

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт управления бизнес процессами и экономики
Кафедра «Экономика и управление бизнес-процессами»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. зав. кафедрой ЭУБП

_____ З.А. Васильева

« ____ » _____ 2018 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

38.03.02.01.13 Менеджмент организации (реальный сектор экономики)

Разработка инвестиционной политики обновления основных фондов
предприятия (на примере АО «Каравай»)

Руководитель	_____	В.В. Бородкина
Выпускник	_____	Э.Ф. Смольникова
Нормоконтролер	_____	Т.П. Лихачева

Красноярск 2018

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт управления бизнес-процессами и экономики
Кафедра «Экономика и управление бизнес-процессами»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. зав. кафедрой ЭУБП

_____ И.Р. Руйга

«25» ноября 2017 г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ
в форме бакалаврской работы**

Студенту Смольниковой Эльнаре Фейрузовне.

Группа ЗУБ13-05.

Направление (специальность): 38.03.02.01 «Менеджмент организации».

Тема выпускной квалификационной работы: Разработка инвестиционной политики обновления основных фондов предприятия (на примере АО «Каравай»).

Утверждена приказом по университету – №5218/с от 11 апреля 2018 г.

Руководитель ВКР: В.В. Бородкина, старший преподаватель кафедры ЭУБП.

Исходные данные для ВКР: данные нормативно-правовых актов, периодических журналов и изданий, данные официальной статистики, а также данные финансовой и статистической отчетности АО «Каравай».

Перечень разделов ВКР:

- 1 Значимость основных фондов для хлебопекарных предприятий.
- 2 Анализ инвестиционной политики обновления основных фондов АО «Каравай».
- 3 Разработка инвестиционной политики обновления основных фондов АО «Каравай».

Перечень презентационного материала:

- Тема бакалаврской работы;
- Актуальность работы;
- Цели и задачи бакалаврской работы;
- Тенденции развития рынка хлеба и хлебобулочных изделий в России и Красноярском крае;
- Показатели деятельности предприятия АО «Каравай»;
- Структура активов и пассивов предприятия;
- Оценка организации производственного процесса;
- Анализ стратегии обновления основных фондов предприятия;
- Мероприятия по формированию инвестиционной политики при обновлении основных фондов предприятия;
- Затраты на реализацию мероприятий;
- Оценка эффективности реализуемых мероприятий.

Руководитель ВКР _____

В.В. Бородкина

Задание принял к исполнению _____

Э.Ф. Смольникова

« ____ » _____ 2017 г.

РЕФЕРАТ

Бакалаврская работа по теме «Разработка инвестиционной политики обновления основных фондов предприятия (на примере АО «Каравай»)» состоит из введения, трех глав, заключения, списка использованных источников и приложений общим объемом 96 страниц. Содержит 21 рисунок, 22 таблицы, 1 приложение, 70 использованный источник.

ОСНОВНЫЕ ФОНДЫ ПРЕДПРИЯТИЯ, ИНВЕСТИЦИОННАЯ ПОЛИТИКА, ОБНОВЛЕНИЕ ФОНДОВ, ОЦЕНКА ИНВЕСТИЦИОННОЙ ПОЛИТИКИ.

Целью бакалаврской работы является разработка инвестиционной политики обновления основных фондов предприятия.

Задачи:

- оценить тенденции развития рынка хлеба и хлебобулочных изделий в России и Красноярском крае;
- определить значимость основных фондов для хлебопекарных предприятий;
- оценить порядок обновления основных фондов в АО «Каравай» и наличия инвестиционной политики обновления основных фондов;
- разработать инвестиционную политику обновления основных фондов АО «Каравай» и оценить ее эффективность.

В ходе работы был выполнен анализ тенденций развития рынка хлеба и хлебобулочных изделий в России и Красноярском крае, выявлена роль обновления основных производственных фондов в деятельности хлебопекарного производства, дана оценка финансово-хозяйственной деятельности АО «Каравай» и его существующей инвестиционной политики. В итоге было выявлено, что на предприятии отсутствует инвестиционная политика и наблюдается высокий износ оборудования.

В качестве мероприятия по формированию эффективной инвестиционной политики при обновлении основных фондов предприятия была предложена модернизация оборудования на предприятии. В результате внедрения проекта прибыль компании увеличится на 6356 тыс. руб.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1 Значимость основных фондов для хлебопекарных предприятий.....	6
1.1 Основные тенденции развития рынка хлеба и хлебобулочных изделий в России и Красноярском крае.....	6
1.2 Требования предъявляемые к организации деятельности хлебопекарного предприятия.....	20
1.3 Роль обновления основных производственных фондов в деятельности хлебопекарного производства.....	33
2 Анализ инвестиционной политики обновления основных фондов АО «Каравай».....	42
2.1 Организационно-экономическая характеристика предприятия.....	42
2.2 Оценка организации производственного процесса на предприятии.....	56
2.3 Анализ стратегии обновления основных фондов предприятия и влияние инвестиционной политики на их темпы обновления.....	64
3 Разработка инвестиционной политики обновления основных фондов АО «Каравай».....	72
3.1 Мероприятия по формированию инвестиционной политики при обновлении основных фондов предприятия.....	72
3.2 Оценка эффективности разработанных мероприятий.....	79
Заключение.....	87
Список использованных источников.....	89
Приложения.....	97

ВВЕДЕНИЕ

Хлебопекарная промышленность относится к ведущим пищевым отраслям АПК и выполняет задачу по выработке продукции первой необходимости. Хлебопечение является социально значимой отраслью, так как большинство хлебозаводов, выпускающих основные сорта хлеба, решают важную стратегическую задачу обеспечения дешевым хлебом как можно большего количества человек [41].

От того, насколько эффективно функционирует и развивается отрасль, зависит снабжение самым доступным продуктом питания для всех слоев населения. Проблемами хлебопекарной промышленности являются, помимо всего прочего, техническая оснащенность предприятий, низкий уровень использования имеющихся производственных мощностей, износ основных фондов. Тогда, как основные фонды предприятия составляют часть материально-технической базы, рост и совершенствование которой являются важнейшим условием увеличения объемов товарооборота, прибыли и повышения их технической оснащенности. Поэтому для предприятий данной отрасли важно проводить обновление основных фондов.

Основные фонды составляют основу любого производства, в процессе которого создается производимая продукция, выполняются работы и оказываются услуги. Проблема роста эффективности использования основных производственных фондов в компании занимает одно из основных мест как в самой компании, так и в экономике Российской Федерации. От решения вопросов обеспеченности основными фондами зависят место промышленного предприятия в производстве, финансовое состояние предприятия, его конкурентоспособность. Качественное состояние, количество, эффективность использования, стоимость использования основных фондов оказывают влияние на конечные результаты деятельности хозяйствующего субъекта.

Именно поэтому в современных условиях так актуальны вопросы роста эффективности использования основных производственных фондов и их

своевременного обновления.

Целью настоящей работы является разработка инвестиционной политики обновления основных фондов предприятия.

Для достижения цели, в работе необходимо решение следующих задач:

- оценить тенденции развития рынка хлеба и хлебобулочных изделий в России и Красноярском крае;
- определить значимость основных фондов для хлебопекарных предприятий;
- оценить порядок обновления основных фондов в АО «Каравай» и наличия инвестиционной политики обновления основных фондов;
- разработать инвестиционную политику обновления основных фондов АО «Каравай» и оценить ее эффективность.

Объект исследования – Акционерное общество «Каравай».

Предмет исследования – инвестиционная политика обновления основных фондов предприятия.

Источником написания работы послужили данные нормативно-правовых актов, периодических журналов и изданий, данные официальной статистики по России и Красноярскому краю, а также данные финансовой и статистической отчетности АО «Каравай» за 2015-2017 гг.

1 Значимость основных фондов для хлебопекарных предприятий

1.1 Основные тенденции развития рынка хлеба и хлебобулочных изделий в России и Красноярском крае

Хлебопекарная промышленность России занимает в пищевой промышленности одно из ведущих мест, так как выполняет задачу по производству для населения традиционно важной продукции первой необходимости. В настоящем разделе проанализирован рынок хлеба и хлебобулочных изделий с целью выявления тенденций и проблем его развития.

Объем производства хлеба и хлебобулочных изделий в России за 2016 год оценивается в 6,8 млн. тонн (таблица 1.1). В последние 10 лет в России наблюдается тенденция к снижению объемов производства хлеба. В Красноярском крае объем производства хлеба и хлебобулочных изделий в 2016 году составил 112,7 тыс. тонн. С 2014 в Красноярском крае наблюдалась тенденция к снижению производства хлеба до 2016 года.

Таблица 1.1 – Производство и потребление хлеба и хлебопродуктов в России и Красноярском крае, 2010-2016 гг. [40]

Показатели	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Произведено хлеба и хлебопродуктов:							
Россия, тыс. тонн	7200	7287	7144	7049	6961	6829	6815
Красноярский край, тыс. тонн	118	115	115	114	113	111	111
Потреблено хлеба и хлебопродуктов:							
Россия, кг на душу населения в год	119	118	120	119	119	118	118
Красноярский край, кг на душу населения в год	127	126	128	129	128	127	127

Потребление хлебобулочных изделий в России и Красноярском крае относительно стабильно. В Красноярском крае потребление хлеба на душу населения достаточно высокое, в среднем за весь период на 9 кг в год больше, чем по России, и составляет 127 кг на душу населения в 2018 году.

В пищевой промышленности Красноярского края, хлебопекарное

производство занимает важное место, о чем свидетельствуют данные, приведенные на рисунке 1.1.

