



ИНСТРУКЦИЯ
по использованию автоматизированного рабочего места
учетчиков холодильного цеха

Минск 2008

Содержание:

	стр.
1. Назначение автоматизированного рабочего места	3
2. Запуск программы	3
3. Формирование документов поступления парного мяса	4
4. Формирование документов выделения вырезки	6
4.1. Расчет нормативных выходов вырезки	6
4.2. Разноска фактической массы вырезки	7
5. Формирование документов расчетов с давальцами	8
5.1. Автоматическое формирование документов расчетов с давальцами	8
5.2. Редактирование документов расчетов с давальцами	9
6. Регистрация операций термической обработки сырья	10
7. Расчет потерь от термической обработки и хранения сырья/продукции	13
8. Регистрация результатов исследования мясного сырья	
9. Завершение работы программы	

Функциональность и интерфейс программы могут незначительно отличаться от описанных в настоящей инструкции.


1. Назначение автоматизированного рабочего места

Автоматизированное рабочее место учетчиков холодильного цеха (АРМ холодильника) предназначено для регистрации и учета складских и производственных операций холодильника, а также для получения документов первичного учета и регламентированной отчетности.

АРМ холодильника автоматизирует учет следующих основных операций:

- поступление и расход мясного сырья;
- поступление и реализация готовой продукции;
- выделение вырезки и щековины;
- термическая обработка мясного сырья и продукции (охлаждение/заморозка);
- переработка давальческого сырья;
- инвентаризация остатков сырья и готовой продукции.

2. Запуск программы

Программа запускается двойным щелчком мышки по ярлыку на рабочем столе . После запуска появляется окно «Вход в систему» (рис. 1), в котором необходимо ввести имя пользователя и пароль, выданные системным администратором, и нажать кнопку «Войти».

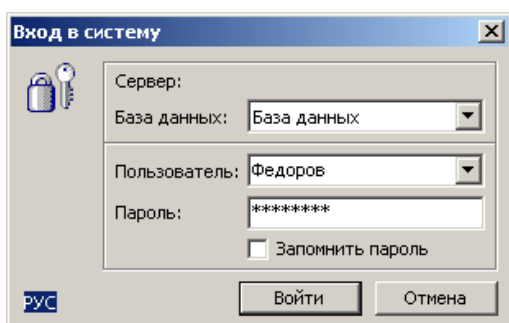


Рис. 1. Окно «Вход в систему»

После запуска окно программы выглядит следующим образом (рис. 2).

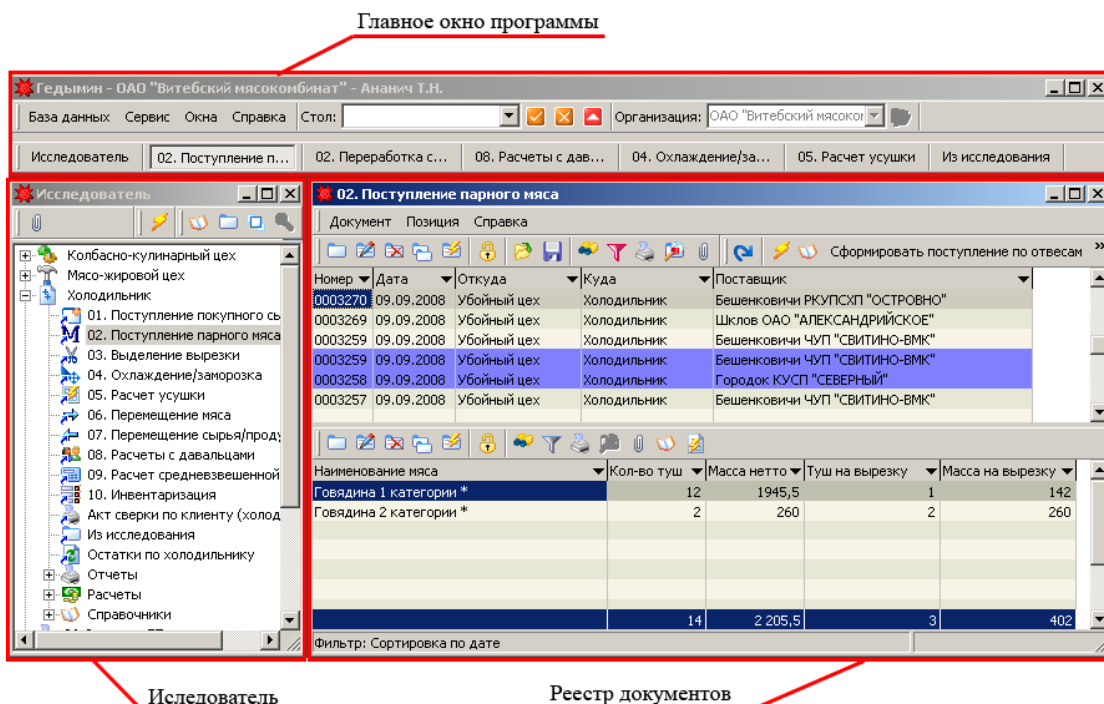


Рис. 2. Общий вид программы.

