

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на здобуття освітнього ступеня

бакалавр

(назва освітнього ступеня)

на тему: Управління якістю продукції на підприємстві,
на прикладі ПП “Легоцький”

Виконав: студент 4 курсу, групи БМс-42
спеціальності 073 “Менеджмент”

(шифр і назва спеціальності)

Курило О. Р.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник Кужда Т. І.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Нормоконтроль Мосій О. Б.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Завідувач кафедри Сороківська О. А.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Рецензент Паляниця В. А.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Тернопіль
2023

Міністерство освіти і науки України
Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

Факультет _____ економіки та менеджменту
(повна назва факультету)
Кафедра _____ менеджменту та адміністрування
(повна назва кафедри)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

_____ Сороківська О.А.
(підпис) (прізвище та ініціали)
« » 2023 р.

**ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**

на здобуття освітнього ступеня _____ бакалавр
(назва освітнього ступеня)

за спеціальністю _____ 073 “Менеджмент”
(шифр і назва спеціальності)

студенту _____ Курилу Оресту Руслановичу
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи _____ Управління якістю продукції на підприємстві,
на прикладі ПП “Легоцький”

Керівник роботи _____ к.е.н., доц. Кужда Т. І.
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

Затверджені наказом ректора від «23» _____ січня _____ 2023 року № 4/7-51

2. Термін подання студентом завершеної роботи _____

3. Вихідні дані до роботи _____ фінансова звітність, витрати операційної діяльності
хлібопекарського підприємства

4. Зміст роботи (перелік питань, які потрібно розробити)

1. Теоретичні засади управління якістю на підприємстві

2. Дослідження системи управління якістю продукції ПП “Легоцький”

3. Шляхи покращення системи управління якістю продукції ПП “Легоцький”

4. Безпека життєдіяльності та охорона праці

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень, слайдів)

Рисунки: характеристика основних аспектів системи управління якістю продукції

підприємства, організаційна структура управління ПП “Легоцький”, динаміка обсягів

виготовлення продукції ПП “Легоцький” у 2021-2022 рр., види контролю в системі

управління якістю хлібобулочних виробів на ПП “Легоцький”, порівняння питомого об'єму

хліба на житній та гречаній заквасках різної концентрації, алгоритм проведення

внутрішнього аудиту системи управління якістю ПП “Легоцький”; таблиці: динаміка

вартості активів, капіталу та зобов'язань ПП “Легоцький” у 2021-2022 рр., динаміка

операційних витрат господарської діяльності ПП “Легоцький” у 2021-2022 рр., результати

оцінювання органолептичних показників хліба та хлібобулочних виробів ПП “Легоцький”,

результати оцінювання фізико-хімічних показників хліба ПП “Легоцький”, результати

оцінювання мікробіологічних показників хліба ПП “Легоцький”, результати розрахунку

очікуваних фінансових результатів виготовлення та реалізації хліба на гречаній заквасці на

ПП “Легоцький” в 2023 р.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Нормоконтроль	к.е.н., доц. Мосій О. Б.		
Безпека життєдіяльності, основи охорони праці	к.т.н., доц. Окіпний І. Б.		

7. Дата видачі завдання 23.01.2023 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	Вступ	лютий	виконано
2.	Розділ 1. Теоретичні засади управління якістю на підприємстві	лютий	виконано
3.	1.1. Сутність та основні аспекти системи управління якістю продукції на підприємстві	лютий	виконано
4.	1.2. Зарубіжний досвід та моделі управління якістю продукції	березень	виконано
5.	Розділ 2. Дослідження системи управління якістю продукції ПП “Легоцький”	березень	виконано
6.	2.1. Загальна характеристика господарської діяльності ПП “Легоцький”	березень	виконано
7.	2.2. Аналізування системи управління якістю хлібобулочних виробів досліджуваного підприємства	квітень	виконано
8.	Розділ 3. Шляхи покращення системи управління якістю продукції ПП “Легоцький”	квітень	виконано
9.	3.1. Удосконалення системи управління якістю продукції за рахунок впровадження способів поліпшення якості хліба	квітень	виконано
10.	3.2. Обґрунтування доцільності проведення внутрішнього аудиту системи управління якістю на ПП “Легоцький”	травень	виконано
11.	Розділ 4. Безпека життєдіяльності, основи охорони праці	травень	виконано
12.	4.1. Менеджмент безпеки підприємства	травень	виконано
13.	4.2. Вимоги до профілактичних медичних оглядів для працівників	червень	виконано
14.	Висновки	червень	виконано

Студент

(підпис)

Курило О. Р.

(прізвище та ініціали)

Керівник роботи

(підпис)

Кужда Т. І.

(прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

Курило О. Р. Управління якістю продукції на підприємстві, на прикладі ПП “Легоцький”.

Кваліфікаційна робота бакалавра: 62 сторінки, 6 рисунків, 20 таблиць, 5 додатків, 25 літературних джерел.

Предмет дослідження – система управління якістю продукції хлібопекарського підприємства.

Об’єкт дослідження – хлібопекарське підприємство ПП “Легоцький”.

Метою роботи є розроблення практичних рекомендацій щодо удосконалення системи управління якістю продукції ПП “Легоцький”.

Методи дослідження – узагальнення та систематизації даних, графічні, показники структури, порівняння, калькуляції витрат, фінансові-економічні, оцінки ефективності.

Запропоновано удосконалення системи управління якістю на ПП “Легоцький” через випікання хліба на основі гречаної закваски з метою підвищення споживчих характеристик, харчової цінності та якості хліба. Здійснено обґрунтування доцільності проведення внутрішнього аудиту системи управління якістю на ПП “Легоцький”.

Результати дослідження можуть бути впроваджені у діяльність ПП “Легоцький”.

Ключові слова: якість продукції, управління якістю, хлібопекарське підприємство, органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники якості хліба, закваски, аудит системи управління якістю.

SUMMARY

Kurylo O. R. Management of products quality at an enterprise (IE “Lehotskyi” as a case study).

Qualifying bachelor work consists of 62 pages, 6 figures, 20 tables, 5 additions, and 25 references.

The subject of investigation is the product quality management of a bakery enterprise.

The object of investigation is the light bakery enterprise PE “Lehotskyi”.

The aim of the work is to develop the practical recommendations for improving product quality management of the PE “Lehotskyi”.

The results are obtained with the following research methods: data systematization and generalization, graphic, structure indicators analysis, comparison, cost calculations, financial and economic, and efficiency assessment methods.

It was proposed to improve the quality management at PE “Lehotskyi” by baking bread based on buckwheat sourdough in order to improve consumer characteristics, nutritional value and quality of bread. The expediency of conducting an internal audit of quality management at PE “Lehotskyi” has been substantiated.

The research results could be implemented at the PE “Lehotskyi”.

Key words: product quality, quality management, bakery enterprise, organoleptic, physicochemical, microbiological indicators of bread quality, sourdough, and quality management system audit.

ЗМІСТ

Вступ.....	7
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ НА ПІДПРИЄМСТВІ	
1.1. Сутність та основні аспекти системи управління якістю продукції на підприємстві	9
1.2. Зарубіжний досвід та моделі управління якістю продукції	16
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ПП “ЛЕГОЦЬКИЙ”	
2.1. Загальна характеристика господарської діяльності ПП “Легоцький”	21
2.2. Аналізування системи управління якістю хлібобулочних виробів досліджуваного підприємства	30
РОЗДІЛ 3. ШЛЯХИ ПОКРАЩЕННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ПП “ЛЕГОЦЬКИЙ”	
3.1. Удосконалення системи управління якістю продукції за рахунок впровадження способів поліпшення якості хліба	37
3.2. Обґрунтування доцільності проведення внутрішнього аудиту системи управління якістю на ПП “Легоцький”	45
РОЗДІЛ 4. БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ, ОСНОВИ ОХОРОНИ ПРАЦІ	
4.1. Менеджмент безпеки підприємства	51
4.2. Вимоги до профілактичних медичних оглядів для працівників.....	53
Висновки.....	56
Бібліографія	59
Додатки	62

ВСТУП

Актуальність теми бакалаврської роботи зумовлена необхідністю покращення системи управління якістю на хлібопекарському підприємстві, оскільки реалії сьогодення висувають нові вимоги до якості, безпечності та поживних властивостей хлібобулочних виробів. Ефективна система управління якістю повинна ґрунтуватися на безперервному впливі на виготовлення продукції шляхом реалізації політики та комплексу управлінських функцій щодо забезпечення якості. Реалізація політики підприємства щодо управління якістю, належна мотивація працівників, організація контролю якості продукції, розроблення та впровадження заходів із підвищення якості продукції, інформування споживача про якість є складовими системи управління якістю на підприємстві.

Потреба формування ефективної системи управління якістю продукції зумовлена необхідністю виживання у конкурентній боротьбі серед хлібопекарських підприємств на ринку, вимогами законодавства щодо дотримання державних та міжнародних стандартів, використанням внутрішніх та зовнішніх можливостей одержання додаткових конкурентних переваг. Управління якістю являє собою один із різновидів управлінської активності, орієнтованих на досягнення окреслених цілей у сфері якості продукції чи послуг через здійснення контролю, моніторингу та регулювання якості продукції, забезпечення відповідності якості продукції встановленим нормативно-правовим вимогам та стандартам.

Метою кваліфікаційної роботи бакалавра є удосконалення системи управління якістю продукції хлібопекарського підприємства ПП “Легоцький”.

Об’єктом дослідження виступає хлібопекарське підприємство, а предметом дослідження – система управління якістю продукції на досліджуваному підприємстві.

Для досягнення поставленої мети в бакалаврській роботі виокремлено

сукупність таких завдань:

- охарактеризувати сутність та теоретичні аспекти системи управління якістю продукції на підприємстві;

- проаналізувати зарубіжний досвід та моделі управління якістю продукції на підприємстві;

- здійснити загальну характеристику господарської діяльності підприємства, проаналізувати структуру управління, структуру операційних витрат, обсяги виготовленої продукції за видами хлібобулочних виробів;

- проаналізувати систему управління якістю хлібобулочних виробів та з'ясувати основні показники якості продукції на досліджуваному підприємстві ПП “Легоцький”;

- виокремити шляхи покращення системи управління якістю продукції за рахунок впровадження способів поліпшення якості хліба та використання круп'яних заквасок у виготовленні хліба;

- здійснити обґрунтування доцільності проведення внутрішнього аудиту системи управління якістю на ПП “Легоцький” та впливу мотивації працівників на підвищення якості продукції.

Для проведення аналізування та дослідження у роботі використано такі методи: узагальнення та систематизації даних, графічні, показники структури, порівняння, калькуляції, фінансові-економічні, оцінки ефективності.

Інформаційну базу бакалаврської роботи становить нормативно-правове забезпечення у сфері управління якістю, серія міжнародних стандартів щодо управління якістю, звітні дані хлібопекарського підприємства ПП “Легоцький” за 2021-2022 рр., наукові праці авторів у сфері управління якістю, розробки концепції управління якістю, впровадження заходів із підвищення якості.

Практичне значення бакалаврської роботи полягає в тому, що керівники досліджуваного ПП “Легоцький” можуть використати результати дослідження та рекомендації для удосконалення системи управління якістю продукції хлібопекарського підприємства.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ НА ПІДПРИЄМСТВІ

1.1 Сутність та основні аспекти системи управління якістю продукції на підприємстві

Необхідність створення ефективної системи управління якістю продукції обумовлена посиленням та загостренням рівня конкуренції, зростанням числа конкурентів-виробників як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках, необхідністю дотримання екологічних стандартів, потребою отримання конкурентних переваг на ринку та зростання конкурентоздатності підприємства. Управління якістю є різновидом управлінських дій, зосереджених на формування та досягнення конкретних цілей у сфері якості продукції чи послуг через певні види управлінської діяльності, такі як контролювання та регулювання якості продукції, забезпечення відповідності якості продукції встановленим законодавчим, галузевим та міжнародним вимогам.

Управління якістю продукції як система охоплює дві важливі складові – об'єкти та суб'єкти управління. Об'єктами такого управління в першу чергу є конкретні показники якості продукції та послуг, яких потрібно досягнути в процесі виробничо-господарської діяльності, а також чинники та умови, що впливають на їхній рівень, комплексний процес забезпечення якості продукції (послуг) на підприємстві. Суб'єктами такого управління виступають інституційний рівень управління та інші управлінські органи, окремі посадові особи, до компетенції яких належить реалізація управлінських дій у сфері якості відповідно до чітко встановлених вимог, методів, принципів, стандартів.

Система управління якістю продукції (послуг) виконує ряд функцій на підприємстві, серед яких:

- формування прогнозів, які становлять основу планування якості

продукції та послуг у майбутньому та системи планових показників, які потрібно досягнути у сфері якості;

- оцінювання та аналізування якості продукції та послуг на підприємстві, у його виробничих підрозділах;

- моніторинг, контролювання та регулювання якості продукції та послуг на всіх етапах їх створення;

- формування стимулюючих механізмів підвищення якості продукції та послуг на підприємстві;

- дотримання підприємством принципів соціальної (екологічної) відповідальності за виготовлену продукцію чи надані послуги [].

Слід вказати на те, що основна термінологія у сфері управління якістю прописана законодавчо у нормативно-технічних документах актах: ДСТУ 2925-94 “Якість продукції. Оцінювання якості. Терміни та визначення” та ДСТУ 3230-95 “Управління якістю та забезпечення якості. Терміни та визначення”. У цих документах представлено визначення термінів “якість продукції”, “ознака, параметр, властивість продукції”, “брак”, “дефект продукції”, “рівень якості”, “методи оцінювання якості продукції”, “управління якістю” та ін. [4].

Аналізуючи думки науковців щодо трактування поняття “управління якістю”, нами виокремлено найбільш аргументовані з них у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1 – Термін “управління якістю” з позицій трактування у науковій літературі

Автор	Визначення терміну “управління якістю”
1	2
Данченко О.Б., Белова О.І., Сафар Х.М.	це управлінська система, націлена на здійснення планування, впровадження методів та дотримання вимог стандартів, удосконалення і контролювання якості продукції підприємства відповідно до обраної політики та окреслених цілей підприємства за підтримки усіх його підрозділів
Крилова Г.Д.	це процес покращення об’єкту управління, яким виступає набір параметрів якості продукції за допомогою покрокового наближення їхніх характерних рис та властивостей до встановлених з одночасним зменшенням їх відхилень від цільових значень

1	2
ДСТУ 3230-95	це окремі напрямки загальної системи менеджменту підприємства, які здійснюють на вищому рівні управління підприємства та окреслюють політику, визначають цілі, у сфері якості продукції, які реалізуються засобами планування якості, оперативного управління якістю, гарантування належної якості продукції та її поліпшення, дотримання встановлених вимог
Білецький Е. В., Янушкевич Д. А.	це управлінська система, метою якої є формування плану діяльності підприємства, спрямованого на розроблення та впровадження комплексних заходів щодо забезпечення та поліпшення якості господарської діяльності загалом, якості продукції та послуг, якості основних процесів, які здійснюються на підприємстві
Ісайкіна О.Д.	це сукупність аспектів виконання управлінських функцій, які виокремлюють політику, тактику, цілі, завдання та відповідальність у сфері якості продукції, реалізують їх шляхом планування якості, оперативних управлінських дій у сфері якості, забезпечення, поліпшення якості на всіх етапах виробничого процесу
Мережко Н.В., Осієвська В.В., Мотузка Ю.М.	це сукупність процесів, які охоплюють встановлення, гарантування та дотримання належного рівня якості продукції при її розробленні, виробництві та експлуатуванні, шляхом здійснення систематичного контролювання якості та управлінського скоординованого впливу на умови від яких вона залежить

Якість продукції визначають системою загальних та одиничних показників. До загальних показників відносять:

- питому вагу нової продукції (послуг) до загального обсягу виробництва (надання);
- коефіцієнт оновленості асортименту (номенклатури) продукції (послуг);
- питому вагу продукції (послуг), які мають відповідні сертифікати якості;
- питому вагу експорту продукції (послуг) до загального її обсягу на підприємстві;
- питому вагу виробничого браку (продукції з дефектами) [10].