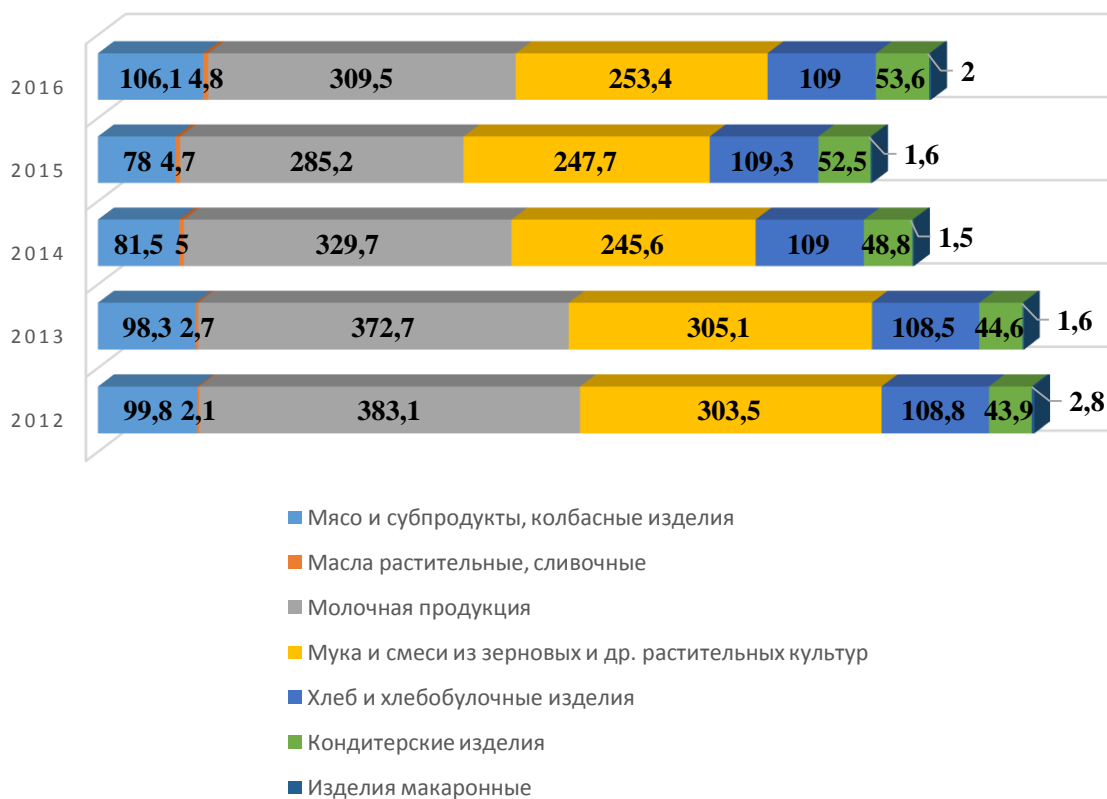


Рисунок 1.1 – Производство пищевых продуктов, исключая напитки, в Красноярском крае, тыс. тонн, 2012-2016 гг. [27]

Согласно прогнозам экспертов, в 2018 г. ситуация по производству хлеба сохранит прежнюю структуру и продолжит развиваться в том же умеренном темпе [50].

Хлеб является важнейшим продуктом питания для большинства россиян, в связи с чем на продовольственном рынке страны постоянно растет количество хлебопекарных предприятий, и, как следствие, растет конкуренция в данном секторе пищевой индустрии. Хлебопекарная промышленность представлена большим количеством хозяйствующих субъектов, различных по потенциалу, объемам и ассортименту выпускаемой продукции, а также финансовым составяющим. Так, в хлебопекарной отрасли в России задействовано примерно 18 тысяч предприятий, половина которых являются мелкими, а

вторую половину составляют средние и крупные предприятия. Одной из особенностей хлебопекарной отрасли является концентрация производственных мощностей на крупных предприятиях и, одновременно, наличие большого количества малых предприятий различных форм собственности. Отрасль представлена как новичками – частными пекарнями, так и бывшими государственными хлебозаводами, которые в ходе приватизации были акционированы [41]. Но все-таки остается высока доля хлебопекарных предприятий сравнительно небольшой мощности, которые принято называть мини-пекарнями. [29]

Сегментация отрасли в настоящее время представлена следующим образом: крупные хлебозаводы производят примерно 71% от общего объема; пекарни в супермаркетах – 14% (с тенденцией роста до 20% к 2018 г.) и небольшие пекарни – 12% (с тенденцией роста до 16% к 2018 г.) и прочие – 3%. [28]

Таким образом, на рынке хлеба и хлебобулочных изделий России достаточно большое количество игроков. По итогам 2016 года можно назвать 13 компаний, которые смогли заработать более 4 млрд. руб. на производстве жизненно важного продукта (таблица 1.2).

Таблица 1.2 – Крупнейшие производители хлеба и хлебобулочных изделий в России, выручка 2016 год, тыс. руб. [30]

№	Крупнейшие компании по производству хлеба и хлебобулочных изделий	Значение	Основной регион компании
1	ООО «ФАЦЕР»	18 256 703	Санкт-Петербург
2	ОАО «ХЛЕБПРОМ»	11 498 129	Челябинская область
3	ООО «КЕЛЛОГ РУСС»	10 470 759	Воронежская область
4	ООО «КДВ ЯШКИНО»	10 089 080	Кемеровская область
5	АО «АККОНД»	9 339 717	Чувашская республика
6	АО «КАРАВАЙ»	8 946 979	Санкт-Петербург
7	АО «ЛИМАК»	6 684 485	Липецкая область
8	ООО «СИРИАЛ ПАРТЕНРС РУС»	6 082 512	Москва
9	ООО «ГК «ДАРНИЦА»	5 045 180	Санкт-Петербург
10	ЗАО БКК «КОЛОМЕНСКИЙ»	4 886 378	Москва
11	ООО «РАМЕНСКИЙ КОНДИТЕРСКИЙ КОМБИНАТ»	4 337 627	Московская область
12	АО «ПЕРВЫЙ ХЛЕБОКОМБИНАТ»	4 229 700	Челябинская область

№	Крупнейшие компании по производству хлеба и хлебобулочных изделий	Значение	Основной регион компании
13	ООО «ЧИПИТА САНКТ-ПЕТЕРБУРГ»	4 201 359	Санкт-Петербург

Самые большие доходы в данном сегменте у финского производителя хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий и ООО «Фацер» (Fazer) Санкт-Петербург – выручка компании превышает ближайших конкурентов почти в 2 раза. В Красноярском крае основным производителем хлеба является ПАО «Красноярский хлеб» с выручкой около 402 000 тыс. руб.

Благодаря различным сортам муки, рецептуре теста, способу и форме выпекания хлебной продукции потребители получают огромный ассортимент хлебобулочной продукции.

Разбирая структуру потребления хлеба по видам продукции, можно сделать вывод о том, что основным хлебным продуктом для россиянина остается пшеничный хлеб (рисунок 1.2).

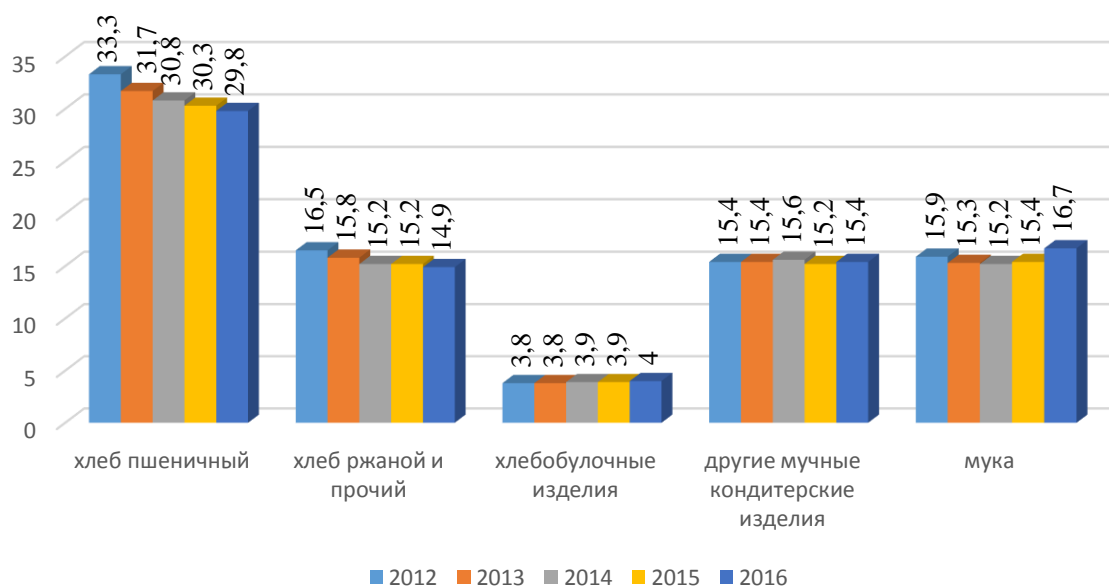


Рисунок 1.2 – Динамика потребления по видам категории «Хлебные продукты (в пересчете на муку)», РФ, 2016 г., кг. на человека в год [30]

В то же время, потребление пшеничного хлеба стабильно падает с 2010

года, а вот потребление муки, хлебобулочных изделий, других мучных кондитерских изделий – по итогам 2016 года немного увеличилось.

Рынок хлеба и хлебобулочных изделий условно делится на два сегмента: сегмент, включающий в себя продукцию длительного хранения (изделия с пониженной влажностью, полуфабрикаты), и сегмент продукции недлительного хранения (основные сорта пшеничного, ржаного, ржано-пшеничного хлеба, пирогов).

На рынке хлеба и хлебопродуктов имеет место сезонность. В холодное время года спрос на данную продукцию увеличивается, а вот в летнее время сокращается. Хлебная продукция заменяется свежими овощами и фруктами [47].

Согласно исследованиям различных компаний, в последние 5 лет возрастает спрос на свежеспеченный хлеб, хлеб с различными добавками – это связано с ориентацией потребителей на ведение здорового образа жизни. Повышающийся спрос на мучные и кондитерские изделия связан со снижением у потребителей свободного времени и возможностью быстрого приобретения свежей продукции. Несмотря на колебания в спросе на хлебную продукцию, основным видом данного продукта являются сорта пшеничного, ржаного, ржано-пшеничного хлеба.

Потребительские цены на хлеб и хлебобулочные изделия стабильно росли в 2017 году – а ежемесячный прирост составлял от 0,1 до 0,4%. В итоге в конце 2017 года цена на хлеб из пшеничной муки 1 и 2 сортов составляла в среднем по России 45,41 рублей за 1 килограмм. Наиболее высокие цены на хлеб и хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта. На такие хлебобулочные изделия в конце 2017 года цена составляла 68,92 рублей за 1 килограмм.

Однако, отмечается, что потребительские цены на хлеб и хлебобулочные изделия растут, а цена производителей на муку во второй половине 2017 года падает, причем как на пшеничную, так и на ржаную (рисунок 1.3).