3. Формирование документов поступления парного мяса

Для регистрации операции поступления парного мяса на холодильник предназначен типовой документ «02. Поступление парного мяса». После запуска программы на экране должен отображаться реестр документов на поступления парного мяса (рис. 3). Если реестр не отображается, то открыть его можно двойным щелчком мыши из папки «Холодильник» окна «Исследователь» (рис. 2).

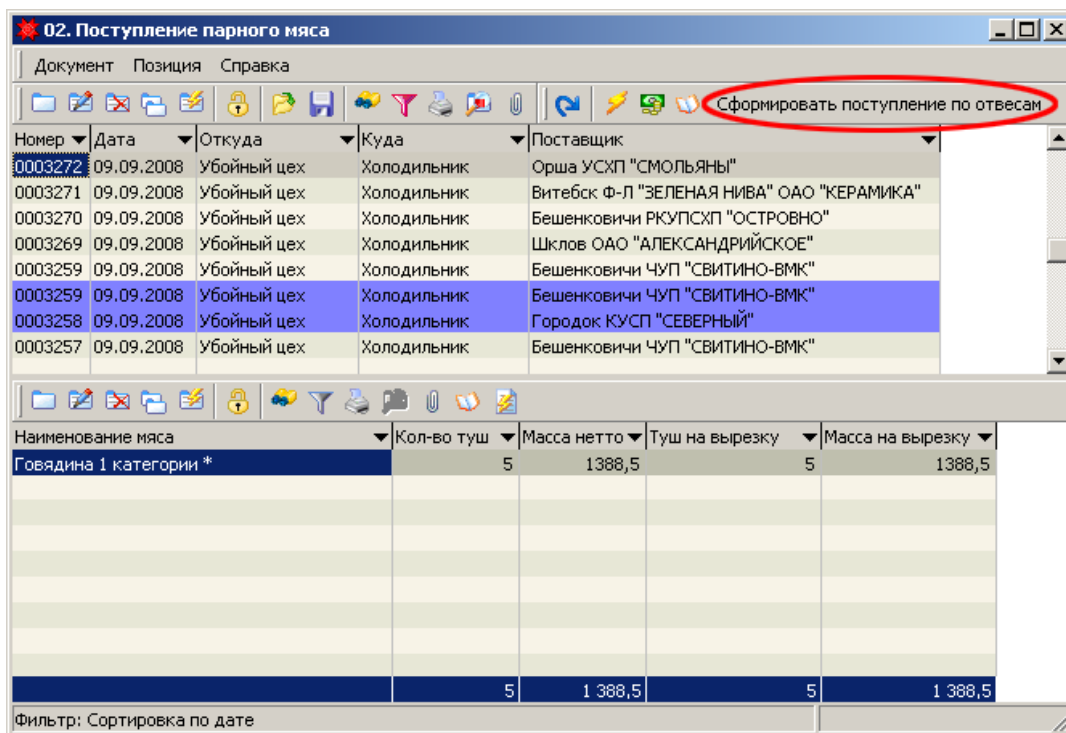


Рис. 3. Реестр документов поступления парного мяса.

Основной режим работы с данным документом – это автоматическое формирование документов на основании отвес-накладных на приемку мяса.

Запуск функции автоматического формирования производится кнопкой «Сформировать поступление по отвесам», которая расположена на панели инструментов над реестром документов (рис. 3). После щелчка по кнопке появится окно для указания периода обработки документов (рис. 4). Как правило, период обработки – это предыдущий рабочий день.

ВНИМАНИЕ! Не рекомендуется включать в период обработки текущий (сегодняшний) день, так как в обработку могут попасть отвес-накладные, находящиеся в режиме заполнения или корректировки кладовщиками убойного и холодильного цехов.

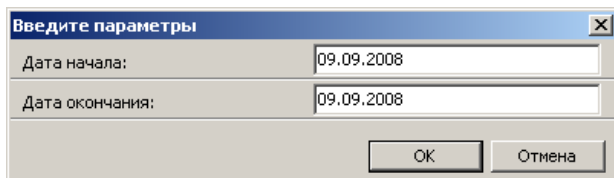


Рис. 4. Окно параметров операции.

После указания периода необходимо нажать кнопку ОК. На экране появится окно, отображающее ход процесса. По завершении работы функции в реестр добавятся вновь созданные документы. Отвес-накладные, обработанные в процессе выполнения данной операции, помечаются программно и при повторном запуске функции не обрабатываются.






На каждую отвес-накладную (за исключением накладных на утиль) формируется отдельный документ «Поступление парного мяса». Номер и дата сформированного документа совпадает с номером и датой отвес-накладной. Документы поступления давальческого мяса выделяются в реестре синим цветом, а документы поступления мяса под исследование – красным цветом.


Под реестром документов на поступление парного мяса находится таблица, где отображаются позиции текущего документа. По каждой позиции доступна для просмотра и изменения следующая информация: наименование поступившего мяса, количество и вес туш, а также количество и вес туш направленных на выделение вырезки.

