

«1С:ХЛЕБОБУЛОЧНОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО. МОДУЛЬ ДЛЯ 1С:ERP и 1С:КА»

Обзор функциональных возможностей



«1С:Хлебобулочное и кондитерское производство. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА»



Отраслевое решение разработано на версии 8.3 платформы «1С:Предприятие» и предназначено для автоматизации деятельности организаций, занимающихся производством и продажей хлебобулочных и кондитерских изделий.

Решение используется только совместно с программными продуктами, содержащими с решениями, содержащими конфигурации «ERP. Управление холдингом», «ERP Управление предприятием» или «Комплексная автоматизация». Его необходимо интегрировать в единую информационную систему, при этом объединенная конфигурация будет включать в себя ряд отраслевых подсистем для работы с заказами, оперативного учета производства и управления складами. Отдельное использование полного набора функционала продукта «1С:Хлебобулочное и кондитерское производство. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА» и дополнительных лицензий к нему не предусмотрено.

Программный продукт сертифицирован и разработан совместно с фирмой «1С»





НАЗНАЧЕНИЕ ПРОГРАММНОГО ПРОДУКТА

Продукт «1С:Хлебобулочное и кондитерское производство. Модуль для 1С:ERP и 1С:КА» предназначен для автоматизации отраслевых процессов управления и учета на предприятиях различного масштаба: от крупных хлебозаводов и кондитерских предприятий до средних предприятий, занимающихся производством и продажей хлебобулочных и кондитерских изделий.

Средние и крупные предприятия – стабильный и наиболее прибыльный сегмент рынка хлебобулочного и кондитерского производства

- 5% от числа всех предприятий отрасли производят около 75% объема выпуска продукции



Крупные
хлебозаводы

Макаронные
фабрики

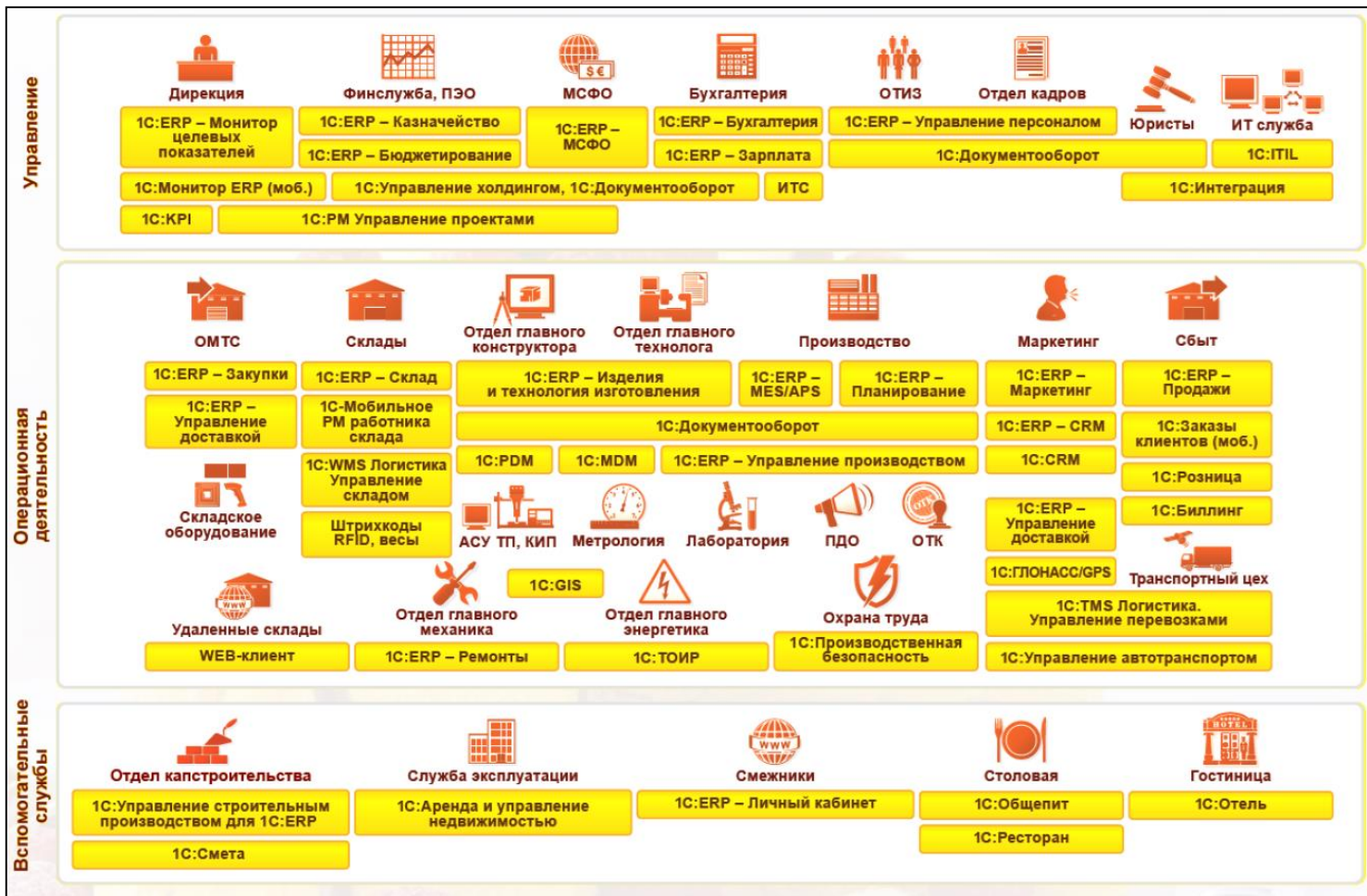
Кондитерские фабрики

Средние и крупные
производственные предприятия
пищевой промышленности





Единая информационно-управленческая система, построенная на 1C:ERP и других решениях системы «1C:Предприятие 8»





ОТРАСЛЕВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Лабораторные анализы

- анализ качества выходных изделий и сырья при поступлении
- сертификация или отбраковка номенклатуры

Управление продажами

- удобная работа с клиентами по сменам стола заказов
- организация быстрого приема и обработки заказов
- удобный прием всех видов возврата
- разбиение заказов по паллетам
- использование спец. форм отгрузочных документов торговых сетей
- печать комплекта деклараций при продаже

Складское хранение

- использование бестарных складов для усреднения влажности сырья
- мини-инвентаризация складов при передаче производственных смен
- организация складских смен, контроль за остатками

Управление производством

- Планирование потребности в сырье и материалах для производства с учетом влажности основного сырья
- Оперативный ввод технологических замен и аналогов
- Организация производства по сменам и частичного выпуска продукции
- Отчетность о выходах, выпуску, план-фактный анализ расхода сырья



**ЛАБОРАТОРНЫЕ
АНАЛИЗЫ**



Настройка правил проведения и показателей лабораторных анализов

☆ Качество (Показатель лабораторного анализа) 🔗 ⋮ □ ×

Записать и закрыть Еще ▾ ?

Группа:

Наименование: Код:

Вид результата анализа:

Значение:

Погрешность (+/-):

Единица измерения:

Допустимым результатом замеров будет число входящее в указанные пределы (число +/- погрешность).

☆ Органолептическая оценка (вкус, хруст, запах, цвет) (Показатель лабо... 🔗 ⋮ □ ×

Записать и закрыть Еще ▾ ?

Группа:

Наименование: Код:

Вид результата анализа:

Еще ▾

N	Значение показателя
1	Прошел
2	Не прошел

☆ Мука пшеничная (Правило пр... 🔗 ⋮ □ ×

Записать и закрыть Еще ▾ ?

Код:

Наименование:

Действует с: по:

Порядок отбора:

Этапы проведения лабораторных анализов и прохождения сертификации

- Требуется отбор проб
- Требуется проведение лабораторных анализов
- Требуется регистрация показателей лабораторных анализов сторонних контрагентов
- Требуется формирование паспортов качества
- Требуется сертификация



Настройка видов анализов

☆ Проверка муки (Вид лабораторных анализов)

Записать и закрыть Записать Еще ▾ ?

Основное Показатели Область действия Состав документов

Наименование:

Подразделение:

Правило:

Нормативный документ:

☆ Проверка муки (Вид лабораторных анализов)

Записать и закрыть Записать Еще ▾ ?

Основное Показатели Область действия Состав документов

Добавить ↑ ↓ Поиск (Ctrl+F) × Еще ▾

N	Показатель
1	Органолептическая оценка (вкус, хруст, запах, цвет)
2	Белизна муки

☆ Проверка муки (Вид лабораторных анализов)

Записать и закрыть Записать Еще ▾ ?

