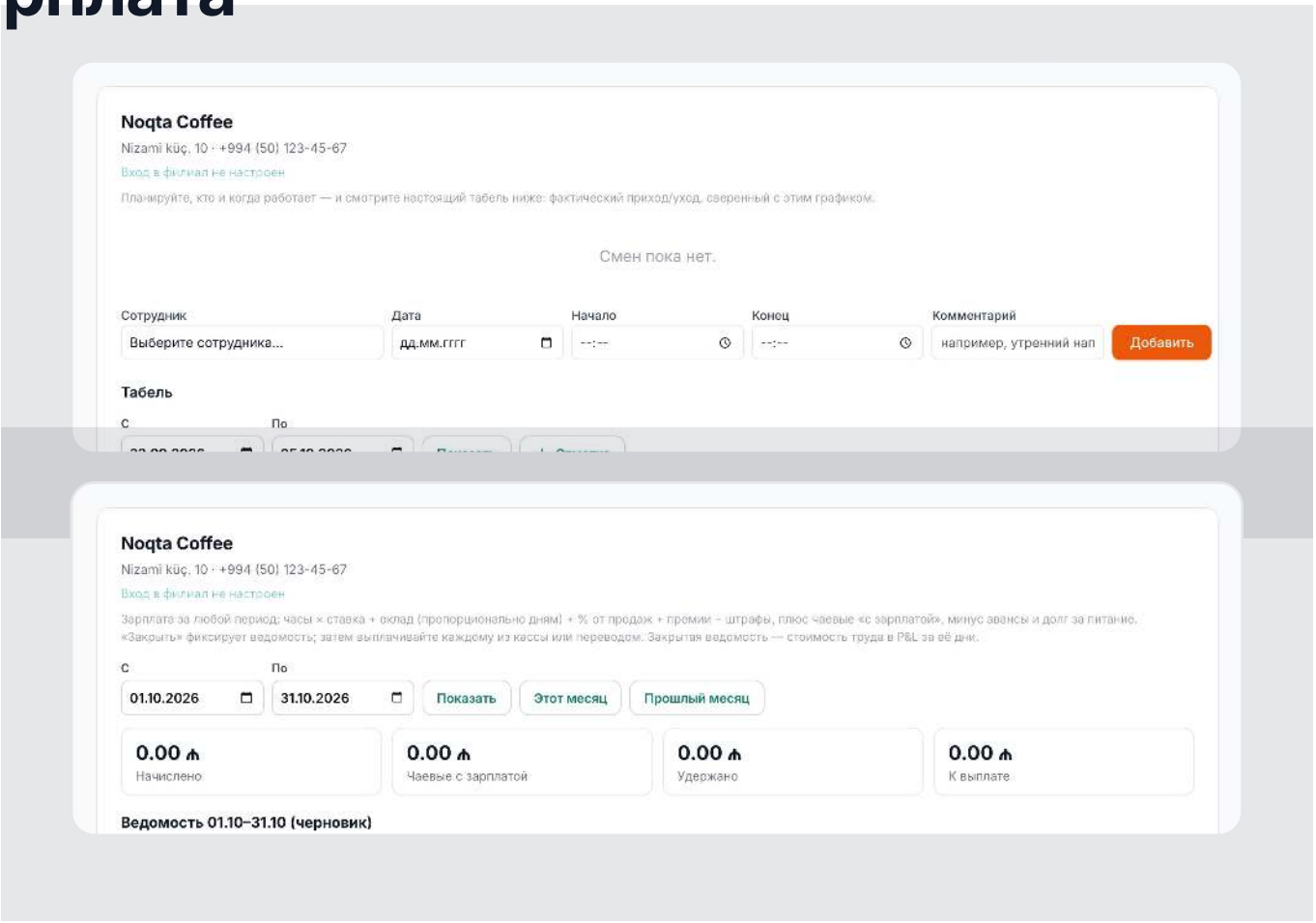


ВАЖНО

Доступ к финансам — отдельное право роли «Финансы»: бухгалтер видит деньги, официант — нет.

30 Учёт времени и зарплата

1. Сотрудник отмечает **«Пришёл / Ушёл»** своим PIN на терминале или в приложении.
2. Менеджер поправляет отметки, если кто-то забыл (видно, кто исправил).
3. В карточке сотрудника — **оплата**: ставка в час, оклад, % от продаж, бонусы и штрафы.
4. Финансы → **Ведомость**: за период — часы, начислено, удержано (авансы, питание сверх лимита), к выплате.
5. «Закрыть» ведомость → выплатить из кассы или по банку — расход попадёт в P&L.



СОВЕТ

Статистика → KPI сотрудников покажет, кто сколько продал за отработанные часы.

31 Чаевые, питание сотрудников и авансы

Чаевые

Статистика → Чаевые: по официантам, наличные и карта. Чаевые не входят в выручку и в фискальный чек.