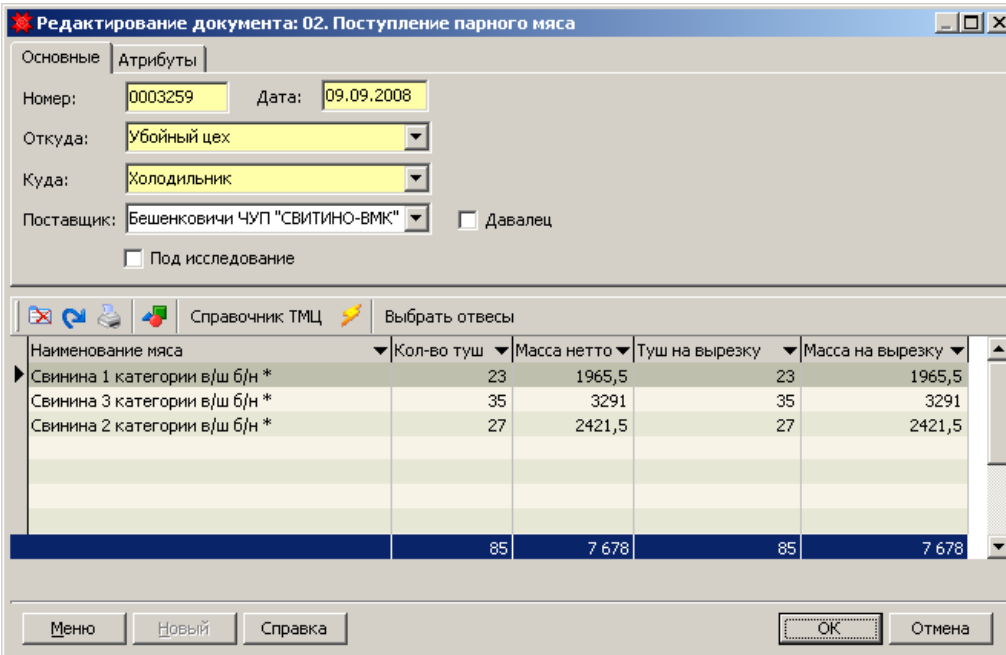
Основные команды для работы с документом вызываются кнопками панели инструментов, которая расположена над реестром документов (рис 3).

Назначение основных кнопок описано в таблице 1.

Таблица 1

Изображение кнопки	Название кнопки	Описание команды
	Добавить	Добавляет новый документ
	Изменить	Отрывает для изменения выделенный документ
	Удалить	Удаляет из реестра (базы данных) выделенный документ
	Дубликат (копирование)	Создает новый документ на основании существующего (выделенного)
	Печать	Открывает меню печатных форм (отчетов) документа

Для изменения данных по документу необходимо выделить его в реестре и щелкнуть кнопку  на панели инструментов. При этом откроется диалоговое окно документа (рис. 5), где можно откорректировать требуемые реквизиты.




Наименование мяса	Кол-во туш	Масса нетто	Туш на вырезку	Масса на вырезку
Свинина 1 категории в/ш б/н *	23	1965,5	23	1965,5
Свинина 3 категории в/ш б/н *	35	3291	35	3291
Свинина 2 категории в/ш б/н *	27	2421,5	27	2421,5
	85	7 678	85	7 678

Рис. 5. Диалоговое окно документа «Поступление парного мяса».

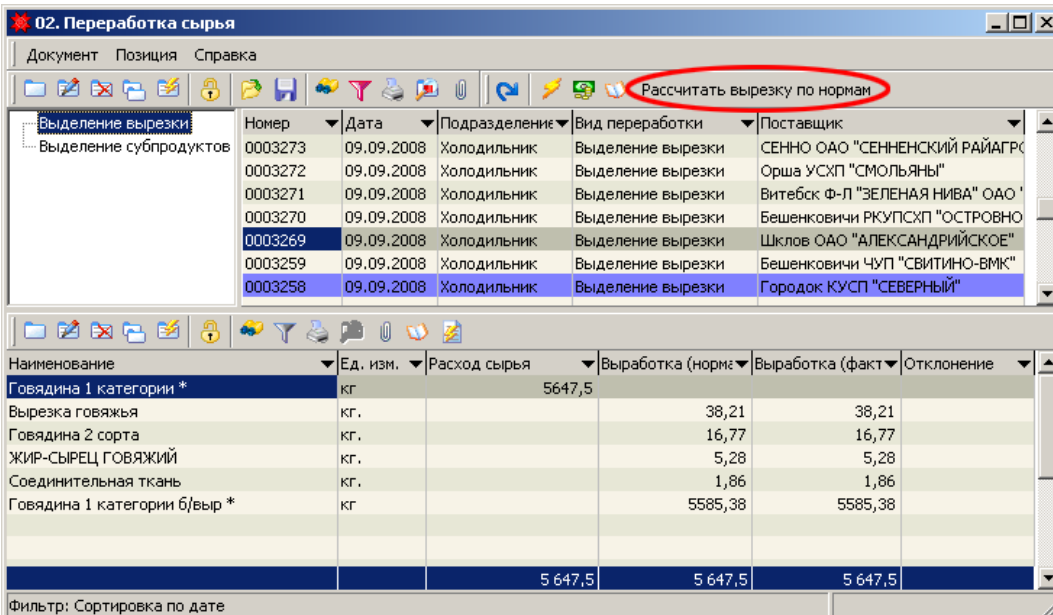
После формирования документов поступления парного мяса можно получить отчеты:

- сводный отчет по поступлению мяса;
- поступление давальческого мяса.