Можна виокремити дві групи одиничних показники якості продукції, серед яких:

1) експлуатаційні, які в свою чергу розділені на показники надійності (наприклад, безвідмовність, ремонтоздатність, довговічність, надійність та ін.) та призначення (функціональності, універсальності, класифікаційності та ін.). До експлуатаційних показників, які ще називають показниками технічного рівня відносять показники безпечності, екологічності, транспортабельності, економічності, ергономічності, естетичності, патентно-правові показники);

2) виробничо-технологічні, які визначають показниками трудомісткості, матеріаломісткості, собівартості, енергоємності, збірності та інші показники технологічності [2].

В науковій літературі виокремлюють підходи управління якістю на підприємстві, серед яких слід вказати на:

- управлінський підхід, який спрямований на комплексне управління якістю всіх сфер діяльності підприємства, продукції, процесів, операцій, робіт та послуг;

- економічний підхід, реалізація якого дозволяє знижувати витрати (собівартість продукції) шляхом ефективних та обґрунтованих управлінських дій у сфері управління якістю діяльності підприємства;

- нормативний підхід, який забезпечує приведення у відповідність до міжнародних норм і стандартів всієї діяльності підприємства;

- внутрішній підхід, який передбачає використання підприємством обґрунтованих заходів та методів підвищення ефективності усіх сфер його господарської діяльності;

- зовнішній підхід, який означає приведення діяльності підприємством до міжнародних та суспільних норм [9].

Одним із завдань системи управління якістю продукції є ведення ефективної господарської діяльності у відповідності до інтересів працівників підприємства та споживачів продукції. Вирішення такого завдання забезпечується на основі застосування системного підходу до управління якістю, який базується на принципах цілеспрямованості, комплексності (охоплює всі етапи життєвого циклу продукції) та безперервності (постійне

поліпшення) такого процесу.

Основні аспекти системи управління якістю продукції підприємства можна розділити на управлінські, загальні, економічні та технічні (рис. 1.1).

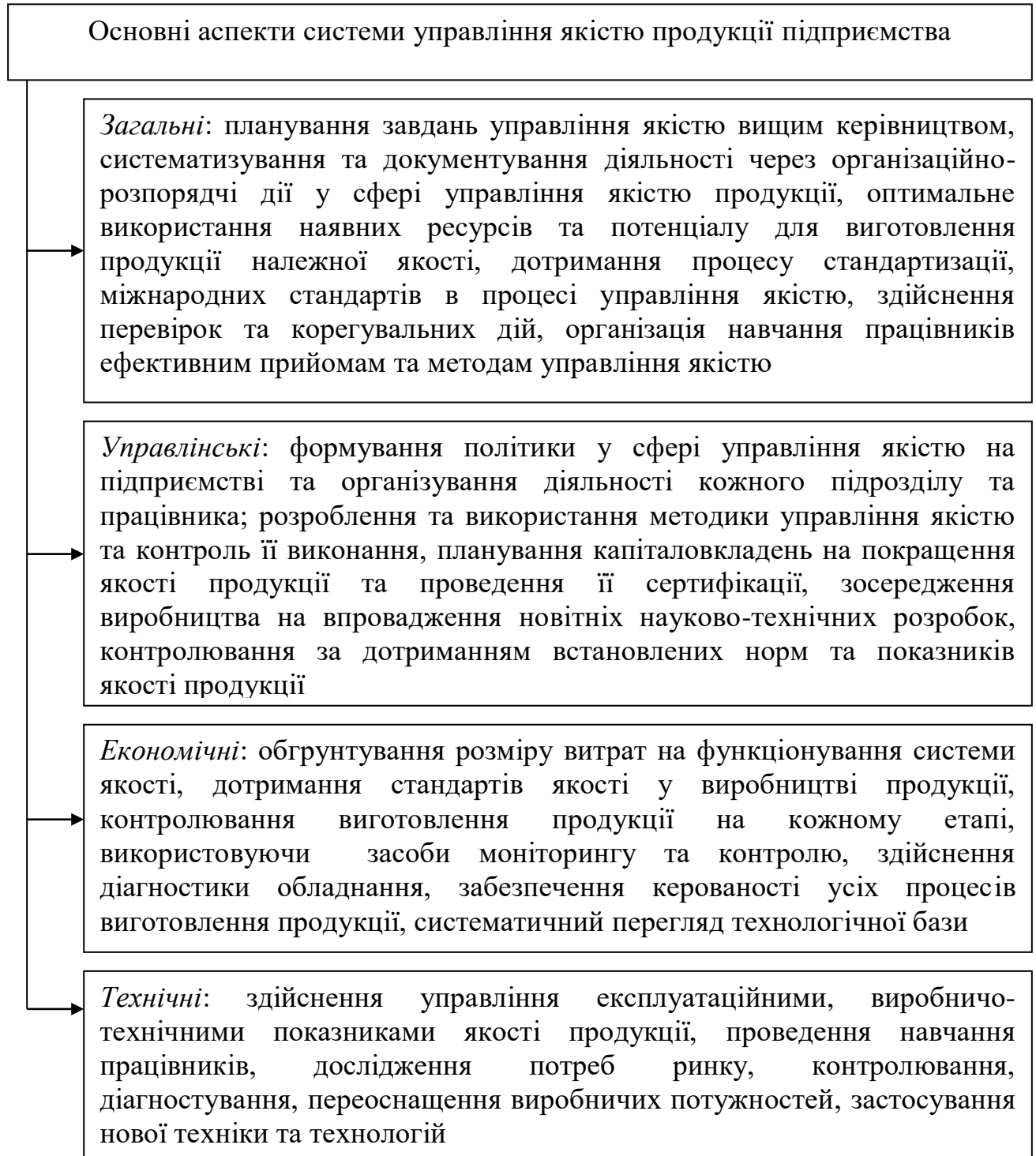


Рисунок 1.1 – Характеристика основних аспектів системи управління якістю продукції підприємства

Зрозуміло, що ефективне функціонування системи управління якістю продукції є важливим елементом економічного механізму функціонування суб'єкта господарювання. Тому формування політики управління якістю продукції повинне відбуватися в рамках створення загальної стратегії діяльності та розвитку підприємства. Політика управління якістю продукції являє собою сукупність розроблених цілей та впроваджених напрямів, заходів, завдань підприємства у сфері якості господарської діяльності та якості продукції підприємства. Одним із визначальних напрямів політики є оптимальне використання всіх наявних ресурсів, внутрішніх резервів та потенціалу підприємства для забезпечення високої якості продукції, а також прийняття рішень, спрямованих на зменшення витрат без зниження якості продукції (послуг). Слід вказати, що об'єкти управління тут стосуються споживчих характеристик продукції, факторів та умов, що на них впливають, а також формування якості продукції на різних етапах її життєвого циклу [7]. Основними видами господарської діяльності, що мають вплив на формування якості продукції підприємства на виробничих етапах є наступні:

1) проведення маркетингових досліджень здійснюється з метою з'ясування вимог споживачів, покупців, клієнтів щодо якості продукції, послуг, робіт. Воно передбачає вивчення діяльності підприємств-конкурентів та якості їхньої продукції, законодавчих основ, національних, міжнародних стандартів; аналізування вимог покупців до продукції, динаміки реалізації продукції за видами та укладених контрактів, здійснення інформативних та інструктивних дій для підрозділів, задіяних у процесі виготовлення та реалізації продукції;

2) проектування та розроблення продукції, послуг, окремих видів робіт на основі планування споживчих цінностей продукції та належної якості продукції, послуг, робіт. Під час проектування продукції, робіт та послуг здійснюється опис технічних умов управління якістю з урахуванням особливостей організації виробничого процесу, поставлених завдань політики управління якістю та оптимізації розміру виробничих затрат. Під технічними умовами на продукцію розуміють формування статей калькуляційних витрат,

особливостей технологічного процесу, визначення методів оцінки характеристик та властивостей продукції та виробничих процесів;

3) планування та розроблення виробничих процесів з урахуванням планів, у яких зазначено вимоги до споживчих цінностей продукції та якості продукції, послуг, робіт. Виробничий процес охоплює всі види діяльності підприємства, охоплюючи придбання та надходження матеріальних ресурсів у виробництво до моменту реалізації готової продукції споживачам. На етапі виготовлення продукції можна вказати на такі основні процеси, які забезпечують якість продукції: аналізування організаційного процесу забезпечення якості продукції під час виготовлення та відповідності виробничого процесу вимогам сертифікації продукції, розроблення заходів із вдосконалення рівня організації робіт під час виготовлення продукції, застосування методів контролювання та випробувань, регулювання параметрів виробничих процесів, здійснення виробничого процесу у відповідності до нормативно-правової документації, управління бракованою продукцією, її вилученням та утилізацією;

4) матеріально-технічне забезпечення та закупівля ресурсів з орієнтацією на придбання високої якості матеріальних, сировинних ресурсів, а також технологічних процесів з виробництва продукції, надання послуг, виконання робіт;

5) безпосереднє виробництво продукції, надання послуг, виконання робіт з дотриманням встановлених норм та стандартів;

6) перевірка, аналізування та контролювання якості продукції, робіт та послуг за допомогою вхідного та вихідного контролю, перевірки якості готової продукції на відповідність технічним умовам та стандартам, забезпечення якості продукції, послуг на етапі їх продажу кінцевому споживачеві;

7) запакування, продаж та експлуатація продукції у споживача, якість якої відповідає встановленим вимогам [7]. Отже, важливим процесом на підприємстві є розроблення ефективної системи управління та контролювання якості продукції, яка завчасно виявляє відхилення та впроваджує коригувальні дії з метою попередження виготовлення продукції неналежної якості.

1.2 Зарубіжний досвід та моделі управління якістю продукції

Система управління якістю зосереджена на забезпеченні якості та безпечності всіх видів продукції, в тому числі і продовольчої може приймати різні форми залежно від держави та її політики. Тому важливим питанням для України є запозичення передового досвіду щодо державного регулювання, управління та контролювання якості та безпечності харчової продукції.

В управлінні якістю продукції можна виокремити американський, японський та європейський досвід. Дослідження американського досвіду у сфері управління якістю, виявило такі його характерні риси:

- безпосередній взаємозв'язок управлінських питань якості продукції із її конкурентоспроможністю на рівні підприємства, регіону та країни в цілому;
- збільшення обсягів бюджетного фінансування освіти та науки, а також розвитку інтелектуального потенціалу на рівні підприємства та країни в цілому;
- покращення загальної системи менеджменту на підприємстві, в тому числі менеджменту якості продукції;
- зосередження уваги на процесах планування виробництва за загальними та одиничними показниками якість продукції;
- наявність жорсткого контролювання якості продукції з боку керівного складу підприємства, контролювання з боку місцевих та федеральних органів управління;
- використання економіко-математичних методів у процесі виготовлення та управління якістю продукції підприємства [14].

Характерними рисами японського досвіду з управління якістю є:

- зосередження на постійному покращенні та удосконаленні усіх процесів та результатів праці у вигляді готової продукції, послуг, робіт у усіх підрозділах підприємства;
- зосередження на контролюванні якості процесів – постачальницьких, виробничих, логістичних та ін.;
- ведення політики запобігання виникненню дефектів в процесі виробництва продукції;

- детальне дослідження та аналізування проблем на всіх операціях виробничого процесу за принципом “висхідного потоку”;
- орієнтація на вимоги, запити, бажання споживача до характеристик продукції, яка виготовляється;
- закріплення за конкретними виконавцями відповідальності за якість результатів їхньої роботи та виготовленої продукції;
- розвиток трудового та творчого потенціалу працівників підприємства [14].

Особливостями європейського досвіду управління якістю продукції є:

- чітко сформована та відпрацьована законодавча база проведення робіт, пов’язаних з оцінюванням та підтвердженням якості продукції підприємства;
- гармонізування вимог національних стандартів, правил та сертифікаційних процедур;
- існування розгалуженої регіональної мережі та державних організацій, які проводять роботи з сертифікування продукції та систем якості на підприємствах, здійснюють акредитування лабораторій та ін.;
- узгодженість системи управління якістю із кожною стадією життєвого циклу продукції;
- забезпечення ефективного контролювання та аудиту якості діяльності підприємства та продукції, що виготовляється на ньому [14].

Звертаючись до досвіду США, то тут слід відмітити те, що практично на всіх підприємствах (переробних, громадського харчування, видобувних, роздрібних, оптових та інших) запроваджено міжнародну систему під назвою НАССР – “Аналіз небезпечних чинників і критичні контрольні точки”. Метою даної системи є визначення та постійне контролювання безпечності та якості продукції. Наявність даної системи на підприємствах-виробниках є однією із вимог для експортування продукції в країни ЄС та інші ринки збуту. Дотримання даної системи НАССР встановлено як обов’язкове для підприємств-виробників всієї продукції харчування. Слід вказати на те, що система НАССР є важливим інструментом управління, який забезпечує

застосування структурованого та наукового підходу до контролювання виявлених небезпечних чинників, аніж метод традиційного інспектування та контролювання якості кінцевого готового продукту. Дана система передбачає ідентифікування наявних відхилень на всіх етапах виробництва, тим самим дозволяє виготовлення якісного та безпечного продукту. Саме завдяки цьому така система НАССР сприяє зменшенню потенційних ризиків для здоров'я кінцевого споживача. Система НАССР ґрунтується на здійсненні комплексу заходів (програм-передумов), які стосуються:

- належного планування усіх підрозділів та приміщень підприємства (виробничих, допоміжних, адміністративних, побутових);

- планування виробничих потужностей, технічного обслуговування та ремонту обладнання, заходів запобігання забрудненню харчових продуктів сторонніми домішками;

- обґрунтованого визначення стану систем комунікацій на підприємстві, які включають вентиляцію, освітлення, водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання);

- гарантування безпечності використання у виробничому процесі води, та інших речовин (пара, лід, допоміжні матеріали), чистоти поверхонь та дотримання процедур прибирання та гігієни робочого місця;

- дотримання правил поводження з виробничими відходами, залишками, сміттям;

- контролювання за безпечним зберіганням та використанням небезпечних, токсичних речовин;

- перевірки та співпраці із надійними та сертифікованими постачальниками ресурсів;

- контролювання якості усіх технологічних процесів, операцій виготовлення продукції;

- дотримання правил маркування продукції та поінформованості кінцевого споживача [15].

