

Київський національний торговельно-економічний університет

Кафедра товарознавства, управління безпечністю та якістю

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

**«Товарознавча експертиза та організація експортно-імпорتنної торгівлі
вареними ковбасами»**

Студента 2 курсу, 7 групи
спеціальності 076

«Підприємництво, торгівля та
та біржова діяльність»
спеціалізації

«Товарознавство та
організація зовнішньої
торгівлі»

Науковий керівник
канд. техн. наук, доцент

Науковий консультант
док-р. техн. наук, професор

Гарант освітньої програми,
док-р. техн. наук, професор

Ганкевича Андрія
Кириловича

Вежлівцева Світлана
Петрівна

Мокроусова Олена
Романівна

Київ 2018

АНОТАЦІЯ

Ганкевич А.К. Товарознавча експертиза та організація експортно-імпоротної торгівлі вареними ковбасами

В роботі розглянуто тенденції розвитку ринку ковбасних виробів в Україні та проаналізовано законодавчо-нормативну базу щодо їх безпечності та якості. Наведено регламент проведення експертизи варених ковбасних виробів і розкрито чинники формування споживних властивостей даної продукції. Проведена товарознавча експертиза сосисок різних виробників.

Досліджено суть та види експортно-імпорتنних операцій та особливості організації операцій з експорту та імпорту. Проаналізовано проведення експортно-імпорتنних операцій на підприємстві й наведені шляхи підвищення ефективності їх організації.

Ключові слова: ковбасні вироби, експортно-імпортні операції, ринок, товарознавча експертиза, споживні властивості, безпечність, якість, мікробіологічні показники, експертний висновок.

SUMMARY

Gankevich A.K. Commodity expert examination and organization of export-import trade of cooked sausages

The paper considers trends in the development of the sausages market in Ukraine and analyzes the legislative and normative basis for their safety and quality. The rules of examination of cooked sausage wares are given and the factors of formation of consumer properties of this product are disclosed. The commodity examination of sausages of different producers was conducted.

The essence and types of export-import operations and features of organization of operations of export and import are investigated. The analysis of conducting of

export-import operations at the enterprise and ways of improving the efficiency of their organization are given.

Key words: sausage wares, export-import operations, market, commodity examination, consumer properties, safety, quality, microbiological indicators, expert conclusion.

ЗМІСТ

	С.
ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. Теоретичні засади експертизи варених ковбасних виробів при здійсненні експортно-імпорتنих операцій.....	10
1.1. Тенденції розвитку ринку ковбасних виробів в Україні.....	10
1.2. Суть та види експортно-імпорتنих операцій.....	19
1.3. Регламент проведення експертизи варених ковбасних виробів.....	23
1.4. Аналіз законодавчо-нормативної бази щодо безпечності та якості варених ковбасних виробів.....	27
1.5. Чиники формування споживних властивостей варених ковбасних виробів.....	32
РОЗДІЛ 2. Товарознавча експертиза варених ковбасних виробів.....	44
2.1. Організація, об'єкти та методи дослідження.....	44
2.2. Товарознавча характеристика варених ковбасних виробів ТОВ «Національний гостинець».....	47
2.3. Експертиза якості сосисок.....	53
2.3.1. Органолептична оцінка якості сосисок.....	56
2.3.2. Дослідження фізико-хімічних показників.....	57
2.3.3. Дослідження показників безпечності.....	58
2.4. Комплексна оцінка якості сосисок.....	59
РОЗДІЛ 3. Організація експортно-імпорتنі торгівлі вареними ковбюасами ...	63
3.1. Особливості організації операцій з експорту.....	63
3.2. Специфіка проведення операцій з імпорту.....	68
3.3. Аналіз проведення експортно-імпорتنіх операцій на підприємстві.....	74
3.4. Шляхи підвищення ефективності організації експортно-імпорتنіх операцій.....	95
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	104
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	108
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Сучасний рівень розвитку економіки вимагає високого рівня безпеки та якості харчових продуктів. Харчові продукти мають забезпечувати постійну фізіологічну потребу людини в харчових нутрієнтах. Важливе значення для підтримання нормальної життєдіяльності організму мають м'ясо та продукти його переробки. В зв'язку з тим, що м'ясо відноситься до швидкопсувних продуктів харчування, його необхідно переробляти на різні види м'ясних продуктів, в тому числі на ковбасні вироби.

Ковбасні вироби - це продукти виготовлені з м'ясного фаршу в оболонці, або без неї, піддані тепловій обробці або ферментації до придатності для споживання. До складу фаршу крім м'яса може додаватися - шпик, сироватка, кров'яна плазма, білковий стабілізатор, знежирене молоко, яйцепродукти, прянощі та приправи та зв'язуючі речовини - крохмаль чи борошно [1].

Питаннями, пов'язаними з підвищенням якості ковбасних виробів займалися науковці та практики агропромислового виробництва. Ними запропоновано напрями удосконалення рецептур ковбасних виробів на основі комбінування сировини; визначено перспективи використання нових інгредієнтів у м'ясній промисловості; запропоновано стратегію прогресивного розвитку через впровадження системи забезпечення безпеки.

Для покращення показників харчової і біологічної цінності та біологічної ефективності м'ясопродуктів, їх технологічних характеристик шляхом заміни м'ясної сировини білкововміщуючими і небілковими наповнювачами, зробили внесок такі зарубіжні і вітчизняні науковці: В.Ю. Міцик, Н.В. Притульська, В.М. Пасічний, А.І. Жарінов, Н.Н. Ліпатов,

А.І. Рогов, Р.М. Салаватуліна, М.М. Клименко, Л.Г. Віннікова, М.П. Головка, інші вчені [1-4].

Сьогодні на ринок України є широкий вибір різноманітних ковбасних виробів як вітчизняного так і іноземного виробництва, але не всі вони є безпечними та якісними. Тому, всебічне проведення експертизи якості даної продукції, яка реалізується на ринку України в режимі експорту-імпорту є актуальним завданням та дозволить виявити як фальсифіковані так і неякісні варені ковбасні вироби та убезпечить від їх вживання споживачів.

Об'єктом дослідження є варені сосиски вищого сорту різних торговельних марок.

Предметом дослідження є тенденції розвитку ринку, споживні властивості варених сосисок та експортно-імпортні операції з ними.

Метою роботи є проведення товарознавчої експертизи та дослідження організації експортно-імпортної торгівлі вареними ковбасами.

Для реалізації поставленої мети необхідно було вирішити наступні **завдання:**

- розглянути тенденції розвитку ринку ковбасних виробів в Україні;
- дослідити суть та види експортно-імпортних операцій;
- навести регламент проведення експертизи варених ковбасних виробів;
- проаналізувати законодавчо-нормативну базу щодо безпечності та якості варених ковбасних виробів;
- визначити чинники формування споживних властивостей варених ковбасних виробів;
- провести товарознавчу експертизу сосисок різних виробників.
- дослідити особливості організації операцій з експорту
- вивчити специфіку проведення операцій з імпорту
- проаналізувати проведення експортно-імпортних операцій на підприємстві

- навести шляхи підвищення ефективності організації експортно-імпорتنих операцій.

Методи досліджень: емпіричні (експериментальні та вимірювальні) та теоретичні (опрацювання наукових робіт, законодавчо-правових документів, стандартів).

Наукова новизна одержаних результатів. На основі аналізу літературних джерел та нормативної бази систематизовано інформацію щодо чинників формування споживних властивостей варених ковбасних виробів, запропоновано шляхи підвищення ефективності організації експортно-імпорتنих операцій на ТОВ «Національний гостинець».

Практична значущість одержаних результатів полягає у можливості практичного застосування запропонованих шляхів підвищення ефективності організації експортно-імпорتنих операцій в практичній діяльності ТОВ «Національний гостинець».

Апробація. Результати даної роботи були викладені та обговорені на: Міжнародній студентській науково-практичній конференції «Актуальні проблеми підприємництва, торгівлі та маркетингу» (м. Київ, КНТЕУ, 13-14 березня 2018 р.)

Публікації. За результатами досліджень було опубліковано статтю: Експертиза якості варених ковбас при експортно-імпорتنих операціях / «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»: зб. наук. ст. студ. / відп. ред. В.А. Осика. – Ч. 1. 2. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018.– С.178-188 [5].

Структура роботи. Випускна кваліфікаційна робота складається зі змісту, вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків. Основний зміст роботи викладений на 117 сторінках комп'ютерного тексту. Робота ілюстрована 13 таблицями, 11 рисунками, додатками, що наочно доводять зміст та результати досліджень.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ЕКСПЕРТИЗИ ВАРЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ ПРИ ЗДІЙСНЕННІ ЕКСПОРТНО-ІМПОРТНИХ ОПЕРАЦІЙ

1.1. Тенденції розвитку ринку ковбасних виробів в Україні

Ковбасні вироби мають велике значення у харчуванні населення, а їх виробництво є найбільш поширеним методом переробки м'яса та інших продуктів забою тварин у м'ясній промисловості. В той же час, в умовах загострення конкуренції в контексті глобалізаційних процесів, що відбуваються в економіці, для будь-якого товаровиробника, в тому числі і в галузі виробництва м'ясопереробної продукції, дуже важливим є зміцнення власних конкурентних позицій. Цього можна досягти лише шляхом ретельного вивчення смаків та уподобань покупця, що дозволить виробнику наблизитись до створення «ідеальної» в очах споживача товарної пропозиції та прийняти необхідні маркетингові рішення, які за рахунок більш лояльного ставлення клієнтів до товару збільшать міру присутності виробника на ринку.

М'ясопереробна галузь відіграє значну роль у вирішенні продовольчої безпеки України, забезпечуючи споживача свіжим м'ясом, субпродуктами, ковбасними виробами, копченостями, м'ясними консервами та напівфабрикатами. Ринок м'яса й м'ясопродуктів є найважливішим сегментом продовольчого ринку країни, сталий розвиток якого має стратегічне значення [6].

Швидкі зміни економічної ситуації в Україні, що пов'язані зі світовою продовольчою та фінансовою кризами, вимагають посилення уваги до харчової промисловості і особливо до м'ясної промисловості, яка здійснює виробництво м'яса та м'ясопродуктів, що належать до найважливіших продуктів харчування. Харчова цінність м'яса визначається його хімічним складом, енергетичною цінністю, смаковими властивостями і рівнем засвоюваності.

На ринку м'ясопродуктів України діють переважно невеликі виробники з обсягами виробництва до 10 тонн м'яса та м'ясопродуктів на добу. Слід зазначити, що такі компанії найчастіше використовують європейське обладнання, сучасні інгредієнти й оболонки, а також мають досить широкий асортиментний портфель. Майже 84% вітчизняного обсягу м'ясопродуктів виробляється на 35 підприємствах. Це потужні підприємства з добовими обсягами виробництва м'яса й м'ясної продукції в межах 50 тонн. В умовах скорочення пропозиції сировини саме великим підприємствам легше знайти альтернативні джерела поставок як м'ясосировини (прямі імпорتنі закупівлі, закупівля через систему Державного резерву й інші), так й розмаїтих виробничих інгредієнтів. На більшості великих підприємств встановлено оновлене обладнання, діє розвинута система збуту й логістики й найважливіше, багато з них мають свої власні сировинні ресурси, що дозволяє дотримуватися високих стандартів якості виробів [7].

На сьогоднішній день здивувати покупців широким асортиментом ковбасних виробів дуже важко. За минулі роки більшість виробників намагались максимально його розширити, що, на їх думку, повинно було сприяти реалізації ковбасних виробів. Також асортиментний перелік поповнився продукцією, виготовленою за розробленими тим чи іншим виробником рецептурами. В результаті, номенклатура продукції ковбасних виробів, що випускаються, стала значно ширшою, але обсяг продажу у більшості виробників так і не виріс.

Дані про динаміку виробництва ковбасних виробів протягом 2011-2017р в Україні представлені у рис. 1.1.

З даних рисунка можна сказати, що обсяги виробництва кожного року дещо скорочуються по Україні загалом, проте якщо порівняти 2016 та 2017 роки, то видно, що зберігається тенденція підвищення випуску ковбасної продукції [8].

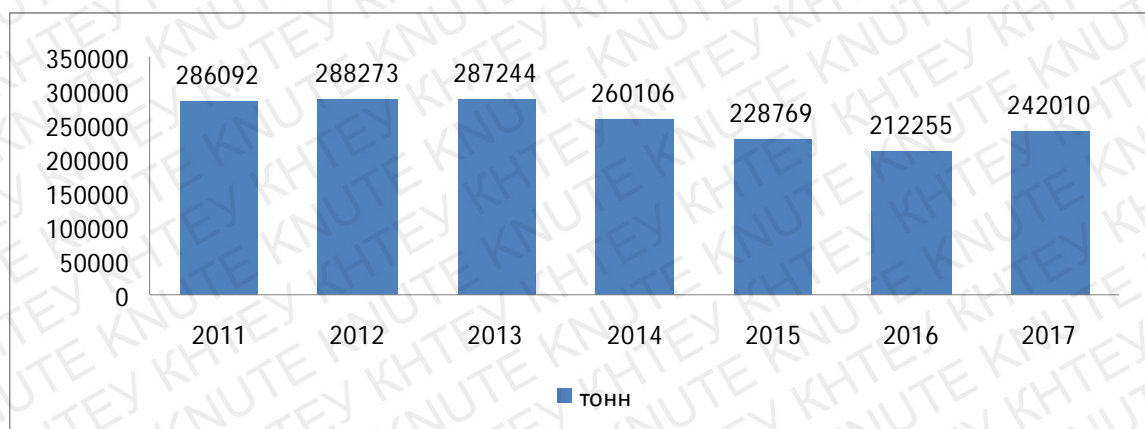


Рис. 1.1 Виробництво ковбасних виробів в Україні, тонн.

Дані про виробництво ковбасних виробів по регіонах України представлені у табл. 1.1.

Таблиця 1.1

Виробництво ковбасних виробів за регіонами, тонн.

Виробництво виробів ковбасних та подібних продуктів за регіонами							
	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Україна	286092	288273	287244	260106	228769	212255	242010
Автономна Республіка Крим	20353	18187	14405	*	*	*	*
Вінницька	4990	5523	5895	5552	5487	5353	6637
Волинська	15918	15696	13597	13230	10557	8324	8168
Дніпропетровська	45225	45675	50086	50827	52356	50183	62735
Донецька	43291	45059	47057	34109	26676	34667	37096
Житомирська	8224	10031	10668	16000	16974	15645	14276
Закарпатська	306	621	619	636	651	831	1518
Запорізька	9711	9853	10940	12870	12545	10759	16742
Івано-Франківська	1737	1784	1536	1214	1635	1192	728
Київська	9328	8352	6498	7179	6772	4801	4611
Кіровоградська	20294	20147	19713	20361	18876	16266	15364
Луганська	17502	18212	17653	8132	*	*	*
Львівська	5134	5164	6134	7025	6339	5578	6210
Миколаївська	1428	985	853	1031	1303	940	733
Одеська	7238	7226	7251	6789	5502	4421	4014
Полтавська	36433	38117	38397	40757	36336	30558	36150
Рівненська	1557	1301	1055	843	595	535	641
Сумська	1165	1171	1191	1218	1211	817	922
Тернопільська	1316	1008	956	756	554	478	790
Харківська	17999	17332	17815	18578	15016	12661	16418
Херсонська	*	*	*	114	*	*	*
Хмельницька	6331	6327	6696	6882	4010	3343	3628
Черкаська	2009	1994	1859	1695	1864	1364	1324
Чернівецька	5872	5845	4102	3033	2056	1696	1323
Чернігівська	1144	1133	1213	1275	1300	1193	1154

Згідно даних таблиці видно, що найбільші обсяги виробництва ковбасних виробів в Україні спостерігалися протягом 2012 року. Так, у Дніпропетровській та Донецькій областях були найвищі показники. відповідно; найменші – у Херсонській, Закарпатській, Тернопільській та Миколаївській.

Аналіз динаміки виробництва ковбасної продукції у розрізі областей за 2011-2017 рр. дозволив встановити, що лише у чотирьох областях (Івано-Франківській, Київській, Миколаївській, Рівненській, Черкаській) має місце спад обсягів виробництва, це зумовлено тим, що в цих областях м'ясопереробні підприємства є невеликі за розміром, яким складно конкурувати з лідерами на ринку України [8].

При дослідженні ринку ковбасних виробів доцільно розглянути сировинну базу для виробництва продукції. Український ринок м'яса й м'ясопродуктів тісно пов'язаний зі станом сировинної бази м'ясопереробної галузі. Протягом усього періоду незалежності не вдалося зупинити тенденцію до скорочення поголів'я худоби та нарощування збитковості вирощування ВРХ. Обсяги реалізації на забій суттєво перевищували обсяги вирощування худоби. Це стало причиною різкого скорочення поголів'я худоби, фактичного знищення спеціалізованого м'ясного стада, зменшення виробництва та скорочення споживання м'яса, старіння матеріально-технічної бази галузі, порушення інфраструктури і ринків збуту м'яса, посилення конкуренції з боку закордонних виробників м'яса та м'ясопродуктів [9].

Так, за останні роки зафіксовано збільшення обсягів вітчизняного виробництва м'ясної сировини – охолодженої та замороженої яловичини, свинини, птиці. Зростання загального обсягу виробництва м'яса українськими виробниками в 2012 р. відбулося за рахунок м'яса птиці, а обсяги яловичини, телятини й свинини знижувалися (рис. 1.2)[9].

З даних рис.1.2 видно, що виробництво продукції тваринництва за останні п'ять років стрімко зростає. Так, у 2014 році виробництво свинини, порівняно з 2017 роком, зросло на 117 тис. т., м'яса птиці на 214 тис.т. [8].

Переважає кількість м'ясної сировини витрачається на ковбасне виробництво, значна частина – на м'ясні консерви, заморожені та охолоджені напівфабрикати.

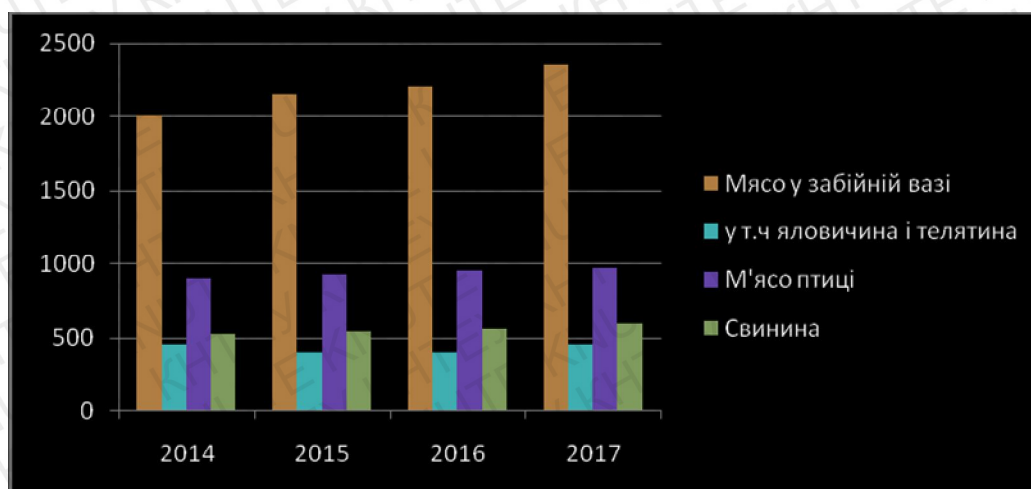


Рис. 1.2 Виробництво основних видів продукції тваринництва, тис.тонн

На ринку м'ясопродуктів TOP - 10 складають М'ясна фабрика «Фаворит»; «Глобинський м'ясокомбінат»; М'ясокомбінат «Ятрань»; ПРАТ «Український Бекон»; М'ясокомбінат «Ювілейний»; «Луганський МК»; «Кременчугмясо»; ПАТ «Миронівський хлібопродукт»; М'ясокомбінат «Дружба Народів»; М'ясокомбінат «Бащинський». В цілому, перша п'ятірка рейтингу складається винятково з підприємств, що займаються переробкою м'яса птиці. Слід зазначити, що в структурі виробничих витрат підприємств м'ясної промисловості найбільшу питому вагу займають матеріальні витрати – від 80% до 95%, тобто м'ясна промисловість є матеріаломісткою. Найбільшу частку матеріальних витрат у виробництві готових м'ясопродуктів мають сировина та енерговитрати [10]. Дані про виробництво ковбасних виробів найбільших виробників наведені у табл. 1.2/

Аналізуючи дані таблиці, М'ясна фабрика «Фаворит плюс» займає лідируючу позицію обсягу виробництва ковбасних виробів, що на 2017 рік склала 30 467 тонн. Також значну роль відіграють «Глобинський м'ясокомбінат, м'ясокомбінат «Ятрань», комбінат «Український бекон» та ін.[11].

Таблиця 1.2

Виробництво ковбасних виробів найбільших виробників, тонн.

Підприємства	Виробництво у 2017-му, тонн
М'ясна фабрика «Фаворит плюс»	30 467
«Глобинський м'ясокомбінат»	27 986
М'ясокомбінат «Ятрань»	16 621
«Український бекон»	15 355
«Кременчукм'ясо»	11 896
ПАТ «Миронівський хлібопродукт»	10 934
М'ясокомбінат «Ювілейний»	10 841
М'ясокомбінат «Дружба Народів»	9876
М'ясокомбінат «Башинський»	9187

Сектор виробництва ковбасних виробів становить 30 % загального обсягу готових м'ясопродуктів. Вітчизняні м'ясопереробні підприємства мають широкий товарний асортимент, що налічує майже 300 видів продукції. Структура ринку ковбасних виробів в Україні зображена на рис. 1.3.

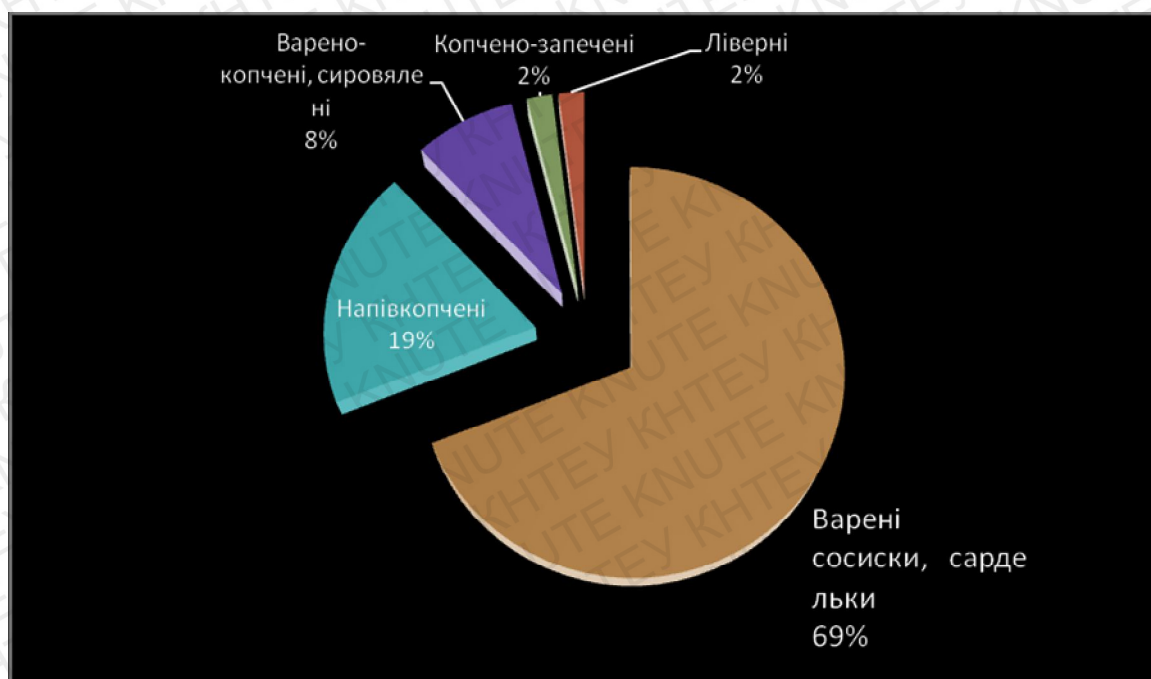


Рис. 1.3 Структура ринку ковбасних виробів, %

Як видно з рис.1.3, основну частку в обсягах реалізації ковбасних виробів у 2017 р. займають варені ковбаси, сосиски та сардельки, що разом складає 69% від загального обсягу реалізованої продукції, решту займають напівкопчені (19%), варено-копчені (8%), копчено-запечені та ліверні (2%) [10].

М'ясна промисловість є значимою й для зовнішньоекономічних відносин України.

За даними митної статистики, за вісім місяців 2017 року Україна експортувала 882 т. ковбасних виробів, а це на 20% перевищує аналогічні показники попереднього року. Аналіз експорту в тоннах за 2011-2017р. наведений в рис. 1.4.

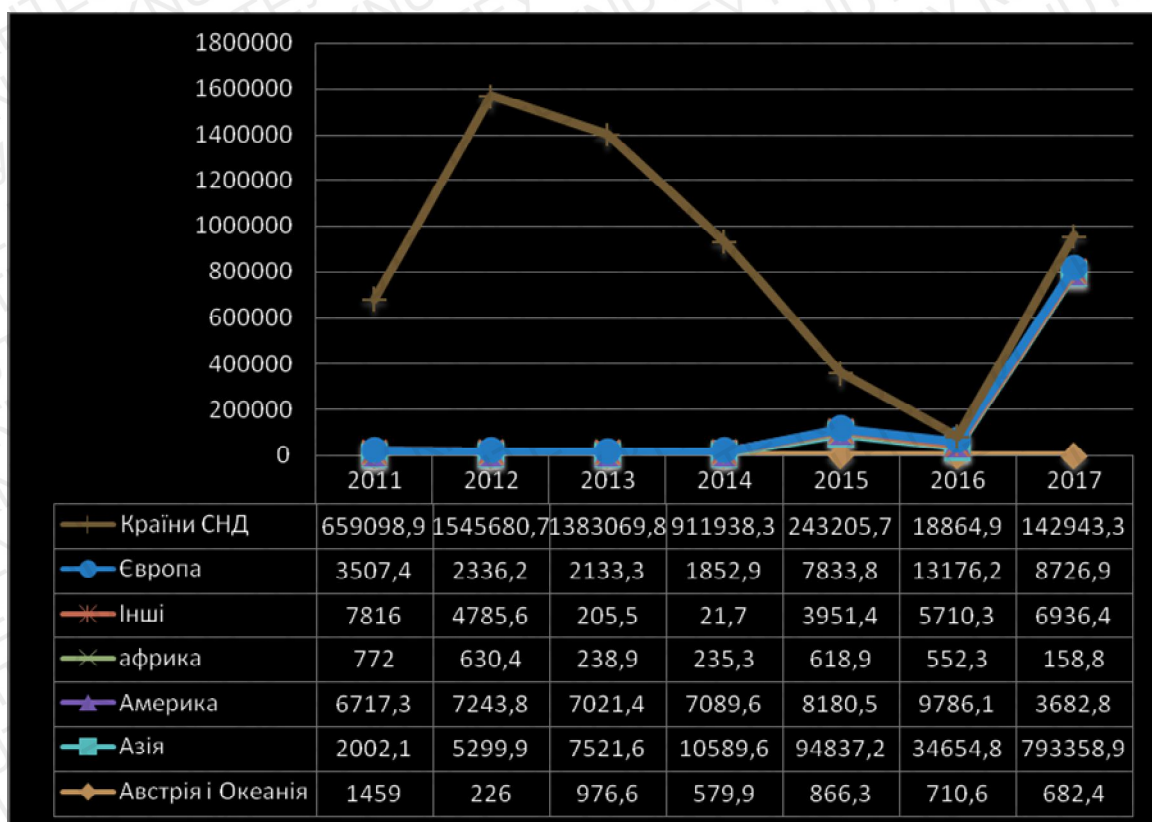


Рис. 1.4 Експорт ковбасних виробів, тонн.

За даними рис.1.4 видно, що експорт щороку зменшується, але починаючи з 2016 по 2017р, різко зростає [12].

Найбільше виробів ми продали країнам СНД-142,9 тонн. Важливим ринком реалізації ковбасних виробів залишається Молдова, на яку припадає 25% експортних обсягів. Невеликі партії ковбаси поставлялись також до

Грузії та Вірменії. Експорт ковбасних виробів в Україні наразі знаходиться на досить низькому рівні і складає лише 0,5% від загального виробництва. Проте вітчизняні виробники зацікавлені в нарощенні експорту ковбасних виробів.

Експорт м'ясо-ковбасних виробів за одинадцять місяців 2017 року склав 1,3 тис. т, що в грошовому вираженні становить 5,6 млн. дол. США. Таким чином, сальдо зовнішньої торгівлі м'ясо-ковбасними виробами хоч і невелике, але все ще залишається позитивним [12].

В минулому році спостерігалось також скорочення імпорту ковбаси. Внаслідок девальвації гривні імпорт даної продукції за вісім місяців зменшився до 445 т, тоді як за цей період в минулому році цей показник склав майже 600 т. Аналіз імпорту в тоннах за 2011-2017р наведено в рис.1.5.

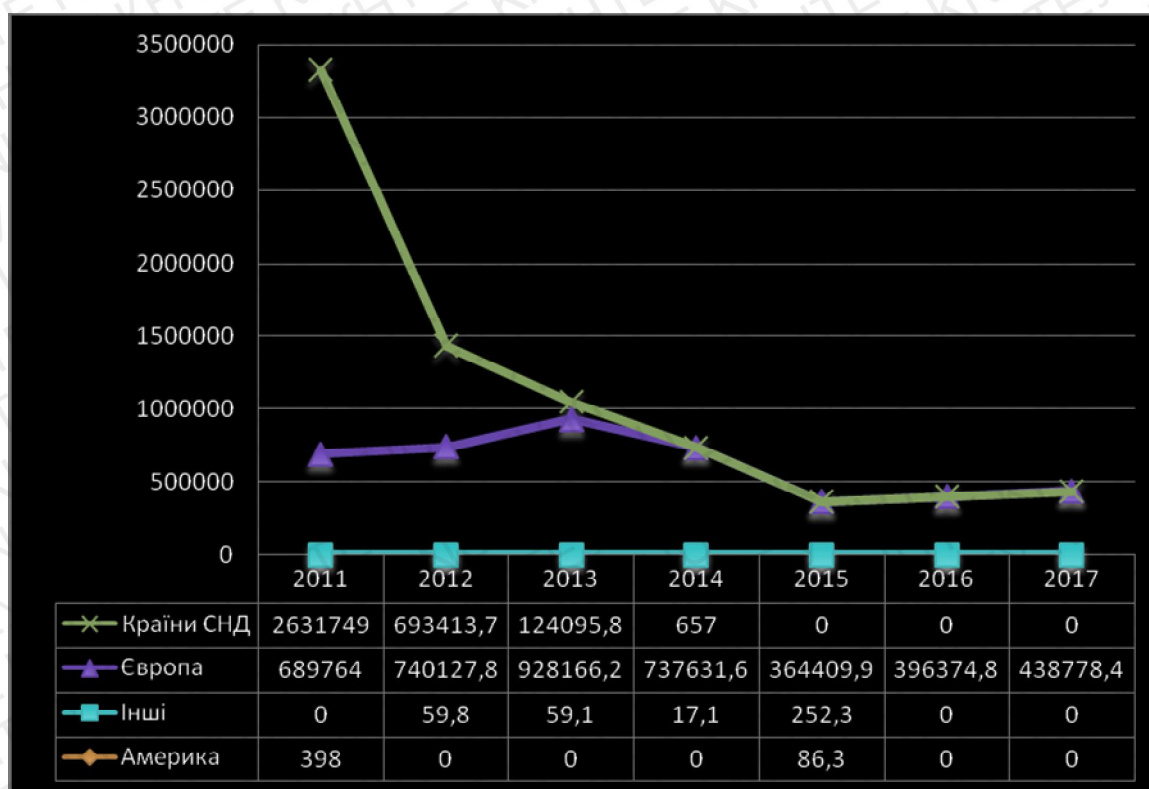


Рис.1.5 Імпорт ковбасних виробів, тонн.

За результатами одинадцяти місяців 2017 року імпорт ковбасних виробів в Україні скоротився майже на 30%. За січень- листопад того ж року в Україну було ввезено 0,9 тис. т м'ясо-ковбасних виробів, на загальну суму

5,5 млн. дол. США. Змінилася географія імпорту: якщо у 2016 році половина ковбасних виробів надходила з Білорусі, то 2017 року більше ковбасних виробів було імпортовано з країн Європейського Союзу, таких як Італія, Іспанія, Польща, Словаччина. Імпорт з Білорусі склав лише 13% від загальної кількості ввезеної ковбасної продукції [12].

