

17–23 июня  
Сочи



8-я международная конференция  
**1С** РЕШЕНИЯ 1С  
ДЛЯ КОРПОРАТИВНЫХ  
КЛИЕНТОВ

**Повышение эффективности работы  
мясоперерабатывающего  
производства за счет автоматизации  
MES-уровня**



**Голиков Дмитрий Викторович**  
Генеральный директор  
Группы компаний «Абсолют-Софт  
Корпоративные проекты»

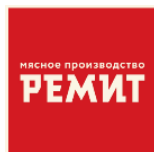


# «Абсолют-Софт корпоративные проекты»



- 1С Франчайзи с 2002 года
- Работаем с мясной отраслью с 2005 года.

## Опыт выполнения проектов в мясной отрасли



**ПРОДО**

## Проекты мясной отрасли, где внедряется «1С:Мясопереработка MES. Модуль для 1С:ERP»



**ИНЕЙ**  
МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ ЗАВОД



**Цюла**  
АГРОХОЛДИНГ

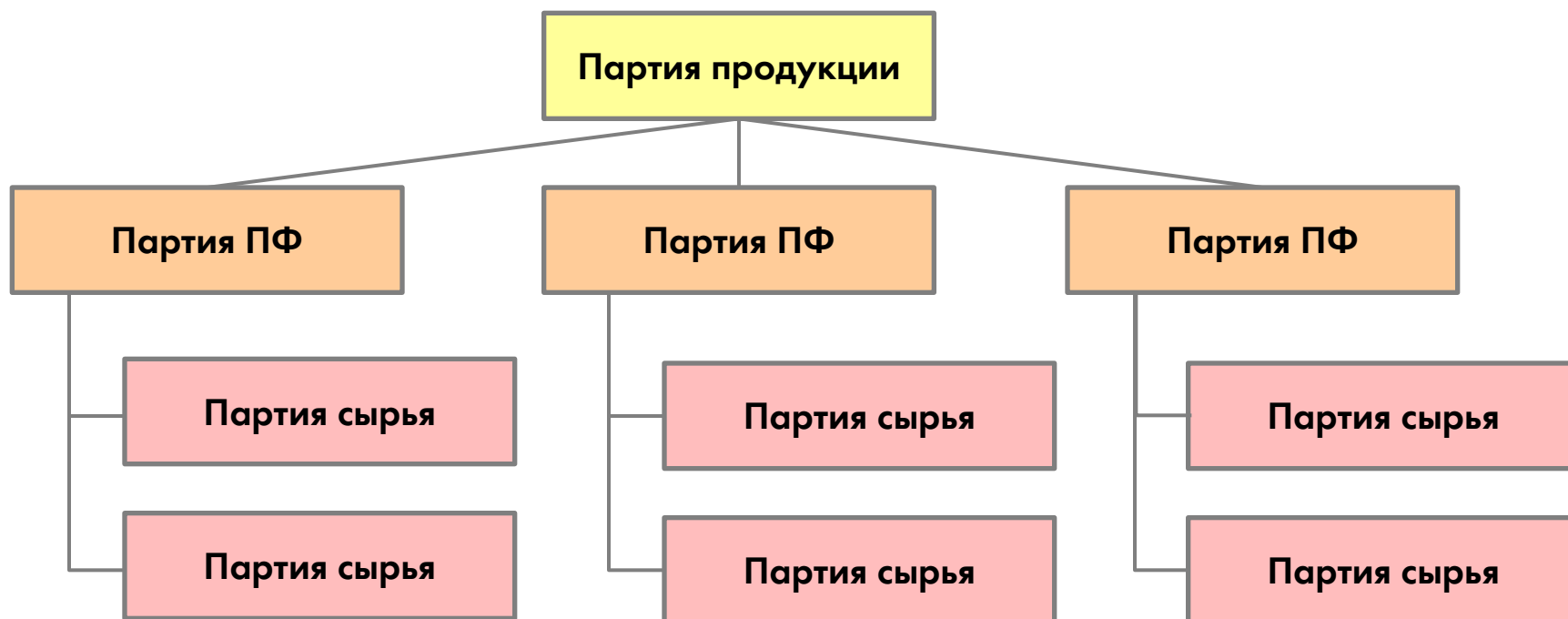


## Зачем нужна автоматизация оперативного учета в мясопереработке?

- Прослеживаемость
- Прозрачный учет в реальном времени
- Снижение вероятности хищений
- Контроль потерь
- Контроль соблюдения технологического процесса
- Снижение объема брака
- Оперативные данные по сырьевой себестоимости
- *Стабильность качества и вкуса*



