

## МОНІТОРИНГ ВИРОБНИЦТВА – ЗАПОРУКА ВИПУСКУ ЯКІСНОЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Сучасні підприємства харчової промисловості відносяться до організаційно-технічних систем [1], що являють собою складний виробничо-господарський комплекс, у розпорядженні якого є основні виробничі фонди та людські ресурси, необхідні для здійснення виробничих процесів. Під час виробництва харчової продукції необхідно організувати чітку взаємодію окремих підрозділів підприємства, координувати їх взаємодію та взаємозв'язки.

Моніторинг діяльності виробничої системи являє собою спеціально організоване спостереження, яке дозволяє перманентно відстежувати динаміку процесів функціонування і розвитку виробничої системи, оцінюючи адекватним чином значущі наслідки від реалізації будь-яких впливів у межах обраної стратегії, та ідентифікувати стійкий напрям розвитку підприємства.

Насамперед має бути раціонально організований процес виготовлення харчової продукції, обрана раціональна система управління на основі розв'язання завдань, що передбачають забезпечення виробництва матеріальними ресурсами, правильну експлуатацію обладнання і підтримання його у працездатному стані, визначення раціональних методів організації підготовки виробництва й праці робітників.

Система контролювання виробничих процесів — механізм контролю за такими елементами виробничо-господарської діяльності, як науковий пошук, проектування, розроблення технологій, підготовка виробництва, саме виробництво, реалізація продукції і маркетинговий пошук.

Вона покликана оцінювати ефективність робіт на всіх етапах циклу створення та реалізації продукції з метою забезпечення її конкурентоспроможності на внутрішньому і зовнішньому ринках. Тобто така система контролю повинна забезпечити певний рівень якості продукції, який задовольняв би споживача і гарантував організацію виробництва на належному рівні. Тому вона є одним із найдієвіших об'єктивних методів підвищення ефективності виробництва. Оскільки ця система повною мірою задіяна в процесі управління виробництвом, цілком виправдано її відносити до керуючої системи [1].

Робота щодо забезпечення ефективності системи контролю виробничих процесів на підприємстві охоплює такі етапи:

- визначення рівня якості продукції відповідно до вимог споживачів;
- створення умов для досягнення відповідного рівня якості: розроблення нової технології чи удосконалення існуючої, підбір та підготовка технологічного обладнання, придбання матеріальних ресурсів для організації виробництва, підбір і навчання працівників, організація технохімічного контролю;
- налагодження виробничого процесу з метою якісного виготовлення виробів;
- ліквідація виявлених недоліків у якості продукції і виробничого процесу;
- стабілізація досягнутого рівня якості продукції.

Система контролю виробничих процесів охоплює сукупність функцій і методів управління, управлінський апарат, а також відповідне нормативне та матеріальне забезпечення. Контроль виробничих процесів, як правило, здійснює самостійний структурний підрозділ підприємства, очолюваний заступником директора з якості. Управління системою контролю виробничих процесів починається на етапі науково-дослідницьких, проектно-конструкторських і технологічних розробок, а завершується на етапі маркетингового пошуку.

До функцій системи контролю виробничих процесів належать: аналіз конструктивних, технологічних, виробничих і експлуатаційних дефектів; виявлення помилок у кресленнях, схемах, технічних умовах, технологічних інструкціях та іншій технічній документації;

контроль якості сировини, допоміжних матеріалів, тари та пакувальних матеріалів, комплектуючих виробів, що надходять на підприємство, перевірка їх відповідності вимогам документації; контроль точності роботи технологічного та допоміжного обладнання, а також інспектування стану оснащення та обладнання відділу підприємства, що контролює якість сировини, напівфабрикатів та готової продукції.

На сьогодні залишається актуальною проблема забезпечення харчових підприємств сировиною стабільної якості. Якісний та вчасний вхідний контроль сировини є запорукою в отримання якісної готової продукції, так як технологічним відділом підприємства здійснюються відповідні технологічні заходи по корегуванню параметрів з врахуванням якості вхідної сировини. Саме завдяки моніторингу є можливість оперативного управління процесом виробництва. Контроль за дотриманням заданих параметрів кожної технологічної операції, в свою чергу, забезпечує отримання заданої якості напівфабрикатів, а згодом і готової продукції, що відповідає нормативній документації і користується попитом у споживачів.

Застосування системи контролю виробничих процесів забезпечує надійний контроль за дотриманням технологічної дисципліни на робочих місцях; ретельний аналіз партій готової продукції; перевірку правильності оформлення документів на виготовлення і передачу продукції на склад або замовнику; контроль комплектності та якості пакування готових виробів, які відвантажують замовнику; перевірку стану засобів контролю, вимірювальної техніки; виявлення, аналіз та облік браку; вивчення рекламацій; розроблення разом з іншими підрозділами підприємства заходів щодо усунення браку і поліпшення якості виробів.

Через систему контролю виробничих процесів до виробничих підрозділів підприємства надходять пропозиції щодо впровадження прогресивних засобів та методів контролю, обґрунтування доцільності контрольних операцій, підбору виконавців контролю з метою підвищення його ефективності й зниження трудомісткості. Забезпечуючи інтереси підприємства на ринку, така система запобігає виникненню збитків, пов'язаних з виправленнями і переробками, прихованим браком, усуненням дефектів у виробках. Усе це суттєво впливає на кінцеві результати діяльності підприємства.

Ефективність системи контролю виробничих процесів залежить від того, наскільки якісно реалізуються всі її функції та завдання. Для підвищення ефективності управління системою і посилення її впливу на кінцеві результати виробництва при проектуванні конструкції й технології виробів визначають методи та засоби контролю, щоб їх технічні характеристики і показники якості максимально відповідали вимогам споживачів. На стадії організації контролю основну увагу зосереджують на треступеневому контролі, від ефективності якого значною мірою залежить випуск конкурентоспроможної продукції. При цьому дбають про забезпечення тісного зв'язку з підприємствами-постачальниками сировини та допоміжних матеріалів, оптимізацію технології та управління виробництвом тощо.

**Висновки.** Для забезпечення ефективної роботи харчового підприємства моніторинг діяльності є невід'ємним елементом в його функціонуванні. Потрібно весь час удосконалювати методи та застосовувати сучасні засоби та методики для контролю тих чи інших виробничих процесів; зменшувати частку людського фактору при визначенні показників якості та інтерпретації і аналізі отриманих результатів моніторингу роботи харчового підприємства, з метою забезпечення його рентабельності.

### **Література**

Організація виробництва : навч. посібник / В.В.Прохорова, О.Ю. Давидова. – Х. : Вид-во Іванченка І.С., 2018. –275с.