Основное Показатели Область действия Состав документов

конкретный товар вид номенклатуры список товаров

Склад:

Номенклатура:

☆ Проверка муки (Вид лабораторных анализов)

Записать и закрыть Записать

Основное Показатели Область действия Состав документов

Документ
<input type="checkbox"/> Поступление товаров от хранителя
<input checked="" type="checkbox"/> Перемещение товаров
<input checked="" type="checkbox"/> Движение продукции и материалов
<input type="checkbox"/> Заказ на сборку (разборку)



Лабораторные анализы и сертификация

← → ☆ Рабочее место лаборанта

Период документов: ... Подразделение: × Вид лабораторного анализа: ×

Распоряжения на проведения лабораторных анализов | Отборы проб для проведения лабораторных анализов | Лабо

Сформировать распоряжения | Установить статус -

Дата	Номер	Статус	Подразделение	Вид лаборатс
17.08.2020 12:00:00	000000004	Выполнен	Кондитерский цех (п...	Проверка кач
29.09.2020 1:01:04	000000005	К выполнению		Проверка кач
29.09.2020 1:01:17	000000006	К выполнению		Проверка кач
29.09.2020 1:01:17	000000007	К выполнению		Проверка кач

← → ☆ Распоряжение на проведение лабораторных анализов 000000004 от 17.08.2020 12:00:00

Основное | [Распоряжения на лабораторные анализы](#) | [Состояние лабораторных анализов и сертификации](#) | [Состояние сертификации номенклатуры](#)

Провести и закрыть | Записать | Провести

Номер: 000000004 | Дата: 17.08.2020 12:00:00 | Статус: Выполнен

Вид лабораторного анализа: Проверка качества готовой продукции | Склад назначения: Склад готовой продукции ХБК

Объект назначения | Дополнительно

Склад: Склад готовой продукции ХБК

Номенклатура: Рулет "Зебра"

Характеристика:

Серия:

Этапы проведения лабораторных анализов и прохождения сертификации

- Требуется отбор проб
- Требуется проведение лабораторных анализов
- Требуется регистрация показателей лабораторных анализов сторонних контрагентов
- Требуется формирование паспортов качества
- Требуется сертификация

Нормативные документы

Добавить | ↑ | ↓

N	Нормативный документ
1	ГОСТ

Позволяет, не открывая дополнительные документы, формировать распоряжения на проведение лабораторных анализов, осуществлять отбор проб, оформлять паспорта качества и сертификаты номенклатуры после проведения лабораторных анализов.



**УПРАВЛЕНИЕ
ПРОДАЖАМИ**



АРМ Управление заказами клиентов

← → АРМ: Управление заказами (ХБК)

Статус: Организация: Segment: Partner: Контрагент: Зона доставки:

Клиенты Заказы клиентов

Создать Создать заказ Отчет по нарушениям Прайс-лист Поиск (Ctrl+F) Еще -

Магазин	Контрагент	Основной менеджер	Способ доставки	Зона доставки
<input type="radio"/> АШАН	АШАН	Портной Михаил Павлович	До клиента	
<input type="radio"/> Неизвестный партнер				
<input checked="" type="radio"/> ООО «Сеть магазинов пряников»	Сеть магазинов пряников	Петров Степан Михайлович	До клиента	Медведково
<input checked="" type="radio"/> Магазин пряников №1	Сеть магазинов			
<input checked="" type="radio"/> Магазин пряников №2	Сеть магазинов			
<input checked="" type="radio"/> Магазин пряников №3	Сеть магазинов			
<input checked="" type="radio"/> Магазин пряников №4	Сеть магазинов			
<input checked="" type="radio"/> ООО «Сеть магазинов Хлеб»	Сеть магазинов			
<input checked="" type="radio"/> Магазин №1	Сеть магазинов			

Работа с клиентами

- [Работа с возвратами](#)
- [Работа с возвратной тарой](#)
- [Создать заказы по разнарядкам](#)
- [Загрузка данных для заказов из внешних систем \(Файл\)](#)
- [Загрузка данных из внешних систем \(EDI\)](#)
- [Клиенты, которым отгрузка запрещена](#)

← → АРМ: Управление заказами (ХБК)

Статус: Организация: Segment: Partner: Контрагент: Зона доставки:

Клиенты Заказы клиентов

Создать Найти... Отменить поиск Действия - Еще -

Дата	Номер	Статус	Состояние	Дата отгру...	Клиент	Контрагент	Сумма документа	Организ
03.04.2021	КБ00-00...	К выполнени...	Ожидается обеспечение	03.04.2021	Магазин пи...	Сеть мага...	712,02	Кондите
27.08.2021	ХБ00-00...	К выполнени...	Ожидается обеспечение	25.08.2021	Магазин №3	Сеть мага...	31 838,40	Хлебоза
27.08.2021	ХБ00-00...	К выполнени...	Ожидается обеспечение	26.08.2021	Магазин №3	Сеть мага...	25 025,60	Хлебоза
27.08.2021	ХБ00-00...	К выполнени...	Ожидается обеспечение	27.08.2021	Магазин №3	Сеть мага...	44 292,00	Хлебоза
27.08.2021	ХБ00-00...	К выполнени...	Ожидается обеспечение	28.08.2021	Магазин №3	Сеть мага...	17 550,00	Хлебоза
27.08.2021	ХБ00-00...	К выполнени...	Ожидается обеспечение	30.08.2021	Магазин №3	Сеть мага...	17 346,00	Хлебоза
27.08.2021	КБ00-00...	К выполнени...	Ожидается обеспечение	25.08.2021	Магазин пи...	Сеть мага...	2 617,00	Кондите
27.08.2021	КБ00-00...	К выполнени...	Ожидается обеспечение	26.08.2021	Магазин пи...	Сеть мага...	1 707,00	Кондите



Загрузка заказов из внешних систем: при помощи адаптера EDI


Запуск обработки 1С Адаптер

Начало работы

Настройка запуска

Обновить

Доступно обновление до версии 0.2.0.0

 СФЕРА
КОРУС консалтинг СНГ

В сервисе СФЕРА Курьер реализована возможность пересылки УПД (СЧФДОП)


КОРУС Консалтинг СНГ объявил о выходе на рынок новой версии сервиса межкорпоративного обмена юридически значимыми электронными документами (ЮЗЭДО) СФЕРА Курьер 29.0. Функционал расширен в части документа «счет-фактура дополненная» (СЧФДОП).


Реализован обмен счет-фактурой дополненной, формат которой утвержден Приказом ФНС России от 24.03.2016 № ММВ-7-15/155@ «Об утверждении формата счета-фактуры и формата представления документа об отгрузке товаров (выполнении работ), передаче имущественных прав (документа об оказании услуг), включающего в себя счет-фактуру, в электронной форме»:


- счет-фактура;
- счет-фактура и документ об отгрузке товаров (выполнении работ), передаче имущественных прав (об оказании услуг);
- документ об отгрузке товаров (выполнении работ), передаче имущественных прав (об оказании услуг).

Кроме этого, клиенты ПАО Сбербанк, пользователи системы дистанционного банковского обслуживания Сбербанк Бизнес Онлайн, получили возможность обмениваться данным типом документа со своими контрагентами при помощи сервиса E-Invoicing. Т.к. E-Invoicing является объединением двух сервисов —СФЕРА Курьер и СФЕРА Отчетность, — СЧФДОП стал доступен для всех клиентов банка, осуществляющих отправку электронных счетов-фактур своим контрагентам.

EDI Адаптер GLN: 2000000029900



Период: ... Организация: 

Отображать загрузку журнала Покупатель: 

Статус	Тип документа	Номер документа	Покупатель	Точка доставки	Сумма без НДС	Дата доставки
Функция документа		Дата документа	GLNПокупателя	GLNТочки доставки	Сумма НДС	



Создание заказов по разрядке

← → Формирование заказов по разрядкам

Создать заказы Отмена

Период смены с: 01.11.2021 по: 10.11.2021

Отбор	Партнер
<input type="checkbox"/>	Сеть магазинов пирожных
<input checked="" type="checkbox"/>	Магазин пирожных №2
<input type="checkbox"/>	ООО «Сеть магазинов Хлеб»
<input checked="" type="checkbox"/>	Магазин №1 (Сеть магазинов Хлеб)
<input checked="" type="checkbox"/>	ООО «Сеть магазинов Хлеб»
<input checked="" type="checkbox"/>	ООО «Сеть магазинов Хлеб»
<input checked="" type="checkbox"/>	Магазин №1 (Сеть магазинов Хлеб)

Заказы по разрядке создаются на основании данных справочника **Разрядка (ХБК)** по дням недели в открытые периоды смены стола заказов.

