УДК 664:658.56
https://doi.org/10.56619/2078-7138-2025-170-4-44-48

ПЛАНИРОВАНИЕ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ В СОВРЕМЕННЫХ УСЛОВИЯХ

Е.З. Ловкис,
начальник отдела по подтверждению соответствия РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию», канд экон. наук

В статье предложен механизм достижения и формирования качества и конкурентоспособности продуктов здорового питания, состоящий из государственного обеспечения, научного сопровождения, потребительских предпочтений, производственных возможностей и товаропроводящих путей. Изложены порядок действий и методика анализа достигнутого формирования качества.

Ключевые слова: конкурентоспособность, пищевая промышленность, механизм, здоровое питание, продукты питания, маркетинг.

The article proposes a mechanism of achievement and formation of quality and competitiveness of healthy food products, consisting of public provision, scientific support, consumer preferences, production capabilities and commodity distribution routes. The procedure and methodology of analysis of achieved quality are presented.

Key words: competitiveness, food industry, mechanism, healthy nutrition, food products, marketing.

Введение

Пищевая промышленность Республики Беларусь в системе АПК представляет собой совокупность разнопрофильных отраслей, которые обеспечивают страну высококачественными продуктами питания в объемах и ассортименте, достаточном для формирования правильного и сбалансированного рациона питания.

На рынке продовольствия Евразийского экономического союза, Содружества Независимых Государств и других регионов белорусская продукция имеет устойчиво высокие показатели качества и безопасности. Успешная работа на рынке обеспечивается за счет постоянного совершенствования управления качеством на наднациональном, национальном и местном уровнях (агропромышленные объединения, производители сырья и ингредиентов и др.).

Вопросами достижения качества и контроля качества пищевых продуктов в РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» занимались ученые З.В. Ловкис, И.М. Почицкая, Е.М. Моргунова, Н.В. Комарова и другие. Управлению качеством в системе АПК уделяли первостепенное внимание академик В.Г. Гусаков в Республиканском научном унитарном предприятии «Институт системных исследований в АПК НАН Беларуси» и его ученики П.В. Расторгуев, С.А. Кондратенко и др.

Вместе с тем конкуренция на рынке продовольствия постоянно усиливается, что ставит перед товаропроизводителями и отраслевыми органами управления новые актуальные задачи по повышению конкурентоспособности отечественной продукции и наиболее полной реализации ее экспортного потенциала. Повышение качества и конкурентоспособности агропродовольственной продукции является одной из приоритетных задач в области достижения и обеспечения продовольственной безопасности, при этом качество является стратегически важным фактором, определяющим ее конкурентные преимущества на рынке [1, 2].

Целью работы является научное обоснование формирования системы достижения и контроля качества пищевого продукта на уровне его разработки и планирования производства.

Основная часть

Категория «качество продукции» неразрывно связана с понятиями конкуренции и конкурентоспособности [3]. Конкуренция на рынке товаров и услуг вынуждает производителей непрерывно совершенствовать свое производство и наращивать инновационный потенциал [1]. Устойчивая конкурентноспособность характеризует совокупность потребительских свойств продукции, необходимых и достаточных для того, чтобы она в определенный момент времени могла быть реализована по социально приемлемым ценам на конкретном рынке. В условиях стабильного насыщения рынка продуктами питания для разных групп населения (дифференцированных и специализированных по состоянию здоровья, возрасту, приверженности здоровому образу жизни и др.) борьба за предпочтения потребителя постоянно усиливается, все больше возрастает роль неценовых форм конкуренции, в том числе за счет конкуренции в области качества.

В настоящее время товаропроизводители имеют возможность использовать современный мировой опыт в области управления качеством продукции, включая концепции международных стандартов ISO серий 9000 и 22000, статистические методы, инструменты контроля качества, методологию развертывания функции качества QFD, подход «Шесть сигм» и отечественный опыт (например, квалиметрическое прогнозирование и методологию квалиметрической

оценки). Согласно разделу «Основные положения и словарь», качество продукции и услуг организации определяется способностью удовлетворять потребителей, а также ожидаемым или непредусмотренным влиянием на другие заинтересованные стороны. Качество продукции и услуг включает в себя не только заложенные в них функции и параметры, но также восприятие потребителем их ценности и пользы.

Фундаментальную основу процессов составляют принципы «триады качества», согласно которому управление качеством осуществляется с помощью трех процессов:

1. Планирование качества (на этапе разработки необходимо планировать и проектировать качество продукции и процессов, удовлетворяющее установленным требованиям);

2. Контроль качества (практически на всех этапах следует проводить контроль для определения необходимости проведения корректировки процесса);

3. Улучшение качества (предполагает осуществление деятельности по определению оптимальных путей совершенствования процессов).

