

Список використаних джерел

1. *Бутинець Ф. Ф.* Бухгалтерський фінансовий облік: підручник для студентів спеціальності «Облік і аудит» вищих навчальних закладів / Бутинець Ф. Ф. та ін.; під заг. ред. Ф. Ф. Бутинця. — [8-е вид., доп. і перероб.] — Житомир: ПП «Рута», 2009. — 912 с.
2. *Гутцайт Е. М.* Аудит: концепція, проблеми, ефективність, стандарти. — М., 2009. — 400 с.
3. *Дорош Н. І.* Аудит: теорія і практика. — К.: Знання, 2006. — 495 с.
4. Інструкція з інвентаризації основних засобів, нематеріальних активів, товарно-матеріальних цінностей, грошових коштів і документів, розрахунків та інших статей балансу: Затв. Наказом Головного управління Держаного казначейства України №90 від 30.10.98 р. // Все про бухгалтерський облік. — 1998. — №118. — С. 15–21.

Скакун А. І.,

науковий керівник — **Кудлай В. Г.**, к.е.н., доцент,
ДВНЗ «Київський національний економічний університет
імені Вадима Гетьмана», м. Київ.

НАПРЯМКИ ЕФЕКТИВНОСТІ ЕКОЛОГІЧНОГО ВИРОБНИЦТВА В УКРАЇНІ

Система управління якістю — це сукупність органів і об'єктів управління, взаємодіючих за допомогою матеріально-технічних і інформаційних засобів під час управління якістю продукції. Основні пункти контролю якості м'ясопродукції на підприємствах: контроль санітарного стану виробничих і складських приміщень; контроль наявності миючих та дезінфікуючих засобів у дозаторах і шлюзах; контроль температурних режимів у виробничих приміщеннях, на виробничих процесах, камерах зберігання; контроль якості випущеної продукції за органолептичними показниками; контроль випущеної продукції стосовно відповідності прийнятому ТУ; контроль санітарного стану та температурного режиму в автомобілях, що перевозять м'ясопродукцію; контроль температури, належного пакування та якості продукції за органолептичними показниками перед відвантаженням контрагентам; контроль проведення мийки в виробничих приміщеннях під час санітарних днів.

Серед основних стандартів, що використовуються на підприємствах України, виділяють ISO 9001, FSSC 22000:2011, Глобальний стандарт Британського консорціуму роздрібною торгівлі на харчові продукти — BRC, Стандарт IFS, GlobalGAP, ISO 22000:2005 HACCP, OHSAS 18001:2007 і ISO 14001:2004 тощо. Але найпоширенішим стандартами серед обов'язкових в Україні є стандарти розроблені ISO, а саме ISO 9001:2008 та ISO 22000:2005 HACCP.

Таблиця 1

ДЮЧІ ДОКУМЕНТИ ЩОДО ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ М'ЯСОПРОДУКЦІЇ

№	Стандарт	Сфера сертифікації
1. Сертифікати за вимогами міжнародних стандартів		
1	ISO 9001:2008	Виробництво охолодженого та замороженого м'яса птиці — курчат бройлерів, натуральних напівфабрикатів, субпродуктів та м'яса курчат-бройлерів механічної обвалки.
1.2.	ISO 22000:2005 HACCP	Виробництво охолодженого та замороженого м'яса птиці — курчат бройлерів, натуральних напівфабрикатів, субпродуктів та м'яса курчат-бройлерів механічної обвалки
2. Сертифікати відповідності (продукції) добровільна сертифікація		
2.1.	ТУ У 15.1-00419880-040-2003 «Напівфабрикати кулінарні з м'яса птиці»	Напівфабрикати курчат-бройлерів (філе, ніжки, стегно, гомілка, крило), субпродукти курчат-бройлерів (печінка, серце, лапки, м'язовий шлунок), фарш з м'яса курчат-бройлерів, тушки курчат-бройлерів I категорії охолоджені та заморожені
2.2.	ДСТУ 3143-95	М'ясо птиці. Тушки курчат-бройлерів I кат. патрані охолоджені та заморожені

Для підтвердження даної інформації, проаналізуємо стандарти в табл. 1, що використовує ТОВ «Комплекс Агромарс» (ТМ «Гарилівські курчата»).