☆ Магазин №1(Сеть магазинов Хлеб) (Разрядка (ХБК))

Записать и закрыть Записать

Еще ?

Наименование: Магазин №1(Сеть магазинов Хлеб) Партнер: Магазин №1 Контрагент: Сеть магазинов Хлеб

Дата начала действия: 01.01.2021 Дата окончания действия: . . Одно время доставки: 10:00 Ответственный: Портной Михаил Павлович

Добавить ↑ ↓ Поиск (Ctrl+F) Еще

Номенклатура	Характеристика	Ед.изм.	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг
Хлеб "Дедушкин"		лоток (8 шт)	40,000	50,000	60,000	
Хлеб		кг	40,000	15,000	35,000	
Пряники "Ирэк"		лоток (35 шт)	30,000	50,000	40,000	
Хлеб "Деревенский" 0.68		шт	100,000	200,000	150,000	
Хлеб "Фабричный" 0.68		конт. (216 шт)	5,000	3,000	6,000	



Управление возвратами бракованной и черствой продукции

← → Работа с возвратами

Поиск (Ctrl+F) × Еще ▾

Наименование ▾

- Партнеры
- АШАН
- Неизвестный партнер
- ООО «Сеть магазинов пряников»
- ООО «Сеть магазинов Хлеб»
- Розничный покупатель
- Сеть магазинов пирожных

Документы реализации Заявки на возврат Документы возврата Возврат черствой продукции

Создать заявку на возврат Создать возврат

Поиск (Ctrl+F) × Q ▾ Еще ▾

Дата	Номер	Валюта	Заказ клиента	Организация	Контрагент	Менеджер	Сумма документа	Клиент
15.09.2021 12:00:00	КБ00-000002	RUB	Заказ клиента К...	Кондитерская №...	Сеть магазинов ...	Иванов Иван Ив...	3 566,00	Магазин п
03.04.2021 13:13:03	КБ00-000001	RUB	Заказ клиента К...	Кондитерская №...	Сеть магазинов ...	Иванов Иван Ив...	16 800,00	Магазин п
03.04.2021 13:13:02	ХБ00-0000...	RUB	Заказ клиента Х...	Хлебозавод №1...	Сеть магазинов ...	Иванов Иван Ив...	17 550,00	Магазин М
03.03.2021 12:00:00	ХБ00-0000...	RUB	Заказ клиента Х...	Хлебозавод №1...	Сеть магазинов ...	Иванов Иван Ив...	23 952,80	Магазин М
02.03.2021 0:00:00	ХБ00-0000...	RUB	Заказ клиента Х...	Хлебозавод №1...	Сеть магазинов ...	Иванов Иван Ив...	25 979,20	Магазин М
24.08.2020 13:19:02	КБ00-000002	RUB		Кондитерская №...	Розничный покул...	Федоров Федор...	26,00	Розничнь
17.08.2020 18:00:00	КБ00-000001	RUB	Заказ клиента К...	Кондитерская №...	Сеть магазинов ...	Федоров Федор...	1 175,00	Магазин п

← → Работа с возвратами

Поиск (Ctrl+F) × Еще ▾

Наименование ▾

- Партнеры
- АШАН
- Неизвестный партнер
- ООО «Сеть магазинов пряников»

Документы реализации Заявки на возврат Документы возврата Возврат черствой продукции

Создать

Поиск (Ctrl+F) × Q ▾ Еще ▾


Дата	Номер	Валюта	Вид документа п...	Возврат переданной многооборотной тары	Возврат порчи	Дата входящего документа
18.08.2020 22:50:09	КБ00-000...	RUB				
04.04.2021 18:33:56	ХБ00-000...	RUB				



















Организация доставки

Регистр сведений **Параметры доставки (ХБК)** предназначен для автоматического заполнения данных о доставке для магазинов и перевозчиков в документах Заказ клиента при формировании заказов из внешних систем, при создании заказов по разрядке, при создании заказов по списку магазинов (клиенту) в АРМ: Управление заказами (ХБК), при ручном заполнении заказов в столе заказов (при выборе магазина) в документе Заказ клиента.


← → ★ Параметры доставки (ХБК)


Создать  Поиск (Ctrl+F) x


Партнер	Способ доставки	Перевозчик	Зона доставки	Время доставки, с	по	К
 АШАН	До клиента					
 ООО «Сеть магазинов пря...	До клиента		Медведково	09:00	10:00	
 Магазин пряников №1	До клиента		Медведково	11:00	12:00	
 Магазин пряников №2	До клиента					
 Магазин пряников №3	Силами перевозчика по ад...	ООО "Основной пер...				
 ООО "Основной перевозчик"	До клиента					
 Магазин пряников №4	Силами перевозчика	ООО "Основной пер...				
 ООО «Сеть магазинов Хле...	До клиента					
 Магазин №1	До клиента					
 Магазин №2	Силами перевозчика	ООО "Основной пер...				
 Магазин №3	До клиента					
 Магазин №4	До клиента					
 Магазин пирожных №2	До клиента					


☆ Параметры доставки (ХБК)    x

Записать и закрыть Записать Еще ?

Партнер: 

Способ доставки: 

Перевозчик: 

Зона доставки: 

Время доставки, с: по:

Комментарий:



Отраслевая отчетность по продажам

Отчет «Заказы покупателя (ХБК)» предназначен для получения сведений о заказах отдельного магазина или контрагента с группировкой по подразделениям.

Отчет Клиенты, которым отгрузка запрещена, показывающий список клиентов, которым запрещена отгрузка, и причины запрета отгрузки по сегменту, если они определены.

← → ☆ Клиенты, которым отгрузка запрещена

Партнер Основной менеджер

Сегмент

Сформировать Настройки...

Информация о сегментах

Сегмент	Описание
Запрет отгрузки	Клиент нарушил условия договора в части оплаты. Дебиторская задолженность больше 40 000 рублей.

Клиенты, которым отгрузка запрещена

Партнер	Основной менеджер	Запрет отгрузки
Магазин №1	Портной Михаил Павлович	✓
Магазин пряников №2	Петров Степан Михайлович	✓

← → ☆ Заказы покупателей (по магазинам)

.. Магазин

Контрагент

Сформировать Настройки...

Контрагент	Общий вес	Количество	Сумма		
Магазин					
Номенклатура	Единица измерения	Вес	Единица измерения веса		
Сеть магазинов пирожных		161,22	430,000	25 736,02	
Магазин пирожных №2		161,22	430,000	25 736,02	
Мармелад "Альпийские дольки"	шт	0,14	13,000	207,87	
Пирожное "Молочное"	шт	0,06	50,000	2 800,00	
Пирожное "Ноктюрн"	шт	0,1	49,000	3 724,00	
Пряники "Мятные"	шт	0,4	260,000	9 100,00	
Пряники с начинкой	шт	0,3	15,000	429,15	
Рулет "Зебра"	шт	1	40,000	9 400,00	
Хлеб	кг	1	3,000	75,00	
Сеть магазинов пряников		17 428,4	28 815,000	607 287,60	
Магазин пряников №3		13 850	21 185,000	421 772,60	
Пряники "Ирэк"	шт	0,4	106	6 625,00	
Хлеб "Дедушкин"	шт	0,4	688	30 667,60	
Хлеб "Деревенский" 0.68	шт	0,68	8 486,4	243 360,00	
Хлеб "Фабричный" 0.68	шт	0,68	4 569,6	6 720,000	141 120,00
ООО «Сеть магазинов пряников»		3 578,4	7 630,000	185 515,00	
Пряники "Ирэк"	шт	0,4	2 100	5 250,000	131 250,00
Хлеб "Деревенский" 0.68	шт	0,68	550,8	810,000	15 795,00
Хлеб "Фабричный" 0.68	шт	0,68	727,6	1 070,000	22 470,00
Хлеб нарезной	шт	0,4	200	500,000	16 000,00
Сеть магазинов Хлеб		14 557,2	25 055,000	533 457,76	
Магазин №1		5 555,6	10 550,000	237 080,96	
Пряники "Ирэк"	шт	0,4	1 980	4 900,000	122 500,00
Хлеб	кг	1	70	70,000	1 750,00
Хлеб "Дедушкин"	шт	0,4	384	960,000	16 200,96
Хлеб "Деревенский" 0.68	шт	0,68	204	300,000	5 850,00
Хлеб "Фабричный" 0.68	шт	0,68	2 937,6	4 320,000	90 720,00
Магазин №3		9 001,6	14 505,000	296 376,80	
Пряники "Ирэк"	шт	0,4	166	415,000	10 375,00
Хлеб	кг	1	260	260,000	6 500,00
Хлеб "Дедушкин"	шт	0,4	1 184	2 960,000	52 776,80
Хлеб "Деревенский" 0.68	шт	0,68	700,4	1 030,000	20 085,00
Хлеб "Фабричный" 0.68	шт	0,68	6 691,2	9 840,000	206 640,00
Итого		32 146,82	54 300,000	1 166 481,38	



**СКЛАДСКОЕ
ХРАНЕНИЕ**





Подключение складов бестарного хранения

← → Настройки и справочники для бестарного хранения номенклатуры

✓ Настройка складов бестарного хранения номенклатуры для подразделений

Создать Найти... Отменить поиск Еще ▾

Период	Склад	Подразделение	Состояние	Использовать при инвентаризации
01.01.2021	Склад бестарного хранения №1		Используется	
01.09.2020	Склад бестарного хранения №1	производство теста	Используется	✓
01.01.2021	Склад бестарного хранения №2		Используется	✓
01.01.2021	Склад бестарного хранения №3	Хлебный цех (производственное)	Используется	

☆ Использование складов бе...

