

влади або групам зацікавлених сторін в певній місцевості. Така сукупність заходів визначається національною концепцією регіонального розвитку

Література

1. Проект Європейського Союзу, Підтримка політики регіонального розвитку України. Методологія планування регіонального розвитку в Україні. URL: https://cg.gov.ua/web_docs/1/2014/11/docs/Methodology_of_RD_planning.pdf.
2. Макогон Ю. В. Нова регіональна економічна політика в Україні: проблеми і перспективи розвитку, 2022.
3. Про державні цільові програми: Закон України від 18.03.2004 № 1621-IV. *Відомості Верховної Ради України (ВВР)*. 2004. № 25. Ст. 352. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1621-15>.
4. Методичні рекомендації щодо порядку розроблення регіональних цільових програм, моніторингу та звітності про їх виконання, затверджені наказом Міністерства економіки України від 04.12.2006 р. № 367.
5. Феріна О. Податкові важелі соціально-економічного розвитку регіону. URL: http://www.rusnauka.com/1_NIO_2012/Economics/13_98626.doc.htm.

УДК 338

*Пенцов Д. І., здобувач вищої освіти першого (бакалаврського) рівня
науковий керівник Чернявська І. М., к.е.н., доцент
Дніпровський державний технічний університет, м. Кам'янське*

ПІДХОДИ ДО КОНТРОЛЮ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ КОНДИТЕРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ

Ефективне управління якістю кондитерської продукції, що забезпечує високий рівень задоволення вимог і очікувань споживачів, є найважливішою передумовою успіху підприємства. Серед найважливіших факторів, що визначають ефективність системи управління якістю на підприємстві є гарантії високої якості продукції, яка максимально відповідає попиту на неї як в поточний період, так і у майбутньому. Кредо сучасного менеджменту в сфері управління якістю – рівень якості продукції не може бути константою, постійне підвищення якості є засобом існування підприємства [1–3].

Сьогодні у законодавчих актах висуваються обов'язкові вимоги стосовно виробництва екологічно чистої продукції. З цією метою на світовому рівні опрацьовані і прийняті міжнародні стандарти ISO 14000, які встановлюють вимоги відносно захисту навколишнього середовища та безпеки продукції, що випускається. Тобто якість стає всеохоплюючою основою розвитку, сприяє передачі технологій, що впливає на організації, щоб вони приєднались до ініціатив, які в майбутньому покращать довкілля.

Останнім часом, наприклад, особливу увагу спеціалістів починає привертати проблема нестачі мікроелементів у продовольчій сировині. На території України виявлено ряд геохімічних аномалій із низьким вмістом йоду, фтору та інших фізіологічно важливих для життя людей мікроелементів. Недостатнє їх надходження в організм людини з продуктами харчування є досить негативним явищем для здоров'я населення [4]. Раніше серед основних виробників сировини для виробництва продуктів харчування переважали колективні підприємства, а нині все більше продукції виробляється в невеликих особистих селянських, фермерських та інших аграрних господарствах, садово-городніх ділянках тощо, що ще більше ускладнює означену проблему. Контроль за якістю виробництва продукції цих категорій господарств, як правило, не проводиться, як наслідок – можливість одержання якісної продовольчої сировини, необхідної для виготовлення екологічно чистих продуктів, стає проблематичною. За нашими переконаннями, такі господарства повинні мати сертифікат (ліцензію) на право виробництва продукції певного асортименту та якості. При цьому необхідно опрацювати технологічні вимоги на її виробництво.

Метою впровадження системи управління якістю на підприємствах харчової промисловості, зокрема на кондитерській фабриці, є оптимізація роботи, підвищення ефективності виробництва в цілому, надання споживачам гарантій здатності фабрики випускати якісну продукцію.

Оскільки управління якістю повинно бути невід'ємною складовою загального управління підприємством на всіх рівнях – від розробки стратегії до оперативного управління виробництвом, підвищення кваліфікації персоналу, а також контролю, зберігання та реалізації продукції, то основою поліпшення управління якістю є впровадження системи управління безпекою харчових продуктів на основі стандартів ISO 22000, а саме стандарту ДСТУ ISO 22000: 2019 [5].

Впровадження стандарту – це стратегічне рішення підприємства, яке може принести такі вигоди:

- можливість постачати безпечні кондитерські вироби, харчові продукти й послуги, які задовольняють вимоги споживачів, законодавчі та регуляторні вимоги;
- урахування ризиків, пов'язаних із цілями підприємства;
- набуття конкурентної переваги у частині здатності демонструвати відповідність установленим вимогам до системи керування безпекою харчових продуктів.

Також впровадження стандарту ДСТУ ISO 22000: 2019 призведе до удосконалення загальних принципів управління підприємством:

- орієнтування на замовника;
- лідерство;
- задіяність персоналу;
- використання процесного підходу, елементами якого є цикл (PDCA) (плануй-виконуй-перевірй-дій);
- прийняття рішень на підставі фактичних даних;
- керування взаємовідносинами.

Література

1. Соколовський С. А., Грабовський Є. М., Павлов С. П. та ін. Управління якістю виробництва та обслуговування: навч. посіб. Харків: ФОП Александрова К. М., 2015. 187 с.
2. Безродна С. М. Управління якістю: навч. посіб. для студентів економічних спеціальностей. Чернівці: ПВКФ «Технодрук», 2017. 174 с.
3. ДСТУ 2925-94 Якість продукції. Оцінювання якості. Терміни та визначення. Чинний від 01.01.1996. Київ: Держстандарт України, 1995. 25 с.
4. Безпека продовольчої сировини і продуктів харчування: науково-допоміжний бібліографічний покажчик. Під заг. ред. О. В. Олабоді. Київ: Нац. ун-т харч. технологій, 2018. 96 с.
5. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі (ISO 22000:2018, IDT). Чинний від 01.12.2019. Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2019. 32 с.

УДК 658.15

*Сайко В. В., студентка гр. БМн-2-19
Бугас Н. В., к.е.н., доцент кафедри УСІ*

Київський національний університет технологій та дизайну

АНАЛІЗ ФІНАНСОВОЇ СТІЙКОСТІ ПІДПРИЄМСТВА В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ

З необхідністю переформатувати бізнес зіткнулося близько 50% підприємств України [3], які в умовах війни були вимушені мігрувати в інші райони України, диверсифікувати повністю власну лінійку продукції та перейти до нових бізнес моделей,