

# АВТОМАТИЗИРУЕМ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ УЧЕТ С ПОМОЩЬЮ «1С:МЯСОКОМБИНАТ»

О. В. Васильева, Е. А. Кондратьева, ООО «ВЦ Формула», г. Боровичи

**С**уществует распространенный стереотип, что программные продукты фирмы «1С» предназначены для автоматизации только бухгалтерского учета. С другой стороны, на предприятиях необходим именно оперативный производственный учет, который включает в себя учет сырья и выпущенной продукции, а также технологических полуфабрикатов на каждом переделе всего производственного цикла.

В данной статье мы расскажем, как можно организовать производственный учет на убойных и мясоперерабатывающих предприятиях с использованием отраслевого решения «1С:Мясокомбинат».

Основной качества готовой продукции предприятий мясоперерабатывающей промышленности является сырье. На рынке сейчас много предложений от различных поставщиков сырья, и специалистам, работающим с сырьем на предприятии – от службы снабжения до технологов производства, необходимо видеть консолидированную информацию по всем поставщикам сырья и всем видам сырья, чтобы выбрать наилучшее по всем параметрам сырье для выпуска высококачественной продукции. В свою очередь, руководителю предприятия эта информация нужна, чтобы осуществлять взаиморасчеты с поставщиками сырья по фактическим показателям качества, и если поставщик поставил сырье, не соответствующее заявленным характеристикам, то выставить ему обоснованные претензии.

Вручную обрабатывать большое количество информации крайне затруднительно. Желательно также накапливать данные для последующего анализа. Используя адаптированную под особенности мясного производства программу, можно максимально подробно и с необходимой быстротой получать, обрабатывать и анализировать данные по поставщикам сырья и по необходимым характеристикам качества самого мясного сырья.

Удобный интерфейс автоматизированного рабочего места кладовщика мясожирового цеха позволяет:

- отразить факт приема скота с указанием количества поступивших голов в разрезе поставщиков;
- оформить результаты убоя по каждой партии скота с указанием массы и категории качества туш в двух единицах измерения (в килограммах и в полутушах);
- оприходовать прочие сопутствующие продукты: субпродукты, шкуры, кишсырье, ветконфискат и т. д.
- отразить изменения веса полученного в результате убоя сырья до момента сдачи сырья на склад готовой продукции.

На основании введенных кладовщиком данных автоматически формируются документы по выпуску готовой

Удельные показатели	Факт	План	Отклонение	Конт. коэффициент	Дет.	Отклон.
Производство в целом	4 465,00	4 465,00	0,00	1,0000	100,00	0,00
Ломовое сырье	1 842,00	1 842,00	0,00	1,0000	100,00	0,00
МАС-2018 07-02-08	884,00	477,000	407,000	0,5277	100,00	80,000,74
МАС-2018 07-02-09	958,00	1 367,000	-409,000	0,6949	100,00	167 732,00
Ломовое сырье	380,00	244,000	136,000	0,5472	100,00	44 750,00
МАС-2018 16-10-08	380,00	510,000	-130,000	0,7451	100,00	44 750,00
МАС-2018 16-10-09	0,00	1 842,000	-1 842,000	0,0000	100,00	228 580,00
МАС-2018 16-10-01	0,00	0,000	0,000	0,0000	100,00	307 750,00
МАС-2018 16-10-02	0,00	142,000	-142,000	0,0000	100,00	31 000,00
Ломовое сырье	9 980,00	9 980,000	0,000	1,0000	100,00	322 907,00

продукции, списанию затрат на приобретение скота и потерь на охлаждение парного мяса в целях бухгалтерского учета. Функция бухгалтера сводится к контролю расчетов за скот и документальному оформлению пакета печатных форм для поставщика.

При приеме на склад покупного сырья в виде замороженных блоков или неразделанных полутуш, каждой партии закупаемого сырья присваивается свой серийный номер с указанием поставщика и даты поставки. Этот уникальный серийный номер в дальнейшем используется для контроля перемещения сырья на всех участках производства.

Часто технологи жалуются, что не получают ожидаемого выхода после разделки туши, обвалки и жиловки мяса. С помощью программы, используя серийный учет, можно отследить партию переданного мясосырья с учетом вида и категории, провести сравнительный анализ выходов на всех этапах подготовки сырья, выявить отклонения и несоответствия и во время принять соответствующее управленческое решение. Анализ можно провести с помощью отчета по разделке сырья за любой период: количество полученного сырья сравнивается с нормами выхода сырья после разделки.

В программе «1С:Мясокомбинат» можно настроить учет потерь на охлаждение, разруб, дефростацию, увар, потери при обвалке, ветконфискат и т. д. Для настройки такого учета достаточно правильно настроить справочник статьи затрат и использовать их в производственных документах. Таким образом, все учетные потери за любой период можно увидеть как в количественном, так и в суммовом эквиваленте, сформировав отчеты в программе.

При расчете себестоимости все потери войдут в состав затрат наравне с другими прямыми затратами.

О решении задач других подразделений производства с помощью программы мы планируем рассказать в дальнейших публикациях. 🍷