Записать и закрыть Записать Еще ▾ ?

Период:

Склад:

Подразделение:

Состояние: ▾

Использовать источник при инвентаризации:



Усреднение влажности сырья на складах бестарного хранения

← → ☆ Приобретение товаров и услуг КБ00-000013 от 30.08.2020 12:00:00

Провести и закрыть

Основное Товары (1) Доставка Дополнительно

Добавить

Номенклатура	Характеристика	Назначение	№ Серия	Количество
мука	14,06%		№ <серия указыва...	13,000

← → ☆ Ведомость по товарам на складах

01.09.2021 - 30.09.2021

Склад бестарного хранения №2

Сформировать

Настройки...

Разворачивать до

Ведомость по товарам на складах

Параметры: Количество товаров: В единицах хранения
Отбор: Склад Равно "Склад бестарного хранения №2"

Склад	Артикул	Номенклатура, Характеристика, Серия	Ед. изм.	Количество		
				Начальный остаток	Приход	Расход
Склад бестарного хранения №2		мука, 12,89%, 00000005 до 28.09.20	кг	37 080,000	32 876,384	4 203,616
		мука, 13,51%, 00000002 до 27.10.20	кг	8,000	8,000	
		мука, 13,51%, 00000005 до 28.09.20	кг	10,000	10,000	
		мука, 13,74%, 00000002 до 27.10.20	кг	8,000	8,000	
		мука, 13,74%, 00000002 до 27.10.20	кг	10,000		10,000
		мука, 13,74%, 00000003 до 30.10.20	кг	13,000		13,000
		мука, 13,74%, 00000005 до 28.09.20	кг	8,000		8,000
		мука, 14,00%, 00000002 до 27.10.20	кг	10,000	10,000	
		мука, 14,06%, 00000003 до 30.10.20	кг	13,000	13,000	
		Мука пшеничная 2/с (б), 13,67%,	кг	37 000,000	32 827,384	4 172,616
Итого			37 080,000	32 876,384	4 203,616	

← → ☆ Сборка (разборка) товаров КБ00-000007 от 30.08.2020 12:00:01

Провести и закрыть

Основное Комплектующие (1) Дополнительно

Номер: КБ00-000007 от: 30.08.2020 12:00:01 Склад: Склад бестарного хранения №2

Организация: Кондитерская №1 ООО

Хоз. операция: Сборка из комплектующих

Комплект

Номенклатура: мука Собрано: 13,000 кг

Характеристика: 13,74% Комплектация:

Назначение: <без назначения> Серия:

Комментарий: Создан автоматически для усреднения влажности на основании Приобретение товаров и услуг КБ00-000013 от 30.08.2020 12:00:00

← → ☆ Сборка (разборка) товаров КБ00-000007 от 30.08.2020 12:00:01

Провести и закрыть

Основное Комплектующие (1) Дополнительно

Добавить

N	Номенклатура	Характеристика
1	мука	14,06%



Учет фактической влажности для расчета сырья

Типовые показатели влажности номенклатуры (ХБК)

Создать



Период	Склад	Номенклатура	Влажность
01.01.2021 0:00:00	Кладовая хлебного цеха	Дрожжи прессованные	75,00
01.01.2021 0:00:00	Кладовая хлебного цеха	Закваска	87,00
01.01.2021 0:00:00	Кладовая хлебного цеха	Опара	47,00
01.01.2021 0:00:00	Кладовая хлебного цеха	Соль	3,50
01.02.2021 0:00:00	Кладовая хлебного цеха	Сыворотка	4,00
01.01.2021 0:00:00	Кладовая хлебного цеха	Тесто	46,00

Ведомость по товарам на складах

01.09.2021 - 30.09.2021 Склад бестарного хранения №2

Сформировать

Настройки...



Разворачивать до



Ведомость по товарам на складах

Параметры: Количество товаров: В единицах хранения
Отбор: Склад Равно "Склад бестарного хранения №2"

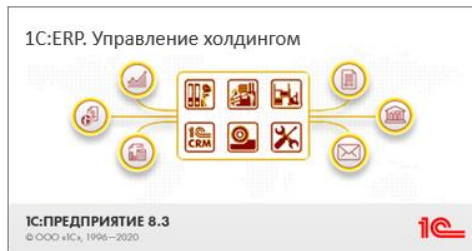
Склад				Количество		
Артикул	Номенклатура, Характеристика, Серия	Ед. изм.	Начальный остаток	Приход	Расход	Конечный остаток
Склад бестарного хранения №2				37 080,000	32 876,384	4 203,616
	мука 12,89%, 00000005 до 28.09.20	кг		8,000	8,000	
	мука 13,51%, 00000002 до 27.10.20	кг		10,000	10,000	
	мука 13,51%, 00000005 до 28.09.20	кг		8,000	8,000	
	мука 13,74%, 00000002 до 27.10.20	кг		10,000		10,000
	мука 13,74%, 00000003 до 30.10.20	кг		13,000		13,000
	мука 13,74%, 00000005 до 28.09.20	кг		8,000		8,000
	мука 14,00%, 00000002 до 27.10.20	кг		10,000	10,000	
	мука 14,06%, 00000003 до 30.10.20	кг		13,000	13,000	
	Мука пшеничная 2/с(6х), 13,67%	кг		37 080,000	32 876,384	4 172,616
Итого				37 080,000	32 876,384	4 203,616

A close-up photograph of a bakery display. In the foreground, several golden-brown croissants are arranged on a white tray. Behind them, other pastries like buns and small round tarts are visible on brown paper-lined trays. The background is slightly blurred, showing more trays of pastries. The overall scene is brightly lit, highlighting the textures and colors of the baked goods.

**УПРАВЛЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВОМ**



Управление производством при интеграции с 1С:ERP. Управление холдингом или 1С:ERP





Настройки производственного учета



← → ☆ Хлеб "Деревенский" 0.68 (Изготовление, сборка) (Ресурсная спецификация)

[Основное](#) [Плановые калькуляции](#) [Дерево спецификации](#) [Применение в заказах](#) [Разрешения на замену материалов](#) [У...](#)

Указание норматива материала спецификации (ХБК)

Записать и закрыть Записать Указать основное сырье Обновить состав по спецификации

Номер строки	Номенклатура	Характеристика	Ед.Изм.	Указание норматива
1	Мука пшеничная 1/с(бх)	14,50%	кг	На количество проду...
2	Соль		кг	На количество ос...
3	Масло растительное		кг	На количество ос...
4	Сода пищевая		кг	На количество ос...
5	Дрожжи прессованные		кг	На количество ос...
6	Лецитин		кг	На количество ос...

← → ☆ Разрешение на замену материалов 00-0000002 от 01.01.2021

Провести и закрыть Отчеты -

Статус: Утверждено Период действия с: 01.01.2021

Основное Замена Комментарий

Набор заменяемых материалов

Добавить ↑ ↓ Подобрать по спецификации

N	Номенклатура	Характеристика	Количество	Ед. изм.
1	Дрожжи прессованные	<характеристики не ...	16,420	кг

Набор, аналогичный набору заменяемых материалов

Добавить ↑ ↓

N	Номенклатура	Характеристика	Количество	Ед. изм.
1	Дрожжи сухие	<характеристики не ис...	15,000	кг



Расчет потребности в сырье



Вызывается из рабочего места «Управление очередью заказов к производству»

Управление очередью заказов к производству

Желаемая дата выпуска: <без отбора> Приоритет: <без отбора> Подразделение-диспетчер: <без отбора> Ответственный: <без отбора>

Действия Диспетчирование этапов Структура заказа Поиск (Ctrl+F) Еще ?