М'ясопереробні підприємства відзначають зниження попиту на м'ясо-ковбасні вироби. Це пов'язано з низькою купівельною спроможністю українського населення, для якого ковбаси мало не в першу чергу стають предметом економії. Крім цього, в останні роки переваги споживачів зміщуються в бік споживання безпосередньо м'яса. Тобто, з одного боку, м'ясопереробні підприємства мають можливості купити якісне вітчизняне м'ясо за доступними цінами, а з іншого боку - недостатній попит не дає їм можливості нарощувати виробництво. Вихід на нові зовнішні ринки також є ускладненим, адже передбачає багато дозвільних документів, вартість яких значно здорожує українську продукцію на зовнішніх ринках [13].

Ринок м'ясопродуктів завжди розвивається сезонно. Найінтенсивніший збут йде влітку, а восени і взимку темп реалізації продуктів знижується. Ціни при цьому кілька запізнюються: підйом вартості відбувається з вересня по грудень, як показано нижче. У грудні 2017 року птиця коштувала 41 грн за кілограм, а ковбаси - 86 грн. У порівнянні з січнем того ж року ціни підвищилися на 27% і 22% відповідно [14-15].

Отже, ринок м'ясної і ковбасної продукції в Україні має тенденції до спадання обсягів, проте якщо порівняти 2016 та 2017 роки, то видно, що зберігається тенденція підвищення випуску ковбасної продукції. При цьому вітчизняні підприємства вимушені постійно підвищувати ціни, тим самим, значно поступаються за якістю імпортній продукції. Що стосується перспектив розвитку ринку ковбасних виробів, то варто відмітити, що рівень доходів населення України не дозволяє купувати ці продукти в тому об'ємі, в якому виникає бажання. У зв'язку з цим, ринок ковбасних виробів ще недостатньо насичений, тому існує потенціал його зростання.

1.2. Суть та види експортно-імпортних операцій

Зовнішня торгівля товарами є частиною міжнародної торгівлі і являє собою специфічну форму обміну товарами між продавцями і покупцями різних країн.

Під торгівлею розуміється придбання господарських благ з метою отримання прибутку від їх подальшого продажу. У системі суспільного поділу праці торгівля займає самостійне місце. Вона є невід'ємною ланкою в ланцюзі господарських відносин товариства, побудованих на принципах розподілу праці та товарного обміну.

Зовнішньоекономічні операції (ЗЕО) – це комплекс дій контрагентів різної державної належності з підготовки, укладання і виконання міжнародної, торгової, науково-виробничої інвестиційної чи інших угод економічного характеру.

Суб'єктами ЗЕО є підприємства, фірми, організації котрі одержали від держави право виходу на зовнішній ринок.

Об'єктами ЗЕО є матеріально-речова продукція, послуги, результати виробничого науково-технічного співробітництва у вигляді знань, довіду, технології.

Всі зовнішньоекономічні операції поділяються на основні і забезпечувальні. Основні зовнішньоекономічні операції – це операції, що здійснюються між безпосередніми учасниками операцій (зовнішньоторгові, орендні, консалтингові) Забезпечувальні операції пов'язані з переміщенням товару до покупця (міжнародні перевезення, страхування). Переважну частину всіх міжнародних комерційних операцій становлять зовнішньоторговельні операції (ЗТО) [16].

Зовнішньоторговельні операції – це операції суть яких полягає в міжнародному обміні (торгівлі) продукцією в матеріально-речовій формі. ЗТО поділяються залежно від об'єкта угоди:

1. Операції купівлі-продажу товарів у матеріально-речовій формі:
 - експортно-імпортні операції;

- реекспортні та реімпортні операції;
- операції зустрічної торгівлі;
- операції, які здійснюються на особливих товарних ринках – міжнародних біржах, торгах, аукціонах.

2. Операції купівлі-продажу послуг:

2.1 Операції купівлі продажу основних послуг:

- інжинірингові операції;
- орендні операції;
- туристичні операції;
- аудиторські операції;

2.2 Операції купівлі-продажу послуг, що забезпечують процес товаропросування:

- транспортні операції;
- транспортно-експедиторські операції;
- операції зі страхування товару;
- митні операції;
- організація реклами.

3. Операції купівлі-продажу результатів творчої діяльності:

- ліцензійні операції;
- операції з передачі ноу-хау;
- операції зі спільного виробництва кіно- та телефільмів;
- операції з торгівлі об'єктами авторського права.

Експортні операції передбачають продаж і вивезення товарів за кордон для передачі їх у власність іноземному контрагенту [16].

Імпортні операції - це закупівля і ввезення іноземних товарів для реалізації їх на внутрішньому ринку країни-імпортера або виробничого споживання підприємством-імпортером.

У міжнародній комерційній практиці під експортом та імпортом розуміють тільки операції, котрі здійснюються на комерційних засадах, на підставі укладання та виконання міжнародних торговельних угод (МТУ) -

контрактів купівлі-продажу. Поставки у вигляді допомоги, дарування та ін., які здійснюються на безвідплатних засадах, у вартість експорту та імпорту, як правило, не включаються, а враховуються окремо.

Експортно-імпортні операції вважаються здійсненими, якщо товар після виконання певних митних формальностей та процедур, про які подані відомості для статистичного обліку, пропустили через митний кордон країни-контрагента. У міжнародній комерційній практиці використовують два основних методи здійснення експортно-імпортних операцій [16-17]:

1. Прямий метод (direct), або прямі продажі - передбачає встановлення прямих зв'язків між виробником (постачальником) та кінцевим споживачем, тобто поставку товарів безпосередньому кінцевому споживачу та закупку товарів у безпосереднього самостійного виробника на підставі договору купівлі-продажу.

2. Непрямий, або посередницький (agency), метод - передбачає купівлю та продаж товарів через торгово-посередницьку ланку на підставі укладання спеціального договору - агентської, комісійної або іншої угоди з торговим посередником, в якій передбачається виконання останнім певних обов'язків, пов'язаних з реалізацією товару продавця, за агентськ у, комісійну або іншу винагороду.

Посередниками можуть бути брокери, дилери, комісіонери, оптові покупці, промислові та торгові агенти. їхні функції полягають у пошуку іноземних партнерів, підготовці документації і оформленні угод, кредитно-фінансовому обслуговуванні і страхуванні товарів, післяпродажному обслуговуванні, рекламуванні товарів тощо.

Реекспортна операція - це продаж та вивезення за кордон раніше ввезеного товару, який не піддавався в реекспортуючій країні ніякій обробці. Митною статистикою реекспортними вважаються також операції, при яких товари, що передаються, відправляються новому покупцю без завезення в реекспорту ючу країну. Об'єктом реекспорту найчастіше є товари, що продаються на міжнародних аукціонах та товарних біржах.

Здійснюють реекспортні операції торгові фірми для отримання прибутку завдяки різниці цін на той самий товар на різних ринках. Країна, фірма якої здійснює реекспорт, отримує торговий прибуток та вигоди від надання транспортних послуг, проведення страхових, кредитних та інших операцій товаропросування. Реекспортні операції передбачають укладення двох зовнішньоторгових угод реекспортером. За першим договором він купує товар, а за другим - продає його.

Важливою умовою для проведення реекспортних операцій є наявність території, на якій товари не оподатковуються, наприклад, вільних економічних зон. Товари, які ввозять на територію таких зон, не обкладаються митом і звільняються на весь час зберігання від податків. У випадку продажу товарів усередину країни при переміщенні їх через митий кордон сплачується мито, а у випадку реекспорту товари вивозяться без будь-яких митних формальностей.

Реекспортні операції здійснюються, як правило, на замовлення кінцевого імпортера, який не має виходу на ринок країни експортера та не бажає нести витрати, які зв'язані з таким виходом. Іноді причиною реекспортних операцій є торгово-політичні умови, які обмежують експорт чи імпорт до деяких країн.

Реімпортна операція - це придбання і завезення з-за кордону раніше експортованого товару, який не зазнав там ніякої переробки чи доробки. До таких операцій належить повернення забракованих покупцем товарів, повернення товарів, не реалізованих на аукціонах, та через консигнаційні склади. Основною ознакою реімпортних операцій є дворазовий перетин товарами кордонів своєї країни - при вивезенні і при ввезенні. Повернення з-за кордону вітчизняних товарів з виставок та ярмарків до реімпорту не належить [17].

Отже, до основних видів зовнішньої торгівлі належать: експорт, імпорт, реекспорт та реімпорт. Експортні операції передбачають вивезення (продаж) продукції іноземним контрагентам, в свою чергу імпорتنі операції

мають на меті ввезення з-за кордону продукції в країну. У міжнародній практиці мають місце два основних метода здійснення експортно-імпортних операцій: прямий та непрямий (посередницький). Різновидами операцій з експорту та імпорту є реекспорт та реімпорт відповідно. Реекспорт передбачає вивезення та продаж раніше ввезеного товару, в свою чергу реімпорт навпаки – ввезення раніше вивезеного товару з країни.

1.3. Регламент проведення експертизи варених ковбасних виробів

Товарознавча експертиза ковбасних виробів покликана вирішувати завдання, що полягають у встановленні відповідності кількісних та якісних товарних характеристик даної продукції встановленим вимогам. Тобто це підтвердження відповідності органолептичних, біологічних, фізичних та хімічних параметрів і властивостей тим параметрам і властивостям, які зазначаються при етикетуванні даного харчового продукту, та зазначені в товаросупровідній документації [18, 19].

При проведенні експертизи слід визначити якість та безпечність товарів на відповідність вимогам чинних стандартів, ТУ, договорів. За необхідності товари можуть оцінюватися зіставленням із зразками-еталонами. Основною нормативною документацією, яка використовується при проведенні експертизи є стандарти на: маркування, технічні умови, правила приймання та відбору проб, методи дослідження.

В залежності від мети та умов проведення експертизи, визначається набір показників якості, які будуть досліджуватися. Здебільшого оцінюють органолептичні показники та найбільш вагомі фізико-хімічні та мікробіологічні показники, які впливають на зберігання та ціну на даний товар (наприклад, вміст вологи в ковбасних виробках, тощо). В окремих випадках експерт може рекомендувати визначення фізико-хімічних та мікробіологічних показників, для визначення яких потрібні складні методи оцінки якості [19-20].

Метою проведення експертизи сосисок є визначення якості та безпечності сосисок, представлених на ринку України, на відповідність вимог ДСТУ 4436:2005. Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні та Технічному регламенту щодо правил маркування харчових продуктів.

Експертиза ковбасних виробів проводиться у встановленому порядку:

- постановка задачі експертизи;
- вибір критеріїв, методів та засобів;
- відбір проб;
- інформаційна ідентифікація (експертиза маркування); ідентифікація якості (дослідження показників якості та безпечності)
- висновок за результатами експертизи.

Завданням ідентифікаційної експертизи є проведення досліджень відповідно з обраними критеріями, порівняльного аналізу маркування зразків ковбасних виробів, проведення їх органолептичної та фізико-хімічної оцінки, дослідження мікробіологічних показників.

З метою проведення експертизи сосисок від кожної партії продукції відбирають вибірку та проби для аналізу. На проби наклеюють етикетку з позначенням найменування продукції, підприємства-виготовлювача, номера партії й дати вироблення. Після цього оформлюється «Акт відбору проб» де вказуються: місце відбору проб; найменування підприємства-виготовлювача; найменування, сорт і дата виготовлення продукту; номер, обсяг партії; температура продукту в момент відбору проби; дата й година відбору проби; посади й підписи осіб, що відібрали пробу; показники, які повинні бути визначені в продукті; найменування здавача, приймальника, номери й дати транспортного документа; позначення стандарту або технічних умов на продукт [19-20].

Органолептичні показники - зовнішній вигляд і консистенція, смак і запах, колір - визначають органами відчуттів (зором, нюхом, дотиком). Оцінку запаху і смаку проводять спеціально навчені й атестовані експерти. Дослідження фізико-хімічних показників (масової частки вологи,

крохмаллю та солі) проводять за допомогою вимірювальних та лабораторних методів відповідно до затверджених методик.

На підставі протоколу випробувань, у якому відображені результати проведення лабораторних досліджень, оформляється «Акт експертизи», при цьому протокол випробувань має бути невід'ємною частиною акта експертизи [20].

Результати експертизи документально оформляються «Актом експертизи» чи «Експертним висновком», в якому підсумована якісна та кількісна оцінка споживних властивостей даної продукції, заснована на узагальненій думці експертів, яка приймається шляхом обговорення, голосування чи усереднення кількісних показників (балів, % тощо).

Оформлення результатів експертизи варених сосисок. Результати експертизи оформлюються відповідно записам, який експерт залишає у робочому журналі. «Акт експертизи» складається на бланках єдиної форми з додатком або на бланках Торгівельно - промислової палати у довільній формі з додатками. Бланки повинні мати захисну сітку-гілльош, яка зробить видимими будь-які виправлення або підробки та захистить документ від фальсифікації [18-20].

Оригінал «Акта експертизи» складається експертом українською мовою власноруч без помилок та скорочень слів (за винятком загальноприйнятих). Також за бажанням замовника «Акт експертизи» може бути перекладено на іншу мову. Акт експертизи має складатися з трьох частин: протокольної, констатуючої та заключення.

У заголовній частині акта протокольної частини вказується номер акта експертизи, який повинен відповідати реєстраційному номеру наряду. Якщо була проведена експертиза декількох партій ковбасних виробів за одним нарядом у одного замовника, то результати експертизи оформлюються окремими актами, що мають реєстраційні номери у вигляді дробів, в чисельнику якого вказують реєстраційний номер наряду, а в знаменнику - порядковий номер акта [19-20].

Відомості, що відповідають найменуванням пункту експерт вказує у пунктах протокольної частини акта експертизи. Також у констатуючій частині акта робиться відповідний запис якщо відсутні дані для заповнення будь-якого пункту, при цьому зазначений пункт не заповнюється. На декілька партій можна оформлювати один акт, якщо один постачальник, виробник та замовник [20].

В констатуючій частині акта експертизи слід зазначити хід вивчення пред'явлених документів, аргументовано викласти методи та встановлені відповідно до поставлених завдань результати експертизи, обов'язково зазначити дату початку та закінчення перевірки товару.

Коли представники організацій, які брали участь в експертизі незгідні зі змістом акта, останні повинні підписати його з посиланням на окрему думку, що є невід'ємною частиною акта експертизи. У випадку їх відмови від підпису і вираження окремої думки в письмовій формі експерт може оформити акт експертизи без їхніх підписів, роблячи про відповідний запис в акті експертизи.

У експертному висновку експертом зазначаються відповіді на поставлені завдання, тобто формулюються висновки щодо відповідності показників безпечності та якості варених ковбасних виробів вимогам нормативних документів. Висновок складається експертом стисло та обґрунтовано, виходячи з об'єктивних даних, щоб він не потребував додаткових пояснень експерта; при цьому висновок має кореспондуватися з констатуючою частиною акта [19-20].

Отже, товарознавча експертиза є важливим етапом, при формуванні загального висновку щодо якості та безпечності ковбасних виробів, через те, що тільки на основі проведених досліджень можна впевнитися чи відповідають вони вимогам відповідної нормативної документації та товаросупровідним документам, та на скільки вони безпечні та якісні й підлягають реалізації.

1.4. Аналіз законодавчо-нормативної бази щодо безпечності та якості варених ковбасних виробів

Ратифікована Україною Угоди про Асоціацію Україна-ЄС від 16 вересня 2014 р., передбачає активну гармонізацію українського законодавства до законодавства ЄС, яке вимагає запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів, як надійного захисту споживачів від небезпек, що можуть супроводжувати харчову продукцію [21, 22].

Щодо України, то правове регулювання безпечності харчових продуктів здійснюється у відповідності до Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я і благополуччя тварин», «Про захист прав споживачів» та ін. [23].

Згідно зі статтею 4 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» Державне регулювання у сфері безпечності харчових продуктів здійснюється з метою захисту життя, здоров'я та інтересів споживачів. Держава здійснює регулювання безпечності та окремих показників якості харчових продуктів шляхом:

- встановлення санітарних заходів;
- встановлення вимог до окремих показників якості харчових продуктів;
- державної реєстрації визначених цим Законом об'єктів санітарних заходів;
- видачі, припинення, анулювання та поновлення експлуатаційного дозволу;
- інформування та підвищення обізнаності операторів ринку і споживачів щодо безпечності та окремих показників якості харчових продуктів;

- участі у роботі відповідних міжнародних організацій;
- здійснення державного контролю;
- притягнення операторів ринку, їх посадових осіб до відповідальності у разі порушення законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів [24].

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» передбачає обов'язкове застосування систем ХАССП (НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points) на всіх підприємств, які займаються виробництвом або введенням в обіг харчових продуктів [25].

Згідно зі статтею 4 Закону України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» громадяни мають право на: безпечні для здоров'я і життя харчові продукти, питну воду; участь у розробці, обговоренні та громадській експертизі проектів програм і планів забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення; відшкодування шкоди, завданої їм здоров'ю внаслідок порушення санітарного законодавства [26].

Згідно із статтею 2 цього ж Закону, вплив радіаційного фактора на населення підлягає обов'язковій регламентації. Мірою впливу радіації на організм є ефективна доза опромінення. До заходів зменшення доз опромінення населення відносяться гігієнічні регламенти вмісту радіонуклідів в продуктах харчування та питній воді [26].

Закон України від 18.05.2017 № 2042-VIII «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корму, побічні продукти тваринного походження, здоров'я і благополуччя тварин» визначає правові та організаційні засади державного контролю, що здійснюється з метою перевірки дотримання операторами ринку законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, а також законодавства про побічні продукти тваринного походження під час ввезення (пересилання) таких побічних продуктів на митну територію України [27].

Відповідно до статті 6 Закону України «Про захист прав споживачів», продавець (виробник, виконавець) зобов'язаний передати споживачеві продукцію належної якості, та надати про неї інформацію. При цьому згідно зі статтею 14, споживач має право на те, щоб продукція була безпечною для його життя, здоров'я, навколишнього природного середовища, а також не завдавала шкоди його майну за звичайних умов її використання, зберігання і транспортування [28].

Існує також проект Закону України «Про м'ясо і м'ясні продукти» в якому визначаються організаційні та правові засади забезпечення якості м'яса та м'ясних продуктів і безпеки для життя, здоров'я населення і довкілля під час їх виробництва, переробки, пакування, зберігання, транспортування та реалізації, а також вивезення з України і ввезення в Україну. Державне регулювання показників якості і безпеки м'яса, м'ясної сировини та м'ясних продуктів проводитиметься шляхом встановлення норм цих показників у нормативно-правових актах, стандартах та інших нормативних документах на продукцію [29].

Наказ Міністерства юстиції України від 28.10.2010 № 487 «Про затвердження Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів», що визначає загальні вимоги до маркування (етикетування) розфасованих харчових продуктів, які вводяться в обіг в Україні [30].

Вимоги до показників якості та безпечності варених ковбасних виробів зазначені в ДСТУ 4436:2005 «Ковбаси варені, сосиски, сардельки. Загальні технічні умови». Але через те що ДСТУ не є обов'язковими до виконання підприємства можуть на власний розсуд використовувати розроблені ТУ (технічні умови).

В ДСТУ 4436:2005 «Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні» зазначені вимоги до органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних показників та показників безпечності.

До органолептичних показників ковбасних виробів відносять: зовнішній вигляд, запах і смак, консистенцію, вид фаршу на розрізі, форму, розмір.

З фізико-хімічних показників нормуються масові частки білка, жиру, вологи, солі, нітриту натрію та крохмалю, залишкова активність кислій фосфатази, масову частку кісткових вкраплень.

З гігієнічних нормативів за мікробіологічними показниками контролюється присутність наступних груп мікроорганізмів:

- санітарно-показових (мезофільні аеробні та факультативно- анаеробні мікроорганізми – МАФAM) та бактерій групи кишкової палички - БГКП (колі-форми);
- умовно-патогенних, а саме стафілококи (золотистий стафілокок);
- патогенних, у тому числі сальмонели;
- мікроорганізмів псування - дріжджей і плісневих грибів.

Вміст афлатоксину В1, нітрозамінів, гормональних препаратів і пестицидів в ковбасах не повинен перевищувати допустимі рівні, встановлені МБВ № 5061 та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [31].

Окремо виділяють вимоги щодо безпечності ковбасних виробів із птиці відповідно до наказу Міністерства охорони здоров'я України «Параметри безпечності м'яса птиці» [32].

Серед основних міжнародних документів, які надають рекомендації щодо належної виробничої практики отримання м'ясної продукції високої якості слід назвати документ Комісії Кодекс Аліментаріус САС/RCP 1-1969 (REV.4-2003) «Рекомендований міжнародний звіт правил. Загальні принципи гігієни харчових продуктів» [33].

Кодекс Аліментаріус – це збірник міжнародно схвалених і поданих в однаковому вигляді стандартів на харчові продукти, розроблених під керівництвом FAO/WHO, спрямованих на захист здоров'я споживачів і гарантування чесної практики в торгівлі ними. Вони охоплюють ланцюг від

первинного виробництва до кінцевого споживання, висвітлюючи ключові перевірки гігієни на кожній стадії [34].

Міжнародна організація стандартизації розробила ISO 22000:2005 «Система управління для безпечності харчових продуктів – вимоги до організацій у ланцюгу харчових продуктів», щоб відреагувати на зростаючі вимоги до сертифікації у ланцюгу харчових продуктів. Цей стандарт створили для всього ланцюга переробки харчових продуктів, зокрема для сільськогосподарського виробництва. Він охоплює весь ланцюг від виробника до споживача, а також суміжні галузі, як виробники переробної техніки, зберігання й збуту, що підвищує прозорість у всьому ланцюгу [35].

Діє ISO 22000:2005 у поєднанні з ISO 9000:2015 «Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів». Цей стандарт подає основоположні поняття, принципи та словник термінів стосовно систем управління якістю (СУЯ) та забезпечує основу для інших стандартів СУЯ. Також пропонує чітко визначену СУЯ, базовану на структурі, що об'єднує в собі встановлені основоположні поняття, принципи, процеси та ресурси, пов'язані з якістю, щоб допомогти організаціям реалізувати свої цілі [36].

Вимоги ЄС до підприємств з виробництва та переробки мяса регулюються також Постановою ЄС № 852/2004 «Про гігієну харчових продуктів», Постановою ЄС № 853/2004 «Гігієна харчових продуктів тваринного походження», а Постанова ЄС № 854/2004 проводить відомчий контроль певних виробів, продуктів тваринного походження, призначених для споживання людиною. Мікробіологічний контроль та показники під час виробничого процесу та у кінцевому продукті регламентуються в Регламенті 2073/2005 «Про мікробіологічні критерії харчових продуктів» [37].

Основні вимоги до загальної безпеки продукції викладені у Директиві Європейського Парламенту та Ради 2001/95/ЄС про загальну безпеку продукції, що встановлює для всіх виробників «загальний обов'язок забезпечення безпеки продукції» (обов'язок випускати на ринок лише безпечну продукцію) та конкретизує його за допомогою різних положень,

зокрема положень про розробку та застосування європейський стандартів з боку європейської організації зі стандартизації та гарантує безпеку людей щодо будь-яких видів та категорій товарів [38].

Отже законодавство України контролює якість та безпечність м'ясних продуктів, в тому числі ковбасних виробів, низкою нормативно-правових актів, серед яких основоположним є Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Україна не стоїть осторонь змін, які проходять в світовій спільноті щодо підвищення безпечності харчової продукції, тому важливим чинником розвитку м'ясної промисловості є обов'язкове впровадження системи безпечності харчової продукції НАССР на всіх м'ясопереробних підприємствах.

Це передбачає виведення вітчизняної м'ясної продукції на цілком інший якісний рівень, відповідно до якого працюють економічно розвинені країни. А здійснення ринкового нагляду за дотриманням вимог щодо безпечності даної продукції та запровадження в Україні інтегрованої системи контролю якості продукції на основі регламентів ЄС дасть можливість українським підприємствам вийти на міжнародний ринок.

1.5. Чиники формування споживних властивостей варених ковбасних виробів

Ковбасні вироби - це продукти з м'ясного фаршу в оболонці, які піддають тепловій обробці чи ферментації до придатності для споживання. До складу фаршу, залежно від рецептури може входити: м'ясо, шпик, сироватка, кров'яна плазма, білковий стабілізатор, прянощі та приправи, знежирене молоко, яйцепродукти, та зв'язуючі речовини - крохмаль чи борошно [39].

На формування споживних властивостей ковбасних виробів значний вплив має якість та безпечність сировини, дотримання технології та гігієни виробництва, умов зберігання та транспортування.

Для виробництва варених ковбас і сосисок використовують м'ясо

забійних тварин в парному, охолодженому, підмороженому і замороженому станах, відпресовану м'ясну масу, субпродукти, а також білкові препарати - соєві білкові, кров, плазму крові, казеїнати, молоко, крохмаль, пшеничне борошно, вершкове масло, яйця і яйце продукти - меланж і яечний порошок.

До основної сировини в ковбасному виробництві відноситься м'ясо яловичини та свинини. Яловичина служить зв'язуючою основою ковбасного фаршу через те що її м'язова тканина має високу вологопоглиначу і волого утримуючу здатність та забезпечує щільну й соковиту консистенцію ковбас. Використання яловичини сприяє підсиленню забарвлення ковбас, а її азотисті екстрактивні речовини поліпшують смак виробів. Яловичину застосовують в теплом, охолодженому та мороженому вигляді. До хімічного складу яловичини входять білки - 18,9-20,2%; ліпіди - 7,0-12,4%, та вода складає 67,7-71,7% [40].

М'ясо свинини має більше ніжну м'язову тканину й більше легкоплавкий жир, чим яловичина, тому здатна поліпшувати органолептичні властивості ковбас. Також свинина здатна під час дозрівання накопичувати речовини, що надають ковбасам характерного смаку і запаху шинки. Значну частку хімічного складу м'яса свиней становить жир 27,8-49,3% та білки 11,4-16,4%, вода - 38,7-51,8%. Жирова тканина в помірній кількості поліпшує соковитість і ніжність ковбасних [40].

Сало свиняче при виробництві ковбасних виробів надає фаршу пластичності, підвищує його енергетичну цінність, формує рисунок на розрізі, але при додаванні до фаршу в надмірній кількості знижується його зв'язність. Шпиг поділяється на твердий (хребтовий), напівтвердий (бічний) і м'який в залежності від частини туші, з якої він отриманий. Напівтвердий шпиг може містити сполучну тканину й має м'ясні прошарки, тому його застосовують у виробництві ковбас більш низьких сортів .

Замість шпига у виробництві копчених, напівкопчених та варених ковбас може застосовуватися грудинка.

Для виробів I, II і III сортів дозволяється використання м'яса

механічного обвалювання птиці відповідно 10, 20 і 30%, яке може містити кістковий мозок, більше гемових пігментів та заліза, які пришвидшують мікробіологічне псування та окислення ліпідів. Білок такого виду мяса не здатен ефективно утримувати вологу. Це м'ясо містить багатокальцію, який перешкоджає формуванню типової білково-жирової емульсії [40].

При виробництві ковбас також використовують кров харчову, у вигляді протеїнових фракцій знебарвленої крові, так як вона здатна поліпшувати консистенцію і соковитість ковбас через її здатність поліпшувати вологоутримуючу спроможність. При цьому харчова кров є також джерелом білка.

В ковбасному виробництві знайшли застосування субпродукти. Субпродукти II категорії (м'ясо стравоходу, губи яловичі, селезінка, легені) застосовують як наповнювачі, а м'ясо шлунків і трахей, які містять collagen, використовуються для надання певної еластичності структури і консистенції. Для ковбас нижчих сортів можуть додавати білкові стабілізатори, їх вилучають із свинячої шкіри, жилок, сухожилів, шляхом тонкого подрібнення [41].

При виробництві ковбасних виробів крім основної сировини використовують різні харчові добавки, які здатні поліпшувати органолептичні, структурно-механічні і фізико-хімічні показники продукції так як значна кількість м'ясної сировини, яка надходить на підприємства є з низькою водозв'язуючою здатністю. Застосування харчових добавок дозволяє виготовляти ковбасні вироби з виключенням високожирної м'ясної сировини, м'яса механічного обвалювання і м'яса птиці [42].

При виробництві ковбас вищого сорту забороняється застосовувати в їх складі стабілізатори, емульгатори, консерванти, барвники, антиоксиданти, згущувачі та суміші прянощів, якщо вони вміщують харчові добавки.

Для підвищення поживних властивостей ковбас до їх складу можуть вводити молочні продукти (молоко питне, сухе, масло вершкове, сир, білкові концентрати). Яечні продукти вводять у рецептуру деяких видів ковбас

також з метою підвищення їх споживчих властивостей та збільшення зв'язності фаршу, підвищення біологічної цінності виробів, зниження кількості жиру і підвищення вмісту білка.

Борошно, крохмаль додають до ковбас 1 та 2 сортів для підвищення звязності фаршу. Натуральне або текстуроване борошно використовується для заміни круп'яних інгредієнтів у складі ковбасного фаршу, також крохмалю, частини м'ясної сировини, соєвого борошна і концентратів соєвого білка.

Текстуроване борошно зернових культур (рисове, ячмінне) містить b-глюкан, який знижує рівень холестерину. напівфабрикатів. Воно містить до 12% білка, до 66% вуглеводів, вітаміни B₁, B₂, PP, велику кількість мікро- і макроелементів (Fe, Mn, Cu, P, Ca). Має високу жирозв'язуючу здатність [41].

Використання крохмалю картопляного забезпечує високий рівень в'язкості фаршевої системи ковбасних виробів і не впливає на їх смак та формування аромату виробів.

Соєве борошно у текстурованому вигляді (пластівці) наближене за структурою до м'яса і ним рекомендується замінити до 25% м'ясної сировини у складі фаршу для ковбасних виробів. Високі функціональні властивості соєвого борошна дозволяють поліпшити консистенцію, стабілізувати фаршеву емульсію та понизити ризик утворення бульйонно-жирових підтікань, зменшити втрати при термічній обробці.

Крім білків тваринного походження, значна увага приділяється використанню білкових ізолятів і концентратів білкових культур (сої, гороху, квасолі), різних рослинних наповнювачів.

Введення до складу ковбасних виробів соєвого ізоляту, приводить до поліпшення їх функціонально технологічних властивостей. Засвоюваність ковбас, отриманих на основі комплексоутворювання м'ясними і рослинними білками набагато вище порівняно з виробами, виготовленими з використанням гідратованого соєвого білка.

При виготовленні ковбасних виробів можуть використовувати екструдовану квасолу (2-4%), яка характеризується поліпшеною вологоутримуючою здатністю.

В якості рослинних наповнювачів використовують пшеничні зародки, ростки та клітковину. Подрібнені ростки пшениці підвищують біологічну цінність і дієтичні властивості ковбасних виробів. Харчові волокна поліпшують роботу шлунково-кишкового тракту, зменшують небезпеку виникнення жовчокам'яної хвороби. Використовують гідратовані бурякові волокна (10% до маси сировини) [42].

До додаткової сировини входять матеріали для соління, які являють собою сіль, нітрит натрію, цукор та аскорбінову кислоту.

Сіль формує смак виробів, сприяє розчинності білків та підвищує вологозв'язуючу здатність фаршу, формує стійкість виробів при зберіганні.

Нітрит натрію використовується в якості стабілізатора кольору ковбасних виробів, поліпшує смак та аромат, має консервуючу дію.

Цукор, який використовується в рецептурах здатний пом'якшувати смак солі і перцю, перешкоджає окисненню нітриту натрію.

Для заміни цукру використовують лактулозу, синтезовану з лактози. Ковбаси з лактулозою відрізняються більш ніжною консистенцією та сповільненим окисненням на протязі зберігання.

Для поліпшення процесу формування кольору м'ясних продуктів та попередження утворення нітрозамінів під час теплової обробки, а також поліпшення смаку і аромату ковбасних виробів додають аскорбінову кислоту і аскорбіназ натрію.

До складу рецептур ковбасних виробів додають фосфатні препарати, натрієві та калієві солі ортофосфорної, триполіфосфорної і гексаметафосфорної кислот, з метою підвищення водозв'язуючої та емульгуючої здатності, й стабілізації рН м'яса [43].

Прянощі до фаршу додають у натуральному вигляді та екстрактів з метою створення приємного аромату і смаку. До традиційних спецій, які

використовують в складі рецептур належать чорний і білий перець, мускатний горіх, кардамон, кмин, коріандр, червоний перець, паприка, духмяний перець, гвоздика, кориця, імбир та часник [44].

Останнім часом набуло поширення використання CO₂-екстрактів. Натуральні CO₂-екстракти з пряноароматичної та лікарської сировини поліпшують смак продукції, аромат, підвищують строки зберігання ковбасних виробів [45].

Використання лактату натрію – 60%-ного розчину солі молочної кислоти, яка має сильний антибактеріальний ефект і антиокислювальну дію подовжує терміни придатності ковбасних виробів на 45-85%. Найбільш часто лактат натрію застосовують у виробництві сосисок упакованих під вакуумом [42].

Для продовження строку зберігання ковбасних виробів застосовують консервант Аромарос-М, який є сумішшю різних харчових кислот. Він пригнічує розвиток небажаної патогенної мікрофлори, зберігає смакоароматичну гамму готових м'ясних продуктів [46].

