



САПСАН

**«1С:Предприятие 8. Хлебобулочное  
и кондитерское производство»**

# Содержание



1. Описание продукта.
2. Автоматизированные процессы.
3. Управление производством.
4. Управление продажами.
5. Управление финансами.
6. Управление персоналом.
7. Технологические преимущества.
8. Дополнительные возможности.



## Описание решения

- Программный продукт «1С:Хлебобулочное и кондитерское производство» разработан на базе типового решения «1С:Управление производственным предприятием» с полным сохранением функционала и дополнен специализированными отраслевыми инструментами.
- Решение для хлебобулочного и кондитерского производства позволяет автоматизировать различные участки хлебобулочного и кондитерского предприятия: от учета материалов до планирования производства.



## Описание решения



Система позволит существенно повысить эффективность управления предприятием и предоставит новые возможности в ведении бизнеса:

- оперативную работу с заказчиками;
- ведение автоматизированного расчета калькуляций на продукцию;
- планирование запасов материалов на предприятии;
- управление производством и его загрузкой;
- управление заказами, продажами и запасами готовой продукции;
- повышение эффективности работы менеджеров и персонала в целом.



# Автоматизированные процессы



- **учет выпущенной продукции** в разрезе смен и бригад;
- **передача материалов в производство**, передача материалов из производства на склад;
- **автоматический расчет расхода сырья** на производство по нормам в соответствии с рецептурами и с учетом влажности муки;
- **учет фактического расхода сырья** на производство;
- **использование паспортов продукции** при выпуске продукции;
- **механизм бестарного хранения** муки;
- **отчетность по выпуску продукции**, в том числе в разрезе производственных бригад;
- **отчетность по отклонениям** нормативного и фактического расхода сырья;

# Хлебобулочное производство



- **Решение задач оперативного расчета** с поставщиками.
- **Решение задач оперативного складского учета** и обслуживания клиентов.
- **Вопросы маршрутизации** при реализации готовой продукции.
- **Обеспечение контроля срока годности** готовой продукции с точностью до часа.
- **Оптимизация логистики** с удаленными торговыми точками.
- **Осуществление оперативного управления** дебиторской и кредиторской **задолженностью**.
- **Планирование и учет работы** собственного или арендованного **автотранспорта**.



# Кондитерское производство



- Замкнутый цикл производства с момента поступления в цех сырья до выпуска полуфабрикатов и готовой продукции.
- Осуществление учета расхода материалов в производстве.
- Планирование и учет технического обслуживания и ремонтов используемого технологического оборудования.
- Контроль качества готовой продукции и сырья.
- Учет сырья в различных единицах измерения и для различных условий хранения.



# Управление производством



- **Передача материалов в производство;**
- **Передача материалов из производства на склад;**
- **Автоматический расчет расхода сырья** на производство по нормам в соответствии с рецептурами и с учетом влажности муки;
- **Учет фактического расхода сырья** на производство;
- **Использование паспортов продукции** при выпуске;
- **Механизм бестарного хранения муки;**
- **Отчетность по выпуску продукции,** в том числе в размере производственных бригад;
- **Отчетность по отклонениям** нормативного и фактического **расхода сырья;**
- **Отчетность по выпуску продукции от перемещения** - на основе перемещений из производства за день.



# Управление производством



## Обеспечение производства:

- Автоматический расчет потребностей в закупаемых элементах под производственную программу.
- Планирование потребностей в полуфабрикатах для производства, точно к срок.

## Контроль производственного процесса:

- Удобный посменный отчет о планах выпуска для каждого производственного подразделения.
- Возможность задания дополнительных контрольных точек по маршруту изготовления — усиленный контроль.
- Развитый инструментарий план–фактного анализа.
- Возможность точно определить на какой операции находится та или иная партия.