Иконка	Номер заказа	Дата заказа	Приоритет	Начало производства	Желаемая дата выпуска
	X500-000007	07.09.2021	Средний	29.12.2021 00:00	30.12.2021 00:00
	X500-000008	08.09.2021	Средний	29.12.2021 00:00	30.12.2021 00:00
	X500-000009	08.09.2021	Средний	17.08.2020 00:00	18.08.2020 00:00
	X500-000010	08.09.2021	Средний	04.04.2021 00:00	04.04.2021 00:00
			Средний	29.04.2021 11:00	30.04.2021 00:00
			Средний	29.04.2021 11:00	30.04.2021 00:00
			Средний	07.09.2021 18:00	08.09.2021 00:00
			Средний	08.09.2021 10:00	09.09.2021 00:00
			Средний	08.09.2021 11:00	09.09.2021 00:00
			Средний	08.09.2021 13:00	09.09.2021 00:00

Сформировать этапы производства

- Передать этапы к выполнению
- Планировать текущий...
- Планировать выбранные
- Планировать очередь по текущий
- Перенести желаемые даты отгрузки
- Закрывать заказ

Формирование заказов

Формирующиеся заказы (0)

Отобразить заказы, для которых требуется

- Сформировать этапы
- Проверить этапы
- Планировать график
- Передать этапы к выполнению

Или по которым

- Требуется обеспечение
- Нарушена дата потребности
- Все произведено



Расчет фактической потребности в сырье



Расчет сырья и материалов (ХБК)

Готово | Далее | Закрыть | Еще - | ?

Общие данные | **Производство** | Расчет | Сводная рецептура с учетом аналогов

Основные настройки
Заказ на производство
Ответственный: Иванов Иван Иванович

Подразделение и основной склад
Подразделение:
Склад:

Настройки создания этапов
 Резервировать материалы и полуфабрикаты на складе

Дополнительные источники сырья и материалов:
Добавить | ↑ | ↓

N	Источник	Номенклатура
1		

Расчет сырья и материалов (ХБК)

Готово | Далее | Закрыть | Еще - | ?

Общие данные | **Производство** | Расчет | Сводная рецептура с учетом аналогов

Добавить | ↑ | ↓ | Заполнить | Поиск (Ctrl+F) | Еще -

N	Номенклатура	Характеристика	Количество	Упаковка	Спецификация	Назначение
1	Хлеб "Фабричный" ...		5,000	шт	Хлеб "Фабричный" ...	

Общие данные | **Производство** | Расчет | Сводная рецептура с учетом аналогов

Алгоритм: Без корректировки (по спецификации) | Заполнить | Еще -

Номенклатура	Влажность	Указание норматива	Упаковка	Количество	Количество на складе	Откид	Расход воды	Спецификация
⊖ Хлеб "Фабричный" 0.68			шт	5,000	-5,000			Хлеб "Фабричный..."
Мука пшеничная 1/с(бх)	14,30	На количество продукции	кг	1,516	3 365,341			Хлеб "Фабричный..."
Мука пшеничная 2/с(бх)	13,67	На количество продукции	кг	1,011	3 767,255			Хлеб "Фабричный..."
⊕ Дрожжи прессованные	75,00	На количество основного ...	кг	-0,015	0,015			Хлеб "Фабричный..."
Соль	3,50	На количество основного ...	кг	0,039	-0,039			Хлеб "Фабричный..."
Масло растительное		На количество основного ...	кг	0,003	-0,003			Хлеб "Фабричный..."



Ввод аналогов и технологических замен в расчете



Общие данные | Продукция | Расчет | Сводная рецептура с учетом аналогов

Алгоритм:

Номенклатура	Влажность	Указание норматива	Упаковка	Количество	Количество на складе	Откид	Расход воды	Спецификация
⊖ Хлеб "Фабричный" 0.68			шт	5,000	-5,000			Хлеб "Фабричный"
Мука пшеничная 1/с(бх)	14,30	На количество продукции	кг	1,516	3 365,341			Хлеб "Фабричный"
Мука пшеничная 2/с(бх)	13,67	На количество продукции	кг	1,011	3 767,255			Хлеб "Фабричный"
⊖ Дрожжи прессованные	75,00	На количество основного ...	кг	-0,015	0,015			Хлеб "Фабричный"
Дрожжи сухие		На количество основного ...	кг	0,040	0,960			Хлеб "Фабричный"
Соль	3,50	На количество основного ...	кг	0,039	-0,039			Хлеб "Фабричный"

Технологические замены

Номенклатура	Влажность	Ед. изм.	Нормативное количество	Источник	Количество на складе	Количество
Дрожжи сухие		кг	0,025	Кладовая хлебного цеха	1,000	0,040



Диспетчирование производства. Открытие



← → ☆ Открытие производственной смены (ХБК) 00000000006 от 08.10.2021 20:00:00

Провести и закрыть | Записать | Провести | Создать на основании | Отчеты

Еще ?

Номер: 00000000006 от: 08.10.2021 20:00:00

Организация: Хлебозавод №1 ООО | Подразделение: Хлебный цех (производственное)

Бригада: Бригада №1 (хлебный цех) | Смена: Смена 2

Начальник первой смены: Семенов Сергей Петрович | Начальник второй смены:

Этапы к производству | Остатки материалов | Дополнительно

Подобрать этапы производства | Поиск (Ctrl+F) | Еще

N	Этап производства	Дата	Номер	Статус	Номенклатура	Спецификация	Количество
1	Этап производства ХБ00-17.1.1 от 08.10...	08.10.2021 17:27:01	ХБ00-17.1.1	Завершен	Хлеб "Дедушкин"	Хлеб Дедушкин...	

Документ заполняется после того, как созданы заказы на производство и сформированы этапы производства.

Данный документ определяет, что конкретно будет производить данная смена

Этапы к производству | Остатки материалов | Дополнительно

Заполнить остатки материалов | Поиск (Ctrl+F) | Еще

N	Номенклатура	Характеристика	Серия	Склад	Количество	Упаковка
1	Дрожжи прессованные		<серия не указывается>	Кладовая хлебного цеха	0,488	кг
2	Масло растительное		<серия не указывается>	Кладовая хлебного цеха	0,753	кг
3	мука	12,89%	<серия не указывается>	Кладовая хлебного цеха	4,246	кг
4	мука	14,00%	<серия не указывается>	Кладовая хлебного цеха	973,961	кг
5	Мука пшеничная 1/с(бх)	14,30%	<серия не указывается>	Кладовая хлебного цеха	20,000	кг
6	Мука пшеничная 1/с(бх)	14,30%	<серия не указывается>	Склад бестарного хранения №1	4 217,760	кг
7	Опара		<серия не указывается>	Кладовая хлебного цеха	12,494	кг
8	Сахар песок		00000004 до 08.04.22	Кладовая хлебного цеха	6,578	кг



Диспетчирование производства. Выпуск



Выпуск продукции (ХБК) предназначен для отражения полного или частичного выпуска продукции, отражения потребления и расхода материалов, переноса этих данных в этапы производства и последующего автоматического изменения статуса этапов производства при полном выполнении этапа в статус **Завершен**, а также печати паспортов продукции.

← → ☆ Выпуск продукции (ХБК) 🔗 ⋮ ×

Еще ▾ ?

Документ открытия смены: ⌵ × 🗑 Дата выпуска: 📅 Закрыть смену: Печатать паспорта: 🔄

Заказ на производство: ⌵ × 🗑 Бригада: ⌵ × 🗑 Выполнить

Подразделение: ⌵ × 🗑

Выпуск **Материалы**

N	Этап производства	№ ЗП	Номенклатура	№	Н.	Ед. и...	Требуется	Произведено
1	Этап производства ХБ00-14.1.1 от 21.09...	Заказ на производство ХБ00-0...	Пряники "Мятные"	...		шт	230,000	_____



Диспетчирование производства. Закрытие



Документ **Закрытие производственной смены (ХБК)** предназначен для:

- Регистрации факта окончания работы смены.
- Регистрации фактических данных по потреблению номенклатуры в цеховой кладовой.
- Регистрации факта выпуска продукции по этапам.
- Регистрации фактических данных по потреблению материалов со складов бестарного хранения.