При виготовленні ковбасних виробів із блочного розмороженого м'яса можна використати барвники кармін і рідку кольороутворюючу паприку; для варених ковбас – рідкий барвник аннато у поєднанні з карміном [47].

При виробництві ковбасних виробів можуть використовуватися ферменти рослинного, тваринного і мікробіологічного походження. Протеолітичні ферменти прискорюють біохімічні процеси при дозріванні м'яса, внаслідок яких підвищується соковитість і ніжність, поліпшуються смакоароматичні властивості, знижуються втрати вологи [47].

Окремі добавки можна поєднувати з іншими, наприклад, фосфати (0,3%) комбінують з молоком; цитрат (0,35%) – з гідролізованим молочним білком, сухою і рідкою плазмою крові, яченими продуктами і молоком; гідролізований молочний білок і суху плазму крові – з цитратом і яйцем; вершки (5%) – з молоком і яйцем [48, 49].

Для пакування ковбасних виробів застосовуються штучні й натуральні оболонки та плівки. Нові багат шарові пакувальні матеріали мають високу антимікробну, проти плісняву та антидріжджову активність [50-52].

Отже з метою підвищення споживних властивостей ковбасних виробів, застосовуються різні харчові добавки які можуть покращувати їх органолептичні, структурно-механічні, фізико-хімічні та показники безпечності, а використання сучасних пакувальних матеріалів дозволяє підвищити їх терміни зберігання.

Крім якості та безпечності сировини на формування споживних властивостей значний вплив має технологія виробництва.

Підготовчі операції складається з наступних етапів: розморожування м'яса, якщо воно було заморожене; розбирання; обвалювання та жилкування.

Першим етапом є розбирання туш. М'ясні туші (півтуші) розбирають на відруби, а потім вони потрапляють на обвалювання – процес відділення м'язової, жирової та сполучної тканин від кісток. На обвалювання потрапляє охолоджена та розморожена сировина з температурою в товщі м'язів 1 – 4°C; для приготування варених ковбас – парне м'ясо з температурою не нижче 30°C, або остигше з температурою не вище 12° С. Потім проходить жилкування відрубів, відокремлення від м'яса маленьких кісток, сухожиль, хрящів, кровоносних судин та поділ м'яса за сортами в залежності від вмісту жиру і сполучної тканин. (рис. 1.6)[53].



Рис. 1.6 Технологічна схема виробництва варених ковбас

Жилованну яловичину по вгодованості сортують на три сорти в залежності від вмісту в ній сполучної тканини. Чим менше в жилованій м'ясі сполучної тканини, тим вище сорт м'яса. Свинину розбирають на три сорти в залежності від вмісту в ній жиру: нежирна (не більше 10% міжм'язового жиру), жирні (не більше 50%) і жирна (не менше 50% міжм'язового жиру). Обвалена баранину в залежності від вмісту в ній жиру і плівок ділять на два сорти: жирну і нежирну.

Наступна операція - перше подрібнення м'яса на вовчку з ситом, яке має отвори діаметром 2-3 мм., проводиться з метою рівномірного розподілу солі при засолі та скорочення тривалості витримки м'яса. Потім відбувається посол м'яса, краще солоти фарш розсоллом, який складається з 26 кг солі та 75 г нітриту на 100 л води [53].

Подрібнене м'ясо з посолочними речовинами піддають перемішуванню фаршемішалками. Після перемішування м'яса дежа перевертається, лопаті приводяться в рух і м'ясо вивантажується у візки.

М'ясо викладають в алюмінієвий тазик і витримують в камері при температурі 3-4⁰С. М'ясо, подрібнене через сито, діаметр отворів якої 2-3 мм, витримують 6 години. М'ясо у вигляді шроту витримують 24 години. Під час витримки сіль рівномірно розподіляється в м'ясі, воно набуває липкості і вологоємності в результаті змін білків під дією кухонної солі. Процес приготування фаршу включає вторинне подрібнення солоного м'яса на дзизі (для шроту і шматків), подрібнення шпику, обробку м'яса на куттері, складання фаршу за рецептурою і перемішування складових частин фаршу [54].

При засолі м'яса в шматках або у вигляді шроту необхідно вторинне подрібнення через сито з діаметром отворів 2-3 мм. При подрібненні м'ясо піддається не тільки різанню, але і зминанню та перетиранню. Подрібнюють шпик, нарізаючи його спочатку на смуги шириною 120 мм, потім на стандартні шматочки. Для фаршу варених ковбас вищого сорту тривалість куттерування 5-8 хв, для фаршу ковбас, до складу яких входить яловичина I і II сорту, 11 хв. перші 2-3 хв відбувається механічне руйнування тканин. Далі м'ясо починає набухати, додається в куттер вода. Зайва тривалість куттерування призводить до нагрівання фаршу, що сприяє розвитку мікроорганізмів. Щоб сировина не перегрівалася у куттер додають лід або воду на початку куттерування. При малій кількості води ковбаса виходить несоковитою. При надлишку вода відділяється в процесі термічної обробки з утворенням бульйонно-жирових набряків. При зайвому куттеруванні фаршу консистенція його стає рихлою.

Перемішування провадять на куттері або в мішалках. У залежності від виробляемого сорту вносять необхідні добавки по рецептурі. Для кожного виду ковбас підбирають оболонку. Проводять шприцювання у шприцах

різних конструкцій. Для шприцювання варених ковбас застосовують пневматичні шприци [54].

Наповнені фаршем оболонки перев'язують шпагатом для ущільнення фаршу, а також для утворення петлі, за яку батони навішують на палиці. Для збільшення щільності варених ковбас в оболонках великого діаметра перев'язують поперечними перев'язками, що сприяє міцності оболонки. Для відмінності ковбас за зовнішніми ознаками різні сорти ковбас в'яжуть за різними схемами.

Осідання - витримка ковбасних батонів у підвішеному стані перед термічною обробкою протягом 2-3 годин, для ущільнення, дозрівання фаршу і підсушування оболонки.

Обсмажують варені ковбаси гарячим димом в обжарочних камерах при температурі 90-110⁰С протягом 60-150 хв. залежно від діаметра батонів, виду оболонки, сорту ковбаси. Проводять з метою коагуляції білків поверхневого шару фаршу та кишкової оболонки, стерилізації оболонки, закріплення фарбування фаршу за допомогою нітриту. Для рівномірного обсмажування ковбаси на рами навішують батони однакового розміру. Вони не повинні стикатися щоб уникнути сліпів. Обсмажена ковбаса повинна мати коричнево-червоне забарвлення [55]. Варка - термічна обробка ковбаси гарячою водою, пароповітряною сумішшю або гострою парою. У процесі варіння відбувається коагуляція білків, колаген переходить у глютин, переважна більшість мікроорганізмів гине. Варять ковбаси у варочних камерах або в гарячій воді при 75-85⁰С до досягнення температури в центрі батона 70-72⁰С протягом 60-180 хв. залежно від виду ковбаси і діаметра оболонки.

Охолодження проводять в охолоджувальних камерах під душем водою з температурою 10-15⁰С протягом 10-15 хв. Потім направляють в охолоджувальні приміщення для досягнення температури всередині батона 15⁰С. Зберігають варені ковбаси в охолоджуваних приміщеннях при температурі 8⁰С і відносній вологості 85% в підвішеному стані: вищого сорту - до 3 діб, II сорту - не більше 2 діб [55].

Ковбасні вироби випускають у оболонках. Це надає їм форму, а також захищає від забруднення, механічного пошкодження, мікробіологічної псування і надмірної усушки. Оболонки для ковбас бувають натуральні (кишкові) і штучні. Кожну одиницю тари для реалізації маркують з однієї торцевої сторони шляхом наклеювання друкованого ярлика з указівкою: найменування підприємства-виробника, його підпорядкованості; товарного знака; найменування і сорту ковбаси; маси нетто, г; дати виготовлення; терміну реалізації та умов зберігання.

Зберігають ковбасні вироби, як правило за температури не вище 8⁰С і 75-80% відносної вологості повітря. Термін реалізації варених ковбас залежить від використаної упаковки та рецептурного складу [56].

При недотриманні технології виробництва в ковбасних виробках на різних етапах можуть виникати дефекти. При недостатньо щільному наповненні оболонки фаршем за підвищеної температури та пониженої відносної вологості повітря можуть виникати складки і зморшки оболонок батона. При використанні сильно зволжених оболонок та надмірній циркуляції повітря у камері дозрівання може спостерігатися відділення оболонки від фаршу. В разі зберігання продуктів при підвищеній відносній вологості повітря та використання натуральних оболонок низької якості з'являється слиз і плісень на поверхні батонів.

Блідий колір - може бути наслідком багатьох чинників: відсутність стабілізаторів забарвлення (цукру, аскорбінової кислоти), скорочена витримка м'яса при солінні, короткочасна холодна осадка, низька температура при дозрівання, швидке висихання зовнішнього шару ковбаси під час дозрівання ковбас при дуже низькій температурі.

Сіре забарвлення і сірі плями на розрізі можуть бути наслідком підвищеного вмісту цукру, нерівномірного розподілу солі, спецій і добавок у ковбасному фарші, використання м'яса з підвищеною вологістю, молодих тварин або з ознаками псування, витримки фаршу або батонів при дозріванні

у приміщенні з підвищеною вологістю повітря, чи при дуже низькій температурі [56].

Затхлий присмак може бути у виробках, які дозрівали і зберігались у приміщеннях з обмеженою циркуляцією повітря. Прогірклий смак виникає при окисленні і гідролізі жирів фаршу. Ущільнений поверхневий шар батона є результатом порушення процесів осадки і сушки. Пустоти всередині батонів можуть з'явитись при недотриманні умов дозрівання, швидкому висиханні поверхневих шарів виробів. Крихкість при нарізанні є наслідком недотримання режимів осушення, сушки, а також занадто високої частки грубоподібної сировини, голубувато-фіолетове забарвлення зустрічається у виробках з дуже високою часткою яловичини, особливо старих корів та бугаїв [57].

Отже при недотриманні режимів та технологічних процесів при виробництві варених ковбасних виробів в них можуть виникати різноманітні дефекти, такі як нерівномірне розподілення шпику, пустоти, сірі плями, слиз та плісень, складки та зморжки, відділення оболонки від фаршу та інші, що знижує їх харчову цінність, товарний вигляд та може зробити їх небезпечними до споживання.

РОЗДІЛ 2

ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА ВАРЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

2.1. Організація, об'єкти та методи дослідження

Метою дослідження було проведення товарознавчої експертизи сосисок, які реалізуються ТОВ «Національний гостинець», на відповідність їх показників безпечності та якості вимогам нормативних документів та технічному регламенту.

Експертиза сосисок проводилася на кафедрі товарознавства, управління безпечністю та якістю Київського національного торговельно – економічного університету в лабораторії з дослідження м'ясних та рибних товарів №129 на підставі отриманої заявки замовника.

Основним завданням товарознавчої експертизи був аналіз якості сосисок на відповідність повноти споживчого маркування згідно п.6 Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів [30]. та ДСТУ 4436:2005 щодо мікробіологічних показників (п. 5.1.4), органолептичних характеристик (п. 5.1.2) та фізико-хімічних показників (п. 5.1.3) [31].

Для проведення товарознавчої експертизи нами було обрано сосиски вищого сорту, п'яти найменувань виробництва «Роганського мясокомбінату», м. Харків, Харківська обл., які беруть участь в експортно-імпорتنних операціях ТОВ «Національний гостинець».

Зразок №1: сосиски «Кроха» вар. в/с (целюлоза)

Зразок №2: сосиски «Малиш» вар. в/с (кутизин)

Зразок №3: сосиски «Молочні» вар. в/с (черева)

Зразок №4: сосиски «Дитячі» вар.в/с (целюлоза)

Зразок №5: сосиски «Мюнхенські» вар. в/с (кутизин)

Експертизу сосисок проводили за комплексом показників за стандартними методиками в декілька етапів:

- аналіз повноти маркування;

- мікробіологічні дослідження (КМАФАМ, БГКП)
- органолептична оцінка (зовнішній вигляд та консистенція, смак та запах, колір);
- фізико-хімічні дослідження (масова частка вологи, масова частка кухонної солі, наявність крохмалю).

Проби для мікробіологічних досліджень були відібрані відповідно до п.5.3 ГОСТ 9792 [58]. Для аналізу маркування згідно п. 5.5.; для визначення органолептичних показників відповідно до п. 5.4. (табл. 1., п.8) та 6.1.4, 6.11; для дослідження фізико-хімічних показників згідно п. 5.4. (табл. 1, п.8) та п. 6.1.9. та таблиці 2 (п. 10.2) та п.6.11 згідно ГОСТ 9792 [58]. Проби були промарковані, поміщені у пластикові пакети та опечатані і відповідно до цього складено акт відбору проб.

При проведенні експертизи застосовували аналітичні, органолептичні та вимірювальні методи. Аналітичним шляхом перевіряли відповідність відомостей, зазначених у товаросупровідних документах та на маркуванні товару. Органолептичними методами досліджували зовнішній вигляд та консистенцію, смак і запах, колір. За допомогою лабораторних та вимірювальних методів – здійснювали перевірку фізичних, фізико-хімічних та показників безпеки продукції.

На початку нами було проведено аналіз повноти маркування сосисок відповідно до вимог Технічного Регламенту щодо маркування харчових продуктів [30].

На другому етапі було досліджено безпеку сосисок за мікробіологічними показниками, а саме КМАФАМ та БГКП.

1) Визначення кількості КМАФАМ здійснювалось відповідно до методики наведеної у ГОСТ 9958-81 «Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа [59].

Метод заснований на здатності мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів розмножуватись на щільному поживному агарі при (30 ± 1) °C протягом 72 годин.

Для визначення їх кількості було здійснення взяття витяжки з подальшим посівом на чашки Петрі з поживним агаром з подальшим перемішуванням шляхом легкого покачування для рівномірності розподілу посівного матеріалу і поміщення їх в термостат. Кількість колоній, що проросли розраховують на кожній чашці і відмічають кожен з колоній чорнилом на дні чашки.

Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів в 1г продукту визначаються на формулою (2.1):

$$X = n \times 10^m, \quad (2.1)$$

Де: n – кількість колоній підрахованих на чашці Петрі

m – число десятикратних розведень.

2) Визначення бактерій групи кишкових паличок (БГКП) здійснювалось відповідно до методики наведеної у ГОСТ 9958-81 «Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа».

Даний метод заснований на властивості БГКП (безспоріві, грамнегативні, аеробні та факультативно-анаеробні палички, які в основному є представниками родів ешеріхій, цитробактер, клебсієла, серацій) зброджувати в поживному середовищі лактозу з утворенням кислоти і газу при $(37 \pm 1)^\circ \text{C}$ протягом 24 годин. По 1г витяжки засівають в пробірки з 5 см^3 середовища Кеслера і поміщають в термостат при $(37 \pm 1)^\circ \text{C}$ на 18-24 годин. А вже через відведений час оглядають пробірки з посівами і при відсутності газоутворення в найменшому із засіяних об'ємів роблять висновок про відсутність в ньому БГКП. А при наявності газоутворення в найменшому із засіяних об'ємів констатують, про наявність БГКП в даному зразку продукту.

На наступному етапі були досліджені органолептичні показники сосисок (зовнішній вигляд та консистенція, смак та запах, колір) відповідно до ДСТУ 4436:2005 [31].

На заключному етапі були досліджені фізичні та фізико-хімічні показники сосисок:

1) Визначення масової частки вологи відповідно до ДСТУ ГОСТ 9793 Продукты мясные. Методы определения влаги [60].

Суть методу полягає у визначення масової частки вологи за сухим залишком, тобто за різницею у масі наважки до та після сушіння.

Обчислюють масову частку вологи X , за формулою (2.2):

$$X = \frac{m_1 + m_2}{m} \times 100, \quad (2.2)$$

де m_1 - маса алюмінієвого бюксу з наважкою спреду до нагрівання, г;

m_2 - маса бюкси з наважкою спреду після видалення вологи, г;

m – маса наважки, г.

2) Визначення масової частки кухонної солі, відповідно до ГОСТ 9957 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия [61].

2.2. Товарознавча характеристика варених ковбасних виробів ТОВ «Національний гостинець»

ТОВ «Національний гостинець» є новим підприємством, яке займається оптовою торгівлею ковбасних виробів.

Дане підприємство існує на ринку лише три роки, але попри це вже зарекомендувало себе у ролі надійного партнера та сильного конкурента серед оптових підприємств нашої держави. Головною складовою цього успіху стали сучасні технології та використання новітніх засобів стимулювання збуту продукції великих підприємств-виробників України. Юридичною адресою ТОВ «Національний гостинець» є м. Житомир, вул. Баранова 52.

Основними видами діяльності ТОВ «Національний гостинець» є оптова торгівля м'ясними товарами і напівфабрикатами. Головним партнером даного підприємство є ТОВ «Роганський м'ясокомбінат». Готова продукція з

ТОВ «Роганський м'ясокомбінат» постачається до різних куточків України та поза її межі.

Основними регіонами діяльності ТОВ «Національний гостинець» є Житомирська, Вінницька, Хмельницька, Рівненська та Тернопільська області, а також Республіка Білорусь. Близько 20% всієї продукції реалізується за кордоном. Такий радіус діяльності підприємству забезпечує широка транспортна інфраструктура, а також розвинута структура стимулювання збуту продукції на зовнішньому ринку. Потужна інфраструктура та висококваліфікований менеджмент забезпечують підприємству реалізацію близько 2000 т м'ясної продукції на місяць [62].

В умовах ринкової економіки та швидкого розвитку торгівлі в Україні, основний прибуток підприємство отримує за рахунок оптової торгівлі готовими м'ясними виробами та делікатесами.

Товарний асортимент — це група товарів, тісно пов'язаних між собою схожістю принципів функціонування, продажем одним і тим самим групам покупців, реалізацією через аналогічні канали збуту або належністю до одного й того самого діапазону цін [63].

Асортиментний перелік є основним інструментом, за допомогою якого здійснюється регулювання асортименту товарів на оптових підприємствах. У нього включається перелік найменувань товарів, що відповідає встановленій широті асортименту, і мінімально необхідна кількість різновидів товарів, що постійно повинні бути в наявності на складі.

На підприємстві ТОВ «Національний гостинець» асортиментні переліки розробляються раз на 3-6 місяців, що дає змогу задовольняти вподобання на споживчому ринку в процесі його розвитку. У разі необхідності зміни в асортиментному переліку можуть вноситись і на першому етапі після його формування. Розробка асортиментних переліків включає три етапи:

— на першому етапі визначається перелік асортиментних позицій.

При цьому враховується номенклатура товарів, що пройшли через оптові

підприємства в звітному році, і номенклатура товарів, зазначених у специфікаціях до договорів на постачання товарів у майбутньому році;

— на другому етапі розраховується число різновидів кожного товару за основною ознакою, тобто визначається їх кількість за кожною позицією товарів, що надійшли за звітний період;

— на третьому, заключному, етапі визначається кількість різновидів кожного товару для мінімального асортименту, що включає таку їх кількість, що постійно повинна бути в запасах і яку в будь-який час може бути запропоновано роздрібному покупцеві.

За допомогою асортиментного переліку комерційна служба підприємства ТОВ «Національний гостинець» здійснює систематичний контроль за повнотою і стабільністю асортименту товарів на складах і постачанням його роздрібним підприємствам свого цільового ринку.

Необхідність здійснення контролю за повнотою і стабільністю асортименту товарів в оптових підприємствах визначає основну мету розробки асортиментних переліків [64].

Результати перевірок за дотриманням асортименту товарів на ТОВ «Національний гостинець» постійно аналізуються відділом забезпечення для вживання необхідних заходів по відновленню запасів окремих різновидів товарів. Детальний аналіз асортименту формується та використовується при складанні договорів на постачання товарів у наступному році та у роботі з їх уточнення і зміни в поточному періоді.

Контроль за наявністю на підприємстві товарів відповідно до асортиментного переліку здійснює відділ забезпечення, який в свою чергу формує спеціальний звіт та вносить дані до електронної картотеки. На основі інформації, яка внесена до даної картотеки, відділ забезпечення здійснює зкупівельну політику на підприємстві та формує звітність щодо своєї діяльності.

ТОВ «Національний гостинець» здійснює контроль за асортиментом товарів не тільки на власних складах, але й у роздрібній торговельній

мережі, яку підприємство обслуговує. З цією метою комерційні працівники ТОВ «Національний гостинець» виїжджають до своїх покупців, пропонують товари, що знаходяться на складах, надають консультаційні послуги з питань продажу цих чи інших товарів.

Асортимент продукції, яку реалізує ТОВ «Національний гостинець» є досить широким і різноманітним. В ньому представлені ковбасні та м'ясні вироби різних груп: варені ковбаси, сирокочені ковбаси, сировялені ковбаси, напівкочені ковбаси, сардельки та сосиски тощо.

Особливого смаку ковбасам надає додавання до складу: мускатного оріха, ароматних прянощів (маціс, перцю, коріандру, імбиру, чилі, кмину) та інших оригінальних сумішей спецій.

Асортимент включає в себе як звичні ковбасні вироби з традиційним вітчизняним смаком, так і нові продукти, розроблені на основі європейського досвіду.

Торговельна марка «Роганський» - це ковбасні вироби вищого, першого і другого сортів, які випускаються з добірних сортів яловичини і свинини, а також шпику.

Під торговельною маркою «Роганський» випускається більше 100 позицій високоякісних ковбасних виробів, серед яких варені ковбаси, сосиски і сардельки, ковбаси ліверні та паштети, варено-кочені ковбаси, ковбаси твердого копчення, ковбаси напівкочені, сирокочені, шинки варені, а також м'ясні делікатеси.

Варені ковбаси ТМ «Роганський» представлена наступними одиницями продукції:

-вищого сорту: «Лікарська», «Любительська», «Русанівська», «Столична», «Останкінська» та «Дитяча», «Екстра»;

-першого сорту: «Молочна», «Фірмова з молоком», «М'ясна», «Шкільна», «Ласунка», «Олів'є», «Заказана з яловичини», «Ретро з молоком», «Українська», «Фірмова з молоком», «Варена з молоком», «Класична», «Оригінальна з молоком»;

-другого сорту: «Філейна», «Студентська», «Чайна».

Сосиски та сардельки ТМ «Роганський» представлені наступними позиціями:

-вищого сорту: «Фірмові», «Шпикачки», «Шкільні», «Малюк», «Кроха», «Дитячі», «Мюнхенські», «Міні», «Союзні», «Роганські», «Колобок»; першого сорту: «Прикопчені», «Сардельки з сиром», «Хуторські», «Молочні», «Франкфуртські», «Пармезан», «Яловичі», «Соковиті», «Радянські», «Лакомка», «Студентські», «Хот-Дог», «Філейні», «Баварські».

Ліверні ковбаси та паштети ТМ «Роганський» представлені наступними одиницями продукції:

-вищий сорт: паштетна ковбаса «Печінковий крем», зельц «Шинковий»;

-перший сорт б ліверна ковбаса «До сніданку».

Варено-копчені ковбаси ТМ «Роганський» представлені наступними позиціями:

-вищий сорт: «Московська», «Роганська», салямі «Баварська», салямі «Харківська», салямі «Тірольська», салямі «Фінська», «Ромова»;

-перший сорт: салямі «Віденська».

Ковбаси напівкопчені ТМ «Роганський» представлені наступними одиницями продукції:

-вищий сорт: «Європейська», «Харківська», салямі «Преміум», «Дрогобицька», «Краківська», «Копчена на дровах»; ковбаски: «Мисливські», «Баварські», «До грилю», «Салямі Екстра»;

-перший сорт: «Харківська», «Святкова», «Коньячна», «Баликова», «Віденська», «Брауншвейгська», «Фуршетна», «Фінська», «Київська», салямі «Польська», салямі «Київська», салямі «Мадера», «Столична», салямі «Домашня», салямі «Київська», салямі «Зерниста», салямі «Сенатор», «Іспанська», «Яловича», «Гуцульська», салямі «Мілано»,

салями «Імператорська», «Фірмова», «Баликова», «Куряча»; ковбаски «Польські», «Київські», «Єгерські з сиром», «Чеські», «Барбекю»;

-другий сорт: «Батуринська».

Сирокопчені ковбаси ТМ «Роганський» представлені наступними позиціями:

-вищий сорт: «Брауншвейгська», «Московська», «Міланська», «Невська», «Царська», «Французька», «Парманелло», «Фінська», «Зерниста», «Мерано», «Чорізо», «Венеція», «Золота», «Бріоло»;

-перший сорт: «Карпатська», «Тернопільська», «Старокиївська», «Преміум», «Банкетна», «Італія», «Папероні».

Варені шинки ТМ «Роганський» представлені наступними одиницями продукції:

-вищий сорт: рулет м'ясний «Особливий», шинка «Царська», шинка «Королівська», шинка «делікатесна»,

-перший сорт: шинка «Ювілейна».

М'ясні делікатеси ТМ «Роганський» представлені наступними позиціями:

-вищий сорт: бастурма «Банкетна», балик «Швейцарський», балик «Марочний», шинка «Пармська», буженина «По-дрмашньому», буженина «Соковита», рулет «Делікатесний», грудинка «Святкова пресована», крила курячі «Золотий півник», грудка куряча «Піонер», окіст «Свиний», окіст «Слов'янський», шинка «Царська», тощо;

-другий сорт: «Ребра свинні».

На підприємстві ТОВ «Роганський м'ясокомбінат» існує власна торговельна марка під назвою ТМ «Радянська». Основною особливістю даної торгової марки є виготовлення продукції з високоякісної сировини у виробництві яких використовуються традиційна рецептура. Більшість ковбасних виробів, що представлені в асортименті даної торгової марки виготовляються відповідно до вимог ДСТУ.

Асортимент ТМ «Радянська» включає в себе такі ковбаси:

«Лікарська», «Оригінальна з молоком», «Дитяча», «Любительська», «Одеська»; сосиски: «Російські», «Прикопчені», «Київські» [6].

Отже, ТОВ «Національний гостинець» є прикладом сучасного підприємства оптової торгівлі на якому здійснюється великий обсяг роботи, щодо забезпечення підприємств роздрібною торгівлі відповідною продукцією. На підприємстві злагоджено функціонує система формування асортиментного переліку відповідно до споживчих вподобань на ринку, а також контролю за ним. Так як, ТОВ «Національний гостинець» є дистриб'ютором ТОВ «Роганський м'ясокомбінат», то на підприємстві представлений весь асортиментний перелік м'ясокомбінату, який є досить різноманітним.

2.3. Експертиза якості сосисок

На початку нами було проведено аналіз повноти маркування сосисок відповідно до вимог Технічного Регламенту щодо маркування харчових продуктів [30].

Результати аналізу маркування сосисок щодо повноти інформації наведенні у табл. 2.1.

За результатами дослідження слід зазначити, що маркування всіх досліджуваних сосисок містило всю необхідну інформацію зазначену в Технічному регламенті, який гармонізований з європейським законодавством, що в свою чергу не перешкоджатиме зовнішній торгівлі даною продукцією. При цьому аналіз рецептурного складу показав, що найбільш збалансований склад за співвідношенням білків і жирів мали сосиски «Малиш» (14 до 16) і «Дитячі» (12 до 17) відповідно. Також вони не містили в складі стабілізаторів та згущувачів, поліпшувачів смаку і запаху, тому їх дійсно можна вживати дітям відповідно до їх назви.

Таблиця 2.1

Аналіз маркування досліджуваних сосисок вищого сорту

Показник	«Кроха»	«Малиш»	«Молочні»	«Дитячі»	«Мюнхенські»
назву харчового продукту	Сосиски варені, вищого сорту	Сосиски варені, вищого сорту	Сосиски варені, вищого сорту	Сосиски варені, вищого сорту	Сосиски варені, вищого сорту
склад харчового продукту	95% (свинина нежирна, свинина жирна, свинина напівжирна), яйця курячі, молоко сухе, сіль кухонна харчова, загущувачі: E407, E415, E412, стабілізатор: E452, підсилювач смаку і аромату: E621, антиоксидант E316, стабілізатор кольору E250.	67% (свинина напівжирна, яловичина вищого сорту), печінка яловича бланширована, серце яловиче варене, яйця курячі, сіль кухонна харчова, цукор, оріх мускатний молотий, кориця мелена, стабілізатор кольору E250	95% (свинина напівжирна, яловичина вищого сорту), яйця курячі, сіль кухонна харчова, 2% молоко коров'яче сухе, цукор, перець чорний молотий, перець душистий молотий, горіх мускатний, стабілізатор кольору E250	90% (свинина напівжирна, яловичина вищого сорту), яловичина вищого сорту), вода питна, олія соняшникова рафінована, яйця куряча, молоко коров'яче знежирене сухе, сіль кухонна харчова, цукор, мускатний горіх молотий, перець духмяний молотий, стабілізатор кольору E250.	95% (свинина жирна, свинина напівжирна, яловичина вищого сорту, яловичина першого сорту, мясо куряче, яйця курячі, молоко сухе, вода питна, сіль кухонна харчова, підсилювач смаку і аромату: E621, стабілізатори: E450, E451, антиоксидант: E316 стабілізатор кольору E250.
кількість харчового продукту у встановлених одиницях виміру	450 г (0,030)	500 г (0,020)	500 г (0,110)	400 г (0,050)	450 г (0,050)
найменування та місцезнаходження і номер телефону виробника	«Роганський мясокомбінат» м. Харків, Харківська обл.	«Роганський мясокомбінат», м. Харків, Харківська обл.	«Роганський мясокомбінат», м. Харків, Харківська обл.	«Роганський мясокомбінат», м. Харків, Харківська обл.	«Роганський мясокомбінат», м. Харків, Харківська обл.
номер партії виробництва	+	+	+	+	+

Продовження табл. 2.1

Показник	«Кроха»	«Малиш»	«Молочні»	«Дитячі»	«Мюнхенські»
назву харчового продукту	Сосиски варені, вищого сорту	Сосиски варені, вищого сорту	Сосиски варені, вищого сорту	Сосиски варені, вищого сорту	Сосиски варені, вищого сорту
поживну (харчову) цінність із позначенням кількості білків, вуглеводів та жирів у встановлених одиницях виміру на 100 г (100 мл) харчового продукту та енергетичну цінність (калорійність)	білків не менше -10г; жирів не більше -32г; вуглеводів - 0 Енергетична цінність (калорійність): 328,0 ккал / 1372,35кДж	білків не менше 14,0г; жирів не більше - 16,0г; вуглеводів - 0г Енергетична цінність (калорійність): 238,5ккал / 997,8кДж /.	білків не менше 11,0г; жирів не більше - 28,0г; вуглеводів - 0г. Енергетична цінність (калорійність): 1238,46 кДж / 296,0 ккал /.	білків не менше 12,0г; жирів не більше - 17,0г; вуглеводів - 0г. Енергетична цінність (калорійність): 840,9 кДж / 201,0 ккал /	білків не менше 10,0; жирів не більше - 32,0г; вуглеводів - 0 Енергетична цінність (калорійність): 1372,35кДж / 328,0ккал
інформацію про часові характеристики придатності	+	+	+	+	+
умови зберігання харчового продукту.	за t от 0 ° С до 6 ° С і відносній вологості повітря від 75% до 78% - 3 доби під вакуумом або в модифіковано му газовому середовищі – 12діб	за t за t от 0°С до 6 ° С і відносній вологості повітря від 75% до 78% - 2 доби під вакуумом або в модифіковано му газовому середовищі – 12діб	за t за t от 0°С до 6 ° С і відносній вологості повітря від 75% до 78% - 2 доби під вакуумом або в модифіковано му газовому середовищі – 12діб	за t за t от 0°С до 6 ° С і відносній вологості повітря від 75% до 78% - 2 доби під вакуумом або в модифіковано му газовому середовищі – 12діб	за t за t от 0°С до 6 ° С і відносній вологості повітря від 75% до 78% - 2 доби під вакуумом або в модифіковано му газовому середовищі – 12діб

Натомість сосиски «Кроха» мали в переліку інгредієнтів як загусники і стабілізатори та ще й підсилювачі смаку і запаху, що не тільки вводить в обману споживачів, щодо можливості вживання їх дітьми, а й не відповідає вимогам до сосисок вищого сорту, через вміст перерахованих речовин, особливо загусників та антиоксидантів синтетичного походження. Сосиски «Молочні» в своєму складі не мали згущувачів та стабілізаторів, тому теж є

якісними та можуть відноситися до вищого сорту. Сосиски «Мюнхенські» містили в своєму складі підсилювач смаку, тому не варто давати їх дітям, але вони відносяться до вищого сорту.

2.3.1. Органолептична оцінка якості сосисок

На другому етапі експертизи було проведено оцінку якості органолептичних показників [31].

Дослідження органолептичних показників – це визначення якості продукції безпосередньо за допомогою органів відчуттів людини: зору, дотику, смаку, запаху. До органолептичних показників сосисок відноситься: зовнішній вигляд, консистенція, запах і смак, вид фаршу на розрізі, форма.