Для получения отчета необходимо щелкнуть кнопку  на панели инструментов над реестром документов и в открывшемся списке выбрать нужный отчет.

4. Формирование документов выделения вырезки

Для регистрации операции выделения вырезки предназначен типовой документ «03. Выделение вырезки». Реестр документов на выделение вырезки открывается двойным щелчком мыши из папки «Холодильник» окна «Исследователь» (рис. 2). Данный документ предназначен для регистрации нескольких операций переработки сырья, поэтому перед началом работы убедитесь, что активным является раздел «Выделение вырезки» (рис. 6).



Наименование	Ед. изм.	Расход сырья	Выработка (норма)	Выработка (факт)	Отклонение
Говядина 1 категории *	кг.	5647,5			
Вырезка говяжья	кг.		38,21	38,21	
Говядина 2 сорта	кг.		16,77	16,77	
ЖИР-СЫРЕЦ ГОВЯЖИЙ	кг.		5,28	5,28	
Соединительная ткань	кг.		1,86	1,86	
Говядина 1 категории б/выр *	кг.		5585,38	5585,38	
		5 647,5	5 647,5	5 647,5	

Рис. 6. Реестр документов выделения вырезки (переработки сырья)

Работа с данным документом заключается в выполнении двух автоматических операций:

- расчет нормативных выходов вырезки
- разноска (распределение) фактической массы вырезки по категориям мяса

4.1. Расчет нормативных выходов вырезки

Расчет нормативных выходов вырезки производится на основании справочника «Нормы выхода» и данных о поступлении парного мяса.

ВНИМАНИЕ! Для получения корректных результатов автоматической операции необходимо, чтобы в документах поступления парного мяса было правильно указано количество мяса направленного на выделение вырезки.

Функция расчета нормативных выходов вырезки запускается кнопкой «Рассчитать вырезку по нормам», которая расположена на панели инструментов над реестром документов (рис. 6). После щелчка по кнопке появится окно для указания периода обработки документов (рис. 4). Как правило, период обработки – это предыдущий рабочий день.

После указания периода необходимо нажать кнопку ОК. На экране появится окно, отображающее ход процесса. По завершении работы функции в реестр добавятся вновь созданные документы. Документы поступления парного мяса, обработанные в процессе

выполнения данной операции, помечаются программно и при повторном запуске функции не обрабатываются.


На каждый документ поступления парного мяса, в котором указано количество мяса направленного на выделение вырезки, формируется отдельный документ выделения вырезки. Документы переработки давальческого мяса выделяются в реестре синим цветом.

Под реестром документов переработки сырья (выделения вырезки) размещается таблица с позициями текущего документа. В позициях отображается наименование и количество сырья направленного в переработку, а также наименование, нормативное и фактическое количество продуктов переработки. На этом этапе нормативное и фактическое количество продуктов переработки совпадают.

4.2. Разноска фактической массы вырезки

Операцию разности вырезки необходимо запускать после выполнения операции расчета нормативных выходов вырезки.

Операция распределяет общую фактическую массу продуктов разделки между отдельными документами переработки сырья и таким образом позволяет определить количество продуктов переработки от конкретных категорий мяса и поставщиков (давальцев).

Для запуска операции необходимо щелкнуть кнопку  «Макросы и события» на панели инструментов над реестром документов (рис. 6). В раскрывшемся списке надо выбрать операцию «Разноска вырезки», после чего появится окно параметров операции (рис. 7).

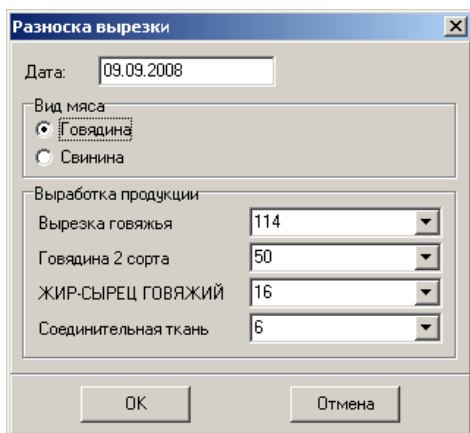


Рис. 7. Параметры операции разности вырезки

Требуется указать следующие параметры операции:

- дата – день, за который выполняется операция;
- вид мяса (говядина/свинина) – вид мяса, по которому будет разноситься вырезка;
- выработка продукции – фактическая выработка продуктов переработки по видам за указанный день (кг). Наименования продукции изменяются в зависимости от положения переключателя «Вид мяса».


После указания параметров операции нужно щелкнуть кнопку «ОК». По завершении разности появится соответствующее сообщение. По каждому документу будет рассчитан фактический выход продуктов и отклонение от нормативного выхода.