Общий котёл чаевых

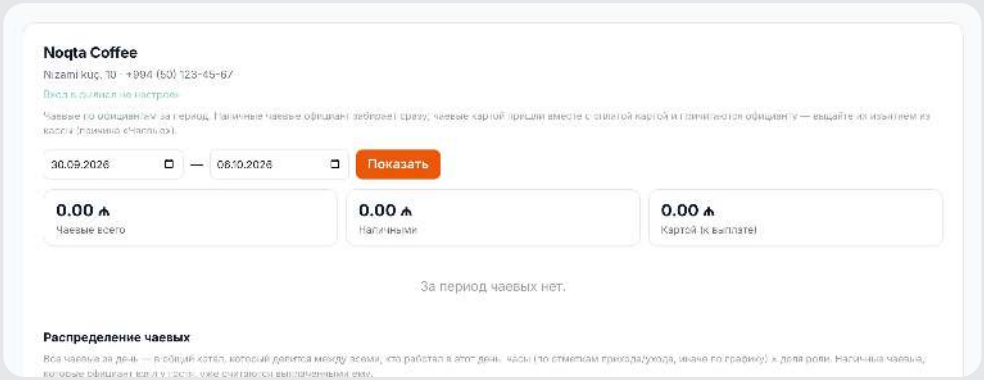
Чаевые дня делятся по часам работы и весу роли (официант, бармен, повар). Выплата из кассы или с зарплатой.

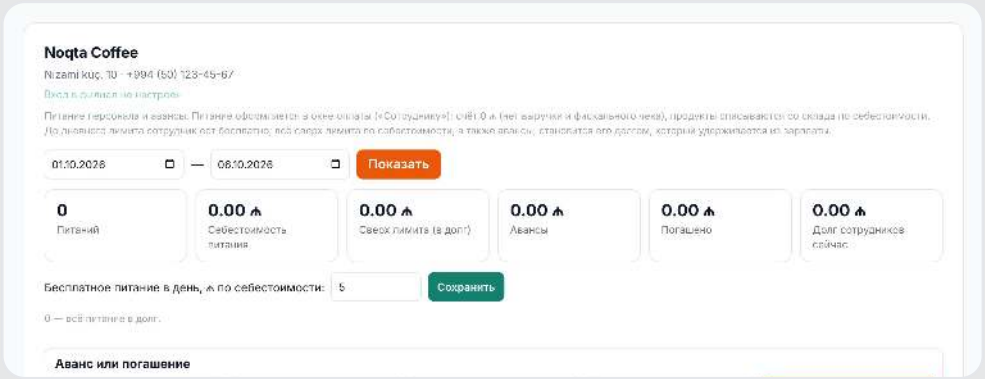
Питание сотрудников

Оплата «Сотруднику»: счёт 0 ₼, продукты списываются. Дневной лимит бесплатно по себестоимости, сверх — в долг.

Авансы

Доступ → Питание и авансы: выданные авансы и расчёты, долг удерживается в ведомости.





32 Гости и программа лояльности

Карточка гостя

База гостей по телефону: визиты, средний чек, любимые блюда, группа (VIP), заметки, день рождения. Поиск гостя прямо в кассе.

Карта лояльности

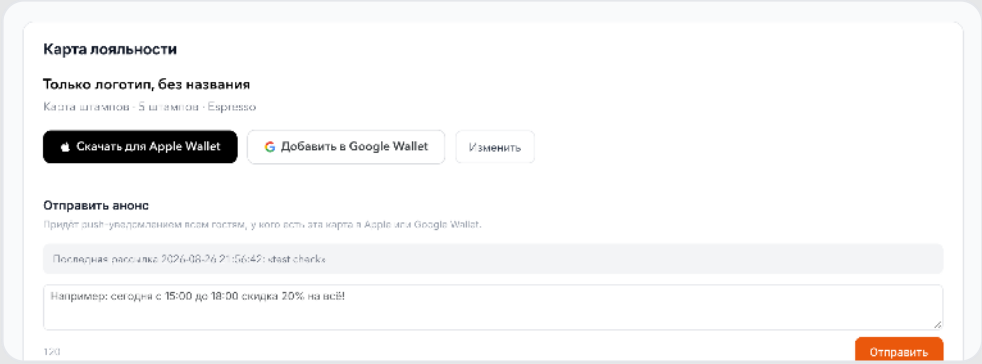
Электронная карта в Apple Wallet / Google Wallet: штампы («6-й кофе в подарок») или бонусы, уровни с разным %.

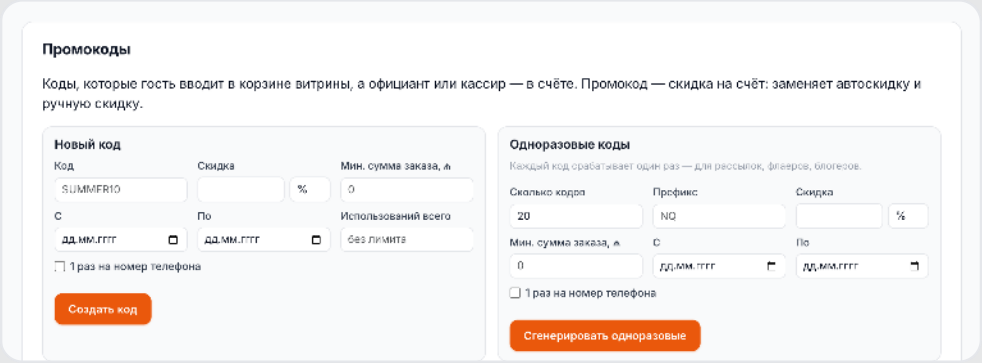
Промокоды

Общие («WELCOME10») или одноразовые пачкой: на первый заказ, канал, тип заказа, категории. Ссылка ?promo= и картинка-купон.

Бонусы

Начисляются автоматически с каждого чека, сгорают через заданный срок; уровни растут с суммой покупок.





