

# INFLUENCE ON THE QUALITY OF BREAD AND BAKERY PRODUCTS AT THE BAKERY BRANCH ENTERPRISES

**Trush U.**

*Candidate of Economical Sciences, Associate Professor*

*Department of Economics and Law*

*National University of Food Technologies*

*Kiev, (Ukraine)*

# ФАКТОРЫ ВЛИЯНИЯ НА КАЧЕСТВО ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ОТРАСЛИ

**Труш Ю.Л.,**

*Кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки і права*

*Національний університет харчових технологій*

*Київ (Україна)*

## **Abstract**

The article discusses the factors that affect the quality of bakery products in the quality management system at all stages of the product life cycle, and places the place at all stages of its formation, and also analyzed the consequences of their influence on the quality of bread and bakery products.

## **Аннотация**

В статье рассмотрены факторы, которые влияют на качество хлебобулочной продукции в системе менеджмента качества на всех стадиях жизненного цикла продукции, и имеют место на всех стадиях ее формирования, а также проведен анализ последствий их влияния на качество хлеба и хлебобулочных изделий.

**Keywords:** management, product, enterprise, quality, factors.

**Ключевые слова:** управления, продукт, предприятие, качество, факторы.

**Актуальность темы.** Большое влияние на качество образа жизни имеет материальная среда - качество товаров и услуг. В связи с этим проблема качества продукции и услуг не теряет своей актуальности в наше время. Она имеет стратегичный характер, а процесс усовершенствования качества изделий зависит от многих факторов влияния на них. Он необходим не только для получения максимальной прибыли от реализации товаров и продуктов, а, главное, для населения и удовлетворении их интересов в целом. Поэтому именно анализ факторов которые влияют на качество хлеба и хлебобулочных изделий должен проводится для того, чтобы оценить экономические условия, в которых должна адаптироваться система менеджмента (управления) качества на предприятиях хлебопекарной отрасли Украины и функционировать параллельно с ними эффективно и результативно.

**Анализ последних исследований и публикаций.** Вопросы, связаны с анализом факторов, которые влияют на качество хлеба и хлебобулочных изделий, всегда остаются популярными среди ученых, аудиторов системы менеджмента качества, технологов и других заинтересованных лиц. Их постоянное исследование свидетельствует о том, что предприятие зависит от факторов, влияние которых порождает внутренние изменения в системе управления качеством продукции. Решение таких вопросов даст возможность создать надежную базу для эффективного управления качеством продукции на предприятиях исследуемой отрасли.

**Целью статьи** есть четкое обоснования главных факторов, влияющих на качество хлеба и хлебобулочных изделий на предприятиях хлебопекарной отрасли.

**Основные результаты исследования.** Часто возникает вопрос, связан с качеством продукции, которая в большой мере влияет на эффективность функционирования предприятий и имеет различный экономический характер.

Качество продукции зависит от немалого количества факторов организационного, технического, экономического, социального и другого характера, которые имеют место на всех стадиях ее формирования проектирования - производство - потребления. Поэтому их условно можно разделить на группы зависимо от характера производства и сферы деятельности. Из-за разногласий во взглядах существуют различные подходы к классификации факторов [2, с. 297].

Поэтому единого перечня факторов в современных экономических источниках нет. Это влияет на дальнейшие научные эксперименты и рождает интерес исследователей к анализу факторов которые влияют на качество хлебобулочных изделий предприятий. Поскольку условия, от которых зависит производство продукции, имеют тенденции к колебаниям, то и факторы, которые действуют на качество, также меняются.

Проведенные исследования на предприятиях по производству хлеба и хлебобулочных изделий (производственный цех № 10 ПАО «Киевхлеб» и производственный цех № 12 ПАО «Киевхлеб» - предприятия находятся в городе Киев (Украина)) показали, что главными факторами, которые влияют на качество хлебобулочных изделий в системе менеджмента качества – это технические, организационные, социально-экономические и юридические.

Так, на качество хлебобулочной продукции влияют уровень материально-технической базы, качество сырья, качество работы персонала, уровень организации производства, уровень контроля качества.

