

НУБІП України

НУБІП України

МАГІСТЕРСЬКА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

УДК 005.006.+339.1

КУЛЬТЕНКА РОМАНА СЕРГІЙОВИЧА

2023 р.

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

Титульний аркуш

НУБІП України

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

УДК 005.006.339.1

НУБІП України

ПОГОДЖЕНО

Декан факультету

харчових технологій та управління
якістю продукції АПК

Баль-Прилипка Л.В.

« » 2023 р.

ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ

Завідувач кафедри

стандартизації та сертифікації
сільськогосподарської продукції

Голок Г.А.

« » 2023 р.

НУБІП України

МАГІСТЕРСЬКА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

НУБІП України

на тему: «Розроблення елементів системи управління якістю закупівлі
білкової сировини для виготовлення комбікорму»

Спеціальність: 152 «Метрологія та інформаційно-вимірювальна техніка»

Освітня програма – «Якість, стандартизація та сертифікація»

Орієнтація освітньої програма – Освітньо-професійна програма

НУБІП України

Гарант освітньої програми

к.т.н., доцент

Слива Ю.В.

НУБІП України

Керівник магістерської роботи

к.т.н., доцент

Бровенко Т.В.

Виконав

Культенко Р.С.

НУБІП України

НУБІП України

КИЇВ – 2023

Завдання до виконання кваліфікаційної магістерської роботи

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БЮРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри стандартизації та сертифікації
сільськогосподарської продукції,

канд. техн. наук, доц.

Голок Г.А.

“ ” 2023 року

ЗАВДАННЯ

ДО ВИКОНАННЯ МАГІСТЕРСЬКОЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТУ

Культенку Роману Сергійовичу

(прізвище, ім'я, по бацькові)

Спеціальність 152 «Метрологія та інформаційно-вимірвальна техніка»

(код і назва)

Освітня програма Якість, стандартизація та сертифікація

(назва)

Орієнтація освітньої програми Освітньо-професійна

(освітньо-професійна або освітньо-наукова)

Тема магістерської кваліфікаційної роботи Розроблення елементів
системи управління якістю закупівлі білкової сировини для виготовлення комбикорму

затверджена наказом ректора НУБіП України від “13” березня 2023р. № 370С

Термін подання завершеної роботи на кафедру 1 листопада 2023 р.

(рік, місяць, число)

Вихідні дані до магістерської кваліфікаційної роботи 1) Положення про підготовку магістрів у НУБіП України; 2) Положення про підготовку і захист магістерської роботи 3) Міжнародні та національні стандарти; 3) Словникові та довідникові джерела; 4) Навчальна та наукова література; 5) Методичні вказівки про підготовку магістерської роботи; 6) Фахові періодичні видання; 7) Матеріали державної статистики; 8) Електронні ресурси.

Перелік питань, що підлягають дослідженню:

1. Які є шляхи поліпшення якості в закупівлі білкової сировини для виробництва комбикорма?2. Який оптимальний спосіб впровадження та контролю якості закупівлі?3. Які є передумови впровадження якісної процедури закупівлі?

Дата видачі завдання “ ” 2023 р.

Керівник магістерської кваліфікаційної роботи

(підпис)

Бровенко Т.В.

(прізвище та ініціали)

Завдання прийняв до виконання

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Культенко Р.С.

РЕФЕРАТ

НУБІП України

Магістерська кваліфікаційна робота складається з 3 розділів, 3 додатків, 5 рисунків, 3 таблиці, 110 сторінок.

У вступі обґрунтована актуальність обраної теми, сформульовано мету та завдання досліджень, які полягають у визначенні шляхів поліпшення елементів системи управління якістю закупівлі білкової сировини для виготовлення комбікорму; визначенні оптимального способу представлення програми якості.

У першому розділі здійснено огляд літератури, проаналізовані признані практики закупівлі та показані системи управління якістю закупівлі.

У другому розділі описується об'єкт дослідження, показана структура закупівлі та описано необхідність імплементації систем управління якістю в закупівлю сировини для виробництва комбікорму.

У третьому розділі здійснено аналіз даних для впровадження систем управління якістю закупівлі сировини, методів та прийомів, показано шляхи реалізації та описані передумови вдосконалення систем якості в закупівлі.

Результатом дослідження є створення методики для розроблення елементів системи управління якістю закупівлі білкової сировини для виготовлення комбікорму.

Ключові слова: ЯКІСТЬ, СИРОВИНА, ПРОЦЕДУРА, УПРАВЛІННЯ ЗАКУПІВЛЯ.

НУБІП України

НУБІП України

ЗМІСТ**ВСТУП**.....8**АНАЛІЗ НОРМАТИВНО-ПРАВОВОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ТА НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ ЗА
ТЕМОЮ МАГІСТЕРСЬКОЇ РОБОТИ**.....11

1.1. Історія розвитку системи управління якістю.....11

1.2. Огляд літератури.....15

РОЗДІЛ 2.....21**МЕТОДИ РОЗРОБЛЕННЯ СИСТЕМИ ЯКОСТІ ЗАКУПІВЛІ БІЛКОВОЇ СИРОВИНИ**.....21

2.1. Характеристика підприємства.....21

2.2. Загальні положення підприємства.....22

2.3. Необхідність впровадження програми якості.....27

2.4. Програма передумова «Закупівлі».....30

2.4.1. Призначення документу.....31

2.4.2. Сфера застосування.....32

2.4.3. Відповідальність.....32

2.4.4. Визначення понять.....34

2.4.5. Опис процесу.....37

2.4.6. Оцінка постачальників.....38

2.4.7. Порядок перевірки закупленої продукції.....43

2.5. Подання блоку-схемним типом структури закупівлі.....49

2.6. Подання графічним способом ПЯ.....50

РОЗДІЛ 3.....54**РОЗРОБЛЕННЯ ПРОГРАМИ ЯКОСТІ**.....54

3.1. Аналіз сировини для закупівлі.....54

3.1.1. Складові комбікорму.....54

3.1.2. Білкові компоненти для виготовлення комбікормів.....54

3.2. Розроблення програми якості тендерної закупівлі.....76

3.3. Розроблення програми якості договірних зобов'язань.....79

ВИСНОВКИ.....100**СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ**.....101

Додаток А. Таблиця тендерних цін.....107

Додаток Б. Друковані матеріали.....108

Додаток В. Атестат про акредитацію та свідоцтво про відповідність.....111

Додаток Г. Якісні документи на білкову сировину.....113

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ, СИМВОЛІВ, ОДИНИЦЬ, СКОРОЧЕНЬ І ТЕРМІНІВ

Визначення понять:

Комбікорм (комбінований корм) – це однорідної структури матеріал (розсипний, гранульований або брикетований), що складається з кормових сумішей – зерна та БМВД (білково-мінерально-вітамінна добавка).

Білкова сировина – продукт переробки зерна (макуха, шрот, олія, висівки)

Шрот/Макуха – сировина, що має широке застосування у виробництві кормів і є результатом переробки під час виготовлення олії з насіння олійних культур (соняшник, соя, ріпак, тощо). Макуха залишається в результаті пресування рослинної сировини, а шрот – після його екстракції. Перший відрізняється високим вмістом сирого жиру, другий – сирого протеїну.

Сирий жир – речовина, що вилучаються за допомогою розчинника з наважки продукту.

Сирий протеїн - азотисті речовини називають у рослинних кормах, складається із двох груп речовин – білку та амідів (азотисті речовини небілкового походження).

Закупівля (закупівля) — це процес придбання товарів замовником: визначення потреби, пошук і вибір постачальника, підписання контракту, доставка товару.

Договір про закупівлю – господарський договір, що укладається між замовником і учасником за результатами проведення процедури закупівлі та передбачає платне надання послуг, виконання робіт або придбання товару.

Тендер – конкурентна форма розміщення замовлення на закупівлю товарів, надання послуг чи виконання робіт відповідно до наперед

визначених у документації умов в узгоджені терміни на принципах загальності, справедливості й ефективності.

Логістика - це всі операції, що проводяться для того, щоб продукт міг дістатись до споживача з місця, де отримана сировина, проходячи через місце його виробництва.

Логістика включає кілька видів діяльності для досягнення ваших цілей:

Обробка замовлень: Все, що стосується замовлень на придбання.

Обробка матеріалів: Він охоплює всі матеріальні засоби для переміщення продуктів як на складах, так і між ними та точками продажу (сфінки, конвеєри, навантажувачі тощо)

Упаковка: Системи, що використовуються для захисту та збереження продукції.

Вантажні перевезення: Визначте матеріальні засоби для транспортування товару (вантажівка, поїзд, корабель тощо) та сплануйте маршрути, що забезпечують мінімально можливу вартість.

Зберігання: Розташування товару, розмір та характеристики складу.

Контроль запасів: Визначте запас товару, який продавець повинен мати у продажу.

Обслуговування клієнтів: Він включає послуги та засоби, необхідні замовнику для придбання товару.

Організація – Група людей з розподілом обов'язків, повноважень і взаємовідносин; устаткування.

Нормативні документи - документи, які містять правила, загальні принципи, характеристики, що стосуються визначених видів діяльності або їх результатів. Нормативні документи можуть бути зовнішнього чи внутрішнього походження.

ВСТУП

Актуальність теми. Протягом останнього часу системи закупівлі сировини на виробництві (СЗС) стикаються з необхідністю використовувати систему менеджменту якості (СМЯ) як засіб для поліпшення результатів бізнес-процесів та підвищення конкурентоспроможності в цілому. Ефективне функціонування підприємства забезпечується впровадженням комплексного організаційно-економічного механізму управління. СМЯ дозволяє розробляти принципи роботи, спрямовані на підвищення економічної ефективності.

СМЯ закупівлі сировини є одним із найважливіших елементів господарського механізму функціонування підприємства. Політика якості сировини входить до загальної стратегії розвитку і служить орієнтиром для загального напрямку діяльності закупівель. Процес закупівель передбачає декілька етапів в залежності від концепції роботи підприємства, в реалізації яких бере участь відділ закупівель в організації. При цьому необхідно визначити й обґрунтувати вимоги до тих або інших робіт. Окрім постійного моніторингу запитів від виробництва, також потрібно враховувати особливості ринку, який доволі часто змінюється.

Прагнення забезпечити підприємство сировиною найвищої якості з обґрунтовано найменшими затратами на закупівлю - було завжди, особливо коли це необхідно для забезпечення найбільш ефективної роботи організації в цілому. Система менеджменту якості у закупівлі сировини є дуже важливою складовою частиною управління компанією, оскільки її діяльність зорієнтована на досягнення результатів діяльності організації та задоволення потреб та вимог замовників. Для досягнення найвищих виробничих показників ефективності необхідно запровадити систему НАССР та використовувати контрольовану систему управління якістю поставки сировини для виробництва. Важливу роль у створенні системи якості продукції відіграють міжнародні стандарти якості ISO 9001:2009 та ДСТУ ISO 22000 НАССР, які скеровані на діяльність організацій для забезпечення їх продуктивності, а також для підвищення загальної ефективності та покращення якості продукції та послуг.

Мета і завдання дослідження: розробити елементи системи управління якістю закупівлі білкової сировини для виготовлення комбікорму.

З метою досягнення визначеної мети дослідження, було сформовано перелік завдань до виконання:

- охарактеризувати розвиток системи управління якістю закупівлі білкової сировини для виготовлення комбікорму;

- здійснити огляд літератури з управління якістю закупівлі білкової сировини для виготовлення комбікорму;

- проаналізувати методи розроблення системи якості закупівлі білкової сировини;

- розробити програму якості тендерної закупівлі управління якістю закупівлі білкової сировини для виготовлення комбікорму;

- розробити програму якості договірних зобов'язань на поставку білкової сировини.

Об'єктом дослідження система управління якістю закупівлі білкової сировини для виготовлення комбікорму.

Предмет дослідження розробка системи якості в закупівлі.

Проблемою є необхідність покращення рівня бізнес-процесів виробництва за рахунок впровадження системи якості закупівлі сировини.

В процесі дослідження використовувались наступні методи:

- Теоретичний;

- Емпірико-теоретичний;

- Емпіричне дослідження;

- Метод аналізування документації;

- Метод абстрагування;

- Системний метод;

- Загальнонаукові методи: аналіз, синтез, індукція, дедукція.

Інформаційна база дослідження представлена трьома групами джерел. Перша - це законодавчі та нормативно-правові акти у області управління якістю: державні та міжнародні стандарти якості; друга - наукові та науково-дослідні

праці вітчизняних та зарубіжних вчених у галузі теорії методології і організації управління якістю на підприємствах комбикормової промисловості; науковс педагогічних працівників кафедри за проблематикою дослідження, навчальна література (підручники і навчальні посібники, довідкова та енциклопедична література); третя – наукові статті в періодичних журналах з досліджуваної проблематики, матеріали галузевих підприємств, практик, підприємства – бази дослідження.

Основні положення **наукової новизни** полягають у наступному:–

розроблено елементи системи управління, зокрема програму якості

тендерної закупівлі підприємства з виготовлення комбикормів, удосконалено програму якості договірних зобов'язань на поставку білкової сировини.

Практичне значення роботи полягає у розробленні методики системи якості закупівлі білкової сировини комбикормового заводу, розробленні блок-схемним типом структури закупівлі, а також розробленні програми якості, які можуть бути впроваджені в роботі підприємства.

Апробація Основні результати досліджень апробовано на всеукраїнських та міжнародних конференціях. За результатами досліджень опубліковано тези на тему:

Культенко Р.С., Бровенко Т. В. Управління продукцією від зовнішніх постачальників комбикормових заводів як визначальний елемент забезпечення якості. *Актуальні питання сьогодення та перспективи відновлення сільськогосподарства й екології: експертно-аналітичні складові формування продовольчої стратегії України*: матер. наук.-практ. конф. (м.Київ, 2 жовтня 2023. Чабани, 2023. С. 102..
https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u381/zbirnik_mat_konf_ulyabp_2023.pdf

Структура дипломної роботи: вступ, 3 розділи, 11 підрозділів, 3 висновки до розділів, загальний висновок, список використаних джерел. Кваліфікаційна магістерська робота має загальний обсяг 98 сторінок, з них 17 таблиць, 5 рисунків.

РОЗДІЛ I

АНАЛІЗ НОРМАТИВНО-ПРАВОВОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ТА НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ ЗА ТЕМОЮ МАГІСТЕРСЬКОЇ РОБОТИ

1.1. Історія розвитку системи управління якістю

Сьогодні поняття «якість» визначається як складна частина. Розвиток СУЯ включає якість кінцевого продукту, якість управління, якість праці, якість життя людей (працівників) і якість суспільства в цілому.

Управління якістю – це структурована, інтегрована та взаємопов'язана управлінська діяльність, яка забезпечує стабільну та стійку роботу організації.

Організаційне управління, пов'язане з якістю, гарантує, що вся діяльність підпорядковується визначеним цілям якості, що організація розробляє систему планування для досягнення цих цілей і розподіляє ресурси та ініціативи, необхідні для досягнення визначених цілей.

Контроль якості складається з чотирьох основних компонентів:

- контроль якості;
- забезпечення якості;
- планування якості;
- поліпшення якості.

Контроль якості – це процес перевірки відповідності керованих об'єктів встановленим вимогам. Моніторингова діяльність включає вимірювання, випробування, моніторинг, візуалізацію, перевірку, калібрування тощо.

Забезпечення якості – це систематична (регулярна) діяльність щодо виконання встановлених вимог. Вона включає в себе виробництво, операції, логістику, ремонт та інші послуги.

Планування якості – це процес ідентифікації та визначення бажаних характеристик продукту. Це спосіб визначення цілей якості, також включає процеси та ресурси, необхідні для досягнення конкретної мети.

Поліпшення якості стосується дій, які покращують здатність компанії задовольняти вимоги до продукції.

Менеджмент якості прикладна наука, яка займається теоретичними, теоретичними та практичними методами управління якістю.

Історія формування і розвитку систем якості має глибоке коріння.

Перший етап. На початковому етапі розвитку (1920-ті рр.) Генрі Форд американський вчений, інженер і менеджер Фредерік Тейлор створили концепцію наукового управління якістю, яка включає метод, систему праці та розподіл між організаційними обов'язками співробітників і керівників а також відповідає за якісне виконання.

Він визначив поняття верхньої та нижньої меж якості, систему штрафів для тих хто робить халтуру та роль інспекторів якості. Визначив взаємовідносини між постачальником і замовником відповідно до вимог, визначених у технічних умовах (ТУ), та контролює результативність у процесі затвердження (доходи та витрати). За словами Тейлора, споживачі повинні купувати справжні продукти, і головна роль інспекторів з якості полягає в тому, щоб гарантувати, що браковані продукти не потраплять до споживачів. В результаті була розроблена потужна і комплексна система контролю доступу. Система Тейлора забезпечує ефективний спосіб контролю якості окремих продуктів, але вона може відрізнити пошкоджені від здорових продуктів, не впливаючи на якість продукту. В Європі ця культура з'явилася ще до Другої світової війни.

Друга половина 20 століття і 50 століття – 20 століття. Цей етап називається «етапом керування процесом» або «контролем процесу». Контроль якості зміщує центр уваги з продукту на процес виробництва. Ця зміна стала можливою завдяки розвитку статистичних методів управління процесами та контрольних карт. В результаті можна значно скоротити витрати на контроль і підвищити якість продукції.

З 1950-х до початку 1980-х років контроль якості перейшов на третину свого розвитку. Більшість цих змін пов'язані із зусиллями японських компаній щодо підвищення конкурентоспроможності своєї продукції. Цей крок

називається «поліпшення якості» або «забезпечення якості». У цей період управління якістю зосереджується на вдосконаленні всіх підсистем організації, включаючи виробничий процес, процес управління, процес закупівель, управління людьми, закупівлю продукції, продажі та збут.

Четвертий етап розпочався наприкінці 1960-х — на початку 1970-х років.

Це означає зосередження на характеристиках продукту, які є найбільш важливими для наших клієнтів. У цей період загострилася конкуренція серед виробників. Контроль якості починає більше зосереджуватися на плануванні якості, яке відоме як «фаза планування якості» [20, **Ошибка! Источник ссылки не найден.**].

Від початку історії до сьогодні історичний розвиток визначення безпеки харчових продуктів можна розділити на три періоди. Епоха, коли споживачі безпосередньо контролюють якість і безпеку харчових продуктів і оцінюють їх придатність з точки зору впливу на здоров'я. Епоха, коли харчові продукти є безпечними та придатними для споживання людиною, якщо уряд встановлює стандарти безпеки та регулює якість харчових продуктів, видаляючи з ринку дефектні продукти, і немає скарг чи повідомлень про захворювання харчового походження. Та третій період, коли сучасні виробники харчових продуктів повинні вживати запобіжних заходів, щоб забезпечити якість і безпеку харчових продуктів, і бути готовими відповідно до закону гарантувати, що харчові продукти є безпечними, коли запаси є великими, а виробники харчових продуктів надають достатні докази заходів безпеки. Безпечно і вчасно. Виготовлення, будівництво, транспортування, продаж або виготовлення. Поточна якість та безпека харчових продуктів базуються на:

- Інтегрованому підході. Оцінка ризиків і заходи безпеки оцінюються на кожному етапі харчового ланцюга, від початку виробництва їжі до кінцевого споживача.

- Розподілу повноважень і зон відповідальності. Кожна ланка харчового ланцюга, включаючи кінцевого споживача, відповідає за якість їжі

- Міждисциплінарному підході. Управління якістю та безпекою харчових продуктів вимагає великих наукових знань і практичного досвіду.

- Ризик-менеджменті. Оцінка ризиків безпеки харчових продуктів, розподілення ресурсів належним чином та впевненість що рішення щодо якості продукції є науково обґрунтованими і сприяє зменшенню ризиків. Цей підхід дає змогу реалізувати політику справедливості Світової організації торгівлі (СОТ/SPS) щодо стандартів якості країн-виробників сільськогосподарської продукції в країнах-експортерах, що дотримуються чесних методів, заснованих на науці та технологіях.

- Прозорості, прогнозованості, системності. Здатність своєчасно і точно визначати ризики та враховувати їх при прийнятті управлінських рішень. Також важливо розробити та впровадити відповідні заходи безпеки, коли інформація недоступна або необхідні тестування та аналіз продукту неможливі.

Прозорість продукту підвищує задоволеність клієнтів. Прогнозування відноситься до розробки продукту, процесу або операції, яка враховує ризики та вживає науково обґрунтованих заходів для запобігання нещасним випадкам або помилкам.

- Структурованому підході. Фахівці з управління ризиками використовують інформацію та класифікації діяльності з оцінки ризиків для прийняття незалежних рішень, враховуючи результати наукових досліджень, суспільні цінності та баланс економічних інтересів зацікавлених сторін (менеджерів, споживачів тощо).

- Гармонізації національних і міжнародних харчових стандартів є важливою та ключовою метою угод Світової організації торгівлі (WTO/SPS).

- Постійному вдосконаленні. Постійний процес (управління вирішенням проблем), спрямований на зниження та усунення ризиків у процесі виробництва до технічного рівня. Цей принцип є частиною щорічного урядового аудиту та контролю питань, які становлять ризик для харчової та екологічної безпеки.

Слід зазначити, що сфера питань безпеки харчових продуктів була визначена та встановлена в правовому документі, виданому Комісією Codex Alimentarius (CAC) у 1997 році. Комісія Codex Alimentarius – це міжурядова організація, що діє в рамках Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ) і Продовольчої та сільськогосподарської організації ООН. Відповідальна за роз'яснення питань безпеки харчових продуктів і забезпечення того, щоб харчові продукти становили ризики для споживачів [Ошибка! Источник ссылки не найден.].