# Прослеживаемость





# Прослеживаемость





# Прослеживаемость



1С:Мясопереработка MES  
Модуль для 1С:ERP

Полная  
прослеживаемость





# Прозрачный учет в реальном времени

- Остатки материальных ценностей  
(на всех складах и участках производства)
- Движения материальных ценностей  
(по всем складам и производству)
- Факт выполнения производственных операций и их результаты  
(потери, выхода, рецептура)
- Выполнение производственных заданий  
(план-факт)



# Прозрачный учет в реальном времени → Оперативные управленческие решения.



- Остатки
- Движения
- Производственные операции
- Выполнение производственных заданий
- Оперативная сырьевая себестоимость



# Снижение вероятности хищений



- Данные берутся прямо с оборудования
- Фото отвеса прикрепляется к документу в момент взятия веса
- Время начала и завершения производственных операций регистрируется
- Потери контролируются
- Учет прозрачен и выполняется в реальном времени



# Контроль потерь



- Нормативы потерь и выходов на каждом из участков
- Регистрация факта входа и выхода при выполнении производственных операций
- Инструменты контроля (план-факт) и анализа причин несоответствия нормам
- Проактивные инструменты (мониторинг)



# Контроль потерь

← →

★ Потери партий

☒ Период: 01.09.2018 – 30.09.2018 ...

☐ Номенклатура:

☐ Давальческое: Нет

☒ Склад: Предубойное содержание и убой

Сформировать

Настройки...

Найти...

ABC

ABC

Σ

Сформировавший пользователь: Администратор

Потери партий

Параметры: Период: 01.09.2018 - 30.09.2018  
Отбор: Склад Равно "Предубойное содержание и убой"

| Склад                         | Номенклатура | Вес<br>нетто<br>приход | Вес<br>нетто<br>расход | Вес<br>нетто<br>потери | Потеря,<br>% | Настройка<br>порога | Норма<br>закрытия | Процент<br>отклонения от<br>нормы |
|-------------------------------|--------------|------------------------|------------------------|------------------------|--------------|---------------------|-------------------|-----------------------------------|
| Предубойное содержание и убой |              |                        |                        |                        |              |                     |                   |                                   |
|                               | Хряк         | 95,000                 | 92,800                 | 2,200                  | 2,32         | Процент             | 1,900             | 15,79                             |
|                               | Хряк         | 95,000                 | 92,800                 | 2,200                  | 2,32         | Процент             | 1,900             | 15,79                             |
|                               | Хряк         | 199,000                | 198,700                | 0,300                  | 0,15         | Процент             | 3,980             | -92,46                            |
|                               | Хряк         | 199,000                | 198,700                | 0,300                  | 0,15         | Процент             | 3,980             | -92,46                            |



## Контроль соблюдения технологического процесса

- Время
- Температура
- Влажность
- Постность
- Другие параметры



- Снижение % брака
- Снижение потерь
- Стабильность  
качества и вкуса





## Снижение объема брака

- Контроль технологического процесса
- Контроль рецептур
- Контроль качества сырья
- Стандартизация сырья



