

ООО «ЭффективСофт»

ПРЕДЛОЖЕНИЕ

НА РАЗРАБОТКУ, ПОСТАВКУ, ВНЕДРЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПО ДЛЯ АВТОМАТИЗАЦИИ УЧЕТА В КОЛБАСНОМ ЦЕХУ.

Предлагаемый комплекс программ предназначен для сопровождения операций изготовления готовой продукции в колбасном цеху предприятия и содержит ряд функций, необходимых для ведения учета сырья, готовой продукции, трудовых операций, среди которых:

- ведение рецептур колбасных изделий;
- составление сменного задания на выпуск колбасных изделий;
- ведение архива рецептур колбасных изделий с учетом замен сырья с точностью до даты;
- ведение листка составления фарша по каждому виду колбасных изделий с учетом смен и закладок фарша;
- ведение учета отруба мясного сырья;
- ведение учета разделки мясного сырья;
- ведение учета обвалки и жиловки мясного сырья;
- ведения учета посола мяса;
- ведения учета замораживания мяса;
- ведения учета промпереработки;
- ведения учета движения мяса жилованного;
- ведение учета движения мясного сырья из подразделений предприятия;
- ведение учета движения специй, вспомогательного сырья;
- ведение учета движения кишсырья;
- ведение учета движения готовой продукции;
- списание сырья на производство согласно плана производства и рабочих рецептур;
- печать рецептурного журнала;
- печать листков закладки фарша за день, по смене, по изделию и т.д.
- печать отчета выполнения плана производства;
- печать рапортов отруба, разделки, обвалки мясного сырья;
- печать отчетов по специям, по расходу нитрита натрия, нитритно-посолочной смеси;
- печать накопительных ведомостей учета операций отруба, разделки и обвалки;
- печать отчета для сверки движения сырья между цехами;
- подготовка данных о выполнении сменных заданий для начисления зарплаты;
- поддержка операций рассола в рецептурах и т.д.;

Наша компания готова предоставить Вам дополнительную информацию о нашем продукте, а также организовать его презентацию для Ваших специалистов.

Дополнительную информацию Вы можете получить по телефонам: (+375 17) 2098042, (+375 29) 4048454, (+375 44) 5512515

Директор ООО «ЭффективСофт»

Кислейко С.П.

Издания - БЕЛКОВЫЙ СТАБИЛИЗАТОР

Наименование	Заказ	Единица	Вид	Группа	Закупить
Средства "Сливки обезжиренные" 1 сорт 1 литр	100 кг	100	Средства (демпинг)	негидролизная обезжиренная закваска	

Издания/Имя	Колво	Единица	Цена	Стоимость	Итого
Желатин, пищевой	18 кг	кг	0	0	18
Мука пшеница	2 кг	кг	0	0	2
Масло сливочное	2 кг	кг	0	0	2
Желатин, пищевой	18 кг	кг	0	0	18
Белковый стабилизатор	15 кг	кг	0	0	15
Сливки жирной закваски	28 кг	кг	0	0	28
Сливки гомогенизированные	88 кг	кг	0	0	88
Вода	1,802 кг	кг	0	0	1,802
Полный порошок	0,548 кг	кг	0	0	0,548
Полученная Тс сырная	18 кг	кг	0	0	18
Итого	188				

Состав изделия

Таблицы документов

Оформление: ПМ-02.02.10.03.01 ПРОДАЖИ И УПР. ВОЗВРАТ. Служба: ОБЛАСТ. ГОТОВ. ПРОД. ФА.

Наименование: Средство "Сливки обезжиренные" 1 сорт 1 литр

Сорт: 1 сорт

Класс: 1 сорт

Рекомендуемая продукция: Средство "Сливки обезжиренные" 1 сорт

Дата: 10.02.2012

Служба: 100

Приход готовой продукции

План производства

Номер	Дата	Цех	Период с...	Период по...	Сырье	Оприход. по плану
10	09.12.2011	Колбасный цех	10.12.2011	10.12.2011	Списано	11 296
9	08.12.2011	Колбасный цех	09.12.2011	09.12.2011	Списано	11 781 13 389