1.2. Огляд літератури

Сьогоднішні ринкові умови функціонування більшості харчових підприємств України характеризуються постійним поступовим здорожчанням сировини та матеріалів, а також обмеженістю оборотних коштів, необхідних для ефективного відтворення витрачених матеріальних ресурсів. В даних умовах важливим стає ефективне управління витратами та втратами на всіх етапах технологічного циклу виробництва продукції. Актуальність даної проблеми обумовлена цілями багатьох підприємств виживати у потоці вітчизняної та іноземної конкуренції, для чого необхідно забезпечити безперервне та повне відновлення матеріальних ресурсів. Як показав проведений аналіз літературних джерел, які присвячені проблемі мінімізації виробничих витрат та втрат на етапі, постачання сировини від постачальників до складів підприємства, не існує єдиної правильної системи постачати сировини для всіх підприємств. Тобто постає задача розробки комплексної ефективної системи управління мінімізації втрат в процесі постачання сировини і матеріалів. Вирішення поставленої задачі дозволяє мінімізувати недопостачання сировини і матеріалів, або постачання їх у непридатних кондиціях для виробництва продукції. Що сприятиме використанню для виробництва продукції матеріалів запланованої якості та кількості, а тому попередить можливі втрати та витрати на наступних етапах виробництва. Вчасне попередження втрат мінімізує можливу іммобілізацію матеріальних ресурсів під час виробництва товару. Дослідження теорії і практики підвищення ефективності постачання сировини зробили вітчизняні

науковці, зокрема Фесенко К.Е. та Денисенко М.П., Сьомченко О.А. Велику увагу співпраці виробників сировини та переробних підприємств в своїх роботах приділяють Гладій М.В., Пинда Р.В. Разом з тим питання постачання сировини на промислових підприємствах не певною мірою досліджено і потребує подальшого вдосконалення. Оскільки витрати харчових підприємств на такі сфери, як постачання та збут, становлять значну частину від загальних витрат на виробництво і реалізацію продукції, їх детальне вивчення з метою подальшого впровадження нових методів управління ними є досить актуальним завданням, що вимагає розробки нових класифікацій, підходів, методик і т.п. Висока матеріальна та енергоємність продукції пов'язує основну частину оборотного капіталу у фактичних (складських) і віртуальних запасах, а також в кредитах ПДВ (закупівля сировини на внутрішньому ринку, а реалізація основної частини продукції - на зовнішньому), відшкодування яких відбувається із запізненням.

Тому будь-які зміни в структурі цін сировинних матеріалів і палива або в їх витраті істотно впливають на техніко-економічні показники і ефективність роботи підприємств. Одержання білкової сировини - дуже трудомісткий процес. Рациональне використання їх як оборотних коштів на підприємствах є найважливішим чинником поліпшення якісних показників виробництва.

Економічна ефективність використання матеріально - сировинних ресурсів у складі оборотних коштів насамперед полягає в правильному виборі і раціональному їх використанні.

Робота відділів якості з постачальниками завжди починалась з контролю якості сировини та пред'явлення претензій постачальникам, у випадку виявлення браку. Наступним етапом стало ведення статистики проблем в постачанні (якість сировини та термін поставки), що призвела до ідеї перевіряти організацію виробництва та забезпечення якості існуючих та потенційних постачальників.

Останній крок - побудова систем сертифікації постачальників (програми перевірки відповідності стандартам якості). Основними особливостями харчового виробництва є його складність технологічного циклу, а також високі вимоги до якості та безпеки вхідної сировини. Тому контроль за якістю

повинен відбуватися на всіх етапах виробництва: починаючи від надходження сировини і закінчуючи відвантаженням готової продукції.

Стандартна практика західних компаній передбачає виїзд та перевірку сировини на виробництві постачальника перед початком співробітництва з ним, а також регулярну перевірку під час роботи. Для отримання достовірних

результатів повинна проводитися своєчасна атестація обладнання та перевірка засобів виміру, а також акредитація саме випробувальних центрів. Своєчасне виявлення сировини низької якості допоможе попередити появу бракованої

продукції. Процес контролю якості здійснюється на всіх стадіях виготовлення та

випробування продукції і включає в себе виконання входного контролю сировини, яка закуповується, і відповідність її вимогам технологічної та нормативної документації (ТД і ИД). Періодичні, контрольні-вибіркові і спеціальні випробування.

Відділ закупівель повинен визначити потреби підприємства в сировині та вимоги до закупівельної продукції. В рамках цього

процесу з'ясовуються джерела поставок, проводиться узагальнення і розстановка пріоритетів у складивчому попиті, плануються запаси, визначаються вимоги до системи дистрибуції, а також обсяги виробництва, поставок матеріалів і готової

продукції. Норми і вимоги до якості і розмірних характеристик сировини промислового виробництва встановлюються Державними стандартами України

(ДСГУ), Державними галузевими стандартами (ДГСТ) і технічними умовами (ТУ). На підставі цих даних складається інформація по закупівлях. Далі формується список потенційних постачальників, проводяться тендерні процедури щодо вибору основного претендента для співпраці. На цьому етапі

проводиться якісний аудит постачальників сировини. При довготривалих поставках пред'являють більш високі вимоги до обох сторін, і до них необхідно ставитися більш уважно. Оцінка потенційних постачальників необхідна, і вона пов'язана з великою відповідальністю. Потім відділ закупівель направляє пропозицію (із запитом) постачальнику. Спільно приймається рішення про оформлення договору на поставку. Далі настає безпосередньо етап поставки сировини. Сюди відносяться процеси, пов'язані із отриманням матеріалів, а саме:

придбання, отримання, транспортування, контроль, постановка на hold (зберігання до оприбуткування) і прибуткування. Важливо відмітити, що дії з управління поставаннями товарів і послуг повинні відповідати планованому або поточному попиту. Транспортуванню сировини передують диференційоване дослідження наявних умов поставки. До зазначених умов відносяться такі фактори, як вид транспорту для перевезення, вибір оптимального маршруту перевезення, розрахунок оптимальної кількості перевантажувальних пунктів на маршруті. Одним із важливих факторів успішного функціонування підприємства є бережливе виробництво - це найбільш вдале поєднання передових управлінських думок останніх десятиліть, систематизація кращого багаторічного досвіду організації виробництва провідних світових компаній Toyota, General Electric, Ford, Xerox. Для Toyota постійне вдосконалення і прагнення мінімізувати витрати - один із законів життя. Ніхто і ніколи не зупиняється на досягнутому. Якщо зараз на операцію йде 60 секунд, то що потрібно зробити, щоб укластися в 57? Якщо верстат минулого місяця виходив з ладу 10 разів і в цілому не працював 5 годин, то як скоротити цей час хоча б на 10%? AlphaVse, що можна виміряти в параметрах якості, витрат, термінів поставки, постійно перебуває в центрі уваги і вдосконалюється. Ця управлінська технологія заснована на скороченні витрат, підвищенні ефективності та задоволенні потреб замовника, а найголовніше - це оптимізація процесів, які не приносять доданої вартості споживачам, або зменшують її. Застосування Lean Production дозволяє збільшити продуктивність в 2-4 рази, скоротити час виконання замовлення в 2-10 разів, збільшити прибуток і заощадити до 10% річного обороту компанії. Модернізація на основі бережливого виробництва не вимагає величезних капіталовкладень як, наприклад, технічне переозброєння. Досвід підприємств показує, що віддача на інвестиції в Lean дуже висока (ROI від 3:1 до 300:1).

Дослідивши літературні джерела - впровадження принципів бережливого виробництва та системи управління якістю закупівель вхідної сировини є необхідною умовою на виробництві. Почати необхідно з наведення порядку і наочної демонстрації незручностей, викликаних великими запасами. Для цього

необхідно впровадити концепцію 5C (S), щоб кожен працюючий зміг зрозуміти і відчутти необхідність самоорганізації і виключення перевищення деякого розумного мінімуму. Паралельно необхідно провести величезну роботу з делегування повноважень і доведення стратегічних цілей від вищого рівня до робітників. Ця робота поєднується з постановкою маркетингу та вибудовуванням ланцюжків внутрішніх споживачів і постачальників, орієнтованих на споживачів. Ланцюжки внутрішніх споживачів і постачальників необхідно перетворити в послідовності процесів. Це дасть можливість сформувати потоки створення цінностей, як для внутрішніх, так і для зовнішніх споживачів. Ці потоки потрібно поширити на постачальників, що дозволить мінімізувати дискретності і разові обсяги поставок з максимальним наближенням їх до реальних потреб процесів. Тобто, проводиться підготовка до впровадження бережливого виробництва по всьому підприємству і мережі постачальників. Перетворення мереж поставок в потоки означає також безперервність руху ресурсів в ритмі, що задається споживачами (ще одна концепція - Supply Chain Management) за принципом витягування. Таким чином, автоматично можна отримати систему «just in time». Наступні кроки зі створення бережливого виробництва здійснюються вже фактично за допомогою тотальних ініціатив по підвищенню якості та зменшенню витрат. Спрямування цих ініціатив задля підтримки безперервного руху потоку за допомогою інфраструктури (обладнання та оптимально планованих приміщень) призведе до технології Total Productive Maintenance. Така послідовність дій призведе до того, що на підприємстві запрацює система тотального забезпечення якості та зменшення витрат. Всі працівники підприємства, спрямовуючи свої зусилля на усунення причин зайвих і шкідливих витрат, будуть здатні за допомогою спільних зусиль створити бережливе виробництво. Отже, системний підхід щодо підвищення економічної ефективності на етапі постачання сировини є достатньо ефективним і здатен значно прискорити відтворення виробничих витрат, і в першу чергу матеріальних, оскільки саме вони займають найбільшу частку виробничих витрат промислових підприємств. Системний підхід охоплює такі задачі, як

підвищення кваліфікації менеджерів; дослідження ринку постачальників сировини та матеріалів та збуту; вибір кращих постачальників; спрямована робота з постачальниками по орієнтації їх технічних розробок, виходячи з інтересів підприємства; вибір оптимального способу доставки; аналіз ціни придбаних матеріалів; зменшення транспортних витрат та витрат на зберігання; аналіз та координація внутрішніх функцій компанії - дизайну, виробництва і постачання в порівнянні з аналогічними функціями постачальників; систематичний аналіз співвідношень між можливостями і цілями внутрішніх і зовнішніх процесів розробки продукції. Порушені у статті питання потребують подальшого дослідження, поглиблення та конкретизації з метою вироблення теоретичних і практичних рекомендацій, спрямованих на вдосконалення постачання сировини на промислових підприємствах.

Було проаналізовано 7 статей в яких аналізуються вимоги ПЯ. Розглянуті основні етапи та процедури для впровадження систем управління якістю закупівель.

В навчальній програмі питання про розроблення ПЯ майже не висвітлюється.

Висновки:

1. Показана важливість управління якістю.
2. Визначено шляхи поліпшення якості, а саме розробка ПЯ.
3. Аналіз літератури і публікацій показав, що ПЯ є дуже дієвими, але не розроблена методологічна база щодо її впровадження.

РОЗДІЛ 2

МЕТОДИ РОЗРОБЛЕННЯ СИСТЕМИ ЯКОСТІ ЗАКУПІВЛІ БІЛКОВОЇ СИРОВИНИ

2.1. Характеристика підприємства

Об'єктом дослідження магістерської роботи є відділ закупівель ТОВ «Компанія». Предметом дослідження є розробка систем якості закупівлі.

В даній роботі використані такі методи: теоретичний, емпіричний, емпірико-теоретичного дослідження, в тому числі аналізування документації.

Теоретичне дослідження з методологічної точки зору належить до вищого рівня наукового знання. Воно розкриває і обґрунтовує більш глибокі і суттєві сторони явищ, які вивчаються. На теоретичному рівні дослідження використовуються такі загальнонаукові методи: аналіз, синтез, індукція, дедукція, порівняння, формалізація, абстрагування, моделювання.

Емпіричному методу притаманні збір фактів, первинне узагальнення, опис дослідних даних, систематизація і класифікація. Емпіричне дослідження спрямоване безпосередньо на об'єкт дослідження, відбувається на основі методів порівняння, виміру, спостерегання, експерименту та аналізу.

Принципи побудови та принципи відділ закупівель ТОВ «Компанія», з точки зору вимог менеджменту, формуються у поєднанні з вимогами міжнародного стандарту ISO 9001.

Відділ закупівель ТОВ «Компанія» займається пошуком потенційних постачальників сировини, проведенню тендерних закупівель, координацією логістики та обміном інформацією про якість сировини з постачальником, яку отримали від виробничої лабораторії.

Відділ закупівель ТОВ «Компанія» уповноважен керівництвом компанії проводити закупівлю сировини згідно із запитом виробництва та технічним завданням.

Окрім закупівлі відділ також займається постійним моніторингом нових постачальників та відслідковуванням запасів сировини на складах

підприємства для забезпечення ефективної та безперервної роботи виробництва.

Структуру відділу закупівель ТОВ «Компанія» представлено на рис. 2.1



Рис. 2.1. Структура відділу закупівель ТОВ «Компанія»

2.2. Загальні положення підприємства

1.1 Відділ закупівель ТОВ «Компанія» (далі - Відділ) створено з метою створення конкурентного середовища у сфері публічних закупівель в інтересах ТОВ «Компанія», а також запобігання проявам корупції у цій сфері, забезпечення прозорості процедур закупівель сировини та Порядку застосування електронної системи закупівель затвердженого наказом ТОВ «Компанія».

1.2 Відділ створений з 11.11.2020 року наказом директора № 001 від 01.11.2020 року.

1.3 Відділ є самостійним структурним підрозділом ТОВ «Компанія».

1.4 Відділ підпорядковується безпосередньо директору та голові тендерного комітету.

1.5 Штатна чисельність Відділу встановлюється штатним розписом ТОВ «Компанія».

1.6 Відділ забезпечує організацію та проведення закупівель відповідно до технічного завдання виробництва.

1.7 У своїй роботі Відділ керується Статутом ТОВ «Компанія» та чинним законодавством України, а також локальними актами ТОВ «Компанія».

1.8 Діяльність Відділу здійснюється відповідно до плану роботи відділу, який затверджується директором.

2. ОСНОВНІ ЗАВДАННЯ І ФУНКЦІЇ ВІДДІЛУ

Основними завданнями та функціями відділу з публічних закупівель ВНТУ є:

2.1 Проведення процедур публічних закупівель, які можуть здійснюватися шляхом допорогових закупівель, відкритих торгів, конкурентного діалогу, переговорних процедур закупівель на основі таких принципів:

- добросовісна конкуренція серед учасників;
- максимальна економія та ефективність;
- відкритість та прозорість на всіх стадіях закупівель;
- недискримінація учасників;
- об'єктивна та неупереджена оцінка пропозицій конкурсних торгів;
- запобігання корупційним діям і зловживанням.

2.2 Затвердження річного плану публічних закупівель (у разі потреби) підготовки змін та доповнень до річного плану публічних закупівель протягом бюджетного року.

2.3 Обрання та проведення процедур закупівель на підставі затвердженого річного плану закупівель.

2.4 Підготовка та оприлюднення текстів оголошення про проведення торгів, протоколів розгляду тендерних пропозицій, оголошення та звіти про проведення процедур публічних закупівель в інформаційній системі електронних закупівель «APС-Tender».

2.5 Визначення переможця процедури закупівлі.

2.6 Укладання договорів про закупівлю.

2.7 Складання звіту про результати здійснення процедури закупівлі.

2.8 Виконання договорів про закупівлю.

2.9 Контроль за виконання договорів про закупівлю.

2.10 Організація роботи Відділу шляхом приведення її у відповідність до вимог міжнародного стандарту ISO-9001.

Основними функціями Відділу закупівель ТОВ «Компанія» є:

2.11 Розробка та затвердження Річного плану закупівель на підставі кошторисних лімітів фінансування та пріоритетності закупівель.

2.12 Здійснення вибору процедури закупівлі та її проведення.

2.13 Забезпечення рівних умов для всіх учасників, об'єктивний та чесний вибір переможця.

2.14 Забезпечення складання, затвердження та зберігання відповідних документів з питань публічних закупівель, визначених законодавством.

2.15 Забезпечення оприлюднення тендерної документації щодо публічних закупівель відповідно до чинного законодавства України та вимог локальних актів ТОВ «Компанія».

2.16 Надання роз'яснення особам, що виявили намір взяти участь у процедурі закупівель, щодо змісту тендерної документації у разі отримання відповідних запитів.

2.17 Контроль та візування договорів, з метою недопущення проведення закупівель без використання електронної системи закупівель «APS-Tender», з урахуванням вимог законодавства у сфері публічних закупівель.

2.18 Забезпечення постійного контролю за закупівлею, систематичне інформування керівництва про внесені зміни, що впливають на здійснення закупівель.

2.19 Організація і проведення роботи, пов'язаної із підвищенням рівня знань щодо виконання Закону України «Про публічні закупівлі».

3. ПРАВА

Відділ має такі права:

3.1 Одержувати від виробництва та структурних підрозділів ТОВ «Компанія» інформацію, та документи, які необхідні для виконання покладених на Відділ завдань.

3.2 Вносити пропозиції щодо вдосконалення організації діяльності тендерного комітету та брати участь у нарадах, які проводяться в ТОВ «Компанія», у разі розгляду на них питань щодо здійснення закупівель.

3.3 Залучати, за згодою керівника структурного підрозділу ТОВ «Компанія» відповідних спеціалістів для підготовки тендерної документації, вчасно отримувати технічні характеристики, плани, креслення, детальний опис товарів, робіт, послуг, що закуповуються, з викладенням об'єктивних технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.

3.4 Мати необхідні умови для нормальної роботи і підвищення кваліфікації працівників Відділу, забезпечення окремим приміщенням, телефонним зв'язком, доступ до мережі Інтернет, сучасними засобами оргтехніки, законодавчими та іншими нормативними документами.

3.5 Брати участь у навчальних семінарах, тренінгах, курсах у сфері здійснення публічних закупівель.

4. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ

4.1 Працівники Відділу, які не вжили передбачених цим Положенням заходів щодо усунення порушень чинного Законодавства, що призвели до негативних економічних наслідків, несуть відповідальність встановлену за порушення вимог Закону України «Про публічні закупівлі».

4.2 Працівники Відділу несуть адміністративну відповідальність за несвоєчасне і неякісне виконання обов'язків, порушення трудової дисципліни, правил внутрішнього трудового розпорядку та за невиконання вимог нормативно-правових документів.

5. ВЗАЄМОВІДНОСИНИ З ІНШИМИ ПІДРОЗДІЛАМИ

5.1 Відділ у своїй діяльності взаємодіє з виробництвом, планово-фінансовим відділом, бухгалтерією, канцелярією, юридичним відділом, транспортним відділом та іншими підрозділами ТОВ «Компанія».

5.2 Відділ з закупівель ТОВ «Компанія» співпрацює з вищезазначеними підрозділами у наступному порядку:

- Структурні підрозділи ТОВ «Компанія» надають Відділу службові записки/листи на закупівлю, стандартні специфікації, комерційні умови (умови договору), технічні вимоги до сировини вимоги від відповідальних спеціалістів;

- Менеджер із закупівлі розміщує відповідні документи в електронній системі «APS-Tender», щодо закупівель сировини для виробництва комбікормів;

- Працівники ЮВ, бухгалтерії, ПФВ, транспортного відділу надають консультації щодо спірних питань в процесі проведення закупівель, укладання (розірвання) договорів.

6. ЗАКЛЮЧЕНІ ПОЛОЖЕННЯ

6.1 Штатний розпис відділу затверджує директор ТОВ «Компанія» ;

6.2 Відділ користується офіційним бланком ТОВ «Компанія»;

6.3 Ліквідація або реорганізація відділу здійснюється за рішенням керівництва ТОВ «Компанія».

Керівництвом ТОВ «Компанія» було прийнято рішення про необхідність розробки елементів системи управління якістю закупівлі як складової для поліпшення ефективності роботи відділу.

Отже, відділ закупівель повинен постійно покращувати придатність, адекватність та ефективність системи управління якістю. Також необхідно постійно переглядати результати аналізу, оцінки та базовий аналіз системи управління, щоб визначити: чи є потреби або можливості, які необхідно

розглядати як невід'ємну частину постійного вдосконалення. Крім того, необхідно визначити та вибрати можливості вдосконалення для вживання будь-яких необхідних заходів для задоволення потреб компанії і підвищення рівня ефективності закупівель.

Для ефективного функціонування СМЯ та для ефективного постачання високоякісної продукції, відділ закупівлі повинен виявляти та керувати великою кількістю взаємопов'язаних робіт (процесів), а також контролювати, вимірювати та аналізувати ці процеси. Відділи закупівлі, які впроваджують СМЯ для удосконалення своїх процесів, мають перевагу перед іншими компаніями, оскільки впроваджена система дає можливість підприємствам здійснювати більш ефективну господарську діяльність.

Згідно з міжнародним стандартом ДСТУ ISO 10005:2019, прийнятий як національний, який надає настанови щодо програм якості.

З метою розроблення елементів системи управління якістю у відділі закупівель здійснюють наступні дії: розглядають можливості для поліпшення щоб задоволити очікування керівництва компанії та підвищення результативності і ефективності. Вхідними даними при цьому є вимоги виробництва, професійність та мотивованість менеджерів із закупівель, технічне завдання на закупівлю, прогнозний план закупівель, а також стабільність фінансування. Також при складанні системи управління якістю визначають функції, обов'язки та повноваження в межах ВЛ, а також, де це застосовно, відповідні обов'язки та повноваження представників зовнішніх сторін. ПЯ складається за участю осіб, залучених до конкретного випадку, як представників самої організації, так і, за потреби, представників відповідних заінтересованих сторін [Ошибка! Источник ссылки не найден].