# Управление производством



## Планирование сырья.

Расчет сырья и материалов: Выпуск продукции и списание сырья. Проведен \*

Операция Действия [Иконки] Перейти [Иконки] Расчет Расчет с подбором [Иконки]

Номер: ХП-00000003 от: 02.01.2010 3:00:00 Смена: Смена 2

Организация: ОАО Хлебпром Бригада: Бригада №2 (КЦ)

Подразделение: Хлебный цех Склад: Хлебный цех

Участок: Заказ:

Продукция и сырье Полное дерево Доп. источники Эчет откидов Цены вн. реал. Регл. учет

Годбор Тех. замены [Иконки] Расчет по строке (F5) Проверить спецификации

№	Продукция	Характеристика	Качество	Кол-вс (выпуск)	Ед.изм.	Спецификация
1	Хлеб "Фабричный" 0.68		Новый	1 300,000	кг	Хлеб "Фабричный" 0.68 (св.)
2	Хлеб "Деревенский" 0.68		Новый	1 000,000	кг	Хлеб "Деревенский" 0.68
3	Хлеб "Дедушкин"		Новый	500,000	кг	Хлеб "Дедушкин"
4	Хлеб		Новый	100,000	кг	Хлеб (полная стадийная)

Тех. замена по строке  
Ввод общей тех. замены

Подбор Осн. сырье Влажность Прочее

Номенклатура	Характеристика	Качество	Колво (норм.)	Колво	Ед.изм.	Влажность, %	Статья затрат	Источник
Тесто		Новый	110,320	110,32	кг		Производственные полуфабрик...	
Мука 1/с	13,40%	Новый	20,184	20,184	кг	13,40	Основное сырье (20)	Бункер 1
Соль		Новый	1,009	1,009	кг		Вспомогательное сырье (20)	Хлебный цех
Сыворотка		Новый	0,537	0,537	кг		Производственные полуфабрик...	Хлебный цех
Опара		Новый	75,814	75,814	кг		Производственные полуфабрик...	
Мука 1/с	13,40%	Новый	45,435	45,435	кг	13,40	Основное сырье (20)	Бункер 1
Дрожжи прессованные		Новый	0,799	0,799	кг		Вспомогательное сырье (20)	Хлебный цех
Закваска		Новый	5,313	5,313	кг		Производственные полуфабрик...	Хлебный цех

Комментарий: Гончаров Александр Евгеньевич

# Управление производством



## Расчет сырья.

Расчет сырья (стандартная рецептура) \*

Действия ? Движение сырья

Общие данные | Продукция | Расчет | Аналоги | Сводная рецептура | Отчеты

Обновить | Аналоги  Расчет от остатков  Приоритет базового сырья

Номенклатура	Характеристика	Качество	Влажн...	Указание нормат...	Количество	Откид	Ед. изм.	Вода	Источн...	КоличествоБазовое	КоличествоТехЗамены
Хлеб		Новый			100,000		кг			100,000	100,000
Тесто		Новый		На кол-во продук...	110,320		кг			110,320	110,320
Мука 1/с	13,40%	Новый	13,40%	На кол-во про...	20,184		кг		Бунк...	20,184	20,184
Соль		Новый		На кол-во основн...	1,009		кг		Хлебн...	1,009	1,009
Сыворотка		Новый		На кол-во основн...	0,537		кг		Хлебн...	0,537	0,537
Опара		Новый		На кол-во основн...	75,814		кг			75,814	75,814
Мука 1/с	13,40%	Новый	13,40%	На кол-во про...	40,838		кг		Бунк...	45,435	40,838
Дрожжи пре...		Новый		На кол-во основн...	0,782		кг		Хлебн...	0,799	0,782
Закваска		Новый		На кол-во основн...	5,313		кг		Хлебн...	5,313	5,313
Хлеб "Деду...		Новый			4,945		кг		Хлебн...		4,945

Готово | **Далее** | Закрыть

Службные сообщения

- !! Недостаточно 0,537 кг Сыворотка в источнике Хлебный цех
- !! Недостаточно 5,313 кг Закваска в источнике Хлебный цех
- !! Недостаточно 4,945 кг Хлеб "Дедушкин" в источнике Хлебный цех

# Управление производством



В конфигурации реализован механизм автоматического расчета **влажности муки.**

Поступление товаров и услуг: покупка, комиссия. Проведен

Операция: Цены и залюта... Действия: Перейти: Заполнить и провести

Номер: ХП-00000005 от: 03.01.2010 12:00:00 Отобразить в:  упр. учете  бух. учете  налог. учете

Организация: ОАО Хлебпром На склад: Центральный склад

Контрагент: Мелькомбинат Договор: Основной договор

Заказ поставщику: По договору с поставщиком долг компании 140 200,00 руб.