При повторном запуске операции данные о фактической выработке продуктов разделки и отклонениях обновляются.

После расчета нормативных и фактических выходов вырезки можно получить отчеты:

- журнал приготовления вырезки;
- отчет о выделении вырезки;

- отчет о выделении вырезки с давальческого мяса.

Для получения отчета необходимо щелкнуть кнопку  на панели инструментов над реестром документов и в открывшемся списке выбрать нужный отчет.

5. Формирование документов расчетов с давальцами

Для списания с остатков предприятия давальческого сырья и выполнения расчета стоимости услуг по его переработке предназначен документ «08. Расчеты с давальцами». Реестр документов по расчетам с давальцами открывается двойным щелчком мыши из папки «Холодильник» окна «Исследователь» (рис. 2).

Основной режим работы с данным документом – это автоматическое формирование документов на основании данных о поступлении и переработке давальческого мяса.

ВНИМАНИЕ! Приступая к работе с документом, убедитесь, что на дату, за которую производится обработка данных по давальцам, сформированы документы поступления парного мяса и выделения вырезки, а также выполнена операция разности вырезки.

5.1. Автоматическое формирование документов расчетов с давальцами

Запуск функции автоматического формирования производится кнопкой «Сформировать расчеты по давальческому», которая расположена на панели инструментов над реестром документов (рис. 8). После щелчка по кнопке появится окно для указания периода обработки документов (рис. 4). Как правило, период обработки – это предыдущий рабочий день.

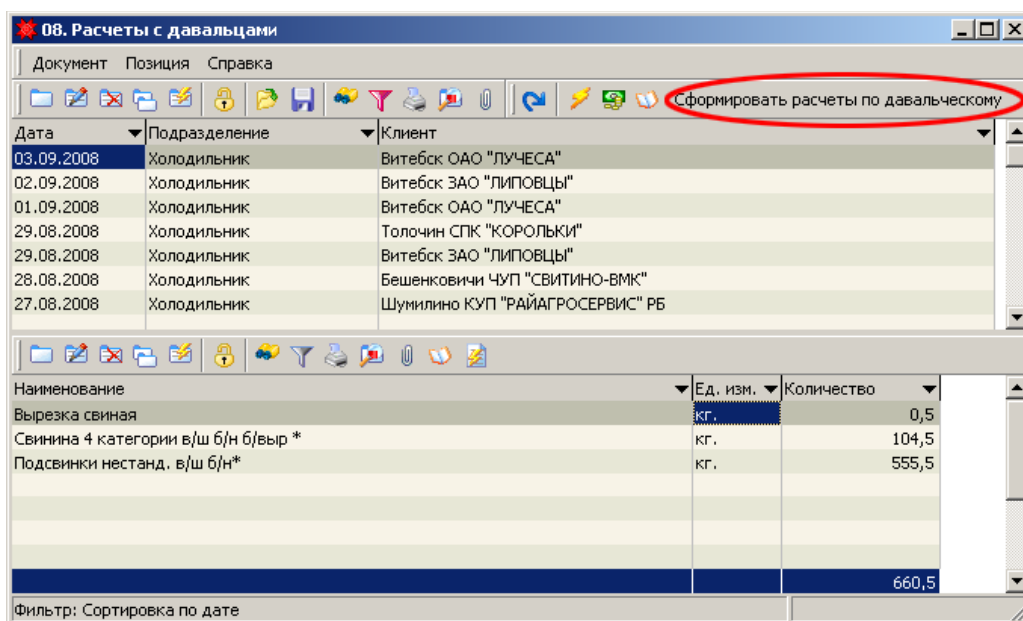


Рис. 8. Реестр документов «Расчеты с давальцами»

После указания периода необходимо нажать кнопку ОК. На экране появится окно, отображающее ход процесса. По завершении работы функции в реестр добавятся вновь созданные документы.

Основные команды для работы с документом вызываются кнопками панели инструментов, которая расположена над реестром документов (рис 3).

Назначение основных кнопок описано в таблице 1.

В документах расчетов с давальцами регистрируются данные по следующим разделам (рис. 9):

- **Поступило от давальца.** Отражается наименование и количество (в кг) давальческой продукции (мяса) переданной из убойного цеха в холодильник. Этот раздел заполняется автоматически при выполнении операции «Сформировать расчеты по давальческому». Данные этого раздела не требуют корректировки.
- **Отгружено давальцу.** Отражается наименование и количество (в кг) давальческой продукции отгруженной давальцу. Этот раздел заполняется автоматически при выполнении операции «Сформировать расчеты по давальческому». Данные этого раздела необходимо скорректировать в соответствии с программой переработки давальческого сырья (см. п.5.2).
- **Оставлено комбинату.** Отражаются продукты переработки давальческого сырья, оставляемые давальцем на мясокомбинате. Стоимость этих продуктов пойдет в зачет стоимости услуг по переработке давальческого сырья.
- **Расчет услуг.** В данном разделе выполняется расчет стоимости услуг по переработке давальческого сырья.