2.3. Необхідність впровадження програми якості

ПЯ гарантує, що лабораторія разом із зовнішніми постачальниками розуміє, як задовольнити свої вимоги. Лабораторія повинна прийняти рішення щодо рівня моніторингу, необхідного для оцінки ефективності зовнішніх постачальників, наприклад постійного моніторингу, приймальних

випробувань, валідації та аудиту. Підходи до моніторингу можуть ґрунтуватися на різних факторах, таких як:

- характер і сфера застосування конкретного випадку;
- ризики, пов'язані з конкретним випадком;
- можливість зовнішніх постачальників.

Для конкретних випадків з високим ризиком і складністю особливо важливо виробити спільне розуміння ПЯ між ВЛ та зовнішніми постачальниками. Спільне розуміння означає, що ВЛ має основу для впевненості в тому, що зовнішній постачальник задоволений роботою, а зовнішній постачальник має основу для спілкування з ВЛ щодо потенційних проблем.

Вхідними даними для плану якості є:

- вимоги замовника, законодавчі та нормативні вимоги та галузеві технічні умови;

- інформація для потреб користувачів ПЯ;
- інші відповідні ПЯ;
- вимоги до різних випадків;
- оцінка ризику та можливості, пов'язані з конкретним випадком;
- попит на ресурси та їх доступність;
- вимоги до системи менеджменту організації;
- задокументована інформація щодо ПЯ.

Організація має визначити, що охоплюватиме програма якості. Сфера

застосування програми якості залежатиме від кількох чинників, охоплюючи

- вимоги замовників та інших відповідних заінтересованих сторін;
- види продукції, що постачатимуть, та види послуг, що надаватимуть;
- процеси організації та їх характеристики якості;
- потрібні ресурси, щоб досягати запланованих результатів;
- ступінь, до якого програму якості підтримує встановлена система управління якістю.

ВЛ повинна визначити, що охоплюватиме ПЯ. Обсяг ПЯ залежатиме від кількох факторів, у т.ч.:

- вимоги замовників та інших зацікавлених сторін;
 - тип продукції, що постачається, і вид послуги, що надається;
 - організаційні процеси та їх якісні характеристики;
 - ресурси, необхідні для досягнення запланованих результатів;
 - ступінь, до якого встановлена СМЯ підтримує план якості.
- перероблене.

Може бути корисним проаналізувати обсяг програми якості разом із замовником та іншими відповідними зацікавленими сторонами.

ПЯ повинен мати чітко визначений обсяг і включати:

- короткий виклад мети та очікуваного результату конкретної справи;
- аспекти конкретного випадку, до якого застосовуватиметься план якості, зокрема певні обмеження щодо його застосування;

- умови його дієвості (наприклад, розмір, температурний діапазон, апаратна платформа, операційна система, умови ринку, наявність ресурсів або статус сертифікації системи управління якістю).

ПЯ має встановлювати цілі якості для конкретного випадку та може визначити, як ці цілі якості будуть досягнуті, наприклад, за допомогою:

- якісних характеристик конкретних випадків;
- важливі питання щодо задоволеності клієнтів, органів влади чи інших зацікавлених сторін;
- можливості для вдосконалення.

Цілі якості які необхідно вказати у вимірних показниках у ПЯ повинні визначати необхідні процеси вимірювання, необхідні для досягнення цілей якості, або потрібно надавати відповідне посилання.

Для задокументованої інформації, що стосується конкретного випадку,

ПЯ повинен встановлювати:

- як ідентифікувати документовану інформацію;
- персонал, який аналізує та затверджує документовану інформацію,

Необхідно визначити в ПЯ, яка задокументована інформація повинна зберігатися, щоб надати докази відповідності. Ця задокументована інформація може включати вхідні дані ПЯ, результати розробки, результати перевірок і випробувань, результати процесу моніторингу та вимірювання та робочі замовлення.

ПЯ має визначити тип і обсяг ресурсів, необхідних для успішного впровадження. Ці ресурси можуть включати людські ресурси, внутрішні або зовнішні процеси. Продукти або послуги, інфраструктура та середовище для операційних процесів, ресурси для моніторингу та вимірювання, а також знання та досвід.

Якщо матеріали, необхідні для продукції та послуг, мають специфічні характеристики, вимоги до технічних умов або стандартів, то вони зазначаються в замовленні.

Якщо це можливо, ПЯ має встановити необхідний рівень компетентності для призначених функціональних обов'язків або роботи в конкретній ситуації, а план якості повинен визначити будь-яке спеціальне навчання, необхідне в організації або для персоналу. Це має включати:

- потребу в нових кадрах та їх навчання;

- навчання штату співробітників новим або переглянутим методам роботи.

Якщо моніторинг або вимірювання використовуються для перевірки відповідності продуктів і послуг, необхідно встановити ресурси, необхідні для надання точних і надійних результатів у ПЯ.

ПЯ має встановлювати засоби контролю, застосовні до ресурсів моніторингу та вимірювання, що використовуються в даній ситуації, включаючи вимоги до калібрування або перевірки або посилання на відповідну задокументовану інформацію.

2.4. Програма передумова «Закупівлі»

Позначення документа: НП 03	Документ чинний з: /202
№ видання : 2	Затверджено: Група НАССР
Розроблено: <u>технолог</u> (посада)	Протокол № 3 від / /202 Актуалізовано:
_____ (ПІБ)	Дата П.І.Б. Підпис
_____ (дата)	
_____ (підпис)	
<input type="checkbox"/>	Контрольний примірник
№ _____ Врахований примірник	<input type="checkbox"/> Незареєстрований примірник Тільки для інформації

2.4.1. Призначення документу

Даний документ встановлює єдині вимоги щодо процесу закупівель сировини, допоміжних матеріалів, обладнання та послуг, для забезпечення підприємства всім необхідним у відповідності зі встановленими вимогами, у встановлені терміни, по оптимальній ціні та для забезпечення вибору

надійних постачальників і відповідності закупленої сировини, компонентів, допоміжних матеріалів, обладнання для виробничих процесів та послуг встановленим вимогам.

2.4.2. Сфера застосування

Вимоги ПП застосовується для любых видів закупівлі (закупівлі сировини, допоміжних матеріалів, технічного обладнання) та послуг, які впливають на здатність підприємства або його обов'язок поставляти продукцію, що відповідає вимогам споживачів/замовників і відповідним діючим законодавчим та регламентувальним вимогам.

Вимоги даної програми передумови обов'язкові для всіх підрозділів і посадових осіб підприємства, пов'язаних з процесами управління закупівлями сировини, допоміжних матеріалів, обладнання для виробничих процесів та послуг для підприємства.

2.4.3. Відповідальність

Персонал, що задіяно в організації та здійсненні даних процесів, повинен у повному обсязі виконувати вимоги даної ПП.

Закупівлі можуть бути:

1. **централізовані** – проводяться керуючою компанією на основі проведених тендерів згідно «Регламенту проведення закупівель, ТМЦ та послуг для підприємств ТОВ «Компанія» та згідно вимог методики «Закупівлі» керуючої компанії;

2. **самостійні** – вибір, оцінку постачальника та комунікації з ним підприємство здійснює самостійно.

В разі централізованих закупівель, менеджери керуючої компанії несуть відповідальність за виконання:

- оцінки спроможності постачальника виконувати вимоги специфікацій відносно якості та безпеки сировини;
- моніторингу діяльності постачальника, щодо її відповідності

встановленим вимогам;

• аудиту виробничої площадки постачальника до прийняття рішення про закупівлю сировини.

У разі самостійних закупівель, загальна відповідальність і надання необхідних ресурсів для виконання вимог даної ПП, покладається на директора з виробництва підприємства, відповідальність за функціонування конкретних процесів покладається на таких посадових осіб:

Об'єкт виробничої інфраструктури	Відповідальний
За зв'язок з керуючою компанією по питаннях закупівель сировини, цінової політики, тощо	Директор з виробництва
За вхідний контроль сировини	Працівники ВТЛ
За розміщення, зберігання і забезпечення простежуваності сировини	Майстер
за своєчасність і повноту надання об'єктивної інформації щодо функціонування процесу закупівель продукції та послуг для аналізування результативності СУБХП зі сторони вищого керівництва у відповідності до вимог М 01 «Управління безпечністю харчових продуктів».	Керівник групи НАССР
за організацію та забезпечення процесу закупівель відповідної продукції за своїми напрямками в разі самостійних закупівель	Спеціалісти підприємства
за: <ul style="list-style-type: none"> – надання необхідної та об'єктивної інформації в керуючу компанію/постачальнику для забезпечення процесу закупівель продукції (вимоги до закупівель); – впровадження необхідних заходів та дій з управління закупками продукції та перевірки закупленої для підприємства продукції; – забезпечення оформлення необхідних записів стосовно процесу закупок продукції та перевірки її відповідності встановленим вимогам. 	Відповідальні особи підприємства

Куратор контракту приймає участь у взаємодії з підрядною організацією на всіх етапах і відповідає за:

- аналізування небезпечних чинників, пов'язаних з послугою, що закуповується, та погодження даної інформації на засіданні групи НАССР;

- проведення оцінювання відповідності підрядної організації вимогам СУБХП на етапі вибору;

- прийняття рішення про вибір підрядної організації на основі первинного оцінювання (крім централізованих закупівель);

- проведення вступного інструктажу та, за необхідності, організацію інших видів інструктажів співробітникам підрядних організацій;

- здійснення поточного контролю за виконанням робіт підрядною організацією;

- здійснення, за необхідності, оперативної взаємодії з керівництвом підрядної організації на всіх етапах виконання робіт.

- оцінювання підрядних організацій за результатами виконаних робіт згідно даної ПП.

Керівник групи НАССР підприємства приймає участь у взаємодії з підрядною організацією на всіх етапах і відповідає за:

- оцінювання небезпечних чинників від запланованих робіт;

- надання методичної і практичної допомоги з аналізування небезпечних чинників від запланованих робіт;

- визначення критеріїв відповідності підрядної організації вимогам СУБХП при виконанні запланованих робіт;

- зберігання результатів оцінювання підрядних організацій.

Весь персонал підприємства несе відповідальність за своєчасне сповіщення щодо випадків виявлення невиконання вимог даної ПП.

2.4.4. Визначення понять:

У ПП використовуються терміни і визначення з документів, які наведені нижче:

№ 2264-VIII редакція від 06.08.2019	Закон України «Про безпечність та гігієну кормів»
CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4-2003)	Кодекс Аліментаріус. Загальні принципи харчової гігієни
CXC 54-2004	Code of Practice on Good Animal Feeding TEAF 2008
CXG 80-2013	Руководство по применению оценки риска для кормов TEAF 2013
CXG 81-2013	Руководство для правительств по приоритизации опасных факторов, связанных с кормами

а також наступне:

Керуюча компанія – ТОВ «Компанія» організація, створена для здійснення управлінських функцій в рамках холдингу або фінансово-промислових групах.

Власник процесу – керівник структурного підрозділу підприємства чи апарату управління керуючої компанії або, за його дорученням, особа, яка виконує його функції, який несе повну відповідальність за організацію та функціонування того чи іншого процесу в рамках СУБХП.

Предмет закупівлі – сировина, компоненти, допоміжні матеріали, обладнання для виробничих процесів та послуги, необхідні для забезпечення функціонування виробництва готової продукції.

Допоміжні матеріали – матеріали, що використовуються під час технологічного процесу виготовлення продукції.

Обладнання – технологічне та випробувальне обладнання, засоби вимірювальної техніки, запасні частини та комплектуючі, інвентар тощо.

Послуга – в контексті даної ПП до послуг, що можуть закуплятися, віднесені послуги з ремонту, обслуговування та монтажу обладнання, послуги з ремонту будівель та споруд, послуги з навчання, охорони, транспортні послуги, послуги пест-контролю і таке інше.

Аутсорсинг – необхідний, в рамках СУБХП підприємства, процес, який має вплив на якість та безпечність продукції і для здійснення якого залучаються сторонні виконавці.

Аудит підрядної організації – перевірка офісів, відповідної документації, виробничої бази або ділянок робіт підрядної організації з метою підтвердження її відповідності вимогам СУБХП при виконанні робіт для підприємства.

Куратор контракту – особа, призначена відповідальною за організацію безпосередньої взаємодії між підприємством і підрядною організацією.

Примітка: Як правило, куратор призначається з числа керівників структурного підрозділу підприємства або головних спеціалістів, на території якого або для потреб якого виконує роботи підрядна організація.

Інструктаж працівників підрядних організацій – інструктаж і перевірка знань з питань охорони праці, пожежної безпеки та інші види інструктажів у відповідності до стандартів СУБХП.

Підрядник, Підрядна організація – організація, що виконує роботи за договором підяду з підприємством.

Субпідрядна організація – організація, що залучається підрядною організацією для виконання робіт за договором підяду з підприємством.

Умовні позначення та скорочення:

СУБХП – система управління безпекою харчових продуктів;

ПП – програма передумова;

ЗВТ – засоби вимірювальної техніки

НД – нормативна документація

КК – керуюча компанія

2.4.5. Опис процесу:

Ідентифікація небезпечних чинників

Небезпечний чинник		
Категорія	Вид	Причина виникнення
Б	Бактерії різних видів	Не чітко визначені або не визначено вимоги до закупівлі продукції стосовно біологічного небезпечного чинника;
Х	Пестициди, токсичні елементи, радіонукліди, хімічні показники, мікотоксини тощо.	
Ф	Сторонні предмети та домішки	Невиконання постачальником вимог підприємства, Не чітко визначено критерії прийнятності що стосуються безпеки

Загальні вимоги

Процес включає в себе наступні дії:

На підприємстві керівником групи НАССР ведуться Описи (Ф-04\М

01) та \ або Специфікації (Ф-04-1\М 01), в яких викладені вимоги до сировини та матеріалів.

Відповідальними за закупівлі ведуться Реєстри затверджених постачальників (Ф-01\ПП 03, Ф-04\ПП 03).

Реєстри містять інформацію про організації, що надали достатні докази відповідності своєї продукції встановленим вимогам і обов'язковим критеріям вибору та оцінювання, які фіксуються у формах Ф-02\ПП 3 та Ф-05\ПП 3.

Вимоги до продукції \ послуг, що закуповуються, доводяться письмово керуючій компанії/постачальникам у вигляді описів, Договорів або додатків до них.

З метою перевірки виконання встановлених вимог, предмет закупівлі, піддається вхідному контролю, а закуплені послуги оцінюються на

відповідність встановленим вимогам після їх отримання. Вхідний контроль проводиться у відповідності до критеріїв прийнятності, що пов'язані з безпечністю та зазначені у формах Ф-04\М01 та або Ф-04-1\М01.

2.4.6. Оцінка постачальників

Оцінка постачальників продукції виконується:

- з появою нового потенційного постачальника;
- за результатами конкретних поставок.

При первинній закупівлі вибір постачальників здійснюється по наступних критеріях:

Результати оцінювання якості/безпечності зразків (пробних закупівель);	Відповідність продукції вимогам до неї
Репутація постачальника ділового партнера (за даними опитування замовників продукції, інформація Інтернету та ін.).	Цінова політика; Виконання договірних зобов'язань; Реагування на скарги; Консультування
Виробничі / технологічні можливості забезпечення якості та безпечності продукції (по можливості)	Наявність відповідної інфраструктури та робочого середовища; Можливість поставок об'ємів у встановлені терміни; Готовність до задоволення необхідних побажань; Наявність превентивного контролю при виробництві продукції
Умови постачання	Результати внутрішнього та зовнішнього контролю параметрів технологічних процесів (одержання документальних підтверджень) Транспортні витрати і так далі

Наявність у постачальника систем менеджменту (9001, ІСО 9001, ІСО 14001 та ін.)	Відповідність СУБХП вітчизняним / міжнародним стандартам; Можливість проведення аудитів постачальників
Взаємодія / сервіс після закупівлі	Готовність до консультацій та супроводження; Готовність до задоволення необхідних побажань

При подальших закупівлях вибір постачальника здійснюється відповідно до його оцінки за встановленими критеріями

БАЛЬНА ОЦІНКА ПОСТАЧАЛЬНИКА ПРОДУКЦІЇ

Критерій оцінки	Виконання критерію	Оцінка (бали)	Всього (max 100 балів)
1. Результати вхідного контролю	<p>Відповідність продукції вимогам до неї:</p> <ul style="list-style-type: none"> - претензій до якості і комплектності продукції немає - є незначні претензії - є значні претензії <p>- вся продукція не відповідає вимогам до неї.</p> <p>Наявність якісних супроводжувальних документів:</p> <ul style="list-style-type: none"> - претензій немає - є претензії - документи не було надано 	<p>30</p> <p>15</p> <p>10</p> <p>5</p> <p>0</p> <p>15</p> <p>10-5</p> <p>0</p>	30
2. Репутація постачальника	<p>Повне дотримання договірних зобов'язань</p> <p>Є незначні відхилення</p>	<p>20</p> <p>15-5</p>	20

як ділового партнера	Постачальник не заслуговує на довіру як діловий партнер	0	0
3. Логістика	Повністю задовольняє	20	20
	Задовольняє частково	15-5	
	Не задовольняє	0	0
4. Реакція постачальника на претензії та побажання	Повністю враховуються	15	15
	Враховуються частково	10-3	
	Ігноруються	0	0
5. Ціна	Прийнятна	10	10
	Не прийнятна, але інших альтернатив немає	8	0
	Не прийнятна	0	0
6. Наявність систем менеджменту якості та безпеки	Системи менеджменту сертифіковані	5	5
	Системи менеджменту в процесі розробки та впровадження	3	0
	Системи менеджменту відсутні	0	0

Всі постачальники підрозділяються на 4 категорії прийнятності

відповідно до рейтингу оцінювання, вираженої у балах. У кожній групі може бути кілька постачальників.

КЛАСИФІКАЦІЯ ПОСТАЧАЛЬНИКІВ ПО КАТЕГОРІЯХ ПРИЙНЯТНОСТІ

Кількість балів	Категорія прийнятності	Характеристика постачальників
100-91	Контракт пріоритетний	Постачальники продукції, тривалі ділові зв'язки, що мають з підприємством, стабільно виконуючі контрактні зобов'язання за якістю продукції і умовам постачання. Вірогідність зривів мала.
90-71	Контракт можливий	Постачальники, у постачанні яких бувають незначні збої в термінах / об'ємах постачань або відхилення комерційного плану при збереженні стабільної якості та безпечної продукції.

70-60	Контракт лише по особливому дозволу	Постачальники, що мають з підприємством ділові зв'язки, але не в повному об'ємі задовольняють вимогам до ціні умовам постачання, але інших альтернатив немає.
Нижче 60	Контракт не можливий	Постачальники, які без значних змін не можуть бути діловими партнерами

Методичні рекомендації з оцінювання відповідності підрядної організації вимогам СУБХП на етапі вибору підрядних організацій

Оцінювання відповідності підрядної організації, послуги якої впливають на якість та безпечність продукції, вимогам СУБХП на етапі вибору проводиться в обов'язковому порядку.

Оцінювання відповідності підрядної організації вимогам СУБХП на етапі вибору - це процес пошуку, аналізування, перевірки і оновлення інформації про потенційні Підрядні організації, який проводиться з метою підтвердження готовності підрядної організації виконати вимоги підприємства (див. Специфікації на послугу Ф-04-1/М-01) при виконанні майбутньої роботи.

БАЛЬНА ОЦІНКА ПОСТАЧАЛЬНИКА ПОСЛУГИ

Критерій оцінки	Виконання критерію	Оцінка (бали)	Всього (max 100 балів)
1	2	3	4
1. Результати надання послуги при вторинній оцінці	Відповідність наданих послуг вимогам: - претензій до якості послуг немає - є незначні претензії - є значні претензії	15 10 5 0	15

	- надана послуга не відповідає вимогам до неї	15	15
	Надання документації:	10-5	
	- претензій немає	0	
	- є претензії		
	- документи не було надано		
2. Репутація постачальника як ділового партнера	Повне дотримання договірних зобов'язань	20	20
	Є незначні відхилення	15-5	
	Постачальник не заслуговує на довіру як діловий партнер	0	
3. Логістика	Повністю задовольняє	20	20
	Задовольняє частково	15-5	
	Не задовольняє	0	
4. Реакція постачальника на претензії та побажання	Повністю враховуються	15	15
	Враховуються частково	10-3	
	Ігноруються	0	
5. Ціна	Прийнятна	10	10
	Не прийнятна, але інших альтернатив немає	8	
	Не прийнятна	0	
1	2	3	4
6. Наявність систем менеджменту якості та безпеки	Системи менеджменту сертифіковані	5	5
	Системи менеджменту в процесі розробки та впровадження	3	
	Системи менеджменту відсутні	0	

Після оцінювання групою НАССР, куратору контракту надаються рекомендації про можливість укладення договору з підрядною організацією на виконання робіт:

– підрядна організація рекомендована для укладення договору (контракт пріоритетний).

– підрядна організація рекомендована для укладення договору за умови усунення виявлених невідповідностей (контракт можливий).

– підрядна організація не рекомендована для укладення договору (контракт не можливий).

Після завершення робіт або після їхнього припинення за ініціативою підприємства або підрядної організації Замовник проводить оцінювання діяльності підрядної організації на відповідність договірним вимогам СУБХП.