Снижение объема брака



# Оперативная сырьевая себестоимость

| Подразделение         | Продукция и полуфабрикаты                     |        |                  |          |          |           |         | Сырье и материалы                  |        |                  |          |            |           |         |
|-----------------------|-----------------------------------------------|--------|------------------|----------|----------|-----------|---------|------------------------------------|--------|------------------|----------|------------|-----------|---------|
|                       | Наименование                                  | Хар-ка | Серия            | Ед. изм. | Кол-во   | Сумма     | Себест. | Наименование                       | Хар-ка | Серия            | Ед. изм. | Кол-во     | Сумма     | Себест. |
| Упаковка - участок уп |                                               |        |                  |          |          |           |         |                                    |        |                  |          |            |           |         |
|                       | Нарезка Колбаса Докторская (целлофан) 200 гр. |        | 1517050500026 до | шт       | 294,5450 | 47 490,03 | 161,23  |                                    |        |                  |          |            |           |         |
|                       |                                               |        |                  |          |          |           |         | Пленка (422x100) (верх)            | Годно  |                  | м        | 168,0000   | 1 680,00  | 10,00   |
|                       |                                               |        |                  |          |          |           |         | Пленка (422x100) (низ)             | Годно  |                  | м        | 168,0000   | 1 680,00  | 10,00   |
|                       |                                               |        |                  |          |          |           |         | ПФ Колб. Докторская в/с (целлофан) | Терм   | 1017050400017 до | кг       | 40,0000    | 4 069,38  | 101,73  |
|                       |                                               |        |                  |          |          |           |         | ПФ Колб. Докторская в/с (целлофан) | Терм   | 1017050400048 до | кг       | 133,0000   | 12 743,59 | 95,82   |
|                       |                                               |        |                  |          |          |           |         | ПФ Колб. Докторская в/с (целлофан) | Терм   | 1017050400062 до | кг       | 127,1000   | 12 317,06 | 96,91   |
| Термическая обработка |                                               |        |                  |          |          |           |         | Этикетка                           | Годно  |                  | шт       | 1 500,0000 | 15 000,00 | 10,00   |
|                       |                                               |        |                  |          |          |           |         |                                    |        |                  |          |            |           |         |
|                       | ПФ Колб. Докторская в/с (целлофан)            | Терм   | 1017050400017 до | кг       | 40,0000  | 4 069,38  | 101,73  |                                    |        |                  |          |            |           |         |
|                       |                                               |        |                  |          |          |           |         | ПФ Колб. Докторская в/с (целлофан) | Сырое  | 1017050400017 до | кг       | 43,4286    | 4 069,38  | 93,70   |
|                       | ПФ Колб. Докторская в/с (целлофан)            | Терм   | 1017050400048 до | кг       | 133,0000 | 12 743,59 | 95,82   |                                    |        |                  |          |            |           |         |
|                       |                                               |        |                  |          |          |           |         | ПФ Колб. Докторская в/с (целлофан) | Сырое  | 1017050400048 до | кг       | 136,0000   | 12 743,59 | 93,70   |
|                       | ПФ Колб. Докторская в/с (целлофан)            | Терм   | 1017050400062 до | кг       | 127,1000 | 12 317,06 | 96,91   |                                    |        |                  |          |            |           |         |
| скл. Формовка         |                                               |        |                  |          |          |           |         | ПФ Колб. Докторская в/с (целлофан) | Сырое  | 1017050400062 до | кг       | 131,4000   | 12 317,06 | 93,74   |



Сырье

Потери, брак

Технология

Ассортимент



## Стабильность качества и вкуса





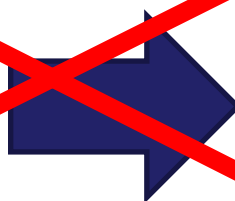
# **Получение данных в местах их ВОЗНИКНОВЕНИЯ.**

*Основное условие успешного построения MES*



## Получение данных в местах их возникновения

| Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов | Наименование пищевых продуктов | Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках) | Номер документа подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта | Результаты органолептической оценки продовольственного сырья и пищевых продуктов |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                   | 2                              | 3                                                                                                    | 4                                                                        | 5                                                                                |
| 01.05.14                                                            | крупы / рис                    | 1 кг                                                                                                 | кв. 101                                                                  | 100г                                                                             |
|                                                                     |                                |                                                                                                      |                                                                          |                                                                                  |
|                                                                     |                                |                                                                                                      |                                                                          |                                                                                  |
|                                                                     |                                |                                                                                                      |                                                                          |                                                                                  |
|                                                                     |                                |                                                                                                      |                                                                          |                                                                                  |
|                                                                     |                                |                                                                                                      |                                                                          |                                                                                  |
|                                                                     |                                |                                                                                                      |                                                                          |                                                                                  |
|                                                                     |                                |                                                                                                      |                                                                          |                                                                                  |
|                                                                     |                                |                                                                                                      |                                                                          |                                                                                  |
|                                                                     |                                |                                                                                                      |                                                                          |                                                                                  |