33 Рассылки и автоматические скидки

Рассылки

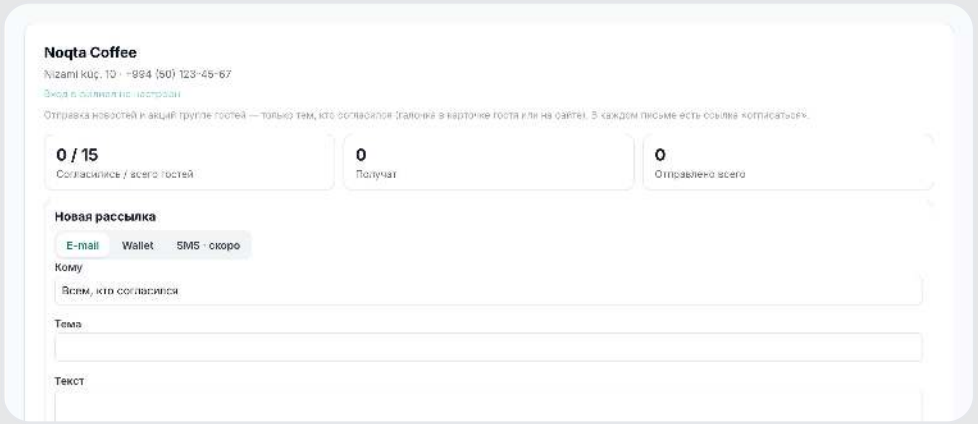
E-mail и сообщение на карту в Wallet: выберите гостей по группе, визитам или дню рождения. Только тем, кто дал согласие; отписка в одно касание.

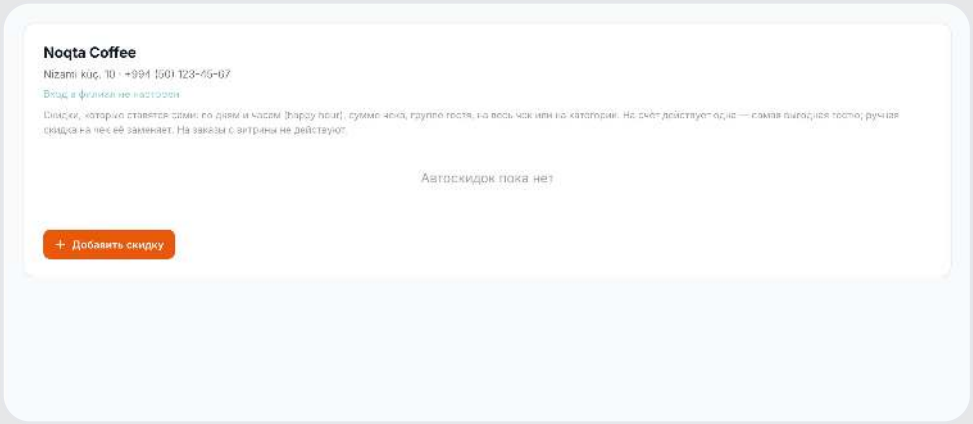
Автоскидки

«Счастливые часы», дни недели, от суммы чека, для группы гостей, «1+1» — применяются сами, без кассира.

Данные гостей

Экспорт базы и «забыть гостя» по запросу — по закону о персональных данных.





34 Ваш сайт-витрина

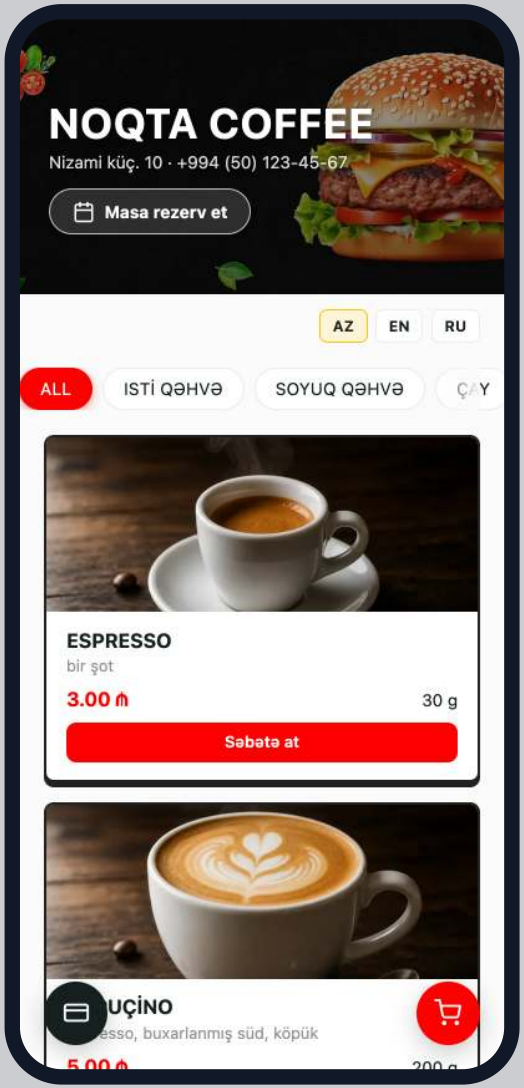
Красивое меню с фото на вашем адресе — гости смотрят и заказывают со своего телефона, без приложения.

Приложения › QR-витрина

1. Адрес: **имя.noqta.az** (например lezzetkafe.noqta.az).
2. **Стиль оформления** — цвета и шрифты, смена в один клик.
3. Меню, цены и фото берутся из панели **автоматически**.
4. Гость выбирает блюда → заказ приходит в кассу и на кухню. Доставка с зонами, навынос, ко времени.
5. **QR-коды** на столы, кнопка **«Забронировать стол»**, отзывы, промокоды, AZ / RU / EN.

СОВЕТ

Режим **киоска**: витрина на планшете у входа — гость заказывает сам, оплата на кассе.