Редактирование документа: 08. Расчеты с давальцами

Основные | Атрибуты

Номер: 37 Дата: 03.09.2008

Клиент: Витебск ОАО "ЛУЧЕСА"

Подразделение: Холодильник

Прейскурант: 09/08

Тип обработки: Заморозка Дата отгрузки: 05.09.2008

Поступило от давальца | Отгружено давальцу | Оставлено комбинату

Наименование	Количество туш	Количество мяса
Подсвинки нестандарт. в/ш б/н*	64	555,5
Свинина 4 категории в/ш б/н *	1	105
	65	660,5

Рассчитать


Наименование	Кол-во	Дней	Цена	% НДС	Сумма	Сумма НДС	Сумма с НДС
Заморозка	0,6605		6400	18	4227	761	4988
Хранение	0,6605	2	4767	18	6297	1133	7430
Отгрузка	0,6605		2701	18	1784	321	2105
Убой свиней	0,6605		617782	18	408045	73448	481493
					420 353	75 663	496 016


Меню Новый Справка ОК Отмена

Рис. 9. Диалоговое окно документа «Расчеты с давальцами».

5.2. Редактирование документов расчетов с давальцами

В документах, созданных автоматической операцией будут заполнены разделы «Поступило от давальца» и «Отгружено давальцу». При этом в раздел «Отгружено давальцу» попадают все продукты переработки. Если программой переработки давальческого сырья предусмотрена продажа комбинату давальческой продукции, то необходимо войти в режим редактирования документа и удалить из раздела «Отгружено давальцу» позиции, которые не будут отгружаться.

Для редактирования документа необходимо выделить его в реестре и щелкнуть кнопку  на панели инструментов. При этом откроется диалоговое окно документа.

Для удаления позиции из раздела «Отгружено давальцу», необходимо переключиться на одноименную закладку, выделить позиции для удаления и щелкнуть кнопку , расположенную на закладке. Удаленные позиции появятся в остатках мясокомбината.

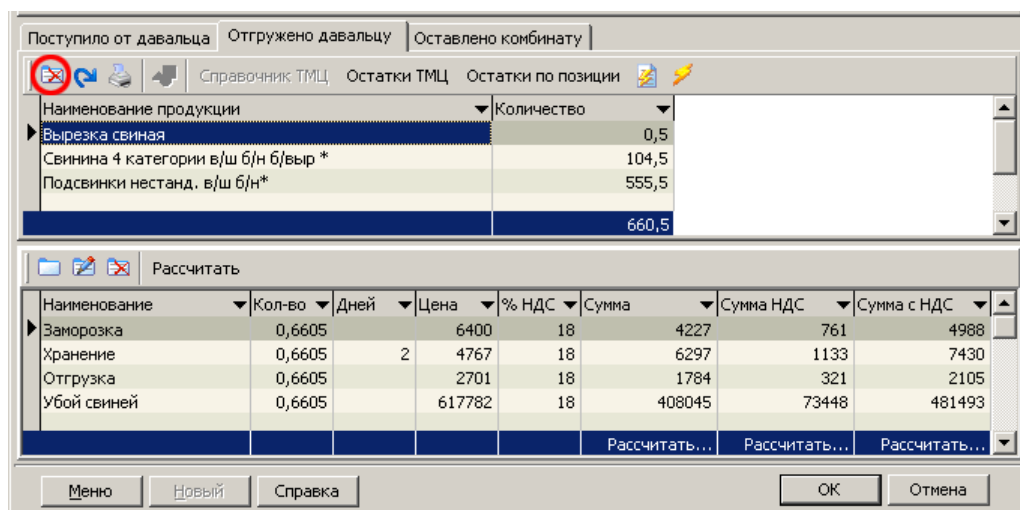


Рис. 10. Редактирование раздела «Отгружено давальцу».

6. Регистрация операций термической обработки сырья

Для регистрации операций термической обработки сырья предназначен документ «04. Охлаждение/заморозка». Реестр документов термической обработки открывается двойным щелчком мыши из папки «Холодильник» окна «Исследователь» (рис. 2).

Регистрация операций термической обработки необходима для получения остатков в разрезе термических состояний, а также для расчета усушки от охлаждения и заморозки сырья.

Основные команды для работы с документом вызываются кнопками панели инструментов, которая расположена над реестром документов (рис. 11).