Оцінювання здійснюється куратором контракту. Оцінювання проводиться з використанням Досьє оцінки постачальника послуг (Ф-03\ПП 03).

За результатами проведеного оцінювання даються рекомендації щодо доцільності співробітництва з даною підрядною організацією у майбутньому.

Результати оцінювання можуть доводитися до відома керівництва підрядної організації.

Результати оформляються для кожної підрядної організації окремим документом і зберігаються у керівника групи НАССР.

2.4.7. Порядок перевірки закупленої продукції

Дії з перевірки закупленої продукції передбачають:

– перевірку відповідності встановленим вимогам параметрів якості та безпечності закупленої продукції у її супровідних документах;

– перевірку дотримання умов транспортування закупленої продукції, яка поступила на підприємство;

– зовнішній огляд сировини та відбір проб для вимірювання її параметрів;
 проведення вимірювань параметрів сировини згідно вимог Опису сировини, компонентів,

таропакувальних матеріалів (Ф-04\ М 01);

– проведення вхідного контролю закуплених допоміжних матеріалів тощо;
 – реєстрацію записів про проведену перевірку закупленої продукції в журналах обліку вхідного контролю.

Вхідний контроль окремих видів продукції, що поставляється на підприємство (премікси і т.п.), якість яких перевірити не є можливим, здійснюється шляхом перевірки відповідності супроводжувальних документів визначених у описах сировини, компонентів, допоміжних матеріалів (Ф-04\ М

01).
 Дані документи зберігаються у виробничій лабораторії.
 Термін зберігання документів, що підтверджують якість та безпечність закуплених продукції/послуг – 3 роки.

Моніторинг та вимірювання діяльності
 Моніторинг виконання робіт здійснюють куратори контракту або особи, які займаються закупівлею.

Валідація \ верифікація програми-передумови
 Періодичність проведення верифікації ЦП не рідше одного разу на рік.
 Мета, методи, відповідальність проведення верифікації, та рівень аналізування результатів визначено у Програмі валідації \ верифікації СУБХП на рік.

Результати верифікації реєструються у «Протоколі валідації \ верифікації».

Коригування та коригувальні дії

Виконуються наступні дії:

- ✓ Проводиться перегляд ППІ 03 «Закупівлі».

Підготовка персоналу

Навчання вимогам даної інструкції проводиться:

- після введення документу в дію;
- періодично не рідше одного разу на рік;
- позачергового – при внесенні змін у документ та при виявленні випадків недотримання працівниками вимог даної інструкції.

Факт проведення навчання фіксується в Журналі навчань.

Інструктаж працівників підрядних організацій включає в себе

інструктаж і перевірку знань з питань охорони праці і пожежної безпеки та, за необхідності, інші види інструктажів у відповідності до стандартів СУБХП.

Додаток №1
Ф-01/III 3

Реєстр постачальників продукції

№ п/п	Найменування продукції	НД (якщо застосовно) вимоги	Постачальник	Контактна особа/ № телефону	Категорія прийнятності	Примітка

Додаток №2
Ф-04/III 3

Реєстр послуг підприємства

№ п/п	Позначка щодо аутсорсингу	Найменування послуг, що надаються	Організація, що	Куратор контракту	Заходи керування

(А)	надає послуги	послугою процесом
2.	3.	4.
5.	6.	

Розробив: П. Б. Дата
 Погоджені: Протокол групи МАССР № від (дата)

Додаток №3
 Ф-02ППЗ

Додаток оцінки постачальника	
Постачальник	
Адреса	
Предмет закупівлі	
Вид оцінки (первинна/вторинна)	
Дата оцінки	

Критерій оцінки	Виконання критерію	Оцінка	
		Можливі бали	отримані бали/всього
1. Результати відного контролю	<i>Відповідність продукції вимогам до неї:</i>	15	
	<ul style="list-style-type: none"> - претензій до якості і комплектності продукції немає - є незначні претензії - є значні претензії - вся продукція не відповідає вимогам до неї. 	10	
	<i>Наявність супроводжувальних документів:</i>	10-5	
	<i>якісних</i>		

<p>НУБІП України</p>	<p>претензій немає - є претензії - документи не було надано</p>	<p>00</p>	
<p>2. Репутація постачальника як ділового партнера</p>	<p>Повне дотримання договірних зобов'язань Є незначні відхилення Постачальник не заслуговує на довіру як діловий партнер</p>	<p>20 13-5 0</p>	
<p>3. Логістика</p>	<p>Повністю задовольняє Задовольняє частково Не задовольняє</p>	<p>20 15-5 0</p>	
<p>4. Реакція постачальника на претензії та побажання</p>	<p>Повністю враховуються Враховуються частково Ігноруються</p>	<p>15 10-3 0</p>	
<p>5. Ціна</p>	<p>Прийнятна Не прийнятна, але інших альтернатив немає Не прийнятна</p>	<p>10 8 0</p>	
<p>6. Найвність систем менеджменту якості та безпечності</p>	<p>Системи менеджменту сертифіковані Системи менеджменту в процесі розробки та впровадження Системи менеджменту відсутні</p>	<p>50 3 0</p>	
<p>Кількість балів</p>	<p>Категорія прийнятності</p>	<p>00</p>	

Погоджено: Протокол групи НАССР № _____ від _____

НУБІП України

Додаток №4
Ф-03ППЗ

Досьє оцінки постачальника послуг

Постачальник	
Адреса	
Послуга/ Вид оцінки (первинна/ вторинна)	
Дата оцінки	

Критерій оцінки	Виконання критерію	Оцінка	
		можливі бали	отримані бали/ всього
1. Результати надання послуги при вторинній оцінці	Відповідність наданих послуг вимогам:		
	- претензій до якості послуг немає	15	
	- є незначні претензії	10	
	- є значні претензії	5	
	- надана послуга не відповідає вимогам до неї.	0	
2. Репутація постачальника як ділового партнера	Надання документації:	15	
	- претензій немає	10-5	
	- є претензії	0	
3. Логістика	документи не було надано	0	
	Повне дотримання договірних зобов'язань	20	
	Є незначні відхилення	15-5	
	Постачальник не заслуговує на довіру як діловий партнер	0	
	Повністю задовольняє	20	

		Задовольняє частково	15-5	
		Не задовольняє	0	
4.	Реакція постачальника на претензії та побажання	Повністю враховуються	15	
		Враховуються частково	10-3	
		Ігноруються	0	
5.	Ціна	Прийнятна	10	
		Не прийнятна, але інших альтернатив немає	8	
		Не прийнятна	0	
6.	Наявність систем менеджменту якості та безпечності	Системи менеджменту сертифіковані	5	
		Системи менеджменту в процесі розробки та впровадження	3	
		Системи менеджменту відсутні	0	
	Кількість балів	Категорія прийнятності		

Погоджено: Протокол групи НАССР № _____ від _____

2.5. Подання блок-схемним типом структури закупівлі

Блок-схема – це схематичне уявлення процесу, системи чи алгоритму.

Блок-схеми часто застосовуються у різних сферах діяльності, щоб документувати, вивчати, планувати, удосконалювати та пояснювати складні процеси за допомогою простих логічних діаграм. Для побудови блок-схем застосовуються прямокутники, овали, ромби та деякі інші фігури (для позначення конкретних операцій), а також сполучні стрілки, які вказують послідовність кроків або напрямок процесу.

Приклад блок-схемного типу процесу закупівель наведений на рис. 1.



Рис.2.1 Приклад Блок-схеми

2.6. Подання графічним способом ПЯ

Графіка допомагає наочно та зрозуміло уявити структуру проблеми.

Також допомагає конкретизувати досліджувані питання та зручна для наочної систематизації та класифікації.

Графічний спосіб ПЯ представлений на рис. 2.2.



Рис. 2.2. Графічне зображення процесного підходу, застосовного до програм якості

Процесний підхід – досягання більш результативних та ефективних результатів завдяки круванню взаємопов'язаними процесами, які функціують як цілісна система.

Основним процесами закупівлі білкової сировини є наступні:

- забезпечення неупередженості. Менеджери відділу закупівель несуть

відповідальність за неупередженість своєї діяльності і не повинні допускати

комерційного, фінансового чи іншого тиску, який може поставити під загрозу неупередженість. Для підтримання належної якості закупівель - необхідно

постійно виявляти ризики, які впливають на їх неупередженість. Це повинно

охоплювати ризики, пов'язані з діяльністю менеджера, відносинами з постачальниками та виробництвом. Проте, такі відносини не обов'язково становлять ризик для неупередженості в роботі менеджера.

- забезпечення конфіденційності. Менеджери відділу закупівель повинні відповідати за юридичні зобов'язання, працювати з усією інформацією, отриманою або створеною під час тендерної роботи. Менеджер повинен заздалегідь повідомити постачальника інформацію, призначену для розміщення у вільному доступі. Інформація про постачальника (наприклад, скарги виробництва, логістики, регуляторні органи, інше), отримані з різних джерел повинна зберігатися конфіденційною між постачальником та відділом закупівель. Співробітники, включаючи членів тендерного комітету, логістів, неуповноважених осіб або осіб, які діють від імені організації, повинні зберігати конфіденційність будь-якої інформації, отриманої або створеної в результаті договірної взаємодії з постачальником, крім випадків, передбачених законодавством;

- забезпечення управління персоналом. Весь внутрішній та зовнішній персонал відділу закупівель, який може впливати на діяльність закупівлі сировини для виробництва, повинен діяти неупереджено, компетентно та відповідно до системи управління ТОВ «Компанія». Організація повинна задокументувати вимоги до кожного виду діяльності, наприклад вимоги до освіти, сертифікації, навчання, підвищення рівня навичок і знань. Компанія повинна гарантувати, що працівники здатні виконувати відповідні процедури та контролювати процес закупівель. Роботодавці повинні доводити до працівників свої обов'язки та відповідальність.

- забезпечення обладнанням. Щоб підвищити ефективність роботи відділу закупівлі, обладнання (включаючи комп'ютери, засоби зв'язку, програмне забезпечення, платні доступи до баз даних) має функціонувати належним чином. Для ефективного пошуку постачальників та продуктивної організації угод обладнання, яке використовує відділ закупівель має бути сучасним, зручним у користуванні та з належною сервісною підтримкою.

- забезпечення послуг від третіх осіб, які можуть бути задіяні в процесі закупівлі. Мова йде про залучення сторонніх перевізників та арбітражних організацій для визначення якості сировини, у випадку спору з постачальником. Відділ закупівлі повинен гарантувати, що використовуються послуги лише від відповідних та акредитованих організацій, які впливають на виконання процесу закупівлі.

Висновки:

1. Проаналізовано структуру роботи відділу закупівель.
2. Показано важливість ПЯ в контексті закупівлі сировини для виробництва.
3. Методом експертних оцінок проаналізували всі процеси при закупівлі і визначено ті процеси, які будуть описуватися в ПЯ, а саме: щодо персоналу, обладнання та сировини.

РОЗДІЛ 3

РОЗРОБЛЕННЯ ПРОГРАМИ ЯКОСТІ

НУБІП України

3.1. Аналіз сировини для закупівлі

3.1.1. Складові комбікорму

Рецептура комбікорму у кожного своя і захищена комерційною таємницею. Але основні компоненти однакові для всіх. Відрізняється лише процентне співвідношення інгредієнтів.

Повнораціонні корми для свиней, ВРХ, птиці, кролів виготовляють із:

зернових. Овес, пшениця, ячмінь, тритикале, кукурудза, просо — це джерело вуглеводів. Залежно від віку та виду тварин відсоток зернових у комбікормі може доходити до 85%.

шрот або макуха соняшнику, сої, льону — джерело ненасичених жирів,

жиророзчинних вітамінів у раціоні. В кормовій суміші рослинних жирів від 15 до 25%.

бобові. Горох, соя, люпин у комбікорм додаються в кількості до 45% (найвищий відсоток білкових компонентів у комбікормах для вагітних самок і молодняка).

У сої та інших бобових багато інгібіторів трипсину (ферменту

шлункового соку). Тому бобові додають в комбікорм після екструзії, мікронізації, прожарювання й іншої теплової обробки.

олійні (соняшник, ріпак) — їх до 15%.

3.1.2. Білкові компоненти для виготовлення комбікормів.



Соева макуха — це залишковий продукт після екстракції олії, який є однією з найцінніших харчових добавок рослинного походження.

Широко застосовується в якості одного з компонентів комбікорму або як самостійний продукт у поєднанні з іншими кормами. Технологія виділення

НУБІП України

масла, під час якої насіння піддається короткочасному нагріванню і високому тиску, дозволяє повністю зберегти амінокислотний склад, а завдяки руйнуванню міжклітинних перегородок макуха прекрасно засвоюється

організмом тварин. Сировиною для виготовлення макухи є соя — однорічна рослина, що вирощується в більш ніж шістдесяті країнах світу. Це одна з

найпопулярніших олійних і бобових культур, що використовується в якості сировини для виробництва великого асортименту харчових продуктів.

Великий вміст протеїнів та інших корисних речовин робить її хорошою і недорогою альтернативою м'ясо-молочній продукції. У даній статті ми розглянемо хімічний склад продукту, його плюси і мінуси, розповімо, що робити з соєвою макухою.

Переваги соєвої макухи

Висока популярність макухи з сої пояснюється наступними перевагами

даної харчової добавки:

забезпечує потребу тварин у лінолевої кислоті, що дозволяє відмовитися від використання додаткових джерел жирів в раціоні;

містить не набагато менше сирого протеїну, ніж шрот, але при цьому

концентрація масел у макусі вища в 6-8 разів;

сприяє кращому всмоктуванню жиророзчинних вітамінів;

користь соєвої макухи також обумовлена високим вмістом фосфатидів, що дозволяє підвищити біологічну цінність кормових сумішей і комбікормів

(їхня наявність нормалізує діяльність нервової системи і мозку, покращує транспорт і засвоюваність жирів);

наявність макухи в комбікормі або кормових сумішах покращує їхній смак і зовнішній вигляд;

перешкоджає розшаруванню комбікорму при перевезенні і зберіганні.

Соєва макуха є незамінним компонентом повноцінних комбікормів і

сумішей для годування. Білок сої прекрасно засвоюється організмом тварин і за своєю цінністю може бути порівняний з білками тваринного походження. Висока енергетична цінність макухи дозволяє відмовитися від

введення до раціону харчування тварин кормових масел. За поживною цінністю практично відповідає шроту з сої, а на відміну від макухи з соняшнику тут присутні всі необхідні тваринам амінокислоти. Соева макуха є

лідером з обмінної енергії, вмісту протеїнів і вітамінів групи В. На додаток до цих її переваг вона містить мінімум клітковини. Використовується в якості

харчової добавки до раціону птиці, великої рогатої худоби, свиней. Годування соєвою макухою дозволяє прискорити зростання курчат, підвищити несучість кур. Присутність макухи в раціоні великої рогатої худоби знижує загальну

витрату кормів, підвищує надої, покращує якість м'ясної продукції. Згідно зі

статистичними даними, введення макухи до раціону корів збільшує надої на

20 відсотків, а жирність — на 0,03 відсотка. Всього 3 відсотки макухи в раціоні

птиці дозволяють підвищити несучість до 3 відсотків, що є чудовим

результатом для великих підприємств. Соева макуха в раціоні бройлерів і

свиней збільшує приріст живої маси на 20-25 відсотків у порівнянні зі

звичайним харчуванням. Соева макуха може використовуватися для

приготування комбікормових сумішей для всіх видів тварин і не менш широко

застосовується на звірофермах, що спеціалізуються на виробництві цінного

хутра, в рибгосподарствах для відгодівлі цінних порід риби, наприклад,

форелі. Застосування соєвої макухи (процентний вміст у загальній масі

кормів):

свині — 5-15% (залежно від періоду відгодівлі);

велика рогата худоба — 15-25%;

вівці — 10-20%;

кролики — 10%.

Склад соєвої макухи

Головною перевагою соєвої макухи є велика концентрація білка, який

схожий з тваринними білками, прекрасно засвоюється організмом тварин

(соєві протеїни засвоюються на 80 відсотків). Крім цього, до складу продукту

входить лізин, фосфор, вітаміни групи В, токоферол. Соя є джерелом

незамінних амінокислот: метіоніну, триптофану, гістидину. Використовуючи

соєву макуху, можна домогтися хорошого балансу амінокислот у раціоні, підвищити енергетичну цінність кормів. У таблиці наведено приблизний склад макухи з сої.

Компонент	Кількість, г/1 кг макухи
Протеїн	404
Мінеральні речовини (г/1 кг макухи)	
Кальцій	1,9
Фосфор	6,5
Магній	3,2
Калій	16,5
Кобальт	0,17
Залізо	163,5
<u>Вітаміни (мг/1 кг макухи)</u>	
B1	2,2
B2	3,4
B3	8,3
B12	160
D	2,5
E	8,5
Каротин	0,2

Недоліки соєвої макухи

Для макухи з сої характерні такі ж недоліки, як і для продуктів з іншої рослинної сировини.

Для її зберігання повинні використовуватися сухі приміщення, де передбачена система вентиляції;

продукт не підлягає тривалому зберіганню через окислення масла;

через високу концентрацію жирів потрібен суворий контроль кількості макухи в раціоні тварин;

окремі компоненти макухи можуть чинити негативний вплив на якість продукції, наприклад, може з'являтися гіркота, сторонні запахи;

низька стабільність хімічного складу макухи.

Окремо слід сказати про неякісну продукцію, яка може бути присутня на нашому ринку. В цьому випадку недобросовісні виробники використовують цілий ряд шкідливих добавок. Визначити фальсифіковану соєву макуху можна за такими ознаками:

З домішкою люпину. Для продукту характерні яскраво-жовті включення, які добре помітні на тлі основного продукту. З-за наявності люпину макуха має гіркуватий присмак.

З домішкою висівок. Щоб забезпечити якісне змішування, макуха в цьому випадку досить сильно подрібнюється. Існують стандарти, що визначають межі просіювання, при порушенні яких можна говорити про наявність домішок у продукті.

З домішкою сечовини. Її додавання в макуху дозволяє збільшити концентрацію білка. Негативний вплив соєвої макухи при цьому може перевищити її користь, оскільки з'являється велика ймовірність отруєння тварин аміаком. Виявити сечовину вдається за допомогою спеціальних методів. Експрес-метод, що дозволяє виявити фальсифікат: макуха заливається окропом — при наявності сечовини в продукті з'являється характерний аміачний запах.

З домішкою дріжджів. Визначається по характерному запаху і коричневому відтінку.

З домішкою гороху. Його наявність додає сіруватого відтінку продукту, а крім цього, макуха набуває помітної гіркоти.



Макуха соняшникова є побічним продуктом віджиму олії і використовується в якості цінної харчової добавки до раціону харчування сільськогосподарських тварин, а також як один із компонентів комбікорму. Завдяки

високому вмісту жирів і протеїнів макуха з соняшнику має високу енергетичну цінність. До її складу входить близько 30–40 відсотків протеїнів, до 9,4 відсотків масел і до 20 відсотків клітковини. Масло містить поліненасичені

жирні кислоти, токоферол, фосфоліпиди, що пояснює позитивний вплив продукту на розвиток і продуктивність тварин. Додатковою перевагою соняшникової макухи є її висока стійкість до зараження мікотоксинами. Соняшник був відомий в Південній Америці ще в 3000 році до н. е. У Європі він з'явився лише через століття і спочатку вирощувався в декоративних цілях. Сьогодні він є однією з найпопулярніших олійних

культур, яку відрізняє великий вихід олії з одиниці площі. За валовим збором насіння соняшнику Україна посідає друге місце у світі, а завдяки його високій рентабельності посівні площі цієї культури з кожним роком збільшуються.

Таким чином, макуха соняшнику є однією з найбільш доступних споживачам харчових добавок, яку відрізняє низька вартість і висока поживна цінність. Одними з основних споживачів соняшникової макухи є птахофабрики бройлерного типу, виробники комбікормів. Використання якісного і повноцінного корму дозволяє поліпшити характеристики продукції і знизити її собівартість. Наведемо основні переваги соняшникової макухи:

- високий вміст протеїнів, що дозволяє використовувати соняшникову макуху в якості альтернативи більш дорогим кормам;

висока концентрація вітамінів: групи В, токоферолу, ретинолу, а також фосфоліпідів;

оптимальний вміст клітковини, що поглищує процеси травлення у тварин;

приємний смак і ароматичні властивості, завдяки чому тварини охочіше вживають такий корм.

Макуха, що є залишковим продуктом після віджимання масла,

унікальна за своїм складом. Слід сказати, що поживні та енергетичні властивості продукту значно вищі, ніж у вихідної сировини. Скажімо, білки,

що містяться в соняшнику, під час переробки перетворюються в протеїнову групу, до складу якої входять такі важливі амінокислоти, як метіонін, триптофан, цистин та інші. Їхня присутність у раціоні обов'язкова і сприяє

нормальному розвитку тварин, зміцненню імунітету, підвищенню

продуктивності.

Склад соняшnikової макухи

Висока цінність соняшnikової макухи обумовлена перш за все великим вмістом протеїнів. Якість білка в ній значно вища, ніж у злакових культурах.

