

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра товарознавства, управління безпечністю та якістю

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

«Оцінка якості та організація імпорту сухих сніданків»

Студентки 2 курсу, 7м групи,
спеціальності 076

«Підприємництво, торгівля та
біржова діяльність»
спеціалізації

«Товарознавство та організація
зовнішньої торгівлі»

Павловської Марії
Олександрівни

Науковий керівник
канд.техн.наук, доцент

Романенко Олена
Валеріївна

Науковий консультант
канд.екон.наук., доцент

Генералов Олександр
Валентинович

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

Мокроусова Олена
Романівна

Київ 2019

АНОТАЦІЯ

Павловська М.О. Оцінка якості та організація імпорту сухих сніданків

В роботі проаналізовано законодавчо-нормативну базу щодо безпечності та якості сухих сніданків в Україні та світі, вивчені теоретичні засади здійснення імпорту сухих сніданків в Україні. Досліджено якість сухих сніданків, що реалізуються на ринку України. Проведена порівняльна оцінка якості сухих сніданків імпортних та вітчизняних виробників, виокремлені шляхи вдосконалення якості сухих сніданків. Проаналізовано та складено рейтинг постачальників сухих сніданків у ПрАТ «Лантманнен Акса». Проведена оцінка ефективності організації імпорту сухих сніданків у ПрАТ «Лантманнен Акса» та складено сценарій розвитку ефективності імпорту на ПрАТ «Лантманнен Акса», сформульовані пропозиції щодо удосконалення організації імпорту на підприємстві.

Ключові слова: сухі сніданки, якість, асортимент, постачальник, імпорт.

SUMMARY

Pavlovska M.O. Quality assessment and import organization of breakfast cereals

The article analyzes the legislative and regulatory framework on the safety and quality of breakfast cereals in Ukraine and in the world, examines the theoretical principles for the implementation of dry breakfast imports in Ukraine. The quality of breakfast cereals marketed in Ukraine has been investigated. The comparative assessment of the quality of dry breakfasts of imported and domestic producers was carried out, the ways of improving the quality of dry breakfasts were singled out. The rating of dry breakfast suppliers in JSC Lantmannen Akса is analyzed and compiled. The evaluation of the efficiency of the organization of import of dry breakfast at JSC Lantmannen Akса and the scenario of development of the efficiency of import at JSC Lantmannen Akса, formulated proposals for improving the organization of import at the enterprise.

Key words: breakfast cereals, quality, assortment, supplier, import.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	6
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ІМПОРТУ СУХИХ СНІДАНКІВ.....	9
1.1. Аналіз законодавчо-нормативної бази щодо безпечності та якості сухих сніданків в Україні та світі.....	9
1.2. Теоретичні засади здійснення імпорту сухих сніданків в Україні.....	17
РОЗДІЛ 2 ЯКІСТЬ СУХИХ СНІДАНКІВ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ НА РИНКУ УКРАЇНИ.....	21
2.1. Організація, об'єкт та методи дослідження.....	21
2.2. Порівняльна оцінка якості сухих сніданків різних виробників.....	26
РОЗДІЛ 3 ДОСЛІДЖЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ІМПОРТУ СУХИХ СНІДАНКІВ У ПРАТ «ЛАНТМАННЕН АКСА».....	34
3.1. Аналіз та оцінка постачальників сухих сніданків на підприємстві ПрАТ «Лантманнен Акса».....	34
3.2. Оцінка ефективності організації імпорту сухих сніданків у ПрАТ «Лантманнен Акса».....	39
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	47
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	50
ДОДАТКИ.....	57

ВСТУП

Актуальність теми. Сухі сніданки – група харчових концентратів, що об'єднує продукти із кукурудзи, пшениці, рису у вигляді паличок, пластівців, повітряних зерен і фігурних виробів, глазуrowані або неглазуrowані, які можна вживати без будь-якої додаткової кулінарної обробки. До сухих сніданків згідно з ДСТУ 2903:2005 «Концентрати харчові. Сніданки сухі» загальні технічні вимоги належать: повітряні зерна, круп'яні палички, круп'яні батончики, круп'яні подушечки, круп'яні трубочки, фігурні вироби, хлібці, сухарики[1].

На сьогодні асортимент сухих сніданків дуже широкий. Умовно до сухих сніданків належать каші моментального приготування. Їх виготовляють на основі зернової сировини, підготовленої екструзійним методом. Окрему позицію займають товари для дієтичного і дитячого харчування. Для їх виготовлення використовується тільки екологічно чиста сировина. Асортимент продовольчих товарів в Україні постійно поширюється за рахунок нових видів товарів і вдосконалення вже існуючих. Основним джерелом постачання нових товарів залишається імпорту, хоча і деякі вітчизняні виробники теж закуповують нові технології, які за кордоном пройшли випробування і набули позитивної оцінки фахівців. Серед технологій, які активно розвиваються в Україні, можна назвати екструзійну, за допомогою якої виготовляється більшість сухих сніданків. Перспективність екструзійних технологій полягає в можливості використання широкого асортименту сировини, застосування сумішей круп, борошна, крохмалю, різних добавок. Подальшому розширенню виробництва екструдованих продуктів сприяє застосування добавок, що підвищують їх харчову і біологічну цінність[2].

До числа науковців, які розглядали теоретичні та практичні аспекти виробництва сухих сніданків, слід віднести Рогова І.А., Жаринова А.І., Сарафанову Л.А., Зоніну В.Г. та інших [3, 4, 5, 6].

Сучасний ринок сухих сніданків характеризується швидким темпом їх виробництва. Пластівці випускають численні підприємства різних форм власності, які значно відрізняються рівнем технологічного обладнання та контролю виробничих процесів. Як наслідок, продукція, що реалізується споживачам, має різний рівень якості. Тому проведення оцінки якості сухих сніданків та вивчення особливостей організації їх імпорту є надзвичайно актуальним питанням в умовах сьогодення.

Метою роботи є проведення оцінки якості сухих сніданків та дослідження організації їх імпорту у ПрАТ «Лантманнен Акса».

Під час виконання роботи необхідно було виконати наступні завдання:

- проаналізувати законодавчо-нормативну базу щодо безпечності та якості сухих сніданків в Україні та світі;
- з'ясувати теоретичні засади здійснення імпорту сухих сніданків в Україні;
- визначити якість сухих сніданків, що реалізуються на ринку України;
- проаналізувати та оцінити постачальників сухих сніданків у ПрАТ «Лантманнен Акса»;
- ознайомитись з організацією імпорту сухих сніданків на ПрАТ «Лантманнен Акса»;
- визначити напрями підвищення ефективності імпорту сухих сніданків на ПрАТ «Лантманнен Акса».

Об'єктом дослідження є сухі сніданки, що реалізуються на ринку України, ПрАТ «Лантманнен Акса».

Предметом дослідження є показники якості та особливості організації імпорту сухих сніданків.

Методи дослідження. Під час виконання роботи були використанні органолептичні, фізико-хімічні методи дослідження та метод кваліметричної оцінки.

Наукова новизна випускної кваліфікаційної роботи полягає у комплексній оцінці якості сухих сніданків вітчизняного та закордонного виробництва та в дослідженні організації імпорту сухих сніданків у ПрАТ «Лантманнен Акса».

Практична цінність. Сформульовані висновки та пропозиції можуть бути використані ПрАТ «Лантманнен Акса» в практичній діяльності для підвищення якості сухих сніданків та удосконалення процесу імпорту.

Апробація. Результати досліджень обговорювались на Міжнародній студентській науково-практичній конференції «Актуальні проблеми підприємництва, торгівлі та маркетингу», яка відбулась 12-13 березня 2019 році в Київському національному торговельно-економічному університеті (виступ на секції № 2 «Порівняльні тестування товарів та послуг») з темою доповіді «Порівняльні тестування сухих сніданків».

Публікація. За результатами проведених досліджень опубліковано статтю у Збірнику наукових праць студентів: Павловська М. Аналіз ринку та оцінка якості сухих сніданків/ Павловська М. // Збірник наукових статей студентів КНТЕУ «Іновації в підприємстві і торгівлі» Ч.2 / відп. ред. В.А. Осика. – К: КНТЕУ, 2019. – 217-223с.[7].

Структура. Випускна кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел із 64 найменувань, 2 додатків. Зміст роботи викладено на 50 сторінках основного тексту, робота містить 14 таблиць та 3 рисунки.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ ІМПОРТУ СУХИХ СНІДАНКІВ

1.1. Аналіз законодавчо-нормативної бази щодо безпеки та якості сухих сніданків в Україні та світі

Безпечність і якість усіх харчових продуктів, продовольчої сировини відносять до основних факторів, що визначають здоров'я населення і збереження його генофонду. Понад 70% усіх забруднювачів надходять в організм людини з продуктами харчування. В останні роки в Україні спостерігається різке погіршення ситуації щодо безпеки й якості харчових продуктів у зв'язку з демонополізацією харчової промисловості, збільшенням обсягів постачань із-за кордону, послабленням контролю за виробництвом і реалізацією продуктів харчування. За рейтингом, складеним The Economist Intelligence Unit, наша держава посіла 44 місце серед 105 країн, які досліджувались за доступністю для населення та якістю харчових продуктів, отримавши 8,4 бали за 100-бальною шкалою оцінювання [8].

Сухими сніданками називають пластівці, мюслі і снеки. До останніх належать різноманітні палички, кульки, подушечки та інші фігурки, які готують з таких злаків, як рис, кукурудза, ячмінь, пшениця, овес, жито.

Сухі сніданки одержують за допомогою термічної обробки у спеціальних апаратах з зерна, крупи, борошна або їх суміші з можливим застосуванням картопляних сухих продуктів з подальшим внесенням різних харчових добавок, введенням начинок в оболонку або без них, вони повністю готові до споживання без додаткової кулінарної обробки. Подібна продукція має найрізноманітніший зовнішній вигляд: від повітряних зерен, круп'яних паличок, батончиків, подушечок та трубочок, до хлібців, сухариків та фігурних виробів. Фасувати їх можна з призом-сюрпризом та без нього.

Залежно від технології виробництва вони поділяються на неглазуровані, глазуровані (і ті й інші можуть бути з добавками та без них) та у карамелі. Термін їх придатності від 1,5 до 6 місяців, в залежності від виду виробів і пакувального матеріалу. Сировина, що надходить для виробництва сухих сніданків, повинна контролюватися на вміст токсичних елементів, мікотоксинів, нітратів, пестицидів та радіонуклідів [9,10].

Сухі сніданки виготовляють згідно з ДСТУ 2903:2005 «Концентрати харчові сніданки сухі» відповідно до технологічних інструкцій і рецептур, затверджених у встановленому порядку, з додержанням санітарних правил. Для виготовлення сухих сніданків використовують такі основні види сировини: воду питну (згідно з ГОСТ 2874); кукурудзу (згідно з ГОСТ 13634); крупу кукурудзяну (згідно з ГОСТ 6002); крупу пшеничну (згідно з ГОСТ 276); крупу манну (згідно з ГОСТ 7022); крупу рисову (згідно з ГОСТ 6292); крупу гречану (згідно з ГОСТ 5550); горох (згідно з ГОСТ 6201); пшеницю (згідно з ДСТУ 3768); борошно пшеничне (згідно з ГОСТ 26574); борошно кукурудзяне (згідно з ГОСТ 14176); арахіс (боби) (згідно з ГОСТ 17111); цукор-пісок (згідно з ДСТУ 2316) [1]. Можуть бути використані інші види сировини, дозволені до застосування Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

Згідно з вимогами ДСТУ 4634:2006 «Концентрати харчові сніданки сухі пластівці круп'яні» виготовляють сухі сніданки, а саме кукурудзяні пластівці, які були обрано для дослідження [11].