Батони повинні мати чисту суху поверхню, без пошкоджень оболонки, напливів фаршу, сліпів, бульйонних і жирових набряків. Не допускаються для реалізації сосиски, які мають забруднення, слиз ао цвіль на оболонці, сосиски з сірим кольором батончиків. Колір фаршу на розрізі має бути рожевий або світло-рожевий. На сосисках у розрізі не допускаються сірі плями і порожнечі, але допускаються дрібна пористість. Фарш повинен бути рівномірно перемішаний.

Допускається невелика нерівномірність розподілу шматочків шпику та допускаються відхилення розмірів окремих шматочків шпику в бік збільшення.

Сосиски повинні мати приємний запах з ароматом прянощів, без ознак затхлості, кислуватості. Смак у сосисок в міру солоний. Не допускаються сторонні присмаки та запахи. Консистенція сосисок пружна.

Характеристика органолептичних показників досліджуваних зразків сосисок наведена в табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Органолептичні показники досліджуваних сосисок

Назва показника	«Кроха»	«Малиш»	«Молочні»	«Дитячі»	«Мюнхенські»
Зовнішній вигляд та консистенція	Поверхня чиста, суха, без пошкоджень, консистенція не щільна, пориста	Поверхня чиста, суха, без пошкоджень, консистенція пружна не крихка, щільна	Поверхня чиста, суха, без пошкоджень, консистенція пружна не крихка, щільна	Поверхня чиста, суха, без пошкоджень, консистенція пружна не крихка, Щільна	Поверхня чиста, суха, без пошкоджень, консистенція дрібно пориста
Смак та запах	Нечітко виражений смак, ярко виражений аромат, значна кількість солі, салистість	Притаманний смак, запах властивий сосискам, без сторонніх запахів	Притаманний смак, запах властивий сосискам, без сторонніх запахів	Притаманний смак, запах властивий сосискам, без сторонніх запахів	Надто виражений аромат сала, смак, властивий сосискам
Колір	Рожевий	Блідо-рожевий	Рожевий	Блідо-рожевий	Рожевий

Аналізуючи результати досліджень можна зробити висновок, що соски «Малиш», «Молочні» та «Дитячі» відповідали за всіма органолептичними показниками, але «Молочні» відрізнялися більш яскравим кольором, що свідчить про використання більшої кількості нітриту натрію. Сосиски «Мюнхенські» та «Кроха» відрізнялися насичених ароматом сала та мали більш яскравий колір. Також сосиски «Кроха» відрізнялися занадто солоним смаком.

2.3.2. Дослідження фізико-хімічних показників

На наступному етапі було досліджено фізико - хімічні показники якості сосисок, а саме масова частка вологи, масова частка кухонної солі та наявність крохмалю.

Крохмаль або пшеничне борошно додаються у фарш при виробництві сосисок в якості згущувачів. Допускається вміст крохмалю лише в сосисках

I і II сорту, не більше 2 - 3 %, а у сосисках вищого сорту наявність крохмалю не допускається.

Результати фізико-хімічного дослідження сосисок наведені у табл. 2.3

Таблиця 2.3

Фізико-хімічні показники досліджуваних сосисок

Показник	«Кроха»	«Малиш»	«Молочні»	«Дитячі»	«Мюнхенські»	Норма
Масова частка води, % не більше	59,0	71,0	61,0	72,0	58,0	75,0
Масова частка кухонної солі, % не більше	2,8	1,5	2,1	1,6	2,5	2,5
Якісна реакція на крохмаль	+	-	-	-	-	Не допускається

За результатами досліджень можна зробити висновок, що сосиски «Малиш», «Молочні», «Дитячі» та «Мюнхенські» відповідали вимогам за всіма фізико-хімічними показниками. Найбільший вміст солі був у сосисок «Молочні» та «Мюнхенські», але в межах стандартних значень. Натомість найвищий вміст води був у сосисок «Малиш» та «Дитячі», що пов'язано з меншим вмістом жиру в даній групі, так як вони дитячого спрямування. Сосиски «Кроха» не відповідали вимогам за масовою часткою солі, що й пояснює їх надто солоний смак. Слід також відмітити наявність крохмалю в даних сосисках, що не допускається для вищого сорту.

2.3.3. Дослідження показників безпеки

На заключному етапі нами було досліджено мікробіологічні показники безпеки досліджуваних сосисок. Результати наведені в табл. 2.4.

Таблиця 2.4

Мікробіологічні показники досліджуваних сосисок

Показник	«Кроха»	«Малиш»	«Молочні»	«Дитячі»	«Мюнхенські»	Норма
КМАФАМ, КУО в 1 г не більше	150	110	150	90	205	1 *10 ³
БГКП в 1 г,	Не вивлено	Не вивлено	Не вивлено	Не вивлено	Не вивлено	Не дозволено

Мікробіологічні дослідження показали, що всі сосиски характеризувалися мікробіологічним благополуччям, тобто є безпечними при споживанні.

Підсумовуючи результати експертизи сосисок за комплексом показників можна стверджувати, що сосиски «Малиш», «Молочні», «Дитячі» та «Мюнхенські» відповідають всім досліджуваним критеріям. Але сосиски «Молочні» та «Мюнхенські» мають в складі підвищений вміст стабілізаторів кольору та жирів, тому їх можна вживати переважно дорослим. Сосиски «Кроха» не відповідали вимогам за вмістом крохмалю, тому не можуть відноситися до вищого сорту, а за вмістом кухонної солі перевищують допустимі значення та не мають бути допущені до реалізації та участі в експортно-імпортних операціях. За результатами експертизи сосисок, було складено акт експертизи (див.дод А).

2.4. Комплексна оцінка якості сосисок

Результатом проведення товарознавчої експертизи є заповнення всієї необхідної документації стосовно самого дослідження. А саме: акту відбору проб та безпосередньо акту експертизи, в якому зазначається інформація щодо відповідності даних досліджених зразків вимогам які зазначені у стандарті. На підставі проведених досліджень формується акт експертизи. У робочому зошиті відповідним записам оформлюються результати експертизи.

Акт експертизи був складений на бланках Торговельно - промислової палати у довільній формі з додатками, який наведений в дод. А.

Протокольна частина акту містила інформацію щодо об'єкта експертизи, його виду і способу пакування, товаросупровідної документації.

В констатуючій частині акту експертизи сосисок зазначено інформацію про хід дослідження, методи які використовувались для дослідження та результати: оцінки відповідності та повноти маркування, результати мікробіологічних, органолептичних та фізико-хімічних досліджень (додаток Б).

В додатку зазначалося, що експерту пред'явлені 4 партії сосисок варених вищого сорту у кількості по 5 картонних ящиків кожного найменування 50 упаковок сосисок у кожному (згідно маркування транспортної тари), які зберігаються на стелажах у холодильній камері. Температура зберігання визначена спиртовим термометром ГОСТ 27544-87 і становила - 5°C, відносна вологість повітря визначена психрометром ГОСТ 28498-90, становить 75%. Брикети запаковані в вакуум-пакування, маса нетто 400 г.

Всі засоби вимірювальної техніки та випробувальне обладнання, які були застосовані під час лабораторних випробувань, відповідають вимогам Закону України від 11.02.1998 №113/98-ВР «Про метрологію та метрологічну діяльність» (із змінами та доповненнями) [65].

Для дослідження маркування споживчого пакування на відповідність вимогам п. 6 Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів [30] було відібрано вибірку у кількості 2-х упаковок з кожної партії сосисок, згідно п. 5.4. та табл. 1 (п.8) ГОСТ 9792 [58] про що складено акт відбору проб. Результати аналізу зазначені в табл. Б.1. додатку Б.

Відбір проб для визначення мікробіологічних показників здійснювали з дотриманням вимог відповідно до п. 5.1.2 ГОСТ 9792 [58]. на відповідність вимогам п. 5.1.4 ДСТУ 4436:2005 [31]. Вибірка становала 2 упаковки з

кожної партії сосисок п. 5.3. ГОСТ 9792 [58]. Результати мікробіологічних показників наведені в табл. Б.2. додатку Б.

Відбір проб для визначення органолептичних показників проводили на відповідність вимогам п. 5.1.2. ДСТУ 4436:2005 [31], відповідно до п. 6.1.4. ГОСТ 9792 [58] в 1 споживчому пакуванні, з кожної партії сосисок. Результати досліджень наведені в табл. Б.3. додатку Б.

Проба для контролювання фізико-хімічних показників становила по 200г сосисок з кожної партії, відповідно до п. 6.1.9. та таблиці 2 (п. 10.2). Проби відбирали відповідно з п. 6.11. ГОСТ 9792 [58] на відповідність вимогам п. 5.1.3 ДСТУ 4436:2005 [31]. Результати досліджень фізико-хімічних показників наведені в табл. Б.4. додатку Б.

За результатами проведення ідентифікаційної експертизи був сформований експертний висновок (продовження додатку А) в якому зазначена інформація про відповідність та невідповідність кожної досліджуваної партії сосисок за всіма зазначеними в завданні експертизи показниками, а саме:

- партія сосисок «Мюнхенські» не відповідає вимогам ДСТУ 4436:2005 за п. 5.1.3: масова частка кухонної солі та вміст крохмалю. Відповідає вимогам Технічного регламенту п.6 та ДСТУ 4436:2005 п. 5.1.2. - органолептичні показники якості ; п. 5.1.3: масова частка вологи., п. 5.1.4 - кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАМ) та кількість бактерій групи кишкової палички (БГКП);
- партія сосисок «Малиш» відповідає вимогам Технічного регламенту п.6 та ДСТУ 4436:2005 п. 5.1.2 - органолептичні показники якості ; п. 5.1.3: - масова частка вологи, масова частка кухонної солі, наявність крохмалю; п. 5.1.4 - кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАМ) та кількість бактерій групи кишкової палички (БГКП);

- партія сосисок «Молочні» відповідає вимогам Технічного регламенту п.6 та ДСТУ 4436:2005 п. 5.1.2. - органолептичні показники якості ; п. 5.1.3: - масова частка вологи, масова частка солі, наявність крохмалю; п. 5.1.4 - кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАМ) та кількість бактерій групи кишкової палички (БГКП);
- партія сосисок «Дитячі» відповідає вимогам Технічного регламенту п.6 та ДСТУ 4436:2005 п. 5.1.2. - органолептичні показники якості ; п. 5.1.3: - масова частка вологи, масова частка солі, наявність крохмалю; п. 5.1.4 - кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАМ) та кількість бактерій групи кишкової палички (БГКП);
- партія сосисок «Мюнхенські» відповідає вимогам Технічного регламенту п.6 та ДСТУ 4436:2005 п. 5.1.2. - органолептичні показники якості ; п. 5.1.3: - масова частка вологи, масова частка солі, наявність крохмалю; п. 5.1.4 - кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАМ) та кількість бактерій групи кишкової палички (БГКП);

Слід зазначити, що товарознавча експертиза сосисок показала, що лише 4 партії сосисок («Малиш», «Молочні», «Дитячі» та «Мюнхенські») відповідають всім висунутим вимогам зазначеним у стандарті і відповідно можуть брати участь у експортно-імпортних операціях. Партія сосисок «Кроха» не відповідають вимогам ДСТУ за вмістом кухонної солі та крохмалю, тому дані сосиски не можуть бути реалізовані.

РОЗДІЛ 3

ОРГАНІЗАЦІЯ ЕКСПОРТНО-ІМПОРТНОЇ ТОРГІВЛІ ВАРЕНИМИ КОВБАСАМИ

3.1. Особливості організації операцій з експорту

Експортні операції – операції з продажу товарів українськими суб'єктами зовнішньоекономічної діяльності іноземним суб'єктам господарської діяльності з вивезенням або без вивезення цих товарів за межі митного кордону України, включаючи реекспорт товарів через митний кордон України. Головним критерієм експорту товарів є перетин митного кордону країни, або, у випадку здійснення експортної операції без вивезення через митний кордон, здійснення продажу товару підприємству з іноземним капіталом за іноземну (конвертовану) валюту [66].

В умовах зовнішньоекономічної діяльності здійснюються такі види експортних операцій [67]:

- експорт товарів в рахунок міжурядових угод;
- експорт товарів в межах державного контракту;
- експорт товарів на умовах державного або комерційного кредиту чи за рахунок відстрочки платежу;
- експорт на умовах компенсаційної угоди;
- експорт на умовах бартерної угоди;
- експорт в рахунок надання допомоги.

Для суб'єктів зовнішньоекономічної діяльності існує два варіанти експорту:

- товар фактично вивозиться за митну територію України;
- товар продається нерезиденту без перетину кордону України.

У разі, коли товар придбано і продано без вивезення з України, митне оформлення товару не проводиться.

Розрахунки у сфері зовнішньоекономічної діяльності під час здійснення експортних операцій банк починає з наступного календарного дня після дня оформлення митної декларації або підписання акта, рахунку (інвойсу) або іншого документа, що засвідчує виконання робіт, надання транспортних, страхових послуг. Строки розрахунків, передбачені в контрактах, не можуть перевищувати 180 календарних днів з дати митного оформлення (виписки вивізної вантажної митної декларації) продукції, що експортується, а в разі експорту робіт (послуг), прав інтелектуальної власності – з моменту підписання акта або іншого документа, що засвідчує виконання робіт, надання послуг, експорт прав інтелектуальної власності [68].

У митному режимі експортні операції з вивезенням товарів обкладаються податком на додану вартість за ставкою 0%. Датою виникнення податкових зобов'язань із ПДВ вважається дата оформлення митної декларації, що підтверджує факт перетину митного кордону. У разі, коли експорт здійснюється без вивезення, тобто купівля та передача товару нерезиденту проводиться на митній території України, операції обкладаються ПДВ за загальними правилами за ставкою 20%. Об'єкт обкладення ПДВ відсутній, коли купівля та передача товару проводяться поза межами митної території України.

Експортна діяльність ТОВ «Національний гостинець» здійснюється на підставі законодавчих актів, основними з яких є: Закон України «Про зовнішньоекономічну діяльність», Наказ Міністерства економіки України «Про затвердження положення про форму зовнішньоекономічних договорів (контрактів)», Митний кодекс України, Закон України «Про Митний тариф України», Податковий кодекс України, Постанова Національного банку України «Про затвердження Інструкції про порядок здійснення контролю за експортними, імпортованими операціями»

Згідно до закону України «Про зовнішньоекономічну діяльність» експорт товарів – це продаж товарів українськими суб'єктами

зовнішньоекономічної діяльності іноземним суб'єктам господарської діяльності з вивезенням або без вивезення цих товарів через митний кордон України. Таким чином, український суб'єкт зовнішньоекономічної діяльності, що здійснює експорт товарів, є експортером. Експортна операція являє собою діяльність, спрямовану на продажів і вивіз за кордон товарів для передачі їх у власність іноземному контрагенту [69]. Порівняно з реалізацією варених ковбас на внутрішньому ринку експорт варених ковбас (код за УКТЗЕД 1601009100) для ТОВ «Національний гостинець» має вагомі переваги серед яких варто виділити наступні:

- експорт варених ковбас забезпечує вищу прибутковість порівняно з їх реалізацією на внутрішньому ринку;
- підприємству потрібна валюта для придбання за кордоном необхідної техніки, обладнання, які або відсутні на внутрішньому ринку, або мають незадовільну якість;
- складнощі збуту варених ковбас на внутрішньому ринку;
- завдяки експорту ковбас фабрика намагається зменшити сезонні коливання попиту.

У структурі ТОВ «Національний гостинець» для реалізації варених ковбас функціонує відділ збуту, який є також відповідальним за організацію операцій з експорту варених ковбас. Відділ збуту використовується підприємством і для зовнішньоторговельних операцій, оскільки обсяг незначний і основна частина ковбас реалізується на внутрішньому ринку.

Основними операціями з організації експорту варених ковбас є передконтрактна підготовка, підписання контракту, митне оформлення і відвантаження товару та повернення ПДВ.

Основне завдання передконтрактної підготовки – вибір можливих контрагентів. Після визначення можливих контрагентів відділ збуту ТОВ «Національний гостинець» налагоджує з ним контакти.

Відділ збуту надсилає тверда оферту – письмову пропозицію на продаж визначеної партії варених ковбас, надіслана оферентом одному можливому покупцю. Інший спосіб перед контрактної роботи на ТОВ «Національний гостинець» – одержання запиту від потенційного покупця. Запит – це документ, що видається стороною, яка зацікавлена у купівлі варених ковбас, в запиті уточнюються умови, що стосуються поставки.

Наступною операцією є підписання контракту. Ця операція включає в себе власне підписання контракту сторонами та реєстрацію контракту в уповноваженому банку. Після реєстрації контракту в уповноваженому банку, банком видається картка реєстрації уповноваженому представнику організації-заявника в двох примірниках (за наявності Доручення організації-заявника на її отримання) [70].

Перший примірник для митного органу, а другий примірник для заявника (про що робляться позначки на примірнику). Картка реєстрації дійсна для митного оформлення експорту варених ковбас до кінця поточного календарного року. Картка реєстрації втрачає чинність для митного оформлення варених ковбас в режимі «експорт» до кінця поточного календарного року в разі перетину митного кордону вареними ковбасами у повному обсязі згідно з умовами контракту [71].

Наступна операція – митне оформлення і відвантаження товару. Для митного оформлення ковбасних виробів в режимі «експорт» ТОВ «Національний гостинець» подає до митних органів наступні документи:

- митна декларація (МД);
- картка обліку особи, що здійснює операції з товарами (картка акредитації);
- договір доручення з митним брокером;
- зовнішньоекономічний договір (контракт) з додатками до нього, а також їх переклад на державну мову;

- товаротransпортні документи та накладні на перевезення (CMR), навантажувальні відомості, пакувальні аркуші, специфікації тощо;
- комерційні документи (рахунок-фактура, рахунок-проформа, інвойс);
- сертифікат якості на ковбасні вироби (в разі наявності);
- сертифікат походження товару (для країн СНД – як правило, форми СТ-1, для Європейського союзу – сертифікат походження форми EUR.1);
- документи, які, відповідно до законодавства України, видаються державними органами для завершення митного оформлення товарів (дозволи та відмітки органів санітарно-епідеміологічного, ветеринарного, фітосанітарного, радіологічного, екологічного контролю та ін.);
- свідоцтво про допущення транспортного засобу до переміщення під митними печатками та пломбами, книжка МДП - у випадку її застосування;
- інші документи на вимогу митних органів.

Завершальним етапом експорту варених ковбас є повернення ПДВ [72]. Оскільки експортні операції є об'єктом обкладення ПДВ, ТОВ «Національний гостинець» має право на бюджетне відшкодування сум ПДВ.

«ТОВ «Національний гостинець» при документальному підтвердженні фактичної реалізації варених ковбасних виробів за митною територією України та наданні розрахунків експортного відшкодування за наслідками податкового періоду, має право на отримання такого відшкодування протягом 30 календарних днів з дня пред'явлення документів.

Порядок визначення суми, яка підлягає відшкодуванню з Державного бюджету України (бюджетному відшкодуванню), та строки проведення розрахунків регулюються ст.200 Податкового кодексу

України. Сума податку, що підлягає бюджетному відшкодуванню, визначається як різниця між сумою податкового зобов'язання звітного періоду та сумою податкового кредиту такого звітного періоду [73].

ТОВ «Національний гостинець» подає в орган державної податкової служби податкову декларацію і заяву про повернення суми бюджетного відшкодування, яка відображається у податковій декларації. Крім того, до декларації додаються розрахунок суми бюджетного відшкодування, а також оригінали митних декларацій, що підтверджують вивезення варених ковбас за межі митної території України. За наявності достатніх підстав, які дають право ТОВ «Національний гостинець» на бюджетне відшкодування сум ПДВ, податковий орган у п'ятиденний термін після закінчення перевірки подає до органу Державного казначейства України висновок із зазначенням суми, що підлягає відшкодуванню з бюджету [72].

Управління експортними операціями на ТОВ «Національний гостинець» здійснюється з огляду на результати аналізу ринкової ситуації та тенденції її зміни, а також з урахуванням ймовірної реакції ринку.

Отже, встановлено, що організація експорту на вітчизняних підприємствах досить складний процес, який регулюється національним законодавством. Серед нормативних актів варто виділити Закон України «Про зовнішньоекономічну діяльність» в якому викладені основні положення щодо порядку вивезення товарів за межі митної території України, зокрема ковбасних виробів. Встановлено, що для експорту варених ковбас між продавцем та покупцем обов'язково укладається контракт на поставку даної продукції.

3.2. Специфіка проведення операцій з імпорту

Імпортні операції — це операції щодо купівлі товару українськими суб'єктами зовнішньоекономічної діяльності (ЗЕД) у іноземних суб'єктів господарської діяльності з ввезенням або без ввезення цих товарів на

територію України, включаючи купівлю товарів, призначених для власного споживання установами та організаціями України, розташованими за її межами [74].

ЗЕД в Україні регламентується Законом України «Про зовнішньоекономічну діяльність» та міжнародними договорами з окремими країнами. Вона пов'язана з виробництвом та обміном матеріальних і нематеріальних благ, що виступають у формі товару. Комплекс операцій щодо здійснення імпорту варених ковбас має ряд особливостей, які пов'язані з тим, що в разі невідповідності санітарно-епідеміологічним нормам вони можуть бути небезпечними для життя та здоров'я населення [69].

До імпортних операцій відноситься:

- придбання товарно-матеріальних цінностей від іноземних;
- постачальників на умовах комерційного кредиту;
- ввезення товарно-матеріальних цінностей або отримання послуг в порядку бартерних угод;
- ввезення товарів в рахунок централізованих імпортних закупок;
- придбання товарно-матеріальних цінностей та послуг з оплатою готівкою;
- отримання товарно-матеріальних цінностей та послуг в якості безоплатної допомоги.

Передумовою здійснення імпортних операцій є проведення переговорів з іноземними контрагентами та укладання імпортного контракту.

У зв'язку з тим, що в Україні формується політика захисту вітчизняного товаровиробника з метою зменшення частки імпортних операцій та збільшення експорту, в країні діє посилена система адміністративних та економічних методів регулювання імпорту. Зокрема, на митну територію України забороняється ввезення цілого ряду товарів. Залежно від виду операцій застосовуються різні способи обмеження

імпорту: квотування та ліцензування, короткострокове обмеження імпорту (на строк не більше 180 днів), встановлення митних бар'єрів (завищені розміри мита), встановлення антидемпінгових розмірів мита та ін [75].

Правовою основою обліку імпортних операцій виступають норми бухгалтерського, митного, валютного та податкового права.

Ввезення товарів на митну територію України в режимі імпорту передбачає:

- подання митному органу документи, що засвідчують підстави та умови ввезення товарів;
- сплату податків і зборів, якими обкладаються товари під час ввезення;
- дотримання вимог, передбачених законом, щодо заходів нетарифного регулювання та інших обмежень.

Варені ковбаси, відповідно до Української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТЗЕД), відносяться до групи 16 та мають код 1601009100.

Відповідно до статті 319 Митного кодексу України товари, що переміщуються через митний кордон України, крім митного контролю, можуть підлягати державному санітарно-епідеміологічному, ветеринарно-санітарному, фітосанітарному, екологічному та радіологічному контролю. У пунктах пропуску через державний кордон України зазначені види державного контролю (крім радіологічного) здійснюються органами доходів і зборів у формі попереднього документального контролю на підставі інформації, отриманої від державних органів, уповноважених на здійснення цих видів контролю, з використанням засобів інформаційних технологій. Митний контроль та митне оформлення товарів, що переміщуються через митний кордон України, завершуються тільки після проведення встановлених законами України для кожного товару видів контролю [70].

Згідно з постановою Кабінету Міністрів України від 05.10.2011 №1031 «Деякі питання здійснення державного контролю товарів, що переміщуються через митний кордон України» товари товарної позиції 1601 згідно з УКТЗЕД, у тому числі варені ковбаси, є товарами, що підлягають державному контролю (у тому числі у формі попереднього документального контролю), у разі переміщення їх через митний кордон України [76].

Варені ковбаси підлягають санітарно-епідеміологічному та ветринарно-санітарному контролю, який здійснюється посадовою особою контролюючого органу в зонах митного контролю на митній території України (крім пунктів пропуску через митний кордон України). Під час імпорту в Україну варені ковбаси не підлягають екологічному контролю, але проходять радіологічний контроль, який здійснюється посадовими особами органів Міністерства екології та природних ресурсів України в зонах митного контролю на митній території України (крім пунктів пропуску через митний кордон України), санітарно-епідеміологічний контроль здійснюється посадовими особами Державної служби з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів (на підставі постанови Кабінету Міністрів України від 29.03.2017 №348) [77].

Радіологічний контроль товарів і транспортних засобів здійснюється один раз: у разі ввезення на митну територію України - у пунктах пропуску через державний кордон України (пунктах ввезення на митну територію України). Підставою для завершення державних видів контролю є наявність відповідного штампу на товаросупровідних документах. Факт позитивних результатів проходження санітарно-епідеміологічного, ветеринарно-санітарного та радіологічного видів контролю для варених ковбас відображається у графі 44 митної декларації: під кодом 5501 (інформація про позитивні результати здійснення санітарно-епідеміологічного контролю - наявність на супровідних документах відбитку штампу «Санітарно-епідеміологічний контроль здійснено»), під

кодом 5503 (інформація про позитивні результати здійснення ветеринарно-санітарного контролю), під кодом 5504 (інформація про позитивні результати здійснення радіологічного контролю товару) [77].

У разі, якщо відповідним нормативно-правовим актом встановлено потребу проводити лабораторну перевірку, відбір проб й зразків варених ковбас для проведення лабораторних досліджень здійснюється у межах, встановлених нормативами відбору проб та зразків.

Згідно з УКТЗЕД ввізне мито на товари групи 16, зокрема варених ковбас, являє собою податок на переміщення товарів через митний кордон України та становить 15% для пільгової та повної ставки [77].

Міждержавна Угода з Ісландією, Королівством Норвегія, Князівством Ліхтенштейн та Швейцарською Конфедерацією загалом сприяє преференціям по миту, однак повна та пільгова ставка ввізного мита для варених ковбас становить, як і для всіх інших країн – 15% [78].

На підставі Угоди про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та ЄС, Європейським співтовариством з атомної енергії та їхніми державами членами, з іншої сторони, і листа ДФСУ №21/99-99-25-02-02-18 «Про графіки зниження ввізних мит України» варені ковбаси, що ввозяться в Україну та походять з країн ЄС, є товарами, які знаходяться у переліку щодо зниження ввізних мит України, розрахованих по роках. На 2017 р. товари, що класифікуються згідно з УКТЗЕД за кодом код 1601009100, встановлено ставку ввізного мита – 13% [79].

Згідно Міждержавної Угоди про вільну торгівлю між Україною та Канадою та листа ДФСУ №1237/99-99-19-04-03-18 «Щодо реалізації Угоди про вільну торгівлю між Україною та Канадою», на варені ковбаси, походженням з Канади, ставка ввізного мита становить 11,2%. [80].

В рамках діючих міждержавних угод про вільну торгівлю преференція по оподаткуванню ввізним митом здійснюється при дотриманні умов (наявність сертифіката про походження товару,

виконання правил прямого відвантаження та безпосередньої закупівлі), що встановлені кожною окремою угодою.

При імпорті варених ковбас необхідно враховувати заходи нетарифного регулювання. Такими заходами є ліцензування та квотування зовнішньоекономічних операцій. Відповідно до постанови КМУ від 28.12.2016 №1009 «Про затвердження переліків товарів, експорт та імпорт яких підлягає ліцензуванню, та квот на 2017 рік», варені ковбаси не входять до переліку товарів, які підлягають ліцензуванню чи квотуванню та можуть ввозитись в Україну в необмежаній кількості [81].

На підставі Податкового кодексу України (Кодекс ВР №2755-VI) при ввезенні варених ковбас на митну територію України базою оподаткування є договірна (контрактна) вартість, але не менша митної вартості цих товарів, з урахуванням мита та акцизного податку, що підлягають сплаті та ставка становить 20% [82]. На підставі Закону України від 04.11.1999 ВР №212-XIV «Про єдиний збір, який справляється у пунктах пропуску через державний кордон України» (зі змінами) та постанови КМУ від 24.10.2002 №1569 «Про затвердження Порядку справляння єдиного збору у пунктах пропуску через державний кордон» справляється єдиний збір на варені ковбаси. Не справляється у разі перетинання державного кордону авіаційними та водними транспортними засобами, залізничними пасажирськими вагонами, легковими автомобілями.

Отже, встановлено, що при імпорту варених ковбас відбувається з обов'язковим дотриманням санітарно-епідеміологічного, ветеринарно-санітарного та радіологічного контролю. Визначено, що варені ковбаси не підлягають ліцензуванню та квотуванню і можуть ввозитись в Україну в необмеженій кількості. Також встановлено, що на варені ковбаси ставка мита становить – 15% для більшості країн світу, лише підставі Угоди про асоціацію між Україною та ЄС, а також для Канади діє знижена ставка.

3.3. Аналіз проведення експортно-імпорتنих операцій на підприємстві

У ході виконання поставлених завдань розраховані показники, що дозволяють оцінити ефективність експортно-імпоротної діяльності та дослідити її динаміку на основі бухгалтерського балансу ТОВ «Національний гостинець», що являє собою спосіб економічного групування та узагальненого відображення у грошовому вимірнику наявних господарських засобів і джерел їх утворення на певну дату.

Обов'язковою умовою прийняття рішення про здійснення експортно-імпоротної діяльності є її ефективність, яка визначається шляхом зіставлення досягнутого економічного результату з витратами, яких зазнало підприємство для одержання такого результату. На стадії безпосереднього ведення експортно- імпоротної діяльності показники її ефективності дозволяють визначати тенденції, які слугують індикатором для прийняття певних управлінських рішень щодо необхідності усунення негативних факторів, а в разі неможливості їх усунення – відмови від неї [83].

Зважаючи на той факт, що в ринкових умовах основна мета діяльності ТОВ «Національний гостинець» – одержання прибутку, то ознака економічної ефективності експортно-імпоротної діяльності підприємства – це максимізація прибутку за рахунок мінімізації матеріальних і нематеріальних витрат, підвищення темпів приросту обсягів виручки, зростання обсягів чистого доходу.

Здійснюючи експортно-імпорتنу діяльність, керівники підприємств обов'язково аналізують її ефективність. Для досягнення найбільшого економічного ефекту від комплексу операцій організації імпорту ТОВ «Національний гостинець» звертає увагу на ввіз варених ковбас, власне виробництво яких викликає найбільші затрати у вітчизняних підприємців на одиницю вкладених валютних коштів, що значно підвищує їхню вартість на внутрішньому ринку країни.

Ефективність діяльності підприємства багато в чому залежить від швидкого та правильного орієнтування у ринкових відносинах. Аналіз фінансових результатів набуває при цьому особливої важливості. Фінансовий стан підприємства значною мірою залежить від доцільності та раціональності вкладення фінансових ресурсів в активи [84].

Управління структурою капіталу підприємства, тобто співвідношенням власного та позикового капіталу у структурі пасивів підприємства, з точки зору впливу залучення позикового капіталу на рентабельність власного капіталу підприємства, є основним елементом механізму управління ефективністю операційної діяльності підприємства. Наведемо структуру капіталу ТОВ «Національний гостинець» на рис.3.1.

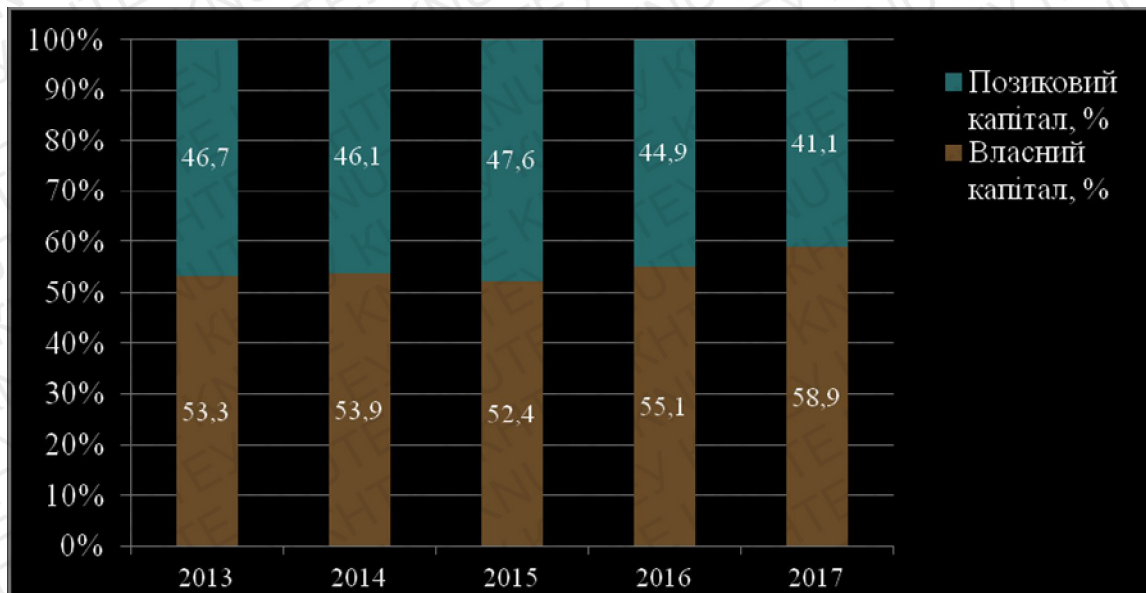


Рис 3.1 Структура капіталу ТОВ «Національний гостинець» за 2013-2017 р.р.

