

УДК 681.5.015.42

**СРАВНИТЕЛЬНАЯ ОЦЕНКА СИСТЕМ ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

*М.М. Павлович, К.Д. Скуратович, 3 курс
Научный руководитель – О.В. Орешиникова, к.э.н., доцент
Полесский государственный университет*

Сегодня особенно стоит проблема повышения качества выпускаемой пищевой продукции, ведь пищевая и перерабатывающая промышленность Беларуси – одна из ведущих отраслей экономики,

призванная обеспечивать устойчивое снабжение населения необходимыми качественными продуктами питания.

В данной работе уделяется внимание хлебу, который был и останется одним из основных продуктов питания населения нашей страны. Он обеспечивает более 50% суточной потребности в энергии и до 75% потребности в растительном белке.

Хлебопекарные предприятия сталкиваются с серьёзными проблемами, тормозящими их развитие [1]. Это подорожание сырьевых ресурсов, невозможность обновления оборудования в связи с их дороговизной, рост цен на электроэнергию и воду, а также высокий уровень налогообложения и т.д. Все эти факторы ведут к увеличению себестоимости выпускаемой продукции, и хлебопекарные предприятия вынуждены повышать цены на хлеб и хлебобулочные изделия. В свою очередь страдает качество продукции, так как многие предприятия используют более дешёвое и низкого качества сырьё, или нарушают правила технологического процесса производства хлеба – что отрицательно сказывается на качестве готовой продукции, а, следовательно, и на здоровье населения.

Серьёзно влияет на качество хлебобулочных изделий и конкурентоспособность на рынке продовольствия. Каждое хлебопекарное предприятие ставит перед собой цель – получение большей прибыли, т.е. преобладает количественный показатель, но не качественный.

Конкурентоспособность предприятия зависит не от формы собственности, а в первую очередь от того, в какой степени его продукция соответствует запросам потребителя – имеет приемлемое качество и предлагается по разумной цене. Для того чтобы предприятие выпускало такую продукцию, необязательно вкладывать большие инвестиции, проводить реконструкции, покупать новое оборудование [2]. Существует масса примеров, когда на предприятии устанавливали новые современные технологические линии, инвестировали в него огромные средства, а склады предприятия затаривались выпускаемой продукцией. Потому что кроме оборудования надо использовать современные системы управления предприятием, правильно организовать производство, экономное расходование ресурсов. От чего и зависит качество продукции, уменьшение её себестоимости, а, следовательно, и рост прибыли, их конкурентоспособность, способность выхода продукции на новые потребительские рынки.

В настоящее время в отечественной производственной практике используются следующие основные системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции (таблица):

Таблица – Характеристики систем качества хлебобулочных изделий

Наименование системы	Характеристики
1. Система менеджмента безопасности в соответствии с требованиями международного стандарта ISO 22 000.	Ориентация на потребителя, лидерство; вовлечение персонала, процессный подход; системный подход к менеджменту; постоянное улучшение; подход к принятию решений на основе факторов; взаимовыгодные отношения с поставщиками.
2. HACCP	Выявление опасных факторов и проведение их анализа; определение критических контрольных точек (ККТ); создание и внедрение мониторинга за управлением ККТ; установление процедур проверки системы; установление порядка ведения документации и отчётности.
3. GMP	Описание всех технологических процессов на производстве и их контроль; контроль качества сырья.
4. GHP	Контроль здоровья персонала; контроль воды, воздуха помещений.

- системы управления качеством по стандартам ISO;
- GMP(Good Manufacture Practice)–хорошая производственная практика;
- GHP(Good Hygiene Practice)–хорошая гигиеническая практика;
- СанПин 2.3.4.13–20–2002;

– HACCP(Hazard Analysis Critical Control Points)–анализ рисков и критические контрольные точки;

– система менеджмента безопасности в соответствии с требованиями международного стандарта ISO 22 000.

Каждая из вышеперечисленных систем предназначена для того, чтобы все факторы, влияющие на качество продукции, были взяты под контроль, причём этот контроль должен быть ориентирован на снижение, устранение, и что самое главное, предотвращение недостатков качества.

Так как хлебобулочная продукция пользуется постоянным спросом у населения, хлебозаводы имеют благоприятные условия для увеличения объёмов производства и улучшения качества продукции. Однако, только придерживаясь современных подходов к обеспечению качества продукции, правильной организации производства, внедрении на предприятие систем менеджмента качества и безопасности продукции, соответствии хлебобулочных изделий нормам и стандартам, предприятие может получить положительные результаты.

Список использованных источников

1. Лециловский, П.В. Экономика предприятий и отраслей АПК: учебник / П.В. Лециловский. – Минск: БГЭУ – 2007. – 574 с.;

2. Савицкая, Г.В. Анализ хозяйственной деятельности предприятия.: Учебник.Мн.: ИП ”Экоперспектива“, 2006. – 652 с.