За органолептичними показниками сухі сніданки повинні відповідати вимогам, зазначеним в ГОСТ 15113.3. Зовнішній вигляд має бути різним за величиною та формою; глазуровані сухі сніданки – покриті відповідною глазур'ю; у повітряної кукурудзи із зерна кінці злегка розірвані; хлібці і сухарики з шорсткою поверхнею, з борозенками, з невеликим здуттям і борошністістю. Дозволені окремі вкраплення крихт. Колір має бути для сухих сніданків без добавок і неглазурованих — від білого до жовтого різних відтінків; для сухих сніданків із добавками і глазурованих — відповідний

кольору застосовуваних домішок і глазурей; для сухих сніданків із начинкою, хлібців, сухариків — від сіро-жовтого до коричневого різних відтінків. Смак та запах сухих сніданків повинен бути властивий даному виду виробів із вираженим смаком і запахом застосовуваних добавок та начинок. Сторонні смак і запах не дозволені. Структура повинна бути хрумкою, пористою, не грубою, для глазурованих виробів – із поверхні жорсткувата [12].

Фізико-хімічні показники сухих сніданків контролюються наступними показниками: вологість – ГОСТ 15113.4 – 77 «Концентраты пищевые. Методы определения влаги»; сахароза – ГОСТ 15113.6 – 77 «Концентраты пищевые. Методы определения сахарозы»; жир –ГОСТ 15113.9 – 77 «Концентраты пищевые. Методы определения жира»; поварена сіль –ГОСТ 15113.7 – 77 «Концентраты пищевые. Методы определения поваренной соли». Згідно з ДСТУ 2903:2005 «Концентрати харчові сніданки сухі» масова частка дріб'язку не повинна складати більше 3,0% та масова частка металевих домішок не дозволена [13-16].

Державними санітарними нормами визначаються медичні вимоги до безпечності та якості сухих сніданків. Контроль за виконанням державних санітарних правил та норм для харчових продуктів здійснюється територіальними органами санітарно-епідеміологічної служби України. Контролюються стандартами наступні показники безпечності сухих сніданків: свинець –ГОСТ 26932 – 86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца»; кадмій - ГОСТ 26933 – 86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия»; арсен –ГОСТ 2693 – 86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка»; ртуть –ГОСТ 26927 – 86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути»; мідь – ГОСТ 26931 – 86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди»; цинк – ГОСТ 26934 – 86 «Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка»та інші показники безпечності, які контролюються вимогами ДСТУ 2903:2005 «Концентрати харчові сніданки сухі»[17-22].

Сухі сніданки повинні задовольняти всім мікробіологічними вимогам, наведеним у «Принципах встановлення та застосування мікробіологічних критеріїв для продуктів харчування (CAC / GL 21-1997)», ISO 7932:2004 «Microbiology of food and animal feeding stuffs — Horizontal method for the enumeration of presumptive *Bacillus cereus* — Colony-count technique at 30 degrees C», ГОСТ 10444.15-94 «Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов», ГОСТ 26972 – 86 «Зерно, крупа, мука толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа», ГОСТ 10444.2 – 94 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*» [23-27].

Мікробіологічні показники сухих сніданків є важливим критерієм оцінки безпечності і обов'язковим показником у системі контролю якості. Частина сухих сніданків може бути сприятливим середовищем для існування та розмноження мікроорганізмів. Неспецифічна мікрофлора, представлена мікроорганізмами, які випадково потрапили в сухі сніданки із зовнішнього середовища, робить продукцію непридатною або навіть шкідливою для споживання. Мікробіологічна безпечність сухих сніданків залежить від багатьох чинників, серед яких важливе місце займає захисна дія пакувальних матеріалів. Застосування полімерних упаковок, особливо БОПП (біаксіально-орієнтована поліпропіленова плівка), гарантує збереження якості та подовження термінів зберігання сухих сніданків до 9 місяців і більше [23-27].

Державні санітарні норми та правила розповсюджуються на відносини, що виникають у сфері безпечності та якості харчових продуктів, що виробляються, перебувають в обігу, імпортуються та є обов'язковими для виконання підприємствами, установами та організаціями незалежно від форм власності та громадянами.

Важливим нормативним документом є Закон України від 06.08.2019 №771/97-ВР «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», який встановлює порядок забезпечення безпечності та

окремих показників якості харчових продуктів, що виробляються, перебувають в обігу, ввозяться або вивозяться на митну територію України [28].

Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 22.12.2017 №1140 «Про затвердження Державних санітарних норм та правил. Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини». В цьому наказі загальні вимоги до харчових продуктів, вимоги до маркування харчових продуктів, гігієнічні вимоги безпечності та поживної цінності харчових продуктів [13].

Закон України від 06.08.2019 №2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» встановлює правові та організаційні засади надання споживачам інформації про харчові продукти з метою забезпечення високого рівня захисту здоров'я громадян і задоволення їхніх соціальних та економічних інтересів [29].

Наразі системи управління безпечністю харчових продуктів застосовують практично в усьому світі як надійний захист споживачів від небезпек, які можуть супроводжувати харчову продукцію. Запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів вимагає законодавство Європейського Союзу, США, Канади, Японії, Нової Зеландії та багатьох інших країн світу. В Україні застосування систем ХАССП (НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points) є обов'язковим для всіх підприємств, які займаються виробництвом або введенням в обіг харчових продуктів. Цього вимагають Закони України «Про безпечність та якість харчових продуктів» та «Про дитяче харчування»[31].

В основу стандартів на системи управління безпечністю харчових продуктів покладено концепцію «Аналізування небезпечних чинників і критичні точки керування» (у латинській аббревіатурі - НАССР "Hazard Analysis and Critical Control Point"), Концепцію НАССР і настанови щодо її застосування викладено в стандарті Комісії Кодекс Аліментаріус «Рекомендований міжнародний звід правил гігієни харчових продуктів».

Комісію Кодекс Аліментаріус було створено у 60-і роки минулого століття з ініціативи Продовольчої й сільськогосподарської організації ООН (FAO) і Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ), наразі вона є найважливішим міжнародним інформаційним центром, який розробляє стандарти харчової безпеки.

Кодекс Аліментаріус містить стандарти на всі основні види харчових продуктів - сирі, напівоброблені і перероблені, які призначені для постачання споживачеві. В даному документі розглядається весь харчовий ланцюг від виробництва сировини до кінцевого споживача та викладаються необхідні вимоги гігієни для виробництва безпечного та придатного до споживання харчового продукту [32].

В Україні з 1 липня 2003 р. діє національний стандарт ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги» та з 1 серпня 2007 року набув чинності національний стандарт ДСТУ ISO 22000:2007 (ідентичний міжнародному стандарту ISO 22000:2005). У зв'язку з певними складнощами виконання українськими підприємствами вимог стандарту ДСТУ ISO 22000 (наприклад, орендовані, а не власні виробничі приміщення) деякий час ці два стандарти будуть діяти паралельно. Процес впровадження ДСТУ ISO 22000 для підприємств, на яких функціонує система управління безпечністю харчових продуктів у відповідності з ДСТУ 4161-2003, буде легшим, ніж для підприємств, які розпочинають цю роботу з «нуля», тому що обидва ці стандарти базуються на принципах HACCP і на засадах системного керування [33].

Підхід до безпечності сухих сніданків повинен охоплювати весь ланцюг поставок, від фермерів і постачальників. Потрібно дотримуватись суворих правил закупівель та аудиту постачальних процесів, щоб переконатися, що сировинні матеріали, які обираються, безпечні та високоякісні. Це включає визначення спеціальних органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних вимог до матеріалів, які будуть використовуватися у виробництві, і перевірку їх відповідності вимогам

стандартів. Сировина може використовуватись виключно та, яка дозволена нормативною документацією. Кожну одиницю спожиткової тари маркують наклеюванням етикетки чи безпосередньо на пакованні друкарським способом. Назва продукту за розмірами літер повинна відрізнятись від інших даних. Фарба, яку використовують для друку, не повинна просочуватись крізь пакування і надавати сухим сніданкам сторонніх присмаку и запаху. Треба зауважити, що вимоги до властивостей пакувальної плівки постійно зростають за такими параметрами, як: міцність, екологічна безпечність, захисні і бар'єрні властивості, стійкість до факторів зовнішнього середовища, ергономіка, привабливість. Це стосується всесвітніх тенденцій ринку упаковки і надання нових властивостей пакувальним матеріалам супроводжується зростанням їх ціни.

Наприклад, великим попитом харчових підприємств користується БООП-плівка, яка постачається в таких варіантах, як: прозора, металізована, непрозора (матова, біла, перлиста, біло-перлиста). Основна її кількість імпортується і дуже поволі виробництво плівки налагоджується в Україні. Існує цілий ряд подібних плівок. Задача виробників – знайти оптимальну заміну в Україні [35].

Україна вже увійшла в топ-10 експортерів харчової продукції в ЄС, що робить її одним з гарантів безпечності харчових продуктів Євросоюзу, однак відсутність чітких єдиних вимог до якості та безпечності харчових продуктів створює неабиякі труднощі при здійсненні державного нагляду, зокрема щодо ідентифікації продукції, а застарілі інструменти регулювання підривають зовнішньо-економічні можливості України, знижують конкурентоспроможність її сільського господарства та харчової галузі в цілому. Більшість країн у світі не визнають українську систему регулювання безпечності харчових продуктів, оскільки вона все ще не відповідає вимогам СОТ.

Законодавство ЄС щодо безпечності харчових продуктів відрізняється комплексним підходом та діє за принципом «від лану до столу», охоплюючи

усі види харчових продуктів тваринного та рослинного походження; харчові продукти, отримані з використанням генетично модифікованих організмів; харчові продукти із специфічними особливостями; також цим ланцюгом охоплено корми, що призначені для продуктивних тварин. Регулюванням охоплено всі стадії виробництва, переробки та обігу харчових продуктів, а також інформування споживачів.

Чинники, що впливають на формування якості сухих сніданків – це, насамперед, сировина, технологія виготовлення, пакування та зберігання. Важливо пам'ятати, що сухі сніданки одержують за допомогою термічної обробки, саме тому кількість корисних речовин там залишається зовсім невелика. Законодавчо-нормативна база щодо безпеки та якості сухих сніданків в Україні має досить розгалужену структуру, до якої входить ДСТУ, Закони України, інші законодавчі акти, постанови уряду України та накази Міністерства охорони здоров'я [36].

Отже, безпеку харчових продуктів є невід'ємною складовою екологічної та продовольчої безпеки та частина національної безпеки держави в цілому. Державна політика щодо регулювання безпеки та якості харчових продуктів, насамперед, повинна забезпечувати інтереси людини як споживача харчових продуктів, її життя та здоров'я.

1.2. Теоретичні засади здійснення імпорту сухих сніданків в Україні

Імпорт харчових продуктів та продовольчої сировини допускається на митну територію України за умови виконання постачальником правил їх реєстрації та сертифікації. Порядок ввезення в Україну харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів встановлює Кабінет Міністрів України.

Контроль за наявністю в контрактах (договорах) показників якості та безпеки здійснюється відповідними органами виконавчої влади, які

здійснюють обов'язкову сертифікацію та державну санітарно-гігієнічну експертизу харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів,

Харчові продукти та продовольча сировина, які ввозяться в Україну і перебувають під митним контролем, повинні бути вивезені за межі України, якщо їм було відмовлено у документальному підтвердженні їхньої якості та безпечності.