Направленное повышение качества продукции основывается на использовании в практике результатов последних и известных общественности научных исследований в области здорового питания (например, после открытия и распространения в СМИ информации о пользе антиоксидантов покупатель хочет видеть продукцию с антиоксидантами); анализа изменений пищевых привычек потребителей; учета возрастающей роли дополнительных гарантий качества и безопасности продукции, требуемых потребителями и государственными органами.

В РУП «Научно-Практический центр Национальной академий наук Беларуси по продовольствию» на основании Доктрины национальной продовольственной безопасности Республики Беларусь разработаны [2; 4]:

– концепция Государственной политики в области здорового питания населения Республики Беларусь на период по 2030 года;

– методические рекомендации «Достижение продовольственной конкурентоустойчивости»;

– стратегия повышения качества и безопасности пищевой продукции в Республике Беларусь до 2030 года.

Создана система достижения качества и безопасности пищевой продукции, в которую входят Национальный технический комитет по стандартизации (НТК-16), Республиканский контрольно-испытательный комплекс по качеству и безопасности продуктов питания (РКИК), Орган по сертификации сырья и пищевых продуктов, система центральных дегустационных комиссий (ЦДК), система мониторинга пищевой продукции по качеству и безопасности (конкурсы, дни качества).

Начиная с 2020 года, в Республике Беларусь действует Программа «Качество 2021-2025», которая предусматривает реализацию комплекса важнейших направлений мероприятий.

Нас рисунке 1 представлена модель системы достижения и формирования качества продуктов питания.

Система формирования качества продуктов питания зависит от позиции государства, состояния научного сопровождения, возможностей производства и требований потребителя. Государство обеспечивает продовольственную безопасность, управляет национальной политикой в области качества продуктов питания и здоровья нации, обеспечивает развитие АПК и пищевой промышленности, гарантирует соблюдение стандартов качества и безопасности путем создания национальных программ развития и необходимых стандартов, осуществляет информационное обеспечение, управление продовольственным рынком и подтверждение соответствия продукции.

Механизм государственного и правового регулирования на предприятиях, производящих продукты питания, включает:

– таможенную, налоговую, правовую защиту конкурентоспособных отечественных предприятий;

– государственное регулирование (включая «замораживание» цен на продукцию естественных монополий);

– создание законодательно-правового механизма гарантий инвесторам, как отечественным, так и зарубежным;

– формирование организационно-правовой системы привлечения валютных ресурсов;

– формирование современной правовой и информационной инфраструктуры рынка ценных бумаг.

Государством формируется социальная политика и среда для обеспечения здоровья каждого человека и нации, в том числе и за счет «здорового» питания.

Все социальные факторы, способствующие развитию пищевой промышленности, концентрированно рассматриваются в группированных схемах, как социальная политика и социальная среда предприятия [5].

Под социальной политикой понимается комплекс мероприятий, направленных на определение форм, задач и содержания деятельности общества, проводимых государственными органами власти различных уровней, которые направлены на улучшение качества и уровня жизни социальных групп населения, финансируемых из средств государственного, местного и собственного бюджета. Социальная политика является неотъемлемой частью стратегии государства, относящейся к общественной сфере общества.

Важнейшими направлениями социальной политики предприятия являются: политика доходов, политика управления, политика сотрудничества с профсоюзами, политика социального обеспечения (защиты, помощи, поддержки) [5-9].

Научное сопровождение системы формирования качества продуктов питания предусматривает современную подготовку и переподготовку кадров, разработку и реализацию отраслевых программ по созданию инновационных технологий и продуктов, своевременное внесение стандартов качества и безопасности, мониторинг макро- и микронутриентного состава, контроль показателей качества и безопасности, доклинические и клинические испытания.

