

УДК 657

Гавронська Наталія

Хмельницький політехнічний фаховий коледж Національного університету «Львівська політехніка»

ВИРОБНИЧІ ЗАПАСИ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ЯК ОБ'ЄКТ ЕКОНОМІЧНОГО АНАЛІЗУ ТА КОНТРОЛЮ

Havronska Natalia

Khmelnytsky Polytechnic College of the National University "Lviv Polytechnic"

INVENTORIES OF FOOD INDUSTRY ENTERPRISES AS AN OBJECT OF ECONOMIC ANALYSIS AND CONTROL

Виробництво і діяльність підприємств харчової промисловості характеризується високим рівнем матеріаломісткості. Основу матеріальної складової харчової продукції та її собівартості складають виробничі запаси зі специфічними характеристиками щодо номенклатури, якості та терміну придатності. Таким чином ефективність функціонування підприємств харчової промисловості значним чином залежить від раціональності управління виробничими запасами – їхніми закупівлями, зберіганням і використанням тощо.

За результатами опрацювання наукових праць, зокрема [1-6], можна стверджувати, що традиційно економічний аналіз стану і використання виробничих запасів здійснюють за такими напрямками:

- аналіз складу і структури запасів за допомогою методів горизонтального і вертикального аналізу;
- аналіз забезпечення матеріальними ресурсами з використанням показників рівня забезпеченості та покриття потреб підприємства;
- аналіз руху матеріальних запасів за показниками нерівномірності постачання та виконання його планів;
- аналіз оптимальності нормативів виробничих запасів і їхнього виконання;
- аналіз інтенсивності використання виробничих запасів за показниками оборотності і тривалості обороту;
- аналіз ефективності використання виробничих запасів за показниками матеріаловіддачі, матеріаломісткості, прибутку на 1 гривню матеріальних витрат тощо.

Не зважаючи на загальний характер цих напрямів і методів, під час проведення аналізу необхідно враховувати специфіку діяльності підприємства. З огляду на особливості продукції та її виробництва на підприємствах харчової промисловості можна виокремити такі чинники економічного аналізу ефективності використання виробничих запасів, що фактично формують предмет цього аналізу:

- велика номенклатура виробничих запасів, що обумовлює застосування методів аналізу до багатьох позицій (багатьох об'єктів аналізу), а отже його трудомісткість;
- значну частку виробничих запасів підприємств харчової промисловості складають продукти харчування, харчові добавки, інші запаси харчового походження чи призначення, що мають обмежений термін придатності та споживання. Тому при їхньому аналізі важливо враховувати не лише показники оборотності та тривалості обороту цих запасів, але й термінів їх фактичного використання й дотримання при цьому їхньої придатності;
- поряд з харчовими запасами ці підприємства використовують і інші види матеріалів нехарчового походження, які також можуть мати обмеження щодо термінів використання. Наприклад, з огляду на маркетингові рішення вимоги до пакування

готової продукції можуть змінюватись, а залишки такого пакування на складі ставати непридатними до використання;

– певні види виробничих запасів підприємств харчової промисловості (насамперед, запасів харчової групи) потребують спеціальних умов зберігання (температури, рівня вологості тощо), забезпечення яких генеруватиме складські витрати у складі собівартості цих запасів, що доцільно враховувати при аналізі ефективності їхнього використання;

Ці ж чинники впливатимуть на організацію й ефективність контролю за виробничими запасами підприємств харчової промисловості. Зокрема, велика номенклатура виробничих запасів істотно ускладнює проведення їхньої інвентаризації, а також сприяє такому негативному явищу як пересортиця. Нетривалі терміни придатності виробничих запасів харчової групи вимагають організації перманентного моніторингу якості їхніх залишків і своєчасного використання у виробництві тих запасів, термін придатності яких близький до завершення. Не менш важливим є контроль за дотриманням нормативів залишків запасів: надлишки запасів генерують непродуктивні витрати, пов'язані з їхнім зберіганням та можливими втратами від псування, тоді як недостатні обсяги залишків можуть призвести до зупинки виробництва, зриву виробничої програми тощо. Приналежність виробничих запасів підприємств харчової промисловості до продуктів харчування підвищує ризики їхнього розкрадання, що обумовлює посилення оперативного контролю за збереженістю запасів.

Зазначені чинники організації контролю за виробничими запасами мають об'єктивний характер. Крім цих чинників, у сфері постачання виробничих запасів спостерігається негативне явище їхньої закупівлі за завищеними цінами з подальшим отриманням неправомірної вигоди менеджерами відділів постачань.

Список використаних джерел:

1. Кіндрацька Г.І. Аналіз господарської діяльності : підручник / Г. І. Кіндрацька, А. Г. Загородній, Ю. І. Кулиняк. Львів : Видавництво Львівської політехніки, 2019. 320 с.
2. Теорія та практика обліку, контролю й аналізу товарно-матеріальних цінностей: монографія / за заг. ред. Серпенінової Ю.С., Макаренко І.О. Суми: Видавництво «Вінниченко М. Д.». 2016. 314 с.
3. Чук О.В. Методика АВС-аналізу виробничих запасів олійно-жирових підприємств / О.В. Чук // Економіка АПК. 2011. № 5. С. 38-40.
4. Шпирко О.М. Облік виробничих запасів і аналіз ефективності їх використання : монографія / О. М. Шпирко, С. М. Семенова. Київ: ВД «Артек», 2018. 239 с.
5. Шмиголь Н.М. Роль і місце аналізу виробничих запасів у системі управління ресурсним потенціалом підприємства / Н.М. Шмиголь, А.А. Антонюк, А.А. Нестеренко // Держава та регіони. 2015. № 5 (86). С. 102-106.
6. Шум М.А. Особливості обліку та аналізу виробничих запасів на підприємствах України в сучасних умовах / М.А. Шум, М.А. Гулько // Науковий вісник Ужгородського національного університету : серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство. Ужгород : Гельветика, 2017. Вип. 15 № Ч.2. С. 166–169.