Серед японських моделей управління якістю слід виокремити такі як

“гуртки якості”, програму “п’яти нулів”, систему “точно-вчасно”, систему “КАНБАН” та систему “НАССР”. “Гуртки якості” в Японії є добровільними об’єднаннями працівників підприємств, фірм, організацій різної сфери діяльності, які проводять збори у свій вільний від роботи час для знаходження рішень щодо удосконалення якості продукції, праці та діяльності підприємства загалом. Така система управління якістю базується на принципах регулярності проведення зборів, добровільної участі у зборах, конкретних вироблених ідеях та рішенням проблем якості, виявлення та оцінювання проблем якості під час їхнього обговорення.

Модель управління якістю під назвою “програма “п’яти нулів” зосереджена на запобіганні можливості та перешкоджанні допущення дефектів у процесі виготовлення продукції, робіт та послуг. Сутність цієї моделі зводиться до наступного – окремий працівник має здійснювати прийом дефектної продукції, яка надійшла з попередньої операції; формувати певні умови для того, щоб з’явилися дефекти; здійснювати передачу дефектної продукції на наступну операцію; вносити корективи у застосовувану технологію виробництва; здійснювати повтор помилок [14].

Система “точно-вчасно” передбачає дотримання підприємством такої політики постачання, що вимагає доставки матеріальних ресурсів, комплектуючих, послуг у той час, коли вони необхідні для забезпечення виконання роботи чи процесу. Така система гарантує отримання “п’ять нулів” – тобто нульові запаси, нульові відмови, нульові дефекти, а також дозволяє зменшити час від моменту одержання замовлення до моменту постачання продукції до споживача [14].

Система “КАНБАН” оснований на тому, що підрозділи підприємства задіяні у виготовленні продукції, забезпечуються ресурсами тільки в такій кількості і до такого часу, які потрібні для виконання замовлення споживача. Дана система використовує картку замовлення, яка містять комплекс завдань для попередніх виробничих дільниць підприємства, що визначаються з урахуванням замовлення (скільки та яких деталей потрібно виготовити та

картку доставки, яка містить повідомлення про те, що вироблено. Згідно такої системи виготовляється лише та продукція, на яку існує ринковий попит та надходить замовлення від споживача, тому рівень запасів ресурсів визначається через цю продукцію [14].

Європейський фонд управління якістю розробив та запропонував методику, де вказав критерії управління якістю, які можна використовувати на будь-якому суб'єкті господарювання. Дана методика базується на таких принципах:

- клієнтоорієнтованість системи управління якістю продукції;
- ефективне співробітництво із постачальниками;
- постійне підвищення кваліфікації працівників та стимулювання трудової участі;
- розробка, впровадження, контролювання процесів та фактичних показників;
- орієнтація на безперервний процес покращень та новаторство;
- наявність узгодженого керівництва щодо якості продукції та досягнення цілей;
- взаємна відповідальність за результати праці та розподілення результатів між працівниками [14].

Відповідно до українського законодавства, усі підприємства-виробники продуктів харчування повинні працювати на основі системи НАССР. Законодавчим підґрунтя таких процесів став Закон України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” [16].

З огляду на це, станом на 2022 р., усі великі підприємства, які відносяться харчової та переробної промисловості та усі середні підприємства уже запровадили систему НАССР. Використання такої системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів на вітчизняних підприємствах гарантує те, що виробники дотримуються усіх умов та вимог для забезпечення стабільного випуску якісної та безпечної продукції [6].

РОЗДІЛ 2

ДОСЛІДЖЕННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ПП “ЛЕГОЦЬКИЙ”

2.1 Загальна характеристика господарської діяльності ПП “Легоцький”

Досліджуване підприємство “Легоцький” здійснює свою господарську діяльність з 2016 року у м. Золочеві Львівської області та відноситься до підприємств малого типу. Основним видом діяльності підприємства є виробництво та реалізація хлібобулочних виробів на території міста та області. Місією ПП “Легоцький” є задоволення потреб споживачів міста та області хлібобулочними виробами високої якості, що відповідає встановленим стандартам. В таблиці 2.1 наведено загальну характеристику хлібопекарського підприємства за певними ознаками, такими як організаційна форма, профіль та види господарської діяльності та форма власності.

Таблиця 2.1 – Загальна характеристика ПП “Легоцький”

Ознака	Зміст та особливості
1. Організаційна форма	приватне підприємство
2. Профіль діяльності	виробництво та реалізація хліба та хлібобулочних виробів
3. Види діяльності	- виробництво та реалізація сухарів та печива - виробництво та реалізація борошняної кондитерської продукції - виробництво та реалізація макаронів і подібних борошняних виробів
4. Форма власності	приватна форма власності – підприємство очолює фізична особа-підприємець Легоцький Володимир Миколайович, платник єдиного податку другої групи

Зважаючи на те, що досліджуване підприємство відноситься до підприємств малого типу, то менеджер і підприємець тут зосереджений в одній особі, який є директором підприємства. Для характеристики представників

рівнів управління нами обрано директора, головного бухгалтера, технолога хлібопекарського виробництва, завідувача пекарнею. У таблиці 2.2 виокремлено функціональні обов'язки кожного із представників.

Таблиця 2.2 – Характеристика функціональних обов'язків представників рівнів ПП “Легоцький”

Рівні управління	Представник	Функціональні обов'язки
1. Вищий	Директор	Визначає вид діяльності підприємства, розробляє стратегію та політику діяльності, організовує та координує діяльність працівників, приймає рішення щодо виготовлення та реалізації хлібобулочних виробів, рішення, пов'язані із господарською діяльністю, приймає на роботу та звільняє працівників, видає накази, розпорядження, має право підпису документації (наприклад, на постачання ресурсів, тендерної та ін.)
2. Середній	Головний бухгалтер	Здійснює облік та аналіз господарського стану, формує звітність – баланс, звіт про фінансові результати, звіт про обсяг виготовлення продукції, звіт про витрати на виготовлення продукції
	Технолог	Визначає рецептуру хлібобулочних виробів, розробляє необхідні технологічні правила виготовлення хлібобулочних виробів, стежить за їх дотриманням у пекарні, контролює якість продукції та якість виконання приписів, правил техніки безпеки з усіма необхідними ДСТУ
3. Нижчий	Завідувач пекарнею	керує діяльністю пекарні, організовує роботу тістоміса, пекарів, видає вказівки та завдання, здійснює підготовку необхідних ресурсів для виробництва, а також забезпечує виконання норм виробітку хліба та хлібобулочних виробів

У складі ПП “Легоцький” налічується 10 працівників, з них один директор, один головний бухгалтер, один технолог хлібопекарського виробництва, завідувач пекарнею, один працівник-тістоміс, три пекарі, один водій, один комірник. Організація діяльності працівників хлібопекарського підприємства здійснюється на основі підпорядкування працюючих та делегування повноважень, що відображено на рис 2.1.

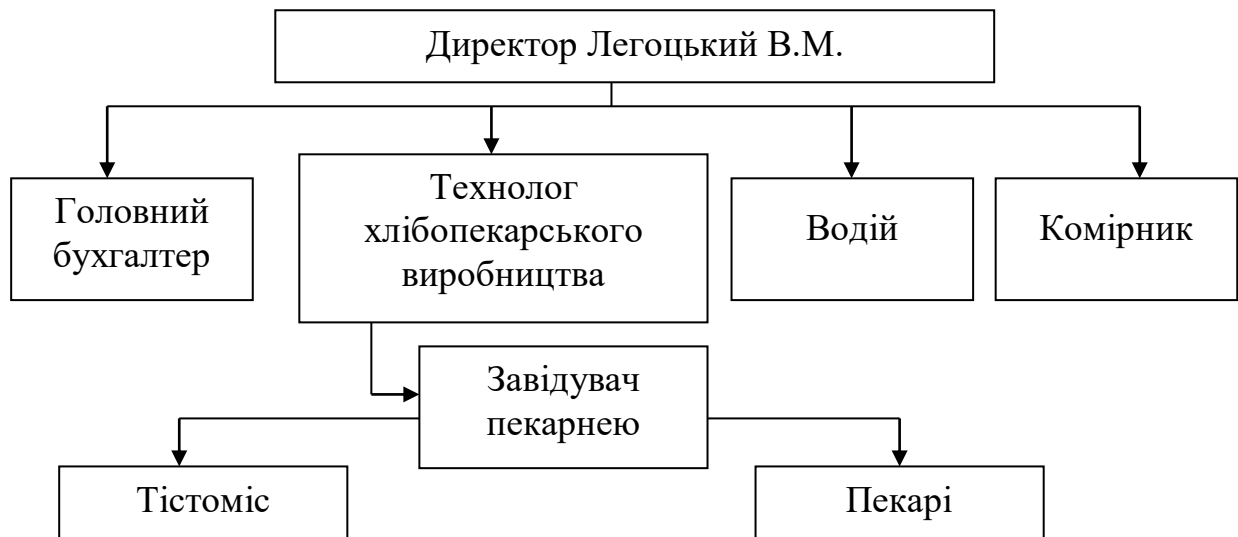


Рисунок 2.1 – Організаційна структура управління ПП “Легоцький”

Серед основних факторів зовнішнього середовища, які чинять вплив на господарську діяльність ПП “Легоцький” можна виокремити:

1) споживачів – населення міста Золочева та області, кафе та ресторанами міста Золочева, заклади освіти Золочівського району – дитячий будинок “Рідний дім”, Золочівські ЗОШ I-III ст., Глинянська, Поморянська, Великовільшаницька, Куровицька, Червоненська, Новоселицна, Підлипецька та інші ЗОШ I-III ст. району, Гологірський, Заставненський, Зозулівський, Словітський та інші НВК I-III ст. району; дошкільні навчальні заклади “Вишенька”, “Сонечко”, “Малятко” та ін.;

2) конкурентів – ВАТ “Дрогобицький хлібокомбінат”, ПП “Кухта”, ПП “Кармазин”, ПП “Видойник”, які ведуть діяльність в м. Золочів, ПП “Хлібне джерело”, м. Золочів;

3) постачальники – виробники та постачальники борошна (муки) ПрАТ “Золочівський елеватор”, ПП “Захід хліб збут”, ПрАТ “Концерн Хлібпром”, постачальники солі – Дрогобицька солеварня, постачальник яєць – Яворівська птахофабрика, Городилівська птахофабрика та ін.

Також на господарську діяльність ПП “Легоцький” мають вплив нормативно-правове забезпечення, податкова, порядок проведення тендерних торгів, адже досліджуване хлібобулочне підприємство бере у тендерних торгах

при постачанні продукції у навчальні заклади Золочівської громади.

Господарська діяльність хлібопекарського підприємства впливає на фінансові показники, а саме – вартість активів, капіталу та зобов'язань. Динаміку показників, які визначають фінансовий стан ПП “Легоцький” за період 2021-2022 рр. представлено в табл. 2.3.

Таблиця 2.3 – Динаміка вартості активів, капіталу та зобов'язань ПП “Легоцький” у 2021-2022 рр.

Показники, тис. грн.	2021	2022	Абсолютне відхилення, (+/-)	Темп приросту, %
1. Основні засоби	297,561	339,562	42,0	14,1
2. Запаси	49,873	61,465	11,6	23,2
3. Грошові засоби	68,345	77,631	9,3	13,6
4. Всього активів	415,779	478,658	62,9	15,1
5. Власний капітал	94,871	107,979	13,1	13,8
6. Довгострокові зобов'язання	18,244	37,243	19,0	104,1
7. Короткострокові зобов'язання	11,957	12,218	0,3	2,2
8. Всього капіталу та зобов'язань	125,072	157,44	32,4	25,9

Відбулося зростання вартості основних засобів ПП “Легоцький” в 2022 р. порівняно з 2021 р. на 42 тис. грн. або 14,1%, що є позитивним для хлібопекарського підприємства. Вартісний обсяг запасів також зріс на 11,6 тис. грн. або 23,2% за досліджуваний період. Обсяг грошових засобів зріс на 9,3 тис. грн. або 13,6% в звітному році порівняно з минулим. Як результат, загальна вартість активів ПП “Легоцький” в 2022 р. порівняно з 2021 р. зросла на 62,9 тис. грн. або 15,1%. Величина власного капіталу підприємства збільшилася на 13,1 тис. грн. або 13,8%. Обсяг довгострокових зобов'язань в звітному році порівняно з минулим збільшився на 19 тис. грн.; обсяг короткострокових зобов'язань – на 0,3 тис. грн. Загалом, вартість капіталу та зобов'язань ПП “Легоцький” в 2022 р. порівняно з 2021 р. зросла на 32,4 тис. грн. або 25,9%.

Фінансовий стан досліджуваного ПП “Легоцький” визначає такий

показник як коефіцієнт абсолютної ліквідності, обчислений за формулою

$$K_{абс.л} = \frac{\text{грошові.засоби}}{\text{короткостр.зоб.} + \text{довгострок.зоб}}, \quad (2.1)$$

Даний коефіцієнт розраховано для аналізованого періоду 2021-2022 р.:

- коефіцієнт абсолютної ліквідності у 2021 р. становив:

$$K_{абс.л} = \frac{68,345}{11,957 + 18,244} = 2,26;$$

- коефіцієнт абсолютної ліквідності у 2022 р. становив:

$$K_{абс.л} = \frac{77,631}{12,218 + 32,243} = 1,57.$$

Коефіцієнт абсолютної ліквідності у 2022 р. скоротився порівняно з 2021 р. на 0,69, але в порівнянні з граничними значеннями, цей показник є достатнім для того, щоб ПП “Легоцький” своєчасно покривало свої зобов’язання.

Іншим важливим показником, який впливає на господарську діяльність досліджуваного ПП “Легоцький” є показник обіговості запасів, визначений для 2021-2022 рр. за формулою:

$$K_{об.з} = \frac{\text{соб.реал.прод}}{\text{обсяг.запасів}} \quad (2.2)$$

- коефіцієнт обіговості запасів у 2021 р. становив:

$$K_{об.з} = \frac{459,241}{49,873} = 9,2;$$

- коефіцієнт обіговості запасів у 2022 р. становив:

$$K_{об.з} = \frac{544,007}{61,465} = 8,85.$$

В звітному році порівняно з минулим спостерігаємо скорочення коефіцієнту обіговості запасів на 0,35. Коефіцієнт обіговості у 2021 р. означає,

що запаси поповнювалися протягом року 9,2 рази, а в 2022 р. – запаси поповнювалися протягом року 8,85 разів.