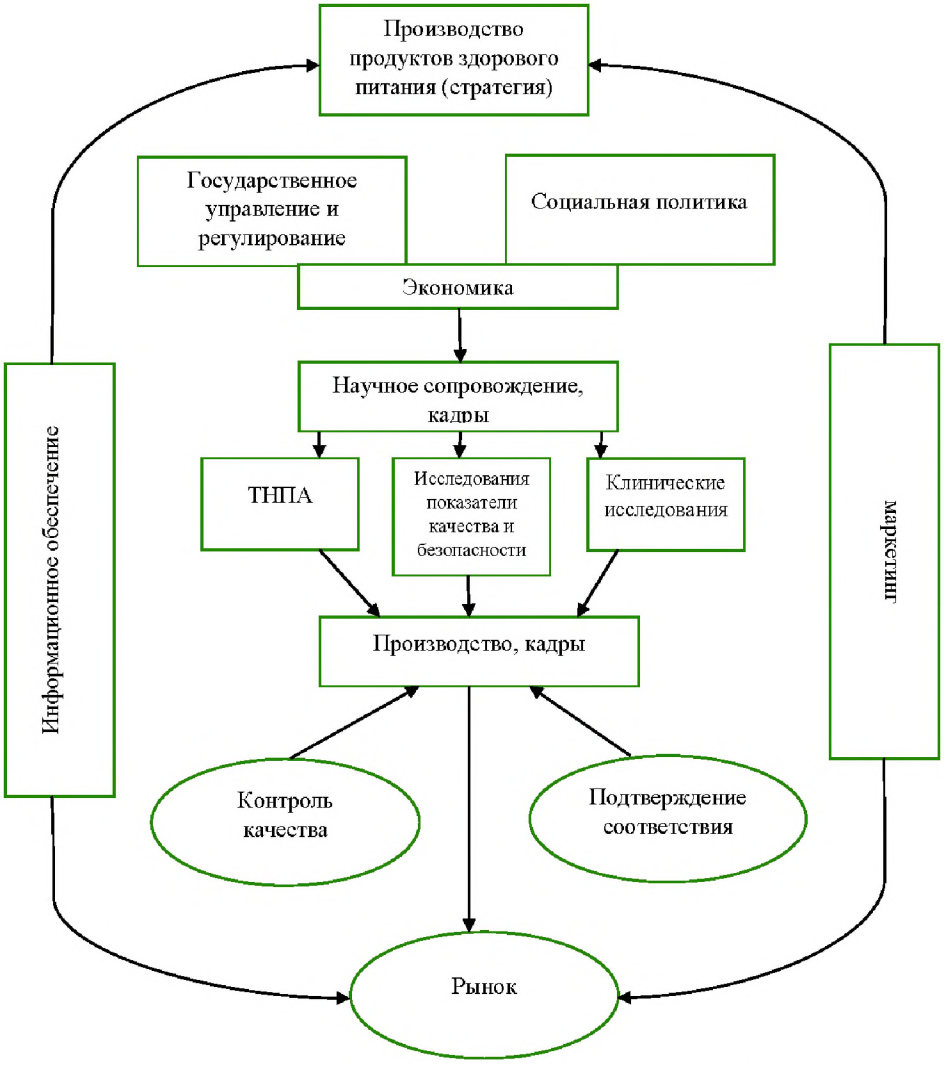

Рисунок 1. Блок-схема системы достижения и формирования качества продуктов здорового питания

Научное обеспечение предусматривает инновации, как путь достижения качества и конкурентоспособности. Технологические инновации касаются разработки и внедрения технологий, позволяющих получить продукты здорового питания, увеличить срок хранения готовой продукции без потери качества, применения ресурсосберегающих технологий, совершенствования технологических процессов, с целью сокращения времени производственного цикла, совершенствования тары, упаковки и логистики перевозок.

Механизм формирования качества и безопасности продукта и его качества изначально закладываются в стандартах и регламентах на сырье и продукты. Согласно требованиям к сырью и готовому продукту по показателям качества и безопасности, специалистами РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию» разрабатываются методы испытаний, методики определения показателей, используются существующие приборы и создается новое оборудование [10].

При производстве пищевых продуктов для здорового питания используют сырье животного и растительного происхождения, не поврежденное механически и сельскохозяйственными вредителями и болезнями, не увядшее и не проросшее, не загрязненное и не подмороженное. Сырье по органолептическим показателям и показателям качества должно соответствовать требованиям ТНПА, действующим в Республике Беларусь.

Все молочное, зерновое, мясное, фруктово-овощное и другое сырье, используемое в производстве продуктов здорового питания, по содержанию токсичных элементов микротоксинов, пестицидов, нитратов, радионуклидов должно соответствовать установленным нормам технического регулирования в странах ЕАЭС. Выполнение требований безопасности направлено на предупреждение возникновения у потребителей болезней пищевого происхождения: пищевых инфекций и пищевых отравлений микробной и немикробной природы. Особенно важно соблюдение безопасности при производстве продуктов здорового питания.