Товары (2 поз.) Услуги (0 поз.) Дополнительно

Заполнить Изменить Подбор Переоценка

№	Номенклатура	Характеристика	Количество	Ед.	К.	Цена	Сумма	% НДС	Сумма НДС	Всего	Заказ	Склад
1	Мука 1/с	14,50%	4 000,000	кг	1,000	7,10	28 400,00	10%	2 581,82	28 400,00		Бункер 1
2	Мука 2/с	14,30%	2 000,000	кг	1,000	6,50	13 000,00	10%	1 181,82	13 000,00		Бункер 2

# Управление производством



Для анализа количества брака, выявления причин его появления и дальнейшего повышения качества готовой продукции в «Отчете по качеству продукции» производится расчет отклонения фактического количества бракованной продукции от нормы.

Подразделение:

Бригада:

Код	Наименование продукции	Качество продукции		Итого продукции	Норма брака, %	Отклонение от нормы, %
		Новый				
		Количество	Доля, %			
00000000013	Пряники "Ирак'	200,000	100,00	200,000		
00000000028	Сироп инвертный	20,000	100,00	20,000		
ЦБ-000000002	Сухарь панировочный вес.	38,220	100,00	38,220		
ЦБ-000000004	Сырье на сухарь панировочный	54,600	100,00	54,600		
00000000047	Хлеб "Дедушкин"	1 000,000	100,00	1 000,000		
ЦБ-000000006	Хлеб "Дедушкин" т/у	200,000	100,00	200,000		
00000000049	Хлеб "Деревенский" 0.68	2 000,000	100,00	2 000,000		
00000000042	Хлеб "Фабричный" 0.68	2 400,000	100,00	2 400,000		

# Управление производством



В «Отчете по отклонениям расходов сырья» отображаются

№ п/п	Код	Наименования сырья, материалов	Ед	Итого в производстве							
				Произведено: 5 912,82							
				По норме	По норме, с учетом тех. замен	По норме аналогов и тех. замен	По факту	Технологические потери	Использование аналогов	Перерасход/экономия	Итого отклонение
1	00000000011	Мука 1/с	кг	3 284,52	3 284,852	3 284,852	3 299,184			14,332	14,332
2	00000000012	Мука 2/с	кг	709,335	709,335	709,335	709,335				
3	00000000018	Мука в/с	кг	93,192	93,192	93,192	93,192				
4	00000000022	Ванилин	кг	0,040	0,040	0,040	0,040				
5	00000000064	Дрожжи прессованные	кг	45,137	45,137	45,137	45,538			0,401	0,401
6	00000000029	Жир растительный универсальный	кг	7,216	7,216	7,216	7,216				
7	00000000023	Какао порошок	кг	8,986	3,986	8,986	8,986				
8	00000000030	Кислота лимонная	кг	0,051	0,051	0,051	0,051				
9	00000000076	Лецитин	кг	0,524	0,524	0,524	0,524				
10	00000000062	Масло растительное	кг	27,335	27,335	27,335	27,335				
11	00000000020	Молоко сухое цельное	кг	10,844	10,844	10,844	10,844				
12	ЦБ-000000008	Пленка т/у (норматив)	м	12,000	12,000				-12,000		-12,000
13	ЦБ-000000010	Пленка т/у 350*750	м			12,000	12,000		12,000		12,000
14	UUUUUUUUU21	Сахар песок	кг	99,685	99,685	99,685	98,565			-1,120	-1,120
15	00000000024	Сода пищевая	кг	0,479	0,479	0,479	0,479				
16	00000000074	Соль	кг	60,208	60,208	60,208	60,208				
17	00000000025	Сорбат калия	кг	0,520	0,520	0,520	0,520				
18	ЦБ-000000004	Сырье на сухарь папирочный	кг	54,600	54,600	54,600	54,600				
19	00000000026	Уксусная кислота	кг	4,406	4,406	4,406	4,406				

# Управление производством



Отчет «Ведомость по учету МПЗ» отражает приход и расход МПЗ в количественном и стоимостном выражении.