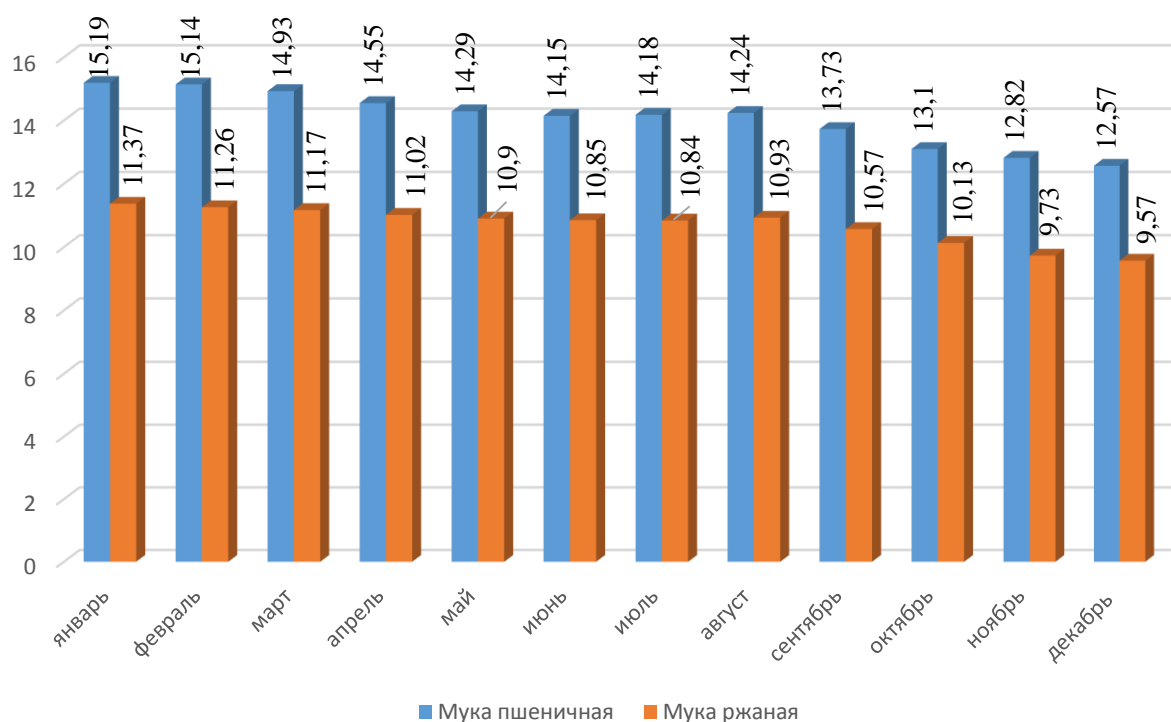


Рисунок 1.3 – Динамика потребительских цен на муку в 2017 году, руб. за кг
[30]

При оценке сырьевой базы продукции хлебопечения было установлено, что за десятилетний период размер посевных площадей в России, в категории зерновых и зернобобовых культур, изменялся (таблица 1.3). В основном размер площадей увеличивался, за исключением 2012 года, когда произошло резкое их сокращение на 4359 тыс. га. Начиная с 2013 года посевная площадь зерновых и зернобобовых культур всех категорий хозяйств имеет тенденцию к увеличению.

Таблица 1.3 – Размер посевной площади в хозяйствах всех категорий, 2010-2017 гг., тыс. га [40, 42]

Показатели	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Россия								
Зерновых и зернобобовых культур	6742	7553	3194	3572	4439	5827	6220	5642
В том числе:								
пшеницы	26633	28698	26613	25552	24684	25064	25277	26833
ржи	2162	2142	1762	1551	1558	1832	1874	1290

Окончание таблицы 1.3

Показатели	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Красноярский края								
Зерновых и зернобобовых культур	396,0	367,8	327,1	348,7	323,8	320,8	319,7	311,4
В том числе:								
пшеницы	105,2	97,8	100,0	101,6	92,2	89,5	108,7	77,7
ржи	97,0	88,2	68,6	74,1	64,2	69,9	77,9	70,7

Из-за климатических условий как в России, так и в Красноярском крае в частности, наиболее эффективным, является выращивание пшеницы и ржи. Поэтому и объемы посевных площадей данных культур имеют наибольший удельный вес, чем ячмень, кукуруза, овес и другие культуры. Посевные площади пшеницы и ржи в России за последние 3 года увеличиваются, но в 2017 году происходит резкое снижение на 584 тыс. га. Размер посевных площадей в Красноярском крае не имеет четкой тенденции. С 2014 года размер посевной площади имеет тенденцию к снижению. В Красноярском крае в 2016 году, не смотря на снижение общей посевной площади зерновых культур, увеличивается размер площади под пшеницу и рожь, за счет снижения площади под технические культуры.

Увеличение посевных площадей сказывается и на валовом сборе зерновых культур (таблица 1.4).

Таблица 1.4 – Валовой сбор зерновых культур в России и Красноярском крае хозяйствами всех категорий, 2010-2017 гг. [40, 42]

Показатели	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Россия, тыс. га								
Зерновых и зернобобовых культур	108179	97111	60960	94213	70908	92385	105315	104806
В том числе:								
пшеницы	63765	61740	41508	56240	27720	52091	59711	61896
ржи	4505	4333	1636	2971	2132	3360	3281	2174
Красноярский края, тыс. га								
Зерновых культур (в весе после доработки)	607	706,2	460,2	735,7	555,0	419,9	617,2	583,9

Показатели	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
В том числе:								
Пшеница озимая и яровая	146,7	170,9	121,4	189,9	138,1	100,1	114,5	135,4
Рожь озимая	147,6	161,2	106,2	152,9	108,0	127,8	124,6	117,5

За 7 лет сбор зерновых культур в России имеет тенденцию к росту, за исключение 2011-2012, и 2014 годов. Наибольшая часть валового сбора приходится на пшеницу. В Красноярском крае валовой сбор данных культур не имеет постоянной основы. В период с 2014 по 2015 год большая часть урожая проходила на рожь. В период с 2011 по 2014 годы больший удельный вес в валовом сборе занимала пшеница. В 2016 году замечен резкий скачок в увеличении объемов сбора зерновых культур, который снизился уже в 2017 году. При этом в Красноярском крае валовой сбор пшеницы вырос на 1,3%, а вот сбор ржи снизился на 2,5%.

Отдельно стоит отметить, что в настоящее время крупные и средние предприятия имеют достаточные производственные мощности для удовлетворения потребностей населения в необходимом объеме и ассортименте хлебобулочных изделий с учетом сложившегося спроса. Так, коэффициент использования мощностей находится на уровне 39-41 % [43]. Однако, на протяжении трех лет можно наблюдать тенденцию снижения производственных мощностей в промышленном хлебопечении. В 2016 г. по сравнению с 2010 г. этот показатель снизился на 26%. Кроме того, в 2016 г. в целом по России уже обанкротилось около 30 хлебопекарных предприятий, что привело к сокращению рабочих мест и уменьшению доли налоговых поступлений в бюджеты различных уровней [43]. Причинами такого ухудшения являются не только падение спроса на отдельные виды товара, а также ликвидация или репрофилирование предприятий, но и высокая степень изношенности и морального устаревания оборудования. Согласно данным Росстата в настоящее время производственное оборудование большинства предприятий хлебобулочной промышленности, созданных еще в советские

годы, изношено на 70-80% [32].

В основном экономические проблемы характерны для хлебокомбинатов, мощности которых построены в 50-60 годах прошлого века и были ориентированы на высокую плотность населения. А когда начали развиваться мини-пекарни, крупные предприятия уменьшили объемы производства. Их мощность загружена на 30-40 процентов. Причем, это старые мощности (износ до 70 процентов) с низким уровнем механизации и автоматизации (40-60 процентов) и серьезным энергопотреблением. Все это определяет низкий уровень рентабельности предприятий, высокие риски кредитования на фоне недостаточного обеспечения собственными финансовыми ресурсами. По этой причине уровень заработной платы в отрасли не высокий – в среднем по отрасли это почти на 40 процентов ниже средней по регионам. А между тем, хлебопекарная промышленность – одна из трудоемких, в ней трудится около 1,4 тысячи рабочих и специалистов. И потеря специалистов очень болезненна как для самих предприятий, так и для населения, так как в таком случае неизбежно падает качество продукции [33].

Уровень их износа составляет свыше 55%, что существенно превышает нормативное значение (25-30%), уровень обновления падает. Все это в конечном итоге отрицательно сказывается на эффективности использования основных средств: фондоотдача и фондорентабельность снижаются [44].

Такая же ситуация характерна в целом по хлебопекарной отрасли в России. Износ основных средств за 2012-2017 годы вырос с 48 до 57%, в том числе машин и оборудования на 7%, что негативно сказалось на деятельности отрасли в целом [44].

Одной из главных причин сложившейся ситуации служит сокращение инвестиций в основной капитал. Более 80% инвестиций финансируются за счет собственных средств, в то время как в среднем по экономике эта доля составляет около 50% [44].

В настоящее время крупные и средние предприятия имеют достаточные производственные мощности для удовлетворения потребностей населения в

необходимом объеме и ассортименте хлебобулочных изделий с учетом сложившегося уровня потребления. Однако производственные мощности в среднем по России используются на 41%, по Красноярскому краю – на 30% [44].

Следует отметить, что основной доход хлебопекарные предприятия получают от продажи хлебобулочных изделий недлительного хранения (около 80% выручки от продаж). Однако объемы продаж продукции за последние 3 года существенно сократились, причем особенно по хлебобулочным изделиям недлительного хранения [44].

Рентабельность продаж хлебобулочных изделий остается низкой относительно среднеотраслевого уровня, что не дает возможности привлекать необходимые заемные средства и делает отрасль непривлекательной для инвесторов. Это существенно тормозит развитие отрасли.

Однако в настоящее время развитие хлебопекарной промышленности России сдерживается наличием ряда объективных и субъективных проблем, одной из которых является сокращение производства.

Следствием сокращения производства является прослеживаемая в промышленном хлебопечении тенденция снижения мощностей. Снижение производственных мощностей происходит как в связи с их выводом из эксплуатации при падении спроса, так и при ликвидации или репрофилировании предприятий [34]. Количество крупных и средних хлебопекарных предприятий также постоянно сокращается. Производством хлебобулочных изделий занимаются большое количество малых предприятий и индивидуальных предпринимателей, пекарни при предприятиях сетевой торговли и в сфере общественного питания. Объемы производства хлебопекарной продукции на крупных и средних предприятиях составляют около 70%, на малых – 20% [35].

Степень износа основных фондов коммерческих организаций по данному виду деятельности на конец 2017 г. составляет 47,9% [35]. В ряде хлебозаводов, построенных в 1970-1980-х гг. и не подвергавшихся с тех пор реконструкции и

модернизации, до сих пор используется ручной труд, что существенно снижает экономические показатели деятельности предприятий [36]. Проведенный ГНУ ГОСНИИХП РАСХН и Российским союзом пекарей анализ показал, что свыше 50% хлебопекарного оборудования в настоящее время приобретает по импорту [34].

Среди современных тенденций на рынке хлеба и хлебобулочных изделий предлагается рассмотреть относительно новые рынки производства тех или иных хлебобулочных изделий.

В последнее время рынок полуфабрикатов для сэндвичей является привлекательным. Более того, в России этот сегмент в самом начале развития. Уже сейчас в нашей стране есть предприятия, которые ежедневно выпускают до 4-5 тонн сэндвичей, упакованных в модифицированную среду. В 2016-2017 гг. производство основ для сэндвичей (булочка для гамбургера, хот-дога, френч-дога) продемонстрировало активный рост. Стимуляторы роста сегмента: сокращение импорта аналогичной продукции, развитие тренда «еда на улице» (street food) и «перекус на бегу» (fast food), а также рост продаж сэндвичей на АЗС и др. В 2018 г. прогнозируется продолжение насыщения данного рынка. К рискам этого направления, ввиду его экономической привлекательности, в первую очередь, можно отнести появление новых, крупных игроков, которые за короткий срок смогут заполнить объём рынка.