Митне регулювання імпорту сухих сніданків здійснюється згідно з Митним кодексом України (далі МКУ); Податковим кодексом України; Законом України «Про митний тариф України», міжнародними договорами України та інших законів та підзаконних нормативно-правових актів з питань державної митної справи) [37-39].

Переміщення сухих сніданків здійснюється відповідно до положень Митного кодексу України, де зазначаються митні формальності при переміщенні товару через митний кордон України різними видами транспорту (розділ VI МКУ), митне оформлення (розділ VIII МКУ), митний контроль (розділ XI МКУ), порушення митних правил та відповідальність за них (розділ XVIII МКУ) [37].

Згідно з статтею 318 МКУ, митному контролю підлягають усі товари, у тому числі і сухі сніданки, що переміщуються через митний кордон України. Митний контроль передбачає виконання митними органами мінімуму митних формальностей, необхідних для забезпечення додержання законодавства України з питань державної митної справи.

Наказ Міністерства Фінансів України від 31.05.2012 №657 «Про виконання митних формальностей відповідно до заявленого митного режиму» передбачає порядок виконання митних формальностей відповідно до заявленого митного режиму, порядок митного оформлення товарів, що переміщується через митний кордон України з використанням карнетів АТА (фр. «admission temporaire» і англ. «temporary admission»); інструкцію по заповненню граф книжки (карнета) АТА митними органами [40].

Контроль за додержанням порядку ввезення харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів на митну територію України здійснюється Державною фіскальною службою України. Митне оформлення для вільного використання на території України імпортованих харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів дозволяється лише за наявності:

- сертифікатом або свідоцтвом про визнання іноземного сертифіката, виданим або визнаним Державним комітетом стандартизації, метрології та сертифікації України або уповноваженим (акредитованим) ним органом;
- ветеринарного дозволу на харчові продукти і сировину тваринного походження;
- карантинного дозволу на харчові продукти і сировину рослинного походження;
- маркування харчових продуктів і продовольчої сировини згідно з законодавством України.

Водночас існують особливості при здійсненні імпорту певної продукції, зумовлені видом його економічної діяльності чи сфери господарювання. Відповідно до процесу здійснення імпорту сухих сніданків, як продукції підприємств з виробництва сухих сніданків, доцільно трактувати як відносну характеристику, яка виражає особливості їх виробництва порівняно з аналогічними продуктами конкурентних підприємств, задовольняючи потреби споживачів у якісних та безпечних продуктах швидкого харчування з дотриманням європейських стандартів, враховуючи економічну ефективність виробничої діяльності підприємства [41].

Контроль з подальшим отриманням дозвільних документів проводиться з метою підтвердити відповідність сухих сніданків вимогам, правилам і нормам, які встановлені законодавством.

Сухі сніданки повинні пройти санітарно-епідеміологічний контроль і отримати висновок санітарно-епідеміологічної експертизи. Висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи - це документ встановленої форми, що засвідчує відповідність об'єкта державної санітарно-епідеміологічної експертизи медичним вимогам і є обов'язковим для виконання власником об'єкта експертизи [42].

Сухі сніданки згідно з Українською класифікацією товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТЗЕД) відносяться до VI Розділу Групи 19, код 1904 готові харчові вироби, одержані шляхом здуття або смаження зерна зернових культур чи зернових продуктів (наприклад кукурудзяні пластівці); зернові культури (крім кукурудзи) у вигляді зерна або пластівців, гранул чи оброблені іншим способом (за винятком борошна, крупки, крупів), попередньо проварені або приготовлені іншим способом. Товари VI Розділу УКТЗЕД не входять у перелік обов'язкової сертифікації, але можна проводити добровільну сертифікацію. Процедура добровільної сертифікації проводиться за ініціативою заявника та проходить за тими ж схемами сертифікації, що і обов'язкова [43].

Фітосанітарний контроль – система заходів, спрямованих на охорону території України від проникнення з-за кордону карантинних та інших небезпечних шкідників, хвороб рослин та бур'янів (карантинні об'єкти), які можуть наносити вагомі збитки народному господарству України. Фітосанітарний контроль розповсюджується на всі підкарантинні матеріали та об'єкти, транспортні засоби, які поступають в Україну. Фітосанітарному контролю підлягають всі підкарантинні матеріали та об'єкти, які перетинають державний кордон України та межі особливих карантинних зон [44].

Ввезення в Україну підкарантинних матеріалів здійснюється при наявності:

- фітосанітарного сертифіката, який видається державними органами по карантину та захисту рослин країни-експортера;

- карантинного дозволу на імпорт, який видається Головною державною інспекцією по карантину рослин України.

Для проходження фітосанітарного контролю сухих сніданків необхідно:

- 1) Відібрати зразки відповідно номерам фітослужби;
- 2) Відправити зразки на експертизу;
- 3) Оплатити послуги фітослужби;
- 4) Отримати акт експертизи.

Митне оформлення сухих сніданків проводиться лише після здійснення фітосанітарного контролю.

Отже, нами проведено аналіз та описано основні теоретичні засади проведення імпорту сухих сніданків в Україні. Основними документами, що контролюють імпорт сухих сніданків є Митний кодекс, Податковий кодекс, Закони України та Накази Міністерства фінансів України.

РОЗДІЛ 2

ЯКІСТЬ СУХИХ СНІДАНКІВ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ НА РИНКУ УКРАЇНИ

2.1. Організація, об'єкт та методи дослідження

Випускна кваліфікаційна робота виконувалася у декілька етапів. З метою оцінки якості дослідних зразків були проведені теоретичні та експериментальні дослідження.

Комплексна оцінка якості сухих сніданків вітчизняних та зарубіжних виробників, що реалізуються на ринку України була проведена в лабораторіях кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю Київського національного торговельно-економічного університету.

Практична частина робота виконувалася на основі матеріалів, отриманих під час проходження виробничої практики на ПрАТ «Лантманнен Акса».

Дослідження проводили з використанням органолептичних, фізико-хімічних, аналітичних, розрахункових та інструментальних методів.

Схема проведення досліджень представлена на рис.2.1.

Об'єктами досліджень обрано зразки сухих сніданків вітчизняних та зарубіжних виробників (кукурудзяні пластівці), що реалізуються на ринку України (додаток А):

- **Зразок №1** – кукурудзяні пластівці з ароматом карамелі «Маша та Ведмідь», країна виробник – Україна;
- **Зразок №2** – кукурудзяні пластівці глазуrowані «Start», країна виробник – Україна;
- **Зразок №3** – пластівці кукурудзяні глазуrowані цукровою глазуrow'ю, країна виробник – Польща;
- **Зразок №4** – пластівці кукурудзяні «Медові», країна виробник – Польща.



Рис.2.1 Схеми досліджень

Першим етапом експериментальної частини досліджень було проведення аналізу маркування дослідних зразків сухих сніданків. Аналіз маркування зразків обраної продукції проводився відповідно до вимог Закону України від 06.08.2019 №2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»[30].

Другим етапом експериментальної частини дослідження було визначення органолептичних показників. Органолептичні показники якості досліджувались згідно з вимогами ДСТУ 4634:2006 «Концентрати харчові сніданки сухі пластівці круп'яні» [11]. Органолептичним методом визначали

зовнішній вигляд, колір, смак та запах, консистенцію, ламані пластівці, нерівномірно глазуровані пластівці та пластівці з ознаками псування.

При оцінці смаку і запаху встановлювали наявність невластивих відтінків. При визначенні кольору встановлювали його однорідність та відхилення від характерного для сухих сніданків. Консистенцію визначали шляхом подрібнення, враховуючи їх щільність. Результати оцінки виражали в умовних одиницях – балах, для чого було розроблено шкалу балової оцінки (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Балова оцінка органолептичних показників сухих сніданків

Показник	Бали	Характеристика показника
1	2	3
Зовнішній вигляд	5,0	Тонкі, підсмажені, різної форми, з поверхнею, що має мілкі пухлякі здуття. Глазуровані — покриті відповідною глазур'ю
	4,0	Тонкі, підсмажені, різної форми, з поверхнею, що має мілкі й середні пухлякі здуття. Глазуровані — покриті відповідною глазур'ю
	3,0	Тонкі, підсмажені, різної форми, з поверхнею, що має мілкі й середні пухлякі здуття. Глазуровані — нерівномірно покриті відповідною глазур'ю
	2,0	Різної товщини (тонкі і товсті), підсмажені, різної форми, з поверхнею, що має мілкі й середні пухлякі здуття. Глазуровані — нерівномірно покриті відповідною глазур'ю
	1,0	Різної товщини, згорілі, різної форми, з поверхнею, що має мілкі, середні та великі пухлякі здуття. Глазуровані — нерівномірно покриті відповідною глазур'ю
Колір	5,0	Жовтий чи кремовий різних відтінків
	4,0	Жовтий чи кремовий різних відтінків, з незначним потемнінням верхнього шару
	3,0	Жовтий чи кремовий різних відтінків, із значним потемнінням верхнього шару
	2,0	Темно жовтий, однорідний по всій масі
	1,0	Темно жовтий, неоднорідний по всій масі

Закінчення табл.2.1

1	2	3
Смак і запах	5,0	Смак і запах солодкуватий. Властивий заявленому на маркуванні. Не повинно бути стороннього присмаку і запаху
	4,0	Смак і запах солодкуватий, менш виражений. Властивий заявленому на маркуванні. Не повинно бути стороннього присмаку і запаху
	3,0	Смак і запах солодкуватий, невиражений. Властивий заявленому на маркуванні. Присутній сторонній присмак і запах.
	2,0	Смак і запах невиражений, не властивий заявленому на маркуванні. Різкий сторонній присмак і запах.
	1,0	Смак горілий. Запах невластивий пластівцям, з невираженим ароматом доданих ароматизаторів.
Консистенція	5,0	Хрумка, не жорстка
	4,0	Хрумка, деякі пластівці жорсткі.
	3,0	Деякі пластівці не хрумкі
	2,0	Деякі пластівці м'які або дуже жорсткі
	1,0	М'яка або навпаки дуже жорстка

Третім етапом експериментальної частини дослідження було визначення фізико-хімічних показників якості сухих сніданків. Фізико-хімічні показники якості досліджувались згідно з вимогами ДСТУ 4634:2006 «Концентрати харчові сніданки сухі пластівці круп'яні»[11].

Серед фізико-хімічних показників визначали масу номінальну та масу фізичну за допомогою електронних ваг. Розміри пластівців (довжину, ширину, товщину) вимірювали за допомогою лінійки шляхом визначення середніх розмірів серед 5 шт. пластівці з кожного зразка. Масову частку дріб'язку визначали за допомогою відсіву від пластівців дрібних частинок розміром менше за 80мм і визначенні їх процентного вмісту. Наважку пластівців масою 100 г, відібрану від середньої проби, зважили на лабораторних вагах з похибкою не більше за 0,1 г, перенесли на сито діаметром 150 мм і просіювали 3 хв.

Масова частка вологи сухих сніданків визначали методом прискореного висушування (ГОСТ 13586.5) який базується на визначенні масової частки

вологи сухих сніданків вимірюванням зменшення маси наважки подрібнених сухих сніданків, висушених у повітряно-тепловій шафі СЕШ при фіксованих параметрах: температурі 130 °С та тривалості висушування 40хв[45].

