

АВТОМАТИЗАЦИЯ УЧЕТА СПЕЦИЙ НА МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕМ ПРЕДПРИЯТИИ

С. А. Федоров, методолог

Специи являются одним из наиболее важных компонентов при производстве продуктов из мяса. Именно применение различных специй формирует тот вкус мясных изделий, к которому мы привыкли, и позволяет создать широкую гамму продуктов. К тому же доля специй в сырьевой себестоимости мясных изделий достаточно велика. Поэтому вопросы учета специй с момента их оприходования и размещения на складе и до момента передачи в производство, а также вопросы строгого контроля рецептур и предотвращения пересорта при составлении наборов специй очень важны для любого мясоперерабатывающего предприятия.

ТРАДИЦИОННЫЙ УЧЕТ СПЕЦИЙ

Как правило, учет специй ведется следующим образом: при поступлении на склад в учетной программе создается документ поступления материалов, далее, при передаче специй на склад производства, создается документ перемещения материальных запасов. Сборка наборов специй чаще всего никак не отражается в программе, а при учете выпуска продукции специи списываются по нормативам.

Периодически на складе специй и складе производства проводится инвентаризация, по результатам которой приходятся излишки и списываются недостачи. Такой учет не яв-

ляется прозрачным и не позволяет контролировать соблюдение рецептур при сборке наборов специй. Из-за того, что специи списываются по нормативам, отсутствует достоверная информация о фактическом расходе.

В результате могут быть не только случаи нарушения рецептуры, но и пересорт, вызванный тем, что различные специи хранились в похожих пакетах. Если обнаруживается недостача, ее причину найти практически невозможно.

Теперь давайте рассмотрим, как автоматизировать учет специй, чтобы он был действительно прозрачным, позволяя на каждом участке

фиксировать фактическое движение в реальном времени и осуществлять жесткий контроль соблюдения рецептуры.

АВТОМАТИЗАЦИЯ ОПЕРАЦИЙ УЧЕТА СПЕЦИЙ

Какие задачи учета специй должны быть решены при помощи автоматизации?

Во-первых, все перемещения специй должны фиксироваться в программе для того, чтобы в любой момент времени была информация о наличии специй на всех участках.

Во-вторых, нужна информация о выполнении производственных заданий на передачу специй со склада в производство и сборку наборов специй.

В-третьих, нужен жесткий контроль за соблюдением рецептур наборов специй по составу и количеству.

В-четвертых, должна быть возможность контролировать сроки годности и при необходимости определять, из какой поставки те или иные специи.

В-пятых, все эти задачи должны быть выполнены без существенного увеличения времени на производственный процесс.

Рассмотрим подробно, как при каждой из операций должна работать информационная система.





ОПРИХОДОВАНИЕ НА СКЛАД

На современном предприятии, где используется компьютерный учет и штрихкодирование, при приемке упаковка специй маркируется этикеткой с уникальным штрихкодом партии. Конечно, требования по сроку годности для специй обычно менее жесткие, чем для мяса, но за сроком годности специй также нужно следить и использовать специи до его истечения. Поэтому по штрихкоду партии специй в программе можно определить не только их наименование, но и такие параметры, как дата поступления и срок годности.

ПЕРЕДАЧА В ПРОИЗВОДСТВО

На основе задания на передачу специй в производство производится их отпуск со склада специй на склад производства. При этом оператор сканирует штрихкод на каждой упаковке передаваемых специй. Если специи выбраны неправильно и не входят в задание, программа сообщит оператору об этом. Если все правильно – программа зафиксирует факт передачи специй со склада. Для отслеживания выполнения задания на передачу специй используется «монитор исполнения заявок», который позволяет в режиме реального времени видеть, как выполняются задания на передачу специй.

Для удобства задания показываются разными цветами: зеленым – задание, по которым специи переданы на склад производства, желтым – те, по которым передача выполняется

в данный момент, белым – задания, по которым передача не началась.

ПЕРЕДАЧА ЧАСТИ УПАКОВКИ СПЕЦИЙ

Бывают случаи, когда нет необходимости в передаче всей упаковки специй в производство, особенно если упаковка большая. Если специи в упаковке являются весовым товаром, то упаковка может быть вскрыта и часть специй пересыпана в другую упаковку. При этом выполняется взвешивание пересыпанной части, программа автоматически берет вес и фиксирует уменьшение количества в старой партии специй.