В 2016-2017 гг. активный рост производства клуб-сэндвичей и других видов, упакованных в модифицированную среду бутербродов является следствием изменения стиля городской жизни. Поэтому хлебозаводы, если они хотят участвовать в данном сегменте, должны скорректировать свой план производства с учётом выпуска основ под бутерброды. По оценкам компании Lesaffre, данный рынок демонстрирует в ближайшее время активный рост, поскольку имеет большой потенциал развития. Для справки. Во Франции ежегодно производится более 1,5 млрд сэндвичей на сумму € 5,5 млрд.

Рынок частично выпеченного хлеба и замороженных полуфабрикатов в 2016-2017 гг. демонстрирует активный рост (около 10-15%), при абсолютном

объёме данной продукции 1,8% от общего объёма рынка хлеба и хлебобулочных изделий. Стимуляторами роста в этом сегменте являются замена импорта, оптимизация сетевого ритейла, т.е. его переход с закупки на производство полуфабрикатов и стабильное развитие рынка HoReCa, а также сегмента street food and fast food. По прогнозам экспертов, в 2018 г. прирост этого рынка составит 8-10%.

На сегодняшний день также становится популярным развитие сетевых бутиков, магазинов по продаже пирогов, продажи с автолавок. Сегодня этот тип бизнеса развит преимущественно в крупных городах. В 2015 г. сформировался новый формат – пекарня-фекондитерская эконом сегмента, который получил существенный импульс развития благодаря доступности, невысокой стоимости изделий и гарантированной свежести выпечки. Такие хлебные бутики не заменяют булочные, их создают для приятного времяпрепровождения – прийти, выпить кофе, съесть пирожное, поболтать и купить с собой какой-нибудь необычный хлеб. В целом данный формат рассчитывает на 2-3% доли рынка хлеба. В 2018 г. этот формат продолжит своё активное развитие и в регионах.

Также интенсивно развивается направление чистоты продукта, т.е. чистой этикетки, а также использование цельного зерна различных злаков. В последнее время в Европейских странах всё шире распространяется идея безглютенового хлеба, что в большей степени является данью моды, а не необходимостью. Это происходит на волне рекламной пропаганды, которая навязывает восприятие вредности потребления традиционного хлеба и полезность безглютенового, хотя это утверждение верно лишь для небольшой части населения, страдающей целиакией. Данный тренд европейского хлебопечения уже проявляется и в России, но во время кризиса определяющей становится цена на изделие, а не его польза, тем более гипотетическая. Главные тенденции связаны с трендом последнего времени импортозамещением и оптимизацией расходов. В 2016-2017 гг. на российских хлебопекарных предприятиях наблюдались: активное замещение импортного сырья, рационализация рецептов (например, замена сахара на глюкознофруктозный сироп, разработки по жировой составляющей и

др.). К основным причинам, приведшим к этим проблемам, можно отнести нестабильный курс рубля и увеличение расходов на производство в связи с ростом стоимости используемого сырья.

Как уже отмечалось выше, рынок хлебобулочной продукции в Красноярском крае является одним из ведущих рынков для потребителей. Тем самым актуальность изучения вопроса развития организаций по производству данной продукции имеет место быть.

В настоящее время на фоне пропаганды здорового образа жизни и здорового питания, ассортимент потребляемой хлебобулочной продукции претерпевает изменения. Молодое население активно переключается на потребление низкокалорийных сортов хлеба. Спрос на хлеб и хлебобулочные изделия с витаминными добавками растет, а вместе с тем растет и необходимость в разработке и внедрении новых рецептур. Кроме того, на ассортимент хлебобулочной продукции оказывают влияние традиционные национальные особенности.

Необходимо отметить, что развитию отрасли способствует ряд государственных программ, принятых в последние годы для содействия хлебопекам. В их числе «Развитие хлебопекарной промышленности Российской Федерации на 2013-2015 годы» и «Развитие мукомольно-крупяной промышленности Российской Федерации на 2014-2016 годы». Реализация, пусть и частичная, этих программ дала ряду хлебопекарных и мукомольных предприятий возможность обновить материально-техническую базу и расширить ассортимент [31].

Кроме того, на федеральном уровне сделана серьезная попытка сформулировать концепцию отраслевой научно-технической и производственной политики. Помимо упомянутых программ, она нашла отражение в таких директивных документах как «Стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности РФ на период до 2020 года», «Государственная программа развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2013-

2020 годы» и «Стратегия развития машиностроения для пищевой и перерабатывающей промышленности до 2020 года». В первых двух документах значимое место занимают предложения по развитию хлебопекарной промышленности, а в программе по развитию машиностроения учтены предложения Российского союза пекарей в части хлебопекарного оборудования [31].

В заключение необходимо отметить, что существует ряд трудностей, с которыми столкнулись хлебопеки в последний год, вызваны негативной макроэкономической ситуацией, сложившейся в последние два года. Обесценивание национальной валюты не позволяет многим производителям своевременно обновлять материальную и техническую базу, изношенную в среднем по стране на 70-80%. Кроме того, растут цены на основное хлебопекарное сырье и ингредиенты.

Таким образом, рост численности населения Красноярского края является стимулирующим фактором развития экономики региона в целом и хлебопекарной промышленности, в частности. Он свидетельствует об увеличении спроса на хлеб и хлебобулочные изделия.

Рынок хлебобулочной продукции Красноярского края достаточно развит. Проанализировав статистику показателей, характеризующих развитие хлебобулочной продукции в Красноярском крае можно сказать, что, не смотря на существующие проблемы (сезонность, природно-климатические условия) потенциал для развития отрасли, несомненно, есть. Но также присутствует и проблема – износ основных фондов в среднем по предприятиям составляет 70-80%. На современном этапе появляется тенденция к развитию новых видов оборудования для хлебопекарной промышленности, что и приводит к необходимости замены устаревших фондов для изготовления продукции соответствующей стандартам, технологии и требуемому качеству.

1.2 Требования предъявляемые к организации деятельности хлебопекарного предприятия

Как было отмечено ранее, хлебопекарная промышленность России является одним из основных направлений пищевой промышленности, так как выполняет задачу по производству для населения традиционно важной продукции первой необходимости.

Социальная значимость определяется статусом продукта массового потребления, который доказал свою полезность, сытность и усвояемость в самые тяжелые для человечества времена и сумел сохранить свою роль на протяжении многих тысячелетий. Именно, поэтому в силу значимости этого продукта важным является то, насколько качественно организовано его производство, поскольку, от этого зависит здоровье населения, социальная защищенность.

В частности, качество производимой продукции напрямую зависит от потребляемого сырья и организации производства, в том числе, от применяемого в производстве оборудования. В этой связи необходимо всесторонне проанализировать требования, предъявляемые к организации деятельности хлебопекарного предприятия.

Поскольку продукция пекарен имеет отношение к жизни и здоровью людей, государство всесторонне регулирует и контролирует эту деятельность. Так, среди основных нормативно-правовых актов, регулирующих производство и организацию деятельности предприятий по производству пищевых продуктов, в том числе хлебобулочных изделий, возможно выделить нижеуказанные акты, разбитые по следующим группам:

1. Документы общего плана по правовой стороне пекарского дела:

- Федеральный закон №52-ФЗ от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», раскрывающий вопросы обеспечения санитарно-эпидемиологическое благополучие населения, состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором

отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности;

- постановление Правительства РФ №1036 от 15.08.97 г. «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания», регулирующее отношения между потребителями и исполнителями в сфере оказания услуг общественного питания, а также обеспечивает права потребителей на получение услуг надлежащего качества и безопасных для жизни и здоровья, информации об услугах и исполнителях услуг, определяют порядок реализации этих прав;

- постановление Правительства №883 РФ от 22.11.00 г. «Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения», определяющее порядок проведения мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения;

- ГОСТ 31985-2013 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания» – распространяется на услуги и продукцию общественного питания и устанавливает термины и определения основных понятий в этой области.

2. Нормативные акты о пожарной безопасности:

- Федеральный закон №69-ФЗ от 21.12.94 г. «О пожарной безопасности» – определяет общие правовые, экономические и социальные основы обеспечения пожарной безопасности в Российской Федерации, регулирует в этой области отношения между органами государственной власти, органами местного самоуправления, общественными объединениями, юридическими лицами, должностными лицами, гражданами, в том числе индивидуальными предпринимателями;

- Федеральный закон №123-ФЗ от 22.07.08 г. «Техрегламент о требованиях пожарной безопасности» – принимается в целях защиты жизни, здоровья, имущества граждан и юридических лиц, государственного и муниципального имущества от пожаров, определяет основные положения технического регулирования в области пожарной безопасности и устанавливает

общие требования пожарной безопасности к объектам защиты (продукции), в том числе к зданиям и сооружениям, промышленным объектам, пожарно-технической продукции и продукции общего назначения.;

- постановление Правительства РФ №390 от 25.04.12 г. «О противопожарном режиме» с «Правилами противопожарного режима» – содержит требования пожарной безопасности, устанавливающие правила поведения людей, порядок организации производства и (или) содержания территорий, зданий, сооружений, помещений организаций и других объектов в целях обеспечения пожарной безопасности.

3. В отношении качества продукции действуют:

- «Временный порядок разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия», утвержденный 06.07.1997 Министерством внешних экономических связей и торговли;

- постановление Правительства РФ №982 от 01.12.2009 г. «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»;

- Техрегламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» – устанавливает объекты технического регулирования, требования безопасности (включая санитарно-эпидемиологические, гигиенические и ветеринарные) к объектам технического регулирования, правила идентификации объектов технического регулирования, формы и процедуры оценки (подтверждения) соответствия объектов технического регулирования требованиям данного технического регламента;

- Техрегламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» – устанавливает требования к пищевой продукции в части ее маркировки в целях предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей относительно обеспечения реализации прав потребителей на достоверную информацию о пищевой продукции;

- Федеральный закон №184-ФЗ от 27.12.02 г. «О техническом

регулировании» – регулирует отношения, возникающие при разработке, принятии, применении и исполнении обязательных требований к продукции, в том числе зданиям и сооружениям, или к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

4. Основные санитарные правила для пекарен:

- СанПиН 2.3.2.1078-01. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» вместе с СанПиН 2.3.2.2362-08 – устанавливают гигиенические нормативы безопасности и пищевой ценности для человека пищевых продуктов, а также требования по соблюдению указанных нормативов при изготовлении, ввозе и обороте пищевых продуктов;

- СанПиН 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» – разработаны с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения Российской Федерации и определяют основные санитарно-гигиенические нормы и требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию организаций, условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам производства, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников;

- СанПиН 2.3.2.1324-03. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» – устанавливают гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов в целях обеспечения безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в процессе производства, хранения, транспортировки и оборота, а также при их разработке и постановке на производство;

- СанПиН 2.1.2.2645-10. «Санитарно-эпидемиологические требования к

условиям проживания в жилых зданиях и помещениях» – устанавливают обязательные санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях, которые следует соблюдать при размещении, проектировании, реконструкции, строительстве и эксплуатации жилых зданий и помещений, предназначенных для постоянного проживания;

- СП 2.3.4.3258-15. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий» – устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к условиям размещения, оборудованию и содержанию территории и помещениям организаций, вырабатывающих хлеб, хлебобулочные и кондитерские (без крема и с кремом) изделия, а также устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к производству, хранению и реализации хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий (без крема и с кремом).