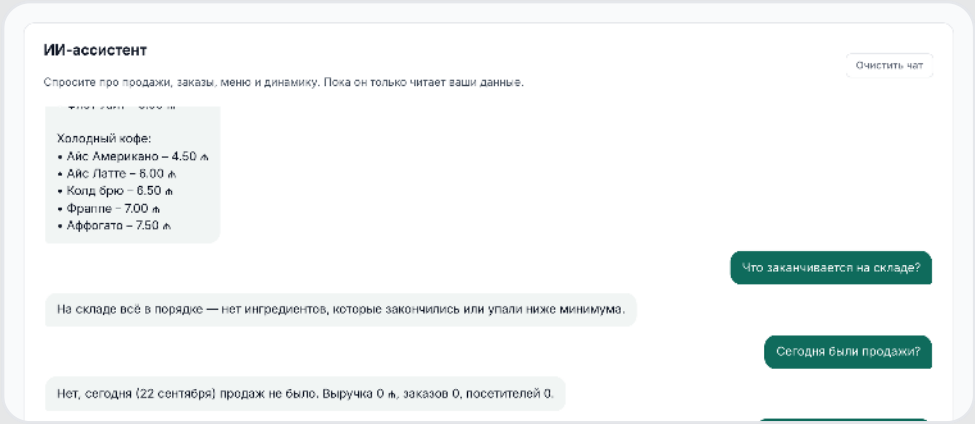
35 ИИ-ассистент и ИИ-официант

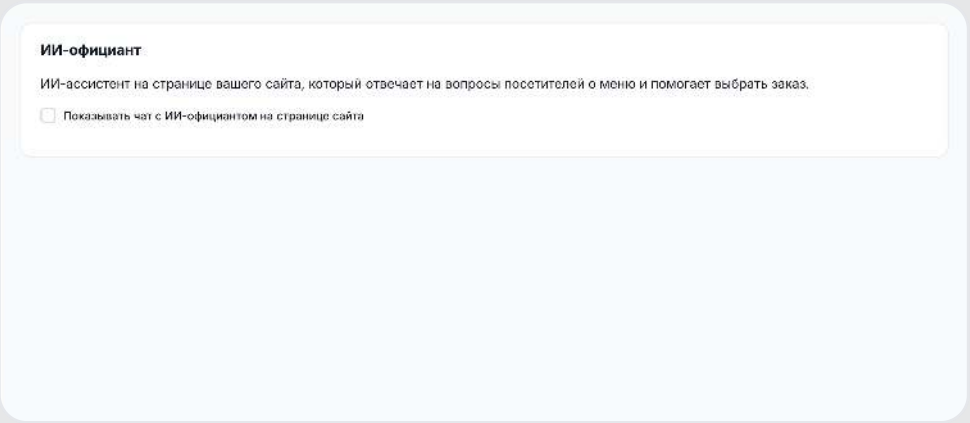
ИИ-ассистент для владельца

Спросите обычными словами: «какая выручка вчера?», «что заканчивается на складе?», «кто из официантов продал больше?». В панели, в Noqta Biznes и в Telegram.

ИИ-официант для гостей

На вашем сайте отвечает гостям на вопросы о меню, составе и аллергенах и помогает выбрать блюдо. Включается одной кнопкой.