Динаміку основних показників господарської діяльності ПП “Легоцький” за 2021-2022 рр. проаналізовано та подано у таблиці 2.4.

Таблиця 2.4 – Основні показники господарської діяльності ПП “Легоцький” у 2021-2022 рр.

Показники, грн.	2021	2022	Абсолютне відхилення, (+/-)	Темп приросту, %
1. Валовий прибуток	594537	684220	89683	15,08
2. Витрати на виготовлення продукції	459241	524007	64766	14,10
3. Прибуток від реалізації продукції	135296	160213	24917	18,42
4. Прибуток перед оподаткуванням	135296	160213	24917	18,42
5. Чистий прибуток	110284	130571	20287	18,40
6. Чисельність працівників, чол.	10	10	0	-
7. Продуктивність праці одного працівника	59454	68422	8968,3	15,08
8. Основні засоби	297561	339562	42001	14,1

Згідно статистичних даних, представлених в таблиці, можна зробити висновок, що величина валового прибутку ПП “Легоцький” у 2022 р. порівняно з 2021 р. зросла на 89,683 тис. грн. або 15,08%. Витрати на виготовлення хлібобулочної продукції у звітному році порівняно з минулим збільшилися на 64,766 тис. грн. або 14,1%. Прибуток від реалізації хлібобулочної продукції за аналізований період зріс 24,917 тис. грн. або 18,42%. Розмір прибутку до оподаткування збільшився у 2022 р. порівняно з 2021 р. на 24,917 тис. грн. або 18,42%. Величина чистого прибутку ПП “Легоцький” за досліджуваний період збільшилася на 20,287 тис. грн. або 18,4%. Відбулося зростання продуктивності праці одного працівника в звітному році порівняно з минулим на 8,968 тис. грн. або 15,08%.

На господарську діяльність ПП “Легоцький” мають вплив витрати діяльності, серед яких витрати на сировину, на оплату праці, амортизаційні витрати, витрати на електроенергію та інші витрати. Динаміку витрат приватного підприємства проаналізовано у таблиці 2.5.

Таблиця 2.5 – Динаміка операційних витрат господарської діяльності ПП “Легоцький” у 2021-2022 рр.

Операційні витрати, грн.	2021	2022	Абсолютне відхилення, (+/-)	Темп приросту, %
Сировина	165248	182434	17186	10,4
Оплата праці	185000	215300	30300	16,4
Амортизація	25400	31054	5654	22,3
Електроенергія	48611	55638	7027	14,5
Інші витрати	34982	39581	4599	13,1
Всього	459241	524007	64766	14,1

Згідно наведених даних, вартість сировини, яка використовується для виготовлення хлібобулочних виробів ПП “Легоцький” у 2022 р. порівняно з 2021 р. зросла на 17,186 тис. грн. або 10,4%. Витрати на оплату праці персоналу досліджуваного підприємства зросли на 30,3 тис. грн. або на 16,4% в звітному році порівняно з минулим. Розмір амортизаційних витрат за аналізований період збільшився на 5,654 тис. грн. або 22,3%. Витрати на електроенергію збільшилися на 7,027 тис. грн. або 14,5%. Інші витрати також зросли на 4,599 тис. грн. або 13,1% за досліджуваний період. Загальні операційні витрати господарської діяльності ПП “Легоцький” у 2022 р. порівняно з 2021 р. зросли на 64,766 тис. грн. або 14,1%.

В структурі операційних витрат господарської діяльності ПП “Легоцький” у 2021-2022 рр. найбільшу питому вагу займають витрати на оплату праці 40,28% та 41,09 відповідно у 2021 р. та 2022 р., найменшу питому вагу становлять амортизаційні витрати – 5,53% та 5,93% у 2021 р. та 2022 р. (табл. 2.6). Питома вага сировини для виготовлення хлібобулочних виробів у структурі операційних витрат становила 35,98% у 2021 р. та 34,82% у 2022 р.

Таблиця 2.6 – Структура операційних витрат господарської діяльності ПП “Легоцький” у 2021-2022 рр.

Найменування операційних витрат	Питома вага операційних витрат у		Абсолютне відхилення, (+/-)
	2021	2022	
Сировина	35,98%	34,82%	-1,17%
Оплата праці	40,28%	41,09%	0,80%
Амортизація	5,53%	5,93%	0,40%
Електроенергія	10,59%	10,62%	0,03%
Інші витрати	7,62%	7,55%	-0,06%
Всього	100%	100%	

Питома вага витрат на електроенергію у структурі операційних витрат діяльності коливалася протягом 2021-2022 рр. від 10,59% до 10,62%. Питома вага інших витрат становила 7,62% у 2021 р. та 7,55% у 2022 р.

Розмір операційних витрат впливає на обсяги виготовлення продукції ПП “Легоцький”. Динаміку обсягів виготовлення хлібобулочних виробів, пирогів та випічки з начинкою, тортів та інших десертів, снєків та печива досліджуваного підприємства у 2021-2022 рр. відображено на рис. 2.2.

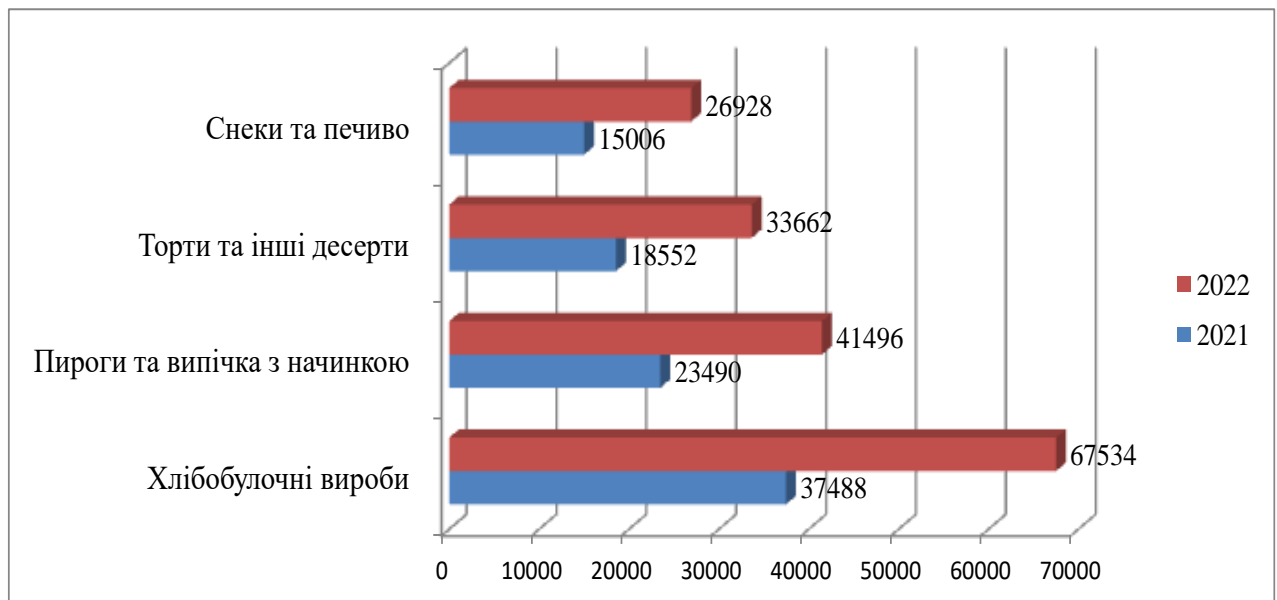


Рисунок 2.2 – Динаміка обсягів виготовлення продукції ПП “Легоцький” у 2021-2022 рр., кг.

Згідно представлених даних, спостерігаються зростаюча динаміка обсягів

виготовлення продукції ПП “Легоцький” у 2021-2022 рр. Так загальний обсяг виготовлення хлібопекарської продукції в звітному році порівняно з минулим зріс на 75085 кг. або 77,8%. Відбулося суттєве зростання обсягів виготовлення за кожним видом хлібопекарської продукції, зокрема:

- обсяг виробництва хлібобулочних виробів за аналізований період збільшився на 30046 кг. або 80,1%;
- обсяг виготовлення пирогів та випічки з начинкою зріс на 18006 кг. або 76,7%;
- обсяг виробництва тортів та інших десертів збільшився на 15110 кг або 81,4%;
- обсяг виготовлення снєків та печива збільшився на 11922 кг. або 79,4%.

Зростання попиту на хлібопекарську продукцію зумовлене тим, що хліб та хлібобулочні вироби є одними з найважливіших продуктів харчування, тому питання їхньої якості та безпечності є актуальними як для великих підприємств-виробників, так і для невеликих пекарень. На сьогодні спостерігається зростання вимог споживача до якості та різноманітності хлібопекарської продукції. Тому досліджуваному хлібопекарському підприємству потрібно постійно контролювати якість продукції та дбати про її підвищення, впроваджуючи у виробництво елітні різновиди хліба, нові види хлібобулочних виробів, які би були збагаченими корисними добавками, заквасками, вітамінами та мінералами для споживача.

Зважаючи на те, що хлібобулочні вироби характеризуються нетривалим терміном зберігання, то це впливає на здатність досліджуваного підприємства транспортувати свою продукцію на великі відстані. При здійсненні господарської діяльності досліджуване підприємство ПП “Легоцький” щоденно уточнює обсяги замовлення на хлібобулочні вироби із споживачами та торговими мережами, враховуючи фактор “економічно вигідної доставки продукції”.

2.2 Аналізування системи управління якістю хлібобулочних виробів досліджуваного підприємства

Управлінню якістю хлібобулочних виробів на досліджуваному підприємстві ПП “Легоцький” надається значна увага, оскільки питання якості хліба та хлібопродуктів регулюється державним стандартом – ДСТУ 4582:2006 “Система розроблення і поставлення продукції на виробництво. Хліб та хлібобулочні вироби. Основні положення” [20]. Встановлення фізико-хімічних показників хліба та хлібопродуктів здійснюється згідно чинних міждержавних стандартів. Управлінські рішення щодо системи управління якістю продукції на досліджуваному підприємстві приймає директор та слідкує за їхнім впровадженням, віддаючи вказівки та розпорядження технологу та завідувачу пекарнею. Так, на досліджуваному хлібопекарному підприємстві впроваджено серію стандартів, серед яких:

1) ISO 9001 – “Система менеджменту якості”, дотримання якого забезпечує високу якість діяльності хлібопекарського підприємства та надійність його, як підприємства-партнера та підприємства-постачальника;

2) ISO 22000 – “Система менеджменту безпечності харчової продукції”, який є необхідний в роботі та, яким керуються усі підприємства агробізнесу, включаючи організації, зайняті виробництвом, постачанням та реалізацією харчової продукції;

3) ISO 14001 – “Системи екологічного управління. Вимоги та настанови щодо застосовування”;

4) ISO 45001 – “Системи управління охороною здоров’я та безпекою праці”. Зважаючи на це, можна зробити висновок, що ПП “Легоцький” веде свою господарську діяльність з дотриманням нормативно-правового забезпечення, діючих державних стандартів та міжнародних стандартів, надає значну увагу питанням якості та безпечності хлібобулочних виробів, які виготовляються та пропонуються споживачеві.

Управління якістю хлібобулочних виробів на досліджуваному підприємстві ПП “Легоцький” охоплює на два види контролю якості –

внутрішнє та зовнєшнє. Внутрішнє контролювання якості на підприємстві розпочинається із контролю підготовки основної сировини до виробництва, який здійснює технолог, охоплює контролювання самого процесу виготовлення хлібобулочних виробів, зберігання та транспортування виготовленої продукції до споживача (рис. 2.3).

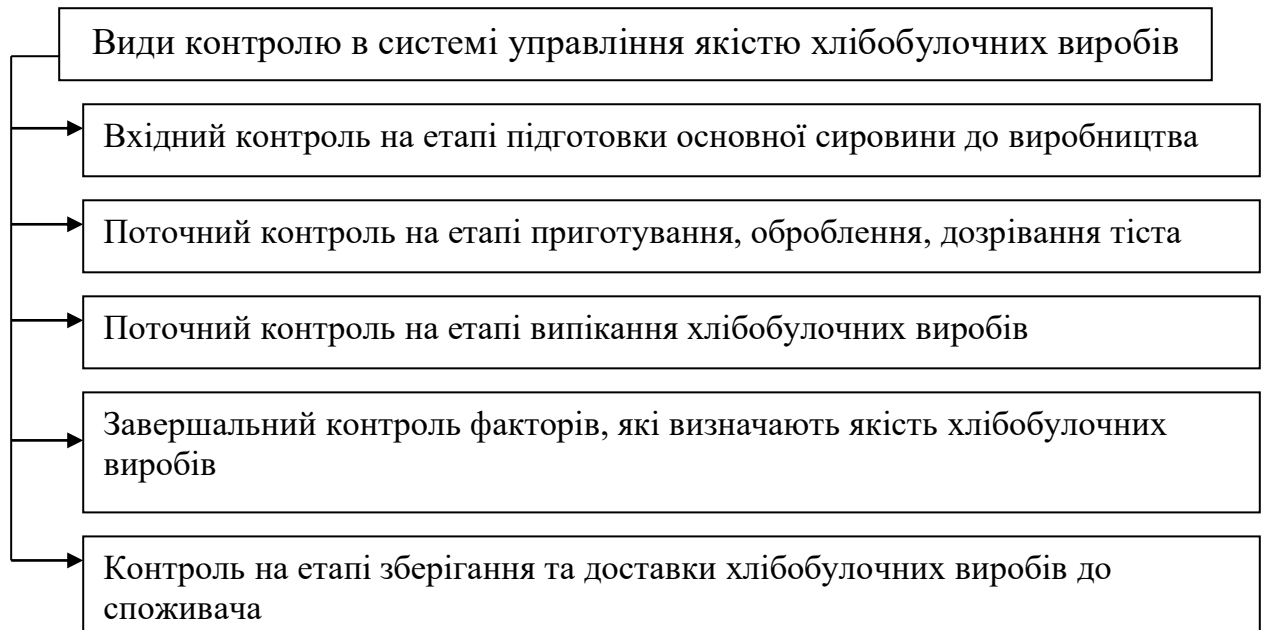


Рисунок 2.3 – Види контролю в системі управління якістю хлібобулочних виробів на ПП “Легоцький”

Вхідний контроль на етапі підготовки основної сировини до виробництва хлібобулочних виробів передбачає те, що отримана сировина від постачальників повинна відповідати вимогам нормативної документації, тобто супроводжуватися документами, які засвідчують її якість – сертифікатом відповідності, посвідченням про якість та ін. Партія сировини піддається зважуванню при поступленні на ПП “Легоцький”. Для хлібопекарського виробництва використовується сировина двох видів:

- 1) основна сировина, яка включає: пшеничне, житнє та інше борошно, сіль, дріжджі, дріжджове молоко, вода;
- 2) додаткова сировина, яка включає цукор, жири, солод, сухофрукти (наприклад, родзинки), мак та ін.