Для каждой группы пищевых продуктов установлены допустимые уровни показателей пищевой ценно-

сти: массовая доля сухих и растворимых веществ, титруемых кислот, спирта, углеводов, в том числе добавленного сахара, белков, поваренной соли, минеральных веществ: калия, магния, натрия. Показатели качества и пищевой ценности по каждой группе продукции приводятся согласно допустимым уровням СанНПиГН и техническим регламентам Таможенного союза.

Кроме того, производимые в Республике Беларусь продукты здорового питания, по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям стандартов по группам продуктов. Для получения заключения о достоверных данных и влиянии продуктов питания на здоровье человека проводятся доклинические и клинические исследования.

Подтверждение соответствия продуктов здорового питания предусматривает оценку соответствия пищевой продукции в форме декларирования на соответствие требованиям Технических регламентов. Заявитель принимает декларацию о соответствии, используя собственные доказательства и/или результаты испытаний, полученные в сотрудничестве с аккредитованной испытательной лабораторией, в зависимости от выбранной схемы декларирования. Этот документ, зарегистрированный аккредитованным органом по сертификации по заявлению изготовителя (или уполномоченного лица), удостоверяет соответствие продукции требованиям технических регламентов ЕАЭС.

Маркетинговые исследования предусматривают анализ рынков сбыта и поиск новых потребителей, поиск и создание информации о возможной конкурентной среде и потребительских свойствах товаров конкурирующих фирм, поиски партнеров по внедрению и финансированию инновационного проекта [11, 12].

Все успехи в развитии любого предприятия АПК зависят от кадровой политики и кадрового потенциала: квалификации и компетентности кадров, специализации, возраста, стабильности, текучести, владения техническими и методическими средствами. Эти и другие показатели являются прямыми аргументами возможности внедрения новых технологий и продуктов. Высокопрофессиональный, работоспособный и мотивированный персонал становится основным преимуществом, так как именно качество кадрового состава, его грамотная расстановка и надлежащая мотивация позволяют обеспечивать постоянный рост производительности труда, повышение качества продукции и увеличение объемов ее выпуска. Для разработки кадровой политики предприятия необходимо учитывать ситуацию на рынке труда, состояние жизненного цикла и бизнеса предприятия, сырьевой базы и окружающей среды, вид стратегии развития и персоналозависимости.

Грамотная кадровая политика подразумевает последовательную и планомерную реализацию в несколько этапов: сбор и анализ информации, определение стратегических целей и приоритетов, разработка на их основе принципов кадровой политики компании, оценка кадрового состава, планирование потребности в персонале нужной квалификации и их переподготовке.

Производители пищевой продукции в условиях жесткой конкуренции и непредсказуемости экономического развития соседних стран (эпидемии, экологические и политические катастрофы) обязаны обеспечить устойчивое развитие предприятия, рентабельность, рациональное использование трудовых ресурсов, отечественного сырья и ингредиентов, внедрять новые проекты, в том числе и за счет постановки на производство продуктов здорового питания.

Только инновационное развитие позволяет перерабатывающему предприятию увеличивать свой экономический потенциал и достигать поставленных целей путем стратегических изменений. Оценка оптимальности изменений является достаточно сложным этапом инновационного развития.

При планировании перехода предприятия на производство новых инновационных продуктов здорового питания возникает необходимость проведения анализа и оценки возможности обеспечения производственной мощности, особенности технической модернизации, необходимости приобретения нового оборудования и его автоматизации.

Для достижения намеченных планов предприятия перерабатывающей промышленности должны обеспечить конкурентоспособность продукции на рынке товаров и услуг; выявить новых потребителей; расширить ассортимент выпускаемых продуктов здорового питания; улучшить обслуживание оптовых покупателей; расширить рынок продаж.

При планировании производства пищевых продуктов всем участникам системы формирования качества необходимо обеспечить:

– производственный процесс (поиск необходимых поставщиков сырья, оборудования, технологий);

– реализацию произведенной продукции (формирование устойчивых коммерческих связей с оптовыми покупателями всех видов, развитие логистических связей на мировом продовольственном рынке);

– разработку ассортиментной политики (создание продукта, обладающего коммерческими свойствами и высокой конкурентоспособностью).

Особое значение приобретает разработка рациональной структуры ассортимента выпускаемой продукции, так как предприятие должно одновременно:

– руководствоваться принципами социальной ориентации при формировании ассортимента;

– сохранять продукцию прошлых лет, пользующуюся устойчивым спросом у потребителей;

– организовывать выпуск пробных партий новой продукции, продвижение ее на товарном рынке, одновременно изучать покупательский спрос о новинках и вносить соответствующие коррективы в производственный процесс;

– внедрять новые виды упаковки и транспортной тары продовольственных товаров.