Издания	Единица	Колво	Выполнено	Оприходовано
Колобки мясной с сыром в/с	кг	200	200	278 290
Средства "Сливки к заправке" Тс 1 сорт	кг	425 +225+200	+200	425 593 579
Средства Гордосские б/с	кг	600 +300+200	+100	600 886 882
Средства Любительские экстра в/с	кг	100	+100	100 136 140
Средства Школьные с молоком в/с 1 сорт	кг	400 +200+200		400 563 552
Сосиски "Сливки варенье премиум" 1 сорт	кг	575 +275+300		575 676 823
Сосиски "Сливки к заправке" Тс	кг	200	+200	200 293 294
Сосиски Славянские Тс	кг	375 +175+200		375 547 551
Гасадорская вар 2с	кг	600 +300+300		600 866 846
Гольдоская вар 2с	кг	1 400 +300+300+3		1 400 2 053 2 016
Докторская линг вар в/с изоб. об.	кг	400 +300+200		400 620 620
нежная вар б/с	кг	200 +200		200 296 276
Сливки традиционная в/с	кг	400 +300+200		400 605 600
Сливочная премиум вар в/с	кг	200 +200		200 293 289
Сливки вареные Тс	кг	350 +200+150		350 506 508
Итого		11110 7600	2410 1100 11110	11781 13391

План производства

План производства

Номер	Дата	Цех	Период с...	Период по...	Сырье	Оприход. по плану
10	09.02.2012	Колбасный цех	10.02.2012	10.02.2012	Списано	14 050 16 627
10K	09.02.2012	Колбасный цех	10.02.2012	10.02.2012	Списано	2 828 2 825

Группа	Издания	Единица	Заказ	Колво
	"Ветчина Новая" сырокопченая	кг		424
	"Грибочки Гордосские" колбасно-вареная	кг		260
	"Грибочки Изюмские" продукт фирменный из св	кг		516
	"Ранжир" изделия из субпродуктов копченые	кг		88
	"Ребра Пикарные" продукт фирменный из св	кг		202
	"Свиная Особая" сырокопченая	кг		58
	"Филея Особая" сырокопченая	кг		224
	Средства "Колобки с сыром" высшего сорт	кг		201
	"Филея Нежная" сырокопченая	кг		204
	"Шейка Лакомство" продукт фирменный из св	кг		160
	Грибочки по-слонски соленая	кг		204
	Караски "Доброе утро" продукция премиум" продукт	кг		220
	Средства "Любительские экстра" св	кг		30
	Средства "Сливки варенье премиум" 1 сорт	кг		2647

Составление плана производства

План производства

Имя	Сорт	Вид	Колво	Цена	Стоимость
Грибочки Гордосские	1 сорт	кг	260	0	0
Грибочки Изюмские	1 сорт	кг	516	0	0
Ранжир	1 сорт	кг	88	0	0
Ребра Пикарные	1 сорт	кг	202	0	0
Свиная Особая	1 сорт	кг	58	0	0
Филея Особая	1 сорт	кг	224	0	0
Колобки с сыром	1 сорт	кг	201	0	0
Филея Нежная	1 сорт	кг	204	0	0
Шейка Лакомство	1 сорт	кг	160	0	0
Грибочки по-слонски	1 сорт	кг	204	0	0
Караски	1 сорт	кг	220	0	0
Любительские экстра	1 сорт	кг	30	0	0
Сливки варенье премиум	1 сорт	кг	2647	0	0

Списание сырья

Исходное сырье

Имя	Сорт	Вид	Колво	Цена	Стоимость
Желатин, пищевой	1 сорт	кг	18	0	0
Мука пшеница	1 сорт	кг	2	0	0
Масло сливочное	1 сорт	кг	2	0	0
Желатин, пищевой	1 сорт	кг	18	0	0
Белковый стабилизатор	1 сорт	кг	15	0	0
Сливки жирной закваски	1 сорт	кг	28	0	0
Сливки гомогенизированные	1 сорт	кг	88	0	0
Вода	1 сорт	кг	1,802	0	0
Полный порошок	1 сорт	кг	0,548	0	0
Полученная Тс сырная	1 сорт	кг	18	0	0

Обвалка

Переработка

Исходное сырье: 250 кг

Продукт на выходе: Белковый стабилизатор

% от сырья: 80

Количество: 200 кг

ВЫРАБОТКА БЕЛКОВОГО СТАБИЛИЗАТОРА

Добавка	% от сырья	Количество	Единица
Соевый лецитин	75	187500	г
Вода	80	200000	кг
Вес исходного сырья после замачивания		125000	кг
Смет	30	75000	кг

Переработка сырья