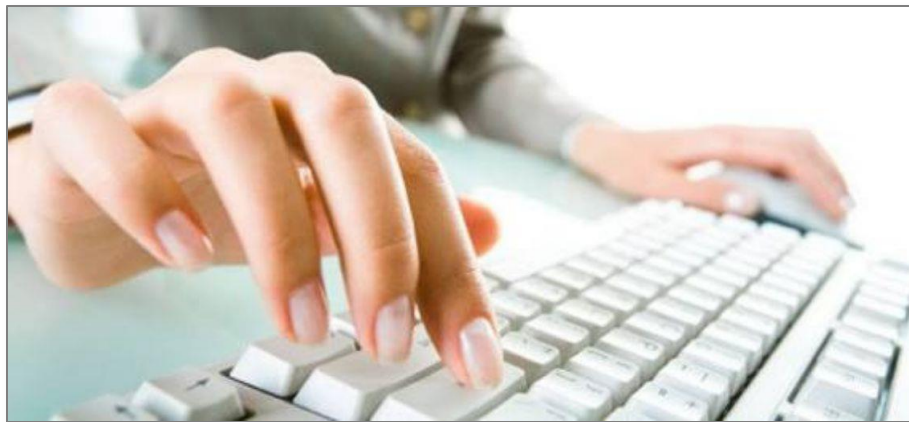


# Получение данных в местах их возникновения

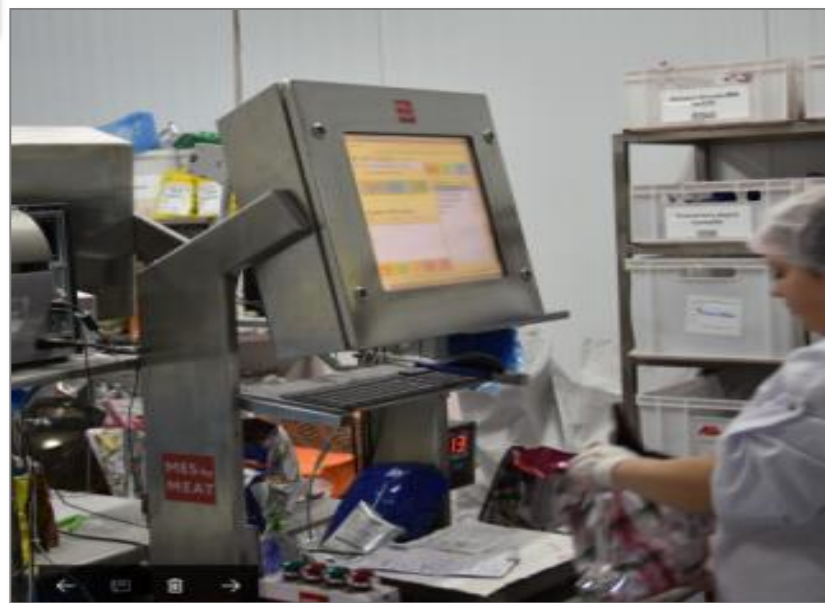




# Какой путь выбрать?



ИЛИ





**Какие результаты могут быть достигнуты?**



# Что дает внедрение MES на участках производства? (примеры)

| Функция MES                                  | Результат                                                                                                            |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Холодильник</b>                           |                                                                                                                      |
| Контроль партий мясосырья по срокам годности | Отсутствие просроченных партий мясосырья в холодильнике                                                              |
| <b>Обвалка и жиловка</b>                     |                                                                                                                      |
| Контроль выходов                             | Определение качества и категории п/т – Выбор поставщика                                                              |
| <b>Фасовка специй</b>                        |                                                                                                                      |
| Контроль рецептуры                           | Снижение % брака, соответствие вкусовых характеристик эталонным                                                      |
| <b>Фаршесоставление</b>                      |                                                                                                                      |
| Контроль рецептуры при комплектации          | Снижение % брака, стабильность качества фарша, снижение себестоимости за счет точной части более дорогих компонентов |



# Что дает внедрение MES на участках производства? (примеры)

| Функция MES                                                                          | Результат                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Термообработка</b>                                                                |                                                            |
| Контроль технологического процесса, включая климатические и временные характеристики | Снижение % брака, снижение потерь → снижение себестоимости |
| <b>Упаковка</b>                                                                      |                                                            |
| Контроль веса штучной калиброванной продукции                                        | Снижение потерь → снижение себестоимости                   |
| <b>Маркировка</b>                                                                    |                                                            |
| Централизованное хранение этикетданных и макетов этикеток                            | Снижение % возвратов, снижение затрат на перемаркировку    |