Також макуха багата на мінеральні речовини, в числі яких кальцій, фосфор, магній, калій, мідь та ін. Соняшnikову макуху відрізняє збалансований

вітамінний склад — у ній в достатній кількості містяться вітаміни групи В, каротин, кальциферол, токоферол, ретинол. У таблиці наведено приблизний

склад макухи з соняшника:

Компонент	Кількість, г/1 кг макухи
Протеїн	320
Мінеральні речовини (г/1 кг макухи)	
Кальцій	6,5

Фосфор	9
Магній	6
Калій	13
Кобальт	0,2
Залізо	165
Вітаміни (мг/1 кг макухи)	
В1	4
В2	3,6
В3	13,5
В12	210
D	5
E	5
Каротин	2

Поживність макухи соняшnikової:

- ЕКО (велика рогата худоба) — 1,10;
- ЕКО (свині) — 1,16;
- обмінна енергія (велика рогата худоба) — 11,02 МДж;
- обмінна енергія (свині) — 11,65 МДж.

Застосування макухи соняшnikової

Регулярне введення в раціон тварин макухи з соняшнику сприятливо позначається на рості молодняку, покращує обмін речовин, підвищує продуктивність і якість продукції. Вона використовується в якості самостійного корму та як інгредієнт комбікормових сумішей для годування великої рогатої худоби, свиней, кролів, птиці (качок, гусей, курей, індичок).

Достатня кількість масла в макусі дозволяє відмовитися від використання кормової олії.

Обмеженням для застосування макухи з соняшнику є наявність у ній хлорогенової та хінної кислот, які здатні виступати в ролі інгібіторів трипсину і ліпази. Для того щоб нейтралізувати їх негативний вплив, в раціон харчування тварин може додатково вводитись метіонін. Соняшникова макуха в раціоні бройлерних курчат може використовуватися вже з тижневого віку.

Регулярне згодовування макухи курям-несучкам дозволяє зменшити споживання корму в цілому і сприяє більш швидкому денному набору ваги. Молодняк великої рогатої худоби повинен отримувати до 1,5 кг макухи на добу, а корови — до 4 кг. Дається корм у сухому подрібненому вигляді або злегка змоченим безпосередньо перед годуванням. У раціоні харчування коней соняшникова макуха не повинна перевищувати 20 відсотків від загальної маси

кормів. Робочим коням згодовуються до 3 кг продукту на добу. При вирощуванні свиней макуха використовується тільки в першій половині їхньої відгодівлі, оскільки в іншому випадку погіршується якість сала. В цьому випадку добова норма становить 0,5-1,5 кг продукту на добу.

Недоліки соняшникової макухи

Макуха має високу гігроскопічність, тому при її складуванні потрібно дотримуватись певних умов (вологість, температура). Але навіть в цьому випадку вона не підлягає тривалому зберіганню. Зберігання при високій вологості призводить до того, що тригліцериди жирних кислот під впливом ферментів розкладаються на гліцерин і кислоти. У кормі починають розмножуватися бактерії з виділенням неприємного запаху, відбувається утворення цвілі. Істотним недоліком макухи є дефіцит лізину, тому при

утриманні птиці в раціон повинен додатково вводитися лізин. Крім цього, як ми вже писали вище, в її складі знаходяться хлорогенова (1,56 відсотків) і хінна (0,48 відсотків) кислоти, що є інгібіторами ферментів. Це змушує додатково вводити в раціон птиці метіонін, який нейтралізує їхню негативну дію. Користь соняшникової макухи незаперечна, але її властивості у великій мірі залежать від цілого ряду факторів: сорту соняшника, місця його зростання, технологій, що застосовуються для віджиму олії, умов зберігання і транспортування.



Шрот соняшковий —

залишковий продукт, який отримують в процесі виділення олії з насіння соняшнику. Є цінною харчовою добавкою, яка широко використовується в раціоні харчування тварин як в якості самостійного корму, так і в якості одного з інгредієнтів комбікормів. Важливою перевагою шроту є відсутність речовин, які негативно впливають на засвоєння інших нутрієнтів, тому перетравність продукту досягає 75-80 відсотків. Технологія отримання шроту відрізняється від технології виробництва макухи, тому вміст ліпідів у ньому варіюється від 1 до 3 відсотків. Що стосується протеїну, то в соняшковому шроті він є найбільш повноцінним по амінокислотному складу (особливо в порівнянні зі злаками). Клітковина позитивно впливає на перетравлюваність кормів і обов'язково повинна бути присутня в раціоні всіх сільськогосподарських тварин — це особливо важливо для живих організмів з однокамерним шлунком. Застосування шроту соняшкового в тваринництві дозволяє:

істотно поліпшити обмінні процеси;

зміцнити імунітет;

підвищити інтенсивність росту молодця;

підвищити несучість;

підвищити якість продукції.

Випускається в формі пресованих пластин різного розміру, може бути подрібненим, гранульованим або у вигляді крупки. Як давати соняшниковий шрот? Перед згодовуванням тваринам пластини зазвичай дробляться або розмочуються. Дроблений або гранульований шрот — найбільш зручна форма, оскільки не потребує додаткової обробки. Що робити з соняшниковим шротом, технологія його виробництва, переваги і недоліки — про це в наступних розділах.

Виробництво соняшникового шроту

Процес виробництва шроту складається з наступних етапів:

Очищення сировини. На цьому етапі рослинна сировина очищається від домішок, пилу, сторонніх предметів. Також на цьому етапі проводять кондиціонування маси.

Подрібнення. Здійснюється за допомогою вальців з різною поверхнею — спочатку сировина подрібнюється, а потім із неї формуються пластинки.

Екстракція. Сировина направляється в екстрактор, де за допомогою органічних розчинників, доведених до температури кипіння, виділяють масло.

Тестування. Сировина, оброблена розчинниками, піддається впливу водяної пари, що дозволяє видалити з неї хімічні речовини.

Сушіння. Проводиться з метою зниження вологості продукту до нормованої величини, що підвищує його лежкість.

Склад соняшникового шроту

Соняшниковий шрот має високу щільність, яка досягає 600 кг/куб. м, а вміст олії в ньому варіюється від 1,5 до 3 відсотків. Легкозасвоюваний білок, кальцій, фосфор, вітаміни групи В — багатий склад шроту робить його однією з найпопулярніших добавок до раціону харчування тварин. Вміст клітковини може досягати 15 відсотків, що дещо обмежує його застосування при вирощуванні високопродуктивної птиці. Крім цього, обмеження на використання шроту соняшникового накладають хлорогенова та хінна кислоти, що містяться в ньому. Через низький вміст у шроті лізину тваринам

дають його синтетичні аналоги. Поживність соняшникового шроту залежить від сорту соняшнику, а також методів отримання олії. Останнім часом аграрії віддають перевагу сортовому і гібридному насінню соняшнику з високою олійністю. До речі, наявність у насіння більш тонкого і олійного лущиння призводить до доступності мікроорганізмам поживних речовин, що містяться в ньому — це може стати причиною утворення цвілі. Крім цього, якість шроту визначається технологічними аспектами виробництва. Наприклад, якість продукту помітно погіршується при підвищенні температури його обробки.

Так, при температурі вище 106 градусів відбувається руйнування амінокислот.

Як застосовувати шрот соняшниковий

Шрот соняшниковий являє собою низькокалорійний і безпечний для здоров'я тварин корм. Один кілограм шроту — це 10,43 МДж обмінної енергії, близько 270 г протеїну, 230 г клітковини і 14 г ліпідів. Його присутність у раціоні великої рогатої худоби в кількості 20 відсотків від загальної маси кормів для дійних корів і 10 відсотків для бичків, позитивно впливає на обмін речовин тварин, що підтверджують біохімічні та інші дослідження. Регулярне введення шроту в раціон дозволяє збільшити кількість еритроцитів, лейкоцитів, гемоглобіну. У сироватці крові корів підвищується вміст фосфору на 0,8 відсотка, амілази — на 11,9 відсотка, фосфатази — на 8,9 відсотка та зменшується кількість загального білка на 1,4 відсотка, альбуміну — на 7,14 відсотка, холестерину — на 12,9 відсотка і т. д. У дійних корів, які регулярно отримують підгодовлю у вигляді соняшникового шроту, збільшуються середньодобові надої на 8-9 відсотків. Годування соняшниковим шротом дозволяє підвищити жирність молока на 4-5 відсотків, вміст білка — на 3-4%, сухих речовин — на 5 відсотків. Шрот широко використовується в якості окремої харчової добавки або як компонент комбікорму в птахівництві. Як годувати шротом соняшниковим птицю? Бройлерам харчову добавку вводять вже з тижневого віку, а несучки отримують по 35 г корму на добу (в зимовий період дозування зменшується).

Переваги шроту

Соняшниковий шрот має цілу низку переваг, основні з яких наведені

нижче:

- соняшниковий шрот у раціоні тварин може використовуватись як самостійно, так і в складі комбікормових сумішей;

• за вмістом білків соняшниковий шрот значно випереджає корми з іншої рослинної сировини;

- містить повноцінні за амінокислотним складом протеїни;
- відрізняється гарною засвоюваністю, завдяки чому може бути

використаний у раціоні харчування будь-яких тварин;

- особливо очевидна користь шроту при відгодівлі молодих тварин;
- чудових результатів вдається домогтися при годуванні

високопродуктивних корів;

• можлива шкода соняшникового шроту при неправильному зберіганні мінімізується завдяки його стійкості до зараження мікотоксинами;

- шрот соняшниковий в кормі покращує засвоєння інших його компонентів.

Недоліки шроту

З недоліками шроту можна боротися, коригуючи дозу харчової добавки

при складанні раціону харчування сільгосптварин. До них можна віднести:

- високу концентрацію клітковини (в лушпинні насіння великий процентний вміст лігніну, який не засвоюється організмом птиці);

• великий вміст сірки (входить до складу багатьох амінокислот, наприклад, метіоніну, цистину і т. д.);

- поживність шроту соняшникового нижча, ніж у макухи;

• невеликий, в порівнянні з соєю, вміст лізину (у зв'язку з цим в раціон харчування доводиться включати синтетичний лізин).

Зберігання шроту соняшникового

Термін зберігання будь-якої рослинної продукції залежить від її складу. Великий вміст жирів вимагає особливих умов зберігання. Щоб не допустити згіркнення масла, що міститься в шроті, складські приміщення повинні бути обладнані примусовою вентиляцією. В місцях зберігання шроту не можна допускати підвищення вологості вище 6 відсотків — у таких умовах істотно підвищується ризик зараження корму пліснявими грибами, які виділяють мікотоксини. Крім цього, в приміщеннях для зберігання шроту дуже важливо не допускати значних перепадів температур (більше, ніж на 5 градусів), забезпечити захист від прямих сонячних променів. Шрот можна зберігати насипом, але в цьому випадку продукцію потрібно періодично перемішувати. Шрот в гранулах зберігається в мішках, покладених на стелажі або підпони з дерева. При цьому повинен бути виключений контакт мішків з підлогою (відстань між мішком і підлогою має бути 15-20 см). Термін зберігання шроту соняшникового залежить від форми, в якій виготовляють корм, і способу його зберігання. При насипному зберіганні термін придатності шроту не перевищує 3 місяців, а гранульований корм, розфасований в мішки, може зберігатися до року.



Соевий шрот — найякісніша високоблкова сировина для виробництва комбікормів для олійськогосподарських тварин, птиці, риб. Його отримують в якості побічного продукту в процесі виробництва олії з соєвих бобів.

Олію з насіння олійних культур вилучають за допомогою гідравлічного або шнекового пресування та отримують макуху, або за допомогою екстракції і додаткової вологотеплової обробки та отримують шрот.

Соевий шрот покращує засвоюваність поживних речовин комбікормів, збільшує добові прирости маси, надої молока, зменшує падіж, покращує якість м'яса, молока та яєць.

Соевий шрот вважається ідеальним білковим компонентом рослинного походження, в якому приблизно 95 % азоту припадає на білковий азот. Він добре засвоюється та за своєю біологічною цінністю близький до білків тваринного походження, хоча і поступається їм за багатьма показниками.

Вміст сирого протеїну в макухах та шротах досягає 30...50 %, а по загальній поживності вони близькі до найкращих зернових кормів. Протеїн соєвого шроту засвоюється майже на 80 % та може бути заміною в раціоні рибної та кісткової муки. Значний вміст протеїну та енергії в шроті дозволяє складати високопротеїнові

висоенергетичні раціони без застосування дорогих кормів.

Соевий шрот:

Обмінна енергія	12,97 Мдж/кг
Сирий протеїн	441 г/кг
Лізин	26,7 г/кг
Метіонін/цистин	12,8 г/кг
Треонін	17,2 г/кг
Триптофан	5,9 г/кг
Кальцій	2,7 г/кг
Фосфор	6,1 г/кг
Натрій	0,2 г/кг
Вітамін В ₁₂	—

Соевий шрот містить протеїн, амінокислоти, мінеральні речовини, кальцій, фосфор, залізо, марганець, цинк та ін., але при цьому він бідний на

кальцій і натрій. Також в шротах міститься значна кількість вітамінів групи В та вітаміну Е, невелика кількість вітаміну РР, холіну і пантатенової кислоти. Наявність у шроті сіркоутримуючих амінокислот (метіоніну, цистину) визначають його кормову цінність при використанні в раціонах жуйних тварин.

Фізико-хімічні показники, показники споживчої цінності та показники безпеки соєвого шроту згідно ДСТУ 4593:2006 (шрот соєвий харчовий) наведено нижче

Загальні норми вводу шротів до складу комбікормів:

1. Коні, ВРХ, вівці – без обмежень.
2. Свині – 10... 15 %.
3. Птиця – до 20 %.
4. Риба – до 50 %.

Таблиця 1 - Фізико-хімічні показники, показники споживчої цінності та показники безпеки соєвого шроту

Показники	Значення
Масова частка вологи та летких речовин, %	8,5... 10,0
Масова частка золи, не розчинної в 10-відсотковій соляній кислоті, в перерахунку на абсолютно суху речовину, %, не більше	1,5
Масова частка сирого жиру в перерахунку на абсолютно суху речовину, %, не більше	1,5
Кислотне число жиру, мг КОН/г, не більше	2,0
Вміст мікотоксинів, мг/кг, не більше:	
афлотоксин В1	0,005

зеараленон	1,0
Вміст токсичних елементів, мг/кг, не більше:	
свинець	1,0
кадмій	0,1
миш'як	0,3
ртуть	0,02
мідь	10,0
цинк	50,0
Вміст хлорорганічних пестицидів, мг/кг шроту, не більше:	
ГХЦГ (сума ізомерів)	0,2
ДДТ (сума ізомерів та метаболітів)	0,05
гептахлор (епоксид гептахлору)	Не дозволено
Масова частка залишкової кількості розчинника (нефрасу), %, не більше	0,08
Вміст нітратів, мг/кг, не більше	200,0
Вміст нітритів, мг/кг, не більше	10,0
Токсичність	Не дозволено
Масова частка металодомішок, мг/кг:	
частинки розміром до 2 мм включно не більше	7,0

частинки розміром більше ніж 2 мм і з гострими краями	Не дозволено
Вміст сторонніх домішок (камінчики, екло, земля (тощо))	Не дозволено
Зараженість шкідниками або наявність слідів зараження	Не дозволено
Масова частка сирого протеїну в перерахунку на абсолютно суху речовину, %, не менше	50
Сумарна масова частка розчинних протеїнів у шроті до загальної кількості протеїну, %, не менше	80,0
Масова частка водорозчинних протеїнів у шроті до загальної кількості протеїну, %, не менше	70,0
Масова частка сирої клітковини в перерахунку на абсолютно суху речовину, %, не більше	2,0
Масова частка загальної золи в перерахунку на абсолютно суху речовину, %, не більше	6,0
Прохід крізь сито з вічками діаметром 10 мм, %, не менше	100,0

Перевищення рекомендованих норм вводу призводить до захворювання тварин. Це пояснюється вмістом у них специфічних отруйних речовин. Для інактивації отруйних речовин шроту необхідно піддавати термообробці.

Соевий шрот використовується шляхом прямого згодовування сільськогосподарським тваринам та птиці або у складі повнораціонних комбікормів.

Для України виробництво і використання соєвого шроту є стратегічним напрямом у вирішенні проблеми протеїну. Разом із тим використання соєвого

шроту має свої особливості. Норма згодовування його залежить від виду, породи і віку птиці, свиней, великої рогатої худоби, звірів, риби.

Птиця

Введення соєвого шроту до раціонів сучасних інтенсивних порід птиці відіграло ключову роль у збільшенні виробництва м'яса бройлерів і яєць птиці.

Інтенсифікація у птахівництві тісно пов'язана з використанням соєвого шроту. Для бройлерів соєвий шрот і екструдована повножирова соя виявилися прекрасним високобілковим кормом, без якого тепер неможливо навіть уявити собі розвитку сучасного і майбутнього птахівництва. Типові стандартні раціони для них містять від 21–24 до 26–28% протеїну, в основному за рахунок протеїну соєвого шроту.

У раціонах курей-несучок екструдована повножирова соя становить 15–20% усієї маси кормосумішей. Комбікорми для товарних індичок у стартерний період містять 33,5% соєвого шроту, у ростерний — 28,5, у заключний — 18%. На ранніх стадіях росту індиків, замість соєвого шроту, можна включити близько 10% екструдованої повножирової сої, а потім — аж до забою — її частку можна збільшити до 15–20% без шкоди для цієї птиці.

Для товарних качок у стартерний період (0–2 тижні) у комбікорми вводять 25% соєвого шроту, у ростерний (2–4 тижні) — 16, у заключний (4–8 тижнів) — 14%. До комбікормів для гусей включають таку кількість соєвого шроту: у стартерний період (0–3 тижні) — 25%, у ростерний (від 3 тижнів — до продажу) — 20, для племінної птиці — 22,5%.

Свині

Соєвий шрот сприяє підвищенню інтенсивності приросту живої ваги свиней і поліпшенню якості свинини. Для новонароджених поросят, певна річ, молока заміни немає. Якщо новонароджене порося у перші 4–6 годин не одержує молока, імовірність вижити зменшується. Від перших 3–5 днів і до досягнення тритижневого віку поросята вже можуть одержувати передстартер із вмістом 22–24% протеїну, після відлучення — 20–21, з восьми тижневого віку до досягнення товарної маси — 17–14%. При відгодівлі поросят до 50 кг

живої ваги до їхнього раціону можна включити до 20% екструдованої повножирової сої, після 50 кг — 18–15, на завершальній стадії відгодівлі — 8–5%.

У годівлі свиноматок соєвий шрот включається в такій кількості: при супоросності — 10% раціону, при лактації — 15. У годівлі поросят, починаючи з тримісячного віку, можна застосувати соєве молоко по 200–250 г на голову на добу.

Корови

У годівлі високопродуктивних корів голштинської породи особливого значення набуває балансування раціонів щодо протеїну і амінокислот за рахунок соєвого шроту. До раціонів молочних корів включають 10–15% соєвого шроту або екструдованої повножирової сої, при цьому мікрофлора рубця повністю і максимально нейтралізує інгібітори трипсину. Екструдована повножирова соя особливо цінна в ранній період лактації, коли підвищення вмісту в раціоні жиру на 1% стимулює додатковий синтез 0,9 кг молока у перші три місяці лактації, підвищує вміст жиру в молоці, поліпшує жирокислотний склад, зокрема вміст лінолевої кислоти.

Вівці

Основним джерелом протеїну для овець у більшості регіонів є зелена маса пасовищ, сіно багаторічних трав, солома, стебла. На жаль, для них часто не вистачає соєвого шроту, який згодують насамперед у птахівництві, свинарстві і молочному скотарстві. Корисно його згодувувати вівцям, з урахуванням породи, віку та живої ваги, у кількості від 100 до 200 г на голову щоденно. Це сприяє збереженню молодняку, інтенсивності росту, якості баранини і вовни.

Кози

Поряд із згодовуванням козам основних кормів — трави злакових і бобових трав, сіна, кукурудзи, капусти, коренеплодів, гіллячкового корму — їм дають комбікорми з включенням соєвого шроту. До стартерних комбікормів для козенят включають 10% соєвого шроту, для рогатих — 8–9.

Згодовування екструдованої повножирової сої до раціону молочних кіз підвищувало наδοї і жирність молока, змісту лінолевої і ліноленової жирних кислот, смакові якості, поліпшувало його лікувальні властивості.

Кролі

Для годівлі взимку заготовляють цілі рослини у фазі повного наливання бобів або повної стиглості. Соевий шрот і екструдована повножирова соя дуже ефективні високобілкові й енергетичні корми в годівлі кротів, підвищують інтенсивність їх росту, поліпшують якість м'яса і хутра. Згодовування племінним кролям екструдованої повножирової сої в складі раціонів може поліпшити репродуктивні показники, зменшити смертність новонароджених кроленят, збільшити прирости живої ваги.

Риба

До комбікормів для коропа, окуня, зубатки вводять: соєвого шроту — 35%, сома — від 20 до 48, для форелі — від 5 до 25, для лосося — 15%. Екструдована повножирова соя задовольняє потребу риби одночасно в енергії і білку.

За останнє десятиліття збільшується використання сої в кормах для собак, кішок та інших тварин. У США, наприклад, з цією метою за рік використовують 700–900 тис. т соєвого шроту.

У годівлі телят, поросят, хутрових звірів риби, креветок, піддослідних тварин часто використовують інші багаті на протеїн соєві продукти, як, наприклад, соєве борошно тонкого помелу, соєвий білковий концентрат, соєвий білковий ізолят, борошно з додаванням жиру і лецитину.



