

#### **4. ШЛЯХИ РЕФОРМУВАННЯ ВНУТРІШНЬОГО ТА ЗОВНІШНЬОГО КОНТРОЛЮ У КОНТЕКСТІ ПОДОЛАННЯ ЕКОНОМІЧНИХ ПРОБЛЕМ ПІДПРИЄМСТВ**

**Божнюк Н. В.**,  
студ. групи ЗБм 2/1,  
Миколаївський національний аграрний університет.  
Науковий керівник – Сирцева С. В.,  
к.е.н., доцент, доцент кафедри обліку і оподаткування

#### **ВДОСКОНАЛЕННЯ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ СУБ'ЄКТІВ ДЕРЖАВНОГО СЕКТОРУ**

Згідно статті 2 Закону № 1602-VII, а також статті 3 Конституції України, якість продуктів харчування є одним із ключових напрямків забезпечення продовольчої безпеки та здоров'я населення, особливо в установах державного сектору [1, 2].

Для суб'єктів державного сектору встановлено суворі норми та стандарти щодо якості та безпеки харчової продукції. Проте, на практиці, через недоліки в системі контролю, часто виникають випадки постачання продуктів сумнівної якості, що може негативно вплинути на якість послуг, що надаються установами.

Згідно Постанови Кабінету Міністрів України № 537, питання контролю якості продуктів харчування має критичне значення, оскільки впливає на здоров'я і безпеку населення, фінансову ефективність видатків бюджету та довіру до системи державного управління в цілому [3].

З метою вдосконалення контролю якості продуктів харчування суб'єктів державного сектору необхідно запровадити комплексні заходи, які охоплюють усі етапи процесу закупівлі, зберігання та споживання продуктів. Основні напрями вдосконалення включають:

1. Запровадження сучасних стандартів якості та безпеки:

- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points): впровадження системи управління безпекою харчових продуктів, заснованої на аналізі ризиків і контролі критичних точок, для попередження загроз у процесі постачання та зберігання продуктів.

- ISO 22000: стандарти, які регулюють харчову безпеку на всіх етапах ланцюга постачання, забезпечуючи відповідність якості на міжнародному рівні.

2. Використання програмного забезпечення для автоматизованого обліку та відстеження якості продуктів на всіх етапах – від закупівлі до розподілу, автоматизація контролю за термінами придатності для запобігання використанню прострочених продуктів.

3. Ведення електронних баз даних постачальників із відстеженням історії їхньої відповідності стандартам якості.

4. Регулярні перевірки постачальників щодо їхньої здатності забезпечити високу якість продукції. Це може включати сертифікацію за міжнародними стандартами, перевірку умов виробництва та транспортування.

5. Дотримання встановлених законодавством правил щодо проведення публічних закупівель, що гарантують вибір постачальників на основі якості продукції, а не лише ціни.

6. Проведення регулярних навчальних семінарів для персоналу, відповідального за харчування та зберігання продуктів, а також за їх бухгалтерський облік [4].

7. Залучення акредитованих лабораторій для регулярного тестування продуктів на відповідність санітарно-гігієнічним нормам.

8. Встановлення систем для моніторингу температурних умов на складах та під час транспортування.

9. Регулярні інспекції складів для перевірки санітарних умов зберігання продуктів та запобігання порушенням, які можуть призвести до псування товарів.

10. Проведення планових та позапланових внутрішніх аудитів щодо дотримання процедур контролю якості продуктів та їх бухгалтерського обліку. Це дозволяє оперативно виявляти проблеми та коригувати процеси. Залучення незалежних аудиторських організацій для оцінки відповідності якості харчових продуктів встановленим нормам та процедурам.

Впровадження цих заходів дозволить підвищити прозорість та ефективність системи контролю, мінімізувати ризики постачання неякісних продуктів і забезпечити належний рівень харчування в установах державного сектору.

## Література

1. *Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів* : Закон України від 22.07.2014 р. № 1602-VII. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1602-18#Text> 2. *Конституція України*. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254%D0%BA/96%D0%B2%D1%#Text> 3. *Деякі питання проведення заходів державного контролю за*

*дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, державного ветеринарно-санітарного контролю у період воєнного стану : Постанова Кабінету Міністрів України від 07.05.2022р. №537. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/537-2022-%D0%BF#Text> 4. Ткаченко А. С., Басова Ю. О., Горячова О. О. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник. Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с.*

**Дергач Я.О.,**  
студ. гр. Мен 3/1,  
Миколаївський національний аграрний університет.  
Науковий керівник – Потриваєва Н.В.,  
д.е.н., професорка кафедри обліку і оподаткування

## **РОЛЬ ВНУТРІШНЬОГО КОНТРОЛЮ І АУДИТУ В СИСТЕМІ УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВОМ**

Внутрішній контроль є важливим інструментом для забезпечення стабільної роботи підприємства в умовах нестабільності. Він допомагає виявляти та усувати потенційні проблеми, забезпечує дотримання законодавства та сприяє ефективному використанню ресурсів. Впровадження системи внутрішнього контролю та проведення внутрішніх аудитів сприяє створенню прозорого середовища в компанії. Це дозволяє виявити потенційні проблеми та ризики, а також забезпечує довіру інвесторів та партнерів.

Система внутрішнього контролю має свою сукупність заходів, спрямованих на забезпечення ефективної роботи підприємства. Вона допомагає досягати поставлених цілей, оптимізувати процеси та запобігати помилкам і зловживанням. Крім того, система внутрішнього контролю гарантує надійність фінансової звітності та захищає активи підприємства. Внутрішній контроль – це сукупність заходів, спрямованих на забезпечення ефективного використання бюджетних коштів, досягнення поставлених цілей та дотримання законодавства. Він охоплює всі аспекти діяльності розпорядника бюджетних коштів та підпорядкованих йому структур[1]. Основні функції внутрішнього контролю полягають у попередженні, виявленні та усуненні відхилень від планів і норм. Завдяки