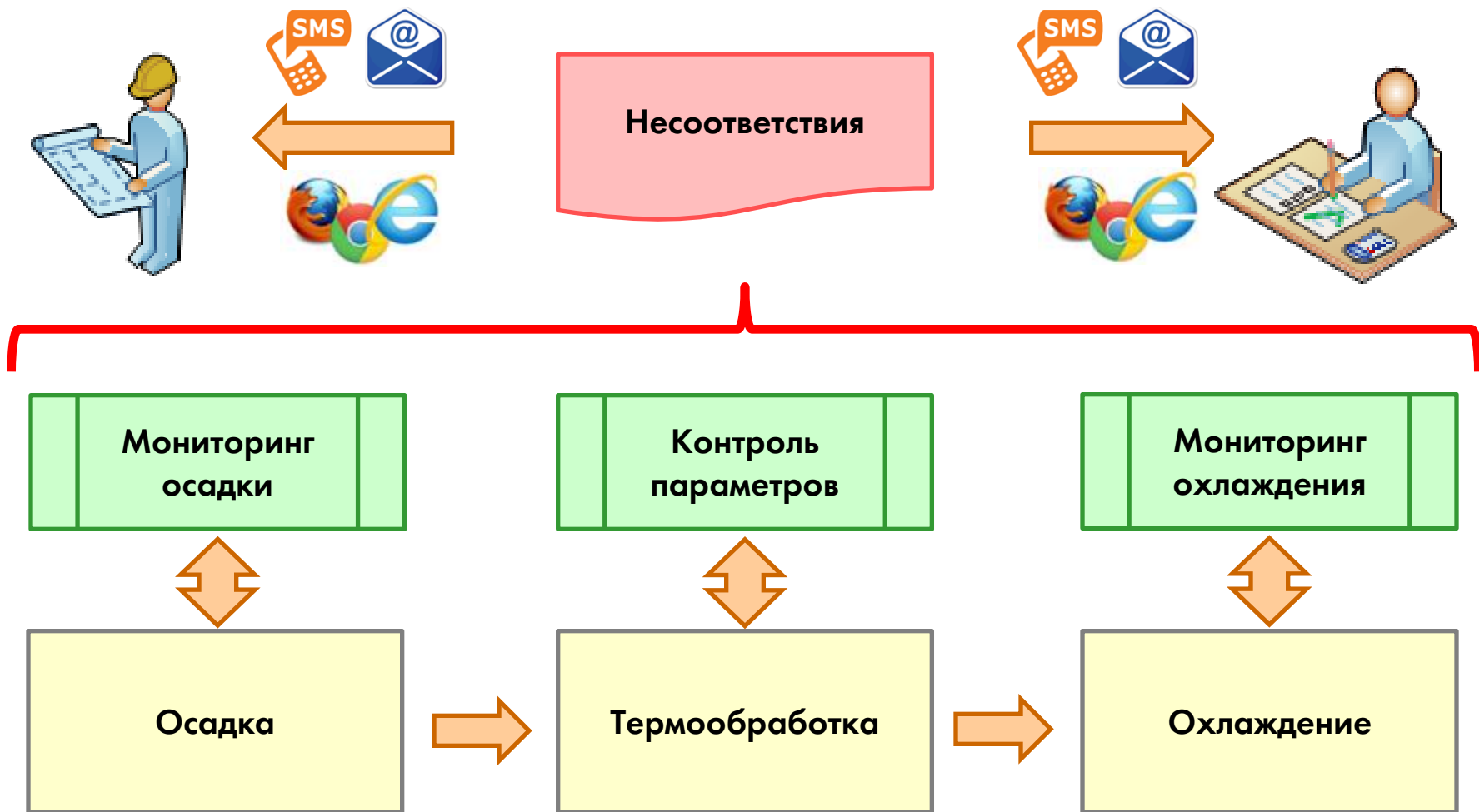
## Контроль термопотерь (пример)