На новую упаковку печатается этикетка со штрихкодом. Если внутри общей упаковки находятся более мелкие упаковки, то на передаваемые упаковки просто печатаются и наклеиваются этикетки, а программа фиксирует количество переданных упаковок.

ПРИЕМКА СПЕЦИЙ НА СКЛАДЕ ПРОИЗВОДСТВА

Часто склад производства находится достаточно далеко от склада специй, а по дороге всякое может случиться. К тому же материально ответственное лицо на складе специй другое. Поэтому при поступлении специй на склад производства осуществляется их приемка. Оператор сканирует штрихкоды на упаковках специй, и программа фиксирует факт приемки специй на склад производства. При необходимости оператор имеет возможность взвесить упаковку со специями для определения точного веса.



MESbyMEAT:

Оперативное управление пищевым производством



Программный продукт на платформе "1С:ERP", позволяющий автоматизировать процессы MES-уровня мясоперерабатывающего завода.



АГРОПРОДМАШ
2016
10-14 ОКТЯБРЯ
Стенд 22Е50



Софт - Оборудование - Консалтинг



Группа компаний

Абсолют-Софт Корпоративные проекты
127015, г. Москва, ул. Бутырская, д. 75, оф. 301

Тел: +7(495)648-6425 +7(495)225-9535

info@mesbymeat.ru

www.mesbymeat.ru #MESbyMEAT



СОСТАВЛЕНИЕ НАБОРОВ СПЕЦИЙ

Главной задачей составления наборов специй является контроль соблюдения рецептуры и предотвращение замены одних веществ другими. Поэтому последовательность действий оператора при составлении набора специй следующая:

- выбор производственного задания, по которому будут собираться наборы специй, и выбор конкретного набора, который будет собираться сейчас. Программа показывает рецептуру.
- выбор строки с компонентом набора специй. Программа показывает нормативный вес компонента и до-

пустимые отклонения в процентах и граммах.

- сканирование штрихкода упаковки с соответствующими специями. Если оператор ошибся, программа сообщает об этом. Если оператор выбрал правильную упаковку, программа это подтверждает.
- насыпание нужного количества специй по весу в упаковку набора специй. Как только вес достигнет нормативного значения, программа подсвечивает значение веса зеленым цветом. Если оператор пересыпал, значение подсвечивается красным цветом, и оператор должен убрать излишки. После того как одна составляющая набора специй отмерена,

оператор переводит весы «на ноль» и переходит к следующему компоненту.

После того как набор специй собран, оператор печатает этикетку и переходит к следующему набору. Такая схема работы замедляет сборку наборов специй, но позволяет строго контролировать рецептуру и избежать пересорта. Собранные комплекты специй передаются на участок фаршесоставления. При этом оператор сканирует штрихкоды на упаковках наборов специй и программа фиксирует факт передачи.

ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЛЯ УЧЕТА СПЕЦИЙ

Информационная система, функции которой описаны выше, должна строиться с использованием специального программного обеспечения, которое позволит полностью автоматизировать всю цепочку производственного учета на мясоперерабатывающем предприятии, включая учет специй.

Для этой цели подходит программный продукт «MESbyMEAT: Оперативное управление пищевым производством», специально разработанный для автоматизации производства мясоперерабатывающего предприятия. Программный продукт работает на базе программного продукта «1С:ERP Управление предприятием 2» и имеет статус «1С:Совместимо».

Главные преимущества программного продукта MESbyMEAT перед аналогами:

- отечественный, поэтому никакие санкции и колебания курсов валют не влияют на его внедрение и эксплуатацию;
- стоимость и сроки внедрения программного продукта существенно ниже, чем у зарубежных аналогов;
- так как программный продукт разработан на платформе «1С:Предприятие 8», найти специалистов для его последующей эксплуатации несложно практически в любом городе РФ;
- базой для программного продукта MESbyMEAT служит «1С:ERP», что позволяет не только закрыть оперативный уровень, но и построить полноценную ERP-систему мясоперерабатывающего предприятия. 📌