Екструдована повножирова соя є одним із найважливіших компонентів комбікормів для сільськогосподарських тварин. Використання сирого сої в раціонах обмежене внаслідок великої кількості

антипоживних речовин (інгібіторів трипсину, сапонінів, гемаглютамінів та ін.). Таким чином, повножирна екструдована соя, перероблена на екструдерах

є:

- висококалорійним, з високим вмістом протеїну, універсальним кормом, ідеальним для всіх видів тварин та птиці; – засвоюваність протеїну в ній становить понад 90%;

- засвоюваність протеїну в ній – більше 90%;
- характеризується високою засвоюваністю олії і, зокрема - жирних кислот, необхідних для зниження теплового стресу;

- містить велику кількість токоферолу, що додає маслу стабільність при зберіганні;

- містить значну кількість токоферолу, що додає олії стабільність при зберіганні; – характеризується високим вмістом основних жирних кислот – лінолевої і олеїнової – 9,0 і 2,0 відповідно;

- має приємний хлібний аромат і поїдається всіма сільськогосподарськими тваринами та птицею.

Продукт відповідає наступним вимогам

- масова частка вологи – не більше 10%;
- масова частка сирого протеїну в перерахунку на абсолютно суху речовину – не менше 33%;

- масова частка сирого жиру в перерахунку на абсолютно суху речовину – не менше 20%;

- активність уреазі – 0,1-0,3 од. рН;
- масова частка сирої клітковини – не більше 7%.

Ріпак є нетрадиційною ціною кормовою культурою. Він є джерелом, як олії так і кормовим білком. Він займає важливе місце в рішенні проблем протеїнової годівлі тварин.



Ріпакова макуха і шрот також є гарним постачальником мінеральних речовин. По наявності кальцію, фосфору, міді, магнію і марганцю він гарніше за соевий шрот.

Доступність кальцію складає – 68%, фосфору – 75%, магнію – 62 %, марганцю – 54 %, міді – 74%, цинку – 44%.

Проведені дослідження на молочній фермі показали, коли в комбікормах

знаходяться 30 % ріпакового жмиху витрати кормів на одиницю продукції

знижуються до 5–14 %. При годуванні свиней, при використанні ріпакового

шроту замість соняшникового, витрати корма на 1 кг приросту знизилась на 6,9

%. Для курей і бройлерів використовують до 10 % макухи та шротів ріпаку з

підвищеним рівнем глюкозинатів (0,5 – 5%) і еруксової кислоти (5–11 %).

Ріпак впливає і на якість продукції тваринництва.

Дослідами вчених Вінницької дослідної станції встановлено, що прибавка білка в молоці корів, яким згодовували ріпакову макуху, сягає 0,12 %, а жирність молока підвищилась на 0,45 %.

Насіння ріпаку характеризується високою біологічною та кормовою цінністю: в одному кілограмі насіння ріпаку

міститься 1,4–2,0 кормових одиниці, 180–200 г протеїну, близько 450 г жиру.

Слід відмітити, що в практиці годівлі тварин і птахів використовують лише продукти термічної обробки: макуху і шроту, разом з іншими кормами.

Введення насіння або борошна ріпаку в раціон кормів дає підвищення надоїв.

Тому в технологічний процес обробки ріпаку треба включати його очищення, дозування, подрібнення, змішування, термічну обробку та інше.

3.2. Розроблення програми якості тендерної закупівлі

Регламент тендерної процедури та контролю цін сировини комбікормових заводів

Методика системи управління якістю (рівень В) згідно ДСТУ ISO/TR 10013:2003

Призначення: Для посадових осіб задіяних у процесах організації тендерних закупівель сировини для комбікормових заводів компанії, а також контролю відповідності цін фактично отриманої сировини

Сфера застосування: Застосовується для планування, організації і контролю процесу тендерних закупівель сировини для комбікормових заводів компанії. Повинна забезпечувати коректне і неупереджене планування і проведення тендерних закупівель. А також контроль відповідності цін фактично отриманої сировини

Відповідальність і повноваження та опис видів діяльності:

№	Дія	Відповідальний	Примітка
1	Перед початком відповідного періоду (білкова сировина 2 тижні, БМВД- 1 місяць) менеджери з постачання відповідної сировини проводять тендер на електронному майданчику APS-Tenders. Після закінчення торгів проводять телефонні перемовини з потенційними постачальниками та готують таблиці для тендерного комітету		
2	Тендерний комітет збирається для визначення постачальників, об'ємів, умов та цін протягом дії відповідного тендеру		
3	Протягом 3 робочих годин після закінчення тендерного комітету менеджери з постачання мають скласти таблицю тендерних цін згідно Додатку №1 та відправити на керівника відділу закупівель.		
4	Після виконання п.3. протягом 3х робочих годин перевірити дані та надати у планово-економічний відділ ціни по відповідних КЗ		

5	Протягом дії відповідного тендеру економісти КЗ проставляють у оперативну звітність приходу сировини згідно таблиці отриманій по п.3.		
6	У разі надходження інформації від будь кого про зміни цін (в меншу чи більшу сторону), або приходу продукту/компанії яких немає в таблиці по п. 4 економіст КЗ має повідомити керівника відділу закупівель вказавши вид сировини (із вказанням сирого протеїну для шротів і макух), компанію та джерело отримання інформації		
7	Протягом доби має розглянути інформацію по п.6 і надати письмове погодження/вказівку про встановлення цін на такий товар або інші дії		
8	По отриманні Актів звірки за попередній місяць економіст КЗ має звірити відповідність вказаних в оперативній звітності (по п.5) цін сировини і акти звірки. У випадку виявлення відхилень повідомити про це відповідного менеджера та керівника відділу закупівель у письмовій формі (e-mail)		
9	По отриманні інформації по п.8 менеджер з постачання відповідної сировини має протягом 1 робочої доби пояснити відхилення. В залежності від обставин і пояснення приймається рішення про подальші дії по кожному конкретному відхиленню		

Протоколи

1. Для проведення тендерної процедури використовується електронний майданчик APS-Tenders. Форми документів наведено в Робочій інструкції № 1 Про роботу з APS-Tenders;
2. Для консолідації даних використовується Таблиця тендерних цін згідно Додатку 1;

3. Для звірки даних по поставленому товару із контрагентами використовується Акт звірки по стандартам бухгалтерського обліку діючими в Україні.

3.3. Розроблення програми якості договірних зобов'язань

В договорі на поставку білкової сировини обов'язково враховується рід основних понять та принципів:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРУ

1.1. В порядку та на умовах, визначених даним Договором, Постачальник зобов'язується поставити та передати у власність Покупця, а Покупець зобов'язується прийняти та оплатити **БІЛКОВУ СИРОВИНУ**: висівки пшеничні та/або висівки кукурудзяні, та/або шрот соняшниковий, та/або шрот соєвий, та/або макуху соняшникову, та/або макуху соєву, та/або макуху кукурудзяну, та/або олію соєву, та/або олію соняшкову та/або інші білкові продукти (надалі - Товар).

1.2. Постачальник гарантує, що Товар належить йому на праві власності, не перебуває під заборотою відчуження, арештом, не є предметом застави та іншим засобом забезпечення виконання зобов'язань перед будь-якими фізичними або юридичними особами, державними органами і державою, а також не є предметом будь-якого іншого обтяження чи обмеження, передбаченого чинним законодавством України.

1.3. Постачальник підтверджує, що укладення та виконання ним цього Договору не суперечить нормам чинного законодавства України та відповідає його вимогам (зокрема, щодо отримання усіх необхідних дозволів та погоджень), а також підтверджує те, що укладання та виконання ним цього Договору не суперечить цілям діяльності Постачальника, положенням його установчих документів чи інших локальних актів. Постачальник має всі можливості та ресурси (фінансові, трудові, виробничі) для виконання даного Договору.

2. КІЛЬКІСТЬ ТА ЯКІСТЬ ТОВАРУ

2.1. Умови, строки поставки, асортимент, кількість та ціна Товару, який поставляється відповідно до Договору, визначається Сторонами у Специфікаціях (Додатках) до цього Договору, які є невід'ємними частинами цього Договору. Під партією Товару, Сторони розуміють кількість Товару фактично прийнятої Покупцем по одній видатковій накладній.

2.2. Якість Товару, який поставляється, повинна відповідати вимогам щодо якості вказаних в даному Договорі, державним стандартам, технічним умовам та/або іншій технічній документації, діючому законодавству України в сфері безпеки, що встановлюються для Товару такого виду/роду та підтверджуватися Сертифікатом якості виробника. Якісні характеристики Товару визначаються у наведеній нижче таблиці, якщо інше не вказане Сторонами в Специфікаціях (Додатках) до цього Договору, які являються невід'ємною частиною даного Договору:

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

Масова частка Сирого протейну, % не менше	Масова частка Вологість, % не більше	Сирій жир, % не менше	Інші показники и не вказані в даному п.п. згідно ДСТУ (ГОСТ)	Висівки пшеничні	Висівки кукурудзяні	Шрот соняшниковий	Шрот соєвий	Макуха соняшникова	Макуха соєва	Макуха кукурудзяна	Олія соєва	Олія соняшникова
14,5	14	-	ДСТУ 3016-95									
8	12	2	ТУ У 15.6-31333288-0026:2011									
35±0,5	9,5	0,5-3	ДСТУ 4638:2006									
45	10	4	ДСТУ 4230:2003									
32	8,5	8,5	ГОСТ 80-96									
38	10	7,5	ГОСТ 27149-95									
16±1	10	0,8	ТУ У 15.6-31333288-0026:2011 (органолептичні показники)									
-	0,3	-	ДСТУ 4534:2006									
-	0,3	-	ДСТУ 4492:2005									

3. УМОВИ ПОСТАЧАННЯ ТОВАРУ

3.1. Поставка здійснюється на умовах «DAP» правил Інкотермс – 2010, а саме: Постачальник зобов'язаний замовити і оплатити поставку (перевезення) Товару до місця призначення (поставки) вказаного в п.п. 3.5. даного Договору, якщо інше місце призначення не визначене Сторонами в Специфікації на відповідну партію Товару.

3.2. Строк поставки кожної окремої партії Товару зазначається Сторонами в Специфікаціях.

3.3. Постачальник зобов'язаний поставити Товар шляхом, який забезпечить зберігання належної якості Товару та його ідентифікацію.

3.4. Право власності на Товар і ризик випадкової загибелі Товару переходить від Постачальника до Покупця з дати поставки Товару. Постачальник зобов'язаний видати (передати) поставлену партію Товару уповноваженому представнику Покупця лише за умови надання представником довіреності на отримання відповідної партії Товару, з зазначенням даних представника та довіреності на представника у видатковій накладній на поставлену партію Товару.

3.5. Датою поставки Товару/партії Товару вважається дата підписання належним представником Покупця видаткової накладної на фактично прийнятий Покупцем Товар/партію Товару, що проводиться після розвантаження в місці призначення (поставки).

3.6. Поставка Товару здійснюється залізничним та/або автомобільним транспортом на вибір Покупця.

3.7. Постачальник зобов'язаний в день поставки Товару надати Покупцю наступні документи на Товар:

- оригінал рахунку;
- в залежності від обраного виду транспорту: товарно-транспортна накладна (ТТН) (оригінал), оформлена у відповідності до вимог встановлених чинним законодавством України або залізнична накладна (оригінал);

видаткова накладна на партію Товару (оригінал);

- посвідчення про якість завірене печаткою на кожну транспорту одиницю (оригінал), або оригінал посвідчення про якість виробника Товару,

завірене мокрою печаткою Постачальника в разі якщо Постачальник і

виробник Товару не являються однією юридичною особою;

- копія експертного висновку, засвідчена печаткою Постачальника та підписом копія вірна;

- за окремою попередньою письмовою вимогою Покупця - оригінал ветеринарного свідоцтва (даний документ не надається при поставці олії соєвої

та/або соняшникової);

- копія сертифікату на вміст ГМО завірена печаткою Постачальника та підписом уповноваженої особи, або інше документальне належним чином

засвідчене підтвердження, передбачене чинним законодавством України,

відсутності вмісту ГМО (даний документ не надається при поставці олії соєвої

та/або соняшникової, макухи чи шроту соняшникового);

- карантинний сертифікат в разі коли сировина імпортована, ввезена із карантинної зони або ввозиться в карантинну зону;

- оригінал довідки про походження Товару, підписаної уповноваженою особою та завіреної печаткою Постачальника.

3.7.1. На кожну партію Товару, Постачальник надає Покупцю Довідку про походження Товару (надалі – Довідка) з вказанням:

- Найменування Товару;

- Кількість Товару в партії;

- Підстави набуття Постачальником права власності на дану партію Товару (вибрати та вказати з переліку):

• Власне виробництво Товару із сировини на власних/орендованих виробничих потужностях, та/або на давальницьких умовах,

• Придбання готового Товару у третьої особи (вказати найменування та код ЄДРПОУ третьої особи), при цьому Постачальником до

Довідки додаються копії документів: (1) що підтверджують придбання Товару у третьої особи та придбання товару третьою особою у виробника товару (видаткові та податкові накладні), (2) якісних посвідчень, виданих виробником товару, (3) ветеринарних свідоцтв та експертних висновків, виданих виробнику Товару відповідними уповноваженими установами.

- Походження товару: назву виробника, коду ЄДРПОУ, юридичної адреси виробника (незалежно від форми отримання/придбання Товару Постачальником).

- Місцезнаходження виробничих потужностей на яких вироблено Товар (незалежно від форми отримання/придбання Товару Постачальником).

3.8. Товар приймається в місці (призначення) поставки Покупцем після перевірки та підтвердження його якості та кількості. Кількість Товару перевіряється шляхом зважування на комерційних автомобільних або залізничних вагах Покупця, та є остаточною. В разі поставки Постачальником Товару без належного пломбування транспортного засобу, претензії Постачальника до Покупця щодо кількості Товару не приймаються. Якість Товару перевіряється виробничо-технічною Лабораторією Покупця.

3.9. При поставці Товару залізничним транспортом та розбіжності у вазі більше ніж 0,5% між вагою бруто залізничного вагону, зазначеною у відповідній залізничній накладній на Товар на станції відправлення та вагою бруто залізничного вагону визначеною Покупцем в місці (поставки)

призначення, Покупець зобов'язаний повідомити про це Постачальника засобами зв'язку – факсом або електронною поштою за реквізитами Постачальника вказаними в даному Договорі, а Постачальник (належний представник) зобов'язаний протягом 12 годин з моменту направлення

Покупцем повідомлення, прибути в місце (поставки) призначення на контрольне зважування Товару та складання акту розбіжностей. Якщо Постачальник в строки вказані в даному п.п. не з'являється на контрольне

зважаючи, або направить не уповноваженого представника або відмовляється від складання акту, Покупець приймає Товар по фактичній вазі, при цьому складає акт розбіжностей без участі Постачальника, а сканована копія такого акту надсилається Постачальнику на електронну адресу вказану в даному Договорі. Акт складений без участі Постачальника є обов'язковим для Постачальника та Постачальник не оспорюватиме такий акт та/або порядок складення такого акту.

3.10. Перед початком приймання Товару лабораторія Покупця перевіряє якість Товару. В разі встановлення висновком Лабораторії (далі - Висновок) неналежащої якості Товару перед початком приймання Товару, за вибором Покупця, Постачальник на підставі пред'явленого Висновку зобов'язаний або вчинити дії передбачені п.п. 5.2. цього Договору та/або вартість Товару перераховується на підставі п.п. 4.2., п.п. 4.3, цього Договору, або Покупець може не прийняти Товар, склавши відповідний Акт. Надсилання Висновку здійснюється Покупцем факсом або електронною поштою за реквізитами Постачальника вказаними в даному Договорі.

3.11. Транспортний засіб, який здійснює доставку вантажу не повинен використовуватися для перевезення ядовитих та хімічних речовин та інших небезпечних вантажів; повинен бути в належному технічному стані, не містити залишків інших вантажів, що перевозилися цим транспортним засобом раніше, та відповідати діючим в Україні санітарно-гігієнічним вимогам та нормам до транспортних засобів, що перевозить Товар такого виду/роду.

3.12. Транспортний засіб, що здійснює доставку Товару повинен рухатися у відповідності з затвердженим Покупцем маршрутом по/на території Покупця.

3.13. Постачальник дає згоду Покупцю на:

- оцінку спроможності Постачальника виконувати вимоги відносно якості та безпеки Товару;

моніторинг діяльності Постачальника для контролю його відповідності встановленим вимогам,

- аудит виробничої площадки Постачальника як до прийняття рішення про закупівлю Товару, так і в процесі реалізації цього Договору, а також зобов'язується сприяти Покупцю у реалізації даного підпункту.

4. ЦІНА ТОВАРУ І УМОВИ РОЗРАХУНКІВ

Ціна за одиницю Товару, загальна вартість партії Товару та кількість партії Товару, що поставляється погоджуються Сторонами в Специфікації (Додавку) на поставку відповідної Товару (згідно п.п. 2.3. даного Договору) та в подальшому відображається (дублюється) у рахунках та видаткових накладних на відповідну партію Товару. Ціна Товару встановлюється в національній валюті України – гривні. В ціну Товару включено транспортування, упаковка та інші витрати Постачальника.

В разі, якщо масова частка сирого протеїну в Товарі менше, ніж передбачено умовами цього Договору, ціна Товару за вибором Покупця перераховується згідно наведеної нижче формули:

$$\text{Цнов} = \frac{\text{ПРфакт} * \text{ЦВР}}{\text{ПРбаз}}$$

де Цнов – нова ціна;

ПРфакт – фактична масова частка сирого протеїну;

ЦВР – ціна згідно рахунку;

ПРбаз – масова частка сирого протеїну згідно з п.п. 2.3. цього Договору,

4.1. В разі, якщо масова частка вологості, смітна домішка в Товарі більше, ніж передбачено умовами цього Договору, вага Товару зменшується на

розрахункову величину відхилень до кондицій вмісту води та смітної домішки згідно наведеної нижче формули:

$$(Xв+Сс)$$

$$M_{зал} = M_{фак} - M_{фак} \times \frac{\quad}{100},$$

100

де $M_{зал}$ – залікова вага;

$M_{фак}$ – фактична вага;

$Xв$ – відсоток зменшення вологості, %

$Сс$ – відсоток зменшення смітної домішки, %;

4.1.1. Відсоток зменшення вологості розраховується згідно наведеної нижче формули:

$$100 \times (V_{факт} - V_{баз})$$

$$Xв = \frac{\quad}{100 - V_{баз}},$$

де $Xв$ – відсоток зменшення вологості, %

$V_{факт}$ – фактична масова частка вологості, %;

$V_{баз}$ – масова частка вологості згідно з п.п. 2.3. цього Договору, %

4.1.2. Відсоток зменшення смітної домішки розраховується згідно наведеної нижче формули:

$$(100 - Xв) \times (С_{факт} - С_{баз})$$

$$Сс = \frac{\quad}{100 - С_{баз}},$$

де $Сс$ – відсоток зменшення смітної домішки, %;

$Xв$ – відсоток зменшення вологості, %

Сфакт - фактична снітна домішка при надходженні, %

Сбаз - снітна домішка згідно з п.ч. 2.3 цього Договору, %.

НУБІП УКРАЇНИ

4.2. Розрахунки за поставлений згідно Договору Товар здійснюються шляхом перерахунку коштів Покупцем на поточний рахунок Постачальника, вказаний в даному Договорі або повідомлений Постачальником Покупцю згідно умов цього Договору, у порядку вказаному в кожній Специфікації на Товар.

4.3. Оплата вважається здійсненою в момент списання грошових коштів з банківського рахунку Покупця.

4.4. За окремою домовленістю Сторін, що буде відображена у Специфікації в розрахунках може застосовуватись попередня оплата партії Товару. У випадку попередньої оплати Товару, Постачальник зобов'язаний здійснити поставку оплаченого Товару протягом 2 (двох) робочих днів з моменту здійснення платежу Покупцем.

4.5. У випадку порушення строку поставки Товару вказаного в п.п. 4.6. цього Договору, більше ніж на 1 (один) день, Постачальник зобов'язується негайно повернути усю суму попередньої оплати, здійсненої Покупцем. У випадку порушення строку поставки Товару вказаного в п.п. 4.6. цього Договору, більше ніж на 3 (три) дні, Постачальник окрім повернення суми попередньої оплати, зобов'язується сплатити Покупцю штраф у розмірі 20 (двадцять)% від суми попередньої оплати.

4.6. Податкові зобов'язання Сторін та відповідальність у зв'язку з їх порушенням.

5. ГАРАНТІЇ

5.1. Постачальник гарантує безкоштовну заміну Товару поставленого Покупцю неналежної якості на аналогічний Товар належної якості - у разі його наявності в Постачальника в необхідній кількості протягом 3 (трьох) робочих днів з дати направлення Покупцем вимоги/повідомлення про неякісний Товар.

НУБІП УКРАЇНИ

У разі відсутності Товару у Постачальника в необхідній кількості, Постачальник зобов'язаний протягом 3 (трьох) робочих днів з дати направлення Покупцем вимоги/повідомлення про неякісний Товар та/або недопоставку Товару повернути кошти якщо такі були сплачені Покупцем за неякісний та/або поставлений не в повному обсязі Товар. Покупець має право пропорційно (в розмірі вартості Товару поставленого неналежної якості та/або недопоставленого) зменшити вартість Товару, що підлягає сплаті Постачальнику. В будь-якому разі заміна Товару або повернення коштів за недопоставлений та/або поставлений не належної якості Товар, не звільняє Постачальника від сплати штрафних санкцій та відшкодування збитків спричинених простоем виробництва, якщо такий був.

5.2. Постачальник гарантує передачу Товару, якість якого відповідає умовам даного Договору та діючим в Україні вимогам та нормам безпеки (безпечності) на Товар такого виду/роду.

5.3. Покупець гарантує сплату грошових коштів (вартості Товару) на умовах, визначених даним Договором.