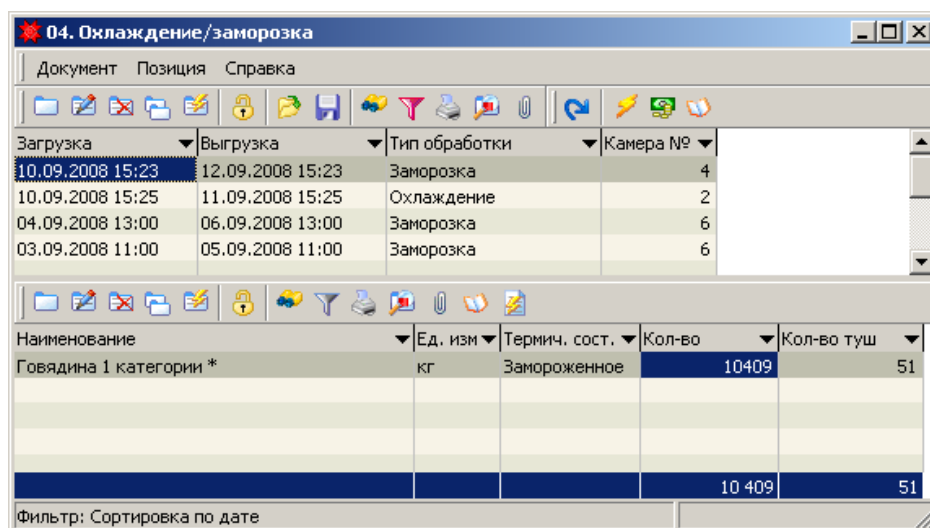


Рис. 11. Реестр документов «Охлаждение/заморозка».

Назначение основных кнопок описано в таблице 1.

Возможны два режима работы с документом «04. Охлаждение/заморозка»:

1. На каждую загрузку (партию) сырья создается отдельный документ.
2. Создается один документ в день на каждую операцию термической обработки (охлаждение и/или заморозка)

При работе в первом режиме есть возможность формирования печатных форм первичных документов «В обработку/из обработки».


Для добавления нового документа необходимо щелкнуть кнопку  на панели инструментов. После этого появится диалоговое окно документа, в котором вносятся данные, относящиеся к регистрируемой операции (рис. 12).

Рис. 12. Диалоговое окно документа «Охлаждение/заморозка».

Вначале заполняются реквизиты в шапке документа. Перечень реквизитов с их описанием и порядком заполнения приводится в таблице 2.

Таблица 2.

Наименование атрибута	Описание атрибута	Способ заполнения
Вид мяса	Вид мяса, которое подвергается термической обработке	Выбирается из справочника видов мяса
Тип обработки	Тип термической обработки мяса.	Выбирается из справочника типов обработки
Загрузка - Начало	Дата и время начала загрузки мяса в морозильную камеру	Вводится с клавиатуры
Загрузка - Конец	Дата и время окончания загрузки мяса в морозильную камеру	Заполняется автоматически исходя из времени начала загрузки. Может быть скорректировано вручную.
Выгрузка - Начало	Дата и время начала выгрузки мяса из морозильной камеры	Заполняется автоматически исходя из времени загрузки и нормативной продолжительности обработки. Может быть скорректировано вручную.
Выгрузка - Конец	Дата и время окончания выгрузки мяса из морозильной камеры	Заполняется автоматически исходя из времени начала выгрузки. Может быть скорректировано вручную.
Камера №	Номер холодильной камеры.	Вводится с клавиатуры

Для заполнения позиций документа необходимо нажать кнопку остатки ТМЦ, которая расположена на панели инструментов над позициями документа (рис. 12). При этом открывается окно выбора остатков (рис. 13).