Встановлено, що частка власного капіталу ТОВ «Національний гостинець» переважає над позиковим, а значення коефіцієнту співвідношення протягом 2013-2017 рр., становить більше ніж 1, простежується тенденція його збільшення, це свідчить про те, що у компанії в обігу знаходиться більше власних коштів ніж позикових.

Аналіз джерел майна здійснюється за даними пасиву балансу. Аналіз динаміки активів та пасивів ТОВ «Національний гостинець» протягом 2015-2017 рр. наведено у Додатках В та Г відповідно.

Агрегований звіт про фінансові результати ТОВ «Національний гостинець» протягом 2013-2017 рр. наведено у Додатку Д. Аналіз динаміки показників фінансової діяльності ТОВ «Національний гостинець» наведено у Додатку Е.

Результати 2013-2017 рр. свідчать про позитивні зміни показників. Чистий дохід у 2017 р. відносно 2013 р. та 2016 р. збільшився на 1339,04 тис. грн та 1290,7 тис. грн відповідно. За цей час собівартість реалізованої продукції зросла на 753,54 тис. грн (0,79%). При аналізі динаміки показників фінансової діяльності 2013-2017 рр. простежується зменшення рівня витрат на 0,69%, проте у 2017 р. у порівнянні з 2016 р., встановлені негативні зміни збільшення значення на 1,03%, зокрема затрати на збут та на оплату праці набувають збільшення на 2,02% та 2,59% відповідно. Чистий прибуток ТОВ «Національний гостинець» у 2017 р. відносно 2013 р. та 2016 р., збільшився на 1791,59 тис. грн (39,39%) та 31,56 тис. грн (0,50%) відповідно. Завдяки отриманим даним можна розрахувати середній рівень маржинальної реалізації, що відображено на рис. 3.2.



Рис. 3.2 Середній рівень маржинальної реалізації у % за 2013-2017 р.р.

Фінансовий стан підприємства з позиції короткострокової перспективи оцінюється показниками ліквідності й платоспроможності, що розраховані авторами на основі динаміки активів та пасивів ТОВ «Національний гостинець»

Для організації недостатня ліквідність може означати зменшення прибутковості, втрату контролю та часткову або повну втрату вкладень капіталу. Динаміка показників ліквідності ТОВ «Національний гостинець» наведена у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Динаміка показників ліквідності ТОВ «Національний гостинець»

Показник	На дату 31.12					Приріст за 2013-2017 рр.		Приріст за 2016-2017 рр.	
	2013	2014	2015	2016	2017	Абсолютний, тис. грн	Темп приросту, %	Абсолютний, тис. грн	Темп приросту, %
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Коефіцієнт покриття	1,57	1,75	1,72	1,88	2,10	0,52	33,28	0,22	11,62
Коефіцієнт швидкої ліквідності	1,11	1,30	1,32	1,41	1,65	0,54	48,98	0,24	17,11
Коефіцієнт абсолютної ліквідності	0,36	0,33	0,31	0,31	0,28	-0,08	-22,62	-0,03	-9,93
Чистий оборотний капітал, тис. грн	7565,00	11936,00	12626,00	16614,00	21959,00	14394,00	190,27	5345,00	32,17

Коефіцієнт поточної ліквідності (коефіцієнт покриття) відображає платіжні можливості підприємства на перспективу за умови своєчасного проведення розрахунків із дебіторами.

Встановлено, що темп приросту показника протягом 2013-2017 рр. збільшився на 33,28%. У 2017 р. значення показника становить 2,10 та у порівнянні з 2016 р. набуло підвищення на 11,62%, що характеризує високі платіжні можливості підприємства.

Стосовно коефіцієнта швидкої ліквідності, що показує, яку частину поточної заборгованості підприємство може погасити найближчим часом

за рахунок високоліквідних активів за умови своєчасного проведення розрахунків із дебіторами, то простежується динаміка постійного зростання значення і перевищення нормативних даних (0,8-1,0), що на думку авторів пов'язане в основному зі зростанням не виправданої дебіторської заборгованості.

Коефіцієнт абсолютної ліквідності (норма грошових резервів) показує, яка частина поточних зобов'язань може бути погашена негайно (за рахунок грошових коштів та їх еквівалентів). У 2017 р. у порівнянні з 2016 р., значення показника зменшується на 9,93%, що є позитивними змінами, надаючи характеристику ситуації негайної готовності підприємства ліквідувати короткострокову заборгованість.

Чистий оборотний капітал використовується для оцінки платоспроможності та фінансової стійкості ТОВ «Національний гостинець». Отримані результати свідчать про те, що підприємство здатне не тільки оплатити поточні борги, але і має у своєму розпорядженні фінансові ресурси для розширення діяльності та здійснення інвестицій, отже, наявна тенденція зростання є позитивною.

Фінансова стійкість — це здатність підприємства протистояти операційним труднощам, коли отриманий прибуток забезпечує самофінансування та незалежність від зовнішніх залучених джерел формування активів. Під фінансовою стійкістю також розуміють характеристику відповідності структури джерел фінансування структури активів підприємства [85]. Динаміка показників фінансової стійкості наведена на рис. 3.3.

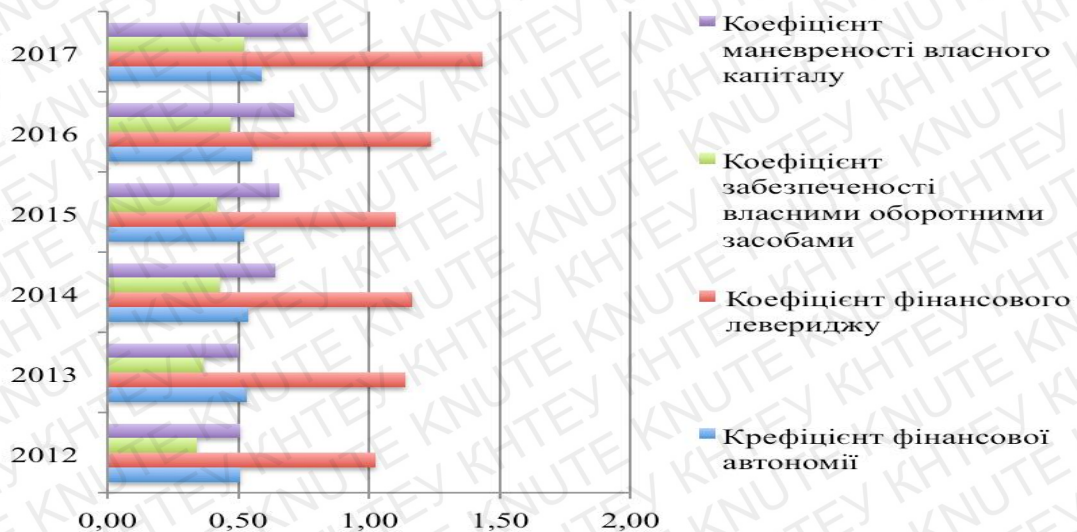


Рис 3.3 Динаміка показників фінансової стійкості ТОВ «Національний гостинець»

Коефіцієнт автономії показує частку коштів власників підприємства в загальній сумі коштів, вкладених у майно підприємства. Він характеризує можливість підприємства виконати свої зовнішні зобов'язання за рахунок використання власних коштів, тобто незалежність його функціонування від позикових коштів [86]. Встановлено, що коефіцієнт фінансової автономії, темп приросту якого протягом 2013-2017 рр. збільшується на 16,4%, залишається в межах нормативних значень, що характеризує ТОВ «Національний гостинець» фінансово стійкою організацією при стабільному та незалежному становищі від зовнішніх джерел фінансування і кредиторів. У 2017 р. у порівнянні з 2016 р. показник набуває збільшення на 6,6%.

Коефіцієнт левериджу показує, скільки довгострокових позикових коштів використано для фінансування активів підприємства поряд із власними коштами, характеризує залежність підприємства від довгострокових зобов'язань [86]. Простежується негативна тенденція його збільшення, так, наприклад, у 2017 р. відносно 2016 р. темп приросту складає 15,9%, що свідчить про посилення залежності ТОВ «Національний гостинець» від інвесторів і кредиторів, тобто про деяке зниження фінансової стійкості.

Коефіцієнт маневреності власного капіталу показує, яка частина власного капіталу підприємства перебуває в мобільній формі (тобто використовується для фінансування поточної діяльності), що дозволяє відносно вільно маневрувати цими коштами, а яка капіталізована [21]. Визначено, що у 2017 р. відносно 2013 р. та 2016 р. відбулось збільшення на 51,8% та 7,7% відповідно. Зростання значень показника є позитивною тенденцією, проте, різке збільшення даного коефіцієнта може свідчити про порушення нормальної діяльності підприємства, оскільки збільшення цього показника можливе при зростанні власного оборотного капіталу та зменшенні власних джерел фінансування.

Коефіцієнт забезпечення власними оборотними коштами характеризує частку власних оборотних коштів у загальній сумі оборотних коштів [86]. Згідно з отриманими даними, встановлено зростання показника на 11,9% у 2017 р., у порівнянні з 2016 р., що дозволяє охарактеризувати ТОВ «Національний гостинець» як організацію, що здатна проводити активну діяльність навіть в умовах відсутності доступу до позикових коштів і зовнішніх джерел фінансування компанії.

Стабільність фінансового стану ТОВ «Національний гостинець» в умовах ринкової економіки обумовлена значною мірою його діловою активністю, що залежить від широти ринків збуту продукції, ступеня виконання плану за основними показниками господарської діяльності, рівня ефективності використання ресурсів і стабільності економічного зростання. Показники ділової активності наведені у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

**Динаміка та структура показників ділової активності ТОВ
«Національний гостинець»**

Показник	Роки					Приріст за 2013-2017 рр.		Приріст за 2016-2017 рр.	
	2013	2014	2015	2016	2017	Абсолютний, тис. грн	Темп приросту, %	Абсолютний, тис. грн	Темп приросту, %
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Коефіцієнт оборотності товарно-матеріальних запасів	14,6	14,4	13,4	11,9	10,8	-3,9	-26,6	-1,1	-9,5
Коефіцієнт оборотності дебіторської заборгованості	14,5	14,3	13,7	13,9	14,0	-0,6	-3,9	0,1	0,8
Коефіцієнт оборотності кредиторської заборгованості	11,3	10,2	9,2	9,0	8,1	-3,2	-28,3	-0,9	-9,8
Період обороту товарних запасів, днів	24,6	25,0	26,9	30,3	33,5	8,9	36,2	3,2	10,5
Період погашення дебіторської заборгованості, днів	24,7	25,1	26,3	25,9	25,7	1,0	4,0	-0,2	-0,8
Період погашення кредиторської заборгованості, днів	31,9	35,4	39,1	40,1	44,5	12,6	39,4	4,4	10,9
Тривалість операційного циклу, днів	49,3	50,1	53,1	56,3	59,2	9,9	20,1	3,0	5,3
Тривалість фінансового циклу, днів	17,4	14,7	14,1	16,2	14,8	-2,7	-15,4	-1,4	-8,7

Коефіцієнт оборотності запасів показує швидкість їх обороту для забезпечення поточного обсягу продажів [22]. Встановлено, що у 2017 р. поновлення запасів компанії, у порівнянні з 2016 р., зменшилось на 9,5%, проте рівень оновлення товарів знаходиться на оптимальному рівні.

Коефіцієнт оборотності дебіторської заборгованості показує скільки оборотів зробили за рік кошти, вкладені в розрахунки, та набув збільшення на 0,8% у 2017 р. відносно 2016 р., що є позитивною тенденцією, проте у порівнянні з 2014 р. набув зменшення на 3,9%.

Отримані значення оборотності кредиторської заборгованості нижче показників дебіторської заборгованості, отже, компанія не використовує кошти кредиторів як джерела фінансування своїх дебіторів. Простежується позитивна зміна зменшення показника, так, у 2017 р. у порівнянні з 2016 р. відбулось зменшення на 28,3%.

Визначено, що позитивне значення тривалості фінансового циклу виникає внаслідок значного зниження обсягів кредиторської заборгованості одночасно зі зростанням дебіторської заборгованості.

Величина періоду оборотності запасів показує, через скільки днів необхідно здійснювати поповнення запасів для збереження поточного рівня продажів, у 2017 р. значення показника становить 33,5 днів.

Період інкасації (погашення) дебіторської заборгованості показує середній період, за який вона перетвориться в кошти, дорівнює періоду очікування підприємством одержання коштів після реалізації продукції [87]. Починаючи з 2015 р., простежується позитивна тенденція зменшення значення показника.

Період погашення кредиторської заборгованості свідчить про ефективність залучення кредиторської заборгованості [87]. Збільшення значення показника у 2017 р. відносно 2016 р. на 10,9% є негативною тенденцією.

Строк операційного циклу показує тривалість перетворення матеріальних ресурсів у кошти та дорівнює сумі періодів обороту запасів і періоду інкасації дебіторської заборгованості [88]. Встановлені негативні результати збільшення значення у 2017 р., відносно 2013 р. та 2016 р., на 20,1% та 5,3% відповідно, вважаємо, що такі зміни є наслідком збільшення періоду обороту товарних запасів.

Строк фінансового циклу показує тривалість обороту коштів. У 2017 р. у порівнянні з 2016 р. значення показника набувають зменшення на 8,7%, що свідчить про достатній обсяг грошових ресурсів для вчасного розрахунку із кредиторами.

Наступним кроком варто розглянути динаміку та структуру експорту продукції на досліджуваному підприємстві, зокрема визначити обсяг експорту варених ковбас та порівняти його з обсягом іншої продукції, що експортується підприємством. Динаміка та структура експорту продукції

на ТОВ «Національний гостинець» за період з 2013 по 2017 роки наведена в табл.3.3.

Таблиця 3.3

**Динаміка та структура експорту товарів на підприємстві
ТОВ «Національний гостинець», млн.грн.**

Види товарів, що експортуються	Роки					Приріст за 2013-2017 рр.		Приріст за 2016-2017 рр.	
	2013	2014	2015	2016	2017	Абсолютний, млн. грн	Темп приросту, %	Абсолютний, млн. грн	Темп приросту, %
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Варені ковбаси, млн грн	11,4	11,1	9,6	16,6	17,1	5,7	50	0,5	3
Сиров'ялені ковбаси, млн грн	5,9	6,1	5,3	6,8	7,9	2,0	33,9	1,1	16,2
Напівкопчені ковбаси, млн грн	13,2	12,9	10,2	20,7	20,9	7,7	58,3	0,2	1
Сирокопчені ковбаси, млн грн	15,4	15,2	14,7	42,3	44,6	29,2	189,6	2,3	5,4
Разом вартість експортованої продукції, млн грн	45,9	45,5	39,8	86,4	90,5	44,6	97,2	4,1	4,7

Аналіз експорту товарів на підприємстві ТОВ «Національний гостинець» показав, що загалом обсяг експорту у 2017 році зріс на 4,7% у порівнянні з 2016 роком, а у грошовому еквіваленті на 4,1 млн.грн з 86,4 до 90,5 відповідно. Найбільшу частку в експорті станом на 2017 рік на підприємстві ТОВ «Національний гостинець» займають сирокопчені ковбаси – 49,3%, а найменшу сиров'ялені – 8,7% відповідно. Найменші обсяги експорту ковбасних виробі спостерігались у 2015 році, загалом у грошовому еквіваленті – 39,8 млн.грн, що на 5,7 млн.грн менше ніж у попередній рік. Падіння обсягів експорту у 2015 році свідчить, в першу чергу, про кризове становище в країні та девальвацію національної валюти. Загалом збільшення обсягів експорту після кризового 2015 спостерігається уже в 2016, де обсяг у грошовому вимірі збільшився більш ніж у два рази, однак в натуральному вираженні зростання майже не відбулось, причиною цього є різке падіння курсу національної валюти по відношенню до світових валют.

Під ефективністю експортної діяльності в узагальненому вигляді розуміють співвідношення сукупності затрат і доходів від експорту. Для досягнення найбільшого економічного ефекту від експортних операцій слід розвивати виробництво таких ковбасних виробів, які б забезпечили одержання найбільшої валютної виручки на одиницю затрат. Необхідною умовою для успішного проведення експортних операцій є аналіз ефективності з метою встановлення найбільш оптимальної структури експорту і прийняття обґрунтованих рішень в області керування. Мета оцінки економічної ефективності експортних операцій - обґрунтування пропозиції про продаж ковбасних виробів, оцінка структуру експорту, що склалася, встановлення потенційних напрямів експорту ковбасних виробів [89].

При оцінці ефективності експорту ковбасних виробів ТОВ «Національний гостинець» варто зазначити, що ефективність експортних операцій для підприємства проявляється у максимізації прибутку при мінімальних витратах, пов'язаних із здійсненням експортних операцій.

Наданий час ТОВ «Національний гостинець» може вибрати ринок збуту, тобто може визначити, де йому вигідніше реалізувати свою продукцію, а у зв'язку з конвертованістю в майбутньому гривні ця проблема буде ще більш актуальною. Вигідність реалізації продукції на зовнішньому ринку і закупки там же необхідних підприємству ресурсів відображають показники ефективності експортної діяльності. У цьому випадку велике значення має аналіз внутрішніх і світових цін на ту ж саму продукцію, затрати на перевезення, завантаження, страхування, сплату митних та інших платежів.

Таким чином показники ефективності експорту ковбасних виробів на підприємства ТОВ «Національний гостинець» та їх аналіз дозволяють виявити вигідність зовнішньоекономічних операцій з експорту.

Ефективність експорту невеликих обсягів ковбасних виробів, як у ТОВ «Національний гостинець», доцільно розглядати за кожним окремим

контрактом. Таким способом розрахунку дозволить охарактеризувати ступінь вигідності для підприємства проведення як окремих операцій, так і всієї експортної діяльності за визначений період часу. Вихідні дані наведені у Додатку Ж.

Розглянемо ефективність експорту варених ковбас фірмою «Pisom Prim» до Республіки Молдова. Умови контракту з партнером наведено «Pisom Prim» в табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Умови експортного контракту ТОВ «Національний гостинець» з фірмою «Pisom Prim»

Найменування товару	Варені ковбаси
Країна-імпортер	Молдова
Ціна за кг	3,64 дол.
Загальна кількість	1700 кг
Умови постачання	FCA Житомир
Курс НБУ на час здійснення платежів грн/дол.	26,64

Ціна реалізації за 1 кг вареної ковбаси на внутрішньому ринку України складає 93,97 грн. Структуру витрат, пов'язаних з виробництвом ковбасних виробів та їх реалізацією на внутрішньому ринку України наведено в табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Витрати, пов'язані з виготовленням варених ковбас (у % до вартості контракту за внутрішніми цінами)

Витрати на утримання, експлуатацію, ремонт виробничих основних фондів, амортизацію ОФ	10%
Матеріальні витрати експортера	15%
Витрати на оплату праці	8%
Відрахування від ФОП	38,3% від ФОП

Сукупні витрати на реалізацію ковбасних виробів на території України складають 12% вартості контракту за внутрішніми цінами.

Витрати на транспортування до Житомира становлять 5% від вартості контракту.

Спочатку необхідно розрахувати обсяг реалізації за формулою [90]:

$$O_p = Q * P * V_k, \quad (3.1)$$

Де,

Q - кількість товару;

P - ціна товару за одиницю;

$V_{курс}$ - валютний курс.

$$O_p = 3,64 * 1700 * 26,64 = 164848,32 \text{ тис.грн}$$

Встановлюємо виробничу собівартість (C_B):

$$C_B = V_{вц} * (V_{ооф} + M_{ве} + V_{оп} + V_{фоп}), \quad (3.2)$$

де

V_k – ціна контракту;

$V_{ооф}$ – витрати на утримання, експлуатацію, ремонт виробничих основних фондів, амортизацію ОФ;

$M_{ве}$ - матеріальні витрати експортера;

$V_{оп}$ – витрати оплати праці;

$V_{фоп}$ – відрахування від ФОП.

$$C_B = 164848,32 * (0,1 + 0,15 + 0,08 + 0,08 * 0,383) = 59450,90 \text{ грн.}$$

Отже, собівартість виробництва 1700 кг вареної ковбаси складає 59450,90 грн.

Розраховуємо витрати, що пов'язані з реалізацією вареної ковбаси на внутрішньому ринку України за формулою:

$$V_{рвр} = V_{вц} * C_{врвр}, \quad (3.3)$$

де,

$V_{вц}$ – вартість реалізації на внутрішньому ринку;

$C_{врвр}$ - сукупні витрати на реалізацію вареної ковбаси на території України.

$$V_{рвр} = 96,97 * 1700 * 0,12 = 19781,88 \text{ грн.}$$

Знаходимо витрати, що пов'язані з експортом:

$$V_{EXP} = V_K * V_{TP}, \quad (3.4)$$

$$V_{EXP} = 164848,32 * 0,05 = 8242,42 \text{ грн}$$

Розраховуємо ефект від операції на зовнішньому ринку:

$$E_{EXP} = V_{EXP} - (C_B + V_{EXP}), \quad (3.5)$$

$$E_{EXP} = 164848,32 - 67693,32 = 97155 \text{ грн}$$

Таким чином, ефект одного експортного контракту з фірмою «Pisom Prim» для ТОВ «Національний гостинець» складає 97155 грн.

Розрахуємо ефект від реалізації 1700 кг варених ковбас на ринку України за формулою:

$$E_{BP} = V_{BЦ} - (C_B + V_{PBP}), \quad (3.6)$$

$$E_{BP} = 158729 - 79242,78 = 79486,22 \text{ грн}$$

Отже, ефект від реалізації 1700 кг вареної ковбаси на внутрішньому ринку для ТОВ «Національний гостинець» складає 48335,33 грн.

Далі розрахуємо ефективність при продажу на зовнішньому ринку:

$$KE_{EXP} = V_{EXP} / (C_B + V_{EXP}) \quad (3.7)$$

$$KE_{EXP} = 164848,32 / 59450,90 + 8242,42 = 2,44$$

Далі розрахуємо ефективність при продажу на внутрішньому ринку:

$$KE_{BP} = V_{PBP} / (C_B + V_{PBP}) \quad (3.8)$$

$$KE_{BP} = 158729 / 19781,88 + 59450,90 = 2,0$$

Таким чином, проаналізувавши ефективність експортних операцій на підприємстві ТОВ «Національний гостинець» можна зробити висновок, що експортувати варені ковбаси для підприємства вигідніше, ніж реалізовувати на внутрішньому ринку. Так, різниця між реалізацією за кордон та реалізацією на внутрішньому ринку України 1700 кг варених ковбас становить майже 20 тис. грн на користь зовнішньої торгівлі. Це пояснюється більшою ціною за одиницю для зовнішнього ринку, а також порівняно меншими витратами на експортну діяльність, ніж на продаж в середині країни. Ефективність експорту варених ковбас за даним контрактом вища на 0,44 в порівнянні з ефективністю реалізації на

внутрішньому ринку. Встановлено, що експортна діяльність ТОВ «Національний гостинець» з пордажу варених ковбас спрямована на максимізацію прибутку, шляхом збільшення обсягів експорту та характеризується високою ефективністю.

Результати аналізу ефективності експорту ковбасних виробів на ТОВ «Національний гостинець» за 2013-2017 рр. наведено в табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Аналіз ефективності експорту ковбасних виробів на ТОВ «Національний гостинець» за 2013-2017 рр.

Показник	Роки				
	2013	2014	2015	2016	2017
Дохід від експорту, тис. грн	4176,03	3766,37	3783,15	5114,17	6284,95
Собівартість продукції, тис.грн	3591,39	3352,07	3363,22	4449,33	5530,76
Витрати на експорт, тис. грн	538,71	368,73	380,04	578,41	663,69
Сумарні витрати, тис.грн	4130,09	3720,79	3743,26	5027,74	6194,45
Чистий прибуток від експорту, тис. грн	45,94	45,57	39,89	86,43	90,50
Ефективність експорту	1,11	1,22	1,07	1,72	1,46

Під час оцінки ефективності, встановлено, що при експорті ковбасних виробів ТОВ «Національний гостинець» несе наступні витрати:

- собівартість ковбасних виробів - витрати на виробництво товару;
- транспортні витрати містять у собі витрати на транспортування товару;
- організаційні витрати - витрати на укладання контракту, мито і збори під час перевезення товару через митний кордон і т. д.

Динаміка ефективності експорту на підприємстві ТОВ «Національний гостинець» за 2013-2017 рр. зображена на рис.3.4.

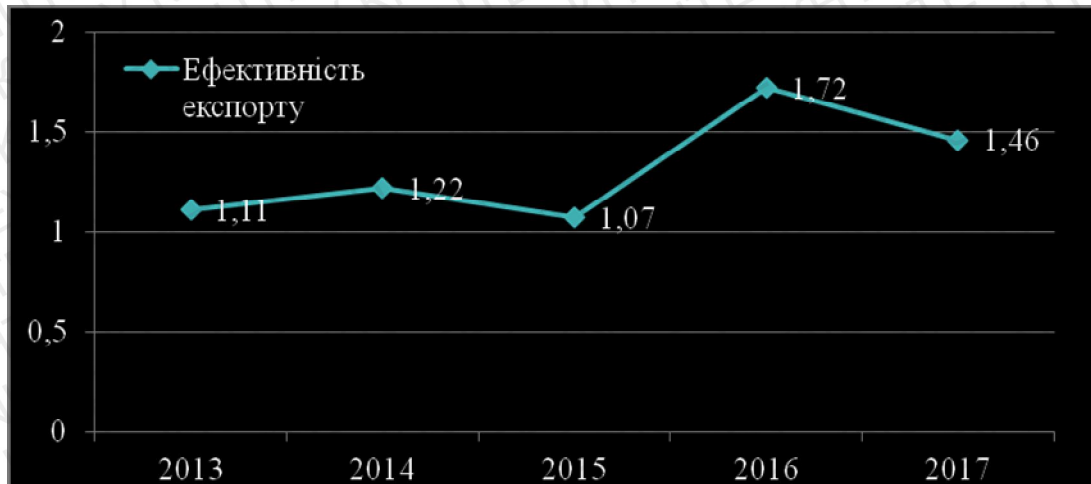


Рис.3.4 Ефективність експорту ТОВ «Національний гостинець» за 2013-2017 рр.

Таким чином, виходячи з розрахунків ефективності експорту на ТОВ «Національний гостинець» за період з 2013 -2017 рр. можна констатувати, що найбільша ефективність експорту спостерігається у 2016 році та становить 1,72, в той же час найменша у 2015 році – 1,07 відповідно, така тенденція в перш за все пояснюється нестабільністю національної економіки та падінням національної валюти.

Для оцінки ефективності здійснення імпортової діяльності на підприємстві ТОВ «Національний гостинець» необхідно проаналізувати обсяги імпорту ковбасних виробів за період з 2013 по 2017 роки. Протягом даного періоду простежується тенденція підвищення обсягів закупівель варених ковбас. Так, у 2017 р. варені ковбаси займають 13,18% імпортованих товарів. Наведемо у табл. 3.7 динаміку вартості закупівель окремих видів товарів.

Згідно з отриманими даними, визначено, що найбільших змін вартості закупівель зазнала товарна позиція варених ковбас, так, у 2017 р. у порівнянні з 2013 р. та 2016 р., значення набуло збільшення на 21,19% та 9,97% відповідно. Простежується тенденція зменшення вартості сиров'ялених ковбас, у 2017 р. відносно 2016 р. встановлено зниження показника на 4,43%. Разом вартість імпортованої продукції у 2017 р. у порівнянні з 2016 р., збільшилась на 0,88%.

Таблиця 3.7

Динаміка та структура імпорту товарів ТОВ «Національний гостинець» в грошовому еквіваленті

Види товарів, що імпортуються	Роки					Приріст за 2013-2017 рр.		Приріст за 2016-2017 рр.	
	2013	2014	2015	2016	2017	Абсолютний, млн. грн	Темп приросту, %	Абсолютний, млн. грн	Темп приросту, %
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Напівкопчені ковбаси, млн грн	4,61	4,56	4,60	4,71	4,78	0,17	3,76	0,07	1,43
Варені ковбаси, млн грн	3,17	3,31	3,43	3,49	3,84	0,67	21,19	0,35	9,97
Сиров'ялені ковбаси млн грн	4,84	4,40	4,43	4,61	4,40	-0,43	-8,94	-0,20	-4,43
Сирокопчені ковбаси, млн грн	16,11	15,94	16,07	16,06	16,10	0,00	-0,02	0,04	0,26
Разом вартість імпортованої продукції, млн грн	28,71	28,22	28,53	28,87	29,12	0,41	1,42	0,25	0,88

Ефективність імпорту невеликих обсягів ковбасних виробів, як і експорту для ТОВ «Національний гостинець», найбільш доцільно також розглянути за окремим контрактом. Вихідні дані наведені у Додатку 3.

Розглянемо ефективність імпорту варених ковбас за Республіки Білорусь, а саме з ПАТ «Брестський м'ясокомбінат». Умови контракту з даним контрагентом наведено в табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Умови імпортного контракту ТОВ «Національний гостинець» з ПАТ «Брестський м'ясокомбінат»

Найменування товару	Варені ковбаси
Країна-експортер	Білорусія
Ціна за кг	3,07 дол.
Загальна кількість	2100 кг
Умови постачання	СІР Житомир
Ставка мита	10%
Курс НБУ на час здійснення платежів грн/дол.	27,71

Ціна реалізації вареної ковбаси ПАТ «Брестський м'ясокомбінат» на ринку України становить 139,93 грн за кг. Структуру витрат, пов'язаних з виробництвом ковбасних виробів та їх реалізацією на внутрішньому ринку України наведено в табл. 3.9.

Таблиця 3.9

**Витрати, пов'язані зім контрактом на варені ковбаси
(у % до вартості контракту за внутрішніми цінами)**

Витрати на розвантаження	2%
Витрати на території України	5%
Матеріальні витрати імпортера	1,5%
Витрати на оплату праці	5%
Відрахування від ФОП	38,3% від ФОП

Витрати ТОВ «Національний гостинець» по даному контракту на розвантаження складають 2%, витрати на території України – 5%, матеріальні витрати імпортера 1,5% та 5%- витрати на оплату праці. Для розрахунку ефективності імпорту варених ковбас за даним контрактом необхідно визначити наступні витрати [91]:

1. Розрахувати фактурну вартість партії партії варених ковбас (ФВ)

$$ФВ = Q \cdot P, \quad (3.9)$$

де Q – кількість товару;

P – ціна одиниці товару.

$$ФВ = 2100 \cdot 3,07 \cdot 27,71 = 178646,37 \text{ грн.}$$

2. Далі розрахувати митну вартість партії (МВ):

$$МВ = (ФВ_{EXW} + V_{TP} + V_{CT} + V_{NB}) \cdot BK \quad (3.10)$$

де $ФВ_{EXW}$ – фактурна вартість товару за базисною умовою постачання EXW;

V_{TP} – витрати на транспортування;

V_{CT} – витрати на страхування;

V_{NB} – витрати на навантаження.

BK – валютний курс.

Оскільки дана партія варених ковбас постачається на умовах СІР (Інкотермс 2013), то митна вартість дорівнює фактурній вартості товару.

3. Наступним етапом є розрахунок суми мита:

$$M = MB \cdot C_{MT} \quad (3.11)$$

де C_{MT} – ставка мита.

$$M = 178646,37 \cdot 0,1 = 17864,64 \text{ грн}$$

4. Далі розраховуємо податок на додану вартість

$$ПДВ = (MB + M) \cdot C_{ПДВ} \quad (3.12)$$

$$ПДВ = (178646,37 + 17864,64) \cdot 0,2 = 39302,20 \text{ грн}$$

5. Наступним етапом є розрахунок імпортової ціни контракту (ІЦК):

$$ІЦК = MB + M + ПДВ + V_{P3} + MBI + V_{OP} + V_{FOП} \quad (3.13)$$

де V_{P3} – витрати на розвантаження;

MBI – матеріальні витрати імпортера;

V_{OP} – витрати на оплату праці;

$V_{FOП}$ – ідрахування від ФОП.

$$ІЦК = 178646,37 + 17864,64 + 39302,20 + 178646,37 \cdot (0,02 + 0,05 + 0,015 + 0,05 + 0,05 \cdot 0,383) = 263351,55 \text{ грн.}$$

6. Далі розраховуємо виручку від реалізації імпортової продукції на внутрішньому ринку

$$V_{IMP} = P_{BP} \cdot Q \quad (3.14)$$

$$V_{IMP} = 139,93 \cdot 2100 = 293853 \text{ грн.}$$

7. Наступним етапом є розрахунок ефекту імпортової операції

$$E_{IMP} = V_{IMP} - ІЦК \quad (3.15)$$

$$E_{IMP} = 293853 - 263351,55 = 30501,45 \text{ грн}$$

8. Заключним етапом є розрахунок коефіцієнта ефективності імпортової операції

$$KE_{IMP} = V_{IMP} / ІЦК \quad (3.16)$$

$$KE_{IMP} = 293853 / 263351,55 = 1,12$$

Отже, провівши розрахунок ефективності імпорту варених ковбас за контрактом між ТОВ «Національний гостинець» та ПАТ «Брестський

м'ясокомбінат» встановлено, що ефект від реалізації імпортової продукції на внутрішньому ринку становить – 30501,45 грн, а ефективність реалізації варених ковбас за даним контрактом склала – 1,12, що свідчить про те, що реалізації імпортової продукції для ТОВ «Національний гостинець» є економічно вигідною, саме тому підприємству доцільно заключати велику кількість імпортних контрактів на ковбасні вироби, зокрема на варені ковбаси.