Торгово-проводящие сети (товаропроводящие сети) на основании потребительских предпочтений и маркетинговых исследований реализуют продукцию, рекомендованную Министерством здравоохранения и установленную на законодательном уровне корзину потребителя.

Потребители пищевых продуктов обеспечивают

свое рациональное питание с учетом получаемой информации, рекомендаций и с целью улучшения состояния здоровья и качества жизни, предпочитая продукты отечественных производителей, так как они доступны по цене и обладают высоким качеством.

Заключение

Опыт стран с развитым сельским хозяйством и перерабатывающей промышленностью показывает, что успехи обеспечиваются за счет постоянного поиска инноваций и их внедрения. Инновационная стратегия – это в настоящее время наиболее действенный и мощный рычаг, с помощью которого предстоит насытить рынок разнообразной конкурентоспособной продукцией.

На основании исследований предложена система достижения и формирования качества продуктов питания, основанная на следующих факторах: организационном, экономическом, научного обеспечения, социальном, кадровом, производственном, получения продуктов здорового питания, информационного обеспечения, реализации продуктов, способности анализа управления из развития конкурентоспособности и комплексного подхода к повышению качества конкурентоустойчивости на перерабатывающем предприятии.

Внедрение инновационной технологии получения продуктов здорового питания (функционального, профилактического, персонализированного) высокого качества позволит пищеперерабатывающему предприятию завоевать доверие потребителя и обеспечить конкурентоустойчивость на рынке.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Гусаков, В.Г. Конкурентоустойчивое развитие производства продуктов здорового питания в предприятиях пищевой промышленности Беларуси / В.Г. Гусаков, А.В. Пилипук / Нац. акад. наук Беларуси; Ин-т систем. исслед. в АПК НАН Беларуси. – Минск: Беларус. навука, 2018. – 367 с.

2. Ловкис, З.В. Инновационная система национальной продовольственной конкурентоустойчивости: теория, методология и практика / З.В. Ловкис, Ф.И. Субоч, Е.З. Ловкис / Национальная академия наук Беларуси; РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию». – Минск: ИВЦ Минфина, 2021. – 384 с.

3. Захарова, С.В. Некоторые аспекты механизма управления конкурентоустойчивостью предприятия / С.В. Захарова // Вестник. – 2006. – № 13 (2). – С. 27-30.

4. Ловкис, З.В. Стратегия повышения качества и безопасности пищевой продукции Республики Беларусь до 2030 года / З.В. Ловкис, Е.М. Моргунова, Е.З. Ловкис // Пищевая промышленность: наука и технологии. – 2017. – № 1 (35). – С. 8-17.

5. Гапоненко, А.Л. Общий и специальный менеджмент / А.Л. Гапоненко, А.П. Панкрухин. – М.: РАГС, 2001. – 568 с.

6. Ансофф, И. Стратегическое управление / И. Ансофф. – М.: Экономика, 1989. – 519 с.

7. Чижова, Е.Н. Рационализация деятельности предприятия: монография / Е.Н. Чижова. – СПб.: Химиздат, 2002. – 342 с.

8. Ильина, И.Е. Конкурентоустойчивость хозяйствующих субъектов. Сферы исследований и разработок: сущность и основные элементы / И.Е. Ильина, Е.Н. Жарова, А.Е. Скворцов // Вектор Науки ТГУ. Серия: Экономика и управление. – 2016. – № 4 (27). – С. 37-42.

9. Meyer, E. Contemporary Manaqement / E. Meyer, M. Ashleigh, J.M.George, G.R. Jones; Library of Congress Cataloging-in-Publication Data. – European edition. – New York, 2007. – 674 p. (McGraw – Hill International Edition).

10. Ловкис, З.В. Новые технологии и продукты питания / З.В. Ловкис, А.В. Мелещеня, К.И. Жакова [и др.]; под общ. ред. З.В. Ловкиса. – Минск: ИВЦ Минфина, 2025. – 272 с.

11. Dalgic, E. Handbook of Niche Marketing: principles and applications / E. Dalgic; Library of Congress Cataloging-in-Publication 5 Data. – New York; London; Oxford: Food Products Press, 2006. – 256 с.

12. Slavin, S.L. Economics: Principles, Problems and Policies / S.L. Slavin. – New York; London, 2008. – 833 p. (McGraw – Hill International Edition).

ПОСТУПИЛА В РЕДАКЦИЮ 28.07.2025