← → ☆ Закрытие производственной смены (ХБК) 00000000003 от 15.09.2021 8:00:00

Провести и закрыть | Записать | Провести | Отчеты ▾

Номер: 00000000003 от: 15.09.2021 8:00:00 Документ открытия смены: Открытие производственной смены (ХБК) 00000000004 от

Организация: Хлебозавод №1 ООО Подразделение: Хлебный цех (производственное)

Бригада: Бригада №1 (хлебный цех) Смена: Смена 2

Выпуск продукции | **Материалы в цеховой кладовой** | Материалы с бестарного склада | Дополнительно

↑ ↓ Заполнить выпуск продукции Поиск (Ctrl+F)

N	Этап производства	Номенклатура	Серия	Упаковка	Количество	Количество запланированное
1	Этап производств...	Хлеб "Дедушкин"	<серия ...	шт	900,000	900,000

Выпуск продукции | **Материалы в цеховой кладовой** | Материалы с бестарного склада | Дополнительно

↑ ↓ Заполнить материалы Заполнить расход в этапах Поиск (Ctrl+F) × Еще ▾

	Номенклатура	Характеристика	Упаковка	Склад	Количество					
					На начало	Получено	Остаток (факт.)	Расход	Расход (факт.)	Отклон
1	Дрожжи прессованн...		кг	Кладовая хлебного цеха	782,616		0,458	4,068	782,158	
2	Масло растительное		кг	Кладовая хлебного цеха	671,552		0,753	8,632	670,799	
3	Мука пшеничная 1/с(...	14,30%	кг	Кладовая хлебного цеха	20,000		20,000			
4	Соль		кг	Кладовая хлебного цеха	2 406,270		0,278	4,537	2 405,992	
5	Улучшитель Мажимикс		кг	Кладовая хлебного цеха	395,524		0,188	0,406	395,336	



Производственные отчеты



← → ☆ Анализ выпуска готовой продукции (за период)

01.09.2021 – 31.12.2021 Подразделение (структурная единица):

Сформировать Настройки... Разворачивать до

Подразделение (структурная единица)				Остаток на начало периода	Произведено	Передано на склад	Остаток на конец периода
№ п/п	Код	Номенклатура	Качество	Ед.			
Кондитерский цех (производственное)				85,000		4,000	81,000
1	00-0000012	Пряники "Ирэк"	Новый	шт	17,000		17,000
2	00-0000023	Рулет "Зебра"	Новый	шт	68,000	4,000	64,000
Пряничный цех (производственное)					15,000	15,000	
3	00-0000015	Пряники с начинкой	Новый	шт	15,000	15,000	
Хлебный цех (производственное)					1 813,000	900,000	913,000
4	00-0000002	Хлеб "Дедушкин"	Новый	шт	1 813,000	900,000	913,000
Итого				85,000	1 828,000	919,000	994,000

Отчет предназначен для вывода информации об остатках и движении продукции и полуфабрикатов на складах.

Материалов в выпущенной продукции (ХБК)

... Подразделение

Разворачивать до

Введите слово для фильтра

Отчет предназначен для отражения информации по использованным материалам для выпуска продукции в разрезе этапов и периода.

Номенклатура	Ед.	Количество выпуск	Количество нормативное	Количество оперативное	Количество фактическое	Отклонение (факт. - норм.)	% отклонения
Материал							
Хлеб							
Этап производства ХБ00-21.3.1 от 29.12.2021 14:06:20							
мука	кг		50,163	50,163			
Этап производства ХБ00-1.3.1 от 29.12.2021 17:02:40							
мука	кг		2,217	2,217		-2,217	-100,00
Этап производства ХБ00-2.3.1 от 29.12.2021 20:09:42							
мука	кг		23,973	23,973		-23,973	-100,00
Хлеб "Дедушкин"							
Этап производства ХБ00-15.1.1 от 14.09.2021 12:53:08							
Мука пшеничная 1/с(бх)	кг	360	271,084	270,542	270,542		
Этап производства ХБ00-13.1.1 от 14.09.2021 12:53:40							
Мука пшеничная 1/с(бх)	кг	360	271,084	271,084	272,000		
Этап производства ХБ00-17.1.1 от 08.10.2021 17:27:01							
Мука пшеничная 1/с(бх)	кг	5,2	3,916	3,916	3,916		0,34
Этап производства ХБ00-18.1.1 от 16.11.2021 14:33:05							
Мука пшеничная 1/с(бх)	кг		3,916	3,916	3,916		
Итого							
		725,2	600,163	599,621	546,458		



Производственные отчеты



Отчет предназначен для вывода следующей информации:

- Нормативные, оперативные и фактические выходы выпущенной продукции
- Плановый и фактический выпуск продукции

← → ☆ Расчетная инвентаризация продукции по замесам (ХБК)

✓ 01.09.2021 – 31.12.2021 ... Продукция:

Сформировать Настройки... Разворачивать до ▾ Σ Введите слово для фил

Параметры: Период: 01.09.2021 - 31.12.2021

Продукция	Норм. выход, %	Опер. выход, %	Факт. выход, %	Количество продукции		Отклонение выпуска	Отклонение выпуска, %
				по плану	выпущено		
Материал	Количество нормативное	Количество оперативное	Количество фактическое				
Хлеб	242,12	242,12		76,00		76,00	100,00
Хлеб "Дедушкин"	331,99	332,15	331,84	1 826,00	1 813,00	13,00	25,00
Расчет сырья (ХБК) 000000009 от 14.09.2021 11:15:59	332,00	332,67	332,67	900,00	900,00		
Мука пшеничная 1/с(бх)	271,08	270,54	270,54	900,00	900,00		
Расчет сырья (ХБК) 000000010 от 14.09.2021 12:53:39	332,00	332,00	330,88	900,00	900,00		
Мука пшеничная 1/с(бх)	271,08	271,08	272,00	900,00	900,00		
Расчет сырья (ХБК) 000000014 от 08.10.2021 17:26:40	331,97	331,97	331,97	13,00	13,00		
Мука пшеничная 1/с(бх)	3,92	3,92	3,92	13,00	13,00		
Расчет сырья (ХБК) 000000015 от 16.11.2021 14:33:04	331,97	331,97		13,00		13,00	100,00
Мука пшеничная 1/с(бх)	3,92	3,92		13,00		13,00	100,00



Производственные отчеты



Отчет **Протокол о влажности (ХБК)** предназначен для вывода остатков и оборотов с указанием влажности номенклатуры, по которой ведется учет и автоматическое усреднение влажности на складах бестарного хранения.

← → ☆ Протокол о влажности

Начало периода: . . Склад: Склад бестарного хранения Номенклатура: . .

Конец периода: . .

Сформировать Настройки... Разворачивать до

Отбор: Склад Равно "Склад бестарного хранения №1"

Склад Номенклатура Регистратор	Начальный остаток	Приход		Расход		Конечный остаток	
		Количество	Влажность	Количество	Влажность	Количество	Влажность
Склад бестарного хранения №1		4 810,000		566,458		4 243,542	
Мука пшеничная 1/с(бх)		4 810,000		566,458		4 243,542	
Приобретение товаров и услуг КБ00-000007 от 23.08.2020 12:00:00		1 000,000	14,30000		14,30000	1 000,000	14,30000
Приобретение товаров и услуг КБ00-000015 от 01.09.2020 19:47:34	1 000,000	10,000	14,30000		14,30000	1 010,000	14,30000
Перемещение товаров КБ00-000003 от 29.09.2020 1:08:08	1 010,000		14,30000	10,000	14,30000	1 000,000	14,30000
Передача материалов в кладовую КБ00-000002 от 29.09.2020 1:08:33	1 000,000		14,30000	10,000	14,30000	990,000	14,30000
Приобретение товаров и услуг ХБ00-000001 от 04.03.2021 12:00:00	990,000	300,000	14,30000		14,30000	1 290,000	14,30000
Приобретение товаров и услуг ХБ00-000003 от 10.09.2021 12:00:00	1 290,000	3 500,000	14,30000		14,30000	4 790,000	14,30000
Передача материалов в производство ХБ00-000003 от 14.09.2021 12:53:09	4 790,000		14,30000	270,542	14,30000	4 519,458	14,30000
Передача материалов в производство ХБ00-000006 от 14.09.2021 14:39:15	4 519,458		14,30000	272,000	14,30000	4 247,458	14,30000
Передача материалов в производство ХБ00-000010 от 08.10.2021 17:27:02	4 247,458		14,30000	3,916	14,30000	4 243,542	14,30000
Итого		4 810,000		566,458		4 243,542	

Отчет выводит информацию о расчетном нормативном расходе воды на выпущенную продукцию за указанный период. Расход воды выводится в разрезе продукции, с указанием количества этой продукции.