Рассмотрим влияние каждого из вышепредставленных факторов, но сделаем акцент на том, что указанный выше фактор - уровень контроля качества, в этом анализе отдельно не выделен впоследствии отсутствия данных на предприятиях отрасли, которая исследуется в статье [3]. Представим их в таблице 1 [2, с. 297].

Таблица 1

**Факторы влияния на качество хлеба и хлебобулочных изделий на  
предприятиях**

Факторы влияния на	Анализ факторов
--------------------	-----------------

качество хлеба и хлебобулочных изделий	
Уровень материально-технической базы	Технологическое обеспечения, автоматизация производства, технологическое обслуживание, износ производства
Качество сырья	Соответствие нормативным требованиям, условия сохранения, условия транспортировки
Качество работы персонала	Рабочая дисциплина, отношение к работе, уровень квалификации кадров, технологическая дисциплина
Уровень организации производства	Структура производства, условия труда, ритмичность и временная точность поставок сырья, методы стимулирования труда
Уровень контроля качества	Организация работы подразделений, ответственность за качество, средства контроля, оперативность, систематичность, надежность.
Другие факторы	Производство экспериментальных партий новой продукции, апробация новых изделий.

*1 фактор.* Уровень материально-технической базы, характеризуется технической готовностью оборудования к работе, технологической обеспеченностью и уровнем обслуживания производства, а также степенью его автоматизации.

Анализ исследований показал, что этот фактор имеет решающее значение для обеспечения высокого качества хлебобулочных изделий, так как он вызывает в среднем 45% брака и дефектов [3].

За 2016- 2017 гг. динамика этого фактора на предприятиях, производящих хлебобулочную продукцию, менялась постоянно. Так, например, в 2016 году наблюдался рост потерь, а потом резкий спад. Это обусловлено техническим переоборудованием производства, начиная с конца 2015 года, после чего

затраты вследствие низкого уровня работы оборудования заметно уменьшились. Несмотря на это, на данный момент уровень рассматриваемого фактора остается высоким - 33%, что связано с моральным и физическим износом оборудования [3].

*2 фактор.* Качество работы персонала включая прежде всего уровень квалификации персонала задействованного в производстве продукции, опыт работы, профессиональный уровень кадров, а также общее отношение к работе и заинтересованность в высоких результатах, повышение уровня квалификации, поддержка трудовой и технологической дисциплины, присутствие высокой культуры производства.

Степень влияния этого фактора также высокий, а на затраты от него попадает от 25% до 35% общего брака, причем в последние годы наблюдается рост таких затрат.

Так, например, в 2016 году он имел самое большое значения за последние года, и оно превышает уровень технического [3].

Исследование состава и квалификации рабочего персонала показал, что на предприятиях, производящих хлеб и хлебобулочную продукцию, начали уделять больше значения повышению квалификации кадров (так как большинство работников повышают свой уровень квалификации в процессе работы). Большое число дефектов и брака в его рамках связано с недостаточным контролем технологического процесса производства, что проявляется в нарушении рецептуры изделий, неполной массе и неправильной форме для выпекания, невнимательности на рабочем месте, а также низким контроле за работой оборудования. Увеличение таких дефектов свидетельствует о низком уровне процесса контроля над производством, что в конечном результате влияет на качество готовых изделий.

*3 фактор.* Уровень организации производства характеризует эффективную организацию производственного процесса в целом, включая структуру производства, условия работы, своевременные поставки сырья и

материалов, ритмичность работы оборудования, а также методы материального и морального стимулирования труда.

Частка этого фактора в структуре затрат от брака с 2015 по 2016 год колеблется от 12,34 до 16%. Наибольшее значение он достиг в 2016 году, после чего уменьшился.

По оценке специалистов, которые работают на исследуемых предприятиях хлебопекарной отрасли (производственный цех № 10 ПАО «Киевхлеб» и производственный цех № 12 ПАО «Киевхлеб»), уровень организации производства достаточно высокий, обеспечена своевременная поставка сырья, ритмичность работы оборудования, необходимые условия труда. Поява дефектов обусловлена частично внешними причинами - проблема - невысокий уровень контроля качества работ.

