

**СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ КАЧЕСТВА ОСНОВНОЙ ПРОДУКЦИИ  
ОАО «ПИНСКИЙ КОМБИНАТ ХЛЕБОПРОДУКТОВ» С КОНКУРЕНТАМИ**

**Булавина Александра Витальевна,**

**Колосов Г.В., к.э.н., доцент**

**Полесский государственный университет**

**Bulavina Alexandra Vitalevna,**

**G.V. Kolosov, PhD of Economics, Associate Professor**

**Polesky State University**

*Аннотация.* Статья содержит анализ интегральных показателей качества основной продукции ОАО «Пинский комбинат хлебопродуктов» и конкурентов с использованием методики средневзвешенных величин.

*Ключевые слова:* качество продукции, интегральный показатель, методика средневзвешенных величин.

Качество продукции – один из важнейших показателей конкурентоспособности продукции. Качество является основным фактором, способствующим увеличению объема реализации и определяющим конкурентоспособность, как выпускаемой продукции, так и предприятия в целом. Тем не менее, повышение качества, как правило, связано с дополнительными затратами, которые приводят к увеличению себестоимости единицы выпускаемой продукции [1].

Качество продукции – совокупность свойств продукции, способных удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением. Количественная характеристика одного нескольких свойств продукции, составляющих ее качество, называется показателем качества продукции [2].

Для повышения конкурентоспособности продукции следует провести сравнительный анализ качества однородной продукции с конкурентами.

Проведем сравнительный анализ качества продукции ОАО «Пинский комбинат хлебопродуктов» с конкурентами. Для этого определим интегральные показатели качества с применением методики средневзвешенных величин в разрезе основной продукции ОАО «Пинский комбинат хлебопродуктов» (таблицы 1-3).

Анализ таблицы 1 позволяет выявить проблему, связанную с относительно низким интегральным баллом качества пшеничной муки по сравнению с основными конкурентами. Указанный факт связан в первую очередь с недостаточными (в сравнении с основными конкурентами) высокими физико-химическими показателями продукции.

Далее аналогичным способом проанализируем качество комбикорма ОАО «Пинский комбинат хлебопродуктов» по сравнению с конкурентами-производителями.

Таблица 1. – Расчёт интегрального балла качества пшеничной муки, основных конкурирующих производителей на внутреннем рынке Республики Беларусь

Производитель	Основной параметр						Интегральный балл качества
	Органолептические показатели продукции (вкус, запах, цвет)		Физико-химические показатели (зольность, зараженность вредителями, влажность, кислотность)		Санитарно-гигиенические показатели (наличие сертификатов безопасности и качества)		
	балл	коэффициент весомости	балл	коэффициент весомости	балл	коэффициент весомости	
ОАО "Пинский комбинат хлебопродуктов"	9	0,35	8	0,35	9	0,3	8,65
ОАО "Брестхлебпродукт"	9	0,35	9	0,35	9	0,3	9
АО "Агрокомбинат "Скидельский"	9	0,35	9	0,35	9	0,3	9
УП "Борисовский комбинат хлебопродуктов"	8	0,35	7	0,35	8	0,3	7,65
Филиал "Гомельский комбинат хлебопродуктов"	8	0,35	7	0,35	8	0,3	7,65
ОАО «Климовичский комбинат хлебопродуктов»	8	0,35	8	0,35	7	0,3	7,7
ОАО "Лидахлебопродукт"	6	0,35	7	0,35	7	0,3	6,65

Примечание – Источник: собственная разработка.

Таблица 2. – Расчёт интегрального балла качества комбикорма, основных конкурирующих производителей на внутреннем рынке Республики Беларусь

Производитель	Основной параметр						Интегральный балл качества
	Органолептические показатели продукции (запах, цвет)		Физико-химические показатели (зольность, зараженность вредителями, влажность, кислотность)		Санитарно-гигиенические показатели (наличие сертификатов безопасности и качества)		
	балл	коэффициент весомости	балл	коэффициент весомости	балл	коэффициент весомости	
ОАО "Пинский комбинат хлебопродуктов"	7	0,35	7	0,35	8	0,3	7,3
ОАО "Брестхлебпродукт"	8	0,35	9	0,35	9	0,3	8,65
АО "Агрокомбинат "Скидельский"	9	0,35	8	0,35	7	0,3	8,05
УП "Борисовский комбинат хлебопродуктов"	9	0,35	7	0,35	8	0,3	8
Филиал "Гомельский комбинат хлебопродуктов"	7	0,35	8	0,35	7	0,3	7,35
ОАО «Климовичский комбинат хлебопродуктов»	9	0,35	7	0,35	9	0,3	8,3
ОАО "Лидахлебопродукт"	8	0,35	8	0,35	7	0,3	7,7

Примечание – Источник: собственная разработка.

Данные анализа, приведённые в таблице, позволяют сделать вывод, что качество комбикорма ОАО «Пинский комбинат хлебопродуктов» ниже, чем у конкурентов. Для повышения качества комбикорма необходимо улучшить органолептические и физико-химические показатели продукции.

Далее аналогично проведем сравнительный анализ качества крупы ОАО «Пинский комбинат хлебопродуктов» с конкурентами-производителями.

Таблица 3. – Расчёт интегрального балла качества крупы, основных конкурирующих производителей на внутреннем рынке Республики Беларусь

Производитель	Основной параметр						Интегральный балл качества
	Органолептические показатели продукции (вкус, запах, цвет)		Физико-химические показатели (зольность, зараженность вредителями, влажность, кислотность)		Санитарно-гигиенические показатели (наличие сертификатов безопасности и качества)		
	балл	коэффициент весомости	балл	коэффициент весомости	балл	коэффициент весомости	
ОАО «Пинский комбинат хлебопродуктов»	6	0,35	7	0,35	8	0,3	6,95
ОАО «Брестхлебпродукт»	8	0,35	8	0,35	7	0,3	7,7
АО «Агрокомбинат «Скидельский»	10	0,35	8	0,35	8	0,3	8,7
УП «Борисовский комбинат хлебопродуктов»	9	0,35	8	0,35	7	0,3	8,05
Филиал «Гомельский комбинат хлебопродуктов»	7	0,35	8	0,35	7	0,3	7,35
ОАО «Климовичский комбинат хлебопродуктов»	8	0,35	7	0,35	8	0,3	7,65
ОАО «Лидяхлебопродукт»	8	0,35	8	0,35	9	0,3	8,3

Примечание – Источник: собственная разработка.

Данные анализа, приведённые в таблице, позволяют сделать вывод, что крупа ОАО «Пинский комбинат хлебопродуктов» значительно отстает от конкурентов. На данное значение повлияли органолептические показатели продукции.

Таким образом, можно предположить, что при улучшении органолептических и физико-химических показателей основной продукции ОАО «Пинский комбинат хлебопродуктов» повысятся показатели продаж предприятия. Это может способствовать повышению финансово-экономических результатов ОАО «Пинский комбинат хлебопродуктов».

#### Список использованных источников

1. Нуретдинова Ю.В., Степанова В.А., Бояркина А.А. Качество продукции как основа конкурентоспособности предприятия// Международный журнал гуманитарных и естественных наук. – 2018. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/kachestvo-produktsii-kak-osnova-konkurentosposobnosti-predpriyatiya> (дата обращения: 16.04.2023).
2. Грищенко О.В. Анализ качества основной продукции – URL: <https://buklib.net/books/30220/> (дата обращения: 16.04.2023).