Для кожного із видів сировини характерні умови зберігання та готування до виробництва (табл. 2.7).

Таблиця 2.7 – Умови зберігання та готування сировини для виробництва хлібобулочних виробів на ПП “Легоцький”

Сировина	Умови зберігання та готування до виробництва
1. Борошно	зберігають у мішках у сухому приміщенні, далі просівають через сито або спеціальний пристрій для відокремлення сторонніх домішок
2. Вода	зберігають у баках (холодна та гаряча вода, яка при потребі змішується для досягнення потрібної температури)
3. Сіль	зберігають у мішках у сухому приміщенні, розчиняють у воді і додають до борошна
4. Дріжджі	зберігають у холодильнику (температура 0, -4), подрібнюють перед використанням, готують потрібну консистенцію дріжджів у мішалці
5. Цукор	зберігають у мішках у сухому приміщенні, розчиняють у воді та піддають фільтруванню під час підготовки до виробництва
6. Яйця	дезінфікують, зберігають у холодильнику, під час підготовки до виробництва – розбивають та проціджують
7. Жири	зберігають у холодильнику (температура 0, -4), тверді жири під час підготовки до виробництва – розтоплюють і проціджують, рідкі – проціджують

Поточний контроль на етапі приготування, оброблення та дозрівання тіста передбачає моніторинг процесу замішування тіста та процесу розпушування тіста; останній з яких здійснюється механічним способом – тобто додаванням повітря в тісто-змішувальну під тиском та біологічним способом – додаванням дріжджів. Дозрівання тіста базується на протіканні мікробіологічних, колоїдних, фізико-хімічних процесів, внаслідок яких набуває властивостей, необхідних для його випікання.

Поточний контроль на етапі випікання хлібобулочних виробів охоплює моніторинг зміни температури; вологообміну, об’єму тістової заготовки; утворення скоринки при випіканні та кольору її забарвлення та аромату хлібобулочних виробів; слідкування за режимами та особливостями випікання;

контролювання готовності хлібобулочних виробів.

Завершальний контроль факторів, які визначають якість хлібобулочних виробів здійснюється за допомогою оцінювання показників якості хлібобулочних виробів органолептичними та фізико-хімічними методами аналізування.

Контроль на етапі зберігання та доставки хлібобулочних виробів до споживача передбачає контролювання якості упаковки, умов зберігання та транспортування продукції до споживачів. Гарантією якості хлібобулочних виробів, які отримує кінцевий споживач є документ, який засвідчує якість – сертифікат якості та печатка товарно-транспортній накладній “Продукція стандартна”.

Зовнішній контроль якості хлібобулочних виробів ПП “Легоцький” Якість здійснюється такими установами як управління захисту прав споживачів та санепідемстанція.

Для дослідження показників якості хліба та хлібобулочних виробів використовують систему органолептичних показників, які охоплюють колір скоринки хлібобулочних виробів, форму виробів, м'якушку виробів (пористість, пропеченість, свіжість) аромат та смак хлібобулочних виробів, наявність хрусту від мінеральних домішок. Під час контролювання якості продукції на ПП “Легоцький” здійснюється органолептична оцінка хліба та хлібобулочних виробів, шляхом вибору випечених зразків та їхньої перевірки на відповідність вимогам ДСТУ. Така перевірка здійснюється технологом хлібопекарського виробництва та завідувачем пекарні, а також зразки продукції можуть піддаватися перевірці з боку держпродспоживслужби – управління якості та безпечності продукції.

В таблиці 2.8 міститься інформація про результати оцінки органолептичних показників певних видів виготовленої продукції досліджуваним підприємством, а саме хліба пшеничного та житнього, виробів здобних з борошна (булочок та рогаликів), батону пшеничного вищого гатунку.

Таблиця 2.8 – Результати оцінювання органолептичних показників хліба та хлібобулочних виробів ПП “Легоцький”

Органолептичні показники	Форма	Вигляд поверхні	Колір	Стан м'якушки	Запах та смак
Хлібобулочна продукція					
1. Хліб пшеничний	Округла форма подового хліба відповідає виду виробу	Відповідає виду хлібного виробу	Темно-жовтий без підгорілості	Пропечена, неволога на дотик, еластична, без пустот та грудочок	Характерний для даного виду виробу без стороннього присмаку та запаху
2. Хліб житній	Подовий хліб округлої форми, яка відповідає вимогам	Відповідає виду хлібного виробу	Темно-коричневий без підгорілості	Пропечена, неволога на дотик, еластична, без пустот та грудочок	Характерний для даного виду виробу без стороннього присмаку та запаху
3. Вироби здобні з борошна (булочки та рогаики)	Округла, довгасто-овальна, вигнута форма відповідає вимогам	Відповідає виду хлібного виробу	Насичений жовтий ближче до світло коричневого без підгорілостей	Пропечена, неволога на дотик, еластична, без витікання вмісту, без пустот та грудочок	Характерний солодкуватий для даного виду виробу без стороннього присмаку та запаху
4. Батон пшеничний (гатунок вищий)	Довгасто-овальна форма, подовий, відповідає вимогам	Відповідає виду хлібного виробу	Темно-жовтий без підгорілості	Пропечена, неволога на дотик, еластична, без пустот та грудочок	Характерний для даного виду виробу без стороннього присмаку та запаху

Для дослідження показників якості хліба та хлібобулочних виробів використовують такі фізико-хімічні показники як рівень вологості, кислотності, пористість, вміст жирів та цукру та ін. Дослідження таких показників проводиться лабораторно за середньою пробою. Для визначення рівня вологості здійснюють висушування наважки хлібобулочного виробу за фіксованими температурними параметрами та часу сушіння. Для перевірки було обрано та надіслано хліби пшеничний та житній, батон пшеничний. Рівень

вологості визначено за формулою:

$$\text{Рівень волог} = \frac{\text{Маса до висушування} - \text{Маса після висушування}}{\text{Маса наважки виробу}} \cdot 100\% \quad (2.3)$$

Рівень вологості хліба згідно ДСТУ має бути в межах 41-53%, батону – 34-45%.

Рівень кислотності хлібобулочних виробів здійснюється шляхом титрування дослідного розчину натрій гідроксидом з додавання фенолфталеїнового індикатора. Він визначається за формулою:

$$\text{Рів.кисл} = \frac{\text{Обєм.гідрокс.натрію} * \text{Обєм.дист.води} * \text{Коеф.перерах}}{10 * \text{Маса.наваж.вир.} * \text{Обєм.досл.розчин.титрування}} \cdot \text{Поправ.коеф} \quad (2.4)$$

Рівень кислотності хліба згідно ДСТУ має бути в межах 5-12 град., батону – не більше 3,5 град.

Пористість хлібобулочних виробів визначається шляхом визначення співвідношення об'єму пор м'якушки виробу до загального об'єму м'якушки виробу за формулою 2.5.

$$\text{Пористість} = \frac{\text{Заг.обєм.виїмок} - \frac{\text{Маса виїмок}}{\text{Щільність безпористої маси.мякушки}}}{\text{Заг обєм виїмок}} \cdot 100\% \quad (2.5)$$

Згідно вимог ДСТУ пористість хліба має бути не менша 46%, батону – не менша 68%. Результати лабораторних досліджень фізико-хімічних показників якості хлібобулочних виробів ПП “Легоцький” подано у таблиці 2.9. Згідно даних таблиці, можна зробити висновок, що всі види хліба (пшеничного, житнього, батону), які випікаються ПП “Легоцький” відповідають вимогам державного стандарту України за нормативними значеннями фізико-хімічних показників.

Таблиця 2.9 – Результати оцінювання фізико-хімічних показників хліба
ПП “Легоцький”

Вид хлібу	Фізико-хімічні показники	Нормативні значення згідно ДСТУ	Хліб пшеничний	Хліб житній	Батон пшеничний
1. Вологість	41-53% (хліб)	46,6	47,5	42,2	
	34-45% (батон)				
2. Кислотність	5-12 град (хліб)	7,1	8,5	2,5	
	не більше 3,5 град. (батон)				
3. Пористість	не менше 46% (хліб)	66	73	81	
	не менше 68% (батон)				

Для дослідження показників якості хліба та хлібобулочних виробів використовують також мікробіологічні показники – пліснявіють, цвіль та інші при зберіганні хлібобулочних виробів в упаковці чи без протягом певного часу та в певних температурних умовах. Температурними умовами були – кімнатна t-ра та у холодильнику, час експерименту – 7 днів, об’єкт експерименту – шматки хліба, тип упаковки – поліетилен та без упаковки (табл. 2.10).

Таблиця 2.10 – Результати оцінювання мікробіологічних показників хліба
ПП “Легоцький”

Вид хліба	Поява цвілі, день			
	поліетиленова упаковка, кімнатна t-ра	без упаковки, кімнатна t-ра	поліетиленова упаковка, холодильник	без упаковки, холодильник
1. Хліб пшеничний	3	5	5	7
2. Хліб житній	4	6	6	-
3. Батон пшеничний	3	5	5	7

Згідно таблиці видно, що поява цвілі з’явилася найшвидше для продуктів в поліетиленовій упаковці при кімнатній температурі.

РОЗДІЛ 3

ШЛЯХИ ПОКРАЩЕННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ПП “ЛЕГОЦЬКИЙ”

3.1 Удосконалення системи управління якістю продукції за рахунок впровадження способів поліпшення якості хліба

Система управління якістю продукції на досліджуваному підприємстві ПП “Легоцький” має ряд сильних сторін, але й також існують можливості для покращення управління через прийняття рішень, пов’язаних з поліпшенням якості продукції, підвищення харчової цінності хлібобулочних виробів, виготовлення продукції із нетрадиційної борошняної сировини. Однак, існують певні слабкі сторони для успішного функціонування системи управління якістю хлібобулочної продукції, а також загрози ззовні, які пов’язані із різного роду ризиками та невизначеностями середовища функціонування підприємства. Характеристику внутрішніх можливостей, сильних сторін, а також зовнішніх загроз та слабких сторін системи управління якістю хлібобулочних виробів досліджуваного ПП “Легоцький” представлено в табл. 3.1.

Таблиця 3.1 – Результати узагальнення внутрішніх можливостей, сильних сторін, зовнішніх загроз та слабких сторін системи управління якістю хлібобулочних виробів ПП “Легоцький”

Сильні сторони системи управління якістю	Слабкі сторони системи управління якістю
1	2
1. Впровадження серії стандартів ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001, ISO 45001 у роботу підприємства 2. Наявність відповідальних осіб (директор, технолог хлібопекарського виробництва) за впровадження рішень щодо управління якістю 3. Відповідність умов зберігання та готування сировини 4. Відповідність органолептичних показників виготовленої продукції нормам	1. Невеликий асортимент хлібобулочних виробів 2. Зниження фізико-хімічних показників за певними видами хліба 3. Зниження мікробіологічні показники виробів у поліетиленові упаковокці

Продовження табл. 3.1

1	2
Можливості системи управління якістю	Загрози системи управління якістю
1. Розширення асортименту хлібобулочних виробів 2. Використання покращувачів якості хлібобулочних виробів 3. Можливості виготовлення продукції із нетрадиційної борошняної сировини 4. Можливості збільшення обсягів збуту хліба та хлібопекарських виробів	1. Підвищення законодавчих вимог у сфері управління якістю харчової галузі 2. Отримання сировини нижчої якості, ніж очікувалося

Однією із внутрішніх можливостей у сфері управління якістю хлібобулочних виробів досліджуваного ПП “Легоцький” є удосконалення цієї системи за рахунок впровадження різних способів поліпшення якості хліба. Зрозуміло, що показники якості та безпечності хлібопекарських виробів значною мірою залежні від якості отриманої сировини (борошна, яєць, цукру, солі та ін.), від сортності отриманого борошна та його хлібопекарських властивостей, від наявності відповідного обладнання, за допомогою якого можна дотримуватися режимів здійснення окремих етапів технологічного процесу виготовлення хлібобулочних виробів, від можливостей придбання якісних добавок та використання їх як покращувачів якості продукції. Існують різноманітні види способів покращення якості хлібобулочних виробів, серед яких слід вказати на:

- додавання до замісу тіста заквасок, спеціальних добавок, які дозволять отримати бажану форму, обсяг, структуру, властивості, смак та аромат виробу;
- додавання лише добавок природного походження – поліпшувачів окисної дії; препаратів ферментної дії; поверхнево-активних речовин, натуральних заквасок, інших поліпшувачів;
- комбінування під час додавання різних покращувачів якості за складом та природою дії.

Однією із основних проблем, з якою зустрічається досліджене підприємство є отримання сировини нижчої якості, а саме борошна, де вміст

клейковини є слабкий або надміру пружний. Зважаючи на те, що пшеничне та житнє борошно є незбалансованим за рядом елементів – нутрієнтів, то постає питання покращення системи управління якістю на досліджуваному підприємстві на основі застосування заквасок природного походження при виготовленні хліба.

В процесі виготовлення хліба на ПП “Легоцький” існує потреба досягнення високого значення такого показника як кислотність тістозамісу, яку пропонуємо вирішити шляхом додавання заквасок природного походження. Закваски можна розділити на такі типи:

1) “традиційні закваски”, які діють на властивості тіста через молочнокислі бактерії;

2) “закваски спонтанного бродіння”, які діють на властивості тіста через спрощення періодичності їхнього додавання у технологічному процесі виготовлення виробів. За допомогою таких заквасок можна досягти скорочення техпроцесу виготовлення хлібобулочних виробів.

В процесі виготовлення хліба можна використовувати різні закваски – кукурудзяна, житні, ячмінні, вівсяні, гречані, рисові, які різняться за органолептичними показниками, інтенсивністю бродіння, запахом, смаками та присмаками. Якість готових заквасок визначається такими показниками як “масова частка вологості”, виражена у відсотках, “рівень кислотності”, виражений в град., “рівень активності молочнокислих бактерій”, виражений в хвиликах (табл. 3.2).

Згідно даних таблиці видно, що для житньої та кукурудзяної заквасок характерним є низький рівень кислотності, тоді як гречана та ячмінна закваски мають високий рівень кислотності, що впливатиме на органолептичні показники випеченого хліба. Знаючи показники якості готових заквасок технолог хлібопекарського виробництва досліджуваного підприємства може приймати рішення щодо внесення змін та корективів у технологічний процес та рецептуру випікання хліба.

Таблиця 3.2 – Показники якості готових заквасок, які рекомендовано використовувати при виготовленні хліба

Показники Вид закваски	Масова частка вологості, %	Рівень кислотності, град.	Рівень активності молочнокислих бактерій, хв.
Житня	62,6	16,2	71
Кукурудзяна	59,2	10,4	92
Ячмінна	69,8	18,6	48
Вівсяна	73,5	15,2	66
Гречана	69,9	18,2	83
Рисова	62,1	12,4	69

Для покращення системи управління якістю на досліджуваному підприємстві пропонуємо використовувати спосіб приготування гречаної закваски, вибрати її оптимальне додавання у рецептуру хліба (зокрема, пшенично-житнього) з метою підвищення споживчих характеристик, харчової цінності та високої якості хліба.