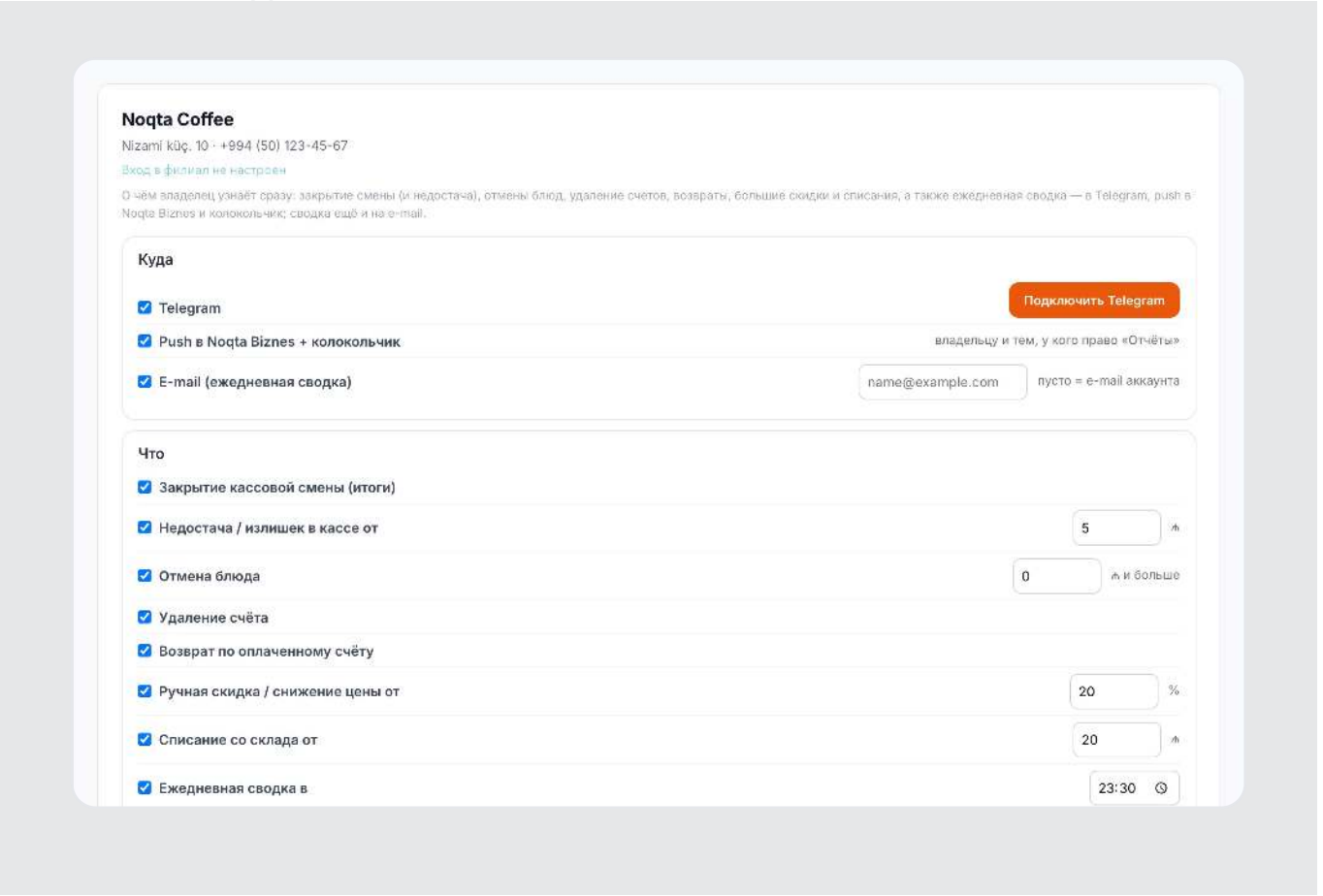




36 Уведомления владельцу

Узнавайте о важном сразу, даже когда вас нет в заведении.

1. Настройки → **Уведомления владельцу**.
2. Куда: **Telegram** (кнопка «Подключить Telegram»), **push** в Noqta Biznes, **e-mail** со сводкой.
3. О чём: закрытие смены и расхождение кассы, крупные скидки и отмены, удаление счёта, возвраты, ручная скидка выше порога.
4. Ежедневная сводка — в удобное время: выручка, чеки, средний чек, проблемы дня.



СОВЕТ

Пороги («скидка больше 20 %», «расхождение кассы больше 5 ₼») задаёте сами.

37 Приложения для Android

Noqta Staff и Noqta Biznes — в Google Play. Работают на телефонах, планшетах и терминалах Sunmi.

Noqta Staff

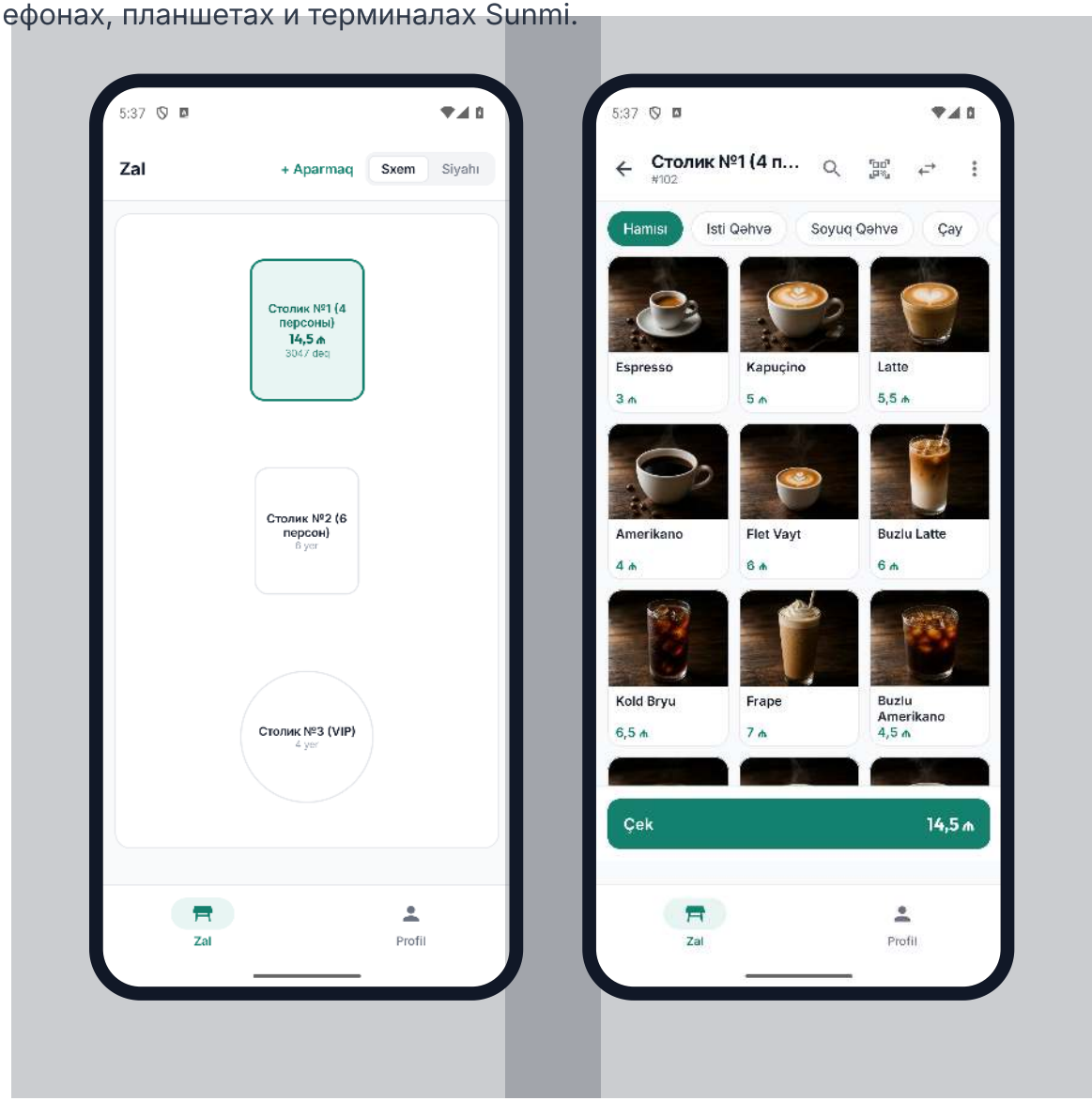
Официанты, кассиры, бармены, курьеры. Вход по телефону или PIN на общем планшете. Зал, меню с фото, курсы, скидки, оплата частями, чаевые, доставка, учёт времени.