Такие причины имеют прямое влияние на организацию производства, и поэтому происходит большинство случаев брака, а снижение уровня контроля над качеством работ, как и в предыдущем факторе, приводит к его возростанию. Этот фактор влияет на систему менеджмента и как результат на качество продукции вообще. Поэтому необходимо отслеживать и учитывать изменения, которые он провоцирует, а особенно наблюдать и обращать внимание руководству предприятия [1, с. 22-27].

*4 фактор.* Фактор «Качество сырья». Основным сырьем для производства хлебобулочной продукции на предприятиях является мука, качество которой, по оценке специалистов предприятия, на 80% определяет качество готовых хлебобулочных изделий.

На предприятиях, которые производят хлеб и хлебобулочные изделия, уровень влияния данного фактора на дефектность продукции относительно невелик - не превышает 13% [3]. Это связано с высокой эффективностью входного контроля сырья: проверке принадлежит каждая партия сырья, даже если последняя покупается в известных, с положительной репутацией поставщиков. Несмотря на высокое качество сырья, отдельные партии, содержащие скрытые дефекты и характеристики, проявляющиеся в процессе

поставки в производство, в дальнейшем могут стать причиной брака. Такое явление встречается редко, но чтобы предотвратить его возникновения, служба материально-технического обеспечения должна регулировать поставки.

*5 фактор.* Последняя группа факторов объединяет факторы, которые не вошли в предыдущие группы и связаны, в основном, с производством экспериментальных партий новой продукции или апробацией новых видов сырья. В среднем этот фактор является причиной брака в 3,7 случаях из 100, что несущественно по сравнению с влиянием других и оправдано технологическим процессом производства.

Таким образом, из совокупности факторов, влияющих на качество хлеба и хлебобулочных изделий, первоочередными необходимо считать четыре фактора, а также фактор контроля качества, который играет существенную роль для обеспечения высокого качества продукции и имеет непосредственное влияние на другие. Целесообразно при этом повышать уровень материально-технической базы производства, рационально своевременно обновлять старое и изношенное оборудование, систематично улучшать технологическое обеспечение производства, так как вследствие это все влияет на качество хлеба и хлебобулочных изделий [1,2,4,5].

**Выводы.** Итак, на качество продукции предприятий хлебопекарной отрасли, как и на качество продукции предприятий другой отрасли, постоянно влияют различные факторы. Поэтому качество непрерывно зависит от них. Эту закономерность необходимо учитывать при управлении и планировании мероприятий по ее повышению для эффективной деятельности предприятия.

Анализ факторов, что влияют на качество хлебобулочных изделий в системе менеджмента качества, должен проводиться систематично. Это дает возможность найти ряд возможных угроз, ускорить их устранения и минимизировать негативное влияние на систему управления качеством хлеба и хлебобулочных изделий, и, как следствие, удовлетворить все требования потребителей, потому что клиент оценивает качество продукции с точки зрения потребностей, которые для него первоочередные и очень необходимы.

Итак, главным стереотипом для предприятий-производителей хлеба и хлебобулочной продукции является изготовление продукции более высокого качества по сравнению с конкурентами с целью получения максимальной прибыли и закрепления положительной репутации среди потребителей.

### **СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:**

1. Гнатенко П.А. Практичні аспекти планування якості / Методи менеджменту якості. - 2008. – № 6. – С. 22-27.
2. Мельник Ю.Ф. Основи управління безпечністю харчових продуктів : навч. посіб. / Мельник Ю.Ф., Новиков В.М., Школьник Л.С. – К.: Вид-во Союзу споживачів України, 2007. – 297 с.
3. Офіційний сайт Державної служби статистики України. – Режим доступу: <http://ukrstat.gov.ua>.
4. Система менеджменту якості. Керівництво по якості РК 01. – 2009. «Коригуючі та попереджуючі дії», Документаційна процедура, ДП 8.5.2 – 8.5.3 – 2014. – С. 4
5. Система НАССР. Довідник: / Львів: НТЦ «Леонорм-Стандарт», 2003 – 218 с.