

## **ПРОБЛЕМА ЯКОСТІ ПОСТАЧАННЯ В ОБЛІКОВОМУ ВИМІРІ**

**Актуальність теми.** З огляду на функціонування пивоварних підприємств в умовах економічної кризи суттєвого значення набувають вимоги систем якості до постачання. Матеріали, що їх купують підприємства, стають частиною готової продукції та безпосередньо впливають на її якість. Виробник несе відповідальність за високі параметри кінцевої продукції в цілому – незалежно від якості придбаних ним ресурсів. Тому він повинен подбати про те, щоб якість поставлених ресурсів, що їх придбано для забезпечення виробництва, відповідала певним вимогам нормативно-технічної документації. Наявність поставок, які не відповідають поставленим вимогам якості варто відображати в системі обліку, що дасть можливість в подальшому приймати певні управлінські рішення щодо співпраці з даним постачальником.

**Постановка проблеми.** Найнадійніший і найефективніший підхід у виборі постачальників ґрунтується на аналізі відомостей про якість їх роботи і якість їх продукції. Це вимагає проведення відповідного дослідження, що скорочує число потенційних постачальників, з якими компанія може вступити в співпрацю. У такому разі обидві сторони відповідальніше відносяться до встановлення ділової співпраці і укладення договору. Метод оцінки постачальника в сфері якості включає: аналіз попередньої діяльності по постачаннях; встановлення відповідності системи менеджменту якості постачальника вимогам стандартів; контроль споживачем якості продукції на відповідність вимогам стандарту.

**Викладення основного матеріалу.** Здійснюючи співпрацю між замовником і постачальником у процесі постачання, головною метою можна вважати встановлення між ними таких відносин, які забезпечать випуск високоякісної готової продукції з мінімальною необхідністю вхідного контролю та коригувальних дій у процесі виробництва. Тут напевно варто визначити, що собою являють поняття «якість» та «якість постачання». Якість (з англ. *quality*) – сукупність властивостей продукції, які визначають ступінь придатності її для використання за призначенням. [1] Не даремно, сучасна ринкова економіка та наявність виробників одного і того ж виду готової продукції висуває нові, особливо високі вимоги до якості продукції, оскільки її рівень у подальшому визначає конкурентоздатність підприємства та його позиції на ринку в умовах жорсткої боротьби за споживача. В свою чергу якість постачання полягає не лише у своєчасності доставки матеріальних цінностей належної якості у виробництво, а й у відповідності вигод від цієї доставки очікуваним вимогам. На нашу думку, для забезпечення якості постачання необхідно розглядати три напрямки робіт: вибір якісного постачальника, вибір якісних матеріальних цінностей, які постачаються, мінімізація витрат із забезпечення і визначення витрат.

Тому, по-перше, для здійснення якісного процесу постачання, працюючи з майбутніми постачальниками, замовник повинен виконувати наступні завдання:

1. Визначити вимоги рівня якості до матеріальних цінностей, що їх потрібно придбати.
2. Оцінити можливості потенційних постачальників щодо відповідності вимогам системи якості власного підприємства.
3. Обирати і затверджувати постачальників, укладати з ними договори на поставку.
4. Разом з постачальником

узгодити питання щодо рівня якості матеріальних цінностей, що будуть придбані. 5. Співпрацювати з постачальником для розв'язання проблем якості, що виникатимуть у процесі виконання договору. 6. Отримувати підтвердження відповідності якості матеріальних цінностей наперед встановленим вимогам. 7. Формувати та поповнювати банк даних про постачальників, оцінювати рівень виконання взятих ними зобов'язань щодо якості поставки.

Повнота виконання цих завдань залежить від складності й новизни предметів постачання, обсягів поставок, кількості постачальників, повторюваності замовлень, а також від необхідності спеціального обслуговування тих чи тих поставок. Слід зазначити, що міжнародні стандарти ІСО 9000 зобов'язують постачальника визначити, задокументувати і підтримувати в робочому стані процедури, які забезпечують вантажно-розвантажувальні роботи, зберігання, пакування та поставку продукції. Ці вимоги зазначаються в нормативно-технічній документації окремо для кожного виду продукції. Вони мають бути спрямовані на створення умов для максимально можливого забезпечення та збереження рівня якості. Окремо регламентується порядок приймання продукції в складських приміщеннях та її відвантаження. Отже, якщо постачальник має надійні склади або приміщення для зберігання продукції – він має більші шанси на співпрацю із замовником. [2]