Для розвитку імпортової діяльності ТОВ «Національний гостинець» повинно враховувати економічну вигідність цих процесів. До того ж повинна використовуватись уніфікована система індикаторів, значення яких надаватимуть інформацію про ефективність здійснення таких операцій. Ці індикатори слугуватимуть критеріями обґрунтованості здійснення діяльності, показниками, що відображають її перспективи та стан розвитку. Динаміка та структура показників ефективності імпорту наведені у Додатку И. Ефективність імпорту ковбасних виробів за період з 2013 року по 2017 рік. зображена на рис.3.5.

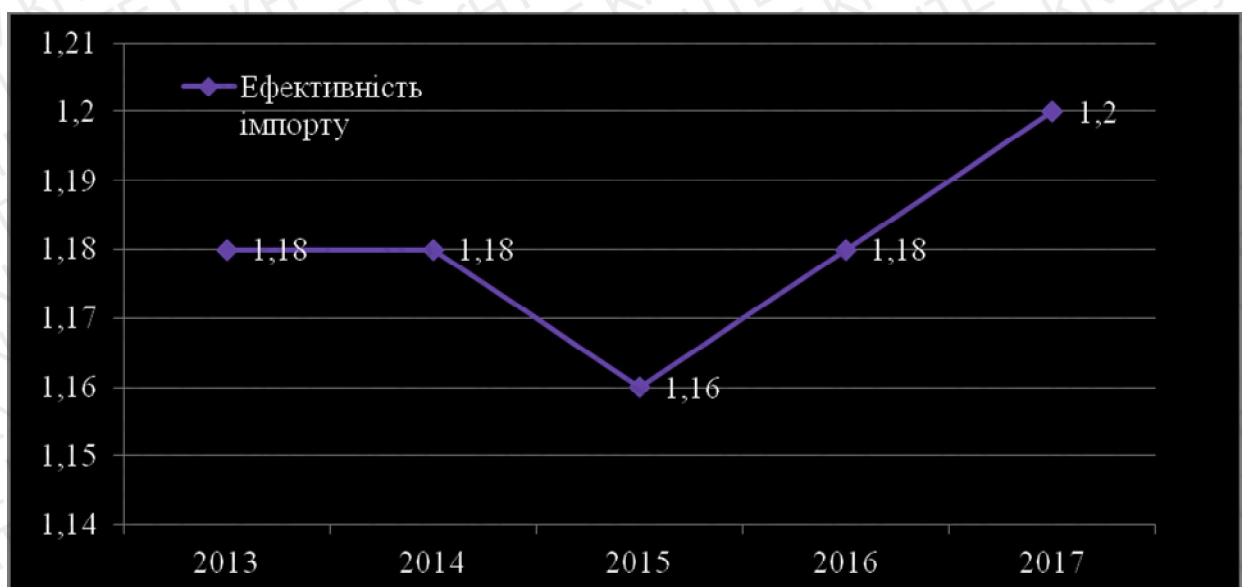


Рис 3.5 Ефективність імпорту ТОВ «Національний гостинець» за 2013-2017 рр.

Аналізуючи дані наведені на рис.3.5 можна зробити висновок, що найнижчий рівень ефективності імпорту на ТОВ «Національний гостинець» спостерігається у 2015 році та становить 1,16, що спричинено економічною кризою та нестабільністю на валютному ринку, у той же час найвищий рівень ефективності у 2017 році – 1,2. Важливою особливістю є те, що у 2013, 2014 та 2016 роках спостерігається однаковий рівень ефективності імпорту, який становить – 1,18.

Отже, встановлено, що підприємство ТОВ «Національний гостинець» має досить хороші економічні показники та є фінансово-стабільним підприємством. Аналіз показав, що ТОВ «Національний гостинець» займається експортом та імпортом ковбасних виробів, серед яких левову частку займають варені ковбаси 18,9% та 13,2% відповідно станом на 2017 рік, а грошовому еквіваленті 17,1 млн.грн – експорт та 3,84 млн грн. – імпорт. Найнижчі показники по експорту та імпорту спостерігаються у 2015 році, що спричинено економічною кризою в країні та девальвацією національної валюти. Розрахунок ефективності експорту та імпорту на ТОВ «Національний гостинець» показав, що після кризового 2015 року її рівень почав збільшуватись, так ефективність експорту у 2017 році складала 1,72 проти 1,07 у 2016 році, а ефективність імпорту у той самий період складала 1,2 проти 1,18, що вказує на правильний напрямок у діяльності підприємства. Розрахунок ефективності експорту варених ковбас за контрактом з компанією «Pisom Prim» показав, що для підприємства вигідно займатись експортною діяльністю саме цієї продукції, адже ефективність становила – 2,44 проти 2,0, якщо б дана продукція реалізовувалась на внутрішньому ринку. Також була розрахована ефективність імпорту варених ковбас за контрактом з ПАТ «Брестський м'ясокомбінат», в результаті якої встановлено, що ТОВ «Національний гостинець» вигідно займатись імпортом даної продукції, адже ефективність складала – 1,12.

3.4 Шляхи підвищення ефективності організації експортно-імпорتنих операцій

В умовах розвитку вітчизняної економіки, що характеризуються посиленням конкуренції та ускладненням господарської діяльності, істотно розширюється коло інструментів, що використовуються підприємствами для закріплення позицій на зовнішньому ринку.

За результатами аналізу фінансової звітності за 2013-2017 рр., було встановлено, що на ТОВ «Національний гостинець» існують певні проблеми, які зменшують економічну ефективність як експортної так і імпорتنної діяльності, і саме тому необхідно звернути увагу на шляхи їх удосконалення.

Одним з найбільш дієвих інструментів підвищення ефективності експортної діяльності на ТОВ «Національний гостинець» є запровадження системи стратегічного управління, що полягає у розробці довгострокових програм розвитку з урахуванням сильних та слабких сторін підприємства, а також її довгострокових цілей та поточних завдань. Стратегічне управління має являти єдиний напрямок, який буде враховувати внутрішні можливості ТОВ «Національний гостинець» та ринкові умови, в яких доводиться функціонувати компанії. Елементи стратегічного управління зумовлюють можливість знаходити резерви підвищення ефективності господарювання на міжнародному ринку і створюють передумови для фінансування інноваційного розвитку компанії [92].

Проблема впровадження експортної стратегії у діяльності підприємства ТОВ «Національний гостинець» набуває все більшої актуальності, оскільки протягом останніх років відбулися різкі зміни у зовнішній торгівлі України, а саме переорієнтація на європейських споживачів.

В цьому контексті особливого значення набуває стратегічне управління у підвищенні експортної діяльності ТОВ «Національний гостинець», оскільки компанія повинна розробляти стратегію діяльності

на основі довгострокових прогнозів коливань попиту та пропозиції з урахуванням зміни формату міжнародної торгівлі саме ковбасними виробами.

Суть комплексної системи стратегічного управління полягає в тому, що на всіх рівнях управління підприємства крім обов'язкового поточного планування з виконання тактичних завдань, запроваджується довгострокове стратегічне планування, що сприяє створенню конкурентних переваг, забезпечується концентрація ресурсів на важливих пріоритетних напрямках експорту, проводиться поетапне переобладнання потужностей виробничої діяльності, здійснюється управління попитом, забезпечується послідовне просування ковбасних виробів ТОВ «Національний гостинець» на зовнішніх ринках. Такий підхід потребує розроблення і виконання узгоджених та взаємопов'язаних довго-, середньо- і короткострокових програм, планів та проектів, спрямованих на забезпечення економічного розвитку підприємства.

Ключовим елементом процесу розробки експортної стратегії підвищення ефективності експортних операцій є визначення її цілей. Від цілей експортної діяльності, яку бере ТОВ «Національний гостинець», буде залежати побудова усієї стратегії та тактики поведінки підприємства на закордонних ринках.

При розробці стратегії саме для ТОВ «Національний гостинець» доцільно визначити дві основні цілі експорту: розширення ринків збуту та його диверсифікація. Для забезпечення стратегічного розвитку організація має діяти як єдиний стратегічно орієнтований механізм. У цих умовах не може існувати жодного елемента, який би залишався поза стратегічного впливу. Однак, відмітимо, що жорстке функціональне розділення сфери господарювання часто заважає досягненню загальних цілей підприємства.

Водночас, правильна розробка стратегії управління створює можливості подолання «функціональних меж з метою прискорення

акумулявання та обробки однотипної інформації для прийняття «типових» рішень.

Конкурентні переваги в експортній діяльності організацій формуються у міжфункціональних сферах, що дозволяє стверджувати: стратегічний розвиток підприємств та забезпечення їх діяльності у довгостроковій перспективі пов'язані із поступовою відмовою від жорсткої спеціалізації в управлінні, набуттям універсальних якостей створюваними підсистемами, які будуть здатними приймати стратегічні рішення [93].

Керівництву ТОВ «Національний гостинець» при розробці комплексної стратегії необхідно врахувати:

- розвиток внутрішнього ринку (рівень насиченості товарами, посилення тиску конкурентів, дії уряду тощо);
- активність зарубіжних конкурентів та їх активність на українському ринку,
- диверсифікацію ризиків шляхом виходу на зовнішні ринки одразу декількох країн;
- вирішення проблем залежності підприємств від сезонних коливань на попит ковбасних виробів;
- покращення завантаженості наявних та формування додаткових потужностей виробництва;
- пошуки зниження всіх видів витрат.

Зазначені фактори є цілеутворюючими для загальної мети підприємства ТОВ «Національний гостинець» – підвищення ефективності експортних операцій (табл. 3.8).

Очевидною перевагою запропонованої методики є також визначення експортних цілей ТОВ «Національний гостинець» на основі її реального виробничого потенціалу, оскільки на практиці до розробки моделі стратегії залучаються працівники різних підрозділів, для можливості

реалізації проміжних цілей експортної стратегії окремим підрозділом.

Таблиця 3.8

Система цілей експортної стратегії для ТОВ «Національний гостинець»

Цілеутворюючі фактори ефективності експорту на ТОВ «Національний гостинець»	Цілі експорту для ТОВ «Національний гостинець»	
	Розширення збуту	Диверсифікація збуту
Розвиток внутрішнього ринку	+	+
Активність зарубіжних конкурентів на внутрішньому ринку	+	
Подолання залежності від внутрішнього ринку		+
Залежність від сезонних коливань на внутрішньому ринку		+
Завантаження вільних потужностей	+	
Зниження витрат	+	+
Підвищення ефективності збуту	+	
Компенсація коливань валютних курсів		+
Зниження загальних ризиків		+
Стабілізація цінової політики	+	

З метою підвищення ефективності експортної стратегії на підготовчому етапі розробки стратегії керівництву досліджуваного підприємства доцільно застосувати систему збалансованих показників, що розроблена Девідом Нортоном та Робертом Капланом, використання її при формуванні експортної стратегії дозволить ТОВ «Національний гостинець» реалізувати багатовекторну політику управління експортною діяльністю на основі ключових показників господарської діяльності [94].

Використання збалансованої системи показників при розробці експортної стратегії для ТОВ «Національний гостинець» забезпечить цілеспрямований моніторинг діяльності, а також дозволити спрогнозувати планування та контролювати ступінь виконання завдань. Основною перевагою системи збалансованих показників є поєднання фінансових та не фінансових показників, внутрішнього та зовнішнього погляду на роботу підприємства, забезпечення взаємозв'язку між показниками та

цілями, які підприємство ставить перед собою, та інтеграція з заходами необхідними для досягнення цілей. Концепція експортної стратегії на ТОВ «Національний гостинець» повинна здійснюватися поступово та одночасно у всіх напрямках. Основні заходи підвищення ефективності операцій з експорту ковбасних виробів на підприємстві ТОВ «Національний гостинець» наведено в табл. 3.9.

Таблиця 3.9

Основні заходи стратегії підвищення ефективності експортної діяльності для підприємства ТОВ «Національний гостинець»

Захід	Сутність	Результат
Впровадження програмного забезпечення	Встановлення новітнього програмного забезпечення логістичного управління	Максимальна оптимізація роботи. Рационалізація та оптимізація логістичного процесу.
Використання концепції JIT (Just In Time)	Організація руху матеріальних потоків	Вся сировина, компоненти і напівфабрикати будуть надходити в необхідній кількості, в потрібне місце і точно до призначеного терміну для виробництва та реалізації ковбасних виробів
Рационалізація складського процесу	Використання методів класифікації ресурсів підприємства за ступенем їх важливості та прибутковості.	Групування об'єктів за ступенем впливу на загальний результат, внаслідок чого відбувається покращення роботи складу.
Стимулювання працівників	Заохочення продуктивної праці. Проведення конкурсів на найкращого працівника.	Більш продуктивна праця персоналу, відданість справі та обов'язкам.
Міжнародна науково – технічна співпраця	Обмін науково – технічною інформацією і даними.	Підвищення ступеня використання наукових розробок та зростання конкурентоспроможності готових ковбасних виробів
Проведення інформативних семінарів	Якомога часте донесення до персоналу та керівництва інформації, щодо новітніх досягнень в області логістичного управління та діяльності.	Систематичне поповнення знань персоналом, щодо профільної діяльності. Вдосконалення роботи працівників.
Створення центрів зв'язку	Створення центрів обміну інформацією між імпортерами та підприємством	ТОВ «Національний гостинець» отримує та аналізує дані, щодо заходів покращення діяльності та підвищення якості ковбасних виробів

Виходячи з даних наведених у табл.3.9, для підвищення

ефективності операцій з експорту ковбасних виробів ТОВ «Національний гостинець», необхідно встановити новітнє програмне забезпечення – Trade Automation 15, що дозволить оптимізувати весь процес продажу ковбасних виробів, починаючи з пошуку потенційного клієнта до відвантаження готових ковбас. Програма Trade Automation 15 має у своєму складі такі функції, що дозволяють максимально якісно проводити діяльність компанії у міжнародному середовищі:

- оптимізація постачання;
- управління постачальниками та замовниками;
- управління транспортом та перевезеннями в цілому;
- управління експортом;
- слідування за дотриманням правил і законів, задля уникнення всеможливих протизаконних операцій.

Наступним кроком покращення ефективності експортних операцій має стати запровадження концепції Just In Time («точно в строк»). Основною логістичної концепції Just In Time має слугувати інтеграція всіх логістичних операцій, що здійснюються на ТОВ «Національний гостинець» для мінімізації рівня запасів готових ковбасних виробів, що забезпечить високий рівень надійності поставок потенційним покупцям. Впровадження на ТОВ «Національний гостинець» концепції «точно в строк» сприятиме підвищенню якості ковбас і зниженням їх браку, а також дозволить скоротити терміни виробництва та підвищити продуктивність і ефективність використання обладнання [95].

Підвищення стимулювання працівників сприятиме збільшенню кількісного показника виробництва. Побудова на ПАТ ТОВ «Національний гостинець» тарифної системи заробітної плати сприятиме появі додаткового стимулювання окремих аспектів трудової активності працівників та посилить трудову мотивацію персоналу. Керівництву варто використати такі форми преміювання за поточні результати

господарської діяльності як доплати і надбавки, різні одноразові заохочення за результати праці та преміальні виплати за підсумками роботи за рік. Зарубіжний досвід показує, що тарифна система заробітної плати розроблена і успішно застосовується всіма великими підприємствами.

Проведення семінарів сприятиме підвищення кваліфікації працівників ТОВ «Національний гостинець» та буде спрямоване на послідовне вдосконалення вже існуючих професійних знань та умінь. На ТОВ «Національний гостинець» потреба організації в підвищенні кваліфікації її співробітників обумовлена змінами в законодавчому регулюванні експортної діяльності, значним розширення асортименту ковбасних виробів, активне використання нетрадиційної сировини для виробництва ковбасних виробів [95].

Підвищення кваліфікації персоналу повинно бути комплексним за обсягом, диференційованим по окремих категоріях працівників, неперервним, зорієнтованим на перспективні професії. Сучасні європейські програми підвищення кваліфікації ставлять за мету навчити працівників самостійно думати, вирішувати комплексно проблеми, працювати командою [95].

Створення на базі ТОВ «Національний гостинець» центру обміну інформацією із зарубіжними підприємствами сприятиме отриманню найбільших конкурентних переваг експортера на міжнародному ринку з-поміж усіх підприємств ковбасної промисловості України. Унікальною перевагою буде те, що саме ТОВ «Національний гостинець» матиме доступ до міжнародної інформації у сфері зовнішньої торгівлі, яка включатиме відомості про [96]:

- валютне регулювання;
- про митні збори й тарифи;
- про квотування та ліцензування товарів;
- про діяльність на ринках третіх країн;

- про двосторонні угоди з режиму торгівлі;
- про укладені торгово-економічні угоди з третіми країнами;
- про підприємства та підприємницьку діяльність;
- про порядок та практику розгляду торговельних спорів;
- про антимонопольну політику;
- про якість, сертифікацію та стандартизацію товарів і послуг;
- про фінанси, податки та ціни;
- про транспорт і транзит.

Серед основних напрямків підвищення ефективності імпорتنих операцій на ТОВ «Національний гостинець» необхідно виділити:

- розробка перспективних стратегій строком на 3-5 років з охопленням усіх видів діяльності підприємства;
- правильний підбір менеджера та працівників відділу зовнішніх зв'язків;
- пошук нових партнерів протягом усього періоду здійснення імпоротної діяльності;
- впровадження нових інноваційних методів збору інформації про конкурентів;
- аналіз конкуренції на ринку та успішне ведення конкурентної боротьби;
- моніторинг цін на продукцію;
- забезпечення відповідного рівня конкурентоспроможності товарів на зовнішньому ринку (стандартизація, сертифікація);
- застосування засобів страхування валютних ризиків;
- організація необхідних строків поставки та контроль за їх дотриманням;
- організація оптимального транспортного забезпечення;
- постійний пошук шляхів мінімізації витрат на організацію та реалізацію імпоротної діяльності.

Отже, на сьогоднішній день підприємству необхідно створити спеціальний відділ, який буде займатися безпосередньо зовнішньоекономічною діяльністю на підприємстві, адже наразі цим займається відділ збуту. Створення такого відділу забезпечить більш ефективну діяльність на зовнішніх ринках, а також зменшить навантаження на відділ збуту, який зосередить свою роботу на внутрішній ринок. Необхідно розробити стратегію щодо пошуку нових постачальників, адже компанія наразі здебільшого зорієнтована на дорогий сегмент ковбасних виробів, що знижує її привабливість в очах споживачів на внутрішньому ринку. Це дасть змогу охопити більшу кількість кінцевих споживачів на вітчизняному ринку. Не менш важливою є оптимізація витрат на транспортування, розвантаження та складування товарів, а також збільшення обсягів резервів продукції в умовах того, що досить часто можуть виникати проблеми з поставками і це допоможе забезпечити безперебійність функціонування підприємства.

Отже, аналізуючи основні напрямки підвищення ефективності з експортних операцій ковбасних виробів виробів на ТОВ «Національний гостинець» варто відзначити, що основним способом підвищення ефективності експорту є диверсифікація виробництва, пошук нових ринків збуту та зниження собівартості виробництва та витрат на експорт. Стратегічне управління у напрямку підвищенні експортної діяльності ТОВ «Національний гостинець», повинна базуватися на довгострокових прогнозах коливань попиту та пропозиції з урахуванням зміни формату міжнародної торгівлі саме ковбасними виробами. Для покращення ефективності експорту на ТОВ «Національний гостинець» необхідно організувати чіткі строки поставки, мінімізувати витрати на організацію та реалізацію імпортової діяльності, та вести постійний моніторинг нових постачальників, оскільки собівартість реалізованої продукції на внутрішньому ринку України надто висока для споживачів, що спричиняє зменшення обсягів імпорту ковбасних виробів.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

1. Харчові продукти мають забезпечувати постійну фізіологічну потребу людини в харчових нутрієнтах. Важливе значення для підтримання нормальної життєдіяльності організму мають м'ясо та продукти його переробки. В зв'язку з тим, що м'ясо відноситься до швидкопсувних продуктів харчування, його необхідно переробляти на різні види м'ясних продуктів, в тому числі на ковбасні вироби.

2. Ринок м'ясної і ковбасної продукції в Україні має тенденції до спадання обсягів, проте якщо порівняти 2016 та 2017 роки, то видно, що зберігається тенденція підвищення випуску ковбасної продукції. При цьому вітчизняні підприємства вимушені постійно підвищувати ціни, тим самим, значно поступаються за якістю імпортованій продукції. Що стосується перспектив розвитку ринку ковбасних виробів, то варто відмітити, що рівень доходів населення України не дозволяє купувати ці продукти в тому об'ємі, в якому виникає бажання. У зв'язку з цим, ринок ковбасних виробів ще недостатньо насичений, тому існує потенціал його зростання.

3. У міжнародній практиці мають місце два основних метода здійснення експортно-імпортних операцій: прямий та непрямий (посередницький). Різновидами операцій з експорту та імпорту є реекспорт та реімпорт відповідно. Реекспорт передбачає вивезення та продаж раніше ввезеного товару, в свою чергу реімпорт навпаки – ввезення раніше вивезеного товару з країни.

4. Товарознавча експертиза є важливим етапом, при формуванні загального висновку щодо якості та безпечності ковбасних виробів, через те, що тільки на основі проведених досліджень можна впевнитися чи відповідають вони вимогам відповідної нормативної документації та товаросупровідним документам, та на скільки вони безпечні та якісні й підлягають реалізації.

5. Законодавство України контролює якість та безпечність м'ясних продуктів, в тому числі ковбасних виробів, низкою нормативно-правових актів, серед яких основоположним є Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Здійснення ринкового нагляду за дотриманням вимог щодо безпечності даної продукції та запровадження в Україні інтегрованої системи контролю якості продукції на основі регламентів ЄС дасть можливість українським підприємствам вийти на міжнародний ринок.

6. На формування споживних властивостей значний вплив мають якість та безпечність основної та допоміжної сировини та дотримання параметрів технологічних процесів виготовлення, а саме температури та часу. Також значною мірою впливає дотримання санітарно-гігієнічних вимог персоналом та на підприємстві в цілому. При недотриманні режимів та технологічних процесів при виробництві варених ковбасних виробів в них можуть виникати різноманітні дефекти, такі як нерівномірне розподілення шпику, пустоти, сірі плями, слиз та плісень, складки та зморжки, відділення оболонки від фаршу та інші, що знижує їх харчову цінність, товарний вигляд та може зробити їх небезпечними до споживання.

7. ТОВ «Національний гостинець» є прикладом сучасного підприємства оптової торгівлі на якому здійснюється великий обсяг роботи, щодо забезпечення підприємств роздрібною торгівлі відповідною продукцією. На підприємстві злагоджено функціонує система формування асортиментного переліку відповідно до споживчих вподобань на ринку, а також контролю за ним. Так як, ТОВ «Національний гостинець» є дистриб'ютором ТОВ «Роганський м'ясокомбінат», то на підприємстві представлений весь асортиментний перелік м'ясокомбінату, який є досить різноманітним.

8. Експертиза сосисок за комплексом показників показала, що сосиски «Малиш», «Молочні», «Дитячі» та «Мюнхінські» відповідали за всіма досліджуваними критеріям. Але при цьому сосиски «Молочні» та «Мюнхенські» мали в складі підвищений вміст стабілізаторів кольору та жирів, тому їх можна вживати переважно дорослим. Сосиски «Кроха» не відповідали вимогам за вмістом крохмалю, тому не можуть відноситися до вищого сорту, а за вмістом кухонної солі перевищують допустимі значення, тому не мають бути допущені до реалізації та участі в експортно-імпортних операціях.

9. Організація експорту на вітчизняних підприємствах це процес, який регулюється національним законодавством. Серед нормативних актів варто виділити Закон України «Про зовнішньоекономічну діяльність» в якому викладені основні положення щодо порядку вивезення товарів за межі митної території України, зокрема ковбасних виробів. Встановлено, що для експорту варених ковбас між продавцем та покупцем обов'язково укладається контракт на поставку даної продукції. Імпорт варених ковбас має відбуватися з обов'язковим дотриманням санітарно-епідеміологічного, ветеринарно-санітарного та радіологічного контролю. Визначено, що варені ковбаси не підлягають ліцензуванню та квотуванню і можуть ввозитись в Україну в необмеженій кількості, ставка мита становить – 15% для більшості країн світу, лише на підставі Угоди про асоціацію між Україною та ЄС, а також для Канади діє знижена ставка.

10. ТОВ «Національний гостинець» займається експортом та імпортом ковбасних виробів, серед яких варені ковбаси займають 18,9% та 13,2% відповідно - станом на 2017 рік, а грошовому еквіваленті 17,1 млн.грн – експорт та 3,84 млн грн. – імпорт. Розрахунок ефективності експорту та імпорту на ТОВ «Національний гостинець» показав, що після 2015 року її рівень почав збільшуватись, так ефективність експорту у 2017 році складала 1,72 проти 1,07 у 2016 році, а ефективність імпорту 1,2 проти 1,18, що вказує на правильний напрямок у діяльності підприємства.

11. Основним способом підвищення ефективності експорту є диверсифікація виробництва, пошук нових ринків збуту та зниження собівартості виробництва та витрат на експорт. Стратегічне управління у напрямку підвищенні експортної діяльності ТОВ «Національний гостинець», повинна базуватися на довгострокових прогнозах коливань попиту та пропозиції з урахуванням зміни формату міжнародної торгівлі саме ковбасними виробами.

Для покращення ефективності експорту на ТОВ «Національний гостинець» необхідно:

- встановити новітнє програмне забезпечення логістичного управління;
- використовувати концепції JIT (Just In Time);
- використовувати методи класифікації ресурсів підприємства за ступенем; їх важливості та прибутковості;
- стимулювати працівників (проведення конкурсів на найкращого працівника);
- провести інформативні семінари;
- створювати центри обміну інформацією між імпортерами та підприємством;
- організувати чіткі строки поставки;
- мінімізувати витрати на організацію та реалізацію імпоротної діяльності;
- вести постійний моніторинг нових постачальників, оскільки собівартість реалізованої продукції на внутрішньому ринку України надто висока для споживачів, що спричиняє зменшення обсягів імпорту ковбасних виробів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бондаренко Н. В. Дослідження режимів теплової обробки варених ковбас у сучасних термокамерах / Н. В. Бондаренко // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 2. – С. 92-94.
2. Пасичный В. Н. Технологические возможности комбинирования немясного сырья для производства колбасных изделий / В. Н. Пасичный // Мясной бизнес – 2011 – №12 – С.96-97
3. Система простежуваності як запорука безпечності харчових продуктів/ Н. Усатенко, Ю. Охрименко, Т. Свириденко, С. Соколова // Харчова і переробна промисловість. – 2010. – №2 (366). – С.4-6.
4. Божко Н. В. М'ясомісткі варені ковбаси з використанням м'яса качки / Н. В. Божко, В. М. Пасичний, В. В. Бордунова // Науковий вісник ЛНУВМБТ ім. С.З. Гжицького. Серія: «Харчові технології». – Львів, 2016. – Т. 18, № 2(68). – С. 143 -147.
5. Ганкевич А. К. Експертиза якості варених ковбас при експортно-імпорتنних операціях / А. К. Ганкевич // Товарознавство і торговельне підприємництво: зб. наук. ст. студ. / відп. ред. В.А. Осика. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. – Ч. 2. – С.168-178.
6. Стан та перспективи розвитку підприємств м'ясопереробної галузі України. [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <http://repository.vsau.org/getfile.php/6230.pdf>
7. Становлення, розвиток і сучасний стан переробки мяса в Україні. [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <https://www.slideshare.net/cit-cit/2-72736376>
8. Статистичні дані Укрдержстату. [Електронний ресурс]: - Режим доступу: http://www.ukrstat.gov.ua/operativ/operativ2007/pr/orp/orp_u/arh_orp_u.html

9. Виробництво яловичини в Україні: стан та перспективи розвитку. [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/18904>
10. М'ясна індустрія. [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <http://www.kolbasaclub.ru/encyclopedia/165>
11. Українські Національні новини. [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <http://www.unn.com.ua/uk/news/1391586-ukrayina-za-8-misyatsiv-zbilshila-eksport-kovbasi-na-20>
12. Офіційний сайт Фіскальної Служби України [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <http://sfs.gov.ua/ms/f11>
13. Імпорт ковбасних виробів. [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <https://smartlogistics.com.ua/uk/news?id=181>
14. Всеукраїнська Асоціація фахівців структури. [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <http://www.afo.com.ua/uk/news/2-general-assessment/1240-price-indices-for-2017-12>
15. Національний Банк України. [Електронний ресурс]: - Режим доступу: https://bank.gov.ua/control/uk/publish/printable_article;jsessionid=37DAF1B759B8101BCCBDA88710889D23?art_id=67712309&showTitle=true
16. Савенко О. Л. Формування та аналіз зовнішньоекономічної стратегії компанії / О. Л. Савенко, К. Е. Дроб // Наука сучасності. – 2015. – № 7. – С. 49-56.
17. Експортно-імпорتنі операції в Україні: Загальні положення. Організація і управління. Державне регулювання. Переміщення через митний кордон. Податки і збори. Розрахунки. Договори (контракти). Судова практика. Київ : Юрінком Інтер, 2013. С.448.
18. Кунділовська Т. А. Розробка алгоритму проведення ідентифікаційної експертизи продовольчих товарів / Т. А. Кунділовська, О. В. Кобзар // Науковий вісник. Одеський державний економічний

університет. Всеукраїнська асоціація молодих науковців. – 2010.– Вип. 22 (123). – С. 188-194.

19. Данько Т.І. Яворська Н.П. Ідентифікація товарів: сутність та основні товарознавчі аспекти / Т.І.Данько, Яворская Н.П. // Економіка і суспільство. – 2017. - №9. – С.391-395.

20. Методика проведення товарознавчої експертизи експертами торгово-промислових палат в Україні — К.: ТПП України, 2005. — 48 с.

21. Відносини Україна ЄС. [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://ukraine-eu.mfa.gov.ua/ua/ukraine-eu/relations>

22. Світовий досвід управління безпечністю молоко та м'ясопродуктів. [Електронний ресурс] Режим доступу: http://ir.znau.edu.ua/bitstream/123456789/5651/1/FSD_2011_63-66.pdf

23. Гребенюк, М.В. Система забезпечення продовольчої безпеки в законодавстві Європейського Союзу / М. В. Гребенюк // Право України. – 2010. № 9.– С. 227-233

24. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 06.09.15 № 2809-IV (зі змін. та доповн.). [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>

25. Науково-технічний центр №14 ДП «Укрметртестстандарт» // Системи управління безпекою харчових продуктів (ХАССП) за ДСТУ 4161 або ISO 22000. [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <http://www.certsystems.kiev.ua/dstu-4161-ili-iso-22000/sistemiupravleniya-bezopasnostyu-pishevix-produktov-xassp-po-dstu-4161-ili-iso-22000.html>

26. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя : Закон України від 24.02.94, № 4005-ХІІ (зі змін. та доповн.). [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/4004-12>

27. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження,

здоров'я і благополуччя тварин: Закон України від 18.05.2017, № 2042-VIII
– Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2042-19>

28. Про захист прав споживачів : Закон України від 01.12.05 №3161-IV
(зі змін. та доповн.). [Електронний ресурс]: - Режим доступу:
<http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>

29. Про м'ясо та м'ясні продукти: Проект Закону України
[Електронний ресурс]: - Режим доступу:
<http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/3044-15>

30. Про затвердження Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів: Наказ Міністерства юстиції України від 28.10.2010, № 487 – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0183-11>

31. Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Загальні технічні умови: ДСТУ 4436:2005. [Чинний від 2006-07-01]. – Держспоживстандарт. – Київ. – 2006. – 32 с.

32. Про затвердження параметрів безпеки м'яса птиці.
[Електронний ресурс]: - Режим доступу:
<http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z1364-13>

33. Codex Alimentarius. International Food Standards [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/ru/>

34. Кодекс Аліментаріус [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
<https://uk.wikipedia.org/wiki>

35. Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга: ДСТУ ISO 22000:2007. – [Чинний від 2007-08-01]. – К.: Держстандарт України, 2007. – 39 с. – (Національний стандарт України).

36. Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів: ДСТУ ISO 9000:2015. – [Чинний від 2017 – 01. – 01] . – К.: Держстандарт України, 2015. – 45 с.