## Ведомость по учету МПЗ

Период: Период не установлен

Группировки строк: Раздел учета; Склад; Номенклатура;

Показатели: Количество начальный остаток; Стоимость начальный остаток; Количество приход; Стоимость приход; Количество расход; Стоимость расход; Количество конечный остаток; Стоимость конечный остаток; Итого

Параметр данных: Вид учета = Регл. учет  
Количество в = единицах хранения  
Период =

Раздел учета Склад Номенклатура	Начальный остаток		Приход		Расход		Конечный остаток		Оборот	
	Количество	Стоимость	Количество	Стоимость	Количество	Стоимость	Количество	Стоимость	Количество	Стоимость
МПЗ			141 612,081	3 077 665,60	21 708,594	145 152,10	119 903,487	2 932 513,50	119 903,487	2 932 513,50
Ванилин			30,000	10 016,95	0,040	13,36	29,960	10 003,59	29,960	10 003,59
Дрожжи прессованные			60,000	813,56	45,538	2 868,88	14,462	944,63	14,462	944,68
Жир растительный универсальный			7 000,000	262 203,39	7,216	270,29	6 992,784	261 933,10	6 992,784	261 933,10
Какао порошок			650,000	117 775,42	8,966	1 245,09	841,014	116 530,33	841,014	116 530,33
Кислота лимонная			75,000	3 622,88	0,051	2,46	74,949	3 620,42	74,949	3 620,42
Лецитин			30,000	1 652,54	0,524	28,86	29,476	1 623,68	29,476	1 623,68
Масло растительное			50,000	1 818,18	27,335	994,00	22,665	824,13	22,665	824,18
Молоко сухое цельное			1 600,000	125 818,18	10,844	852,73	1 589,156	124 965,45	1 589,156	124 965,45
Мука 1/с			20 700,816	133 614,35	12 000,000	77 454,54	8 700,816	56 159,81	8 700,816	56 159,81
Мука 2/с			15 290,665	90 353,93	8 000,000	47 272,73	7 290,665	43 081,20	7 290,665	43 081,20
Мука в/с			400,000	2 727,27	93,192	635,40	306,808	2 091,87	306,808	2 091,87
Пленка т/у 350*750			3 000,000	5 084,75	12,000	20,34	2 988,000	5 064,41	2 988,000	5 064,41
Пряники "Ирэк"			228,800	5 990,72	336,000	8 574,82	-107,200	-2 584,10	-107,200	-2 584,10
Пряники "Ирэк" весовые			3,000	97,72	160,000		-157,000	97,72	-157,000	97,72
Пряники "Мятные"			19,600	556,34	312,000		-292,400	556,34	-292,400	556,34
Пряники с начинкой			9,900	400,16	173,400		-163,500	400,16	-163,500	400,16
Сахар песок			85 000,000	2 240 909,09	98,565	2 598,53	84 901,435	2 238 310,55	84 901,435	2 238 310,55
Сахар фруктовый			20,000	800,00	0,000	0,00	14,000	560,00	14,000	560,00

# Управление продажами



«**1С:Хлебобулочное и кондитерское производство**» содержит функциональные модули управления сбытом:

- Управление продажами (стол заказов).
- Управление отношениями с покупателями (CRM).
- Управление розничной торговлей.