← → ☆ Нормативный расход воды (ХБК)

Сформировать Настройки... Разворачивать

Номенклатура	Ед. изм.	Расход воды, л	Выпущено
Этап производства			
Пряники "Ирэк"	шт		17,000
Этап производства КБ00-7.1.2 от 01.09.2020 19:36:48			12,000
Этап производства КБ00-9.1.2 от 01.09.2020 19:54:26			5,000
Пряники с начинкой	шт		15,000
Этап производства ХБ00-4.1.1 от 04.04.2021 0:00:00			15,000
Рулет "Зебра"			
Этап производства КБ00-1.1.2 от 17.08.2020 22:29:04			5,000
Этап производства КБ00-2.1.2 от 18.08.2020 23:07:11			5,000
Этап производства КБ00-4.1.2 от 31.08.2020 11:42:07			5,000
Этап производства КБ00-6.1.2 от 31.08.2020 13:20:30			4,000
Этап производства КБ00-11.1.2 от 04.09.2020 11:19:10			10,000
Этап производства КБ00-12.1.2 от 04.09.2020 11:26:43			10,000
Этап производства КБ00-13.1.2 от 07.09.2020 8:42:52			11,000



Управление производством при интеграции с 1С:КА





Настройки производственного учета



← → ☆ Хлеб "Деревенский" 0.68 (Изготовление, сборка) (Ресурсная спецификация)

[Основное](#) [Плановые калькуляции](#) [Дерево спецификации](#) [Применение в заказах](#) [Разрешения на замену материалов](#) [У](#)

Указание норматива материала спецификации (ХБК)

Записать и закрыть Записать Указать основное сырье Обновить состав по спецификации

Номер строки	Номенклатура	Характеристика	Ед.Изм.	Указание норматива
1	Мука пшеничная 1/с(бх)	14,50%	кг	На количество продукции
2	Соль		кг	На количество основного сырья
3	Масло растительное		кг	На количество основного сырья
4	Сода пищевая		кг	На количество основного сырья
5	Дрожжи прессованные		кг	На количество основного сырья
6	Лецитин			

Для стандартной спецификации добавлена возможность указания нормативов и основного сырья для расчета потребления материалов с учетом влажности.

Указание норматива материала спецификации (ХБК)

Создать

Ресурсная спецификация	Номенклатура	Указание норматива	Основное сырье
<input checked="" type="checkbox"/> Хлеб 1	Мука	На количество продукции	✓
<input checked="" type="checkbox"/> Хлеб 1	Вода	На количество основного сырья	
<input checked="" type="checkbox"/> Хлеб 1	Дрожжи	На количество основного сырья	



Расчет потребности в сырье



Вызывается из рабочего места «Диспетчирование производства (ХБК)»

← → ☆ Диспетчирование производства (ХБК) [link] [menu] [close]

Организация: [dropdown] [copy]

Отборы

Период потребности: [dropdown] [clear] [copy] Подразделение: [dropdown] [clear] [copy] Заказ клиента: [dropdown] [clear] [copy]

Заказ клиента, Номенклатура	Характеристика	Количество	Дата потребности	Производственное под...	Ресурсная специфика...	Расчет сырья и мате...
⊖ Заказ клиента 0000-000002 от 20.05.2021 11:10:23						
<input type="checkbox"/> Заказ клиента 0000-000002 от 20.05.2021 11:10:23, Хлеб		20,000	21.05.2021			Расчет сырья (ХБК) 0
⊖ Заказ клиента 0000-000004 от 01.09.2021 12:00:00						
<input type="checkbox"/> Заказ клиента 0000-000004 от 01.09.2021 12:00:00, Х...		34,000	02.09.2021			Расчет сырья (ХБК) 0
⊖ Заказ клиента 0000-000005 от 02.09.2021 22:00:01						
<input type="checkbox"/> Заказ клиента 0000-000005 от 02.09.2021 22:00:01, Х...		43,000	03.09.2021			Расчет сырья (ХБК) 0
⊖ Заказ клиента 0000-000009 от 06.09.2021 12:00:00						
<input type="checkbox"/> Заказ клиента 0000-000009 от 06.09.2021 12:00:00, Х...		43,000	07.09.2021	Производство	Хлеб 1	



Расчет фактической потребности в сырье



Делается перерасчет с учетом фактической влажности основного сырья. Можно откорректировать количество с помощью встроенных алгоритмов.

☆ Расчет сырья и материалов (ХБК)

Готово Далее Закрыть

Продукция Расчет Сводная рецептура

Добавить ↑ ↓ Заполнить

N	Номенклатура	Характеристика	Количество	Упаковка	Спецификация
1	Хлеб		43,000	шт	Хлеб 1

Алгоритм: **Корректировка водой с изменением количества сырья**

Заполнит Корректировка мукой и сырьем

Номенкла Корректировка водой без изменения количества сырья

Корректировка водой с изменением количества сырья

☆ Расчет сырья и материалов (ХБК)

Готово Далее Закрыть

Продукция Расчет Сводная рецептура

Алгоритм: Корректировка водой с изменением количества сырья

Заполнить

Номенклатура	Влажность	Указание норматива	Упаковка	Количество	Количество на складе	Откид	Расход воды	Спецификация	Источник
Хлеб			шт	43,000	-43,000			Хлеб 1	Склад материалов
Мука	14,42	На количество продукции	кг	34,400	56,000			Хлеб 1	Склад материалов
Вода		На количество основного сырья	л (дм3)	21,500	210,000			Хлеб 1	Склад материалов
Дрожжи		На количество основного сырья	г	215,000	1 100,000			Хлеб 1	Склад материалов



Диспетчирование производства. Открытие



← → ☆ Открытие производственной смены (ХБК) 00000000005 от 04.09.2021 8:00:00

Провести и закрыть | Записать | Провести | | Создать на основании ▾ | Отчеты ▾

Номер: 00000000005 от: 04.09.2021 8:00:00

Организация: Подразделение:

Бригада: Смена:

Начальник первой смены: Начальник второй смены:

Этапы к производству | |

|

N	Этап производства	Статус	Дата	Номер
1	Производство без заказа 0000-000005 от 04.09.202...	Произведено	04.09.2021 0:00:00	0000-000005

Документ заполняется после того, как созданы заказы на производство и сформированы этапы производства.

Данный документ определяет, что конкретно будет производить данная смена

Этапы к производству | |

|

N	Номенклатура	Характеристика	Серия	Склад	Количество	Упаковка
1	Вода		<серия ...	Склад материалов	241,500	л (дм3)
2	Дрожжи		<серия ...	Склад материалов	1 415,000	г
3	Мука	14,42%	<серия ...	Склад материалов	106,400	кг



Диспетчирование производства. Закрытие



Документ **Закрытие производственной смены (ХБК)** предназначен для:

- Регистрации факта окончания работы смены.
- Регистрации фактических данных по потреблению номенклатуры в цеховой кладовой.
- Регистрации факта выпуска продукции по этапам.
- Регистрации фактических данных по потреблению материалов со складов бестарного хранения.

← → ☆ **Закрытие производственной смены (ХБК) 0000000005 от 04.09.2021 17:00:00** [ссылка] [меню] [x]

Провести и закрыть [Записать] [Провести] [Отчеты -] [Еще -] [?]

Номер: 0000000005 от: 04.09.2021 17:00:00 [календарь] Документ открытия смены: Открытие производственной смены (ХБК) 0000000005 от 04. [x]

Организация: Хлебозавод [x] Подразделение: Производство [x]

Бригада: Бригада 1 [x] Смена: Смена 1 [x]

Выпуск продукции | Материалы в цеховой кладовой | Материалы с бестарного склада | Дополнительно

[↑] [↓] [Заполнить выпуск продукции] [Поиск (Ctrl+F)] [x] [Еще -]

N	Этап производства	Номенклат...	Характеристика	Серия	Упаковка	Количество	Количество запланированное
1	Производство без заказа 0000-000...	Хлеб		<серия не указывается>	шт	20,000	20,000

Выпуск продукции | Материалы в цеховой кладовой | Материалы с бестарного склада | Дополнительно

[↑] [↓] [Заполнить материалы] [Поиск (Ctrl+F)] [x] [Еще -]

N	Номенклатура	Характеристика	Серия	Упаковка	Склад	Количество					
						На начало смены	Получено	Остаток (факт.)	Расход (расчетный)	Расход (факт.)	Отклонен
1	Вода		<серия н...	л (дм3)	Склад материалов	241,500		231,500	10,000	10,000	
2	Дрожжи		<серия н...	г	Склад материалов	1 415,000		1 315,000	100,000	100,000	
3	Мука	14,42%	<серия н...	кг	Склад материалов	106,400		90,400	16,000	16,000	



Производственные отчеты



← → ☆ Анализ выпуска готовой продукции (за период)

01.09.2021 – 31.12.2021 Подразделение (структурная единица):

Сформировать Настройки... Разворачивать до

Подразделение (структурная единица)				Остаток на начало периода	Произведено	Передано на склад	Остаток на конец периода
№ п/п	Код	Номенклатура	Качество	Ед.			
Кондитерский цех (производственное)				85,000		4,000	81,000
1	00-00000012	Пряники "Ирэк"	Новый	шт	17,000		17,000
2	00-00000023	Рулет "Зебра"	Новый	шт	68,000	4,000	64,000
Пряничный цех (производственное)					15,000	15,000	
3	00-00000015	Пряники с начинкой	Новый	шт	15,000	15,000	
Хлебный цех (производственное)					1 813,000	900,000	913,000
4	00-00000002	Хлеб "Дедушкин"	Новый	шт	1 813,000	900,000	913,000
Итого				85,000	1 828,000	919,000	994,000

Отчет предназначен для вывода информации об остатках и движении продукции и полуфабрикатов на складах.

