

**«Дәмді» жауапкершілігі
шектеулі серіктестігі**

110700, Республика Казахстан,
Костанайская область,
г. Житикара, ул. Ленина 67



**Товарищество с ограниченной
ответственностью «Дәмді»**

тел.: 8 (71435) 2-40-17, 2-45-45,
внутренний: 24-00, 26-18;
факс: 8 (71435) 2-40-28

Исх № _____
30.06.2017г.

Отзыв по проекту:

Автоматизация бухгалтерского и оперативного учета точек розничной торговли (сеть производственных столовых и магазинов) ТОО «Дәмді»

ТОО «Дәмді» было создано в г.Житикара Костанайской области в 2008 году на базе цеха общественного питания комбината АО «Костанайские минералы».

Основным направлением деятельности являлась организация горячего питания в производственных столовых комбината.

Важным этапом развития ТОО «Дәмді» можно считать получение тендера на организацию питания в школах города Житикара и Житикаринского района с 2014 года и открытие торговых точек в городе Житикара (магазинов) в 2015 году.

Сегодня в деятельность ТОО «Дәмді» входит организация горячего питания в производственных столовых АО «Костанайские минералы» и ТОО «МехЛитКом», организация питания в общеобразовательных школах города и района, торговая деятельность, изготовление кондитерской и хлебобулочной продукции.

Основными клиентами являются АО «Костанайские минералы», ТОО «МехЛитКом», ГУ «Отдел образования» акимата Житикаринского района.

Компания работает на рынках только г.Житикара и Житикаринского района

Компания располагает следующими производственными мощностями: 6 столовых (столовая Управления; столовая Обогажительного комплекса; столовая Станции Северная; столовая Цеха Энергохозяйства; столовая РМЗ; столовая АТП) кондитерский цех; 2 буфета (буфет Рудуправления; буфет Обогажительного комплекса); центральный склад и магазин.

Кроме того, торговые точки организованы в 23 общеобразовательных школах города Житикара и Житикаринского района.

В штате компании работает 93 человека, включая заведующих столовыми, кухонных рабочих, продавцов.

Директором компании является Изтаев Жанат Маратович, ранее работал заместителем начальника буровзрывного комплекса по развитию, в должности с 01 июня 2016 года.

Проект «Автоматизация бухгалтерского учета торговых точек ТОО «Дэмді»» направлен на решение ряда управленческих проблем, снижающих эффективность работы компании:

1. отсутствие оперативности получения отчетности по торговым точкам в связи с подготовкой отчетов на бумажном носителе и их разноской вручную бухгалтерией на пятидневной основе
2. отсутствие достоверной информации об объеме реализации блюд по торговым точкам и риски появления непроизводительных потерь (хищения, недостачи, излишки и т.п.)
3. отсутствие возможности оперативного получения информации по реальным остаткам продуктов в подотчете МОЛ по торговым точкам, затруднения с организацией снабжения точек и проведения инвентаризаций в связи с данным обстоятельством
4. отсутствие своевременного получения информации об экономической эффективности работы торговых точек и сложности в принятии управленческих решений

Для решения данных задач было принято решение о реализации проекта на базе программных продуктов:

- «1С-Рейтинг: Общепит для Казахстана»;
- «1С-Рейтинг: Ресторан».

В рамках проекта были выполнены следующие работы:

Этап 1. Разработка технического задания. Для разработки технического задания потребовалось изучить текущее состояние учета предприятия. Изучить структуру предприятия, подразделений, оценить актуальность установленного программного обеспечения. Изучить бизнес-процессы предприятия. Выяснить особенности ИТ структуры, оценить пригодность существующего оборудования для реализации поставленных задач.

Этап 2. Разработка прототипа рабочей модели на основе технического задания. На этом этапе была взята копия базы «Общепит» заказчика и обновлена до актуального релиза, при этом был осуществлен переход со 2-й редакции на третью. После подготовки основной базы так же была установлена база конфигурации «Ресторан». В базе «1С-Ресторан» была сконструирована тестовая модель, основанная на структуре подразделений заказчика. Произведена первоначальная настройка базы, а так же расставлены префиксы информационных баз. Настроен обмен между базами. Перенесены справочники и документы из Общепита в Ресторан. После синхронизации баз была произведена настройка учетной политики. Установлены правила подстановки счетов и прочих значений, необходимых для корректного обмена. В Ресторане были созданы все необходимые для работы пользователи, включая служебных.

После полной настройки и подготовки базы, был произведен её тестовый запуск, согласно бизнес-процессам заказчика. Для полной картины тест длился длительное время, в течение которого были выявлены и исправлены недочеты в настройке и работе информационных баз.

Этап 3. Установка и настройка сервера 1С. На данном этапе началась непосредственная подготовка к работе сервера заказчика. Была произведена установка серверной операционной системы, установлена и настроена серверная база данных SQL. Установлены и активированы лицензии на программное обеспечение. Установлена система защиты отраслевых решений 1С Предприятия СЛК. Установлена платформа 1С:Предприятие 8.3. Обновлена до последнего релиза 3-й редакции и установлена база заказчика «1С: Общепит» с актуальными данными. Установлен сервер 1С: Предприятие. Конвертирована база из файловой в серверную. Созданы базы данных на SQL сервере, базы 1С сервера подключены к SQL. Было настроено резервное копирование базы SQL с периодичностью в сутки.