Исходя из указанных нормативных актов можно выделить требования к организации деятельности хлебопекарного предприятия по следующим направлениям:

1. Требования к помещениям.
2. Требования к персоналу.
3. Требования к сырью и рецептуре.
4. Требования лабораторных исследований.
5. Требования к оборудованию.

Первостепенными требованиями применительно к помещениям хлебопекарного производства являются:

1. Безопасное освещение:

- естественное и искусственное освещение в производственных и вспомогательных помещениях должно соответствовать требованиям технического регламента о безопасности зданий и сооружений, и иных нормативных актов в данной области;

- при проектировании организаций должна предусматриваться северо-западная ориентация помещений, связанных с изготовлением крема и отделкой

тортов и пирожных;

- световые проемы не должны загромождаться производственным оборудованием, готовыми изделиями, полуфабрикатами, тарой и другими сооружениями, и предметами. Для защиты от избыточной инсоляции в летнее время рекомендуется применять защитные устройства (щитки, козырьки, экраны);

- остекленная поверхность световых проемов окон и фонарей должна регулярно очищаться от загрязнений;

- разбитые стекла в окнах необходимо немедленно заменять целыми. Не допускается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном и другими материалами;

- источники освещения производственных цехов и складов должны быть заключены в специальную защитную арматуру;

- не допускается размещать светильники непосредственно над открытыми (открывающимися) технологическими емкостями, варочными котлами, кремобивальными машинами, столами для отделки кремовых изделий. Во избежание взрывов пыли в помещениях для хранения и подготовки муки должны предусматриваться: скрытая электропроводка, вынесение за пределы этих помещений электровыключателей и рубильников, использование герметичных светильников с защитной сеткой [37].

2. Оснащение вентиляцией и отоплением:

- во вновь строящихся зданиях предусматривается централизованное или автономное отопление. При установке ограждений на отопительные приборы используемые материалы должны отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям безопасности и быть доступными для очистки от пыли;

- производственные цеха и участки, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения должны быть оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией в соответствии с действующими законодательными и иными нормативными правовыми актами;

- источники выделения влаги и тепла (заварочные, дрожжевые,

ошпарочные котлы и другое оборудование) необходимо оборудовать местными вытяжными системы. Источники выделения пыли (тестомесильные, мешковыбивальные машины и другое оборудование) должны быть снабжены аспирационными устройствами (пылесосами);

- на рабочих местах у печей, а также у шкафов расстойки для защиты от выходящих горячих паров и газов необходимо предусмотреть воздушное душирование на уровне зоны дыхания. Рециркуляция воздуха не допускается;

- в местах погрузки хлебобулочных и кондитерских изделий из экспедиции через открытые дверные проемы необходимо предусмотреть защитные тепловые завесы или другие приспособления, препятствующие попаданию наружного воздуха в помещение экспедиции в холодное время года [37].

3. Наличие систем водоснабжения и канализации:

- водоснабжение предприятий должно производиться присоединением их к централизованной сети водопровода, а при отсутствии его – устройством внутреннего водопровода от артезианских скважин;

- качество воды, используемой для технологических, питьевых и хозяйственно-бытовых нужд, должно соответствовать требованиям ГОСТа;

- артезианские скважины и запасные резервуары должны иметь зоны санитарной охраны не менее 25 м. За их санитарно-техническим состоянием и за качеством воды должен быть установлен систематический контроль;

- помещения водяных баков для запасной воды должны быть изолированы, пломбироваться и содержаться в чистоте [45].

В производственных помещениях следует предусматривать:

- а) подводку холодной и горячей воды питьевого качества с установкой смесителей к точкам водозабора для нужд технологии;

- б) смывные краны из расчета один кран на 500 м площади в цехах, но не менее одного смывного крана на помещение;

- в) раковины для мытья рук в цехах с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, снабженные мылом (дезинфицирующим раствором), разовым

полотенцем или электросушителем для рук:

- раковины должны располагаться в каждом производственном цехе при входе, а также в местах, удобных для пользования ими, на расстоянии более 15 м от рабочего места;

- для питьевых целей устанавливают питьевые фонтанчики, сатураторные установки или питьевые бачки на расстоянии не более 75 м от рабочего места, температура питьевой воды должна быть в пределах 8-20 °С;

- вода в бачках должна заменяться ежедневно, бачки должны быть опломбированы;

- запрещается использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических процессов, санитарной обработки оборудования и помещений;

- устройство системы канализации предприятий должно отвечать требованиям СНиП, а также требованиям СанПиН;

- для удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод предприятия должны быть присоединены к общегородской канализации или иметь самостоятельную канализацию и очистные сооружения;

- внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть отдельной с самостоятельным выпуском в дворовую сеть;

- запрещается сброс в открытые водоемы производственных и бытовых вод без соответствующей очистки, а также устройство поглощающих колодцев. [45].

4. Запрет на организацию производства в подвалах и полуподвалах.

5. Следование нормам технологического проектирования для хлебопекарен;

6. Обеспечение поточности технологических процессов.

Кроме того, обязательным являются требования к персоналу предприятий хлебопекарного производства, которые определяет не только сама организация, они диктуются и нормативно-правовыми актами упомянутыми выше.

Есть такие требования Роспотребнадзора, которые предъявляются к сотрудникам предприятий при приеме на работу вне зависимости от того, к какой категории они относятся:

- достаточный уровень профессиональной подготовки, который гарантирует знание сотрудником всех теоретических и практических особенностей профессии. Данная характеристика должна строго соблюдаться;

- обязательное соблюдение санитарии, что предполагает наличие действующей медицинской книжки у каждого сотрудника;

- соблюдение правил охраны труда и пожарной безопасности на своем рабочем месте. Такой инструктаж должна проводить сама фирма для своих работников.

Согласно СанПиН 2.3.4.3258-15, работники хлебопекарных и кондитерских предприятий перед поступлением на работу и работающие на предприятии должны пройти медицинское обследование.

Вновь поступившие работники допускаются к работе только после ознакомления с правилами личной гигиены и инструктажа по предотвращению попадания посторонних предметов в готовую продукцию [45]. В частности, все работники производственных цехов обязаны выполнять следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой личной одежде и обуви. При входе на предприятие тщательно очищать одежду;

- перед началом работы принять душ, надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак или косынку. Санитарная одежда должна быть на завязках. Категорически запрещается применение пуговиц, крючков и т.д.;

- соблюдать чистоту рук, лица, коротко стричь ногти;

- не принимать пищу и не курить в производственных помещениях. Прием пищи и курение разрешается только в специально отведенных для этих целей местах;

- перед посещением туалета санитарную одежду оставляют в специально отведенном месте. После посещения туалета необходимо вымыть руки с мылом

и продезинфицировать любым разрешенным дезсредством;

- в технологических цехах категорически запрещается хранение аптек. Аптечки должны быть размещены в тамбурах технологических цехов и участков, в бытовых помещениях. В аптечках не рекомендуется держать сильнопахнущие и красящие лекарства (например, вместо йода иметь перекись водорода) [45].

Также стоит отметить, что все поступающее сырье, вспомогательные, тароупаковочные материалы и выпускаемая продукция должны отвечать требованиям действующих стандартов органов Госсанэпиднадзора, технических условий, гигиенических требований, иметь гигиенические сертификаты и качественные удостоверения:

- гигиенический сертификат оформляют на вид продукции, а не на конкретную партию. Подтвердить соответствие партии производимой и поставляемой продукции установленным требованиям (гарантировать соответствующее качество товара) – обязанность производителя;

- сырье и вспомогательные материалы допускаются в производство только при наличии заключения лаборатории или специалистов технологического контроля предприятия;

- при использовании импортных пищевых добавок предприятие должно иметь от фирмы-поставщика сертификат и спецификацию, а также гигиенический сертификат или разрешение Госкомсанэпиднадзора России;

- постановка на производство и производство новых видов хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, разработка новых технологических процессов их изготовления, упаковки, хранения, перевозки и реализации, установка обоснованных сроков годности осуществляется после гигиенической оценки их безопасности для здоровья человека. Не допускается использование в производстве пищевых добавок, не разрешенных для этих целей;

- поступающее в производство сырье должно подготавливаться к производству в соответствии с технологическими инструкциями [45].

На многих крупных предприятиях хлебопекарной промышленности

технохимический контроль производства осуществляет производственная лаборатория, а в цехах – цеховые лаборатории. Основными задачами лаборатории являются разработка и внедрение наиболее рационального режима технологического процесса производства и проведение мероприятий по улучшению качества и ассортимента изделий.

Лабораторный контроль заключается в проверке качества сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции и соблюдения технологических и санитарно-гигиенических режимов производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий и проводится аккредитованной лабораторией предприятия, а при отсутствии лаборатории контроль может осуществляться по хоздоговору с органами и учреждениями госсанэпиднадзора или лабораториями, аккредитованными органами госсанэпиднадзора и Госстандарта [45].

На предприятиях разрабатывается график проведения микробиологического контроля санитарного состояния производства и качества кондитерских изделий, который согласовывается с органами Госсанэпиднадзора.

Оборудование, применяемое в хлебобулочном производстве должно отвечать следующим требованиям:

- должно быть расположено таким образом, чтобы обеспечить поточность технологического процесса и свободный доступ к ним.

- все части оборудования и аппаратуры, соприкасающиеся с продуктами, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами Госсанэпиднадзора для применения в продовольственном машиностроении и пищевой промышленности.

- поверхность оборудования и инвентаря должна быть гладкой и легко подвергаться очистке, мытью и дезинфекции. Должны использоваться моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные Госкомсанэпиднадзором.