Noqta Biznes

Владелец и менеджеры. Выручка и заказы в реальном времени, отчёты, стоп-лист, сотрудники, push-уведомления, ИИ-ассистент.

Печать

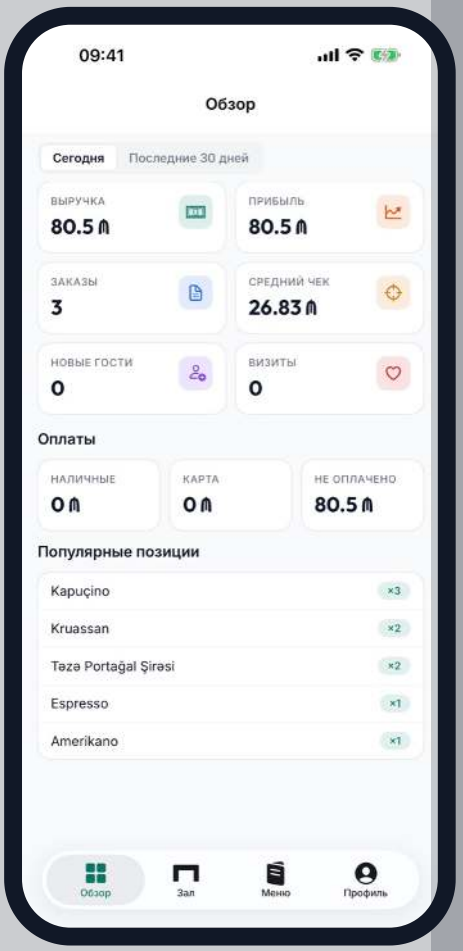
Принтеры чеков и бегунков: Wi-Fi / сеть, Bluetooth, USB и встроенный принтер Sunmi; этикетки TSPL на стаканы и коробки.

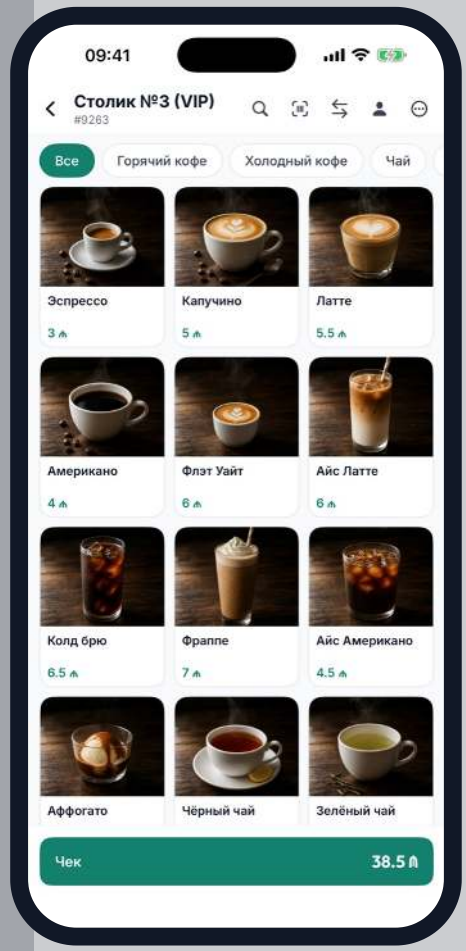


38 Приложения для iPhone и iPad

Те же Noqta Staff и Noqta Biznes — в App Store. На iPad экран заказа делится на меню и чек.

- **Всё как на Android** — зал, заказ, оплата частями, бонусы, сертификаты, доставка, касса, отчёты, ИИ-ассистент.
- **Push** — «Новый заказ» приходит мгновенно; нажатие открывает «Взять в работу».
- **Печать** — на сетевые принтеры (Wi-Fi / LAN) и принтеры этикеток.
- **Фискальная касса** — чеки через кассу в сети заведения, как на Android.
- **Без интернета** — iPhone работает через Hub-планшет заведения (сам Hub — на Android).
- **Языки и тема** — AZ / RU / EN / TR, светлая и тёмная тема.