Також була проведена оцінка якості сухих сніданків методом кваліметричної оцінки. Метод кваліметричної оцінки дозволяє отримати показник якості продукту у вигляді деякої цифрової величини. Показники якості переводили у безрозмірний вигляд за формулою:

$$P_i = \frac{P_i - P_i^{\delta p}}{P_i^{em} - P_i^{\delta p}}; \quad (2.1)$$

де P_i - і-й показник якості в безрозмірному вигляді (відносний показник);

p_i - і-й показник якості в натуральному вигляді (абсолютний показник);

$P_i^{\delta p}$ - бракувальне число (найгірше допустиме) значення і-го показника;

P_i^{em} еталонне (найкраще можливе) значення і-го показника [49].

Комплексний показник якості розраховували за формулою:

$$Q = \sum_{i=1}^n a_i P_i; \quad (2.2)$$

де a_i - коефіцієнт вагомості і-го показника;

P_i - відносний показник якості;

n - число оцінюваних показників.

Коефіцієнт вагомості визначали експертним методом [50].

Результати проведених досліджень наведені в п.2.2 випускної кваліфікаційної роботи.

2.2. Порівняльна оцінка якості сухих сніданків різних виробників

Першим етапом порівняльної оцінки якості сухих сніданків різних виробників було визначення набору порівняльних параметрів: аналіз маркування, органолептичних властивостей (зовнішнього вигляду, кольору смаку та запаху, консистенції, ламаних, нерівномірно глазурованих та підгорілих пластівців і пластівців з ознаками псування) та фізико-хімічних показників (розміри пластівців, масову частку дріб'язку, масову частку вологи та перші ознаки намокання). Як зазначалося, аналіз маркування зразків проводився згідно з вимогами Закону України від 06.08.2019 №2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»[14]. Результати аналізу маркування наведено у табл.2.2.

Таблиця 2.2

Аналіз маркування сухих сніданків

Маркувальні дані відповідно до вимог ЗУ №2639-VIII	«Маша та Ведмідь»	«Start»	«Fitnes +»	«Медові»
1	2	3	4	5
Назва харчового продукту	Кукурудзяні пластівці з ароматом карамелі	Сніданки сухі зернові. Кукурудзяні пластівці глазуровані	Пластівці кукурудзяні глазуровані цукровою глазур'ю	Пластівці кукурудзяні «Медові»
Склад харчового продукту	Крупа кукурудзяна, цукор, сироп глюкозно-фруктозний, ячмінно-солодовий екстракт, олія пальмова, сіль кухонна, лецитин, ароматизатор «карамель».	Крупа кукурудзяна, цукор, ячмінно-солодовий екстракт (солод ячмінний, вода питна), сіль кухонна.	Крупа кукурудзяна крупна, цукор, сіль кухонна, ароматизатор «Фруктова»	Борошно кукурудзяне тонкого помелу, цукор, патока, олія соняшникова рафінована дезодорована, сіль кухонна, мед натуральний 0,5%, ароматизатор «МЕД».
Кількість продукту у встановлених одиницях виміру	85 г	80 г	90 г	300 г
Часові характеристики придатності	12 місяців	12 місяців	12 місяців	12 місяців
Умови та рекомендації використання	На упаковці зображений варіант приготування страви(залити пластівці молоком)	На упаковці зображений варіант приготування страви (залити пластівці молоком)	Повністю готові до споживання	Повністю готові до споживання як самостійна страва, а також із чаєм, кавою, молоком, соком.

Закінчення табл.2.2

1	2	3	4	5
Найменування, місцезнаходження і телефон виробника	ТМ «Золоте зерно», Україна, 49705 м. Дніпро, вул. Красноармійська, 145,	ПрАТ «Лантманнен Акса», Україна, 08300, м. Бориспіль, Київська область, вул.Привокзальна,3.	«Sante» А. KowalskiSp.j., ul. Jagiellonska 55A, Warsaw, 03-301, Польща, tel. +480228115037	SonkoSp. Z o.o. ul. Ryzova 1, BielanyWroclawskie 55-040 Kobierzyce, Poland. Phone +480227554165
Номер партії виробництва	С9	В3	18/2	2
Інформ про ГМО	Без ГМО	Без ГМО	Без ГМО	Без ГМО
Поживна цінність	на 100г продукту: білки – 5,6 г, жири – 1,7 г, вуглеводи – 87,2г. Енергетична цінність на 100г продукту :1618 кДж /387 ккал.	на 100г продукту: білки – 6,0 г, жири – 1,2 г, вуглеводи – 86,0г, сіль -1,1г. Енергетична цінність на 100г продукту : 1590 кДж /380 ккал.	на 100г продукту: білки – 10,6 г, жири – 0,9 г, вуглеводи – 78,9г. Енергетична цінність на 100г продукту : 1448 кДж /364 ккал.	на 100г продукту: білки – 6,1 г, жири – 2,1 г, вуглеводи – 85,4г. Енергетична цінність на 100г продукту : 1523кДж / 364 ккал.

За результатами аналізу маркування встановлено, що в цілому всі виробники дотримуються вимог Закону України від 06.08.2019 №2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Інформація на упаковці наведена в правильному порядку та в повному обсязі у всіх досліджуваних зразках. Найбільш вичерпна інформація наведена на маркуванні зразка № 3: Пластівці кукурудзяні глазуровані цукровою глазур'ю «Fitnes+». Надана повна інформація про умови зберігання пластівців, маркування нанесено на упаковку чітким шрифтом, є допоміжні малюнки, які допомагають орієнтуватися в термінах зберігання і поживній цінності продукту.

Органолептичні показники якості досліджувались згідно з ДСТУ 4634:2006 «Концентрати харчові. Сніданки сухі. Пластівці круп'яні. Загальні технічні умови». З метою кваліметричної оцінки та розрахунку рівня якості за органолептичними показниками нами застосовано розроблену автором шкалу балової оцінки (табл. 2.4). Коефіцієнт вагомості був визначений експертним методом. Максимальна оцінка – 5 балів. Результати проведених досліджень наведені в табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Оцінка органолептичних показників якості сухих сніданків

Показники	Коефіцієнт вагомості	Кукурудзяні пластівці «Маша та Ведмідь»		Кукурудзяні пластівці «Start»		Кукурудзяні пластівці «Fitnes +»		Кукурудзяні пластівці «Медові»	
		рi	Pi	рi	Pi	рi	Pi	рi	Pi
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Зовнішній вигляд	0,1	Тонкі, підсмажені, овальної форми, мають пухлякуватість здуття		Дуже тонкі, підсмажені, немає правильної форми, мають пухлякуватість здуття		Тонкі, підсмажені рівномірно, кулясто видовжені, мають пухлякуватість здуття		Досить товсті, підсмажені, овальні з завернутими краями доверху, мають пухлякуватість здуття	
		5,0	0,51	4,5	0,45	5,0	0,51	5,0	0,51
Смак і запах	0,12	Властивий Без сторонніх запахів		Властивий Без сторонніх запахів		Властивий Без сторонніх запахів		Властивий Без сторонніх запахів	
		5,0	0,62	5,0	0,62	5,0	0,62	5,0	0,62
Колір	0,08	Кремовий		Помаранчево-жовтий		Жовтий		Кремовий	
		5,0	0,37	5,0	0,37	5,0	0,37	5,0	0,37
Консистенція	0,11	Хрумка		Хрумка		Хрумка		Хрумка	
		5,0	0,56	5,0	0,56	5,0	0,56	5,0	0,56
Ламані пластівці, %	0,14	37,2		78,2		14,7		34,7	
		4,4	0,65	4,4	0,65	5,0	0,74	4,8	0,71
Нерівномірно глазуровані пластівці, %	0,19	8,6		-		4,75		4,6	
		3,0	0,6	5,0	1,01	4,0	0,8	3,7	0,74
Підгорілі пластівці, %	0,11	-		-		-		0,26	
		5,0	0,37	5,0	0,37	5,0	0,37	3,5	0,25
Пластівці з ознаками псування, г	0,15	-		-		-		0,1	
		5,0	0,82	5,0	0,82	5,0	0,82	4,0	0,65
Загальний бал			4,5		4,85		4,79		4,41

Отже, на перший погляд, досліджені пластівці різних виробників відповідають вимогам ДСТУ 4634:2006. «Концентрати харчові. Сніданки сухі. Пластівці круп'яні. Загальні технічні умови». Однак досить велика

різниця є в розмірі та формі пластівців в різних зразках. Так, у кукурудзяних пластівцях «Маша та Ведмідь» (Зразок №1) на самих пластівцях присутні пухирці, також наявні більші за розміром поодинокі пластівці. Багато склеєних пластівців мають пластівці «Start» (Зразок №2), в даному зразку вони майже всі ламані, з пухирцями, однак без уражень та сторонніх домішок. У пластівцях «Fitnes +» (Зразок №3) багато поодиноких пластівців, що є більшими за розмірами у порівнянні з іншими. На окремих пластівцях присутні також сторонні включення, заражень шкідниками не виявлено. У пластівцях «Медові» (Зразок №4) виявлено занадто багато цукрової пудри на пластівцях, підгорілі пластівці 0,26% та пластівці з ознаками псування 0,1%.

Підсумовуючи результати органолептичних досліджень встановлено, що найменшу кількість балів отримали кукурудзяні пластівці «Медові» за рахунок значної кількості підгорілих пластівців та присутності пластівців з ознаками псування. Найбільшу кількість балів отримали кукурудзяні пластівці «Start», оскільки вони максимально відповідали передбачуваним вимогам до органолептичних показників. Кукурудзяні пластівці «Fitnes+» отримали 4,79 балів. А пластівці «Маша та Ведмідь» отримали трохи менші бали – 4,5.

Рівень якості дослідних зразків кукурудзяних пластівців за органолептичними показниками наведено на рис.2.2.

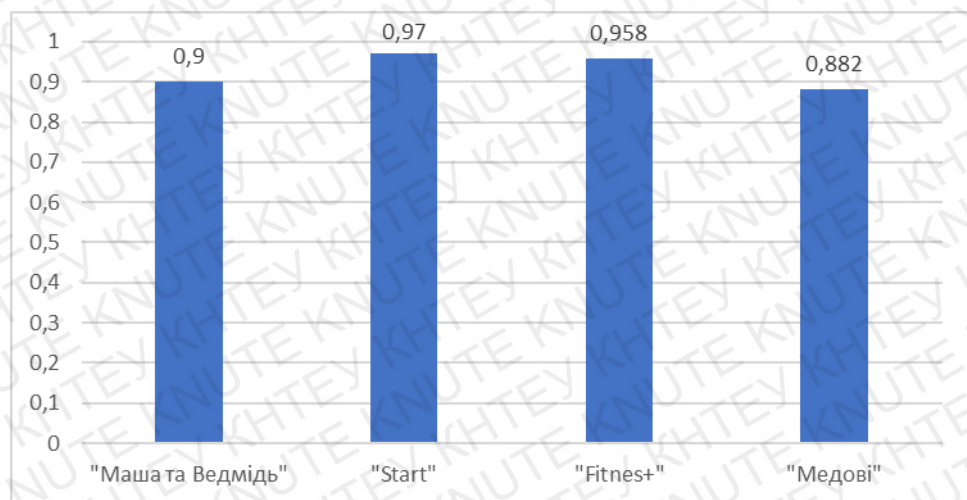


Рис 2.2. Рівень якості дослідних зразків кукурудзяних пластівців за органолептичними показниками

Наступним етапом оцінки якості сухих сніданків було визначення фізико-хімічних показників (табл.2.4).