Суммарные потери, %



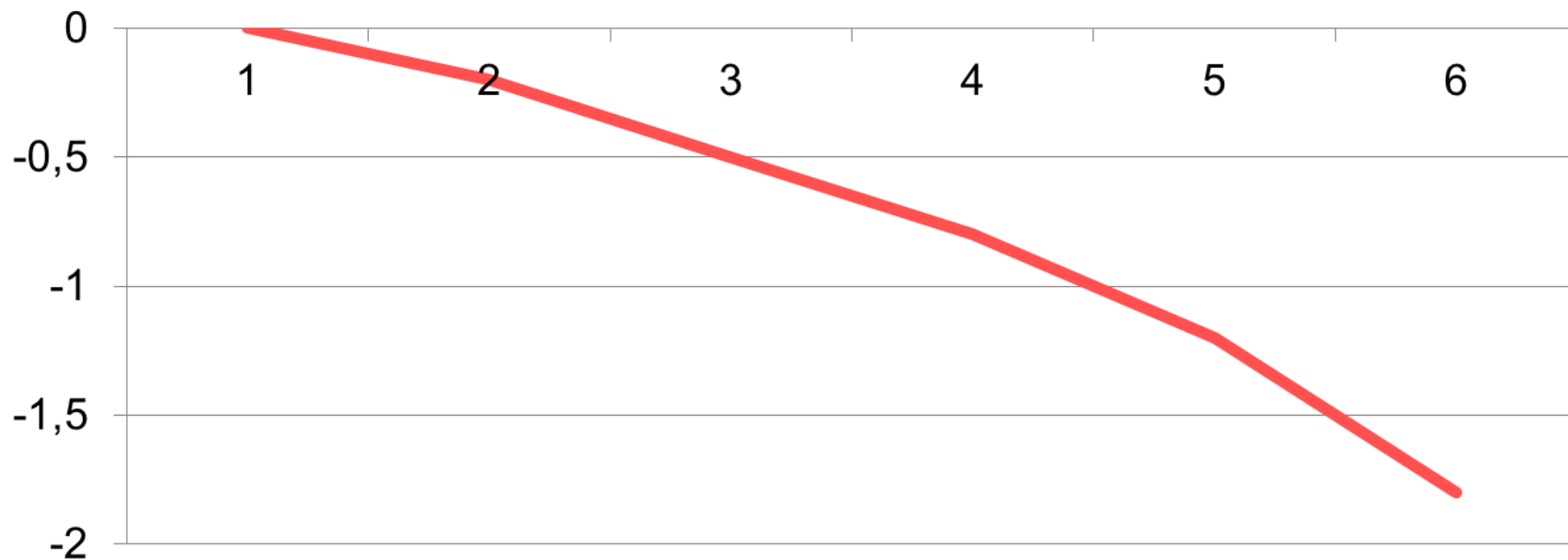


# Контроль термопотерь (пример)





## Снижение потерь (пример)



К концу 6-го месяца потери снизились на 1,8%

***Экономия в год около 40 млн. руб.***



# Интерфейс программы

Новый отвес (1С:Предприятие)

Новый отвес

Колбаса вареная ДОКТОРСКАЯ (целлофан)

Общие данные

Дата выработки: 28.05.2019

Дата отвеса: 28.05.2019 11:40:40

> Брак: нет

> Партии

> Характеристики

Количество

|                       |                                     |                                                      |
|-----------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Вес брутто            | <input type="text" value="81,000"/> | <input type="button" value="Взять вес"/>             |
| Вес брутто, без брака | <input type="text" value="81,000"/> | <input type="button" value="Взять вес (без брака)"/> |
| Вес тары              | <input type="text" value="10,000"/> | <input type="button" value="Вес тары"/>              |

|                             |                           |                            |
|-----------------------------|---------------------------|----------------------------|
| <b>Вес брутто</b><br>81,000 | <b>Вес тары</b><br>10,000 | <b>Вес нетто</b><br>71,000 |
|-----------------------------|---------------------------|----------------------------|





# Преимущества настроек перед программированием

Скриншоты интерфейса программы 1С:Предприятие, демонстрирующие преимущества настроек перед программированием.

**Окно: КТ Комплектации для фаршесоставления (Настройки контрольных точек)**

Настройка контрольной точки: **Комплектация для фаршесоставления**

**Настройки видов операций**

| Настройка                                   | Значение                            |
|---------------------------------------------|-------------------------------------|
| Использовать инвентаризацию:                | <input type="checkbox"/>            |
| Используется заказ на перемещение:          | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Используется АРМ регистрации полутош с убо: | <input type="checkbox"/>            |
| Учёт выработки сотрудников:                 | <input type="checkbox"/>            |
| Используется заказ поставщику:              | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Используется контрагент:                    | <input type="checkbox"/>            |
| Используется партнер:                       | <input type="checkbox"/>            |
| Используется этап производства:             | <input type="checkbox"/>            |

**Настройки формы документов**

Использовать монитор: ☐

Блокировка редактирования через А: ☐

Быстрое переключение между доку: ☐

**Контроль данных**

Контроль сроков годности: ☐

Контроль остатков: ☐

Отображать остатки за количество д: ☐

Количественный учет: ☐

**Настройки оборудования**

Весы контрольной точки: **Тензо**

Быстрый ручной ввод штрихкода: ☐

Возможность ввода камеры: ☐

Использовать бирки на вход: ☐

Ручной ввод штрихкода: ☒

Возможность ввода оборудования: ☒

**Параметры ввода нового отвеса**

Автоматически открывать новую строку при сохранении: ☐

Ввод параметров сырья: ☐

Возможность списания брака: ☐

Добавлять новый отвес без взвешивания: ☐

Корректировать вес нетто на вес упаковки: ☐

Смена характеристики по складу получателю: ☒

Установлен пароль на новую строку: ☐

Использовать ресурсные спецификации: ☐

**Настройки партий**

Использовать автоматическое закрытие партий: ☐

Создавать новую партию при перемещении: ☒

**Окно: Рама (Виды тары)**

Наименование: **Рама**

Номенклатура: **Рама**

Запрашивать количество при вводе: ☐

Число знаков после запятой: **1**

Используется форма дополнительного выбора шага: ☒

Добавить картинку



# Отвес-накладная

Мясокомбинат ООО, Приемки блочного мяса сырья, Приемка сырья (1С:Предприятие)

Отвес накладная 000000143 от 17.04.2019 14:21:55

Параметры: Всевожский МК Номер вх.: 332

Выбор: Заказ

Остатки: Склад отпр.: ХОП ЗМС

Остатки: Склад получ.: скл. Холодильник

| Товар                | Количество | Вес нетто | Вес тары | Вес брутто | Номер партии | Дата   |
|----------------------|------------|-----------|----------|------------|--------------|--------|
| Говядина первый сорт |            | 1 200,000 | 26,000   | 1 226,000  | 0003         | 17.07. |