Процес отримання гречаної закваски пропонуємо здійснювати на основі передового досвіду з урахуванням показника “масова частка вологості”, циклу розведення та циклу поновлення. Даний процес отримання закваски дозволить досягти потрібної активності молочнокислих бактерій, наприклад 30 хв. та отримати потрібну кислотність, наприклад 18,2 град.

Для випікання хліба пропонуємо співвідношення пшеничного борошна 60% та житнього 40%, а для контролю рекомендуємо хліб з додавання 30% житньої закваски, якій характерні такі показники якості, як рівень кислотності з часткою вологості 47,6%, рівнем активності молочнокислих бактерій, тобто піднімальною силою 51 хв.

Гречану закваску пропонуємо додавати до маси борошна відповідно у розмірі 25%, 35% та 45%. З практики випікання хліба доведено, що додавання кукурудзяних, житніх, ячмінних, вівсяних, гречаних, чи рисових заквасок здатне пришвидшити процес нагромадження кислотності у тісті та скоротити час вистоювання тісто-заготовок на 10-15 хвилин порівняно з контрольним показником [23].

Для покращення системи управління якістю хліба на ПП “Легоцький” запропоноване удосконалення технології виготовлення хліба на основі заквасок приведе до отримання кращих показників якості – органолептичних та фізико-хімічних (табл. 3.3).

Таблиця 3.3 – Очікувані параметри техпроцесу виготовлення хліба з додаванням житньої та гречаної заквасок на ПП “Легоцький”

Показник	За основу контролю – житня закваска 35%	Додавання гречаної закваски у відсотковому співвідношенні до маси		
		закваска 25%	закваска 35%	закваска 45%
Тісто				
Масова частка вологості, %	47,6	47,2	47,6	47,4
Початкова кислотність, град.	6,8	5,2	6,1	7,0
Кінцева кислотність, град.	4,85	5,43	5,08	4,72
Тривалість піднімальної сили, хв.	51	53	47	40
Хліб				
Питомий об’єм, см ³ /100гр.	320	300	325	350
Рівень пористості, %	66	67	66	64
Рівень вологості, %	46,3	45,9	46,0	46,2
Рівень кислотності, град.	7,2	5,8	6,7	7,3

Згідно даних таблиці, можна побачити, що додавання гречаної закваски має позитивну дію на тривалість піднімальної сили тіста. Тобто чим вище відсоткове співвідношення гречаної закваски у відсотковому співвідношенні до маси борошна, тим нижча тривалість вистоювання тістових заготовок хліба. А

це вказує на високий рівень бродильної активності такої закваски.

Порівняння питомого об'єму хліба на житній та гречаній заквасках різної концентрації для досліджуваного хлібопекарського підприємства подано на рисунку 3.1.

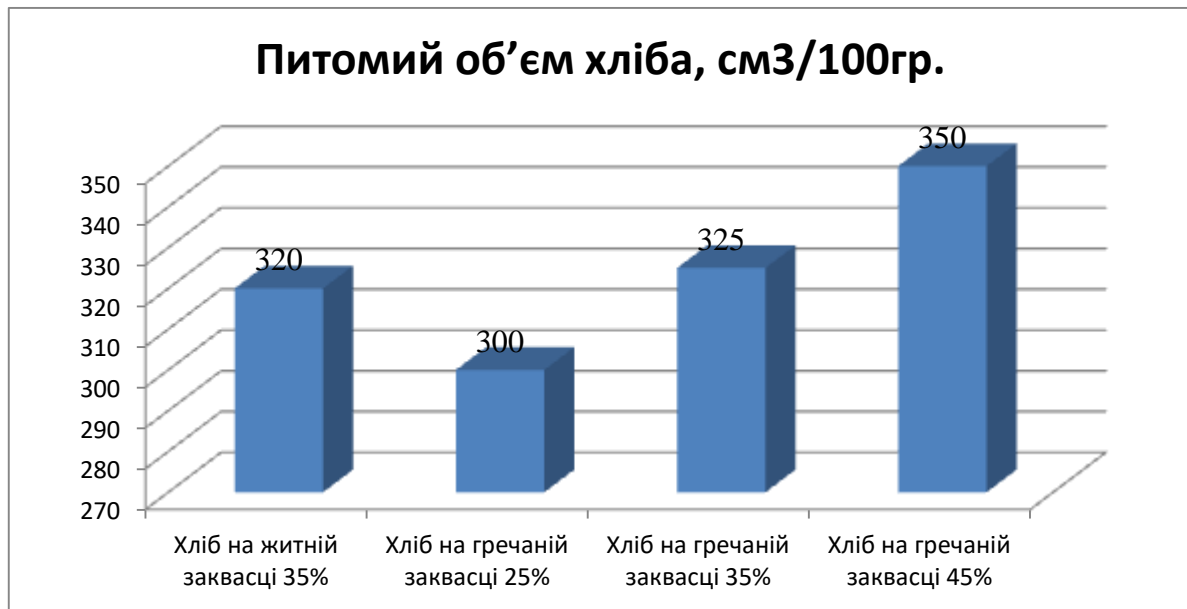


Рисунок 3.1 – Порівняння питомого об'єму хліба на житній та гречаній заквасках різної концентрації

Згідно встановлених норм ДСТУ та ТУ для виготовлення хліба – рівень пористості, рівень вологості та рівень кислотності – всі показники коливаються в межах, визначених стандартом.

Хліб із додаванням гречаної закваски характеризується еластичною м'якушкою, де пористість є рівномірною. Для хліба буде характерним виражений смак та ароматний запах, а також спостерігається зростання об'єму на 1,6%-9,4% порівняно із контрольним зразком хліба на житній заквасці.

Виготовлення хліба на заквасках має ряд переваг як для виробника, так і для споживача, серед яких:

- високу харчову цінність в порівнянні з хлібопекарськими виробами, які виготовлені на дріжджах;
- характеризується більшою кількістю вітамінів та мінералів, корисних

для здоров'я споживача;

- легше засвоюється при споживанні в порівнянні, ніж хліб, ферментований пивними дріжджами.

- має виразний запах та аромат, а додана закваска впливає на відтінок смаку, присмаку та насиченість аромату хліба;

- має пухку текстуру, не кришиться при нарізанні;

- характеризується високими органолептичними та іншими показниками якості;

- екологічна вигідність виготовлення хліба на заквасці та скорочення потреби додавання штучних барвників чи консервантів;

- не містить глютену, який вважається не корисним для здоров'я;

- характеризується зростаючим споживчим попитом;

- має хороший термін зберігання.

Враховуючи такі показники як вартість гречаної закваски обсягом 10 кг (ціна коливається від 1600 грн. до 1800 грн.) та середньостастичного виходу готових виробів хліба із 100 кг (показник в середньому становить 150-155 кг.), можна визначити очікуваний вихід хліба із використанням гречаної закваски різного відсоткового співвідношення до маси борошна (табл. 3.4).

Таблиця 3.4 – Результати розрахунку очікуваного обсягу випуску хліба із використанням гречаної закваски на ПП “Легоцький”

Хліб на	Очікуваний обсяг випуску хліба на 100 кг борошна, кг
1. на гречаній заквасці, 25%	138-142
2. на гречаній заквасці, 35%	147-150
3. на гречаній заквасці, 45 %	155-157

Зважаючи на те, що досліджуване підприємство може здійснювати випуск різних видів хліба, то очікуваний обсяг виготовлення хліба на гречаній заквасці може становити 25% від обсягу плавного обсягу виготовлення хлібних виробів у 2023 р. (табл. 3.5).

Таблиця 3.5 – Очікуваний обсяг виготовлення хліба на гречаній заквасці на ПП “Легоцький” в розрізі місяців 2023 р.

Місяці	Плановий обсяг хлібних виробів у 2023 р., кг	Очікуваний обсяг виготовлення хліба на гречаній заквасці у 2023 р., кг
Січень	4208	1052
Лютий	4560	1140
Березень	4842	1211
Квітень	5148	1287
Травень	5320	1330
Червень	5525	1381
Липень	5840	1460
Серпень	6230	1558
Вересень	6400	1600
Жовтень	6600	1650
Листопад	6930	1733
Грудень	7180	1795
Всього	68783	17196

Згідно даних таблиці видно, що очікуваний обсяг виготовлення хліба на гречаній заквасці у 2023 р. зростатиме кожного місяця. Також, зростання очікуваного обсягу можна прослідкувати по кварталах: в I кварталі 2023 р. очікується обсяг випуску хліба на гречаній заквасці 3403 кг.; в II кварталі 2023 р. – 3998 кг., в III кварталі 2023 р. – 4618 кг., в IV кварталі – 5178 кг.

Величина розрахованих планових річних витрат на виготовлення хліба на гречаній заквасці на ПП “Легоцький” в 2023 р. представлена в таблиці 3.6.

Таблиця 3.6 – Калькуляція річних витрат на виготовлення хліба на гречаній заквасці на ПП “Легоцький” в 2023 р.

Планові річні операційні витрати, грн.	2023	Питома вага, %
Сировина	100338,7	37,7
Оплата праці	114109	42,8
Амортизація	15216,46	5,7
Електроенергія	22811,58	8,6
Інші витрати	13853,35	5,2
Всього	266329,09	100

З проведених розрахунків видно, що величина планових річних витрат на

виготовлення хліба на гречаній заквасці на ПП “Легоцький” в 2023 р. становитиме 2663239,09 грн., а в структурі витрат переважатимуть витрати на оплату праці, які становитимуть 42,8% від усього загального обсягу витрат. Витрати на сировину для виготовлення хліба займатимуть 37,7% від загального обсягу витрат.

Очікуваний річний валовий дохід, прибуток перед оподаткуванням, розмір податку та чистий прибуток від реалізації 17196 кг хліба на гречаній заквасці на ПП “Легоцький” в 2023 р. розраховано у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7 – Результати розрахунку очікуваних фінансових показників виготовлення та реалізації хліба на гречаній заквасці на ПП “Легоцький” в 2023 р.

Очікувані показники	Один. вим., грн.
Валовий прибуток	346227,8
Витрати на виготовлення продукції	266329,1
Прибуток від реалізації продукції	79898,7
Прибуток перед оподаткуванням	79898,7
Податок на прибуток	14781,3
Чистий прибуток	65117,5

З проведених розрахунків видно, що виготовлення хліба на гречаній заквасці обсягом 17196 кг на ПП “Легоцький” в 2023 р. є економічно вигідним, оскільки досліджуване підприємство отримає прибуток у розмірі 65117,5 грн.

3.2 Обґрунтування доцільності проведення внутрішнього аудиту системи управління якістю на ПП “Легоцький”

Для підвищення ефективності системи управління якістю хлібобулочних виробів на досліджуваному ПП “Легоцький” необхідним є здійснення внутрішньої перевірки та аналізування системи управління якістю на її відповідність встановленим законодавчим та нормативним вимогам, встановленим політиці та завданням щодо якості хлібопекарської продукції. Результатом такої перевірки та аналізування має стати пошук можливостей для підвищення якості всієї продукції підприємства (хлібних виробів, пирогів та

випічки з начинкою, тортів та інших десертів, снєків та печива), а також прийняття рішень директором підприємства про реалізацію таких можливостей покращення якості хлібобулочної продукції на підприємстві.

В процесі внутрішньої перевірки та аналізування системи управління якістю на досліджуваному підприємстві пропонуємо задіяти технолога хлібопекарського виробництва та завідувача пекарнею, в обов'язки яких входить також інформування та звітування директора ПП "Легоцький" про виявлені недоліки у сфері управління якістю хлібопекарських виробів та надання рекомендацій з їхнього попередження в майбутньому, усунення чи ліквідування.

Внутрішній аудит (перевірка) та аналіз системи якістю на досліджуваному ПП "Легоцький" пропонуємо здійснювати за наступними напрямками:

1) ефективність і результативність системи управління якістю щодо реалізації політики управління якістю хлібопекарської продукції, дотримання вимог законодавчо встановлених стандартів та досягнення завдань у сфері управління якістю хлібобулочних виробів;

2) ефективність і результативність технологічного процесу виготовлення хлібобулочних виробів, відповідність параметрів технологічного процесу встановленим вимогам, визначення величини втрат і затрат при випіканні хлібобулочних виробів у процесу виготовлення;

3) контролювання процедури приготування тіста, його замісу та дозрівання, способів його приготування, оброблення, округлення тіста, формування заготовок, процесу та режимів випікання хлібобулочної продукції;

4) ефективність і результативність системи управління якістю щодо процедур контролювання вхідної сировини для хлібопекарського виробництва, які охоплюють контроль показників вологості, кислотності, сортності та якості борошняної муки, вмісту у ній домішок; наявності клейковини у борошні, її кількості та якісних характеристик; якості та придатності до використання круп'яних заквасок (гречаної, житньої, кукурудзяної та ін.) у виробничому

процесі; якості сухофруктів та повидла та інших інгредієнтів, які необхідні для випуску продукції;

5) ефективність і результативність системи управління якістю щодо контролю вмісту цукру, солі, заквасок та інших інгредієнтів хлібобулочних виробів у встановлених рецептурою пропорціях;

6) ефективність і результативність системи управління якістю щодо контролювання якості випечених хлібобулочних виробів, здійснення оцінки якості хліба та хлібопекарських виробів за системою органолептичних, фізико-хімічних та інших показників;

7) контролювання процесу остигання, укладання та зберігання хлібобулочних виробів, визначення безпечності та свіжості, кінцевих термінів реалізації продукції.

Результати внутрішнього аудиту системи управління якістю хлібобулочних виробів на ПП “Легоцький” слід подавати у задокументованому вигляді, вказати виявлені недоліки та зауваження, надати підсумовуючі висновки та пропозиції за результати аналізування й оцінювання системи управління якістю продукції досліджуваного підприємства.

Запропоновано здійснювати контроль на ПП “Легоцький” за наступними об’єктами, методами, параметрами, періодичністю та відповідальними особами представленими в таблиці 3.8.