- новые железные формы и листы, предназначенные для выпечки мучных изделий, до применения их должны прокаливаться в печах. Использование

листов и форм с неисправными краями, заусеницами, вмятинами запрещается. Формы для хлеба и кондитерских изделий должны периодически (по мере необходимости) подвергаться правке (ликвидации вмятин и заусениц) и удалению нагара – путем обжига в печах [37];

- каждая линия, подающая муку в силос, должна быть оборудована мукопросеивателем и магнитным уловителем металлических примесей. Мукопросеивательная система должна быть герметизирована: трубы, бураты, коробки шнеков, силосы не должны иметь щелей. Мукопросеивательная система должна не реже 1 раза в 10 дней разбираться, очищаться, одновременно должна проводиться проверка ее исправности и обработка против развития мучных вредителей;

- инвентарь, посуда, внутрицеховая тара, используемые при производстве кондитерских изделий с кремом, должны быть строго промаркированы по этапам технологического процесса. Запрещается использование немаркированного инвентаря и посуды, а также – с не соответствующей маркировкой;

- при проведении ремонта аппаратуры, оборудования и инвентаря должны приниматься меры, исключая возможность попадания посторонних предметов в продукцию [38].

Кроме вышеперечисленных нормативных требований свои требования диктуют и потребители продукции. К таким требованиям можно отнести натуральность и свежесть продукта, удобство использования продукта и здоровье. Кроме того, покупателя интересует не только привлекательный запах свежего хлеба, он ищет оптимальное сочетание цены, качества продукции, уровня обслуживания и широты ассортимента. И заводы, для того чтобы удержаться на рынке, должны оправдывать ожидания потребителя [25].

Также рыночные отношения требуют от предприятия его наибольшей эффективности, что влияет на процесс организации его деятельности. Для более эффективной деятельности от предприятия требуется своевременное принятие соответствующих управленческих решений, которые принимаются на

базе имеющейся информацией. Однако, как отмечают эксперты, в области внедрения автоматизированных систем по сбору, обработке и хранению информации наблюдается низкий уровень автоматизации деятельности предприятий. Большинство технологических расчетов по производству хлеба до сих пор производятся вручную. Информация об изделиях, их свойствах, способах приготовления, необходимая при изготовлении, хранится в разных источниках, не систематизирована, что вызывает трудности с поиском всех нужных данных. Поэтому возникают проблемы со своевременным и точным расчетом производственных рецептур. Кроме того, быстрый и качественный технологический расчет позволил бы предприятиям своевременно менять ассортимент продукции в зависимости от быстро изменяющихся вкусов потребителей, что повысило бы их конкурентоспособность на рынке [51].

В связи с этим требование внедрить автоматизированные системы обработки информации и управления посредством создания компьютерных банков данных и системами управления ими является очень актуальным в хлебной промышленности, а его решение позволит намного повысить скорость обработки информации, повышая при этом производительность труда и оперативность управления материальными и трудовыми ресурсами.

С учетом вышеизложенного основными требованиями, которым должно отвечать предприятие по производству хлеба, являются требования по обеспечению безопасности производства, как в технологическом аспекте, так и в гигиеническом. К технологической составляющей производства можно отнести обеспечение современным технологическим оборудованием, качественная подготовка помещения к работе, инженерные сети предприятия. К санитарно-гигиеническим – эффективная работа лаборатории предприятия, соблюдение гигиенических требований персоналом, качественная очистка оборудования и помещения и другие требования, обеспечивающие безопасное производство продукции хлебопечения.

Указанные требования в конечном итоге влияют не только на выбор сырья, но и на выбор основных фондов предприятия. В частности, исходя из

содержания настоящего раздела основные фонды предприятия по производству хлеба должны отвечать современным требованиям производства, изготовлены из определенных материалов, разрешенных органами Госсанэпиднадзора для применения в пищевой промышленности, обеспечивать поточность технологических процессов, а также соответствовать гигиеническим требованиям производства.

1.3 Роль обновления основных производственных фондов в деятельности хлебопекарного производства

Как было указано ранее, для организации производства хлебобулочных изделий немаловажным является обеспечение предприятия соответствующими помещениями и оборудованием, которые в совокупности являются основными фондами предприятия. В настоящем разделе рассмотрено насколько важным является выбор основных фондов для предприятий по производству хлебобулочных изделий и хлеба, а также их обновление.

Так, со временем в ходе эксплуатации основные производственные фонды утрачивают свои физические и моральные свойства ввиду износа механизмов, устаревания моделей, поломки.

Как было отображено в разделе 1.1 по официальным статистическим данным Росстата отмечается высокий износ оборудования на отечественных предприятиях по производству хлеба. Важно сказать о материально-технической базе хлебопекарной отрасли, которая представлена основными средствами производства. Они представлены в основном машинами и оборудованием (около 50%), обеспеченность которыми ежегодно растет. Однако несмотря на наличие современного оборудования, в целом состояние основных средств предприятий остается неудовлетворительным [44].

Эффективность использования основных производственных фондов предприятия влияет на уровень основных финансовых показателей, характеризующих финансовое состояние предприятия. Работа на изношенном,

морально устаревшем, оборудовании негативно влияет на эффективность использования ресурсов и уровень прибыли предприятия. В свою очередь, невысокий уровень основных финансовых показателей влияет на комплексную модернизацию, на установку современного энергоэффективного оборудования и других сложных средств механизации.

В результате, это может привести к тому, что предприятие столкнется с такой проблемой, как затраты крупных денежных средств на ремонт оборудования, что так же может привести к остановке производства, как частично, так и полностью. Будет производиться некачественный товар, который может не окупиться на рынке. Таким образом, предприятие будет работать себе в убыток. Применение морально устаревших машин и оборудования становится экономически невыгодным в результате их низкой производительности и высокой стоимости. И также как следствие, возникшее из данных проблем, работники данного производства могут подвергаться риску получения производственной травмы при работе с данным оборудованием, либо находиться неопределенное время без работы.

В связи с этим возникает необходимость изменения подходов в сфере управления обновлением основных производственных фондов, появляются острые вопросы, связанные с формированием новых методических подходов к процессу управления обновлением основных производственных фондов на уровне предприятия, требующих оперативного решения. В этой ситуации разработка методики по выбору эффективного варианта обновления основных производственных фондов предприятия позволит обеспечить не только выпуск современной, пользующейся спросом продукции, но и повысить конкурентоспособность предприятия.

Таким образом, появляется необходимость своевременного обновления устаревшего оборудования на более новое и усовершенствованное, чтобы избежать вышеуказанных рисков. В этом и проявляется роль и важность обновления, так как основные фонды являются одним из важнейших факторов процесса производства. Их эффективное использование оказывает

непосредственное влияние на результаты деятельности предприятия, приводит к росту производительности труда, повышению и экономии капитальных вложений. Повышение уровня и темпов развития промышленности, а также увеличение выпуска продукции и снижение ее себестоимости в полной мере зависит от состояния и развития материально-технической базы, то есть от степени оснащённости предприятий основными средствами и уровня их использования.

Последовательность определения целесообразности обновления основных производственных фондов базируется на оценке функционального износа действующих средств труда и на сравнении эффективности альтернативных вариантов их замены. В основе экономического обновления выбора варианта обновления основных производственных фондов решающая роль принадлежит системе показателей оценки эффективности данного мероприятия. Эти показатели зачастую трудно соизмеримы и нередко разнонаправлены. Поэтому измерения проводятся с помощью относительных показателей или / и обобщающего интегрального показателя качества [48].

В основу системы основных показателей оценки эффективности проведения мероприятий по обновлению основных производственных фондов положен принцип целевой ориентации, позволяющий выстроить иерархию целей и характеризующих их показателей. В рамках предложенного подхода совокупность частных и первичных показателей может быть разделена на три группы: показатели экономического результата; показатели социального результата; показатели экологического показателя.

Таким образом, для оценки количественных результатов обновления основных производственных фондов может быть использована следующая номенклатура частных и первичных показателей (таблица 1.5).

Для выбора дополнительные показатели принимаются во внимание их непосредственное влияние на результирующие показатели полезности использования для конкретной продукции. В частности, можно рассматривать следующие группы показателей:

1. Конструктивные показатели.
2. Показатели надежности.
3. Эргономические показатели.
4. Эстетические показатели.
5. Показатели стандартизации и унификации.
6. Патентно-правовые показатели.
7. Показатели транспортабельности.
8. Показатели безопасности.
9. Показатели качества сервиса потребителей и так далее [48].

Таблица 1.5 – Система частных и первичных показателей, характеризующих количественные результаты обновления фондов предприятия [48]

Частные показатели	Первичные показатели
Экономический эффект	1. Затраты по сырье и материалам
	2. Затраты по топливно-энергетическим ресурсам
	3. Затраты по заработной плате
	4. Повышение производительности труда и так далее
Социальный эффект	1. Компенсации за интенсивность труда
	2. Компенсация за работу в тяжелых и вредных, особо тяжелых и особо вредных условиях труда и так далее
Экологический эффект	1. Плата за загрязнение окружающей среды
	2. Платежи за использование природных ресурсов, а также на воспроизводство и охрану природных ресурсов
	3. Предотвращенный ущерб и так далее

Как было отмечено ранее, на сегодняшний день хлебозаводы системы хлебопродуктов в основном должны быть модернизированы и оснащены комплексно-механизированными линиями, современным энергоэффективным технологическим оборудованием, что позволит им выпускать конкурентоспособную на рынке продукцию.

Правильный выбор основных фондов предприятия позволит избежать внеплановые чрезмерные затраты и снизит риски потери прибыли на продукцию на рынке. Это даст преимущества в конкурентной борьбе с предприятиями, выпускающими похожую продукцию, так как качественная продукция приносит большее количество прибыли.

В разделе 1.1 была выявлена тенденция к износу фондов и к появлению новых усовершенствованных видов оборудования в отрасли, которые по сравнению с устаревшим оборудованием позволяют повысить производительность, так как износ основных средств, происходит в процессе применения и производственного использования.

Высокий амортизационный (физический) и моральный износ основного производственного оборудования на российских предприятиях ведет не только к их низкой производительности и неконкурентоспособности, но и обуславливает высокий уровень аварийности этого оборудования, низкую безопасность производства. Поэтому при общей заинтересованности в подъеме производства и уровня техногенной безопасности необходима нормализация процесса воспроизводства и обновления основных фондов. Воспроизводство основных фондов формирует необходимые условия как для изначального поддержания производства, так и дальнейшего развития экономики, ликвидации технологической отсталости. Обновление основных фондов на базе научно-технических достижений, сделав процесс производства более эффективным, одновременно делает его и более безопасным.

В разделе 1.2 были определены требования к основным фондам хлебопекарного предприятия, которые должны соблюдаться по ГОСТу 31529-2012 «Машины и оборудование для хлебопекарной промышленности. Требования безопасности». В нём прописываются все требования безопасности оборудования для подготовки, тестообразования и выпечки. В основном требования основываются на механизации процесса, защитными средствами оборудования и должны быть оснащены сблокированными с пусковым устройством привода машин.