37. Про встановлення загальних принципів і вимог законодавства щодо харчових продуктів, створення Європейського органу з безпеки харчових продуктів та встановлення процедур у галузі безпеки харчових продуктів: Регламент №178. [Чинний від 2002-01-28]. – Німеччина: Регламент Європейського Парламенту й Ради ЄС, 2002. – 33с.

38. Про загальну безпеку продукції: Директива 2001/95/ЄС Європейського парламенту й Ради, від 3 грудня 2001 р. // Офіційний вісник ЄС. –L11, 2002 р. – С. 4-17.

39. Основи експертизи продовольчих товарів. [Електронний ресурс]: - Режим доступу: http://pidruchniki.com/18340719/ekonomika/kovbasni_virobi

40. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. — К.: Центр учбової літератури, 2009. 544 с.

41. І.В. Сирохман - Товарознавство м'яса і м'ясних товарів / Сирохман, Т.М. Лозова.- К. Центр учбової літератури, 2009.– С. 277-288.

42. Харчові добавки в ковбасному виробництві. [Електронний ресурс]: - Режим доступу: https://vuzlit.ru/39318/harchovi_dobavki_kovbasnomu_virobnitstvi

43. Нове у науці, техніці, виробництві. [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/11714/1/Extrusion.pdf>

44. Використання фосфатів. [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/4470/1/2.pdf>

45. Товарознавство мяса і м'ясних товарів. [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <http://www.subject.com.ua/pdf/331.pdf>

46. Драган О.І. Концептуальні підходи до забезпечення високої якості продукції на підприємства [м'ясної промисловості [Електронний ресурс]– Режим доступу до ресурсу: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/2539/1/58.pdf>

47. Горлов И.Ф., Беляев А.И. Увеличение сроков хранения охлажденного мяса / И.Ф. Горлов, А.И. Беляев – 2003. - №11. – С.53-55
48. Борщевська Ю. Безпечність ковбасних виробів / Ю. Борщевська, І. Григоренко [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/24364/1/60.pdf>
49. Смакоароматичні і комплексні добавки у виробництві ковбас. [Електронний ресурс]: - Режим доступу: <https://agrosmak.ua/smako-aromaticzni-i-kompleksni-dobavki/>
50. Оцінка пакувальної тари та її вплив на довкілля та людину та довкілля [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://eco.com.ua/content/ocinka-pakuvalnoyi-tari-ta-yiyi-vpliv-na-dovkilliya-ta-lyudinu-ta-dovkilliya>
51. Упакування м'яса і м'ясних продуктів. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://studfiles.net/preview/5119142/page:64/>
52. Ковбасні оболонки: коли розмір, форма, колір мають значення! [Електронний ресурс] Режим доступу до ресурсу: <https://obolochki.com.ua/katalog/>
53. Сборник рецептур мясных изделий и колбас. – С. Петербург: Гидрометиздат, 2000. – 322 с.
54. Справочник технолога колбасного производства/ И.А. Рогов, А.Г. Заболита, Б.Е. Гутник и др. – М.: Колос, 1993. – 385 с.
55. Рогов И.А. Изготовление колбас и мясных деликатесов / И.А. Рогов А.Г. Забашта– М.: Профиздат, 1994. – 210с.
56. Якубчак О.М. Виготовлення ковбас та м'ясних продуктів / О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, Р.Й. Кравців – К.: Бібліотека ветеринарної медицини, 1999.-122 с.
57. Биотехнические аспекты совершенствования производства колбас/ А.Б.Лисыцын, Л.С.Кудряшов, В.А.Алексахина, В.А.Лисыцына // Все о мясе. – 2003. -№3. – С. 3-14

58. ГОСТ 9792-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методі отбора проб.

59. ГОСТ 9958-81 «Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа.

60. ДСТУ ГОСТ 9793 Продукты мясные. Методы определения влаги [Электронний ресурс] Режим доступу: <http://1snau.ru/metodi-viznachennya-masovo%D1%97-chastki-vologi-ta-suxix-rechovin/>

61. ГОСТ 9957 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия

62. ТОВ «Національний гостинець» [Электронний ресурс]. – Режим доступу: https://youcontrol.com.ua/catalog/company_details/39935220/

63. Юрова Н.А. Управление ассортиментом как функциональный аспект коммерческой деятельности / Н.А. Юрова // Вестник Южно-Уральского государственного университета. – 2009. – Вып.8 (141). – С.83-89. – (Серия «Экономика и менеджмент»)

64. Офіційний сайт ТОВ «Роганський мясокомбінат» [Электронний ресурс]. – Режим доступу: <http://rmk.kh.ua/ua/>

65. Про метрологію та метрологічну діяльність : Закон України від 11.02.1998 - №113/98 // Відомості Верховної Ради України. – 2015.

66. Зовнішньоекономічна діяльність підприємства: навч. посіб. / За ред.О. В. Шкурупій. – Київ: Центр учбової літератури, 2012. – С. 8-9.

67. Багрова І. В. Зовнішньоекономічна діяльність підприємств / І. В. Багрова, Н. І. Редіна, В. Є. Власюк, О. О. Гетьман. - К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 580 с.

68. Управління експортним потенціалом підприємства: монографія авт.: А.А. Мазаракі В.В.Юхименко, О.П.Гребельник та інші; за ред. А.А.Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2010. С.614.

69. Про зовнішньоекономічну діяльність: Закон України від 26 грудня 1998 р. №959-ХІІ – ВР – [Електронний ресурс].- <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/959-2>

70. Митний кодекс: Закон України від 26 липня 2017 р. №4495 – ВР – [Електронний ресурс]. - <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/4495-17>

71. Деякі питання здійснення державного контролю товарів, що переміщуються через митний кордон України: Постанова від 5 жовтня 2011 р. №1031 – КМУ – [Електронний ресурс]. - <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/sh>

72. Експортно-імпорتنі операції в Україні: Загальні положення. Організація і управління. Державне регулювання. Переміщення через митний кордон. Податки і збори. Розрахунки. Договори (контракти). Судова практика. Київ : Юрінком Інтер, 2013. С.448.

73. Аметова, Е. І. Формування та розвиток експортного потенціалу підприємств: автореферат дис..канд. екон. наук; 08.00.04 - економіка та упр. підп-вами. Київ : КНЕУ ім. В. Гетьмана, 2014. С.20.

74. Дідківський М. І. Зовнішньоекономічна діяльність підприємства / М. І. Дідківський. – К.: Знання, 2006. - 462 с.

75. Конєв С. І. Основні детермінанти побудови механізму забезпечення імпоротної діяльності підприємства / С. І. Конєв, К. О. Веслов // Ефективна економіка. – 2014. – №5. – С. 23-26.

76. Деякі питання здійснення державного контролю товарів, що переміщуються через митний кордон України: Постанова від 5 жовтня 2011 р. №1031 – КМУ – [Електронний ресурс]. - <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/sh>

77. Деякі питання Державної санітарно-епідеміологічної служби: Постанова від 29 березня 2017 р. №348 – КМУ – [Електронний ресурс]. – <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/348-2017-п>

78. Про графіки зниження ввізних мит України: Лист Державної Фіскальної Служби України від 6 січня 2016 р. №21/99-99-25-02-02-18. – [Електронний ресурс]. - <https://qdpro.com.ua/export/document/60012>
79. Угода про асоціацію між Україною та Європейським Союзом. – Режим доступу : <http://www.kmu.gov.ua/kmu/control/uk/publish/article/246581344>
80. Щодо реалізації Угоди про вільну торгівлю між Україною та Канадою: Лист Державної Фіскальної Служби України від 12 липня 2017 р. №1237/99-99-19-04-03-18. – [Електронний ресурс]. - http://search.ligazakon.ua/l_f/link1/DFS04631.html
81. Про затвердження переліків товарів, експорт та імпорт яких підлягає ліцензуванню, та квот на 2017 рік: Постанова від 28 грудня 2016 р. №1009 – КМУ – [Електронний ресурс]. - <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/1009-2016-п>
82. Податковий кодекс: Закон України від 02 грудня 2010 р. № 2755-VI – ВР – [Електронний ресурс]. – <http://zakon2.rada.gov.ua.laws/show/2755-17>
83. Вакульчик О. М. Аналіз ефективності зовнішньоекономічної діяльності підприємства / О. М. Вакульчик, Д. П. Дубицький // Вісник Академії митної служби України. Сер. : Економіка. - 2012. - №2. – С. 75-82.
84. Савицька Г.В. Економічний аналіз діяльності підприємства: Навч. посіб. – К.: Знання, 2004. – 654 с.
85. Горчаков В. Ю. Формування організаційно-економічного механізму управління зовнішньоекономічною діяльністю компанії / В. Ю. Горчаков, В. А. Губенко // Економічний вісник. – 2016. – № 15. – С. 112-118.
86. Костирко Р.О. Фінансовий аналіз: навч. посіб. / Р.О. Костирко. – Х.: Фактор, 2007. – 784 с.

87. Крейніна М. Н. Аналіз фінансового стану та інвестиційної стійкості підприємств лакофарбового сектору / М. Н. Крейніна, В. О. Зав'ялов // Сучасна макроекономіка. – 2016. – № 8. – С. 10-16.

88. Лахтіонова Л. А. Фінансовий аналіз суб'єктів господарювання: / Л. А. Лахтіонова. – К.: КНЕУ. – 2001. – 388 с.

89. Вдовенко Л. Г. Платоспроможність підприємств: сутність та методика розрахунку показників / Л. Г. Вдовенко, А. К. Власова // Вісник тернопільського національного економічного університету. – 2014. – Вип. 12. – № 10. – С. 36-39.

90. Болотна І. Ю. Теоретичні засади формування зовнішньоекономічної стратегії підприємства / І. Ю. Болотна, В. Г. Зав'ялов // Сучасна макроекономіка. – 2016. - № 6. – С. 6-8.

91. Савенко О. Л. Формування та аналіз зовнішньоекономічної стратегії компанії / О. Л. Савенко, К. Е. Дроб // Наука сучасності. – 2015. – № 7. – С. 49-56.

92. Яковлев А. І. Удосконалення методів визначення ефективності ЗЕД // Фінанси України. – 1998. – № 9. – С. 14-19.

93. Лапыгин Ю.Н. Стратегическое развитие организации. Развитие экспорта. Москва: Кнорус, 2015. С.288-291

94. Грущинська Н. М. Розвиток експортного потенціалу підприємств в сучасних світогосподарських процесах. Актуальні проблеми економіки. Київ, 2010. № 7 С. 19-26.

95. Аметова, Е. І. Формування та розвиток експортного потенціалу підприємств: автореферат дис. канд. екон. наук; 08.00.04 - економіка та упр. підп-вами. Київ : КНЕУ ім. В. Гетьмана, 2014. С.20.

96. Мельник О. Підвищення ефективності зовнішньоекономічної діяльності підприємства. Вісник Національного університету «Львівська політехніка», 2007. № 15. С. 124.

ТОРГОВО-ПРОМИСЛОВА ПАЛАТАвул. Б. Хмельницького, 55, Київ, ГСП, 01601, Україна, тел: +380 44 482-0301, факс: +380 44 482-3966 info@kiev-chamber.org.ua

(адреса)

(телефон)

(факс)

(E-mail)

Дата надходження заявки «16» вересня 2018 року

АКТ ЕКСПЕРТИЗИ № 1191. Дата складання 20.09.2018 р. 2. Місце складання м.Київ, вул. Олександра Сабурова, 13

(назва міста)

3. Акт складено експертом Ганкевич А.К.

(прізвище, ім'я, по батькові)

4. Наряд № 119 від 17.09.2018 р.

Експертиза проведена за участю представника(ів):

<i>Організація</i>	<i>Посада</i>	<i>(прізвище, ім'я, по батькові)</i>
ТОВ «Фора»	директор	С.В.Денисюк

5. Для експертизи пред'явлено :

Найменування продукції:

- партія сосисок «Кроха», варені в/с (целюлоза), виробник «Роганський м'ясокомбінат», м. Харків, Харківська обл. Кількість (в одиницях виміру) 5 картонних ящиків по 50 упаковок кожний, маса нетто упаковки 400 г; кількість згідно документів – 5/50x400;

- партія сосисок «Малиш» вар. в/с (кутизин), виробник «Роганський м'ясокомбінат», м. Харків, Харківська обл. Кількість (в одиницях виміру) 5 картонних ящиків Кількість (в одиницях виміру) 5 картонних ящиків по 50 упаковок кожний, маса нетто упаковки 400 г; кількість згідно документів – 5/50x400;

- партія сосисок «Молочні» вар. в/с (черева), виробник «Роганський м'ясокомбінат», м. Харків, Харківська обл. Кількість (в одиницях виміру) 5 картонних ящиків Кількість (в одиницях виміру) 5 картонних ящиків по 50 упаковок кожний, маса нетто упаковки 400 г; кількість згідно документів – 5/50x400;

- партія сосисок «Дитячі» вар.в/с (целюлоза), виробник «Роганський м'ясокомбінат», м. Харків, Харківська обл. Кількість (в одиницях виміру) 5 картонних ящиків Кількість (в одиницях виміру) 5 картонних ящиків по 50 упаковок кожний, маса нетто упаковки 400 г; кількість згідно документів – 5/50x400;

- партія сосисок «Мюнхенські» вар. в/с (кутизин), виробник «Роганський м'ясокомбінат», м. Харків, Харківська обл. Кількість (в одиницях виміру) 5 картонних ящиків Кількість (в одиницях виміру) 5 картонних ящиків по 50 упаковок кожний, маса нетто упаковки 400 г; кількість згідно документів – 5/50х400;

6. Завдання експертизи: – аналіз повноти споживчого маркування та якості й безпечності 5 партій варених сосисок на відповідність вимог ДСТУ 4436:2005 Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Загальні технічні умови та ТР щодо правил маркування харчових продуктів за такими показниками :

1. повнота споживчого маркування (п. 6 Технічного регламенту);

2. органолептичні показники якості (п.5.1.2 ДСТУ);

3. масова частка вологи (п.5.1.3 ДСТУ);

4. масова частка кухонної солі (п.5.1.3 ДСТУ);

5. вміст крохмалю (п.5.1.3 ДСТУ);

6. кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАМ) (п.5.1.4 ДСТУ);

7. кількість бактерій групи кишкової палички (БГКП) (п.5.1.4 ДСТУ).

7. Вантажоодержувач : ТОВ ФОРА, м. Київ, вул. Олександра Сабурова, 13

8. Постачальник:

- компанія ТОВ «Національний гостинець»

9. Вантажовідправник:

- «Роганський м'ясокомбінат», м. Харків, Харківська обл.

10. Виробник товару:

- «Роганський м'ясокомбінат», м. Харків, Харківська обл.

11. Надані документи:

- ТТН № 1741 від 14.09.2018 р., декларація виробника UA.003.17.DX.0015-11 від 11.07.2018 (сосиски варені «Кроха», в/с (целюлоза), виробник «Роганський м'ясокомбінат», м. Харків, Харківська обл.)

- ТТН № 1915 від 14.09.2018 р., декларація виробника UA.003.17.DX.016-11 від 13.05.2018 (сосиски варені «Малиш», в/с (кутизин), виробник «Роганський м'ясокомбінат», м. Харків, Харківська обл.)

- ТТН № 1681 від 14.09.2018 р., декларація виробника UA.003.17.DX.0014-11 від 21.08.2018 (сосиски варені «Молочні», в/с (черева), виробник «Роганський м'ясокомбінат», м. Харків, Харківська обл.спред солодковершковий ТМ «Хуторок фермерський»)

- ТТН № 1771 від 13.09.2018 р., декларація виробника UA.003.17.DX.0017-11 від 11.03.2018 (сосиски варені «Дитячі», (целюлоза), виробник «Роганський м'ясокомбінат», м. Харків, Харківська обл. спред солодковершковий, ТМ «Віста»)

- ТТН № 1871 від 13.09.2018 р., декларація виробника UA.003.17.DX.0013-11 від 14.06.2018 (сосиски «Мюнхенські» варені (кутизин), виробник «Роганський м'ясокомбінат», м. Харків, Харківська обл. спред солодковершковий, ТМ «Віста»)

ДСТУ 4436:2005 Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Загальні технічні умови. – Держспоживстандарт. – Київ. – 2006. – 32 с.

- ГОСТ 9792-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц.

- Технічний регламент щодо правил маркування харчових продуктів

12. контракт/Договір № 15 від 01.09.2018 р.

13. «Експертизою встановлено» (констатуюча частина акта) зафіксована у додатку до акта експертизи, який є невід'ємною частиною акта, на 4 аркушах.

14. Висновки експерта:

партія сосисок «Кроха» не відповідає вимогам ДСТУ 4436:2005 за п. 5.1.3: масова частка солі та вміст крохмалю. Відповідає вимогам Технічного регламенту п.6 та ДСТУ 4436:2005 п. 5.1.2. - органолептичні показники якості ; п. 5.1.3: масова частка вологи., п. 5.1.4 - кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАМ) та кількість бактерій групи кишкової палички (БГКП);

партія сосисок «Малиш» відповідає вимогам Технічного регламенту п.6 та ДСТУ 4445:2005 п. 5.1.2. - органолептичні показники якості ; п. 5.1.3: - масова частка вологи, масова частка солі, наявність крохмалю; п. 5.1.4 - кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАМ) та кількість бактерій групи кишкової палички (БГКП);

партія сосисок «Молочні» відповідає вимогам Технічного регламенту п.6 та ДСТУ 4436:2005 п. 5.1.2 - органолептичні показники якості ; п. 5.1.3: - масова частка вологи, масова частка солі, наявність крохмалю; п. 5.1.4 - кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАМ) та кількість бактерій групи кишкової палички (БГКП);

партія сосисок «Дитячі» відповідає вимогам Технічного регламенту п.6 та ДСТУ 4436:2005 п. 5.1.2 - органолептичні показники якості ; п. 5.1.3: - масова частка вологи, масова частка солі, наявність крохмалю; п. 5.1.4 - кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАМ) та кількість бактерій групи кишкової палички (БГКП);

партія сосисок «Мюнхенські» відповідає вимогам Технічного регламенту п.6 та ДСТУ 4436:2005 п. 5.1.2 - органолептичні показники якості ; п. 5.1.3: - масова частка вологи, масова частка солі, наявність крохмалю; п. 5.1.4 - кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАМ) та кількість бактерій групи кишкової палички (БГКП);

Експерт

(підпис)

Ганкевич А.К.

(ініціали та прізвище)

Акт експертизи зареєстровано у Київській ТПП: «20» ВЕРЕСНЯ 2018 року.

Акт експерти без автентичної печатки недійсний

М.П.

Додаток Б

Додаток до акта експертизи № 119 від 20.09.2018 р.

13. Експертизою встановлено :

Експерту предявлені 5 партії сосисок варених вищого сорту у кількості по 5 картонних ящиків кожного найменування 50 упаковок сосисок у кожному (згідно маркування транспортної тари), які зберігаються на стелажах у холодильній камері. Температура зберігання визначена спиртовим термометром ГОСТ 27544-87 і становила - 5°C, відносна вологість повітря визначена психрометром ГОСТ 28498-90, становить 75%. Брикети запаковані в вакуум-пакування, маса нетто 400 г.

Всі засоби виміральної техніки та випробувальне обладнання, які були застосовані під час лабораторних випробувань, відповідають вимогам Закону України від 11.02.1998 №113/98-ВР «Про метрологію та метрологічну діяльність» (із змінами та доповненнями) [1].

Для дослідження маркування споживчого пакування на відповідність вимогам п. 6 Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів [2] було відібрано вибірку у кількості 2-х упаковок з кожної партії сосисок, згідно п. 5.4. та Таблиці 1 (п.8) ГОСТ 9792 [4] про що складено акт відбору проб. Результати аналізу зазначені в табл. Б.1.

Таблиця Б1

Аналіз маркування досліджуваних сосисок вищого сорту

Показник	«Кроха»	«Малиш»	«Молочні»	«Дитячі»	«Мюнхенські»
назву харчового продукту	Сосиски варені, вищого сорту	Сосиски варені, вищого сорту	Сосиски варені, вищого сорту	Сосиски варені, вищого сорту	Сосиски варені, вищого сорту
склад харчового продукту	95% (свинина нежирна, свинина жирна, свинина напівжирна), яйця курячі, молоко сухе, сіль кухонна харчова, загущувачі: E407, E415, E412, Стабілізатор: E452, підсилювач смаку і аромату: E621, антиоксидант E316, стабілізатор кольору E250.	67% (свинина напівжирна, яловичина вищого сорту), печінка яловича бланширована, серце яловиче варене, яйця курячі, сіль кухонна харчова цукор, оріх мускатний молотий, кориця мелена, стабілізатор кольору E250	95% (свинина напівжирна, яловичина вищого сорту), яйця курячі, сіль кухонна харчова, 2% молоко коров'яче сухе, цукор, перець чорний молотий, перець душистий молотий, горіх мускатний, стабілізатор кольору E250	90% (свинина напівжирна, яловичина вищого сорту), яловичина вищого сорту), вода питна, олія соняшникова рафінована, яйця куряча, молоко коров'яче знежирене сухе, сіль кухонна харчова, цукор, мускатний горіх молотий, перець духмянний молотий, стабілізатор кольору E250.	95% (свинина жирна, свинина напівжирна, яловичина вищого сорту, яловичина першого сорту, мясо куряче, яйця курячі, молоко сухе, вода питна, сіль кухонна харчова, підсилювач смаку і аромату: E621, стабілізатори: E450, E451, антиоксидант: E316 стабілізатор кольору E250.
кількість харчового продукту у	450 г (0,030)	500 г (0,020)	500 г (0,110)	400 г (0,050)	450 г (0,050)

Показник	«Кроха»	«Малиш»	«Молочні»	«Дитячі»	«Мюнхенські»
встановлених одиниць виміру					
найменування та місцезнаходження і номер телефону виробника	«Роганський мясокомбінат» м. Харків, Харківська обл.	«Роганський мясокомбінат», м. Харків, Харківська обл.	«Роганський мясокомбінат», м. Харків, Харківська обл.	«Роганський мясокомбінат», м. Харків, Харківська обл.	«Роганський мясокомбінат», м. Харків, Харківська обл.
номер партії виробництва	+	+	+	+	+
поживну (харчову) цінність із позначенням кількості білків, вуглеводів та жирів у встановлених одиницях виміру на 100 г (100 мл) харчового продукту та енергетичну цінність (калорійність)	білків не менше -10г; жирів не більше -32г; вуглеводів - 0 Енергетична цінність (калорійність): 328,0 ккал / 1372,35кДж	білків не менше 14,0г; жирів не більше - 16,0г; вуглеводів - 0г Енергетична цінність (калорійність): 238,5ккал / 997,8кДж / .	білків не менше 11,0г; жирів не більше - 28,0г; вуглеводів - 0г. Енергетична цінність (калорійність): 1238,46 кДж / 296,0 ккал / .	білків не менше 12,0г; жирів не більше - 17,0г; вуглеводів - 0г. Енергетична цінність (калорійність): 840,9 кДж / 201,0 ккал /	білків не менше 10,0; жирів не більше - 32,0г; вуглеводів - 0 Енергетична цінність (калорійність): 1372,35кДж / 328,0ккал
інформацію про часові характеристики и придатності	+	+	+	+	+
умови зберігання харчового продукту.	за t от 0 ° C до 6 ° C і відносній вологості повітря від 75% до 78% - 3 доби під вакуумом або в модифікованом у газовому середовищі – 12діб	за t за t от 0°C до 6 ° C і відносній вологості повітря від 75% до 78% - 2 доби під вакуумом або в модифікованом у газовому середовищі – 12діб	за t за t от 0°C до 6 ° C і відносній вологості повітря від 75% до 78% - 2 доби під вакуумом або в модифікованом у газовому середовищі – 12діб	за t за t от 0°C до 6 ° C і відносній вологості повітря від 75% до 78% - 2 доби під вакуумом або в модифікованом у газовому середовищі – 12діб	за t за t от 0°C до 6 ° C і відносній вологості повітря від 75% до 78% - 2 доби під вакуумом або в модифікованом у газовому середовищі – 12діб

Відбір проб для визначення мікробіологічних показників здійснювали з дотриманням вимог відповідно до п. 5.1.2 ГОСТ 9792 [4], на відповідність вимогам п. 5.1.4 ДСТУ 4436:2005 [3]. Вибірка становила 2 упаковки з кожної партії сосисок п. 5.3. ГОСТ 9792 [4]. Результати мікробіологічних показників наведені в табл. Б.2.

Таблиця Б.2

Мікробіологічні показники досліджуваних сосисок

Показник	«Кроха»	«Малиш»	«Молочні»	«Дитячі»	«Мюнхенські»	Норма
КМАФАМ, КУО в 1 г не більше	150	110	150	90	205	$1 \cdot 10^3$
БГКП в 1 г,	Не вивлено	Не вивлено	Не вивлено	Не вивлено	Не вивлено	Не дозволено

Відбір проб для визначення органолептичних показників проводили на відповідність вимогам п. 5.1.2. ДСТУ 4436:2005 [3], відповідно до п. 6.1.4. ГОСТ 9792 [4] в 1 споживчому пакуванні, з кожної партії сосисок. Результати досліджень наведені в табл. Б.3.

Таблиця Б.3

Органолептичні показники досліджуваних сосисок

Назва показника	«Кроха»	«Малиш»	«Молочні»	«Дитячі»	«Мюнхенські»
Зовнішній вигляд та консистенція	Поверхня чиста, суха, без пошкоджень, консистенція не щільна, пориста	Поверхня чиста, суха, без пошкоджень, консистенція пружна не крихка, щільна	Поверхня чиста, суха, без пошкоджень, консистенція пружна не крихка, щільна	Поверхня чиста, суха, без пошкоджень, консистенція пружна не крихка, Щільна	Поверхня чиста, суха, без пошкоджень, консистенція дрібно пориста
Смак та запах	Нечітко виражений смак, ярко виражений аромат, значна кількість солі, салістість	Притаманний смак, запах властивий сосискам, без сторонніх запахів	Притаманний смак, запах властивий сосискам, без сторонніх запахів	Притаманний смак, запах властивий сосискам, без сторонніх запахів	Надто виражений аромат сала, смак, властивий сосискам
Колір	Рожевий	Блідо-рожевий	Рожевий	Блідо-рожевий	Рожевий

Проба для контролювання фізико-хімічних показників становила по 200г сосисок з кожної партії, відповідно до п. 6.1.9. та таблиці 2 (п. 10.2). Проби відбирали відповідно з п. 6.11. ГОСТ 9792 [4] на відповідність вимогам п. 5.2.2 ДСТУ 4436:2005 [3]. Результати досліджень фізико-хімічних показників наведені в табл.Б.4.

Таблиця Б.4

Фізико-хімічні показники досліджуваних сосисок

Показник	«Кроха»	«Малиш»	«Молочні»	«Дитячі»	«Мюнхенські»	Норма
Масова частка вологи, % не більше	59,0	71,0	61,0	72,0	58,0	75,0
Масова частка кухонної солі, % не більше	2,8	1,5	2,1	1,6	2,5	2,5
Якісна реакція на крохмаль	+	-	-	-	-	Не допускається

Список використаної літератури:

1. Про метрологію та метрологічну діяльність : Закон України від 11.02.1998 // Відомості Верховної Ради України. – 2015. - №113/98
2. Щодо правил маркування харчових продуктів: Технічний регламент України, затверджений Наказом Держспоживстандарту № 487 від 28 жовт. 2010 р.
3. ДСТУ 4436:2005 Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Загальні технічні умови. – Держспоживстандарт. – Київ. – 2006. – 32 с.
4. ГОСТ 9792-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц.

Дата початку експертизи 17.09.2018р.Дата закінчення експертизи 20.09.2018 р.

Експерт _____

(підпис)

А.К. Ганкевич

(ініціали та прізвище)

З наведеною інформацією у пунктах 1-13 цього акту згоден:

Представник(и) _____

(підпис)

С.В.Денисюк

(ініціали та прізвище)

Акт експерти без автентичної печатки **недійсний**

М.П.

Додаток В

Таблиця В.1

Аналіз динаміки активів ТОВ «Національний гостинець» протягом 2015-2017 рр.

Актив	31.12.15	31.12.16	31.12.17	Відхилення (+/-)					
				2016/2015		2017/2015		2017/2016	
				Абсолютний приріст (+/-)	Темп приросту (%)	Абсолютний приріст (+/-)	Темп приросту (%)	Абсолютний приріст (+/-)	Темп приросту (%)
I. Необоротні активи. Нематеріальні активи (залишкова вартість)	112,0	116,0	116,0	4,0	3,6	4,0	3,6	0,0	0,0
-первісна вартість	271,0	274,0	274,0	3,0	1,1	3,0	1,1	0,0	0,0
-знос	159,0	158,0	158,0	-1,0	-0,6	-1,0	-0,6	0,0	0,0
Основні засоби (залишкова вартість)	6 489,0	6 626,0	6 589,0	137,0	2,1	100,0	1,5	-37,0	-0,6
-первісна вартість	9 758,0	10 084,0	9 780,0	326,0	3,3	22,0	0,2	-304,0	-3,0
-знос	3 269,0	3 458,0	3 191,0	189,0	5,8	-78,0	-2,4	-267,0	-7,7
Усього за розділом I	6 601,0	6 742,0	6 705,0	141,0	2,1	104,0	1,6	-37,0	-0,5
II. Оборотні активи: - товари	7 075,0	8 832,0	8 881,0	1 757,0	24,8	1 806,0	25,5	49,0	0,6
Дебіторська заборгованість: - чиста реалізаційна вартість	10 698,0	10 111,0	10 715,0	-587,0	-5,5	17,0	0,2	604,0	6,0
Дебіторська заборгованість за розрахунками: - з бюджетом	46,0	46,0	45,0	0,0	0,0	-1,0	-2,2	-1,0	-2,2
- за авансами виданими	5,0	4,0	5,0	-1,0	-20,0	0,0	0,0	1,0	25,0
Інша поточна дебіторська заборгованість	6 795,0	10 730,0	16 806,0	3 935,0	57,9	10 011,0	147,3	6 076,0	56,6
Грошові кошти та їх еквіваленти	5 450,0	5 789,0	5 520,0	339,0	6,2	70,0	1,3	-269,0	-4,6
Інші оборотні активи	27,0	35,0	30,0	8,0	29,6	3,0	11,1	-5,0	-14,3
Усього за розділом II	30 096,0	35 547,0	42 002,0	5 451,0	18,1	11 906,0	39,6	6 455,0	18,2
Баланс	36 697,0	42 289,0	48 707,0	5 592,0	15,2	12 010,0	32,7	6 418,0	15,2

Аналіз динаміки пасивів ТОВ «Національний гостинець» протягом

Пасив	31.12.15	31.12.16	31.12.17	2016/2015		Відх.
				Абсолютний приріст (+/-)	Темп приросту (%)	2017
						Абсолютний приріст
I. Статутний капітал	700,0	700,0	700,0	-	-	-
Інший додатковий капітал	5 000,0	5 000,0	4 000,0	-	-	-1 000,0
Нерозподілений прибуток (непокритий збиток)	13 527,3	17 655,9	23 963,8	4 128,6	30,5	10 430,6
Усього за розділом I	19 227,3	23 355,9	28 663,8	4 128,6	21,5	9 436,5
IV. Короткострокові кредити банків	5 360,0	5 360,0	5 360,0	-	-	-
Кредиторська заборгованість за товари, роботи, послуги	9 793,0	11 250,0	12 278,0	1 457,0	14,9	2 485,0
Поточні зобов'язання за розрахунками: - з одержаних авансів	695,0	689,0	690,0	-6,0	-0,9	-5,0
- з бюджетом	386,0	392,0	489,0	6,0	1,6	103,0
- з позабюджетних платежів	282,0	276,0	276,0	-6,0	-2,1	-6,0
- зі страхування	92,0	90,0	87,0	-2,0	-2,2	-5,0
- з оплати праці	309,0	285,0	298,0	-24,0	-7,8	-11,0
Інші поточні зобов'язання	553,0	591,0	565,0	38,0	6,9	12,0
Усього за розділом IV	17 470,0	18 933,0	20 043,0	1 463,0	8,4	2 573,0
Баланс	36 697,3	42 288,9	48 706,8	5 591,6	15,2	12 009,5

Додаток Д

Таблиця Д.1

**Агрегований звіт про фінансові результати ТОВ «Національний
гостинець»**

Стаття	Код рядка	2013	2014	2015	2016	2017
1	2	3	4	5	6	7
Дохід (виручка) від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)	10	143570,95	141095,37	142629,87	144348,00	145614,00
Непрямі податки та інші нарахування з доходу	20	8178,49	9070,90	9321,64	8987,00	9027,00
Чистий дохід (виручка) від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)	30	135392,46	132024,48	133308,22	135361,00	136587,00
Інші операційні доходи	40	2108,60	2252,80	2269,30	2188,40	2253,10
Інші звичайні доходи	50					
Незвичайні доходи	60					
Разом чисті доходи	70	137501,06	134277,28	135577,52	137549,40	138840,10
Собівартість реалізованої продукції	80	96190,00	95469,91	95163,42	94456,56	95210,10
Інші операційні витрати	90					
У тому числі						
Матеріальні затрати	91	20475,55	20676,04	19929,71	19975,98	20387,09
Витрати на оплату праці	92	3960,00	3987,00	4002,00	3912,00	4016,00
Відрахування на соціальні заходи	93	991,25	1046,68	1081,50	1117,63	1107,19
Амортизація	94	30,00	42,00	32,00	43,00	40,00
Інші звичайні витрати	100	308,00	328,40	334,00	351,60	348,60
Надзвичайні витрати	110					
Разом витрати	120	121954,80	121550,02	120542,63	119856,77	121108,98
Фінансовий результат до оподаткування	130	15546,26	12727,25	15034,89	17692,63	17731,12
Податок на прибуток	140	2798,33	2290,91	2706,28	3184,67	3191,60
Чистий прибуток (збиток)	150	12747,93	10436,35	12328,61	14507,96	14539,52

Додаток Е

Таблиця Е.1

Аналіз динаміки показників фінансової діяльності ТОВ «Національний гостинець»

Показники	Роки					Приріст за 2013-2017 рр.		Приріст за 2016-2017 рр.	
	2013	2014	2015	2016	2017	Абсолютний, тис. грн	Темп приросту, %	Абсолютний, тис. грн	Темп приросту, %
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Доходи, в т.ч.:	127501,06	124277,28	125577,52	127549,40	128840,10	1339,04	1,05	1290,70	1,00
- чистий дохід від реалізації	125392,46	122024,48	123308,22	125361,00	126587,00	1194,54	0,95	1226,00	0,97
- інші доходи	2108,60	2252,80	2269,30	2188,40	2253,10	144,50	6,85	64,70	2,87
Витрати, в т.ч.:	121954,80	121550,02	120542,63	119856,77	121108,98	-845,82	-0,69	1252,21	1,03
- собівартість реалізованої продукції	96190,00	95469,91	95163,42	94456,56	95210,10	-979,90	-1,02	753,54	0,79
- затрати на збут	20475,55	20676,04	19929,71	19975,98	20387,09	-88,46	-0,43	411,11	2,02
- витрати на оплату праці	3960,00	3987,00	4002,00	3912,00	4016,00	56,00	1,41	104,00	2,59
- відрахування на соціальні заходи	991,25	1046,68	1081,50	1117,63	1107,19	115,94	11,70	-10,44	-0,94
- амортизація	30,00	42,00	32,00	43,00	40,00	10,00	33,33	-3,00	-7,50
- інші звичайні витрати	308,00	328,40	334,00	351,60	348,60	40,60	13,18	-3,00	-0,86
Прибуток до оподаткування	5546,26	2727,25	5034,89	7692,63	7731,12	2184,86	39,39	38,49	0,50
Податок на прибуток	998,33	490,91	906,28	1384,67	1391,60	393,27	39,39	6,93	0,50
Чистий прибуток	4547,93	2236,35	4128,61	6307,96	6339,52	1791,59	39,39	31,56	0,50

Динаміка та структура показників ефективності імпорту ТОВ «Націонал»

Показники	Роки				
	2013	2014	2015	2016	2017
Виручка від реалізації імпортованої продукції на внутрішньому ринку, тис. грн	36714,19	36745,07	34045,97	36669,65	37102,80
Вартість імпортованої продукції, тис. грн	30190,24	30096,89	28360,13	30071,45	30001,45
Операційні витрати по обслуговуванню імпортних операцій, тис. грн	908,30	975,00	1084,80	999,74	984,67
Сукупні витрати на імпорт, тис. грн	31098,54	31071,89	29444,93	31071,19	30986,12
Прибуток від здійснення імпортних операцій, тис. грн	5615,65	5673,18	4601,05	5598,45	6116,68
Рентабельність імпорту, %	18,06	18,26	15,63	18,02	19,74
Ефективність імпорту, %	1,18	1,18	1,16	1,18	1,20

Аналіз динаміки активів ТОВ «Національний гостинець» протягом 2015-2017 рр.