Таблиця 2.4

Оцінка фізико-хімічних показників якості сухих сніданків

Показники якості	Досліджувані зразки				Вимоги ДСТУ 4636:2006
	« Маша та Ведмідь»	« Start»	«Fitnes +»	«Медові»	
1	2	3	4	5	6
Маса номінальна, г	85	80	90	300	-
Маса фактична, г	86,33	86,57	91,08	298,43	-
Розміри пластівців (довжина, ширина, товщина, мм)	24,5; 17,61; 2,30.	Немає правильної форми; 1,52.	22,24; 16,43; 1,80.	24,3; 14,64; 2,30.	-
Масова частка дріб'язку не більше, %	1,19	0,69	0,27	0,55	12
Масова частка вологи не більше, %	3,39	5,17	4,3	3,9	7
Перші ознаки намокання, с	2,24	1,01	2,2	2,33	-

За результатами проведених досліджень встановлено, що фактична вага відрізняється від номінальної в кожному досліджуваному зразку. На упаковці вказано, що фактична вага може відрізнятись на 4,5г в зразках «Маша та Ведмідь», «Start» та «Fitnes+» (Зразок №1,2,3 відповідно). А в кукурудзяних пластівцях «Медові» (Зразок №4) – на 9 г. Отже, кукурудзяні пластівці «Start» (Зразок №2) не відповідають вимогам стандарту. Фактична вага більше за номінальну на 6,57 г.

Згідно з ДСТУ 4634:2006 «Концентрати харчові. Сніданки сухі. Пластівці круп'яні. Загальні технічні умови» масова частка дріб'язку не повинна перевищувати 12%. Всі досліджувані зразки відповідають вимогам стандарту за даним показником.

За показником масової частки вологи всі зразки також відповідають встановленим вимогам, адже згідно з ДСТУ 4634:2006. «Концентрати

харчові. Сніданки сухі. Пластівці круп'яні. Загальні технічні умови» масова частка вологи не повинна перевищувати 7,0%.

Для узагальнення результатів органолептичних та фізико-хімічних досліджень було розраховано комплексний показник якості (табл.2.5).

Таблиця 2.5

**Комплексний показник якості досліджуваних
Сухих сніданків**

Показник	Коефіцієнт вагомості	Порівнювані значення показника		Досліджувані зразки							
				« Маша та Ведмідь »		« Start »		« Fitnes + »		« Медові »	
		Еталонне	Бракувальне	рi	Pi	рi	Pi	рi	Pi	рi	Pi
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Зовнішній вигляд	0,12	5	2	5,0	0,12	4,5	0,1	5,0	0,12	5,0	0,12
Смак і запах	0,14	5	2	5,0	0,14	5,0	0,14	5,0	0,14	5,0	0,14
Колір	0,05	5	2	5,0	0,05	5,0	0,05	5,0	0,05	5,0	0,05
Консистенція	0,09	5	2	5,0	0,09	5,0	0,09	5,0	0,09	5,0	0,09
Ламані пластівці	0,1	5	2	4,4	0,08	4,4	0,08	5,0	0,1	4,8	0,09
Нерівномірно глазуровані пластівці	0,06	5	2	3,0	0,03	5,0	0,06	4,0	0,04	3,7	0,04
Підгорілі пластівці	0,07	5	2	5,0	0,07	5,0	0,07	5,0	0,07	3,5	0,04
Пластівці з ознаками псування	0,08	5	2	5,0	0,08	5,0	0,08	5,0	0,08	4,0	0,06
Масова частка дріб'язку, %	0,16	0,2	12	1,19	0,09	0,69	0,06	0,27	0,15	0,55	0,05
Масова частка вологи, %	0,13	3,3	7	3,39	0,12	5,17	0,02	4,3	0,04	3,9	0,08
Комплексний показник якості				0,87		0,75		0,88		0,76	

Кукурудзяні пластівці торгової марки «Fitnes+», у яких комплексний показник якості найвищий, мають зовнішній вигляд, смак та колір відповідні вимогам стандарту. Ламані пластівці склали 14,7% - це найменший відсоток ламаних пластівців з усіх досліджуваних зразках. Нерівномірно глазуровані пластівці склали 4,75%. Підгорілих пластівців та пластівців з ознаками псування не виявлено в досліджуваному зразку. Масова частка дріб'язку склали 0,27%, що також є найменшим відсотком з усіх досліджуваних зразків, та є в межах вимог стандарту.

Кукурудзяні пластівці торгової марки «Маша та Ведмідь» мають комплексний показник якості 0,87. Зовнішній вигляд, смак та колір відповідають всім вимогам стандарту та отримали 5,0 балів по кожному показнику. Сухі сніданки цієї марки зовсім не мають підгорілих пластівців та пластівців з ознаками псування. Але мають 8,6% від загальної ваги нерівномірно глазурованих пластівців, що у порівнянні з іншими досліджуваними зразками є досить вагомим відсотком.

Кукурудзяні пластівці «Медові» мають смак та колір властиві даному виробу. На зовнішній вигляд пластівці досить товсті, підсмажені, овальні з завернутими краями доверху, мають пухляку структуру. В кукурудзяних пластівцях досить великий відсоток ламаних пластівців – 34,7%. Підгорілі пластівці та пластівці з ознаками псування були знайдені тільки в сухих сніданках «Медові».

Кукурудзяні пластівці «Start» отримали найнижчу комплексну оцінку якості – 0,75. Кукурудзяні пластівці на зовнішній вигляд дуже тонкі та мають пухляку структуру. При досліджуванні було виявлено, що майже всі пластівці були ламані. Це пов'язано з м'якою упаковкою, яка не має захисту при транспортуванні та зберіганні. У кукурудзяних пластівців «Start» з'являються перші ознаки намокання раніше, ніж у інших досліджуваних зразках.

Таким чином, за результатами дослідження комплексного показника якості сухих сніданків встановлено, що кукурудзяні пластівці «Fitnes+» є

більш якісними порівняно з іншими досліджуваними зразками. Комплексний показник якості сухих сніданків «Fitnes +» вищий ніж у всіх інших сухих сніданків і дорівнює 0,88. Найнижчий комплексний показник якості у сухих сніданках «Start» - 0,75.

РОЗДІЛ 3

ДОСЛІДЖЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ІМПОРТУ СУХИХ СНІДАНКІВ У ПРАТ «ЛАНТМАННЕН АКСА»

3.1. Аналіз та оцінка постачальників сухих сніданків на підприємстві ПрАТ «Лантманнен Акса»

ПрАТ «Лантманнен Акса» - частина скандинавського харчового концерну Lantmannen. Компанія базується на виробництві безпечних і високоякісних продуктів харчування. Продукти швидкого харчування, які виробляє ПрАТ "Лантманнен Акса" користуються величезним попитом і продаються в 45 країнах, тобто в кожній четвертій країні світу. Річний оборот Lantmannen становить понад 3 мільярди доларів США. Над задоволенням потреб і запитів наших споживачів працюють майже 10 000 чоловік в 18 країнах світу, де відкриті представництва концерну. Швеція - батьківщина концерну Lantmannen, має дуже багаті традиції фермерських союзів. Ці союзи створювалися на принципах демократичності в управлінні, контролю якості, чесного розподілу прибутку, а також на основі рівних фінансових внесків їх членів. Такі фермерські співдружності почали створюватися в кінці XIX ст., і на базі одного з них в 1880 році і виник Lantmannen.

Основними видами продукції, що виробляє Товариство є сухі сніданки ТМ "START", ТМ "АХА" та каші миттєвого приготування ТМ "АХА", ТМ "АМО".

Асортимент продукції складають різні види пластівців, подушечок, мюслів, каш, фігурних виробів. Продукція Товариства відрізняється високою якістю. Системи менеджменту ПрАТ «Лантманнен Акса» оцінені та сертифіковані у відповідності до вимог міжнародних стандартів ISO 9001:2008 та ISO 22000:2005[51,52].

Щомісячно на Товаристві проводяться експерименти щодо покращення органолептичних показників та смакових властивостей продуктів,

збільшення її корисності, постійно ведеться ретельна розробка нових видів готової продукції.

На підприємстві впроваджується система LEAD - система, яка спрямована на підвищення ефективності роботи підприємства шляхом вдосконалення його роботи та зниження витрат, пов'язаних з його діяльністю, з метою підвищення прибутковості підприємства та підвищення ефективності праці робітників. Постійно проводиться модернізація виробництва, поточний ремонт та закупка нових машин та обладнання.

У виробництві готової продукції підприємство використовує переважно вітчизняну сировину та пакувальні матеріали. На жаль, значне підвищення цін вітчизняними постачальниками, скорочення виробництва в Україні, невідповідна якість, змушує підприємство вести пошук постачальників сировини та пакувальних матеріалів в інших країнах. Це в свою чергу впливає на собівартість готової продукції.

Основними конкурентами підприємства є компанія "Nestle" Швейцарія (пластівці, подушечки, фігурні вироби), "Bruggen" Німеччина (мюслі), Дніпропетровський комбінат харчових концентратів (пластівці, подушечки, фігурні вироби), «Кунцево» (Росія), «Вітьба» (Білорусь). Основним видом сировини, що використовується у виробництві є крупи, а саме: кукурудза, пшениця, овес, ячмінь, рис. Крім того у виробництві використовуються: цукор, рослина олія, пальмова олія, сухе молоко, солод, фруктові добавки, горіхи, насіння, ароматизатори та інше [53].

Серед основних постачальників сировини та пакувальних матеріалів можна виділити: Noble Foods Ltd., Kiban Tech Co Ltd., Charatsidou E. – Tsikiridou A. O. E., Barkhill trading SRL та інші[54].

ПрАТ «Лантманнен Акса» дуже ретельно підходить до вибору постачальників. Важливість вибору правильних та надійних постачальників пояснюється не тільки тим, що на сучасному ринку функціонує велика кількість постачальників схожих матеріальних ресурсів, але, головним чином тим, що постачальник повинен бути надійним партнером підприємства в

реалізації його логістичної стратегії. При пошуку потенційних постачальників підприємство використовує декілька методів:

- оголошення конкурсу (тендера): проводиться, якщо передбачається закупити сировину, матеріали, комплектуючі на велику грошову суму або налагодити довгострокові зв'язки між постачальником чи споживачем;
- вивчення рекламних матеріалів: фірмових каталогів, оголошень у засобах масової інформації тощо;
- відвідування виставок і ярмарків;
- листування і особисті контакти з можливими постачальниками.

Внаслідок комплексного пошуку формується перелік потенційних постачальників матеріальних ресурсів, згідно якого проводиться подальша робота.

Оскільки під час вибору постачальника вирішується багатокритеріальна задача оптимізації розв'язку з нерівноцінними критеріями, то необхідно оцінити і розставити їх за ступенем важливості для підприємства. Щоб оцінити значимість окремих критеріїв, за якими планується вибрати постачальника, обирають експертів (це можуть бути керівники підприємства або спеціалісти із постачання, виробництва). Кожному експерту пропонують (незалежно і таємно від інших експертів) встановити коефіцієнт значимості кожного критерію в межах від 0 до 1 (можуть бути встановлені межі значень коефіцієнтів від 1 до 5, чи від 1 до 10 і т.д.). Коефіцієнти значимості критеріїв, встановлені експертами, проставляють у таблицю визначеної форми, а потім підраховують комплексну оцінку як суму коефіцієнтів значимості за кожним критерієм.

Далі постачальники матеріалів розглядаються відповідно до значимості встановлених критеріїв [55].