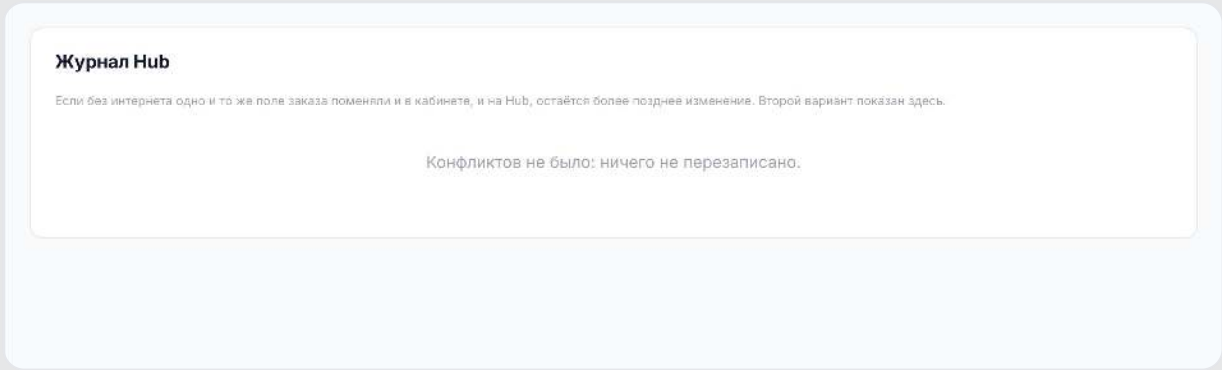
ВАЖНО

Bluetooth- и USB-принтеры и встроенный принтер Sunmi на iPhone не работают — используйте сетевой принтер.

39 Работа без интернета: Noqta Hub

Интернет пропал — а заказы, кухня, печать и оплата продолжают работать.

1. Выберите **один Android-планшет**, который всегда в зале и на зарядке. Включить Hub может владелец или менеджер с полным доступом.
2. В приложении: Тех. меню → **Noqta Hub** → «Включить». Планшет становится сервером в Wi-Fi заведения.
3. Остальные устройства находят Hub сами. Если роутер мешает — Тех. меню → **Подключение к Hub** → введите адрес вручную.
4. Без интернета вверху появится **янтарная** полоса «работаем через Hub» вместо красной «нет связи».
5. Интернет вернулся — заказы сами уходят в облако, с номерами вместо временных «h...».



Настройки → Журнал Hub: что и когда синхронизировалось

ВАЖНО

Пока нет интернета, не работают: онлайн-оплата, промокоды, бонусы и сертификаты, перенос счёта. Наличные и карта — работают.

40 Принтеры, этикетки и фискальная касса

Принтеры чеков

В приложении: Тех. меню (PIN) → Принтеры → «+»: IP-адрес, бумага 58 / 80 мм, что печатает — пречек, бегунки (по цехам и типам заказов). «Тест» — пробная печать.

Этикетки

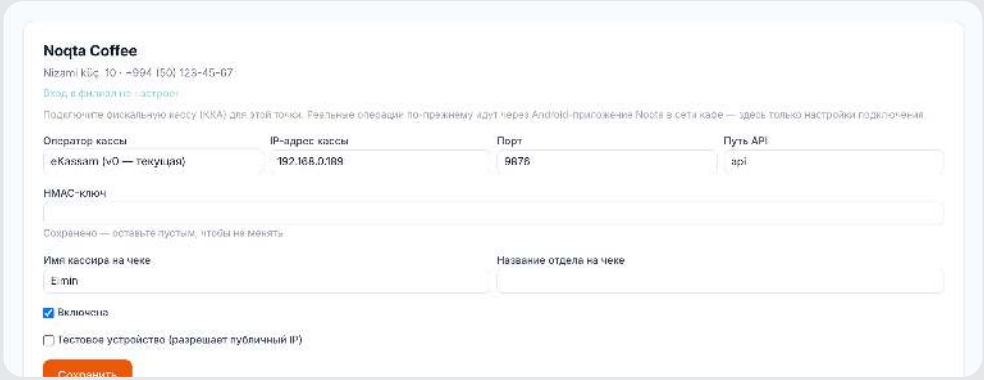
Принтер TSPL печатает наклейку на каждую порцию навынос: блюдо, комментарий, номер заказа.

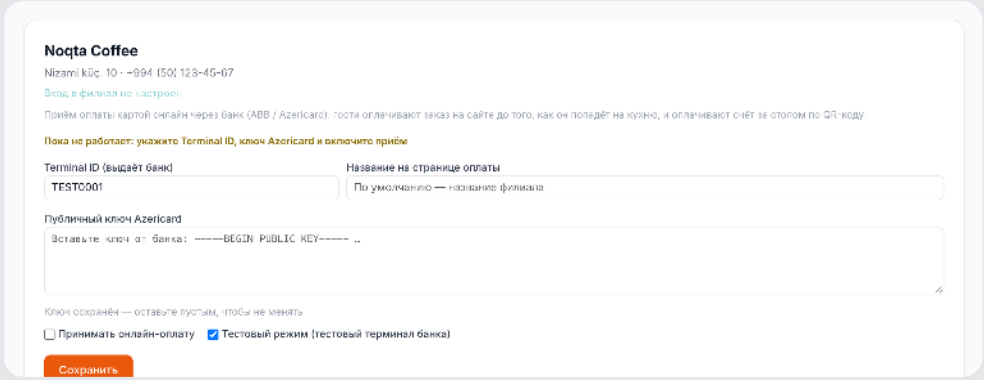
Фискальная касса

Финансы → Фискализация: eKassam, Omni, SmartOne, Caspos. Приложение на устройстве в сети кассы печатает фискальный чек после оплаты, возвраты — чеком возврата.

Онлайн-оплата · скоро

Финансы → Онлайн-оплата: картой на сайте и по QR в счёте, напрямую через банк. Подключается.





41 Безопасность и общие настройки

Двухэтапный вход

Настройки → Двухфакторная защита: код из Google Authenticator при входе. Сохраните резервные коды!