1 200,000 26,000 1 226,000

Новый (F2) Изменить (F4) Удалить (F8) Провести (F5) Печать

Новый отвес (1С:Предприятие)

Новый отвес

Говядина первый сорт Выбрать

Общие данные

Дата выработки: 17.04.2019

Дата отвеса: 17.04.2019 14:40:29

Партии

Характеристики

Количество

Вес брутто: 1 226,000 Взять вес

Вес тары: 26,000 Вес тары

Штуки: 0,000 >0< Обнулить весы

Вес брутто: 1 226,000 Вес тары: 26,000 Вес нетто: 1 200,000 Кол-во, шт: Остаток

Сохранить Сохранить и распечатать... Отмена Параметры





# Контроль рецептуры

АРМ Специи (1С:Предприятие)

АРМ Специи

16.03.2018

Набор Сп. Московская с/к

0,075 кг. Перекл. веса (F7) 0,075 кг.

Смесь СТАР ПУР (с/к)

| Допуски | Кол-во (рец.) | Кол-во (Факт) |
|---------|---------------|---------------|
| %       | кг.           |               |
| 1,50    | 0,023         | 1,500         |

Готово: из: 1,00

Весы на ноль (F4) Взять вес (F5) Взять вес и обнулить (F6) Печать Брак Остатки

АРМ Комплектация сырья (скл. Колбасный цех ==> скл. Фаршесоставление) (1С:Предприятие)

АРМ Комплектация сырья (скл. Колбасный цех ==> скл. Фаршесоставление)

<смена направления>

Этап производства 0000-2.7.1 от 12.03.2018

Выбрать

Итого собрано, кг: 269,450 Допуск, кг: 3,900

Вес тары, кг: 38,300 Допуск, %: 2,00

Собрано по таре, кг: 133,100

Новая тара 1 2 3 X

ПФ Колб. Докторская в/с (целлофан) Выберите

ПФ Колб. Докторская в/с (целлофан) Комплект \*\*\*

По заданию: 270,000 x1 x1.5 x2 x3 x4

| Вес    | Номенклатура                         | Потребность | Собрано | Осталось |
|--------|--------------------------------------|-------------|---------|----------|
| 71,700 | Говядина высший сорт 97/3 на колбасу | 75,000      | 74,950  | 0,050    |
| 61,400 | Свинина полужирная 65/35 (ГОСТ)      | 195,000     | 194,500 | 0,500    |

Подобрать из остатков

Взять вес

Обнулить веса

Провести

Печать всех

Печать этикетки

Заккрыть

Всего собрано по тарам

Подобрать аналог



# Сборка заказов клиентов

Заказ клиента 0000-000001 от 01.04.2017 12:00:00 - 1С:ERP Управление предприятием 2 (1С:Предприятие)

Заказ клиента 0000-000001 от 01.04.2017 12:00:00

Номер паллета: 2, Кол-во паллет: ИЗ

Универсам "Колбасный рай"

Колбаса вареная ДОКТОРСКАЯ (ц...

Вес с весов: 26,900, Брутто: 26,642, Коробов: 2, Вес паллеты: 16

Показывать короба по заказу: ☒ Вывод на экран: ☐ Весы не подключены

Короба по заказу

| N | Короб         |
|---|---------------|
| 1 | 1704210000032 |

Отсканированные короба

| N | Короб         | Номенклатура                              |
|---|---------------|-------------------------------------------|
| 1 | 1704210000018 | Колбаса вареная ДОКТОРСКАЯ (целлофан) гмс |
| 2 | 1704210000025 | Колбаса вареная ДОКТОРСКАЯ (целлофан) гмс |

| N | Номенклатура                                  | Заказано |
|---|-----------------------------------------------|----------|
| 1 | Колбаса вареная ДОКТОРСКАЯ (целлофан) гмс     | 20       |
| 2 | Нарезка Колбаса Докторская (целлофан) 200 гр. | 10       |

Вес паллеты, Взять вес (F5), Ввести вес с весов, Лист паллеты, Удалить все

Заказ №0000-000002 на 02.04.17 от 02.04.2017 0:00:00 - 1С:ERP Управление предприятием 2 (1С:Предприятие)

Заказ №0000-000002 на 02.04.17 от 02.04.2017 0:00:00

Колбаса вареная ДОКТОРСКАЯ (целлофан) гмс

Параметры сборки, Параметры номенклатуры

Коробов: 1 / 2, Заявлено: 10,000, Вес (нетто): 2,000, Вложенность (Квант): кг, Вес Н: 0