Аналіз та оцінка постачальників на ПрАТ «Лантманнен Акса» проводились серед таких підприємств: Noble Foods Ltd., Kiban Tech Co Ltd., Charatsidou E. – Tsikiridou A. O. E., Barkhill trading SRL. Складений перелік

потенційних постачальників аналізувався за спеціальними критеріями: надійність постачання, віддаленість постачальника від споживача, терміни виконання замовлень, періодичність постачань, умови оплати, мінімальний розмір партії товару, можливість отримання знижки, частка постачальника у покритті витрат, повнота асортименту, умови розподілу ризиків, наявність сервісного обслуговування, рекламна підтримка, репутація постачальника, фінансове становище постачальника, його кредитоспроможність.

Таблиця 3.1.

**Аналіз постачальників сухих сніданків на
ПрАТ «Лантманнен Акса»**

Критерії	Noble Foods Ltd.	Kiban Tech Co Ltd.	Charatsidou E. – Tsikiridou A. O. E.	Barkhill trading SRL
1	2	3	4	5
Надійність постачання, %	100	100	100	100
Віддаленість постачальника від споживача, км	8280	3731	2131	936
Терміни виконання замовлень, міс.	3	2	5	3
Періодичність постачань, міс.	Кожні 6	Кожні 4	Кожні 6	Кожні 6
Мінімальний розмір партії товару, т	3	3	6	4
Повнота асортименту, %	80	100	50	80
Наявність сервісного обслуговування, %	60	85	75	65
Рекламна підтримка, \$	4000	7000	2500	3000

З метою кваліметричної аналізу постачальників на ПрАТ «Лантманнен Акса» нами застосовано розроблену автором шкалу бальної оцінки, де максимальна оцінка 5,0 (табл. 3.2).

Таблиця 3.2

**Кваліметричний аналіз постачальників сухих сніданків на
ПрАТ «Лантманнен Акса»**

Показники	Коефіцієнт вагомості	Noble Foods Ltd.		Kiban Tech Co Ltd.		Charatsidou E. – Tsikiridou A. O. E.		Barkhill trading SRL	
		pi	Pi	pi	Pi	pi	Pi	pi	Pi
Надійність постачання	0,1	5,0	0,51	5,0	0,51	5,0	0,51	5,0	0,51
Віддаленість постачальника від споживача	0,12	1,0	0,12	3,0	0,37	4,0	0,49	5,0	0,62
Терміни виконання замовлень	0,08	5,0	0,37	5,0	0,37	4,0	0,29	5,0	0,37
Періодичність постачань	0,11	5,0	0,56	4,0	0,45	5,0	0,56	5,0	0,56
Мінімальний розмір партії товару	0,14	5,0	0,74	5,0	0,74	4,0	0,59	4,5	0,66
Повнота асортименту	0,11	4,0	0,29	5,0	0,37	2,5	0,18	4,0	0,29
Наявність сервісного обслуговування	0,15	2,7	0,44	4,0	0,65	3,5	0,57	3,0	0,49
Рекламна підтримка	0,19	4,0	0,8	5,0	1,01	3,0	0,6	3,5	0,7
Загальний бал			3,83		4,47		3,79		4,2

Підсумовуючи результати аналізу можна зробити висновок, що найбільшу кількість балів отримав постачальник Kiban Tech Co Ltd. – 4.47. Не зважаючи на досить велику відстань від споживача він максимально підходить під вимоги ПрАТ «Лантманнен Акса». Найменшу кількість балів отримав постачальник Charatsidou E. – Tsikiridou A. O. E. – 3,79. Цей постачальник не має такого широко асортименту, як мають інші постачальники.

За результатами аналізу різних постачальників сухих сніданків на ПрАТ «Лантманнен Акса» складено рейтинг цих постачальників, що наведено на рис.3.1.

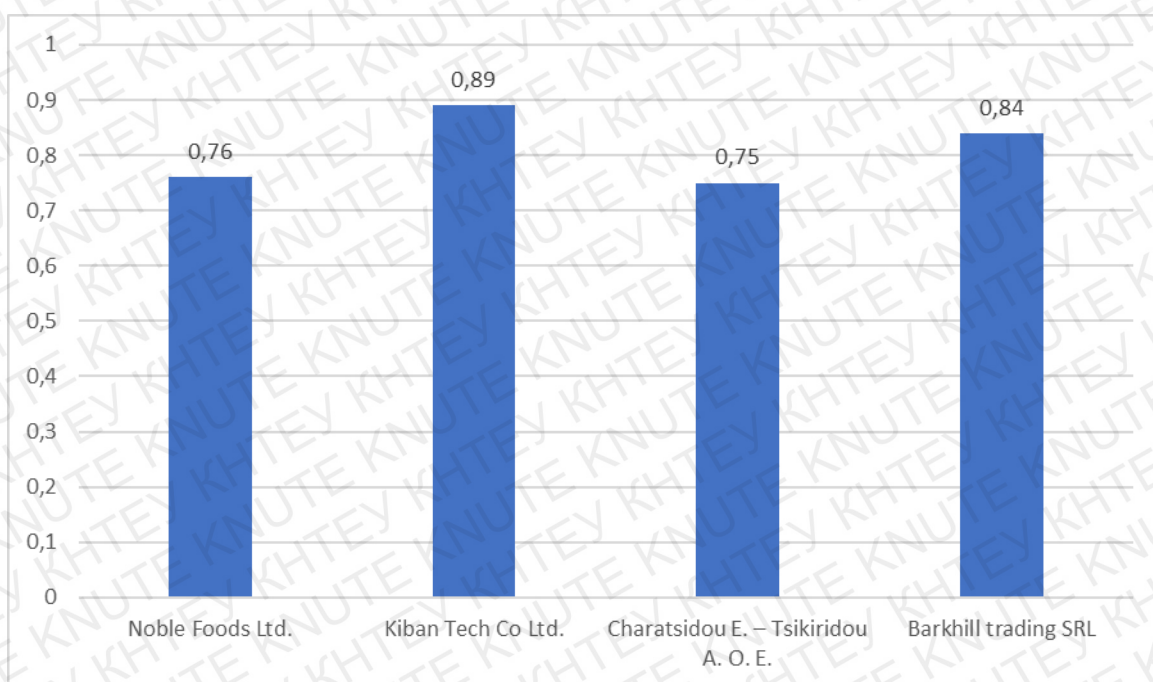


Рис 3.1. Рейтинг постачальників сухих сніданків на
ПрАТ «Лантманнен Акса»

Виходячи с рейтингу постачальників, якій складений на основі кваліметричного аналізу компанія Kiban Tech Co Ltd. зайняла перше місце, а останнє місце зайняла компанія Charatsidou E. – Tsikiridou A. O. E. Але треба пам'ятати, що на вибір постачальника суттєвий вплив здійснюють результати роботи згідно з вже укладеними договорами. Оцінку постачальників потрібно проводити не тільки на стадії пошуку, але й у процесі роботи з вже відібраними постачальниками.

3.2. Оцінка ефективності організації імпорту сухих сніданків у ПрАТ «Лантманнен Акса»

Ефективність імпорту – вигідність імпорту, яка вимірюється відношенням вартості імпортного товару, що реалізується на внутрішньому ринку за внутрішніми цінами, до його вартості за зовнішньоторговельними цінами[56].

Зараз імпортуються різні види сухих сніданків такі як: повітряні зерна, кукурудзяні пластівці, круп'яні палички, круп'яні батончики, круп'яні

подушечки, круп'яні трубочки, фігурні вироби, хлібці, сухарики та інші. Імпортуються ці товари з Казахстану, Грузії, Іспанії, країн Балтики та з інших світових ринків. У зв'язку з певними політичними та економічними подіями обсяги імпорту з Росії та Білорусії значно скоротилися. Внаслідок цього орієнтація в імпорті продукції ПрАТ «Лантманнен Акса» була перенесена на європейські регіони та на нові ринки, такі як країни Африки, Америки та інші[57].

Аналіз товарної структури імпорту на ПрАТ «Лантманнен Акса» у 2014-2018рр. складений на основі матеріалів компанії (табл.3.3).

Таблиця 3.3

**Аналіз товарної структури імпорту на ПрАТ «Лантманнен Акса»
2014-2018рр.**

№	Товарна позиція	Роки													
		2014		2015			2016			2017		2018			
		Обсяг	Структура	Обсяг	Структура		Обсяг	Структура		Обсяг	Структура				
Фактично, тис. дол. США	Частка, %	Фактично, тис. дол. США	Частка, %	Абсолют. відхилення (від рівня 2015 р.), +/-	Фактично, тис. дол. США	Частка, %	Абсолют. відхилення (від рівня 2015 р.), +/-	Фактично, тис. дол. США	Частка, %	Абсолют. відхилення (від рівня 2016 р.), +/-	Фактично, тис. дол. США	Частка, %	Абсолют. відхилення (від рівня 2017 р.), +/-		
1	Загальний обсяг, усього	2100	-	2000	-	-100	2450	-	450	2570	-	120	2840	-	270
2	Повітряні зерна	315	15	280	14	-35	343	14	63	411	16	68	421	17	10
3	Круп'яні палички	504	24	440	22	-64	416	17	-24	591	23	175	710	25	119
4	Круп'яні багончики	399	19	400	20	1	392	16	-8	462	18	70	511	18	49
5	Круп'яні подушечки	357	17	360	18	3	514	21	154	668	26	154	738	26	70
6	Круп'яні трубочки	105	5	80	4	-25	73	3	-7	25	1	-47	28	1	3
7	Фігурні вироби	189	9	180	9	-9	147	6	-33	51	2	-95	28	1	-23
8	Хлібці	21	1	40	2	19	49	2	9	102	4	53	113	4	11
9	Сухарики	21	1	60	3	39	98	4	38	128	5	30	142	5	14
10	Кукурудзяні пластівці	105	5	140	7	35	122	5	-17	25	1	-97	56	2	31
11	Інші	21	1	20	1	-1	269	11	249	102	4	-167	56	2	-46

Джерело: сформовано автором за матеріалами ПрАТ «Лантманнен Акса»

Товарна структура імпорту 2014-2018 рр. показує, що найбільшу питому вагу в структурі імпорту мають круп'яні подушечки (26%) у 2018р. Другою товарною позицією за питомою вагою в імпорті ПрАТ «Лантманнен Акса» є Круп'яні палички, частка яких зросла від 22 у 2015р. до 25% у 2018р. Круп'яні батончики та повітряні зерна також є популярними товарними позиціями, які імпортуються.

Сьогодні в науковій літературі існують різні думки щодо класифікації показників, за якими визначаються ефективність імпортних операцій на підприємствах. Розрахуємо ефективність та ефект імпортних операцій на ПрАТ «Лантманнен Акса» за наступними формулами:

$$E_{ef.i} = \frac{P.p.}{C}; \quad (3.1)$$

$$Ee.i = P.p. - C.; \quad (3.2)$$

де $E_{ef.i}$ – економічна (абсолютна) ефективність імпорту;

$Ee.i$ – економічний ефект імпорту;

$P.p.$ – дохід від реалізації;

$C.$ – собівартість продукції[58-61].

Розглянемо ефективність організації імпорту Круп'яних паличок компанії Kiban Tech Co Ltd. на ПрАТ «Лантманнен Акса» (табл. 3.4).

Таблиця 3.4

Ефективність організації імпорту на ПрАТ «Лантманнен Акса»

№	Показник	Результат
1	Кількість пачок, шт	5000
2	Контрактна вартість товару, ДАТ Чоп, грн	98350,00
3	Мито (10%), грн	9835,00
4	ПДВ (20%), грн	19670,00
5	Сума митних платежів, в т.ч. ПДВ, грн	29505,00
6	Транспортування по території України, грн	10700,00
7	Додаткові витрати на реалізацію продукції, грн	3900,00
8	Собівартість імпортного товару, грн	142455,00
9	Дохід від реалізації всієї партії, грн	183275,00
10	Ефект від угоди, грн	40820,00
11	Ефективність угоди, грн	1,28

Джерело: сформовано автором за матеріалами ПрАТ «Лантманнен Акса»

Проаналізувавши ефективність організації імпорту круп'яних паличок на ПрАТ «Лантманнен Акса» можна зробити висновок, що економічний ефект від угоди складає 40820,00 грн, а економічна ефективність угоди дорівнює 1,28. Необхідною умовою ефективного імпорту є $Eef.i > 1$. Тому імпорт круп'яних паличок можна вважати ефективним.