Висновки про відповідність продукції цим стандартам надає державна санітарно-епідеміологічна служба або держстандартметрологія. На сучасному етапі, ознакою якості м'ясопродукції є відсутність ГМО та її природність.

РЕЗУЛЬТАТИ ВИПРОБУВАНЬ

Результати випробувань	Позначення НД на методи випробувань
1	2

12544. Напівфабрикат натуральний охолоджений. Тушка курчат-бройлерів 1 категорії за ТУ У 15.1-00419880-040-2003

Генетично модифіковані організми

1	2
Не виявлена цільова послідовність промотора 35S вірусу мозаїки цвітної капусти (CaMV)	ДСТУ ISO 21569:2008
Не виявлена цільова послідовність NOS – термінатора (нопалін синтази) із <i>Agrobacterium tumefaciens</i>	ДСТУ ISO 21569:2008

Межа визначення методів 0,1 % (ERM-BF410b)

Випробування на вміст генетично модифікованих організмів проводилось методом полімеразної ланцюгової реакції в реальному часі (PCR Real - Time) на ампліфікаторі CFX96 ("Bio-Rad", США).

Рис. 1. Результат випробувань напівфабрикату натурального охолодженого — тушки курчат бройлерів 1 категорії

Таблиця 2

ДОКУМЕНТИ, ЯКИМИ КОНТРОЛЮЮТЬСЯ ЯКІСТЬ І БЕЗПЕЧНІСТЬ М'ЯСОПРОДУКЦІЇ

Вид документу	Документ і його суть
Закони України	Про безпечність та якість харчових продуктів.
	Про ветеринарну медицину.
Постанови України	№833 «Про затвердження Порядку відбору зразків продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного положення для проведення досліджень».
Директиви Ради	№ 93/43 ЄЕС «Стосовно гігієни продуктів харчування»
	№ 98/83 «Про якість води, призначеної для споживання людиною».
	№ 96/93 «Про сертифікацію тварин і тваринних продуктів».
Регламент Комісії ЄС	№ 543/2008 стосовно ринкових стандартів для м'яса свійської птиці.
	№ 1333/2008 Європейського парламенту та Ради від 16.12.2008 про харчові добавки.
	№ 854/2004 Правила організації контролю продуктів тваринного походження, призначених для споживання людиною.
	№ 882/2004 про офіційний контроль, виконаному для гарантії підтвердження узгодженості з законом про корми і харчові продукти, санітарії та правилами утримання тварин.

Вид документу	Документ і його суть
Постанови ЄС	№ 178/2002 «Встановлення загальних принципів і вимог харчового законодавства, створених Європейською Владою Безпеки харчових продуктів і встановлюючи принципи з питань нешкідливості харчових продуктів».
	№852/2004 «Щодо гігієни харчової продукції».
	№ 853/2004 «Встановлення специфічних правил щодо гігієни харчової продукції».
Ветеринарно — санітарні вимоги	Наказ Міністерства аграрної політики України «Про затвердження Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів»

Підприємства можуть (за бажанням чи обов'язково) пройти випробування на вміст генетично модифікованих організмів в продукції. У результаті підприємство отримує результат випробувань — рис. 1 (на прикладі тушки курчат бройлерів 1 категорії ТМ «Гаврилівські курчата»).

Документи, якими контролюються якість і безпечність м'ясопродукції, з боку державних органів, що використовують на підприємствах України, подано у табл. 2.

Список використаних джерел

1. Закон України «Про підтвердження відповідності».
2. ИСО 9001 для чайников — <http://www.prostokachestvo.ru>
3. Мороз Л. А., Чухрай Н. Т. Маркетинг. — 2-е вид. — Львів: Національний університет «Львівська політехніка», 2002. — 244 с.
4. Протокол випробувань харчової продукції № 12544/11-х Держспоживстандарту України.

Тарасова К. І.,

науковий керівник — **Кругла М. М.**, к.е.н., доцент,
ДВНЗ «Київський національний економічний університет
імені Вадима Гетьмана», м. Київ.

АНАЛІЗ ВИТРАТ, ОБСЯГУ ДІЯЛЬНОСТІ ТА ПРИБУТКУ: ПРАКТИКА ЗАСТОСУВАННЯ

Основна мета аналізу взаємозв'язку витрат, обсягу діяльності та прибутку полягає у системному дослідженні їх взаємозв'язку з