Вес короба: 0,301, Отгружено: 7,000, Вес (брутто): 2,000, min: 5,000, max: 5,000, Вес Б: 0

Вес укл.: , Осталось: 3,000, Вложенность: 4,250, 5,250, Штук: 0

Весы не подключены

Вес: 0,000 кг, Тара: Короб картонный № 1 ФИКС

Дата чековки: 02.04.2017, На экран: ☐ Блокировка

Номенклатура

| Номенклатура                              | Ве... | Вес ... |
|-------------------------------------------|-------|---------|
| Колбаса вареная ДОКТОРСКАЯ (целлофан) гмс | 1,000 | 1,000   |
| Колбаса вареная ДОКТОРСКАЯ (целлофан) гмс | 1,000 | 1,000   |

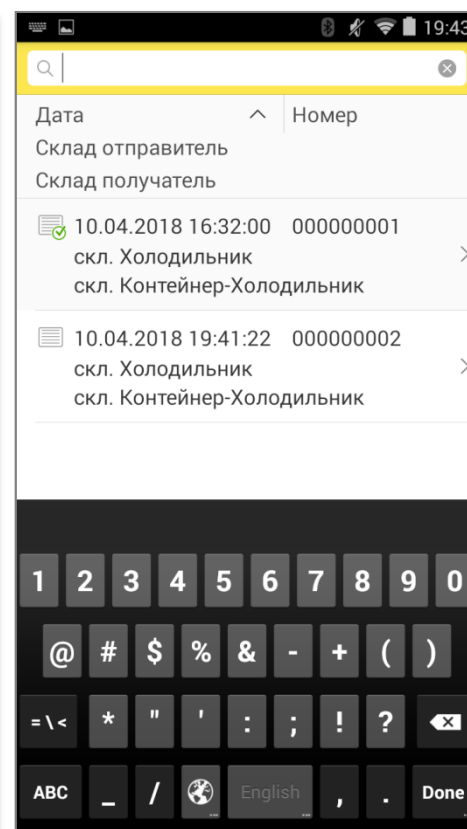
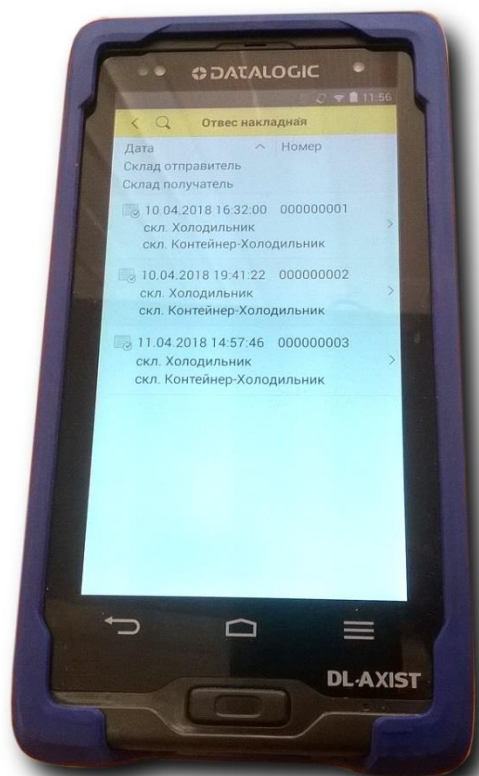
Вверх, Вниз, -1 (-), Очистить Сч-к

АВТО Вес (F3), ЭТИКЕТКА ВКЛ/ВЫКЛ (F4), Печать/повтор (ПРОБЕЛ)

Суммарная этикетка (F12), Взять вес (F5), Предыдущая суммарная эти..., Записать (F9), Ввести вес/кол вручную (F8)



# Мобильная контрольная точка





## Подключаемое оборудование



- Весовое оборудование
- Оборудование штрихкодирования
- WEB-камеры
- Температурные датчики
- Датчики pH
- RFID оборудование
- Динамические маркировочные комплексы
- Роботизированные склады



В мае 2019 года добавилась новая  
референсная площадка в г. Нерехта,  
Костромская обл.



17–23 июня  
Сочи



8-я международная конференция

**1C** РЕШЕНИЯ 1C  
ДЛЯ КОРПОРАТИВНЫХ  
КЛИЕНТОВ

**Спасибо за внимание!**

**Голиков Дмитрий Викторович**  
Генеральный директор  
Группы компаний «Абсолют-Софт  
Корпоративные проекты»  
[www.mesbymeat.ru](http://www.mesbymeat.ru) +7 495 225-9535