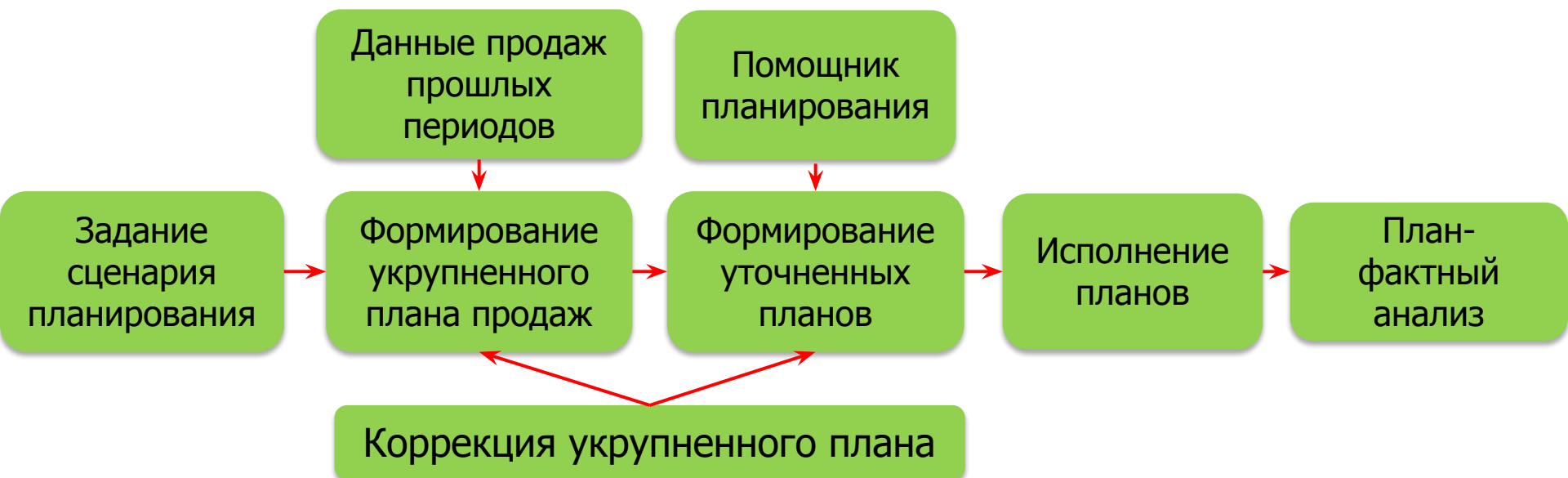


# Управление продажами



«1С:Хлебобулочное и кондитерское производство» поддерживает два основных принципа планирования продаж «снизу-вверх» и «сверху-вниз».

На основании укрупненного плана каждое подразделение формирует уточненный план с распределением товаров по номенклатурным группам



# Управление продажами



При

- У
- У
- З

Помощник планирования

Действия ▾ Выбирать даты периодом

Конечные планы | Стратегия расчета количества | Стратегия расчета суммы | Отборы | Сформированные документы

### Стратегии расчета количества

Стратегия	Вид стратегии	%	Период	И	Р	Уровень
<input checked="" type="checkbox"/> Объем закупок	Объем закупок	100,00		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Планы закупок	Планы закупок	100,00		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Объем производства	Объем производства	100,00		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Остатки незавершенного произ...	Остатки незавершенного прои...	100,00		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Выпуск продукции (наработка)	Выпуск продукции (наработка)	100,00		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Планы производства	Планы производства	100,00		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Объем продаж	Объем продаж	100,00		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Планы продаж	Планы продаж	100,00		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Заказы поставщикам	Заказы поставщикам	100,00		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Заказы покупателей	Заказы покупателей	100,00		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Внутренние заказы	Внутренние заказы	100,00		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Заказы на производство	Заказы на производство	100,00		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Потребности заказов на произв...	Потребности заказов на прои...	100,00		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Складские остатки	Складские остатки	100,00		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Плановые остатки	Плановые остатки	100,00		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Заполнить данными счета (мас...	Заполнить данными счета	100,00		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

**Дополнительно**

Изменить результат расчета (%): 0,00 × округлить до: [ ] Режим: Сложение [ ]