Материалов в выпущенной продукции (ХБК)

... Подразделение

Разворачивать до

Введите слово для фильтра

Отчет предназначен для отражения информации по использованным материалам для выпуска продукции в разрезе этапов и периода.

Номенклатура	Ед.	Количество выпуск	Количество нормативное	Количество оперативное	Количество фактическое	Отклонение (факт. - норм.)	% отклонения
Материал							
Хлеб							
Этап производства ХБ00-21.3.1 от 29.12.2021 14:06:20							
мука	кг		50,163	50,163			
Этап производства ХБ00-1.3.1 от 29.12.2021 17:02:40							
мука	кг		2,217	2,217		-2,217	-100,00
Этап производства ХБ00-2.3.1 от 29.12.2021 20:09:42							
мука	кг		23,973	23,973		-23,973	-100,00
Хлеб "Дедушкин"							
Этап производства ХБ00-15.1.1 от 14.09.2021 12:53:08							
Мука пшеничная 1/с(бх)	кг	360	271,084	270,542	270,542	-0,542	-0,20
Этап производства ХБ00-13.1.1 от 14.09.2021 12:53:40							
Мука пшеничная 1/с(бх)	кг	360	271,084	271,084	272,000	0,916	0,34
Этап производства ХБ00-17.1.1 от 08.10.2021 17:27:01							
Мука пшеничная 1/с(бх)	кг	5,2	3,916	3,916	3,916		
Этап производства ХБ00-18.1.1 от 16.11.2021 14:33:05							
Мука пшеничная 1/с(бх)	кг		3,916	3,916	3,916	-3,916	-100,00
Итого			725,2	600,163	599,621	546,458	



Производственные отчеты



Отчет предназначен для вывода следующей информации:

- Нормативные, оперативные и фактические выхода выпущенной продукции
- Плановый и фактический выпуск продукции

← → ☆ Расчетная инвентаризация продукции по замесам (ХБК)

✓ 01.09.2021 – 31.12.2021 ... Продукция:

Сформировать Настройки... Разворачивать до ▾ Σ Введите слово для фил

Параметры: Период: 01.09.2021 - 31.12.2021

Продукция	Норм. выход, %	Опер. выход, %	Факт. выход, %	Количество продукции		Отклонение выпуска	Отклонение выпуска, %
				по плану	выпущено		
Материал	Количество нормативное	Количество оперативное	Количество фактическое				
Хлеб	242,12	242,12		76,00		76,00	100,00
Хлеб "Дедушкин"	331,99	332,15	331,84	1 826,00	1 813,00	13,00	25,00
Расчет сырья (ХБК) 000000009 от 14.09.2021 11:15:59	332,00	332,67	332,67	900,00	900,00		
Мука пшеничная 1/с(бх)	271,08	270,54	270,54	900,00	900,00		
Расчет сырья (ХБК) 000000010 от 14.09.2021 12:53:39	332,00	332,00	330,88	900,00	900,00		
Мука пшеничная 1/с(бх)	271,08	271,08	272,00	900,00	900,00		
Расчет сырья (ХБК) 000000014 от 08.10.2021 17:26:40	331,97	331,97	331,97	13,00	13,00		
Мука пшеничная 1/с(бх)	3,92	3,92	3,92	13,00	13,00		
Расчет сырья (ХБК) 000000015 от 16.11.2021 14:33:04	331,97	331,97		13,00		13,00	100,00
Мука пшеничная 1/с(бх)	3,92	3,92		13,00		13,00	100,00



Производственные отчеты



1С:Комплексная автоматизация 2

1С:ПРОДВИЖЕНИЕ v.3



Отчет **Протокол о влажности (ХБК)** предназначен для вывода остатков и оборотов с указанием влажности номенклатуры, по которой ведется учет и автоматическое усреднение влажности на складах бестарного хранения.

← → ☆ Протокол о влажности

Начало периода: .. Конец периода: ..

Склад: Склад бестарного хранения Номенклатура:

Сформировать Настройки... Разворачивать до

Отбор: Склад Равно "Склад бестарного хранения №1"

Склад Номенклатура Регистратор	Начальный остаток	Приход		Расход		Конечный остаток	
		Количество	Влажность	Количество	Влажность	Количество	Влажность
Склад бестарного хранения №1		4 810,000		566,458		4 243,542	
Мука пшеничная 1с(бх)		4 810,000		566,458		4 243,542	
Приобретение товаров и услуг КБ00-000007 от 23.08.2020 12:00:00		1 000,000	14,30000		14,30000	1 000,000	14,30000
Приобретение товаров и услуг КБ00-000015 от 01.09.2020 19:47:34	1 000,000	10,000	14,30000		14,30000	1 010,000	14,30000
Перемещение товаров КБ00-000003 от 29.09.2020 1:08:08	1 010,000		14,30000	10,000	14,30000	1 000,000	14,30000
Передача материалов в кладовую КБ00-000002 от 29.09.2020 1:08:33	1 000,000		14,30000	10,000	14,30000	990,000	14,30000
Приобретение товаров и услуг ХБ00-000001 от 04.03.2021 12:00:00	990,000	300,000	14,30000		14,30000	1 290,000	14,30000
Приобретение товаров и услуг ХБ00-000003 от 10.09.2021 12:00:00	1 290,000	3 500,000	14,30000		14,30000	4 790,000	14,30000
Передача материалов в производство ХБ00-000003 от 14.09.2021 12:53:09	4 790,000		14,30000	270,542	14,30000	4 519,458	14,30000
Передача материалов в производство ХБ00-000006 от 14.09.2021 14:39:15	4 519,458		14,30000	272,000	14,30000	4 247,458	14,30000
Передача материалов в производство ХБ00-000010 от 08.10.2021 17:27:02	4 247,458		14,30000	3,916	14,30000	4 243,542	14,30000
Итого		4 810,000		566,458		4 243,542	

Отчет выводит информацию о расчетном нормативном расходе воды на выпущенную продукцию за указанный период. Расход воды выводится в разрезе продукции, с указанием количества этой продукции.

← → ☆ Нормативный расход воды (ХБК)

Сформировать Настройки... Разворачивать

Номенклатура	Ед. изм.	Расход воды, л	Выпущено
Этап производства			
Пряники "Ирэк"	шт		17,000
Этап производства КБ00-7.1.2 от 01.09.2020 19:36:48			12,000
Этап производства КБ00-9.1.2 от 01.09.2020 19:54:26			5,000
Пряники с начинкой	шт		15,000
Этап производства ХБ00-4.1.1 от 04.04.2021 0:00:00			15,000
Рулет "Зебра"	шт		68,000
Этап производства КБ00-1.1.2 от 17.08.2020 22:29:04			5,000
Этап производства КБ00-2.1.2 от 18.08.2020 23:07:11			5,000
Этап производства КБ00-4.1.2 от 31.08.2020 11:42:07			5,000
Этап производства КБ00-6.1.2 от 31.08.2020 13:20:30			4,000
Этап производства КБ00-11.1.2 от 04.09.2020 11:19:10			10,000
Этап производства КБ00-12.1.2 от 04.09.2020 11:26:43			10,000
Этап производства КБ00-13.1.2 от 07.09.2020 8:42:52			11,000

НАШИ КОНТАКТЫ:

e-mail: HBK2@rarus.ru

телефон: +7 (495) 223-04-04