

**СУРГУТСКОЕ ГОРОДСКОЕ МУНИЦИПАЛЬНОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ  
«КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»**

ул. 50 лет ВЛКСМ, строение 1, 117 к, г. Сургут, Тюменская область,  
Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, 628403  
тел. (3462) 550-285; e-mail: kshp@kshp86.ru

р/с 40602810495450000014 в Филиале Западно-Сибирский ПАО Банк «ФК Открытие»  
к/с 30101810465777100812 БИК 047162812 ОКПО 27387292 ОКВЭД: 56.29 47.9, ОКОПФ 65243  
ИНН/КПП 8602001327/860201001

-----

26.04.2023	№	290	
На № _____	от _____		ООО «Бизнес – Премиум»

Отзыв об успешном сотрудничестве

СГМУП «КШП» г. Сургут в марте 2022 г. начало сотрудничество с ООО «Бизнес – Премиум» по оказанию услуг автоматизации Комбината школьного питания и его подразделений, а также оказанию консультационно – технической поддержки.

В рамках сотрудничества произведено внедрение программы «1С: Система Контроля Деятельности Образовательного Учреждения», а именно, автоматизирован учет в производственных цехах Комбината школьного питания на главной кухне, в кондитерском, мясном цехах, на экспедиции, на складе продовольственных товаров, в 59 пищеблоках столовых, на рабочих местах специалистов АУП.

Внедрение программного продукта позволило наладить работу специалистов в единой базе данных, что существенно ускорило обмен рабочей информацией между подразделениями; реализован документооборот производственного цикла с момента создания технико-технологических карт, до момента реализации продукции конечному потребителю, реализована возможность формирования сопроводительных документов, товарных отчетов, реестров с отражением информации по счетам бухгалтерского учета, реализована выгрузка информации в «1 С: Бухгалтерия», введена система управленческого учета в режиме реального времени.

Для успешной организации деятельности Комбината школьного питания необходимо соблюсти множество факторов:

- своевременная и четко налаженная система учета складского учета запасов, учета закупок, включающая предварительное планирование потребности в поставке продуктов, формирование реестра заключенных договоров с контролем за соблюдением срока действия договора и объемов поставок продукции, формирование заявок поставщикам и оформление сопроводительных документов на поставку и перемещение продуктов;

- калькуляция блюд с учетом установленных норм отходности, формирование меню с расширенным ассортиментом блюд, с соблюдением установленных санитарными правилами требований для разных возрастных категорий питающихся объемов порций, энергетической ценности и БЖУ, применение разного уровня торговой наценки на продукты в зависимости от рациона питания;

- своевременно предоставление специалистам бухгалтерской службы актуальной информации о движении товарно-материальных ценностях, товарных остатках, формирование документов по инвентаризации, для расчетов с сотрудниками за питание, по установлению ущерба, по недостаткам товарно-материальных ценностей, формирование актов оказанных услуг, реестров на организацию питания, документов на реализацию продукции собственного изготовления;

Для реализации поставленных задач по автоматизации учета производственных процессов, из множества предложений на рынке программного обеспечения и оказания услуг в сфере информационных технологий, Предприятием была выбрана компания «Бизнес – Премиум». При принятии решения особое внимание было уделено специализации и большому опыту Компании по решению задач в области комплексной автоматизации Комбинатов школьного питания.

С внедрением программного обеспечения «1С: Система Контроля Деятельности Образовательного Учреждения» удалось решить следующие задачи:

- ✓ создание технологических и технико-технологических карт с возможностью импорта из других программ, формирование актов проработок продукции и блюд, плановых меню, соответствующих требованиям СанПиН, возможность вывода на печать форм любых документов;
- ✓ автоматический расчет цен на блюда в ТТК;
- ✓ расчет шаблонов типов плановых меню с соблюдением требований санитарных правил к составлению меню по разным возрастным категориям, приемам пищи;
- ✓ расчет стоимости блюд по ценам поставщиков с применением торговой наценки;
- ✓ внесение информации о количестве питающихся по каждой столовой;
- ✓ планирование потребности на поставку продуктов для каждого подразделения в отдельности, в целом для всего предприятия;
- ✓ разработка и внедрение документооборота складского учета: поступление, перемещение, списание, оформление возврата продукции с формированием бухгалтерских проводок;
- ✓ разработка и внедрение документов по комплектации товаров для автоматического формирования конечной продукции - комплекта, в состав которого входят разные товары, наполняющие данный комплект;
- ✓ автоматическое формирование меню на основании рассчитанных меню-шаблонов, с учетом остатков продуктов в каждом подразделении (в зависимости от заявок на оказание услуг, учитывая все категории питающихся, Система соберет меню на день из шаблонов, произведет калькуляцию с применением допустимой торговой наценки в документе корректировка меню-требований с возможностью вывода любых документов на печать);
- ✓ реализована возможность автоматической отправкой разработанного меню на сайт образовательного учреждения – решение данной задачи существенно снизило использование ручного труда, повысило работоспособность сотрудников;
- ✓ разработана и внедрена возможность комплектации продукции одноименных номенклатур с разной ценой (тип Пересортица) для формирования единой цены стоимости товаров на день реализации, в объемах реализации;
- ✓ реализована возможность перемещения и списания продуктов в столовой с формированием дневного заборного листа и отчетных документов;
- ✓ реализован документ Сводная заявка на питание по типам меню, который формирует отчетные документы для предоставления в общеобразовательное учреждение: ведомость на отпуск питания учащихся, реестры по питанию с выделением льгот, смен, параллели классов;
- ✓ реализована возможность в столовых формирования документа «Табель питания сотрудников», интеграция выгрузки данных сотрудников с «1 С Бухгалтерия: ЗУП», дальнейшей загрузкой сумм удержаний с заработной платы за питание и материальной выгоды в «1 С: Бухгалтерия»;
- ✓ произведена автоматизация питания сотрудников предприятия на Малой кухне, с выгрузкой данных, с применением установленного размера торговой наценки, расчетом материальной выгоды;
- ✓ автоматизирована выгрузка данных продаж по открытой сети с Эватор, где фиксируются операции по реализации готовой продукции. Основной расчет для подразделений открытой сети производится в модуле «Производство готовой продукции и п/ф». Данные с

Эватора загружаются в документ Дневной заборный лист, где также учитывается питание сотрудников данного подразделения с дальнейшей выгрузкой сумм удержаний в бухгалтерию;

✓ внедрен модуль «Производство готовой продукции и п/ф», который позволяет автоматически рассчитать потребность каждого подразделения в готовой продукции и полуфабрикатах, производимых мясным, кондитерским цехами, главной кухней, формировать накладные на объем потребности в продуктах, автоматически рассчитать стоимость с учетом остатков сырья в каждом подразделении, с применением норм отходности, создавать автоматически накладные на внутреннее перемещение на склад экспедиции, дальнейшее перемещение из склада экспедиции в столовую по стоимости с установленным размером торговой наценки. Реализовано формирование ярлыков на готовую продукцию;

✓ реализован модуль «Оперативный контроль учреждения», в котором прописывается чек - лист санитарной и производственной проверки деятельности подразделения, формирования графиков проверок, настройка заданий на исправление замечаний, с указанием сроков и исполнителей для контроля за своевременным и точным исполнением заданий; реализована возможность отображения информации о данных отбора проб продукции, анализов на смывы, актов на полноту вложения сырья, формирования журнала отбора проб сырья. На основании данных актов и журнала оперативного контроля (чек – листа) создается сводная таблица по результатам проверок с выведением требуемых печатных форм документов.

Тестовый период работы в системе продолжался с мая по август 2022 г., запуск в промышленную эксплуатацию начался с сентября 2022 г. На сегодняшний день в системе работают 110 человек, включая специалистов АУП, заведующих столовых, работников складской группы, специалистов санитарно-технологической лаборатории.

Хотим отметить, что все запланированные работы по автоматизации Комбината школьного питания компанией ООО «Бизнес - Премиум» были выполнены точно в срок и на высоком профессиональном уровне, учтены все пожелания сотрудников по формированию документов, по отражению в Системе производственного цикла, по внесению изменений и доработок в систему учета, по обучению сотрудников Предприятия работе в Системе и дальнейшему сопровождению. Условия договора соблюдены полностью. Мы высоко оценили профессионализм специалистов и нацеленность на положительный результат.

В результате выполненных работ по внедрению программного продукта «1С: Система Контроля Деятельности Образовательного Учреждения» полностью автоматизирован контроль школьного питания. Вследствие чего повысился уровень коммуникаций между сотрудниками Предприятия, сократилось время на выполнение операций по учету, увеличилась скорость работы всех сотрудников, занятых в учете производственных процессов.

Руководство компании получило инструмент оперативного контроля и организации: автоматизация всех бизнес-процессов компании отразилась на управляемости всей компании и повысила качество обслуживания клиентов.

Рекомендуем ООО «Бизнес – Премиум» как надёжного партнера, обладающего необходимым опытом и знаниями для оказания услуг автоматизации предприятий и консультационно – технической поддержки.

Директор

Т.Г. Связова



Маркина Елена Владимировна,  
центральная бухгалтерия, главный бухгалтер,  
8 (3462)550-285, доб.404, evm@kshp86.ru