5.4. У випадку виявлення Покупцем у ході приймання (розвантаження) Товару (його партії) прихованих недоліків та/або невідповідності його якості до якості, попередньо погодженої Сторонами умовами Договору, та якості встановленій лабораторією Покупця до початку приймання Товару згідно умов п.3.11., Покупець повідомляє про це Постачальника за допомогою засобів зв'язку, припиняє приймання ще не вивантаженого Товару та повертає цей (ще не вивантажений) Товар Постачальнику.

Товар, що вже вивантажений Покупцем, поверненню Постачальнику не підлягає, якщо інше не буде погоджено Сторонами. Такий вивантажений та неякісний Товар вважається неприйнятим Покупцем. Претензії/вимоги Постачальника, щодо повернення Покупцем вивантаженого неякісного Товару, щодо прийняття Покупцем такого неякісного Товару, до Покупця не пред'являються, з ним Постачальник погоджується шляхом підписання даного Договору.

Постачальник зобов'язаний компенсувати витрати Покупця на утилізацію неякісного вже вивантаженого Товару на основі підтверджуючих документів не пізніше 10 банківських днів з моменту отримання відповідної вимоги Покупця.

Покупець має право не здійснювати Постачальнику оплату за вивантажений Товар (його партію), щодо якого ним були виявлені невідповідності по якості, якщо Сторони не домовляться про інше.

Про виявлені Покупцем у ході приймання Товару (його партії) невідповідності до його якості Покупцем складається Акт у довільній формі.

6. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ СТОРОН

6.1. За невиконання або неналежне виконання інших зобов'язань за цим Договором Сторони несуть відповідальність, визначену даним Договором та чинним законодавством України.

6.2. У випадку порушення/не виконання/неналежного виконання своїх зобов'язань за Договором, винна Сторона відшкодовує добросовісній Стороні понесені останньою збитки, включаючи прямі збитки, втрачену вигоду та простій виробництва, а також виконує інші санкції, передбачені даним Договором.

6.3. У випадку прострочення поставки або недопоставки Товару в строки, зазначені у Специфікації (Додатку) Покупця, Постачальник зобов'язується на вимогу Покупця сплатити останньому штраф в розмірі 0,5% від вартості непоставленого або недопоставленого Товару за кожен день прострочення поставки, але не більше 5% вартості партії Товару.

6.4. У випадку прострочення оплати або не повної оплати Товару в строки, зазначені у даному Договорі, Покупець зобов'язується на вимогу Постачальника сплатити останньому пеню в розмірі подвійної облікової ставки НБУ, що діяла на період прострочення платежу від вартості неоплаченого або частково неоплаченого Товару за кожен день прострочення

оплати, але не більше 5% від суми простроченого грошового зобов'язання. Дана пеня не застосовується до попередньої оплати, яку повинен здійснити Покупець.

6.5. В разі, якщо при передачі Товару Постачальник не надав супровідні документи на Товар згідно п.п. 3.7. цього Договору, Покупець має право не приймати такий Товар до моменту надання всіх супровідних документів та/або прийняти такий Товар, при цьому Постачальник не пізніше наступного дня повинен надати Покупцю всі супровідні документи, передбачені п. 3.7.

Договору, в інакшому випадку Покупець має право не здійснювати оплату 20 % вартості Товару, поставленого з порушенням умов Договору, до моменту надання Постачальником вказаних вище супровідних документів. Факт такої неоплати не буде вважатися Сторонами простроченням оплати та/або неповною оплатою з боку Покупця. Штрафні санкції Постачальником до Покупця не застосовуються.

6.6. Постачальник відшкодовує Покупцеві збитки, які були спричинені внаслідок стягнення з Покупця коштів за невиконання ним своїх зобов'язань перед третіми особами, які мають причинно-наслідковий зв'язок з неналежним виконанням Постачальника своїх зобов'язань за цим Договором.

6.7. У разі якщо органами державної податкової/фіскальної служби (за наслідками винесення податкового повідомлення-рішення, акта перевірки, довідки, внесення коригувань до особового рахунка Покупця як платника податків, іншим способом) та/або рішенням (постановою) суду буде зменшено податковий кредит Покупця з ПДВ за податковими накладними Постачальника, зменшено витрати Покупця на вартість товарів, придбаних у Постачальника, донараховано Покупцеві податки, збори, обов'язкові платежі, нараховані Покупцю штрафні санкції за порушення податкового законодавства або судом буде прийнято рішення про стягнення в дохід держави отриманого за угодою, визнаною недійсною (нікчемною), і це буде

пов'язано з:

— анулюванням (скасуванням) державної реєстрації Постачальника;
— або виключенням Постачальника з реєстру платників податку на додану вартість (у тому числі анулюванням свідоцтва платника ПДВ);

— або господарськими відносинами Постачальника та/або його контрагентів з підприємствами, які мають ознаки фіктивності, що зафіксовано в актах перевірки органів державної податкової служби або в рішенні (постанові) суду;

— або неналежним чином веденням бухгалтерського та/або податкового обліку, несвоєчасним, неналежним чином, не в повному обсязі поданням до податкових органів необхідної податкової звітності;

— або встановленням податковим органом чи судом недійсності (у тому числі нікчемності) угоди, укладеної між Покупцем та Постачальником або Постачальником і його контрагентом;

— або стягненням в доход держави всього отриманого Покупцем за недійсною угодою, укладеною між Покупцем та Постачальником;

— або будь-якими іншими фактами, пов'язаними з порушенням Постачальником та/або його контрагентами податкового законодавства,

Постачальник зобов'язується протягом 15 (п'ятнадцяти) календарних днів з дати відправлення Покупцем відповідної вимоги Постачальнику за його місцезнаходженням (вказану в цьому Договорі) сплатити Покупцю грошові кошти в розмірі рівному сумі, на яку Покупцеві зменшено податковий кредит по ПДВ, зменшені витрати, донараховані податки, збори, обов'язкові платежі, нараховані штрафні санкції, стягнуто в доход держави отримане за угодою, визнаною недійсною (далі - Виплата).

У разі наявності заборгованості Покупця перед Постачальником і не виконання Постачальником у зазначений вище термін своїх зобов'язань по перерахуванню коштів, Виплата здійснюється шляхом проведення заліку зустрічних однорідних вимог за рахунок коштів, що підлягають оплаті

Покупцем, Постачальнику за будь-якими грошовими зобов'язаннями (з обов'язковим письмовим повідомленням Постачальника за його місцезнаходженням, зазначеним в цьому Договорі).

У разі невиконання Постачальником своїх зобов'язань, зазначених у цьому підпункті Договору, Покупець має право на стягнення суми Виплати в судовому порядку.

У разі якщо рішення (акт, дії) органу державної податкової служби або рішення суду (які послужили підставою для виникнення зобов'язань по Виплаті) в подальшому будуть визнані незаконними і скасовані (повністю або

частково), Покупець зобов'язаний повернути Постачальнику отримані від нього як Виплати грошові кошти у відповідній сумі (пропорційно, в залежності від того, в якій частині рішення (акт, дії) визнані незаконними,

скасовані, змінені). При цьому, якщо з Покупця фактично були стягнуті до бюджету суми donарахованих податків, зборів, штрафних санкцій, вартість отриманого за угодою, то повернення Постачальнику коштів здійснюється

тільки після їх фактичного отримання Покупцем з бюджету і тільки в розмірі суми, повернутої з бюджету.

7. ФОРС-МАЖОР

7.1. У випадку настання обставин непереборної сили, що знаходяться поза контролем Сторін (форс-мажорні обставини) та унеможливають виконання ними своїх обов'язків за Договором, як стихійні лиха, технічні аварії, військові

дії, страйки, Сторона, що підпала під дію таких обставин, звільняється, на термін дії таких обставин, від відповідальності за невиконання або неналежне виконання своїх обов'язків за цим Договором.

7.2. Достатнім підтвердженням форс-мажорних обставин є довідка/сертифікат Торгово-промислової палати України або її територіального відділення.

7.3. Існування форс-мажорних обставин звільняє Сторону, яка підпала під їхню дію, від відповідальності за невиконання обов'язків або неналежне виконання за цим Договором у разі, якщо вона повідомила другу Сторону про

настання таких обставин протягом 5-ти робочих днів з моменту настання форс-мажорних обставин з подальшим наданням підтвердження виникнення та/або існування таких обставини (згідно умов п.п. 7.2. цього Договору) та не звільняє Сторін від виконання умов Договору в подальшому після припинення дій таких обставин.

7.4. У випадку невиконання умов вказаних в п.п. 7.3. даного Договору, Сторона, що посилається на форс – мажорні обставини позбавляється права посылатися на настання таких обставин.

7.5. У випадку, якщо дія обставин вказаних в даному розділі продовжується більш ніж 60 днів, кожна із Сторін має право на розірвання даного Договору (припинити дію Договору) письмово попередивши про це іншу Сторону не пізніше ніж за 7 днів до розірвання, якщо інша, більш пізніша дата не буде вказана в такому повідомленні. Постачальник повинен здійснити повернення грошових коштів, отриманих від Покупця, на які не було здійснено поставки Товару, протягом трьох банківських днів з дня направлення повідомлення щодо розірвання цього Договору згідно даного пункту Договору.

8. ВИРІШЕННЯ СПОРІВ

8.1. Всі суперечки і розбіжності, що можуть виникнути за цим Договором або у зв'язку з ним, вирішуються шляхом переговорів між Сторонами.

8.2. У випадках, коли Сторони не можуть дійти згоди шляхом переговорів (протягом 30 днів з моменту пред'явлення претензії/вимоги), спірні питання підлягають розгляду в судовому порядку згідно чинного законодавства України.

9. КОНФІДЕНЦІЙНІСТЬ

9.1. Сторони погодилися, що текст Договору, будь-який матеріал, інформація, відомості, що стосуються Договору, є конфіденційними і не можуть протягом терміну дії даного Договору передаватися третім особам без

попередньої письмової згоди іншої сторони, крім випадків, коли така передача пов'язана з одержанням офіційних дозволів, документів для виконання даного Договору або силиги податку, інших обов'язкових платежів, а також у випадках, передбачених чинним законодавством України. Сторони домовилися, що за порушення цього пункту винна сторона повинна відшкодувати добросовісній стороні всі понесені останньою збитки.

10. СТРАХУВАННЯ

10.1. За додатковою домовленістю Сторін, яка повинна бути оформлена у вигляді додаткової угоди до цього Договору, підписаної обома Сторонами, Товар, який поставляється відповідно до умов цього Договору, може бути застрахований від ризиків та обставин, зазначених у п. н. 7.1. цього Договору.

11. ЗМІНИ ТА ДОПОВНЕННЯ

11.1. Умови Договору мають однакову юридичну силу для Сторін і можуть бути змінені за спільною їх згодою з обов'язковим складанням додаткової угоди, яка підписується уповноваженими особами і скріплюється печатками Сторін (якщо Сторони при здійсненні господарської діяльності використовують печатки) та з моменту підписання є невід'ємною частиною цього Договору.

11.2. Жодна із Сторін не має права передавати обов'язки та/або права за цим Договором третій особі без письмової згоди іншої Сторони.

12. ІНШІ УМОВИ

12.1. Покупець є платником податку на прибуток на загальних підставах.

12.2. Постачальник є платником на прибуток на загальних підставах.

12.3. Сторони, у зв'язку з Договором, передають одна одній персональні дані (надалі - ПД) своїх представників або інших осіб - суб'єктів ПД. Сторона, що передає ПД, гарантує, що а) вона є законним та правомірним володільцем відповідних баз(и) ПД, в розумінні Закону України «Про захист персональних даних» (надалі - «Закон»), б) що вона отримала згоду на обробку та передачу ПД, що передаються іншій Стороні, від відповідних суб'єктів ПД, та в) що передача ПД здійснюється із дотриманням вимог чинного законодавства

України в сфері захисту ПД та мети обробки ПД. Сторона, що отримала ПД відповідно до умов Договору, обробляє такі ПД виключно у зв'язку з Договором. Сторони забезпечують всі необхідні організаційні та технічні засоби для належного захисту отриманих ПД від несанкціонованого доступу або обробки.

12.4. Постачальник в момент укладення Договору, але в будь-якому випадку не пізніше ніж 3 (три) дні з моменту укладення даного Договору зобов'язаний надати Покупцеві наступні документи:

12.4.1. копію статуту або виписку зі статуту з зазначенням видів діяльності, які має право здійснювати Постачальник, повноважень керівника Постачальника, з урахуванням можливих обмежень;

12.4.2. копію Витягу з Єдиного державного реєстру юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань;

12.4.3. довідку про наявність можливостей та ресурсів (фінансові, трудові, виробничі) у Постачальника для виконання даного Договору з додаванням копії фінансової звітності за останній рік, та квартал, що передує даті укладення даного Договору, а також Постачальник зобов'язаний надавати копію щоквартального звіту протягом дії даного Договору;

12.4.4. копію свідоцтва про реєстрацію платника ПДВ або копію витягу з реєстру платників ПДВ. Якщо Постачальник зареєстрований суб'єктом спеціального режиму оподаткування ПДВ, як сільськогосподарський виробник, копію Свідоцтва про реєстрацію суб'єкта спеціального режиму оподаткування ПДВ;

12.4.5. копію довідки про реєстрацію платником єдиного податку четвертої групи на поточний рік, якщо Постачальник зареєстрований платником цього податку;

12.4.6. копію протоколу (рішення) про призначення керівника Постачальника;

12.4.7. копію протоколу (рішення) про укладення даного Договору та надання повноважень керівнику Постаачальника (або представнику Постаачальника) на підписання даного боку від імені Постаачальника або довідку, підписану головним бухгалтером та керівником Постаачальника що даний Договір не є значним правочином для Постаачальника в розумінні ст. 44 ЗУ «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» з доданням копії останньої затвердженої фінансової звітності на дату укладення даного Договору;

12.4.8. копію документу, що посвідчує повноваження підписанта Договору, якщо він підписаний не керівником Постаачальника.

12.5. У випадку не надання Постаачальником документів у строки, передбачені в п.п. 12.4, 12.4.1.-12.4.8. Договору, Покупець має право в будь-який момент відмовитись від даного Договору, повідомивши про це Постаачальника за 24 години до дати розірвання цього Договору, шляхом направлення відповідного повідомлення засобами, передбаченими даним Договором. Розірвання Договору не звільняє Постаачальника від сплати штрафних санкцій згідно умов цього Договору та здійснення повернення грошових коштів, на які не було поставлено Товару

12.6. Постаачальник не повинен пропонувати, давати або погоджуватися давати Покупцю або будь-якій особі пов'язаній з Покупцем, або приймати, або погоджуватися приймати від будь-якої особи, як від свого імені так і від імені інших осіб, будь-яке дарування, платіж, винагороду, фінансові чи не фінансові переваги або цінності будь-якого виду, участь у будь-яких заходах та акціях, або будь-яке право, яке становить незаконну або корупційну практику за законодавством України, як прямо, так і опосередковано, у зв'язку з цим Договором, або іншим чином не у зв'язку з цим Договором, і Покупець повинен забезпечити, щоб його працівники, субпідрядники або представники не здійснювали цього (надалі – "Зобов'язання щодо боротьби з корупцією").

12.7. Постачальник негайно розкриває у письмовій формі Покупцю деталі будь-якого порушення Зобов'язання щодо боротьби з корупцією, шляхом направлення електронного листа на наступну електронну адресу:

12.8. Покупець повинен:

- а) завжди суворо дотримуватись Зобов'язання щодо боротьби з корупцією;
- б) проводити моніторинг своїх працівників, представників та субпідрядників, які діють від його імені, для забезпечення дотримання Зобов'язання щодо боротьби з корупцією.

12.9. Покупець може негайно припинити виконання цього Договору на один місяць, у випадку якщо, на його власну думку, він підозрює Постачальника у порушенні або у ймовірному порушенні Зобов'язання щодо боротьби з корупцією. Протягом такого періоду зупинення, Постачальник надає Покупцю

таку інформацію та документи, які вимагає Покупець для того, щоб Покупець міг встановити, чи Обгрунтованою є підозра. Якщо Покупець на свою власну думку встановлює, що його підозра обгрунтована, він вправі негайно розірвати цей Договір в односторонньому порядку шляхом надіслання письмового повідомлення Постачальнику.

13. СТРОК ДІЇ ДОГОВОРУ ТА УМОВИ ЙОГО РОЗІРВАННЯ

13.1. Договір є чинним лише у разі, якщо його укладено у письмовій формі та підписано повноважними представниками Сторін. Якщо Сторони використовують у своїй господарській діяльності печатку, скріплення Договору печатками Сторін є обов'язковим.

13.2. Договір набирає чинності з дати його підписання Сторонами і діє до _____ року.

13.3. В разі недодержання Постачальником вимог цього Договору в т.ч., але невиключно, щодо якості та строків поставки Товару, Покупець має право в односторонньому порядку розірвати цей Договір у будь-який час, повідомивши про це Постачальника за 24 години до дати розірвання цього

Договору, шляхом направлення відповідного повідомлення засобами, передбаченими даним Договором. Розірвання Договору не звільняє Постачальника від сплати штрафних санкцій згідно умов цього Договору та здійснення повернення грошових коштів, на які не було поставлено Товару.

13.4. Договір та первинні документи до нього є остаточними документами, що регулюють фінансові і юридичні стосунки між Сторонами. Після підписання цього Договору всі переговори, листування і ін., що передували його підписанню, втрачають юридичну силу.

13.5. У випадках не врегульованих Договором Сторони керуються чинним законодавством України.

13.6. Договір укладено та підписано у двох примірниках однакової юридичної сили – по одному для кожної із Сторін.

13.7. Сторони домовились, що заявки, повідомлення, вимоги додатки, специфікації, додаткові угоди до даного Договору та інші документи, що мають відношення до даного Договору, погоджені Сторонами та/або направлені (обмінані) за допомогою засобів факсимільного зв'язку та/або електронної пошти (e-mail), мають юридичну силу для Сторін (можуть використовуватись як докази) до їх підтвердження оригіналами (якщо обмін оригіналами згідно умов даного Договору та/або підписання обома Сторонами є обов'язковим).

ВИСНОВКИ

НУБІП України

При виконанні магістерської роботи здійснено ряд висновків із поставлених завдань:

1. Охарактеризовано розвиток системи управління якістю закупівлі білкової сировини для виготовлення комбікорму;

НУБІП України

2. Здійснено огляд літератури з управління якістю закупівлі білкової сировини для виготовлення комбікорму;

4. Проаналізували методи розроблення системи якості закупівлі білкової сировини.

НУБІП України

5. Розробили програму якості тендерної закупівлі управління якістю закупівлі білкової сировини для виготовлення комбікорму.

6. Розробили програму якості договірних зобов'язань на поставку білкової сировини.

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про безпечність та гігієну кормів : Закон України від 21.03.2021. № 2264-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2264-19#Text> (дата звернення 10.10.2023).

2. Про стандартизацію : Закон України від 05.06.2014. № 1315-VII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18#Text> (дата звернення 10.10.2023).

3. Про державне регулювання імпорту сільськогосподарської продукції : Закон України від 17.07.1997 № 468/97-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/468/97-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення 10.10.2023).

4. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин : Закон України від 18.05.2017 № 2042-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text> (дата звернення 10.10.2023).

5. Про державне регулювання імпорту сільськогосподарської продукції : Закон України від 17.07.1997 № 468/97-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/468/97-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення 10.10.2023).

6. Про ветеринарну медицину : Закон України від 25.06.1992 № 2498-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2498-12#Text> (дата звернення 10.10.2023).

7. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів : Закон України; Перелік, Вимоги від 06.12.2018 № 2639-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text> (дата звернення 10.10.2023).

8. Про затвердження Переліку максимально допустимих рівнів небажаних речовин у кормах та нормовій сировині для тварин : Мінагрополітики України; Наказ, Перелік від 19.03.2012 № 131. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0503-12#Text> (дата звернення 10.10.2023).

9. ДСТУ ISO 9001:2015 Системи управління якістю. Вимоги (ISO 9001:2015, ІДТ) [чинний від 31 грудня 2015 р.]. Київ, ДП «УкрНДНП». 2016. 21с.

10. ДСТУ ISO 10005:2019 Управління якістю. Настанови щодо програм якості (ISO 10005:2018, IDT). [Чинний від 01 січня 2021 р.]. Київ, ДП «УкрНДНЦ». 2020, 23с

11. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи керування безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі (ISO 22000:2018, IDT). [Чинний від 01 грудня 2019 р.] Київ, ДП «УкрНДНЦ». 2019, 51с.

12. ДСТУ ISO/TR 10013:2003 Настанови з розроблення документації системи управління якістю. [Чинний від 01 липня 2004 р.]. Київ, ДП «УкрНДНЦ». 2004, 1 сс.

13. GMP+International : веб-сайт. URL: <https://www.gmpplus.org/en/gmp-fied-certification-scheme/gmp-fia-fra-certification>

14. FSSC : веб-сайт. URL : <https://www.fssc.com/>

15. Global G.A.P. : веб-сайт. URL: https://www.globalgap.org/uk_en/

16. QS : веб-сайт. URL : <https://www.qs.com/>

17. HACCP-International : веб-сайт. URL: <https://haccp-international.com/>

18. International Organization for Standardization : веб-сайт. URL: <https://www.iso.org/home.html>

19. Кудиненко Є. Жоретка безпека кормовиробництва ЄС, або Коротко про GMP+ : веб-сайт. URL: <https://karkat.com/stetsproekt/299-horstka-bezpeka-kormovirobnitstva-yes-abo-kordtko-pro-gmp> (дата звернення 10.09.2023)

20. Історія системи менеджменту якості. Національний авіаційний університет. : веб-сайт. URL: <https://nau.edu.ua/ua/menu/quality/sistema-menedzhmentu-yakosti-nau/isloriva-sistemi-menedzhmentu-yakosti-universitetu.html>.

