

**КОМПЛЕКС ЗАХОДІВ ДЛЯ УДОСКОНАЛЕННЯ СИСТЕМИ  
УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ**

**Ю.Л. Труш, к-т. екон. наук,**  
*Національний університет харчових технологій*

**М.В. Григорців, к-т. екон. наук**  
*Національний університет харчових технологій*

На підприємствах з виробництва хлібопекарських виробів управління якістю здійснюється вибірково, без чіткого взаємозв'язку всіх функцій системи управління якістю, в умовах недостатнього врахування впливу на якість основних організаційно-економічних факторів, а також адміністративних важелів. Комплексне вирішення цих питань у галузі дозволить підвищити якість та конкурентоспроможність продукції підприємств зазначеного виду діяльності. В свою чергу висока якість виробленої продукції, що залежить від ефективності функціонування системи управління якістю продукції на підприємствах хлібопекарської галузі, і є важливим фактором підвищення рівня конкурентоспроможності продукції.

Дослідження діяльності підприємства хлібопекарської галузі в Україні показали, що основними напрямками підвищення функціонування системи управління якістю продукції є удосконалення її складових.

Виходячи з основних проблем в напрямку підвищення ефективності функціонування системи управління якістю хлібопекарської продукції, напрямки для її удосконалення проаналізовано нижче [3, с. 368, 4, с. 15].

*1. Підвищення рівня матеріально – технічної бази виробництва.*

Про необхідність підвищення рівня матеріально – технічної бази виробництва, свідчить динаміка показників ефективності використання основних засобів на галузевих підприємствах за даними Державної служби статистики України.

Для покращення впливу фактора на процес управління якістю продукції, вважаємо раціональним впровадити наступні заходи, що спрямовані на підвищення рівня використання матеріально – технічної бази виробництва: ввести систему щомісячних профілактичних оглядів обладнання з ціллю виявлення несправностей та своєчасного їх усунення для забезпечення безперебійності технологічного циклу; ввести практику щотижневого контролю за станом виробничого обладнання; посилити увагу щодо систематичного змазування та налагоджування обладнання; систематично проводити якісний ремонт обладнання для відновлення втрачених внаслідок фізичного зносу характеристик ; проводити щорічне відновлення 10-12 % морально застарілого обладнання, так як прийнято в міжнародній практиці, з метою підвищення прогресивності матеріально – технічної бази.

## *2. Удосконалення організації виробництва та праці.*

Основні причини появи дефектів внаслідок впливу даного фактору, пов'язані з перебоями в роботі обладнання, доставкою сировини, що викликані зовнішніми причинами (віддаленість регіону, відсутність нормальної конкуренції на ринку сировини та ін.), порушенням безперервності технологічного процесу виробництва через високу зайнятість печей, несвоєчасного звільнення печей для огляду та ремонту [1, с. 424, 2, с. 4].

Для удосконалення організації виробництва та праці необхідно, перш за все, встановити чіткий контроль за проходженням технологічного процесу виробництва зі сторони майстрів та позмінних технологів на основі розподілу і закріплення у внутрішніх документах функцій кожного працівника у виробничому циклі; доповнити виробничий контроль підприємств детальним описом етапів процесу виробництва хліба з відображенням функцій окремих працівників на кожному із вказаних етапів та осіб, які відповідальні за той чи інший етап виробництва, що дозволяє методично забезпечити контролерів (технологів, майстрів) і підвищити ефективність контролю, який дасть змогу оперативно реагувати на зміни у технологічному процесі та усувати неорганізованість у роботі.

### *3. Удосконалення маркетингової політики підприємства.*

Шляхи удосконалення маркетингової політики підприємств: 1. Необхідно в рекламі та маркуванні товару приділяти особливу увагу технологіям виробництва, що вигідно відрізняють дослідні підприємства від інших, тим самим займаючи позицію лідера в області високої якості товару та кращих смакових характеристик. 2. Відображення особливостей нових видів хліба на марці товару (при цьому вони повинні бути виділені на загальному фоні для кращого сприйняття споживачами). На клеймі вперше розроблених видів хліба доцільно розміщувати яскраву на погляд цитату «НОВИНКА», що буде допомагати проявляти більшу зацікавленість зі сторони споживачів. 3. Клеймо товару повинно відображати корисний ефект від споживання хліба, місткість в ньому вітамінів, мінеральних та інших властивостей.

Запропоновані заходи вплинуть на покращення маркетингової політики підприємств та охоплюють вплив основних засад на якість хлібопекарської продукції і дозволять підприємствам підвищити її рівень й закріпити отриманий ефект на майбутній період.

### **ЛІТЕРАТУРА**

1. Глічев А. В. Основи управління якістю продукції –[2-ге видав., перероб. і доп]. – М.: «Стандарти та якість», 2001. – 424 с.
2. Львов Д.С. Качество та эффективность производства / Львов Д.С. – М.: «Знание», 1974.- 64 с.
3. Львов Д.С. Стандарт і якість (економічний аспект проблеми). – 2-ге видав., допов. і перероб. / Львов Д.С., Седов В.І., Сиськов В. І. – К.: Видавництво стандартів, 1975. – 368 с.
4. Сірохман В.І. Якість і безпечність зерноборошняних продуктів / В.І. Сірохман , Т.М. Лозова. – К.: Центр навчально – видавничої літератури. - с. 15