Актив	31.12.15	31.12.16	31.12.17	Відхилення (+/-)					
				2016/2015		2017/2015		2017/2016	
				Абсолютний приріст (+/-)	Темп приросту (%)	Абсолютний приріст (+/-)	Темп приросту (%)	Абсолютний приріст (+/-)	Темп приросту (%)
I. Необоротні активи. Нематеріальні активи (залишкова вартість)	112,0	116,0	116,0	4,0	3,6	4,0	3,6	0,0	0,0
-первісна вартість	271,0	274,0	274,0	3,0	1,1	3,0	1,1	0,0	0,0
-знос	159,0	158,0	158,0	-1,0	-0,6	-1,0	-0,6	0,0	0,0
Основні засоби (залишкова вартість)	6 489,0	6 626,0	6 589,0	137,0	2,1	100,0	1,5	-37,0	-0,6
-первісна вартість	9 758,0	10 084,0	9 780,0	326,0	3,3	22,0	0,2	-304,0	-3,0
-знос	3 269,0	3 458,0	3 191,0	189,0	5,8	-78,0	-2,4	-267,0	-7,7
Усього за розділом I	6 601,0	6 742,0	6 705,0	141,0	2,1	104,0	1,6	-37,0	-0,5
II. Оборотні активи: - товари	7 075,0	8 832,0	8 881,0	1 757,0	24,8	1 806,0	25,5	49,0	0,6
Дебіторська заборгованість: - чиста реалізаційна вартість	10 698,0	10 111,0	10 715,0	-587,0	-5,5	17,0	0,2	604,0	6,0
Дебіторська заборгованість за розрахунками: - з бюджетом	46,0	46,0	45,0	0,0	0,0	-1,0	-2,2	-1,0	-2,2
- за авансами виданими	5,0	4,0	5,0	-1,0	-20,0	0,0	0,0	1,0	25,0
Інша поточна дебіторська заборгованість	6 795,0	10 730,0	16 806,0	3 935,0	57,9	10 011,0	147,3	6 076,0	56,6
Грошові кошти та їх еквіваленти	5 450,0	5 789,0	5 520,0	339,0	6,2	70,0	1,3	-269,0	-4,6
Інші оборотні активи	27,0	35,0	30,0	8,0	29,6	3,0	11,1	-5,0	-14,3
Усього за розділом II	30 096,0	35 547,0	42 002,0	5 451,0	18,1	11 906,0	39,6	6 455,0	18,2
Баланс	36 697,0	42 289,0	48 707,0	5 592,0	15,2	12 010,0	32,7	6 418,0	15,2

Аналіз динаміки пасивів ТОВ «Національний гостинець» протягом

Пасив	31.12.15	31.12.16	31.12.17	2016/2015		Відх
				Абсолютний приріст (+/-)	Темп приросту (%)	20
						Абсолютний приріст
I. Статутний капітал	700,0	700,0	700,0	-	-	-
Інший додатковий капітал	5 000,0	5 000,0	4 000,0	-	-	-1 000,0
Нерозподілений прибуток (непокритий збиток)	13 527,3	17 655,9	23 963,8	4 128,6	30,5	10 437,5
Усього за розділом I	19 227,3	23 355,9	28 663,8	4 128,6	21,5	9 436,5
IV. Короткострокові кредити банків	5 360,0	5 360,0	5 360,0	-	-	-
Кредиторська заборгованість за товари, роботи, послуги	9 793,0	11 250,0	12 278,0	1 457,0	14,9	2 485,0
Поточні зобов'язання за розрахунками: - з одержаних авансів	695,0	689,0	690,0	-6,0	-0,9	-5,0
- з бюджетом	386,0	392,0	489,0	6,0	1,6	103,0
- з позабюджетних платежів	282,0	276,0	276,0	-6,0	-2,1	-6,0
- зі страхування	92,0	90,0	87,0	-2,0	-2,2	-5,0
- з оплати праці	309,0	285,0	298,0	-24,0	-7,8	-11,0
Інші поточні зобов'язання	553,0	591,0	565,0	38,0	6,9	12,0
Усього за розділом IV	17 470,0	18 933,0	20 043,0	1 463,0	8,4	2 573,0
Баланс	36 697,3	42 288,9	48 706,8	5 591,6	15,2	12 009,5

Агрегований звіт про фінансові результати ТОВ «Національний гостинець»

Стаття	Код рядка	2013	2014	2015	2016	2017
1	2	3	4	5	6	7
Дохід (виручка) від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)	10	143570,95	141095,37	142629,87	144348,00	145614,00
Непрямі податки та інші нарахування з доходу	20	8178,49	9070,90	9321,64	8987,00	9027,00
Чистий дохід (виручка) від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)	30	135392,46	132024,48	133308,22	135361,00	136587,00
Інші операційні доходи	40	2108,60	2252,80	2269,30	2188,40	2253,10
Інші звичайні доходи	50					
Незвичайні доходи	60					
Разом чисті доходи	70	137501,06	134277,28	135577,52	137549,40	138840,10
Собівартість реалізованої продукції	80	96190,00	95469,91	95163,42	94456,56	95210,10
Інші операційні витрати	90					
У тому числі						
Матеріальні затрати	91	20475,55	20676,04	19929,71	19975,98	20387,09
Витрати на оплату праці	92	3960,00	3987,00	4002,00	3912,00	4016,00
Відрахування на соціальні заходи	93	991,25	1046,68	1081,50	1117,63	1107,19
Амортизація	94	30,00	42,00	32,00	43,00	40,00
Інші звичайні витрати	100	308,00	328,40	334,00	351,60	348,60
Надзвичайні витрати	110					
Разом витрати	120	121954,80	121550,02	120542,63	119856,77	121108,98
Фінансовий результат до оподаткування	130	15546,26	12727,25	15034,89	17692,63	17731,12
Податок на прибуток	140	2798,33	2290,91	2706,28	3184,67	3191,60
Чистий прибуток (збиток)	150	12747,93	10436,35	12328,61	14507,96	14539,52

Додаток Л

наліз динаміки показників фінансової діяльності ТОВ «Національний гостинець»

Показники	Роки					Приріст за 2013-2017 рр.		Приріст за 2016-2017 рр.	
	2013	2014	2015	2016	2017	Абсолютний, тис. грн	Темп приросту, %	Абсолютний, тис. грн	Темп приросту, %
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Доходи, в т.ч.:	127501,06	124277,28	125577,52	127549,40	128840,10	1339,04	1,05	1290,70	1,00
- чистий дохід від реалізації	125392,46	122024,48	123308,22	125361,00	126587,00	1194,54	0,95	1226,00	0,97
- інші доходи	2108,60	2252,80	2269,30	2188,40	2253,10	144,50	6,85	64,70	2,87
Витрати, в т.ч.:	121954,80	121550,02	120542,63	119856,77	121108,98	-845,82	-0,69	1252,21	1,03
- собівартість реалізованої продукції	96190,00	95469,91	95163,42	94456,56	95210,10	-979,90	-1,02	753,54	0,79
- затрати на збут	20475,55	20676,04	19929,71	19975,98	20387,09	-88,46	-0,43	411,11	2,02
- витрати на оплату праці	3960,00	3987,00	4002,00	3912,00	4016,00	56,00	1,41	104,00	2,59
- відрахування на соціальні заходи	991,25	1046,68	1081,50	1117,63	1107,19	115,94	11,70	-10,44	-0,94
- амортизація	30,00	42,00	32,00	43,00	40,00	10,00	33,33	-3,00	-7,50
- інші звичайні витрати	308,00	328,40	334,00	351,60	348,60	40,60	13,18	-3,00	-0,86
Прибуток до оподаткування	5546,26	2727,25	5034,89	7692,63	7731,12	2184,86	39,39	38,49	0,50
Податок на прибуток	998,33	490,91	906,28	1384,67	1391,60	393,27	39,39	6,93	0,50
Чистий прибуток	4547,93	2236,35	4128,61	6307,96	6339,52	1791,59	39,39	31,56	0,50

КОНТРАКТ № 134/19

г. Житомир

11 ноября 2016 г.

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ГОСТИНЕЦ», именуемое в дальнейшем «Продавец», в лице Директора Гуменюка С.Н., действующего на основании Устава, с одной стороны, и Gheorghe Șerban действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Покупатель», с другой стороны, заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

1. Предмет Контракта

1.1. Продавец продает, а Покупатель покупает вареные колбасы в количестве, согласованном сторонами в приложениях к настоящему Контракту, именуемые в дальнейшем Товар, автомобильными партиями, на условиях самовывоза Покупателем.

1.2. Ассортимент, количество и цена партии Товара согласовываются сторонами и фиксируются в приложениях к настоящему Контракту, которые являются неотъемлемой его частью.

1.3. Цель приобретения Товара – для оптовой и розничной торговли.

2. Базисные условия поставки

2.1. Контракт заключен на условиях FCA – г. Житомир, Украина, улица Сергея Параджанова, 52, в соответствии с Международными правилами толкования торговых терминов «Инкотермс-2013».

2.2. Продавец вместе с Товаром предоставляет Покупателю следующие документы:

- качественное удостоверение;
- сертификат соответствия;
- счет-фактуру;
- спецификацию на каждую поставку;
- таможенную декларацию;
- транспортные накладные /CMR /
- упаковочный лист.

2.3. Датой поставки является дата передачи товара, прошедшего таможенную очистку в режиме «Экспорт», указанному Покупателем Перевозчику в названном месте./ г.Житомир, Украина /.

3. Цена и общая стоимость Контракта

3.1. Цена макаронных изделий устанавливается и согласовывается Сторонами в Приложениях к Контракту, которые являются его неотъемлемой частью.

3.2. Цена включает в себя погрузку товара на складе Продавца, таможенное оформление в режиме «Экспорт» и сертификацию в стране Продавца, стоимость стандартной упаковки, маркировки. Изменение цен в ходе исполнения Контракта согласовывается Сторонами.

3.3. Расчеты производятся в долларах США.

3.4. Общая стоимость Контракта составляет 6188 долларов США.

4. Качество товара

4.1. Качество Товара, поставляемого по настоящему Контракту, должно соответствовать действующим в стране Продавца стандартам и подтверждаться качественным удостоверением изготовителя. Продавец гарантирует качество поставляемого Товара.

4.2. Товар поставляется покупателю с остаточным сроком годности не менее ? от общего срока годности, предусмотренного для данного товара, в противном случае Покупатель оставляет за собой право отказаться от указанной партии товара, либо потребовать скидку.

5. Умовия платежа

5.1. Оплата здійснюється путем 100% предоплати, согласованной Сторонами партии товара, в течение 3 / трех / банковских дней со дня выставления счета Продавцом, путем перечисления денежных средств на валютный счет Продавца.

5.2 Все платежи по настоящему Контракту производятся банковским переводом в USD США. Все комиссии банка, в том числе банка-корреспондента, вне территории страны Покупателя, оплачивает Продавец, по территории страны Покупателя – Покупатель.

6. Умовия поставки и приемки товара

6.1. Поставка согласованной партии продукции осуществляется в течении 5-ти дней после получения предоплаты. Датой предоплаты считать поступление денежных средств на счет Продавца. Погрузочные операции и таможенное оформление согласованной партии товара в режиме «Экспорт» производятся Продавцом в течение 2/ двух / рабочих дней с момента подачи транспорта Покупателем, исключая выходные и праздничные дни.

6.2. Товар считается поставленным Продавцом и принятым Покупателем:

- по качеству - в соответствии с качественным удостоверением, выданным производителем;

- по количеству – в соответствии с весом, указанным в отгрузочных документах.

6.3. Товар должен быть упакован в упаковку, обеспечивающую его сохранность при перевозке и хранении. Расходы по упаковке несет Продавец.

7. Лицензии и разрешения

7.1. Продавец берет на себя все риски, касающиеся получения действительных экспортных лицензий и квот, выданных соответствующими органами страны Продавца.

7.2. Все действия по таможенному оформлению товара на экспорт производит Продавец.

8. Форс-мажор

8.1. Стороны согласились, что в случае возникновения форс-мажорных обстоятельств / действия непреодолимой силы, не зависящей от воли Сторон /, препятствующих полному или частичному выполнению какой-либо из Сторон принятых на себя обязательств по настоящему Контракту, а именно: пожар, наводнение, землетрясение, войны, забастовки, действия местных властей, эмбарго и др. срок выполнения обязательств продлевается соразмерно сроку действия непреодолимой силы.

8.2. В случае, когда действие указанных обстоятельств длится более 3-х месяцев, каждая из Сторон вправе приостановить дальнейшее выполнение своих обязательств по Контракту, при этом ни одна из Сторон не будет иметь права требовать от другой стороны компенсации возможных потерь.

8.3. Сторона, оказавшаяся не в состоянии выполнить свои обязательства вследствие форс-мажорных обстоятельств, обязана немедленно, но не позднее 5-ти дней с даты начала действия таких обстоятельств, известить другую сторону о невозможности выполнить свои обязательства из-за этих обстоятельств.

8.4. Достаточным доказательством действия форс-мажорных обстоятельств является справка, выданная соответствующей Торгово-Промышленной Палатой страны Продавца или страны Покупателя.

9. Претензии и ответственность Сторон

9.1. Претензии, вызванные фактическим несоответствием количества и/или качества / явные дефекты / полученного Товара количеству и/или качеству, указанным в подтверждающих его документах, должны быть предъявлены Покупателем в течение 10 дней с даты таможенной очистки в режиме „Импорт” Покупатель вправе заявить претензию по качеству товара / в отношении скрытых дефектов / в течение срока годности, указанного на маркировке товара, при этом Продавцу предоставляется право

Продовження додатку М

проверить на месте через своего представителя обоснованность претензии .

9.2. Несоответствие полученного Товара качественному удостоверению Покупатель должен подтвердить путем предъявления соответствующего Акта Торгово-Промышленной Палаты страны Покупателя , который является основанием для замены Продавцом некачественной продукции.

9.3. При признании качественных рекламаций в течение 20/двадцати / рабочих дней с даты их поступления Продавец за свой счет и своими силами по согласованию с Покупателем обязуется:

- произвести замену некачественного / негодного / товара на товар , соответствующий условиям настоящего Контракта либо

- произвести возврат предоплаченных денежных средств в сумме выбракованного / негодного / товара либо

- включить стоимость выбракованного / негодного/ товара в счет оплаты последующей партии / о чем уведомляет Покупателя в 10-дневный срок /.

Транспортные расходы , таможенное оформление и прочие расходы , связанные с заменой некачественного / негодного / товара / возвратом денежных средств производятся Продавцом за свой счет .

9.4. При признании рекламаций / в отношении количества / в течение 20/ двадцати / рабочих дней с даты их поступления Продавец за свой счет и своими силами по согласованию с Покупателем обязуется:

- произвести допоставку товара либо

- произвести возврат суммы произведенной предоплаты в части стоимости недопоставки или

- включает стоимость недопоставленного товара в счет оплаты следующей партии .

Транспортные расходы , таможенное оформление и прочие расходы , связанные с допоставкой / возвратом денежных средств производятся Продавцом за свой счет .

9.5. В случае просрочки поставки не по вине Покупателя, Продавец уплачивает пеню в размере 0,5% от стоимости, не поставленной в срок партии товара , за каждый день просрочки .

9.6. В случае невозможности осуществления поставки товара , который был предварительно оплачен Покупателем , перечисленная сумма оплаты за не поставленный товар должна быть возвращена на валютный счет Покупателя не позднее 20/ двадцати / дней с момента зачисления суммы на банковский счет Продавца .

10. Арбитраж

10.1. Все вопросы , не урегулированные данным Контрактом , разрешаются в соответствии с законодательством страны Продавца .

10.2. Все споры и разногласия , которые могут возникнуть из настоящего Контракта или в связи с ним, будут решаться Сторонами путем переговоров .

10.3. В случае невозможности урегулирования разногласия путем переговоров , любой спор, разногласие или требование , которые возникнут между Сторонами по настоящему Контракту или в связи с ним , подлежит передаче на рассмотрение и окончательное разрешение в Международный коммерческий арбитражный суд при Торгово-Промышленной Палате Украины .

10.4. Стороны согласны с тем, что в процессе рассмотрения и разрешения спора будет применяться Регламент Международного коммерческого арбитражного суда при Торгово-промышленной палате Украины .

10.5. Правом , регулирующем настоящий Контракт , является материальное право Украины .

10.6. Место проведения заседания Арбитражного суда – г. Киев .

10.7. Язык арбитражного разбирательства - русский .

Продовження додатку М

11. Прочие условия

11.1 Контракт вступает в силу с даты его подписания и действует по 31 декабря 2016 года .

11.2. Любые изменения и дополнения должны быть согласованы обеими Сторонами в письменной форме и подписаны уполномоченными представителями от каждой Стороны .

11.3. После подписания настоящего Контракта все предыдущие переговоры и переписка теряют силу .

11.4. Настоящий Контракт подписан в двух экземплярах на русском языке , каждый из которых имеет одинаковую юридическую силу , по одному для каждой Стороны .

11.5. Факсимильные копии Контракта и других документов , касающиеся исполнения условий Контракта , имеют законную юридическую силу .

Юридические адреса, реквизиты и подписи Сторон

ПРОДАВЕЦ

ООО «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ГОСТИНЕЦ»

10009, г.Житомир,

ул. Сергея Параджанова, 52

р\с 26005017636840, ПАО Приватбанк

г.Житомир, МФО 353649,

код ЕДРПОУ 00382384

тел.факс +380 422 646-148, +380 422 646-140

Директор ООО «Национальный гостинец»

С. Н. Гуменюк

ПОКУПАТЕЛЬ

Firma de Producție și Comerț PICOM-PRIM S.R.L.

mun. Chișinău, sec. Buiucani, str. Pelivan Ion,
17/1, ap.64

IDNO 1006600058709

Societate cu răspundere limitată



КОНТРАКТ № 24НЗ/31

г. Брест

16 января 2017 г.

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «БРЕСТСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ», именуемое в дальнейшем «Продавец», в лице Генерального директора Буховецкого П.Я., действующего на основании Устава, с одной стороны, и **ОБЩЕСТВА С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ГОСТИНЕЦ»** действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем «Покупатель» в лице Директора Гуменюка С.Н., с другой стороны, заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

2. Предмет Контракта

1.1. Продавец продает, а Покупатель покупает вареные колбасы в количестве, согласованном сторонами в приложениях к настоящему Контракту, именуемые в дальнейшем Товар, автомобильными партиями, на условиях СІР Житомир.

1.2. Ассортимент, количество и цена партии Товара согласовываются сторонами и фиксируются в приложениях к настоящему Контракту, которые являются неотъемлемой его частью.

1.3. Цель приобретения Товара – для оптовой и розничной торговли.

2. Базисные условия поставки

2.1. Контракт заключен на условиях СІР– г. Житомир, Украина, в соответствии с Международными правилами толкования торговых терминов «Инкотермс-2013».

2.2. Продавец вместе с Товаром предоставляет Покупателю следующие документы:

- качественное удостоверение;
- сертификат соответствия;
- счет-фактуру;
- спецификацию на каждую поставку,
- таможенную декларацию.
- транспортные накладные /СМR /
- упаковочный лист.

2.3. Датой поставки является дата передачи товара, прошедшего таможенную очистку в режиме «Импорт», указанному Покупателем Перевозчику в названном месте./ г.Житомир, Украина /.

3. Цена и общая стоимость Контракта

3.1. Цена макаронных изделий устанавливается и согласовывается Сторонами в Приложениях к Контракту, которые являются его неотъемлемой частью.

Продовження додатку Н

3.2. Цена включает в себя погрузку товара на складе Продавца, таможенное оформление в режиме «Импорт» и сертификацию в стране Продавца, стоимость стандартной упаковки, маркировки. Изменение цен в ходе исполнения Контракта согласовывается Сторонами.

3.3. Расчеты производятся в долларах США.

3.4. Общая стоимость Контракта составляет 6477 долларов США.

4. Качество товара

4.1. Качество Товара, поставляемого по настоящему Контракту, должно соответствовать действующим в стране Продавца стандартам и подтверждаться качественным удостоверением изготовителя. Продавец гарантирует качество поставляемого Товара.

4.2. Товар поставляется покупателю с остаточным сроком годности не менее ? от общего срока годности, предусмотренного для данного товара, в противном случае Покупатель оставляет за собой право отказаться от указанной партии товара, либо потребовать скидку.

5. Условия платежа

5.1. Оплата осуществляется путем 100% предоплаты, согласованной Сторонами партии товара, в течение 5 / пяти / банковских дней со дня выставления счета Продавцом, путем перечисления денежных средств на валютный счет Продавца.

5.2 Все платежи по настоящему Контракту производятся банковским переводом в USD США. Все комиссии банка, в том числе банка-корреспондента, вне территории страны Покупателя, оплачивает Продавец, по территории страны Покупателя – Покупатель.

6. Условия поставки и приемки товара

6.1. Поставка согласованной партии продукции осуществляется в течении 10-ти дней после получения предоплаты. Датой предоплаты считать поступление денежных средств на счет Продавца. Погрузочные операции и таможенное оформление согласованной партии товара в режиме «Импорт» производятся Продавцом в течение 2/ двух / рабочих дней с момента подачи транспорта, исключая выходные и праздничные дни

6.2. Товар считается поставленным Продавцом и принятым Покупателем:

- по качеству - в соответствии с качественным удостоверением, выданным производителем;

- по количеству – в соответствии с весом, указанным в отгрузочных документах.

6.3. Товар должен быть упакован в упаковку, обеспечивающую его сохранность при перевозке и хранении. Расходы по упаковке несет Продавец.

7. Лицензии и разрешения

7.1. Продавец берет на себя все риски, касающиеся получения действительных экспортных лицензий и квот, выданных соответствующими органами страны Продавца.

Продовження додатку Н

7.2. Все действия по таможенному оформлению товара на экспорт производит Продавец .

8. Форс-мажор

8.1. Стороны согласились, что в случае возникновения форс-мажорных обстоятельств / действия непреодолимой силы, не зависящей от воли Сторон / , препятствующих полному или частичному выполнению какой-либо из Сторон принятых на себя обязательств по настоящему Контракту , а именно: пожар, наводнение, землетрясение, войны, забастовки, действия местных властей, эмбарго и др. срок выполнения обязательств продлевается соразмерно сроку действия непреодолимой силы .

8.2. В случае , когда действие указанных обстоятельств длится более 3-х месяцев , каждая из Сторон вправе приостановить дальнейшее выполнение своих обязательств по Контракту , при этом ни одна из Сторон не будет иметь права требовать от другой стороны компенсации возможных потерь .

8.3. Сторона , оказавшаяся не в состоянии выполнить свои обязательства вследствие форс-мажорных обстоятельств , обязана немедленно , но не позднее 5-ти дней с даты начала действия таких обстоятельств , известить другую сторону о невозможности выполнить свои обязательства из-за этих обстоятельств .

8.4. Достаточным доказательством действия форс-мажорных обстоятельств является справка , выданная соответствующей Торгово-Промышленной Палатой страны Продавца или страны Покупателя .

9. Претензии и ответственность Сторон

9.1. Претензии , вызванные фактическим несоответствием количества и/или качества / явные дефекты / полученного Товара количеству и/или качеству , указанным в подтверждающих его документах , должны быть предъявлены Покупателем в течение 10 дней с даты таможенной очистки в режиме „Импорт” Покупатель вправе заявить претензию по качеству товара / в отношении скрытых дефектов / в течение срока годности , указанного на маркировке товара , при этом Продавцу предоставляется право проверить на месте через своего представителя обоснованность претензии .

9.2. Несоответствие полученного Товара качественному удостоверению Покупатель должен подтвердить путем предъявления соответствующего Акта Торгово-Промышленной Палаты страны Покупателя , который является основанием для замены Продавцом некачественной продукции.

9.3. При признании качественных рекламаций в течение 20/двадцати / рабочих дней с даты их поступления Продавец за свой счет и своими силами по согласованию с Покупателем обязуется:

- произвести замену некачественного / негодного / товара на товар , соответствующий условиям настоящего Контракта либо
- произвести возврат предоплаченных денежных средств в сумме выбракованного / негодного / товара либо

Продовження додатку Н

-включить стоимость выбракованного / негодного/ товара в счет оплаты последующей партии / о чем уведомляет Покупателя в 10-дневный срок /.

Транспортные расходы , таможенное оформление и прочие расходы , связанные с заменой некачественного / негодного / товара / возвратом денежных средств производятся Продавцом за свой счет .

9.4. При признании рекламаций / в отношении количества / в течение 20/ двадцати / рабочих дней с даты их поступления Продавец за свой счет и своими силами по согласованию с Покупателем обязуется:

-произвести допоставку товара либо

-произвести возврат суммы произведенной предоплаты в части стоимости недопоставки или

-включает стоимость недопоставленного товара в счет оплаты следующей партии .

Транспортные расходы , таможенное оформление и прочие расходы , связанные с допоставкой / возвратом денежных средств производятся Продавцом за свой счет .

9.5.В случае просрочки поставки не по вине Покупателя, Продавец уплачивает пеню в размере 1% от стоимости, не поставленной в срок партии товара , за каждый день просрочки .

9.6.В случае невозможности осуществления поставки товара , который был предварительно оплачен Покупателем , перечисленная сумма оплаты за не поставленный товар должна быть возвращена на валютный счет Покупателя не позднее 20/ двадцати / дней с момента зачисления суммы на банковский счет Продавца .

10. Арбитраж

10.1. Все вопросы , не урегулированные данным Контрактом , разрешаются в соответствии с законодательством страны Продавца .

10.2. Все споры и разногласия , которые могут возникнуть из настоящего Контракта или в связи с ним, будут решаться Сторонами путем переговоров .

10.3. В случае невозможности урегулирования разногласия путем переговоров , любой спор, разногласие или требование , которые возникнут между Сторонами по настоящему Контракту или в связи с ним , подлежит передаче на рассмотрение и окончательное разрешение в Международный коммерческий арбитражный суд при Торгово-Промышленной Палате Украины .

10.4. Стороны согласны с тем, что в процессе рассмотрения и разрешения спора будет применяться Регламент Международного коммерческого арбитражного суда при Торгово-промышленной палате Украины .

10.5. Правом , регулирующем настоящий Контракт , является материальное право Украины .

10.6. Место проведения заседания Арбитражного суда – г. Минск .

10.7. Язык арбитражного разбирательства - русский .

Продовження додатку Н

11. Прочие условия

11.1. Контракт вступает в силу с даты его подписания и действует по 31 декабря 2017 года .

11.2. Любые изменения и дополнения должны быть согласованы обеими Сторонами в письменной форме и подписаны уполномоченными представителями от каждой Стороны .

11.3. После подписания настоящего Контракта все предыдущие переговоры и переписка теряют силу .

11.4. Настоящий Контракт подписан в двух экземплярах на русском языке , каждый из которых имеет одинаковую юридическую силу , по одному для каждой Стороны .

11.5. Факсимильные копии Контракта и других документов , касающиеся исполнения условий Контракта , имеют законную юридическую силу .

Юридические адреса, реквизиты и подписи Сторон

ПРОДАВЕЦ

**ОАО
«БРЕСТСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ**

г.Брест,
Республика Беларусь
ул. Писателя Смирнова 4, 224034
УНП 200020262
тел.факс +375 (162) 27-78-39

Генеральный директор
ОАО «Брестский мясокомбинат»

П. Я. Буховецкий

ПОКУПАТЕЛЬ

**ООО «НАЦИОНАЛЬНЫЙ
ГОСТИНЕЦ»**

10009, г.Житомир,
ул. Сергея Параджанова, 52
р/с 26005017636840, ПАО Приватбанк
г.Житомир, МФО 353649,
код ЕДРПОУ 00382384
тел.факс +380 422 646-148,
+380 422 646-140

Директор ООО «Национальный
гостинец»

С. Н. Гуменюк

Додаток П

Таблиця П.1

Динаміка та структура показників ефективності імпорту ТОВ «Національний гостинець»

Показники	Роки					Приріст за 2013-2017 рр.		Приріст за 2016-2017 рр.	
	2013	2014	2015	2016	2017	Абсолютний, тис.грн	Темп приросту, %	Абсолютний, тис.грн	Темп приросту, %
Виручка від реалізації імпортованої продукції на внутрішньому ринку, тис. грн	36714,19	36745,07	34045,97	36669,65	37102,80	388,61	1,06	433,16	1,18
Вартість імпортованої продукції, тис. грн	30190,24	30096,89	28360,13	30071,45	30001,45	-188,78	-0,63	-70,00	-0,23
Операційні витрати по обслуговуванню імпортних операцій, тис. грн	908,30	975,00	1084,80	999,74	984,67	76,37	8,41	-15,07	-1,51
Сукупні витрати на імпорт, тис. грн	31098,54	31071,89	29444,93	31071,19	30986,12	-112,41	-0,36	-85,07	-0,27
Прибуток від здійснення імпортних операцій, тис. грн	5615,65	5673,18	4601,05	5598,45	6116,68	501,03	8,92	518,23	9,26
Рентабельність імпорту, %	18,06	18,26	15,63	18,02	19,74	1,68	9,32	1,72	9,56
Ефективність імпорту, %	1,18	1,18	1,16	1,18	1,20	0,02	1,43	0,02	1,46