21. Лузан І. В. Луценко І. С. Управління якістю як фактор підвищення конкурентноспроможності підприємства. Національний технічний університет України “КПІ”. URL: <https://core.ac.uk/reader/323529630>

22. Слободяник А.М., Плотник П.А., Зазимко С. А. Проблема впровадження сучасного управління агрохолдингом в умовах діджиталізації. Ефективна економіка. 2020. № 4. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=7808>

23. Медведєва Н. А., Радько О. В., Близнюк О. Д., Регульський М. М. Стандартизація і сертифікація продукції та послуг: навч. посіб. : К. НАУ, 2013. 400 с.

24. Кійко В.В., Мельник О.П., Кузьмін О.В., Попова Н.В. Системи управління якістю на підприємствах харчової промисловості : К. Олді+, 2023. 272с.

25. Бочарова О.В. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції : Одеса. 2019. 376с.

26. Біленький О. Ю. Комбікормова галузь: тенденції та перспективи розвитку: монографія. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені М. Туган-Барановського. Донецьк: ДонНУЕТ, 2011. 532 с

27. Єгоров Б.В. Технологія виробництва комбікормів: Одеса.: Друкарський дім, 2011. 448 с.

28. Фридель Р., Грифцова Ю. Загальний огляд впровадження стандартів з якості та безпеки харчових продуктів : Проект «Агроторгівля України», 2021, 92с.

29. Фляк Л.І., Голуб І.А., Атаманюк І.Є. Стандартні операційні процедури як один із елементів управління якістю продукції та основні аспекти їх написання. Корми і факти. 2022. № 5-6. С. 13-14. ○○

30. Салухіна Н. Г., Язвінська О. М. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг: Підручник. К.: Центр учбової літератури, 2010. 336 с

31. Єгоров Б. В., Кочетова А. О., Величко Т. О. Контроль якості та безпека продукції в галузі (комбікормова галузь) : підручник. Херсон : Олді-плюс, 2013. 446 с

32. Лебединец В.А., Коваленко С.Н., Коваленко Св.Н. Управление качеством : учеб. пособ. Харків. НФаУ, 2013. 320 с.

33. Гуменюк Г.Д., Сілонова Н.Б., Слива Ю.В. Міжнародна і регіональна стандартизація: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Київ, 2014. 410 с

34. Мельник Ю.Ф., Новиков В.М., Школьник Л.С. Основи управління безпеністю харчових продуктів. навчальний посібник. К. : Вид-во Союзу споживачів України, 2007. 287 с.

35. Шаповал М. І. Менеджмент якості: підручник. К. : Т-во «Знання», КОО, 2017. 475 с.

36. Armstrong M. Armstrong's Handbook of Performance Management: An Evidence-Based Guide to Delivering High Performance. London : Kogan Page, 2015. 416 p.

37. Правила організації і ведення технологічного процесу виробництва комбікормової продукції. Міністерство агропромислового комплексу, Київський інститут хлібопродуктів. Київ : Випол, 1998. – 219 с.

38. Коффи Д., Доусон К., Феркет П., Конолли А. История развития комбикормовой индустрии в мире. Комбикорма. 2016. № 5. С. 29–34.

39. Тесарівська У.І., Фляк Л.І., Голуб І.А., Дмитрівна Г.Г. Стандартизація та добровільна сертифікація заперука виготовлення якісної та конкурентноспроможної продукції. Корми і факти. 2021. № 7. С. 13-15.

40. Снайдер Т. Оцінка біобезпеки корму: ключові елементи. Корми і факти. 2021. № 7. С. 8-9.

41. Єгоров Б.В., Струнова О.С. Особливості законодавчого регулювання експорту комбікормової продукції з України до країн ЄС. Корми і факти. 2022. № 7. С. 10-11.

42. Гужва А. GMP+ International в новій схемі – більше можливостей для підприємств кормового сектора. Корми і факти. 2021. № 8. С. 6.

43. Мазур Г. Унікальність системи GMP+ на прикладі українських підприємств. Корми і факти. 2021. № 9. С. 9.

44. Єфіменко, Н. А., Ткаченко Т. І. Методика формування раціональної структури управління якістю на підприємствах із виготовлення комбікормів. Економіка та управління АПК. 2014. № 1. С. 53–57.

45. Копняк Т. Безопасность на всех этапах производства и сбыта

комбикормов. Корми і факти: Практичне видання для фахівців агробізнесу.

2017. № 1-2 (77-78). С. 24–25

46. Левицький, Т. Р. Оцінка безпечності кормових добавок для довілля. Науково-технічний бюлетень Державного науково-дослідного контрольного інституту ветеринарних препаратів та кормових добавок і Інституту біології тварин. 2015. Вип. 16, № 1. С. 32–36.

47. Меженська, Н. А. Щодо гармонізації системи контролю безпечності та якості кормів, кормових добавок і преміксів в Україні згідно з міжнародними та європейськими вимогами. Ветеринарна медицина України.

2015. № 1. С. 19–22.

48. Дегтярьов М. О., Жейнова Н. М., Дегтярьов Т. М. Сучасний стан вирішення проблеми безпечності кормів та кормових добавок України :

Ветеринарія, технології тваринництва та природокористування. 2018. № 2. – С. 85–87. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/pzvm_2018_2_25 (дата звернення: 2.10.2023)

49. Уткіна, Ю. М. Теоретичні основи впровадження ефективної системи менеджменту якості на підприємствах. Вісник економіки транспорту і промисловості. 2011. № 34. С. 329-332.

50. Ізотов С.О., Скорик Л.В. Розробка та впровадження системи управління в області промислової безпеки і охорони праці. Інформаційні технології в освіті, науці та виробництві. 2013. Вип. 4 (5). С. 46-51.

51. Астахов А., Хриплива Л. Система управління якістю – інструмент удосконалення загальної системи управління організацією (підприємством). Стандартизація. Сертифікація. Якість. 2011. № 4. С. 60–64.

52. Кирилук І.М. Розвиток нормативних підходів до формування систем управління якістю продукції тваринництва. Агросвіт. 2019. № 23. С. 32–41.

53. Мулик Т. О. Організація діагностики діяльності підприємства та його бізнес-процесів: теоретико-методичні підходи. Modern Economics. 2019. No 17. С. 158-164.

54. Якубенко І. М. Інформаційно-комунікаційні потоки в управлінні підприємством. Економіка. Менеджмент Бізнес. 2018. № 1. С. 90-95.

55. Гузь, М., Мархонь М., Сиволапов В. Виробництво комбікормів. Agroexpert, 2019. № 4. С. 100–103

56. Смага І. Ю. Процеси управління та оцінки ризиків в системах менеджменту якості. Кваліфікаційна робота випускниці освітнього ступеня

«Магістр» Національний авіаційний університет. URL: <https://er.nau.edu.ua/handle/NAU/47191>. Житомир. 2020. 114с.

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

НУБІП України

Додаток Б. Друковані матеріали



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Українська лабораторія якості і безпеки продукції АПК



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

за підсумками

науково-практичної конференції

«Актуальні питання сьогодення та післявоєнного відновлення
сільського господарства й екології: експертно-аналітичні складові
формування продовольчої стратегії України» з нагоди 20-річчя

УЛЯБП АПК НУБІП України

2 жовтня 2023 року

Чабани – 2023

НУБІП І УКРАЇНИ

Н	<p>47. <i>Кулібаба Р.О., Саханький М.І., Ляшенко Ю.В.</i> ОСОБЛИВОСТІ ТИПУВАННЯ ПРЕДСТАВНИКІВ ВИДУ <i>BOS TAURUS</i> ЗА АЛЕЛЬНИМИ ВАРІАНТАМИ A¹ ТА A² ГЕНУ БЕТА-КАЗЕЇНУ..... 100</p>	И
Н	<p>48. <i>Кульшенко Р.С., Бробенко Т.В.</i> УПРАВЛІННЯ ПРОДУКЦІЄЮ ВІД ЗОВНІШНІХ ПОСТАЧАЛЬНИКІВ КОМБІКОРМОВИХ ЗАВОДІВ ЯК ВИЗНАЧАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ..... 102</p>	И
Н	<p>49. <i>Литвинчук О.І., Бробенко Т.В.</i> ОСОБЛИВОСТІ ВПЛИВУ НА ЗДОРОВ'Я ДІТИ ДЮКАНА..... 103</p>	И
Н	<p>50. <i>Ляшенко Н.М., Тщценко Л.М.</i> ІСНУЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ З ДОДАВАННЯМ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ..... 105</p>	И
Н	<p>51. <i>Мадані М.М.</i> БІОІНДИКАЦІЙНЕ ОЦІНЮВАННЯ ТОКСИЧНОСТІ ҐРУНТІВ У ЗОНІ ВПЛИВУ ВІЙСЬКОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ..... 106</p>	И
Н	<p>52. <i>Макаренко А.А., Рудик-Леуська Н.Я., Шевченко П.Г.</i> ЕКОЛОГІЧНА МІНЛИВІСТЬ РІЗНИХ РОЗМІРНО-МАСОВИХ ГРУП ГІБРИДУ БІЛОГО ІЗ СТРОКАТИМ ТОВСТОЛОБІВ В СТАВАХ..... 108</p>	И
Н	<p>53. <i>Макеєв А.В., Бурова З.А., Василів В.П.</i> МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ КАЛОРИМЕТРИЧНИХ ПАРАМЕТРІВ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА СИРОВИНИ..... 110</p>	И
Н	<p>54. <i>Маркова Д.В., Ізраєлян В. М.</i> ОСНОВИ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ СТУДЕНТСЬКОЇ МОЛОДІ..... 112</p>	И
Н	<p>55. <i>Масюк Д.М., Єфімов В.Г., Чумак В.О., Ланосенко А.В.</i> СУЧАСНІ АСПЕКТИ КОНТРОЛЮ МІКОТОКСИНІВ У СКЛАДІ РОСЛИННОЇ ПРОДУКЦІЇ В УКРАЇНІ..... 114</p>	И
Н	<p>56. <i>Медведев Ю.Г.</i> ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЯЛОВИЧНИНИ КАТЕГОРІЇ DFD ТА NOR..... 116</p>	И
Н	<p>57. <i>Мельник В.В., Прокопенко Н.П., Базисоляк С.М.</i> АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ СЬОГОДЕННЯ ТА ПІСЛЯВОЄННОГО ВІДНОВЛЕННЯ ПТАХІВНИЦТВА В УКРАЇНІ..... 118</p>	И
Н	<p>58. <i>Мельник В.В., Левченко С.О.</i> ПРОДУКТИВНІСТЬ КУРЕЙ БАТЬКІВСЬКОГО СТАДА КРОСУ «РОСС-308» В УМОВАХ ТОВ «КВІТКИ БРО»..... 120</p>	И

НУБІП України

УДК 658.7.027

УПРАВЛІННЯ ПРОДУКЦІЄЮ ВІД ЗОВНІШНІХ ПОСТАЧАЛЬНИКІВ КОМБІКОРМОВИХ ЗАВОДІВ ЯК ВИЗНАЧАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ

Культенко Р.С., магістр
Бровенко Т.В., к. т. н., доцент

*Національний університет біоресурсів і природокористування України,
кафедра стандартизації та сертифікації сільськогосподарської
продукції, м. Київ, Україна*

Для забезпечення птахівництва якісними та безпечними кормами, комбікормові заводи постійно удосконалюють системи управління закупівлею сировини для виробництва кормів. Нові можливості підвищення ефективності виробництва та розвитку конкурентоспроможності знаходяться у побудові довготривалих партнерських відносин з виробниками, розробці оптимальних методів закупівлі та логістики а також у постійному контролі якості сировини та моніторингу нових продуктів, які з'являються на ринку.

Комбікормове виробництво керується вимогами Закону України «Про безпечність та гігієну кормів», а технічні умови на основні види сировини, що використовують для виготовлення комбікормової продукції установлені в стандарті ДСТУ 7693:2015 «Комбікормова сировина. Загальні технічні умови». Для виконання вимог наведених в цих нормативних документах, комбікормові заводи мають забезпечити впровадження системи менеджменту якості у власних бізнес-процесах для постачання сировини і матеріалів.

З метою налагодження функціонування процесу закупівлею для виробництва, компанії додатково застосовують філософію ошадливого виробництва (Lean production / Lean manufacturing). Ця філософія дозволяє вирішити цілу низку основних проблем, з якими щодня і щогодини зіштовхуються більшість підприємств: досягти високої якості при мінімальних витратах, скоротити терміни створення продукції, уникнути надвиробництва, врегулювати питання поставок.

Комбікормові виробництва та їх постачальники є взаємозалежними системами управління матеріальними й супутніми потоками. Проведені дослідження визначили, що правильний вибір та оцінка постачальника дає можливість зменшити витрати на придбання сировини, а саме: отримання запасів високої якості за помірними цінами у встановлені терміни та в повному обсязі. Це відіграє велике значення для виробництва якісних та безпечних кормів.

Застосування концепції ошадливого виробництва дозволяє визначити основні показники ефективної оцінки постачальників та встановити критерії оцінки існуючих та потенційних постачальників.

Доведено, що ефективна система управління витратами для забезпечення підприємства якісною продукцією позитивно впливає на прибуток компанії як через удосконалення процесів, процедур, операцій, знижує витрати внаслідок помилок, так і за рахунок повнішого задоволення споживачів комбікормової продукції (птахофабрики). Проведений в даній роботі аналіз вимог до управління закупівлею сировини для потреб комбікормових заводів дозволить упорядкувати цей процес і забезпечити його оптимізацію, конкретизувати принцип гарантії якості та визначити, на якому етапі (в якій ланці) він реалізується і хто саме буде відповідати за якість продукції.

Додаток В. Атестат про акредитацію та свідоцтво про відповідність



НАЦІОНАЛЬНЕ АГЕНТСТВО З АКРЕДИТАЦІЇ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН УКРАЇНИ З АКРЕДИТАЦІЇ

АТЕСТАТ ПРО АКРЕДИТАЦІЮ



Зареєстрований у Реєстрі

20 серпня 2019 року

за № 20646

дійсний до 19 серпня 2024 року

Дата первинної акредитації: 20 серпня 2019 року

НАЦІОНАЛЬНЕ АГЕНТСТВО З АКРЕДИТАЦІЇ УКРАЇНИ ЦИМ ЗАСВІДЧУЄ
КОМПЕТЕНТНІСТЬ

Випробувальної лабораторії
Державного підприємства
«Сумський експертно-технічний центр Держпраці»

40009, м. Суми, вул. Косівщинська, 18

3 0 1 7 5 0 3 5

(Код ЄДРПОУ)

ВІДПОВІДНО ДО ВИМОГ ДСТУ ISO/IEC 17025:2006 (ISO/IEC 17025:2005) В СФЕРІ:

неруйнівний контроль, випробування на працездатність, визначення електричних параметрів машин, механізмів, апаратів; випробування тиском, гідравлічні випробування труб, промислової трубопровідної арматури, гідро-та пневмосистем, випробування устаткування, що працює під тиском.

Сфера акредитації визначена додатком до цього атестата.

Додаток є невід'ємною частиною цього атестата і складається з 48 аркушів.

В.о. Голови



В.В. Красюк

м. Київ, 01133, вул. Генерала Алмазова, 18/7

Зареєстровано у журналі обліку за № 1101 А

НААУ є підписантом: 1) Угоди EA VLA у сферах «Випробування», «Калібрування», «Сертифікація продукції», «Сертифікація персоналу», «Сертифікація систем менеджменту» та «Інспектування»; 2) Угоди ILAC MRA у сферах «Випробування», «Калібрування» та «Інспектування»; 3) Угоди IAF MLA у сферах «Сертифікація продукції», «Сертифікація персоналу», «Сертифікація систем менеджменту».

НУБІІ України



СВІДОЦТВО ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

**ПТАХОФАБРИКА «МАРС»
ПРАТ АГРОХОЛДИНГ
КОМБІКОРМОВИЙ ЗАВОД**

Адреса потужностей: с. Манівці, вул. Польова, 5 Г, Уманського району,
Черкаської області
КОД ЄДРПОУ 42785236

ВПРОВАДИЛА ТА ВИКОРИСТОВУЄ СИСТЕМУ НАССР,
ЯКА ВІДПОВІДАЄ ВИМОГАМ НАСТУПНОЇ НОРМИ:

GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CXC 1-1969
Adopted in 1969. Amended in 1999.
Revised in 1997, 2003, 2020.
Editorial corrections in 2011

На контроль з боку компетентних органів це не впливає.

Сфера діяльності:
Виробництво комбикормів

Реєстраційний номер сертифікату	170175 НАССР
Дійсний з	17.08.2021 р.
Дійсний до	16.08.2024 р.

Директор
ТОВ «Міжгалузевий центр якості «ПРИРОСТ»

В. М. Шеруда

Свідоцтво видане ТОВ «МЦЯ «ПРИРОСТ»
(6-Д вул. Микільсько-Слобідська, м. Київ, 02002, Україна, т/ф. + 38 (044) 459-78-19, www.qmsc.com.ua)

НУБІП України

Додаток Г. Якісні документи на білкову сировину

експертний висновок № 8206

30.12.2021 13:49



КИРОВОГРАДСЬКА РЕГІОНАЛЬНА ДЕРЖАВНА ЛАБОРАТОРІЯ ДЕРЖАВНОЇ СЛУЖБИ УКРАЇНИ
З ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ

28026 м. Кіровоград, вул. Віктор Гіренка, 141 Тел: (0522) 33-44-21, 33-44-74 Е-пошта: lab@kro.gov.ua



ДСТУ ISO/IEC 17025

Атестат про акредитацію на відповідність вимогам ДСТУ ISO/IEC 17025:2017 (ISO/IEC 17025:2017) № 20119 відомий до 23.11.2024 р.

ЕКСПЕРТНИЙ ВИСНОВОК № 8208

20 грудня 2021 р.

Назва продукції: Шрот соняшничевий
Номерний знак трансп-го засобу: автомобіль
Фасування: скляні, ТОВ "Відродження" Голованівського району, м.т. мікрору №13 на 23.12.2021 року
Місце і дата вибору: ДСТУ ISO 5500:2005
Вибір зразків згідно з НД: ТОВ "Відродження"
Виробник: 02.12.2021 року
Дата виготовлення: згідно з актом лабораторного документу
Термін реалізації: ТОВ "Відродження", вул. Митросяд, 30, смт Голованівка, Голованівський район, 590 у
Замовник: Підприємство вибруту соняшничих елементів, пестицидів, мікотоксинів, токсичності, нітратів, нітритів, залишкової кількості речовини, сторонніх домішок, металомігнотних домішок, зараженості шкідливками, питомої активності радіонуклідів на відповідність вимогам ДСТУ 4638:2006, визначення мікробіологічних показників (кількості) на відповідність вимогам "Переліку мікробіологічних досліджень зерна небажаних речовин у кормах та кормовій сировині для тварин"
Маса (обсяг) партії: 15.12.2021 по: 20.12.2021
Мета випробування:

РЕЗУЛЬТАТИ ВИПРОБУВАНЬ

Назва показника	Нормативні значення	Результат випробування**	Невідповідність	Відношення до відповідності	Метод випробування
Радіонукліди					
Питома активність цезію-137, Бк/кг, не більше	600	<0,13	визначено в пробах	відповідає	МН 2143-91
Питома активність стронцію-90, Бк/кг, не більше	100	<0,36	визначено в пробах	відповідає	МН 2143-91
Мікотоксини, токсичність					
Афлатоксин В1, мкг/кг, не більше	0,205	<0,0201	не визначається	відповідає	МВ 15-1473
Зараженість, мкг/кг, не більше	1,0	<0,02	не визначається	відповідає	МВ 15-1473
Токсичність	не дозволено	не визначено	не визначається	відповідає	ДСТУ 3570-97
Нітрати, нітрити					
Вміст нітратів, мг/кг, не більше	450,0	16,3	20%	відповідає	МВ 15-14248
Вміст нітритів, мг/кг, не більше	10,0	<0,45	не визначається	відповідає	МВ 15-14248
Пестициди					
Гексахлоран (сума ізомерів), мг/кг, не більше	0,2	<0,003	не визначається	відповідає	ДСТУ ISO 14181:2003
Гептахлор (сумарна гептахлору), мг/кг, не більше	не дозволено	не визначено	не визначається	відповідає	ДСТУ ISO 14181:2003
ДДТ (сума ізомерів та метаболітів), мг/кг, не більше	0,1	<0,003	не визначається	відповідає	ДСТУ ISO 14181:2003
Токсинні елементи					
Свинць, мг/кг, не більше	1,5	0,1829	12%	відповідає	ГОСТ 30178-96
Кадмій, мг/кг, не більше	0,5	0,029	12%	відповідає	ГОСТ 30178-96
Мідь, мг/кг, не більше	70,0	2,4184	3%	відповідає	ГОСТ 30178-96
Цинк, мг/кг, не більше	500	93,0253	19%	відповідає	ГОСТ 30178-96
Міжшкідливості, мг/кг, не більше	0,1	0,0116	10%	відповідає	МВ КРДЛ 5-4-204
Ртуть, мг/кг, не більше	0,1	0,0034	10%	відповідає	МВ КРДЛ 5-4-204