Далее>> **Выполнить** Закрыть



# Управление продажами



## Стол заказов.

Рабочее место диспетчера экспедиции (Гончаров Александр Евгеньевич)

Операции ▾ Реализация ▾ Возвраты ▾ Заказы ▾ Складской учет ▾ Закрытие смены ▾ Администрирование ▾

Формирование рейсов      Реализация      Возвраты      Заказы

### Ввод и корректировка реализации

Код	Магазин	Адрес
7	Олеся 1	630008, Новосибирская обл, Новосибирск г, Белинского ул...
7	Олеся 2	630132, Новосибирская обл, Новосибирск г, 1905 года ул,...
10	Мир продуктов	630117, Новосибирская обл, Новосибирск г, Иванова ул, д...
12	Альфамаркет 01	630009, Новосибирская обл, Новосибирск г, Никитина ул, ...
12	Альфамаркет 02	630078, Новосибирская обл, Новосибирск г, Пархоменко ...
12	Альфамаркет 03	630102, Новосибирская обл, Новосибирск г, Инская ул, до...
12	Альфамаркет 04	630008, Новосибирская обл, Новосибирск г, Тургенева ул,...
13	Авансторг 01	630128, Новосибирская обл, Новосибирск г, Пасечная ул, ...
13	Авансторг 02	Новосибирская обл, Новосибирск г, Шамшурина ул, дом ...
13	Авансторг 03	630077, Новосибирская обл, Новосибирск г, Костычева ул...
13	Авансторг 04	630005, Новосибирская обл, Новосибирск г, Гоголя ул, до...
13	Авансторг 05	630008, Новосибирская обл, Новосибирск г, Короленко ул...
14	Суперторг 01	630024, Новосибирская обл, Новосибирск г, Горбаня ул, д...
14	Суперторг 02	630008, Новосибирская обл, Новосибирск г, Шевченко ул,...
14	Суперторг 03	630048, Новосибирская обл, Новосибирск г, Титова ул, до...
14	Суперторг 04	630084, Новосибирская обл, Новосибирск г, 25 лет Октяб...
18	Гранд 01	Микрорайон 45
18	Гранд 02	Микрорайон 65
18	Гранд 03	Микрорайон 89
18	Гранд 04	Микрорайон 23
18	Гранд 05	Микрорайон 562
18	Гранд 06	Микрорайон 456
19	Суперторг 1	630132, Новосибирская обл, Новосибирск г, 1905 года ул,...

### Отчеты

- Анализ реализации за день по накладным Alt+1
- Анализ реализации за день сводный Alt+2
- Анализ реализации за месяц сводный Alt+3
- Отчет экспедиции по смене Alt+4
- Отчет экспедиции за месяц Alt+5

Пряничный цех

12.01.2010, вторник

# Управление продажами



## Рабочее место менеджера.

Рабочее место стола заказов

Магазин ▾ Операции ▾ Закрытие смены ▾ Логистика ▾ Сообщения ▾ Отборы ▾ Сортировка ▾ Отчеты ▾ Администрирование ▾ Обновить Снять блокировки

Постоянные клиенты

Код	Магазин	12.01.2010	13.01.2010
7	Олеся 1	4	4
7	Олеся 2	2	2,3,4
10	Мир продуктов	2,3,4,8	2,3,4,8
12	Альфамаркет 01	3,8	3,8
12	Альфамаркет 04	2,3,8	2,3,8
13	Авансторг 01	2,3,4,8	2,3,4,8
13	Авансторг 04	2	
14	Суперторг 01	2,3,4,8	2,3,4,8
14	Суперторг 04	2,3,4,8	2,3,4,8
18	Гранд 01	3,4	3,4
18	Гранд 02	3	3
18	Гранд 03	4	
18	Гранд 04	3,4	3,4
18	Гранд 05	3,4	3,4
18	Гранд 06	3	3
19	Суперторг 1		
19	Суперторг 2	2,3,4,8	2,3,4,8
19	Суперторг 4	2,3,4	2,3,4
20	Кюросоо 01	2,3,4,8	2,3,4,8
20	Кюросоо 02	2,3,4,8	2,3,4,8
23	Маслянино	2,3	2,3

Разрядка  Контроль  Хлеб  Отложить

630084, Новосибирская обл, Новосибирск г

# Управление продажами



Экспедиционный учет.