Аналіз ефективності зовнішньоторговельних операцій характеризує ступінь вигідності для підприємства проведення як окремих операцій, так і всієї зовнішньо торгівельної діяльності за визначений період часу[62,63].

Стратегічне планування - це одна із функцій управління, що являє собою процес вибору цілей організації і шляхів їх досягнення. Стратегічне планування забезпечує основу для всіх управлінських рішень, функцій організації, мотивації і контролю орієнтовані на розробку стратегічних планів. Процес стратегічного планування забезпечує основу для керування членами організації. Можна відзначити, що стратегічне планування стає усе

більш актуальним для українських підприємств, що вступають у жорстоку конкуренцію як між собою так і з іноземними фірмами[64].

Загальними цілями для збільшення ефективності імпортової діяльності підприємства ПрАТ «Лантманнен Акса» є :

- формування чітких цілей і пріоритетів міжнародної спеціалізації та зовнішньоекономічної діяльності ПрАТ «Лантманнен Акса»;
- постановка маркетингової діяльності ПрАТ «Лантманнен Акса» по глибокому і всебічному дослідженню ринків збуту продукції;
- розробка та використання сучасних міжнародних маркетингових програм, які б ефективно поєднували світові досягнення у сфері маркетингу з досвідом експортно-імпортової діяльності ПрАТ «Лантманнен Акса»;
- визначення сильних і слабких місць конкурентів на внутрішньому ринку та у міжнародному середовищі;
- підготовка обґрунтованого бізнес-плану діяльності підприємства;
- знайти українських постачальників, щоби зафіксувати ціни в гривні.

На основі зазначених цілей компанії сформовано сценарій розвитку подій протягом наступних 3 років діяльності компанії ПрАТ «Лантманнен Акса» завдяки методу експертних оцінок та внутрішньої інформації компанії (табл. 3.5).

Таблиця 3.5

Ефективність імпорту при оптимістичному сценарію розвитку ЗЕД ПрАТ «Лантманнен Акса» у 2020-2022рр.

	Показник	2020р.	2021 р.	2022 р.
1	Дохід від імпорту, тис. дол. США	5 000	7 000	9 000
2	Оптимізація собівартості продукту:			
2.1.	Перехід на систему "just-in-time"			
2.1.1	— тренінги та інструктажі співробітників, тис. дол. США	1,5	2	-
2.1.2	— оптимізація виробничих втрат, тис. дол. США	(0,8)	(0,9)	(1,1)
2.1.2	— оптимізація витрат на пакування імпортного товару, % від виручки від реалізації імпорту	1,45	1,3	1,14

Закінчення табл. 3.5

2.2.	Заміна штучних ароматизаторів на натуральні ароматизатори			
2.2.1	— затрати R&D, тис. дол. США	3,6	4,1	5,0
2.2.2	— економія за рахунок зменшення собівартості продукту, тис. дол. США	(7,2)	(8,6)	(10,1)
2.3.	Розробка 5 нових продуктів - затрати на NPD, тис. дол. США			
2.3.1	— Затрати на обладнання для виготовлення багат шарових паперових мішків , тис. дол. США	56	56	56
3.	— Затрати імпортного відділу на стимулювання пошуку кращих постачальників та умов:			
3.1	купівля інформаційних баз, тис. дол. США	1,1	1,1	0,9
3.2	участь у виставках, тис. дол. США	70	70	90
3.3	тренінги для розвитку корпоративної культури, тис. дол. США			
3.4	— участь в семінарах і конференціях тематики ЗЕД, тис. дол. США	10	12	15

Сценарій розвитку ЗЕД ПрАТ «Лантманнен Акса» протягом 2020-2022рр. передбачає позитивну динаміку обсягу імпортних операцій, поступове нарощення їх об'єму, оперативну оптимізацію бізнес-процесів (виробництва, пакування). Передбачається позитивна динаміка зростання виручки на 7% - у 2020р., на 9% - у 2021р., на 11% - у 2022р.

Перехід на систему just-in-time планується здійснити за два роки. Відповідно, протягом 2 років необхідне проведення інструктажів. Оптимізація виробничих витрат та витрат на пакування товару на експорт передбачається вже з другого півріччя 2020 р.

Кожний рік планується замінити штучний ароматизатор мінімум на 4 СКЮ на натуральний ароматизатор. Оптимізація витрат передбачається з другого півріччя 2020 р.

Запуск роботи обладнання для виготовлення багат шарових паперових мішків планується відбутися за 2 роки, оплата за її придбання передбачається протягом 3 років з 12% річних.

Планується активне стимулювання роботи відділу ЗЕД за рахунок бізнес-поїздок на виставкові заходи, тренінги та конференції.

Отже, для підвищення ефективності управління імпорними операціями та валютними кредитами ПрАТ «Лантманнен Акса» необхідно внести певні зміни у функціонування підприємства.

На основі встановленої стратегії перед компанією постають наступні стратегічні задачі: підвищити та постійно підтверджувати якість продукції за рахунок сертифікації та використання 100% натуральної корисної сировини; диференціація наявної продукції за окремими регіонами / країнами / клієнтами; створення інноваційних, унікальних товарів; укласти договори на умовах відстроченої оплати; сприяти та підтримувати внутрішнє професійне розуміння потреб та вподобань споживачів працівниками компанії; сприяти лідерству працівників та визнавати їх досягнення; погашення кредиторської заборгованості; введення в експлуатацію обладнання з видуву ПЕТ тари та фасування продукту в неї.

Для реалізації даного плану компанії ПрАТ «Лантманнен Акса» необхідно забезпечити ознайомлення кожного працівника ПрАТ «Лантманнен Акса» зі стратегічним планом та встановити відповідно до нього індивідуальні стратегічні задачі для кожного співробітника; сприяти повній реалізації даного Плану шляхом забезпечення усіх відділів компанії необхідними ресурсами, інформаційним забезпеченням та постійного контролю діяльності; сприяти подальшій ефективній реалізації стратегії компанії, враховувати побажання та пропозиції співробітників, на основі отриманих зауважень та нових розрахунків своєчасно вносити зміни до стратегічного плану.

Для визначення ефекту від реалізації запропонованих заходів щодо підвищення ефективності управління ЗЕД на ПрАТ «Лантманнен Акса» необхідно спрогнозувати результат, зіставивши затрати та доходи від запропонованих дій.

Пропонуємо здійснити прогнозування зростання ефективності управління ЗЕД в компанії за складеним сценарієм на наступних 3 роки для діяльності ПрАТ «Лантманнен Акса».

Отже, результати прогнозу ефективності ЗЕД ПрАТ «Лантманнен Акса» за методом формування сценаріїв свідчать про поступове зростання обсягів імпорту протягом 2020-2022 рр. і зростання ефективності імпорتنих операцій при реалізації запропонованих заходів для ПрАТ «Лантманнен Акса».

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

За результатами проведених досліджень можна зробити наступні висновки:

1. Сухі сніданки виготовляють згідно з ДСТУ 2903:2005 Концентрати харчові сніданки сухі відповідно до технологічних інструкцій і рецептур, затверджених у встановленому порядку, з додержанням санітарних правил. Державними санітарними нормами визначаються медичні вимоги до безпечності та якості сухих сніданків. Контроль за виконанням державних санітарних правил та норм для харчових продуктів здійснюється територіальними органами санітарно-епідеміологічної служби України. Чинники, що впливають на формування якості сухих сніданків – це насамперед сировина, технологія виготовлення, пакування та зберігання. Якість та безпечність сухих сніданків контролюється Законом України від 06.08.2019 №771/97-ВР «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Закон України від 06.08.2019 №2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» встановлює правові та організаційні засади надання споживачам інформації про харчові продукти з метою забезпечення високого рівня захисту здоров'я громадян і задоволення їхніх соціальних та економічних інтересів
2. Імпорт харчових продуктів та продовольчої сировини допускаються на митну територію України за умови виконання постачальником правил їх реєстрації та сертифікації. Порядок ввезення в Україну харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів встановлює Кабінет Міністрів України. Сухі сніданки відносяться до Товарів VI Розділу УКТЗЕД, що не входять у перелік обов'язкової сертифікації, але можна проводити добровільну сертифікацію. Процедура добровільної сертифікації проводиться за ініціативою заявника та проходить за тими ж схемами сертифікації, що і обов'язкова. Ввезення в Україну підкарантинних матеріалів здійснюється при наявності:

- фітосанітарного сертифіката, який видається державними органами по карантину та захисту рослин країни-експортера;
- карантинного дозволу на імпорт, який видається Головною державною інспекцією по карантину рослин України.

3. Було проведено аналіз маркування, визначено органолептичні та фізико-хімічні показники сухих сніданків. Для узагальнення результатів досліджень було розраховано комплексний показник якості. Встановлено, що кукурудзяні пластівці «Fitnes+» є більш якісними порівняно з іншими досліджуваними сухими сніданками. Комплексний показник якості сухих сніданків знижується, починаючи з кукурудзяних пластівців «Маша та Ведмідь» (0,87), за якими слідують пластівці «Медові» та «Start»: 0,76 та 0,75 відповідно. Комплексний показник якості у кукурудзяних пластівці «Fitnes+» вищий ніж у всіх інших досліджуваних зразках і дорівнює 0,88.

4. Аналіз та оцінка постачальників на ПрАТ «Лантманнен Акса» проводились серед таких підприємств: Noble Foods Ltd., Kiban Tech Co Ltd., Charatsidou E. – Tsikiridou A. O. E., Barkhill trading SRL. Підсумовуючи результати аналізу можна зробити висновок, що найбільшу кількість балів отримав постачальник Kiban Tech Co Ltd. – 4,47. Не зважаючи на досить велику відстань від споживача він максимально підходить під вимоги ПрАТ «Лантманнен Акса». Найменшу кількість балів отримав постачальник Charatsidou E. – Tsikiridou A. O. E. – 3,79. Цей постачальник не має такого широко асортименту, як мають інші постачальники.

5. Ефективність імпорту означає вигідність імпорту, яка вимірюється співвідношенням вартості до імпортного товару, який реалізується на внутрішньому ринку за внутрішніх цін, і вартості товару за зовнішньоторговельними цінами. Проаналізувавши ефективність організації імпорту круп'яних паличок на ПрАТ «Лантманнен Акса» можна зробити висновок, що економічний ефект від угоди складає 40820,00 грн, а економічна ефективність угоди дорівнює 1,28. Необхідною умовою

ефективного імпорту є $E_{ef.i} > 1$. Тому імпорт круп'яних паличок можна вважати ефективним.

Виходячи з висновків складено наступний перелік пропозицій.

Органам виконавчої влади:

- 1) Вдосконалити нормативну базу, щодо виробництва сухих сніданків, яка буде відповідати вимогам ЄС, що дасть змогу розширити ринок збуту;
- 2) Оновити законодавчу базу щодо імпорту та експорту сухих сніданків.