Журнал действий

Каждый вход и изменение — кто, когда, что. Хранится 400 дней.

PIN-коды

Сотрудники входят на общем терминале своим PIN; «Заблокировать» — выйти, не закрывая систему.

Регион и валюта

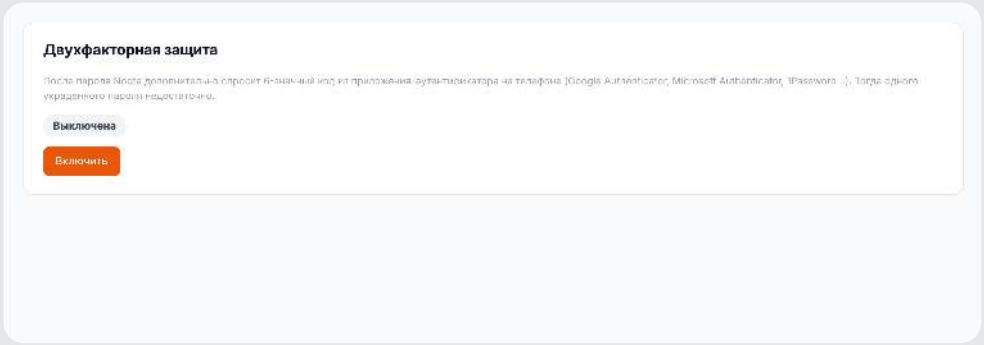
Страна, валюта (₼, ₺, ₽…) и ставки НДС заведения.

Тема и языки

Светлая и тёмная тема; интерфейс на азербайджанском, русском, английском и турецком.

Экспорт

Любую таблицу — в Excel, CSV или PDF кнопкой «Экспорт» вверху страницы.





42 Один рабочий день с Noqta

08:30 — **Администратор**
Открывает кассовую смену. В утренней сводке — что заканчивается и что скоро истекает.

09:00 — **Повар**
Отмечает приход своим PIN, включает экран кухни, проводит «Производство» соусов.

11:00 — **Менеджер**
Заказ поставщику «по минимуму» одной кнопкой, приход по накладной из Excel.

12:30 — **Официант**
Открывает стол в приложении, отправляет салаты, по команде — горячее. Гость платит частями, оставляет чаевые.

13:00 — **Курьер**
Видит заказ в приложении, везёт по адресу, отмечает «Доставлен», наличные — в смену.

19:00 — **Владелец**
Получает в Telegram сводку дня, спрашивает ИИ-ассистента, что продаётся хуже всего.

23:00 — **Кассир**
Закрывает смену: расхождение ноль. Сотрудники отмечают уход, часы попадают в ведомость.

43 Частые вопросы

Забыл пароль?

Позвоните в поддержку: +994 (55) 380-88-39 — выдадим новый.

Блюдо закончилось?

Меню → Товары → «Стоп» (или автостоп по складу). Оно исчезнет из зала и с сайта.

Официант ошибся?

Тап по позиции → «Отменить» с причиной. Гость уже заплатил — «Возврат».

Где посмотреть, кто что сделал?

Доступ → Журнал действий.

Принтер не печатает?

Тех. меню → Принтеры → «Тест». Проверьте IP-адрес и что телефон в той же Wi-Fi сети.

Как узнать прибыль?

Финансы → P&L: выручка минус продукты, зарплата и расходы.

Пропал интернет?

Если включён Noqta Hub — работайте как обычно, данные синхронизируются потом.

Как поменять цену?

Меню → Товары → «Изменить». Новая цена сразу везде: зал, приложения, сайт.

Как дать скидку?

В счёте «%»: на блюдо или на весь счёт. Сверх лимита роли — PIN менеджера.

Можно несколько точек?

Да, в одном аккаунте. Меню копируется, отчёты — по точке или по сети.

Где скачать приложения?

Google Play и App Store: «Noqta Staff» и «Noqta Biznes». Ссылки также даст поддержка.

Сколько стоит сайт?

Сайт-витрина входит в Noqta. Адрес имя.noqta.az подключает поддержка.

44 Шпаргалка: где что находится

Принять заказ за столом	Касса › Зал
Экран для повара	Касса › Экран кухни
Открыть / закрыть смену	Касса › Кассовая смена
Доставка и курьеры	Касса › Доставка
Бронь столика	Касса › Брони
Блюдо, цена, фото, техкарта	Меню › Товары и тех. карты
Категории, курсы, нормативы	Меню › Категории
Добавки к блюдам	Меню › Модификаторы
Остатки на складе	Склад › Остатки
Заказ поставщику	Склад › Поставки
Пересчёт склада	Склад › Инвентаризация
Долги поставщикам	Склад › Поставщики
Выручка за день	Статистика › Сводка
Прибыль и расходы	Финансы › P&L
Зарплата	Финансы › Ведомость
Сертификаты и бонусы	Маркетинг › Сертификаты
Промокоды	Маркетинг › Промокоды
Рассылки гостям	Маркетинг › Рассылки
Сотрудники и PIN	Доступ › Сотрудники
Права ролей	Доступ › Роли и права
Схема зала и QR	Настройки › Схема зала и PIN
Шаблон чека	Настройки › Шаблоны чеков
Уведомления в Telegram	Настройки › Уведомления владельцу
Свой сайт	Приложения › QR-витрина

Нужна помощь?

Мы на связи и поможем всё настроить:
меню, склад, зал, сайт и приложения.

Телефон / WhatsApp
+994 (55) 380-88-39

Сайт
noqta.az

Вход в панель
noqta.az/login