При приёме возврата от клиента номенклатура автоматически заполняется из отгрузочных документов клиента: необходимо проставить только количество возвратной номенклатуры и вид брака.

Поступление (возврат): Новый [СОЗДАНИЕ ДОКУМЕНТА] \*

Принят на: ОАО Хлебпром Вид: Черствость

Покупатель: ... 18 Дата: Черствость

Магазин: Гранд 01 Номер: 8912

Микрорайон 45

№	Номенклатура	Количество	Ед.	К	Цена	Сумма	Ставка ...	Сумма НДС
1	Пряники "Мятные"	4,000	шт	0,400	2,09	8,36	18%	1,28
2	Пряники с начинкой		шт	0,300				
3	Пряники "Ирэк" весовые	10,000	кг	1,000	5,77	57,70	18%	8,80
4	Пряники "Ирэк"		шт	0,400				
		14,000				66,06		

Только заполненные Подразделения Печать Провести Закрыть

# Управление финансами



«1С:Предприятие 8. **Хлебобулочное и кондитерское производство**» обеспечивает:

- Учет ОС и НМА ;
- Учет банковских и кассовых операций;
- Учет расчетов с контрагентами;
- Расчет зарплаты и учет расчетов с персоналом, бюджетом;
- Учет материалов, полуфабрикатов, брака, тары, готовой продукции;
- Учет незавершенного производства;



# Управление финансами



- Учет затрат и расчет себестоимости;

**План счетов бухгалтерского учета**

Код	Быс...	Наименование	З...	А...	В...	К...	Субконто 1	Субконто 2	Субконто 3
20	20	Основное производство		A			Подразделения	Номенклатурные группы	(об) Статьи зат...

**План счетов налогового учета (по налогу на прибыль)**

Код	Быс...	Наименование	А...	К...	Субконто 1	Субконто 2	Субконто 3
20	20	Основное производство	A		Подразделения	Номенклатурные груп...	(об) Статьи...
20.01	2001	Основное производство	A		Подразделения	Номенклатурные груп...	(об) Статьи...
20.01.1	20011	Прямые расходы основного производства	A		Подразделения	Номенклатурные груп...	(об) Статьи...
20.01.2	20012	Косвенные расходы основного производства	A		(об) Подразделен...	(об) Номенклатурные ...	(об) Статьи...
20.02	2002	Производство продукции из давальческого с...	A	✓	Номенклатура		
21	21	Полуфабрикаты собственного производства	A	✓	Номенклатура	Склады	
23	23	Вспомогательные производства	A		Подразделения	Номенклатурные груп...	(об) Статьи...
23.01	2301	Прямые расходы вспомогательных производ...	A		Подразделения	Номенклатурные груп...	(об) Статьи...
23.02	2302	Косвенные расходы вспомогательных произв...	A		(об) Подразделен...	(об) Номенклатурные ...	(об) Статьи...
25	25	Общепроизводственные расходы	A		Подразделения	(об) Статьи затрат	
25.01	2501	Прямые общепроизводственные расходы	A		Подразделения	(об) Статьи затрат	



# Управление финансами



## Отчетность.

Регламентированная и финансовая отчетность

Справочник отчетов | Календарь | Информация для пользователей | Информация об обновлениях | Настройки

**Виды отчетов**

- Наименование
- Бухгалтерская отчетность
  - Бухгалтерский баланс (форма №1)
  - Отчет о прибылях и убытках (форма №2)
  - Отчет об изменениях капитала (форма №3)
  - Отчет о движении денежных средств (форма №4)
  - Приложение к балансу (форма №5)
  - Целевое использование полученных средств (форма №6)
  - Технологический анализ бухгалтерского учета
  - Расчет чистых активов
- Налоговая отчетность
  - Авансы по ЕСН
  - Авансы в ПФР
  - НДС
  - НДС по ставке 0%
  - Акцизы на подакцизные товары
  - Сводная карточка учета сумм ЕСН
  - Сводная карточка учета сумм страховых взносов ОПС
  - Прибыль
  - Доходы за пределами РФ
  - Имущество
  - Земля