По мере эксплуатации оборудование изнашивается и утрачивает свои свойства, а, следовательно, перестаёт соответствовать требованиям, что может привести к большим рискам. Среди рисков можно выделить промышленный (опасность нанесения ущерба предприятию вследствие нарушения нормального хода производственного процесса: опасность повреждения или утери

производственного оборудования и транспорта, разрушение зданий и сооружений в результате воздействия таких внешних факторов, как силы природы и злоумышленные действия), экологический риск (нанесение ущерба окружающей среде, а также угроза жизни и здоровью третьих лиц), инвестиционный риск (связан с возможностью недополучения или потери прибыли в ходе реализации инвестиционных проектов), а также финансовые риски.

Чтобы избежать рисков необходимо вовремя проводить обновления основных фондов, под которым понимается процесс замены устаревших средств труда новыми, более совершенными. Различают частичное и полное обновление. При частичном, заменяются отдельные узлы и детали орудий труда, восстанавливаются разрушенные конструкции зданий, сооружений и так далее.

С организационно-технической стороны частичное обновление выражается в капитальном ремонте и модернизации.

Капитальный ремонт требует, как правило, полной разборки агрегатов, замены или восстановления износившихся деталей и узлов, сборки, регулирования и испытания агрегата.

Капитальный ремонт обычно сочетается с модернизацией – внесением в конструкцию изделий изменений, обеспечивающих повышение их технического уровня. Благодаря модернизации полностью или частично устраняется моральный износ второй формы.

Модернизация экономически отличается от капитального ремонта. Последний призван восстанавливать производительность оборудования, базируется на старой технологии и является формой простого воспроизводства основных фондов. Модернизация производится с применением новейших технических достижений, повышает производительность труда и выступает одной из форм расширенного воспроизводства.

Полное обновление основных фондов осуществляется в форме технического перевооружения, реконструкции, расширения, нового

строительства. В результате происходит полное обновление отдельных станков, машин и агрегатов путем вывода из производства устаревших основных фондов и замены их новыми орудиями труда.

Экономический эффект обновления основных фондов выражается в росте производительности труда, снижении затрат, повышении культуры производства, улучшении условий труда.

Стоит отметить, как было указано выше, присутствует тенденция к появлению все новых и более усовершенствованного оборудования. Так из новинок можно выделить тестоделитель-округлитель. Тестоделитель – это аппарат, который помогает вырезать из теста необходимые формы. Для формовки хлеба используют квадратный делитель, который работает в полуавтоматическом режиме. Еще один вид оборудования для производства хлеба – это тестоформовочная машина. К этому классу машин относятся еще тестораскаточные аппараты. Известно, что раскатать заготовку не так просто. Нужны определенные усилия. С автоматом это делается быстро, и заготовка получается необходимой толщины [39].

Кроме того, для выпекания изделий используют печи. Их разделяют на несколько видов. Самая популярная в пекарнях модель – это ротационная печь. Она представляет собой высокий стеллаж с несколькими полками, на который выкладывают тесто. Эти тележки помещаются в камеру, где и происходит выпечка. Иногда стеллажи крутятся вокруг своей оси, что обеспечивает равномерность подогрева изделий. Нагревается печь за счет парогенератора. Он обеспечивает равномерное распределение тепла по всей поверхности. За один раз в такой печи можно изготовить от 100 до 200 изделий [39]. Современные ротационные печи управляются при помощи небольшого компьютера. Это исключает необходимость следить за процессом человека. Главное – это выбрать необходимую программу.

Существует еще много вспомогательного оборудования, которое поможет в производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

С учетом угроз, которые возникают на производстве хлебопекарных

предприятий можно сделать вывод, что обновление основных фондов – это очень важный процесс, поскольку он позволяет снизить риски угроз и повысить эффективность производства и безопасность получаемых продуктов.

Развитию отрасли способствует ряд государственных программ, принятых в последние годы для содействия хлебопекам. В их числе «Развитие хлебопекарной промышленности Российской Федерации на 2013-2015 годы» и «Развитие мукомольно-крупяной промышленности Российской Федерации на 2014-2016 годы». Реализация, пусть и частичная, этих программ дала ряду хлебопекарных и мукомольных предприятий возможность обновить материально-техническую базу и расширить ассортимент.

Современное хлебопекарное производство характеризуется высоким уровнем механизации и автоматизации технологических процессов производства хлеба, внедрением новых технологий и постоянным расширением ассортимента хлебобулочных изделий, а также широким внедрением предприятий малой мощности различных форм собственности.

На основе вышесказанного в главе 1 можно определить основные направления повышения эффективности использования основных фондов:

- своевременное обновление основных производственных фондов, особенно активной части с целью не допустить чрезмерного физического и морального износа;
- улучшение качества подготовки сырья и материалов к процессу производства;
- своевременное и качественное проведение планово-предупредительных и капитальных ремонтов;
- совершенствование структуры основных фондов;
- совершенствование технологических процессов, повышение уровня механизации и автоматизации производства, обеспечение фондо-сберегающего развития предприятия;
- совершенствование организации производства, труда, материально-технического снабжения [49].

Все эти рекомендации будут способствовать повышению эффективности использования основных фондов предприятия. И в конце концов положительно отразятся на общем финансовом состоянии предприятия и эффективности его деятельности.

Таким образом, в современных условиях неизбежны глубокие изменения сложившейся практики обновления основных производственных фондов. Они вызваны значительным устареванием и технологической отсталостью материально-технической базы российской производственной сферы, ее неспособностью обеспечить выпуск своевременной, пользующейся спросом продукции. в связи с этим особое значение имеет разработка методики, связанной с выбором варианта обновления основных производственных фондов на уровне предприятия.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Целью работы было разработать мероприятия по совершенствованию инвестиционной политики предприятия. Были поставлены задачи, которые в ходе исследования решены:

- оценить тенденции развития рынка хлеба и хлебобулочных изделий в России и Красноярском крае;
- определить значимость основных фондов для хлебопекарных предприятий;
- оценить порядок обновления основных фондов в АО «Каравай» и наличия инвестиционной политики обновления основных фондов;
- разработать инвестиционную политику обновления основных фондов АО «Каравай» и оценить ее эффективность.

Основные фонды составляют основу любого производства, в процессе которого создается производимая продукция, выполняются работы и оказываются услуги. Проблема роста эффективности использования основных производственных фондов в компании занимает одно из основных мест как в самой компании, так и в экономике Российской Федерации. От решения вопросов обеспеченности основными фондами зависят место промышленного предприятия в производстве, финансовое состояние предприятия, его конкурентоспособность. Качественное состояние, количество, эффективность использования, стоимость использования основных фондов оказывают влияние на конечные результаты деятельности хозяйствующего субъекта.

Рынок хлебобулочной продукции Красноярского края достаточно развит. Проанализировав статистику показателей, характеризующих развитие хлебобулочной продукции в Красноярском крае можно сказать, что, не смотря на существующие проблемы (сезонность, природно-климатические условия) потенциал для развития отрасли, несомненно, есть. Но также присутствует и проблема – износ основных фондов в среднем по предприятиям составляет 70-80%. На современном этапе появляется тенденция к развитию новых видов

оборудования для хлебопекарной промышленности, что и приводит к необходимости замены устаревших фондов для изготовления продукции соответствующей стандартам, технологии и требуемому качеству.

АО «Каравай» осуществляет свою деятельность с 1993 года и включает в себя 5 производственных площадок. Для организации деятельности у предприятия есть соответствующие земельные участки и здания в собственности. Кроме того, присутствует производственная база, оборудования, наличие собственных розничных магазинов, что позволяет хлебозаводу удерживать позиции на рынке. Основным видом деятельности предприятия является производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

Выявлено, что на предприятии достаточно хорошо организован производственный процесс. Важное место в структуре занимают основные фонды. Наибольший удельный вес принадлежит статье оборудования и машины.

Проведенные анализ и оценка управления инвестиционной деятельностью АО «Каравай» Хлебозавода №5 г. Красноярска показала наличие главной проблемы на предприятии – это увеличение возраста оборудования, которое может свидетельствовать о устаревании материально-технической базы, что может серьезно повлиять на качество продукции предприятия.

На краткосрочную перспективу предлагается включение в инвестиционную политику план по замене устаревшего оборудования.

По результатам проведенных расчетов предложенный проект является прибыльным, рентабельным, окупится за 1,5 года, при этом чистый дисконтированный доход, который получит АО «Каравай», составит 2913,6 тыс. рублей. То есть, предложенный проект является экономически целесообразным.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИК

1. Алексеева, А. И. Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности : учебное пособие / А. И. Алексеева, Ю. В. Васильев, А. В. Малеева, Л. И. Ушвицкий. – Изд. 2-е, перераб. и доп. – Москва : КНОРУС, 2012. – 688 с.
2. Бариленко, В. И. Комплексный анализ хозяйственной деятельности предприятия : учебное пособие / В. В. Плотникова [и др.] ; под общ. ред. проф. В.И. Бариленко. – Москва : Форум, 2012. – 464 с.
3. Бороненкова С. А. Комплексный финансовый анализ в управлении предприятием: учебное пособие / С. А. Бороненкова, М. В. Мельник. – Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 336 с.
4. Бочаров, В. В. Финансовый анализ : краткий курс / В. В. Бочаров. – Изд. 2-е. – Санкт-Петербург : Питер, 2013. – 240 с.
5. Воронина, М. В. Финансовый менеджмент : учебник для бакалавров / М. В. Воронина. – Москва : Дашков и К, 2016. – 400 с.
6. Иванов, И. Н. Экономический анализ деятельности предприятия : учебник / И. Н. Иванов. – Москва : НИЦ Инфра-М, 2013. – 348 с.
7. Киреева, Н. В. Экономический и финансовый анализ : учебное пособие / Н. В. Киреева. – Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 293 с.
8. Климова, Н. В. Экономический анализ (теория, задачи, тесты, деловые игры) : учебное пособие / Н. В. Климова. – Москва : Вузовский учебник: НИЦ Инфра-М, 2013. – 287 с.
9. Кобелева, И. В. Анализ финансово-хозяйственной деятельности коммерческих организаций: учебное пособие / И. В. Кобелева, Н. С. Ивашина. – Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 256 с.
10. Ковалева, А. М. Финансовый менеджмент : учебник / под ред. А. М. Ковалевой. – Изд. 2-е, перераб. и доп. – Москва : НИЦ Инфра-М, 2013. – 336 с.
11. Куприянова, Л. М. Финансовый анализ : учебное пособие / Л. М. Куприянова. – Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 157 с.