Таблиця 3.8 – Запропоновані об’єкти контролю в ході виготовлення хлібобулочних виробів на ПП “Легоцький”

Об’єкти контролю	Параметр контролю	Методи контролювання	Періодичність проведення	Відповідальна особа
1	2	3	4	5
1. Борошно	Зовнішній вигляд борошна	Органолептичні	Кожна партія	Технолог хлібопекарського виробництва
	Рівень вологості	Сушіння		
	Рівень кислотності	Титрування		
	Вміст клейковини	Вимивання		
	Хлібопекарські властивості	Випікання		

Продовження табл. 3.8

1	2	3	4	5
2. Вода	Зовнішній вигляд (колір, прозорість, смак)	Органолептичні	Кожна подача води	Технолог хлібопекарського виробництва
3. Сіль	Зовнішній вигляд (колір, прозорість)	Органолептичні	Кожна партія	Технолог хлібопекарського виробництва
4. Цукор	Зовнішній вигляд (колір, смак, прозорість)	Органолептичні	Кожна партія	Технолог хлібопекарського виробництва
5. Закваска	Час бродіння	Вимірювання часу	2-3 рази під час зміни	Технолог хлібопекарського виробництва, пекар
	Рівень вологості	Висушування		
	Рівень кислотності	Титрування		
	Піднімальна сила	Візуально		
6. Приготування тіста	Маса	Зважування	2-3 рази під час зміни	Технолог хлібопекарського виробництва, тістоміс
	Форма	Візуально		
	Тривалість вистоювання	Вимірювання часу		
7. Процес випікання	Тривалість випікання	Вимірювання часу	2-3 рази під час зміни	Технолог хлібопекарського виробництва, пекар
	t-ра печі	Термометр		
8. Готові хлібобулочні вироби	Зовнішній вигляд, форма, смак, запах	Органолептичні	Кожна партія	Технолог хлібопекарського виробництва, завідувач пекарнею, пекар
	Стан м'якушки	Візуально		
	Пористість	Візуально		

Проведення внутрішнього аудиту системи управління якістю ПП “Легоцький” пропонуємо здійснювати на основі алгоритму такого процесу (рис. 3.2) за чітко складеним планом, який охоплюватиме такі напрямки:

- визначення цілей та напрямів аудиторської перевірки;
- виокремлення списку осіб, які відповідальні за якість хлібобулочних виробів та будуть задіяні в проведенні аудиторської перевірки якості;
- інструкція проведення аудиторської перевірки якості;
- місце та конкретна дата, об'єкт (пекарня) аудиторської перевірки якості;
- здійснення перевірки призначеними особами за визначеними об'єктами контролю;
- формування висновку проведеної аудиторської перевірки якості;

- надання рекомендацій із поліпшення якості хлібобулочних виробів за результатами аудиторської перевірки якості.



Рисунок 3.2 – Алгоритм проведення внутрішнього аудиту системи управління якістю ПП “Легоцький”

За результатами аудиторської перевірки системи управління якістю формуються відповідні висновки та пропозиції, які директор досліджуваного підприємства ПП “Легоцький” може використовувати для постійного підвищення якості хлібобулочних виробів з метою задоволення смаків покупців та відповідності встановленим вимогам до системи управління якістю хлібопекарського підприємства.

Витрати на проведення внутрішнього аудиту системи управління якістю

ПП “Легоцький” охоплюватимуть доплати до заробітної плати відповідальних осіб за організацію та проведення аудиторської перевірки системи управління якістю, з’ясування невідповідностей та відхилень у системі управління якістю, розроблення коригувальних дій та їхню реалізацію. Рекомендований розмір доплат можна встановити у відсотках до заробітної плати для відповідальних осіб у сфері управління якістю хлібобулочних виробів на досліджуваному підприємстві (табл. 3.9).

Таблиця 3.9 – Рекомендований розмір доплат за проведення та реалізацію коригувальних заходів за результатами аудиторської перевірки системи управління якістю ПП “Легоцький”

Відповідальна особа	Заробітна плата, грн.	Доплата, %	Доплата, грн.
1. Технолог хлібопекарського виробництва	22000	30,5	6710
2. Завідувач пекарнею	19000	22,5	4275
		Всього	10985

Оскільки підприємство є прибутковим, а величина доплат може носити одноразовий або періодичний характер залежно від потреби у здійсненні аудиторської перевірки системи управління якістю, то це є хорошим способом мотивування відповідальних осіб. Пропонований сумарний розмір доплат становитиме 10985 грн., відповідно для технолога хлібопекарського виробництва – 6710 грн. та завідуючого пекарнею – 4275 грн.

Мотивування відповідальних осіб є одним із способів економічного впливу, який забезпечить належне виконання обов’язків у сфері управління якістю хлібобулочних виробів на досліджуваному підприємстві, приведе до підвищення відповідальності за якість та безпечністю хлібобулочної продукції перед споживачами, а також збільшення споживацької аудиторії.

РОЗДІЛ 4

БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ, ОСНОВИ ОХОРОНИ ПРАЦІ

4.1 Менеджмент безпеки підприємства

Менеджмент безпеки досліджуваного ПП “Легоцький” посідає одне із важливих місць серед інших видів управлінської діяльності і має суттєвий вплив на систему управління якістю продукції на підприємстві. Безпека досліджуваного підприємства є таким станом суб’єкта господарювання, який залежить від дії концептуальних і прагматичних факторів, що впливають на систему захисту від небажаних впливів, динамічний розвиток господарської діяльності, ефективність виробничих процесів, можливість досягнення цілей підприємства. Завдання безпеки досліджуваного ПП “Легоцький” забезпечуються та підтримуються за допомогою управлінських рішень у системі менеджменту безпеки.

Менеджмент безпеки досліджуваного хлібопекарського підприємства – це сукупність систематизованих й скоординованих видів діяльності, методів та засобів, за допомогою яких підприємство здатне управляти ризикованими ситуаціями, потенційними загрозами та впливами. Система менеджменту безпеки організовує робоче середовище, робочі місця, де працює персонал хлібопекарського підприємства, визначаючи й заохочуючи форми поведінки, що відповідають вимогам безпеки, і формуючи, таким чином, потрібні цінності й уявлення культури безпеки [20].

Система менеджменту безпеки ПП “Легоцький” являє собою процес, заснований на управлінському циклі PDCA (Plan-Do-Check-Act): “Планування”, “Виконання”, “Контроль” і “Корекція”, який орієнтований на поліпшення безпеки підприємства на постійній основі за допомогою певних індикаторів. Така система включає усі види діяльності й процеси, які можуть здійснювати прямий або непрямий вплив на безпеку досліджуваного підприємства. На етапі “Планування” здійснюється розроблення комплексу заходів і засобів, що

забезпечують досягнення усіх цілей, поставлених перед системою менеджменту безпеки хлібопекарського підприємства. На цьому етапі здійснюється підбір різноманітних методів:

1) для з'ясування й аналізування недоліків і чинників небезпек на систематичній основі виявлення чинників небезпек і ризиків, пов'язаних із хлібопекарською та іншими видами діяльності підприємства та реалізація заходів з їх усунення або мінімізації;

2) для підвищення ефективності діяльності керівництва для контролювання невідповідностей, недоліків і ризиків під час здійснення хлібопекарської та інших видів діяльності підприємства;

3) для розроблення й оцінювання індикаторів безпеки під час здійснення хлібопекарської та інших видів діяльності підприємства, пов'язаних із питаннями безпеки [20].

На етапі впровадження й функціонування відбувається реалізація хлібопекарської та інших видів діяльності підприємства для забезпечення менеджменту безпеки за допомогою прийняття рішень керівними особами. Відповідальними особами за організацію менеджменту безпеки на ПП “Легоцький” є директор, технолог хлібопекарського виробництва, завідувач пекарнею.

Моніторинг на досліджуваному підприємстві ґрунтується на вимірюваних індикаторах безпеки виконання процесів хлібопекарської діяльності, пов'язаних із безпекою. На цьому етапі відбувається відслідкування динаміки індикаторів безпеки (наприклад, безпеки хлібобулочної продукції).

На етапі корекції здійснюється аналізування пропозицій директора, технолога хлібопекарського виробництва, завідувача пекарнею щодо поліпшення безпеки й ефективності діяльності та процесів, зокрема пропозицій:

- з усунення виявлених недоліків і чинників небезпек у виробничому приміщенні підприємства;

- виправлення відхилень від вимог, щоб забезпечити відповідність вимог реальним результатам виконання процесів і видів діяльності;

- запобігання використанню продуктів/результатів процесів, які не відповідають відповідним вимогам;
- упровадження нових ефективних практик виконання робіт [20].

Метою даного етапу є визначення необхідності та пріоритетності коригувальних заходів щодо забезпечення вимог безпеки.

Отже, на досліджуваному ПП “Легоцький” впроваджено систему менеджменту безпеки, яка координує всі види його діяльності, методи та засоби, спрямовані на управління виробничими та експлуатаційними ризиками та помилковими діями працівників, на виявлення й усунення невідповідностей і недоліків у діяльності підприємства.

4.2 Вимоги до профілактичних медичних оглядів для працівників

ПП “Легоцький” здійснює господарську діяльність із дотриманням чинного законодавства України у сфері охорони здоров’я та трудового права, тому на хлібопекарському підприємстві існують вимоги для профілактичних медичних оглядів працівників, метою яких є визначення, оцінювання та фіксування стану здоров’я працівників, з’ясування можливості до виконання певних трудових обов’язків та встановлення медичних протипоказань, своєчасного виявлення гострих та хронічних захворювань, а також превенції виникнення та розповсюдження інфекційних хвороб.

Загалом, законодавством передбачено такі види медичних оглядів:

- 1) попередні медогляди, які здійснюється перед прийняттям на роботу на підприємство;
- 2) періодичні медогляди, які здійснюється протягом трудової діяльності працівника;
- 3) позачергові медогляди, які здійснюється за ініціативною роботодавця чи працівника
- 4) щорічні медогляди, які здійснюється для осіб до 21 року [21].

Попередній медичний огляд проводиться перед прийняттям на роботу з метою з’ясування стану здоров’я працівника і реєстрації вихідних об’єктивних

показників здоров'я та можливості виконання без погіршення стану здоров'я професійних обов'язків в умовах дії конкретних небезпечних факторів виробничого середовища і трудового процесу; виявлення професійних захворювань (отруєнь), що виникли раніше при роботі на попередніх виробництвах, та попередження виробничо-зумовлених і професійних захворювань (отруєнь) [22].

Періодичні медичні здійснюються для: своєчасного виявлення ранніх ознак гострих і хронічних професійних захворювань (отруєнь), загальних та виробничо-зумовлених захворювань у працівників; забезпечення динамічного спостереження за станом здоров'я працівників в умовах дії шкідливих та небезпечних виробничих факторів і трудового процесу; вирішення питання щодо можливості працівника продовжувати роботу в умовах дії конкретних шкідливих та небезпечних виробничих факторів і трудового процесу; розробки індивідуальних та групових закладів охорони здоров'я та реабілітаційних заходів працівникам, що віднесені за результатами медичного огляду до групи ризику; проведення відповідних оздоровчих заходів [22].

Позачерговий медичний огляд працівників проводиться: за заявою працівника, якщо він вважає, що погіршення стану його здоров'я пов'язане з умовами праці; за своєю ініціативою, якщо стан здоров'я працівника не дає змоги йому виконувати свої трудові обов'язки [22].

Працівники хлібопекарського підприємства ПП "Легоцький" повинні мати особисті медичні книжки та проходити медогляд один раз на рік. Наявність медичної книжки є обов'язковою для завідувача пекарнею, пекарів, тістомісів, тобто працівників задіяних до виготовлення хлібобулочних виробів.

Проходження обстежень для медичної книжки полягає в: здаванні аналізів (вони можуть відрізнятися в залежності від напрямку діяльності суб'єкта господарювання), відвідування лікарів (дерматовенеролог, нарколог, психіатр, лор), проставлення необхідних щеплень і фінальному відвідуванні терапевта. Кожен лікар ставить в книжці свою печатку, і в самому кінці, після того, як будуть пройдені всі етапи, особа отримує медичний допуск до заняття

певним видом діяльності. Термін дії медичної книжки становить 1 рік, за винятком деяких аналізів і щеплень, які залишаються актуальними довше [21].

Медична книжка відповідної форми видається особі тільки тоді, коли в неї немає протипоказань для зайняття відповідним видом діяльності. Її заповнює посадова особа медкомісії лікувального закладу. Медична книжка повинна містити таку інформацію:

- 1) титульну сторінку, де вказується прізвище, ім'я, по-батькові особи;
- 2) повне найменування суб'єкта господарювання (в даному випадку хлібопекарське підприємство ПП “Легоцький”, де працює оглянутий працівник;
- 3) назву професії та характер виконуваних робіт (наприклад, пекар, тістоміс);
- 4) число, місяць, рік наступного медогляду;
- 5) повну назву медичного закладу, де проводився медичний огляд;
- 6) число, місяць, рік проведення медогляду.

Медична книжка обов'язково має бути завірена підписом керівника лікувального закладу, а також засвідчена печаткою закладу охорони здоров'я [21].

Директор досліджуваного ПП “Легоцький” згідно встановлених законодавством норм має право притягнути до дисциплінарної відповідальності працівника, який відмовляється проходити обов'язковий медичний огляд. Також він зобов'язаний відсторонити цього працівника від роботи без збереження заробітної плати.

ВИСНОВКИ

В теоретичному розділі бакалаврської роботи висвітлено теоретичні аспекти управління якістю на підприємстві, розкрито зарубіжний досвід та охарактеризовано моделі управління якістю продукції. Описано функції системи управління якістю продукції (послуг), висвітлено трактування терміну “управління якістю” з позицій різних науковців, вказано на систему загальних та одиничних показників, які характеризують якість продукції. Охарактеризовано підходи управління якістю на підприємстві – управлінський, економічний, нормативний, внутрішній та зовнішній, а також основні аспекти системи управління якістю продукції підприємства. Виокремлено американський, японський та європейський досвід щодо управління якістю продукції на підприємстві.

У дослідницькому розділі даної роботи з’ясовано, що основним видом діяльності ПП “Легоцький” є виробництво та реалізація хлібобулочних виробів на території міста та області. Визначено місію хлібопекарського підприємства, наведено його характеристику за такими ознаками, такими як організаційна форма, профіль та види господарської діяльності, форма власності. Охарактеризовано функції керівників різних рівнів управління на ПП “Легоцький”, зображено організаційну структуру управління підприємства, вивчено основні фактори зовнішнього середовища, які чинять вплив на господарську діяльність ПП “Легоцький”. Проаналізовано динаміка вартості активів, капіталу та зобов’язань ПП “Легоцький” у 2021-2022 рр., досліджено показники фінансового стану досліджуваного підприємства, виокремлено основні показники господарської діяльності ПП “Легоцький” у 2021-2022 рр., наведено тенденції зміни операційних витрат господарської діяльності ПП “Легоцький” у 2021-2022 рр., а також висвітлено динаміку обсягів виготовлення продукції ПП “Легоцький” у 2021-2022 рр. З’ясовано, що управлінню якістю хлібобулочних виробів на досліджуваному ПП “Легоцький” надається значна увага, оскільки підприємство працює за державним

стандартом – ДСТУ 4582:2006 “Система розроблення і поставлення продукції на виробництво. Хліб та хлібобулочні вироби. Основні положення”. Також тут впроваджено серію стандартів, серед яких: ISO 9001 – “Система менеджменту якості”; ISO 22000 – “Система менеджменту безпеки харчової продукції”; ISO 14001 – “Системи екологічного управління. Вимоги та настанови щодо застосовування”; ISO 45001 – “Системи управління охороною здоров’я та безпекою праці”. Визначено види контролю в системі управління якістю хлібобулочних виробів на ПП “Легоцький”, вивчено умови зберігання та готування сировини для виробництва хлібобулочних виробів на ПП “Легоцький”. Наведено результати оцінювання органолептичних, мікробіологічних та фізико-хімічних показників хліба та хлібобулочних виробів ПП “Легоцький”.

