

## **СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ НА ПІДПРИЄМСТВАХ КРУП'ЯНОЇ ГАЛУЗІ**

**Н.В. Кудренко**, канд. екон. наук, доцент  
*Національний університет харчових технологій*

Одержання прибутку на підприємствах круп'яного виробництва залежить від багатьох факторів. Одним з визначальних серед яких є правильно організована робота по управлінню якістю, що передбачає створення відповідних служб по контролю за виробничими процесами та готовою продукцією і вживання необхідних заходів. Процеси, які необхідні для ефективної системи управління якістю,

охоплюють сфери, пов'язані з управлінською діяльністю, постачанням, випуском продукції, вимірюваннями та реалізацією.

Зазначимо, становлення національної системи стандартизації розпочалось у 1992 році. В Україні стандартизація на підприємстві регулюється Законом України «Про стандартизацію» від 05.06.2014 р. № 1315-VII, який установлює правові та організаційні засади стандартизації і спрямований на забезпечення формування та реалізації державної політики у відповідній сфері. Важливим є також прийняття Закону України «Про технічні регламенти та оцінку відповідності» від 15.01.2015 р. № 124-VIII, який набуде чинності з 10.02.2016 р., а також Декрету Кабінету Міністрів України «Про стандартизацію і сертифікацію» від 10.05.1993 № 46-93, який визначає правові та економічні основи систем стандартизації та сертифікації, встановлює організаційні форми їх функціонування на території України.

В сучасній практиці управління підприємствами круп'яної галузі розроблено систему кількісної оцінки властивостей продукції, яку характеризують показники якості, зокрема через систему стандартизації, яка включає:

- ДСТУ – національні стандарти (ДСТУ ISO 9000:2007 «Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів», ДСТУ 2903:2005 «Концентрати харчові. Сніданки сухі. Загальні технічні умови», ДСТУ 4634:2006 «Концентрати харчові. Сніданки сухі. Пластівці круп'яні. Загальні технічні умови», ДСТУ 1055:2006 «Крупи, що швидко розварюються. Технічні умови», ДСТУ 2629-94 «Крупи, побічні продукти і відходи. Терміни та визначення», ДСТУ ISO 7304:2005 Крупи та макаронні вироби з твердої пшениці. Оцінювання варивних властивостей спагетті органолептичними методами (ISO 7304:1985, IDT), ДСТУ 4255:2003 Борошно із твердої пшениці і крупи манні. Визначення вмісту жовтого пігменту (ISO 11052:1994, MOD) та ін.);

- ГСТУ – галузеві стандарти (ГСТУ 18.07-95 «Концентрати харчові. Сніданки сухі. Пластівці круп'яні. Технічні умови»);

- ГОСТ – міждержавні стандарти (ГОСТ 276-60 «Крупа пшенична (Полтавська, «Артек»). Технічні умови», ГОСТ 572-60 «Крупа, пшоно шліфоване. Технічні умови», ГОСТ 5550-74 «Крупа гречана. Технічні умови», ГОСТ 6002-69 «Крупа кукурудзяна. Технічні умови», ГОСТ 6292-93 «Крупа рисова. Технічні умови», ГОСТ 7022-97 «Крупа манная. Технічні умови» та ін.).

На сучасних вітчизняних підприємствах, які займаються виробництвом круп, крім зазначених національних, галузевих та міждержавних стандартів впроваджуються міжнародні системи управління якістю. Так, ПАТ «Миронівський завод з виробництва круп і комбікормів», яке входить до складу групи компаній ПАТ «Миронівський хлібопродукт» сертифікований за міжнародними стандартами ISO 9001 «Вимоги до системи управління якістю» і ISO 22000 «Система управління безпекою харчових продуктів». Продукція групи компаній ПАТ «Миронівський хлібопродукт» випускається під відомими серед українських споживачів торговими марками: «Наша Ряба», «Фуа Гра», «Сертифікований Ангус», «Легко!», «Дружба народів», «Башинский», «Qualiko» [2].

Група компаній «Cereal Pack Holding Group» виробляють і реалізують крупи, рис, пластівці, хлібці, органічну продукцію під відомим серед населення брендами ТМ «Жменька» та ТМ «Сладов». У відповідності до міжнародних стандартів на підприємствах, які входять до складу групи компаній розроблена і впроваджена інтегрована Система управління безпечністю харчових продуктів по схемі FSSC 22000.

Схема FSSC 22000 належить і підтримується некомерційним незалежним Фондом сертифікації безпечності харчових продуктів, головний офіс якого розташований в Нідерландах. Схема визнана Глобальною ініціативою безпечності харчових продуктів (GFSI) і підтримується Food Drink Europe (Європейською організацією виробників харчових продуктів і напоїв), GMA (Асоціацією виробників бакалійних товарів США), а також багатьма іншими міжнародними організаціями.

Відома серед вітчизняних споживачів своєю продукцією (гречана крупа, горох, пшоно, макаронні вироби) компанія ТПК «Слобода», спільно зі спеціалістами МНС ГРУПП, розробили і впровадили у виробничі процеси систему харчової безпеки за стандартами ISO 22000 «Система менеджменту безпеки харчових продуктів», що дозволило підприємству значно підвищити якість виробництва продукції [3].

Ключовим фактором ефективності діяльності підприємств в умовах міжнародної інтеграції є підвищення якості та конкурентоспроможності продукції, яка виготовляється, впровадження міжнародних стандартів якості на сертифікації. Проте, цей процес потребує значних капіталовкладень, яких малий та середній бізнес не мають. Вітчизняне виробництво круп має значний експортний потенціал та потребує додаткових капіталовкладень, підтримки на державному рівні.

#### **ЛІТЕРАТУРА**

1. Теорія ефективної економіки України / Л.М. Михайлов // Журнал Економіка України. – 2012. – № 11. – С. 36-46.
2. ПАТ «Миронівський хлібопродукт»: Наші бренди. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.mhp.com.ua/uk/about/nashi-brendi>
3. ТОВ «ТПК «Слобода». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tpk-sloboda.uaprom.net/>.