Бухгалтерская отчетность в соответствии с российскими стандартами бухгалтерского учета

Журнал отчетов | Журнал выгрузки

Наименование о...	Период	Организация	ИФНС	Вид
-------------------	--------	-------------	------	-----

Организации: ЮФО МебельСтройКомплект з...

период: Год: 2010

по итогам: Янв Фев I кв Апр Май II кв Июл Авг

произвольный

# Управление персоналом



**Персонал является наиболее ценным ресурсом любого предприятия.** От грамотного управления персоналом во многом зависит эффективность работы предприятия в целом. Квалифицированные, инициативные и лояльные работники способны существенно повысить эффективность работы предприятия.

Подсистема «**Управления персоналом**» является инструментом кадровой политики предприятия. **Подсистема помогает:**

- оценивать профессиональную отдачу каждого работника;
- выявлять наиболее перспективных людей;
- рационально расставлять кадры;
- устанавливать эффективное стимулирование и справедливую систему оплаты труда.

# Управление персоналом



- Учет начислений и удержаний сотрудникам
- Расчет согласно графикам работы
- Автоматизированная процедура расчета заработной платы
- Перечисление на карточные счета сотрудников
- Отчисления в налоговую инспекцию и другие службы, взимающие сборы с заработной платы сотрудников
- Персонифицированный учет
- Возможность начисления управленческой заработной платы, в том числе с использованием схем мотивации сотрудников



## Управление персоналом



- Планирование потребностей в персонале
- Решение задач обеспечения бизнеса кадрами — подбор, анкетирование и оценка
- Кадровый учет и анализ кадрового состава
- Анализ уровня и причин текучести кадров
- Ведение регламентированного документооборота
- Учет посменного производства в штатном расписании, в том числе ночных и дневных смен



# Технологические преимущества



- 
- 
- 

**Выбор объекта: Справочник**

Адресные сокращения

Банки

Банков...

Бланки

Бюджет

Ваканс...

Валюты

Вариан...

Вариан...

Виды а...

Виды в...

Виды д...

Виды е...

Виды з...

Виды з...

Виды к...

Виды н...

Виды н...

Виды о...

Виды о...

и хранятся в документах;

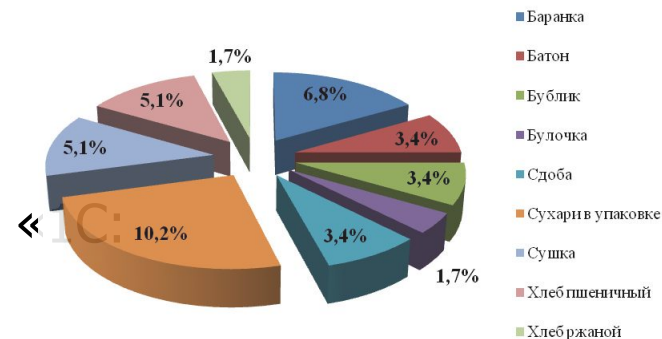
Визуального

назначения прав

# Технологические преимущества



- функциональные возможности мирового уровня;
- полное соответствие требованиям законодательства РФ;
- оперативное сопровождение в условиях изменяющегося законодательства;
- консолидация и бизнес-анализ данных;
- надежная технологическая платформа «Предприятие 8.2»;
- комплексная система методической поддержки внедрения и подготовки специалистов;
- привлекательное соотношение цена/качество.





# Спасибо за внимание!

Дополнительную информацию по отраслевым  
решениям можно получить на сайте

[www.sapsantechnology.kz](http://www.sapsantechnology.kz)

или по e-mail: [question@sapsantechnology.kz](mailto:question@sapsantechnology.kz)