У рекомендаційному розділі роботи здійснено пошук шляхів удосконалення системи управління якістю продукції за рахунок впровадження способів поліпшення якості хліба. Наведено характеристику внутрішніх можливостей, сильних сторін, а також зовнішніх загроз та слабких сторін системи управління якістю хлібобулочних виробів досліджуваного ПП “Легоцький”. З’ясовано, що підприємство має ряд сильних сторін, які стосуються управління якістю, серед яких: впровадження серії стандартів ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001, ISO 45001; наявність відповідальних осіб за впровадження рішень щодо управління якістю; відповідність умов зберігання та готування сировини; відповідність органолептичних показників виготовленої продукції нормам. Також виокремлено можливості розширення асортименту хлібобулочних виробів, використання покращувачів якості хлібобулочних виробів, виготовлення продукції із нетрадиційної борошняної сировини.

З’ясовано, що в процесі виготовлення хліба на ПП “Легоцький” існує потреба досягнення високого значення такого показника як кислотність тістозамісу, яку запропоновано вирішити шляхом додавання заквасок природного походження. Наведено показники якості готових заквасок, які рекомендовано використовувати при виготовленні хліба. Для покращення

системи управління якістю на досліджуваному підприємстві рекомендовано використовувати гречану закваски для випікання хліба з метою підвищення споживчих характеристик, харчової цінності та високої якості хліба. Наведено очікувані параметри техпроцесу виготовлення хліба з додаванням житньої та гречаної заквасок на ПП “Легоцький” та вказано на переваги виготовлення хліба на заквасках для споживача. Проведено розрахунки очікуваного обсягу випуску хліба із використанням гречаної закваски на ПП “Легоцький”, здійснено калькуляцію річних витрат на виготовлення хліба на гречаній заквасці на ПП “Легоцький” в 2023 р., наведено результати розрахунку очікуваних фінансових результатів виготовлення та реалізації хліба на гречаній заквасці на ПП “Легоцький” в 2023 р.

Для підвищення ефективності системи управління якістю хлібобулочних виробів на досліджуваному ПП “Легоцький” запропоновано напрямки проведення внутрішньої перевірки та аналізування системи управління якістю, а також об’єкти контролю в ході виготовлення хлібобулочних виробів на ПП “Легоцький”. Наведено алгоритм проведення внутрішнього аудиту системи управління якістю ПП “Легоцький”. Подано рекомендований розмір доплат за проведення та реалізацію коригувальних заходів за результатами аудиторської перевірки системи управління якістю ПП “Легоцький”.

Вказано на те, що менеджмент безпеки досліджуваного ПП “Легоцький” посідає одне із важливих місць серед інших видів управлінської діяльності і має суттєвий вплив на систему управління якістю продукції на підприємстві. З’ясовано, що ПП “Легоцький” здійснює господарську діяльність із дотриманням чинного законодавства України у сфері охорони здоров’я та трудового права, тому на хлібопекарському підприємстві існують вимоги для профілактичних медичних оглядів працівників.

БІБЛІОГРАФІЯ

1. Мережко Н.В., Осієвська В.В., Мотузка Ю.М. Управління якістю : навч. посібник. КНТЕУ. 2021. 328 с.
2. Безродна С.М. Управління якістю : навч. посіб. Чернівці: ПВКФ «Технодрук». 2017. 174 с.
3. Соколовський С.А. Управління якістю виробництва та обслуговування: навчальний посібник / С.А. Соколовський, Є.М. Грабовський, С.П. Павлов, М.В. Черкашина, М.О. Науменко. Х.: ФОП Александрова К. М. 2015. 187 с.
4. Загальне управління якістю: підручник / О.В. Нанка, Р.В. Антощенко, В.М. Кісь, І. О. Листопад, Н.І. Моїсєєва, І.В. Галич, А.О. Никифоров. Харків: ХНТУСГ, 2019. 205 с.
5. Панченко М.О. Управління якістю. Теорія та практика : Навчальний посібник. К: ЦУЛ. 2018. 228 с.
6. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю : підручник / Баль-Прилипко Л.В., Слободянюк Н.М., Поліщук Г.Є., Паска М., Бурак В.Є. Київ : Компринт. 2017. 571 с.
7. Цимбалюк Г.С. Ключові аспекти системи управління якістю продукції на етапах її виробництва. *Економіка: реалії часу*. 2017. №1 (29). С. 129-134.
8. Радченко О.П., Білоног Г.Ю. Удосконалення системи управління якістю продукції на підприємстві. *Ефективна економіка*. 2018. № 9. URL: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=6535>
9. Данченко О.Б., Белова О.І., Сафар Х.М. Основні аспекти управління якістю діяльності підприємства торгівлі. *Вчені записки університету "КРОК". Серія : Економіка*. 2019. Вип.2. С.169-175.
URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vzuk_2019_2_22
10. Білецький Е. В., Янушкевич Д. А., Шайхлісламов З. Р. Управління якістю продукції та послуг. Харків. торгов.-економ. інститут КНТЕУ. Х. : ХТЕІ. 2015. 222 с.

11. Ісайкіна О.Д. Управління якістю продукції та забезпечення професійного менеджменту. *Економічний вісник університету. Збірник наукових праць вчених та аспірантів*. Державний вищий навчальний заклад "Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди". 2012. №19(1). С. 47-51.

12. Клецова Н.В., Яценко О.В. Вдосконалення управління якістю продукції у хлібопекарських підприємствах. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2011. №2. Т.3. С. 61-65.

13. Місевич М. А., Залужна О. О. Удосконалення якості продукції за рахунок факторів виробництва. *Агросвіт*. 2020. № 22. С. 78-85.

14. Попкова Т.О. Вітчизняний та зарубіжний досвід у сфері управління якістю. *Ефективна економіка*. 2013. №5. URL: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=2045>

15. Кордзая Н.Р. Міжнародний досвід управління якістю та безпечністю харчової продукції. *Економічний простір*. №156. 2020. С. 41-45.

16. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>

17. Костецька Н. І. Аналіз ефективності діяльності підприємств хлібопекарської галузі України. *Сталий розвиток економіки*. №2. 2015. С. 124-130.

18. Пугаченко О. Б. Особливості хлібопекарного виробництва та їх вплив на склад і облік запасів. *Наукові праці КНТУ. Економічні науки*. Вип. 15. 2009. С. 310-319.

19. ДСТУ 4582:2006 “Система розроблення і поставлення продукції на виробництво. Хліб та хлібобулочні вироби. Основні положення” URL: <http://surl.li/fnisc>

20. Новик І. В. Менеджмент безпеки як невід’ємний складник інтегрованої системи менеджменту підприємства. *Економіка та управління підприємствами*. Вип. 30. 2019. С. 191-196.

21. Василенко О. О., Семерня О. В. Санітарно-гігієнічні умови організації праці на хлібопекарських підприємствах. Вісник Сумського національного аграрного університету. Вип. 3(41). 2020. С. 13-16.

22. Гасило Ю. А. Охорона праці в галузі та цивільний захист: навчальний посібник / Ю. А. Гасило, О. А. Крюковська. К. О. Левчук, Р. Я. Романюк. Кам'янське : ДДТУ, 2017. 369 с.

23. Гетьман І. А., Михонік Л. А. Використання гречаної закваски спонтанного бродіння в технології хліба. *“Інноваційні технології в хлібопекарському виробництві, здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі” : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції*. Київ : НУХТ, 2020. С. 32-36.

24. Лебедець Т. Є., Пшенишнюк Г. Ф., Соколова Н. Ю. Технологія хлібопекарського виробництва : навч. посіб. Одеса : Освіта України, 2014. 392 с.

25. Гетьман І. А., Михонік Л. А. Технологія безглютенового хліба з використанням заквасок спонтанного бродіння. *Товари і ринки*. 2019. С. 95-103.

ДОДАТКИ

Обсяг виготовленої продукції ПП “Легоцький” у 2021-2022 рр.

2020					
Місяць	Хлібні вироби (кг)	Пироги та випічка з начинкою (кг)	Торти та інші десерти (кг)	Снеки та печиво (кг)	Загальний обсяг (кг)
Січень	2310	1424	1172	959	6865
Лютий	2458	1521	1240	1012	7231
Березень	2606	1618	1308	1065	7601
Квітень	2754	1715	1376	1118	7973
Травень	2902	1812	1444	1171	8345
Червень	3050	1909	1512	1224	8715
Липень	3198	2006	1580	1277	9081
Серпень	3346	2103	1648	1330	9451
Вересень	3494	2200	1716	1383	9829
Жовтень	3642	2297	1784	1436	10259
Листопад	3790	2394	1852	1489	10625
Грудень	3938	2491	1920	1542	10991
	37488	23490	18552	15006	106966
2021					
Місяць	Хлібні вироби (кг)	Пироги та випічка з начинкою (кг)	Торти та інші десерти (кг)	Снеки та печиво (кг)	Загальний обсяг (кг)
Січень	4131	2556	2092	1705	10484
Лютий	4403	2720	2220	1803	11146
Березень	4675	2884	2350	1901	11810
Квітень	4947	3048	2480	1999	12474
Травень	5220	3212	2610	2097	13139
Червень	5492	3376	2740	2195	13803
Липень	5764	3540	2870	2293	14467
Серпень	6036	3704	3000	2391	15131
Вересень	6308	3868	3130	2489	15795
Жовтень	6580	4032	3260	2587	16459
Листопад	6853	4196	3390	2685	17124
Грудень	7125	4360	3520	2783	17788
	67534	41496	33662	26928	169620

Витрати на виготовлення продукції ПП “Легоцький”

2021	
Розділ	Сума витрат, грн.
Сировина	165248
Оплата праці	185000
Амортизація	25400
Електроенергія	48611
Інші витрати	34982
Всього	459241

2022	
Розділ	Сума витрат, грн
Сировина	182434
Оплата праці	215300
Амортизація	31054
Електроенергія	55638
Інші витрати	39581
Всього	524007

Фінансова звітність ПП “Легоцький”
Звіт про фінансові результати за 2021-2022 рр.

Звіт про фінансові результати за 2021 рік	
Категорія	Сума, грн.
Валовий прибуток	594537
Витрати на виготовлення продукції	459241
Прибуток від реалізації продукції	135296
Прибуток перед оподаткуванням	135296
Чистий прибуток	110284

Звіт про фінансові результати за 2022 рік	
Категорія	Сума, грн.
Валовий прибуток	684220
Витрати на виготовлення продукції	524007
Прибуток від реалізації продукції	160213
Прибуток перед оподаткуванням	160213
Чистий прибуток	130571

Фінансова звітність ПП “Легоцький”

Баланс за 2021-2022 рр.

2021 рік:	
АКТИВ	Сума
ОСНОВНІ ЗАСОБИ	297,561
ЗАПАСИ	49,873
ГРОШОВІ ЗАСОБИ	68,345
РАЗОМ АКТИВІВ	415,779
КАПІТАЛ ТА ЗОБОВ'ЯЗАННЯ	Сума
ВЛАСНИЙ КАПІТАЛ	94,871
ДОВГОСТРОКОВІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ	18,244
КОРОТКОСТРОКОВІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ	11,957
РАЗОМ КАПІТАЛ ТА ЗОБОВ'ЯЗАННЯ	125,072

2022 рік:	
АКТИВ	Сума
ОСНОВНІ ЗАСОБИ	339,562
ЗАПАСИ	61,465
ГРОШОВІ ЗАСОБИ	77,631
РАЗОМ АКТИВІВ	478,658
КАПІТАЛ ТА ЗОБОВ'ЯЗАННЯ	Сума
ВЛАСНИЙ КАПІТАЛ	107,979
ДОВГОСТРОКОВІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ	37,243
КОРОТКОСТРОКОВІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ	12,218
РАЗОМ КАПІТАЛ ТА ЗОБОВ'ЯЗАННЯ	157,44

Додаток № 3
до тендерної документації

ФОРМА "ТЕНДЕРНА ПРОПОЗИЦІЯ"

(форма, яка подається Учасником)

Ми, ПП Легоцький В.М., надаємо свою пропозицію щодо участі у відкритих торгах на закупівлю товарів код ДК 021:2015 (15810000-9) – хлібопродукти ,свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби .

Вивчивши тендерну документацію, ми, уповноважені на підписання Договору, маємо можливість та погоджуємося виконати вимоги Замовника та Договору на умовах, зазначених у цій пропозиції.

ЦІНОВА ПРОПОЗИЦІЯ*

* відповідає детальному опису товарів, зазначених у додатку 2 тендерної документації

№ з/п	Найменування	Одиниця виміру	Кількість	Ціна за одиницю з ПДВ*	Загальна вартість з ПДВ*
1.	Хліб пшеничний	кг	24000	13,85	332400
2.	Хліб житній	кг	5000	12	60000
3.	Вироби здобні з борошна (булки , рогалики)	кг	400	45	18000
4.	Батон пшеничний вищого гатунку	кг	900	22	19800
Всього					430200
Загальна вартість пропозиції складає: 430200 грн. 00коп. (Чотириста тридцять тисяч двісті грн. 00 коп.)					

* У разі подання пропозиції Учасником-неплатником ПДВ або якщо предмет закупівлі не обкладається ПДВ, то такі пропозиції надають без врахування ПДВ та в графі «Ціна за одиницю з ПДВ» та «Загальна вартість з ПДВ» зазначають ціну та загальну вартість без ПДВ, про що учасник робить відповідну позначку.

1. У разі визначення нас переможцем та прийняття рішення про намір укласти договір про закупівлю, ми візьмемо на себе зобов'язання виконати всі умови, передбачені договором.

2. Ми погоджуємося дотримуватися умов цієї пропозиції протягом 120 календарних днів з дня визначення переможця тендерних пропозицій.

3. Ми погоджуємося з умовами, що Ви можете відхилити нашу чи всі тендерні пропозиції, згідно із умовами тендерної документації, та розуміємо, що Ви не обмежені у прийнятті будь-якої іншої пропозиції з більш вигідними для Вас умовами.

4. Якщо нас визначено переможцем торгів, ми беремо на себе зобов'язання підписати договір відповідно до Додатку №5 до тендерної документації із замовником не пізніше ніж через 20 днів з дня прийняття рішення про намір укласти договір про закупівлю та не раніше ніж через 10 днів з дати оприлюднення на веб-порталі Уповноваженого органу повідомлення про намір укласти договір про закупівлю.

5. Умови розрахунків (відтермінування платежу): 30 (тридцять) банківських днів.

6. Строк поставки товарів, виконання робіт чи надання послуг: з дати підписання договору до 31.12.2017 р.

7. Зазначеним нижче підписом ми підтверджуємо повну, безумовну і беззаперечну згоду з усіма умовами проведення процедури закупівлі, визначеними в тендерній документації.

Приватний Підпис



Легоцький В.М