Підприємствам:

- 3) Збільшувати виробництво власної продукції, за рахунок чого зменшувати рівень імпортозаміщення сухих сніданків на українському ринку;
- 4) Контролювати транспортування сухих сніданків, тому що багато ламаних пластівців, які виникають саме під час транспортування;
- 5) Розробити сухі сніданки, які не мають цукру та його замінників. (На сьогоднішній день немає таких виробників);
- 6) Вийти на нові ринки збуту, таких як Казахстан, Узбекистан, Вірменія, Грузія та ін.

Зокрема ПрАТ «Лантманнен Акса»:

- 7) Підвищити та постійно підтверджувати якість продукції за рахунок сертифікації та використання 100% натуральної корисної сировини;
- 8) Створення інноваційних, унікальних товарів;
- 9) Укласти договори на умовах відстроченої оплати з постачальниками;
- 10) Сприяти та підтримувати внутрішнє професійне розуміння потреб та вподобань споживачів працівниками компанії, сприяти лідерству працівників та визнавати їх досягнення;
- 11) Ввести в експлуатацію обладнання для виготовлення багатошарових паперових мішків .

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 2903:2005 Концентрати харчові. Сніданки сухі. Загальні технічні вимоги: введ. в дію 2005 – 04 – 28. – К.: Держспоживстандарт України, 2005 – 12с.
2. Портал соживача. Науково-дослідний центр незалежних споживчих експертиз "Тест" [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.consumerinfo.org.ua/ngo/detail.php?ID=1821>
3. Рогова І.А. Виробництво сухих сніданків / І.А. Рогов, М.: Профіздат. – 2015. – С. 210-248.
4. Жаринова А.И. Экспертиза кукурузных завтраков./А.И. Жаринова - Новосибирск: Изд-во Новосибирского. ун-та. –2013. – С. 421-424.
5. Сарафанова Л.А. Застосування харчових добавок у виготовленні сухих сніданків / Л.А. Сарафанова. - СПб.: Професія. – 2016. – С. 256.
6. Зоніна В.Г. Сучасне виробництво сухих сніданків. - СПб.: Професія. – 2016. – С. 224-226.
7. Павловська М. Аналіз ринку та оцінка якості сухих сніданків/ Павловська М. // Збірник наукових статей студентів «Інновації в підприємстві і торгівлі» - К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т. – 2019. – 217-223с.
8. Economist Intelligence Unit 2019 рік. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.eiu.com/n/about/>
9. Тележенко Е. Через – год обновления / Е. Наденко // Продукты & добавки. – 2012. – № 11 – С. 42–43.
10. Михайлик И. Зерновая группа / И. Михайлик // Продукты Украины. – 2017. - №8 – С. 60-63
11. ДСТУ 4634:2006 Концентрати харчові сніданки сухі пластівці круп'яні: введ. в дію 2006 – 06 – 04. К.: Держспоживстандарт України, 2006 – 12с.
12. ГОСТ 15113.3 - 77 Концентраты пищевые. Методы определения органолептических показателей, готовности концентратов к

- употреблению и оценки дисперсности суспензии –М. Издательство стандартов. – 1977. – 15с.
13. ГОСТ 15113.4-77 Концентраты пищевые. Методы определения влаги – М. Издательство стандартов. – 1977. – 14с.
 14. ГОСТ 15113.6 – 77 Концентраты пищевые. Методы определения сахарозы – М. Издательство стандартов. – 1977. – 13с.
 15. ГОСТ 15113.9 – 77 Концентраты пищевые. Методы определения жира – М. Издательство стандартов. – 1977. – 12с.
 16. ГОСТ 15113.7 – 77 Концентраты пищевые. Методы определения поваренной соли. – 1977. – 14с.
 17. ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца – М. Издательство стандартов. – 1986. – 12с.
 18. ГОСТ 26933 – 86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия – М. Издательство стандартов. – 1986. – 12с.
 19. ГОСТ 2693 – 86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка – М. Издательство стандартов. – 1986. – 14с.
 20. ГОСТ 26927 – 86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути – М. Издательство стандартов. – 1986. – 12с.
 21. ГОСТ 26931 – 86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди – М. Издательство стандартов. – 1986. – 12с.
 22. ГОСТ 26934 – 86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка – М. Издательство стандартов. – 1986. – 13с.
 23. Регламент Комісії (ЕС) N 2073/2005 від 15 листопада 2005 р. про мікробіологічні показники для харчових продуктів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.eeas.europa.eu
 24. ISO 7932:2004 Microbiology of food and animal feeding stuffs — Horizontal method for the enumeration of presumptive *Bacillus cereus* — Colony-count technique at 30 degrees C. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.iso.org/standard/26852.html>

25. ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов – М. Издательство стандартов. – 1994. – 12с.
26. ГОСТ 26972 – 86 Зерно, крупа, мука толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа – М. Издательство стандартов. – 1986. – 13с.
27. ГОСТ 10444.2 – 94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*– М. Издательство стандартов. – 1994. – 12с.
28. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України №771/97 від 06.08.2019 – Верховна Рада України. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-09>
29. Про затвердження Державних санітарних норм та правил. Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини: Наказ Міністерства охорони здоров'я України №1140 від 29.12.2012 - Міністерство охорони здоров'я України. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1140/87-02>
30. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів: Закон України №2639-VIII від 06.08.2019. - Верховна Рада України – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639/-02>
31. Про внесення змін до Закону України "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини": Закон України № 191-IV від 24.10.2012 – Верховна Рада України – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/191-15>
32. Кодекс Алиментариус. Гигиена пищевых продуктов / Пер. с англ. — М.: Издательство «Весь Мир», 2007. - 45 с.

33. ДСТУ 4161-2003 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги : введ. в дію 2003 – 03 – 04. – К.: Держспоживстандарт України, 2003 – 12с.
34. Про затвердження Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпеності харчових продуктів: Наказ Міністерства охорони здоров'я України №548 від 19.07.2012 - Міністерство охорони здоров'я України. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/548/87-02>
35. Сухомлинська Ю. М. Дослідження сутності та трактування поняття безпеності продуктів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://mmi.fem.sumdu.edu.ua/sites/default/files/mmi2013_4_274_282.pdf
36. Михайленко О. В. Система управління конкурентоспроможністю продукції підприємства / О.В. Михайленко, К. Г. Орлова // Науковий вісник Ужгородського національного університету . – 2017. Випуск 13, частина 2. – С. 114–117.
37. Митний кодекс України / К. Офіційне видання. - ред. 07.11.2019 – 280с.
38. Податковий кодекс України / К. Офіційне видання. - ред. 20.10.2019 – 202с.
39. Про митний тариф України: Закон України № 584-VII від 01.01.2019 – Верховна Рада України, 2019 – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/584-18>
40. Про виконання митних формальностей відповідно до заявленого митного режиму: Наказ Міністерства Фінансів України №657 від 31.05.2012 - Мінфін України, 2012 2019 – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1669-12>.
41. Дупак Р. Л. Здійснення перевезень в Україні : навч. посіб. / Р. Л. Дупак, Т. Г. Равильців. – Львів : Видавництво ЛКА, 2016. – 484 с.

42. Шолонінков К.С., Теоретичні основи імпорту харчових продуктів [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [https://36512-80043-1-PB%20\(1\).pdf](https://36512-80043-1-PB%20(1).pdf)
43. Шкурат О.В. Український класифікатор товарів: суть та спосіб визначення / Шкурат О.В. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://news.dtki.ua/taxation/pdv/50597>
44. Вагорянська О.Л. Особливості формування системи управління фітосанітарного контролю продукції промислового підприємства / О.Л. Вагорянська, Н.М. Литвин // Нові технології №1 (23) – 2009. – С.33–37.
45. ГОСТ 13586.5-93 Зерно. Метод определения влажности - М. Издательство стандартов. – 1993. – 14с.
46. ГОСТ 8756.1 — 90 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема –М. Издательство стандартов. – 1990. – 15 с.
- 47.ГОСТ 28562-90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ –М. Издательство стандартов. – 1990. – 15 с.
- 48.ДСТУ 4957 : 2008 Продукты перероблення фруктів та овочів. Методи визначення титрованої кислотності: введ. в дію 2009 – 01 – 01.– К. : Держспоживстандарт України, 2009. – 10 с.
- 49.ГОСТ 26186-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов. - М. Издательство стандартов. – 1984. – 10 с.
50. Сидоренко О.В. Товарознавчі складові ринкознавства /О.В. Сидоренко // Навч. посіб. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001. – 90 с.
51. Шаповалова А. Хто ми / Шаповалова А. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://lantmannen.ua/ua/content/hto-my>

52. Полтавський В. О. Про компанію: з чого все починалось / Полтавський В.О. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://lantmannen.ua/ua/content>
53. Биба В.В. Теницька Н.Б. Якість продукції як чинник конкурентоспроможності підприємства [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://economyandsociety.in.ua/journal/12_ukr/27.pdf
54. Рибалкіна О.В. Конкуренція і вибір постачальників: економічна суть та фактори підвищення ефективності / Рибалкіна О.В. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://archive.nbuv.gov.ua>.
55. Малиновська Є.А. Конкурентоспроможність продукції підприємства через призму глобальної конкурентоспроможності [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://molodyvcheny.in.ua/files/journal/2017/10/208.pdf>
56. Економічна енциклопедія: У трьох томах. Т. 1. / Редкол.: ...С. В. Мочерний (відп. ред.) та ін. – К.: Видавничий центр “Академія”, 2000. – 864 с.
57. Економічна статистика підприємства - [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://archive.nbuv.gov.ua>.
58. Федоронько Н.І. Аналіз ефективності експортних та імпорتنих операцій / Н.І. Федоронько, К. О. Важко // Науковий вісник Миколаївського національного університету імені В.О. Сухомлинського. – 2018. Випуск 9, частина 1. – С. 120-122.
59. Бутинець В.В. Облік і аналіз зовнішньоекономічної діяльності / В.В. Бутинець, І. В. Жиглей, В. М. Пархоменко; 2-е вид., доп. і перероб. – Житомир: Рута, 2011. – 544с.
60. Вакульчик О.М. Визначення зон економічних ризиків на основі аналізу показників економічної безпеки підприємства / О.М. Вакульчик, Д.П. Дубицький // Економіст. – 2009. – № 8. – С. 40–43.
61. Вічевич А.М. Аналіз зовнішньоекономічної діяльності / А.М. Вічевич, О.В. Максимець. – Львів : Афіна, 2004. – 140 с.

62. Гребельник О.П. Основи зовнішньоекономічної діяльності : [підручник] / О.П. Гребельник ; 3-тє вид., перероб. та доп. – К. : Центр учбової літератури, 2008. – 432 с.
63. Зовнішньоекономічна діяльність підприємств : [навч. посіб.] / За ред. Ю.Г. Козака, Н.С. Логвінової, І.Ю. Сіваченка ; 2-ге вид., перероб. та доп. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 792 с.
64. Зовнішньоекономічна діяльність підприємств : [навч. посіб.] / За ред. Ю.Г. Козака, Н.С. Логвінової. – К. : Освіта України, 2012. – 300 с

Об'єкти досліджень

№ зразка	Зразок	Найменування
1.		<p>Кукурудзяні пластівці з ароматом карамелі «Маша та Ведмідь». Країна виробник – Україна.</p>
2.		<p>Кукурудзяні пластівці глазуровані «Start». Країна виробник – Україна.</p>
3.		<p>Кукурудзяні пластівці глазуровані цукровою глазур'ю «Fitnes+». Країна виробник – Польща.</p>
4.		<p>Кукурудзяні пластівці «Медові». Країна виробник – Польща.</p>



Рис.Б. Дефекти дослідних об'єктів