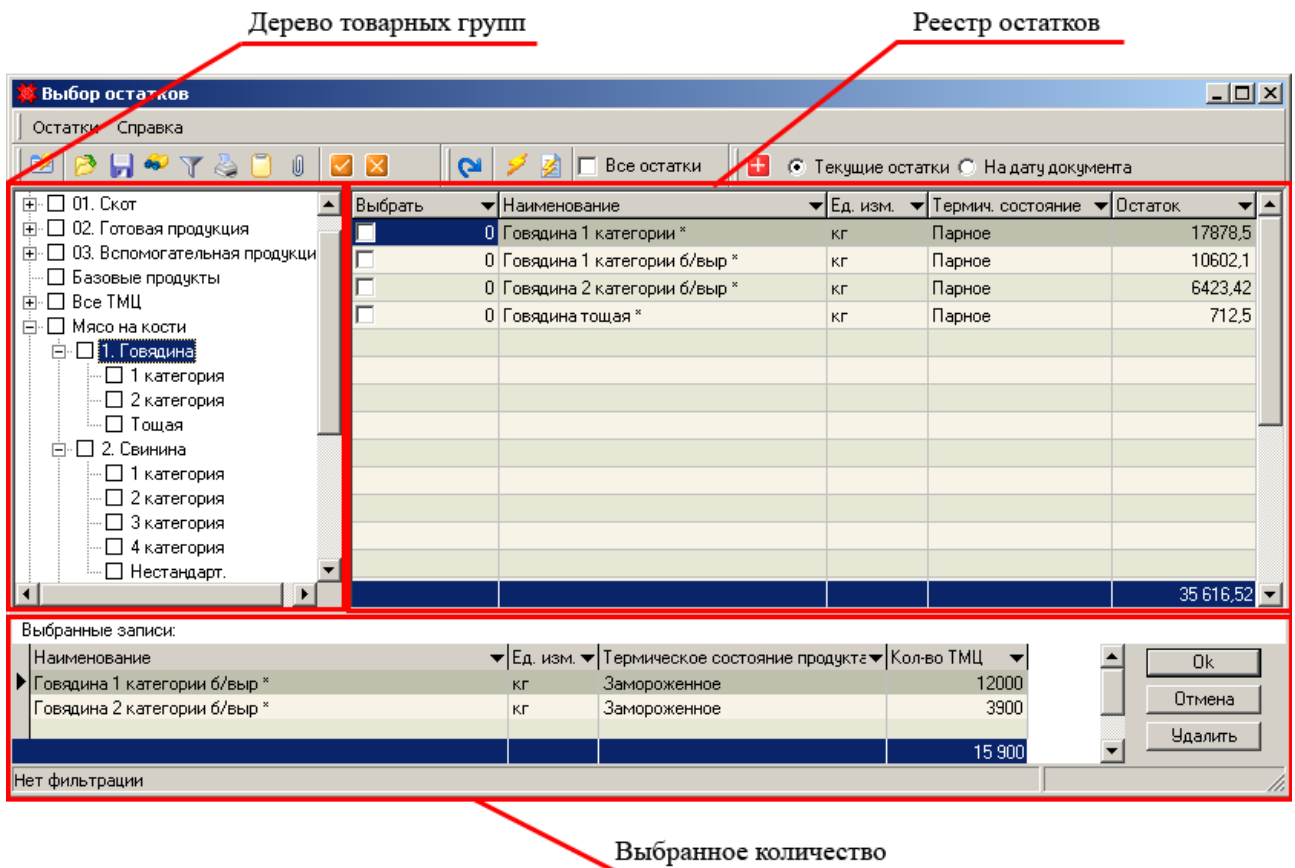


Рис. 13. Реестр документов «Охлаждение/заморозка».

Форма выбора остатков состоит из 3-х частей:


- Дерево товарных групп
- Реестр остатков
- Реестр выбранных остатков (выбранное количество)

Для выбора мяса отправленного в заморозку или охлаждение необходимо в дереве товарных групп перейти в группу «Мясо на кости». Затем в реестре остатков выбрать необходимое количество продукции. Количество вводится графе «Выбрать» и подтверждается переходом на следующую строку (нажать на клавиатуре стрелку вниз). Если необходимо выбрать все количество по позиции, то нужно поставить «галочку» в графе «Выбрать» (щелкнуть мышкой по белому квадратику в графе «Выбрать»). Выбранные позиции будут отображаться в нижней части окна. После выбора количества нужно нажать кнопку ОК. При этом окно выбора остатков закроется, а выбранное количество мяса добавится в позиции документа.

Для правильного формирования формы «В обработку/из обработки» в позиции документа надо заполнить графу «Количество туш».

Для сохранения документа необходимо нажать кнопку ОК.

ВНИМАНИЕ! Если документ будет использоваться для формирования печатных форм первичных документов «В обработку/из обработки». То из остатков можно выбирать только одну позицию мяса. То есть на каждое наименование мяса подвергаемого обработке должен создаваться отдельный документ.

На основании введенных данных можно получить формы документов первичного учета на загрузку и выгрузку мяса в обработку (из обработки). Для этого надо щелкнуть кнопку  на панели инструментов над реестром документов и в открывшемся списке выбрать отчет «В

обработку/из обработки». Появится окно параметров отчета, в котором нужно указать количество туш взвешиваемых за один раз (количество туш в одной строке отчета).

7. Расчет потерь от термической обработки и хранения сырья/продукции

8. Регистрация результатов исследования мясного сырья

9. Завершение работы программы

Для завершения работы с программой необходимо нажать кнопку в главном окне программы (рис. 2).

Выключение компьютера можно производить только после завершения работы программы. Признаком завершения работы программы является исчезновение окна программы с экрана, а также кнопки программы с панели задач внизу экрана.

1. Запускаем формирование поступления парного мяса. После формирования поступления парного мяса выдаем сообщение «Не забудьте сформировать документы выделения вырезки», а если были давальческие накладные, то «Не забудьте сформировать документы выделения вырезки и расчетов с давальцами».
2. Строим отчет по поступлению, проверяем с вырезкой, исправляем, если требуется.
3. Формируем док-ты выделения вырезки. Если были давальческие документы, то выдаем сообщение «Не забудьте ... »
4. Запускаем функцию разноски вырезки.
5. Строим отчеты по вырезке: обычный и с давальческого мяса. Сумма отчетов даем общую массу, которую разносили.
6. Делаем документы расчетов с давальцами. Если давальец оставляет мясо, то удаляем расходные позиции в давальческой накладной (сделать кнопку, которая будет удалять позиции). Сделать кнопку, которая будет переносить определенные позиции с закладки «Отгружено давальцу» на закладку «Оставлено комбинату» (с удалением с закладки «Отгружено давальцу»).
7. Делаем документы термической обработки.
8. Считаем усушку от заморозки/охлаждения ??? КАКОЙ ДАТОЙ СЧИТАТЬ УСУШКУ??? ДАТОЙ ОТПРАВКИ В ЗАМОРОЗКУ ИЛИ ДАТОЙ ВЫХОДА ИЗ ЗАМОРОЗКИ?????
9. Делаем документы из исследования.

№	Наименование	Результат
1	Поступление парного мяса	
3	Расчеты с давальцами	Корректные остатки по мясу