Этап 4. Настройка удаленного подключения пользователей через сервер терминалов. На данном этапе была произведена установка и настройка сервера терминалов. Созданы пользователи и настроена учетная политика и политика безопасности для них. Проведены работы по настройке удаленного подключения пользователей по выделенной линии предприятия. Установлены лицензии терминального доступа и 1С Предприятия. Произведена «свертка» информационной базы на начало 2017-го года.

Этап 5. Подготовка реальной бухгалтерской базы для запуска проекта. Совместно с сотрудниками заказчика была произведена работа по выведению реальных остатков на основании инвентаризации. Так же была произведена работа по организации хранения и использования номенклатуры. Была создана отдельная группа номенклатуры, предназначенная для использования в базе Ресторана и для обмена между базами. Так же совместно с сотрудниками заказчика были выведены остатки на начало года для последующей организации свертки базы и удалению предыдущих периодов для уменьшения объема базы данных и увеличению производительности работы 1С.

Этап 6. Обучение работе с программой 1С-Рейтинг: Ресторан и Общепит, её настройке. Процесс обучения был разбит на этапы: а) топ-менеджмент и бухгалтерия, б) персонал производственных участков. Бухгалтера были обучены порядку работы в 1С:Общепит, 1С:Ресторан. Были показаны механизмы обмена, принципы их работы, возможность редактирования данных в 1С:Ресторан, в случае обнаружения ошибок. Было показано, как формировать отчеты и настраивать меню, добавлять пользователей и устанавливать для них права, возможность автоматического выпуска готовой продукции на основании данных по реализации полученных из 1С:Ресторан. Топ-менеджмент был обучен порядку формирования отчетов по остаткам, прибыли, по реализации, работать с оборотно-сальдовой ведомостью, формировать отчет о реализации, отчет по калькуляционным карточкам. Так же в Ресторане: отчет по клиентам, отчет по продажам, отчет по оплатам, отчет по кассирам. Персонал производственных участков обучали, как производить авторизацию в 1С-Рейтинг: Ресторан. Работа в программе ведется в режиме Фаст-Фуд (расчет производится сразу во время оформления заказа). В этом режиме персонал был обучен, как оформлять заказ из имеющихся в меню товаров, блюд и осуществлять оплату, после окончания работы закрывать смену. Были разработаны инструкции для пользователей программы.

Этап 7. Запуск проекта на территории Заказчика. Данный этап вывел проект на финишную прямую. Был настроен обмен непосредственно на оборудовании заказчика. Проведено тестирование и исправление недочетов, связанных с переходом на новую ИТ структуру, запущен реальный документооборот. Настроен обмен по расписанию в автоматическом режиме, произведены доработки в информационной базе согласно требованиям заказчика, произведено заполнение базы реальными пользователями с заполнением у них прав доступа и установкой правил ведения учета, согласно месту работы. Создано первоначальное меню для работы в режиме РМК Ресторана. Выполнены доработки для разделения оплаты по платежным картам. Удалены ненужные элементы базы данных, помеченные на удаление. Неоднократно произведено тестирование и исправление информационной базы.

После отработки всех вышеперечисленных этапов, началась работа в новой информационной системе. Поступление товаров, перемещение товара с основного склада в производственные столовые разносится ежедневно. Реализация по производственным столовым производится

ежедневно, данные в конце смены выгружаются из 1С:Ресторан в 1С:Общепит, где уже на основании производится выпуск блюд и проводится реализация в 1С: Общепит. Соответственно ежедневно можно контролировать выпуск блюд, объемы реализации, остатки товаров, выручку.

По факту завершения работ были достигнуты главные цели проекта «Автоматизация бухгалтерского и оперативного учета точек розничной торговли»:

1. Автоматизирован учет производственных столовых предприятия;
2. Оперативное получения отчетности по торговым точкам;
3. Оперативное получение достоверной информации об объеме реализации блюд по торговым точкам;
4. Оперативное получение информации по реальным остаткам продуктов в подотчете МОЛ по торговым точкам;
5. Оперативное получение информации об экономической эффективности торговых точек.

Подводя итог, хотелось бы отметить, что в процессе работы Компания «PROFI SOFT», как надежный, лояльный партнер, с высокой степенью организации.

Оценка внедренной информационной системы:

Соответствие потребности организации	5
Удобство работы с программой	5
Оцените качество работы партнера «1С»	5
Рекомендовали бы коллегам использовать данной решение для автоматизации деятельности предприятия	<input checked="" type="radio"/> Да <input type="radio"/> Скорее да <input type="radio"/> Скорее нет <input type="radio"/> Нет

Директор ТОО «Дәмді»



Изтаев Ж.М.