По-друге, щоб отримати якісний кінцевий продукт, у пивоварінні зокрема, поза сумнівом, необхідно використовувати якісні вхідні матеріали. Для пивоварів основними інгредієнтами є вода, ячмінь, хміль і пивні дріжджі. Їх якість перевіряють у лабораторіях та складають відповідну документацію, що підтверджує або ні якісь сировини. Використовуючи такі прості складові, пивовари створюють велику кількість марок пива завдяки відповідній якості цих складових. В пивоварінні вода є основним складником, від якості якого залежать органолептичні характеристики пива, його смак і стійкість. Сольовий склад води впливає на рівень «рН», відповідно і на швидкість та глибину ферментаційних і бродильних процесів. Пивоварні компанії для приготування своєї продукції зазвичай використовують артезіанську воду із свердловин юрського і сеноманського горизонтів, що є виправданим. Ячмінь – це зернова культура, яка містить необхідний для пивоваріння крохмаль, що перетворюється на екстракт. Склад ячмінного солоду, включаючи його ферменти, дає можливість одержати пиво з найкращими якісними показниками. Сьогодні відомі декілька груп і сортів ячменю, використовуючи які, пивовари мають змогу по-різному готувати солод та варити з нього різні марки пива. Українські пивовари найчастіше використовують такі сорти ячменю, як «Скарлет», «Пеяс», «Амулет», «Осма», «Толар». Крім того, щоб мати якісній ячмінь, для прикладу компанія «Оболонь» створила науково-виробничу асоціацію «Нива Оболонь», де спеціалісти селекціонують нові сорти пивоварного ячменю, випробують їх та вирощують для подальшого використання у виробництві. Завдяки вмісту гірких речовин, ефірної олії, поліфенолів хміль – найбільшою мірою зумовлює характерні властивості бурштинового напою. Поряд із неповторними смаковими та ароматичними властивостями хміль збільшує тривалість зберігання пива, поліпшує піноутворення та піностійкість. Завдяки використанню хмелю пиво збагачується фітогормонами, токоферолами, комплексом вітамінів С, РР, В3, В6, F, H, A. Сьогодні відомо понад 100 сортів хмелю, а в Україні, в основному, культивують сорти червоностеблого хмелю. Для приготування пива використовуються як гіркі, так і ароматичні сорти хмелю

(«Клон - 17», «Заграва», «Поліський», «Зміна», «Альфа», «Промінь» тощо). Дріжджі – одноклітинні мікроорганізми рослинного походження, які забезпечують процес бродіння. Пивні дріжджі завжди повинні бути мікробіологічно чистими, швидко зброджувати сусло й осідати на дно, утворювати чисте освітлене прозоре пиво з повним смаком та ароматом.

Надходження на підприємство сировини комірник (або інша матеріально-відповідальна особа) повинен прийняти по кількості і якості. Після оприбуткування на склад, оформляється прибутковий ордер із присвоєнням номенклатурного номера, оскільки облік сировини зазвичай ведуть у розрізі найменувань. Сировину, що надійшла на підприємство, прибуткують у обсязі фактичного надходження за цінами придбання. Як же бути із матеріальними цінностями, які під час прийняття були визнані неякісними за певними параметрами? Якщо при прийманні вантажу виявлена невідповідність поставленим умовам якості матеріальних цінностей (вказаним у свідоцтві про якість, сертифікаті, довідці про результати лабораторних досліджень тощо), то на дебет рахунку 20 «Виробничі запаси» прибуткують тільки одержані цінності належної якості, а на різницю – пропонуємо пред'являти претензію винуватцю (постачальнику, транспортній організації тощо) і в бухгалтерському обліку відображати по дебету рахунку 374 «Розрахунки за претензіями» в кореспонденції з кредитом рахунку 63 «Розрахунки з постачальниками і підрядчиками». Після вияснення причини даної ситуації, у журналі, де ведеться реєстрація всіх постачальників слід зробити помітку для подальшого використання цієї інформації в процесі укладання наступних договорів на поставку.

По-третє, сума витрат на забезпечення якості, на нашу думку включає наступні витрати: витрати на утримання дослідних лабораторій, заробітна плата та відрахування на соціальні заходи від неї працівників цих лабораторій, витрати на відрядження та оплата послуг сторонніх організацій, які пов'язані із забезпеченням якості та інші витрати. Звичайно суми таких витрат варто мінімізувати для досягнення максимального фінансового результату.

**Висновки.** Як бачимо при виробництві пива використовуються надзвичайно прості основні складники, але погіршення якості хоча б одного з них веде до суттєвого зниження якості кінцевої продукції. Для оцінювання і контролю якості постачання, необхідно виходити з таких основних принципів: своєчасне, ефективне і точне встановлення потреб підприємства та технічних характеристик продуктів, що закуповуватимуться; оцінювання вартості продукту, з урахуванням його показників, ціни і витрат на доставку; можливість гарантійної заміни закуплених продуктів, що не відповідають вимогам; наявність належного маркування і даних щодо пересування продуктів; можливість зберігання продуктів незмінної якості; наявність належної документації, у тому числі реєстраційних даних і протоколів обстежень чи випробувань; наявність контролю за відхиленнями продуктів від вимог; дані про колишні поставки, монтаж і застосування продукту; наявність постійного вдосконалення виробничого процесу в постачальника, а отже, зменшення ризиків у зв'язку із зниженням якості закуплених матеріалів.

#### **Список використаних джерел.**

1. <http://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%AF%D0%BA%D1%96%D1%81%D1%82%D1%8C>
2. Векслер Е.М. Основи управління якістю: Навч. посіб.[Текст] / Під ред. Е.М. Векслера, К.Н. Маловіча. – Севастополь: СКУАЕІП, 2006. – 260с.