12. Мельник, М. В. Комплексный экономический анализ : учебное пособие / М. В. Мельник, А. И. Кривцов, О. В. Горлова. – Москва : Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 368 с.
13. Морозко, Н. И. Финансовый менеджмент : учебное пособие / Н. И. Морозко. – Москва : ВГНА Минфина России, 2009. – 198 с.
14. Пласкова, Н. С. Финансовый анализ деятельности организации : учебник / Пласкова Н. С.— Москва : Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 368 с.
15. Прыкина, Л. В. Экономический анализ предприятия : учебник для бакалавров / Л. В. Прыкина. – Москва : Дашков и К, 2016. – 256 с.
16. Савицкая, Г. В. Комплексный анализ хозяйственной деятельности предприятия : учебник / Г. В. Савицкая. – Изд. 7-е, перераб. и доп. – Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 608 с.
17. Сироткин, С. А. Финансовый менеджмент : учебник / С. А. Сироткин, Н. Р. Кельчевская. – Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 293 с.
18. Филатова, Т. В. Финансовый менеджмент : учебное пособие / Т. В. Филатова. – Москва : ИНФРА-М Издательский Дом, 2016. – 236 с.
19. Чараева, М. В. Финансовый менеджмент : учебное пособие / М. В. Чараева. – Изд. 2-е. – Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 240 с.
20. Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации, утв. Указом Президента Российской Федерации от 30.01.2010 №120
21. Калинин, Н.Н. Эволюция развития хлебопекарной отрасли в России и её современное состояние / Н.Н. Калинин // Экономика и современный менеджмент: теория и практика. – 2015. – № 54-55-2. – С. 119-127.
22. Колесник В.С., Ачох Ю.Р. Исследования влияния факторов на величину прибыли сельскохозяйственной организации // Современные научные исследования и разработки. - 2016. - № 6 (6). - С. 304 - 306.
23. Колесник В.С., Вакуленко В.В. Инновации как основное направление развития предприятий АПК России // Экономика и социум. - 2016.- № 5 - 1 (24). - С 987 - 990.

24. Колесник В.С., Толпенко В.А. Проблемы повышения конкурентоспособности предприятий АПК региона // В сборнике: Конкурентоспособность и инновационная активность Российской федерации: регион, город, предприятие Международная научно - практическая конференция. - 2015. - С. 30 - 34.

25. Колесников А.В. Технологические платформы в условиях реализации политики импортозамещения // Инновации в современном мире: Сборник статей Международной научно-практической конференции (Москва, 20 февраля 2015 г.). – Москва: Европейский фонд инновационного развития, 2015. – С. 100-102.

26. Коровкин В., Мамкин А. Повышение эффективности импортозамещения и конкурентоспособности сельскохозяйственной продукции в России // Международный сельскохозяйственный журнал. - 2016. - № 6. - С 35 - 38.

27. Отраслевая целевая программа «Развитие хлебопекарной промышленности Российской Федерации на 2014 – 2016 годы», утвержденная Приказом Минсельхоза России от 19 марта 2014 года № 83. – [Электронный ресурс] // Режим доступа: <https://www.audar-info.ru/docs/acts/?sectId=227236&artId=1073847>

28. Парамонов П.Ф., Колесник В.С., Халявка И.Е., Стукова Ю.Е. Эффективность использования производственных ресурсов в сельском хозяйстве: коллектив, моногр. // под общ. ред. проф. Парамонова П.Ф. – Краснодар: КубГАУ. 2014. - С. 244.

29. Регионы России. Социально-экономические показатели. 2016: Стат. сб. / Росстат. – М., 2016. – 1326 с.

30. Сельское хозяйство Красноярского края: статистический сборник. Иркутск: Крайстат, 2016. - 233 с.

31. Соколов, Н.А. Методология исследования аграрных проблем региона / Н.А. Соколов, В.Е. Ториков, О.М. Михайлов // Вестник Брянской государственной сельскохозяйственной академии. – 2012. – № 2 (2012). – С. 38-

43.

32. Солдаткина, О.В. Система управления хлебопекарным предприятием / О.В. Солдаткина // Вестник Оренбургского государственного университета. – 2015. – № 8 (183). – С. 134-140.

33. Старкова О.Я. Бюджетная поддержка развития сельского хозяйства. Сборник научный трудов по материалам II международной научно-практической конференции 31 августа 2016г. «Современные научные исследования в области финансов, денежного обращение и кредитных отношений», НОО «Профессиональная наука».2016. - С. 3842.

34. Старкова О.Я. WTO и регулирование сельскохозяйственного производства.//Пермский аграрный вестник. - 2014. - №1(5). - С. 6873.

35. Старкова О.Я. Государственное регулирование инновационного развития сельскохозяйственного производства.//Пермский аграрный вестник. - 2015. - №33(11). - С. 6569.

36. Старкова О.Я. Конкуренция и государственная поддержка как условия развития аграрного сектора экономики//Пермский аграрный вестник. - 2015. - №1(9). - С. 8691.

37. Старкова О.Я. Финансирование инновационного развития сельского хозяйства.//Актуальные вопросы современной науки. - 2015. - №2(5). - С. 8387.

38. Стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности до 2020 г., утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 17 апреля 2012 г. № 559-р (в редакции распоряжения Правительства Российской Федерации от 30 июня 2016 г. № 1378-р).

39. Суркова А.В., Бурковский П.В. Анализ проблем развития аграрного сектора экономики России // в сборнике: государственное регулирование социально - экономических процессов в условиях глобального кризиса Материалы III международной научно - практической конференции. 2015. - С. 57 - 62.

40. Трубилин А.И., Сидоренко В.В., Михайлушкин П.В. Аграрная

политика. Краснодар: Просвещение - Юг, 2015. - 363 с.

41. Управление экономическим ростом агропромышленного комплекса России / М.Е. Анохина, Г.М. Зинчук, А.В. Колесников и др. // Фундаментальные исследования. – Пенза: Издательский Дом «Академия Естествознания», 2016. - Т.12 (часть 2). – С. 365-370

42. Хлебопекарная отрасль: проблемы и пути их решения // Хлебопродукты. – 2014. – № 8. – С. 10-11.

43. Цепочка создания стоимости продукта: формирование и оценка эффективности: Монография / Т.В. Андреева. – М.: ИЦ РИОР: НИЦ Инфра-М, 2013. – 170 с.

44. Якунина, Е.Н. Повышение эффективности развития пищевой промышленности в России с помощью инструментов стратегического управления // Российское предпринимательство. – 2014. – №17. – с. 26 – 33.

45. Официальный сайт Росстата. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_main/rosstat/ru/statistics/databases/emiss

46. Производство основных видов промышленной продукции в Красноярском крае. [Электронный ресурс]. <http://web.krasstat.gks.ru/offstat/15.03/3/3.docx>

47. Официальный сайт ЕМИСС. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_main/rosstat/ru/statistics/databases/emiss/

48. Алексеева, Н. А. Состояние и направления развития предприятий хлебопекарной промышленности в России / Н. А. Алексеева // Наука и образование: новое время. – 2016. – № 4. – Режим доступа: https://articulus-info.ru/wp-content/uploads/2016/07/4_2016_Alekseeva-N.A..pdf

49. Обзор рынка хлеба и хлебобулочных изделий в России 2017-2018 от исследовательской компании «Грифон-Эксперт» [Электронный ресурс]. – <http://grifon-expert.ru/obzory/108-obzor-rynka-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-rf-2017-2018.html>

50. Развитие российского хлебопечения: успехи, перспективы, актуальные вопросы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://sfera.fm/articles/1645/>

51. Федеральная служба государственной статистики [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gks.ru/>

52. Сагина О.А. Управление модернизацией организаций хлебопекарной промышленности // Менеджмент в России и за рубежом. – 2015 - № 3. С. 20 – 29

53. Отраслевая целевая программа «Развитие хлебопекарной промышленности Российской Федерации на 2014 – 2016 годы», утвержденная Приказом Минсельхоза России от 19 марта 2014 года № 83. – [Электронный ресурс] // Режим доступа: <https://www.audar-info.ru/docs/acts/?sectId=227236&artId=1073847>.

54. Стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности до 2020 г., утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 17 апреля 2012 г. № 559-р (в редакции распоряжения Правительства Российской Федерации от 30 июня 2016 г. № 1378-р)

55. Лукиных М.И. Организация производства как подсистема управления / М.И. Лукиных, Г.А. Ярин. – Екатеринбург: Изд-во Урал. гос. экон. ун-та, 2016. – 547с.

56. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 11.02.2015 №10 "Об утверждении СП 2.3.4.3258-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий"

57. ГОСТ 31529-2012 Машины и оборудование для хлебопекарной промышленности. Требования безопасности

58. Оборудование для выпечки хлеба [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://vipidei.com/torgovlya/produkty/oborudovanie-dlya-xlebopekarni/>

59. Данные с сайта Федеральной службы государственной статистики. URL: <http://www.gks.ru>

60. Заводчиков, Н.Д. Состояние, тенденции и проблемы развития хлебопекарной промышленности в РФ / Н. Д. Заводчиков, А. С. Землянкина // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/v/sostoyanie-tendentsii-i-problemy-razvitiya-hlebopekarnoy-promyshlennosti-v-rf>

61. Управление Федеральной службы государственной статистике по Красноярскому краю [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.krasstat.gks.ru/>

62. Квасова, С. А. Повышение эффективности отечественных предприятий хлебопекарной промышленности и влияние ВТО [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.uecs.ru/uecs60-602013/item/2655-2013-12-24-10-38-14>

63. Материалы V международной конференции «Инновационные разработки молодых ученых – развитию агропромышленного комплекса»: Сборник научных трудов. ФГБНУ ВНИИОК, Ставрополь, 2016. -том 1. -вып. 9. – Ставрополь: Бюро новостей, 2016. – 612 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.vniiook.ru/images/doc/2016/Konf-2-fin-3.pdf>

64. СанПиН 2.3.4.545-96. 2.3.4. Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы.

65. Шахбазян, Е. М. Ценовая политика предприятия при установлении оптимальной цены на хлеб и хлебобулочные изделия. – Режим доступа: <http://vestnik.volbi.ru/upload/numbers/324/article-324-670.pdf>.

66. Гурова, Е. С. Перспективы развития рынка хлебобулочной продукции в Кировской области / Е. С. Гурова, А. Ф. Федяева // Научный журнал «Advanced science». – 2017. – №2.

67. Тайво, М. И. основные положения методики выбора варианта обновления материально-технической базы предприятий / М. И. Тайво, Е. В. Медянцева // Известия МГТУ «МАМИ», т.5. – 2013. – №1 (15). – С. 22-26.

68. Ахмедов, А. Э. Совершенствование методики анализа эффективности использования основных фондов предприятия / А. Э. Ахмедов,

М. А. Шаталов, О. И. Безяева, Ю. В. Лободенко // Территория науки. – 2014. – №1. – С. 68-74.

69. Старкова О.Я., Алабужева М.А. Тенденции развития рынка хлеба в Российской Федерации // Экономика: экономика и сельское хозяйство, 2017. №2 (14). URL: <http://aeconomy.ru/science/economy/tendentsii-razvitiya-rynka-khleba-v/>

70. Панченко, О. В. Информационные технологии в хлебопекарном производстве / О. В. Панченко // <https://cyberleninka.ru/article/v/informatsionnye-tehnologii-v-hlebopekarnom-proizvodstve>.