ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ

Новгородский филиал

Заочное отделение

**КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА**

По курсу: Управление качеством

На тему: Характеристика предприятия ООО «Новгородский бекон»

Работу выполнила

Студентка группы

№ з.07.4б3

Мусаева Р.Р.

Проверил:

Великий Новгород 2009г.

Содержание

Введение

1.Состояние качества в России

2.Характеристика предприятия ООО «Новгородский бекон»

3.Характеристика выпускаемой продукции и ее рынков сбыта

Заключение

Список использованной литературы

Введение

В этой контрольной работе рассматриваются такие вопросы как: Состояние качества продукции в России, характеристика предприятия, характеристика выпускаемой продукции.

**1. Состояние качества продукции в России**

### *Качество продукции и ее безопасность*

   Безопасность продукции (для человека, имущества, окружающей среды) является составляющей ее качества. Степень безопасности продукции, соответствующая уровню социально-экономического развития страны, регулируется и гарантируется государством, использующим для этой цели экономические и административные меры воздействия.

### *Качество и конкурентоспособность продукции*

     Конкурентоспособность является интегральной характеристикой продукции, обусловливающей возможность ее сбыта. На конкурентоспособность продукции оказывают влияние ее [Качество](http://www.ostest.ru/), цена, стоимость эксплуатации, удобство технического обслуживания, имидж изготовителя, его способность соблюдать договорные сроки поставки и иные факторы.   
     Приоритетность факторов конкурентоспособности зависит от уровня социально-экономического развития общества, характеристик рынков, на которых реализуется продукция, особенностей конкретных потребителей.   
     Как свидетельствуют результаты исследований международных экономических институтов, для глобального рынка, интеграция в который является одной из главных задач развития отечественной экономики, в ХХI веке приоритетным фактором в конкурентоспособности продукции будет оставаться **Качество**.

### *Качество продукции и спрос*

     Продукция одного назначения может пользоваться спросом при разных уровнях качества, что связано со степенью платежеспособности ее потребителей. На современном этапе социально-экономического развития страны население делится по этому показателю на три группы: наибольшая - с низкой платежеспособностью, потребляющая в основном дешевую продукцию, как правило, низкого качества; немногочисленная прослойка покупателей среднего класса, потребляющих преимущественно среднюю по цене и уровню качества продукцию; небольшая группа очень богатых людей, имеющих возможность приобретать дорогую продукцию высшего качества.   
     Результатом наблюдающегося оживления в экономике страны становится увеличение платежеспособности населения, а следовательно, и спроса на более качественную продукцию

**2.Характеристика предприятия ООО «Новгородский бекон» .**

Общество с ограниченной ответственностью «Новгородский бекон»

Находится в Новгородском районе д. Чечулино дом 5.

Новгородский бекон основан в 1998 году. В то время перед промышленностью и народным хозяйством ставилась задача динамического и пропорционального развития, роста производительности труда. Особенно актуальны эти проблемы в сельскохозяйственном производстве, бурное развитие которого связано было с резким улучшением производства, расширением номенклатуры и сокращением сроков освоения новой техники.

**Открытое акционерное общество "Новгородский бекон" -** первый и единственный в области животноводческий комплекс, осуществляющий полный цикл производства свинины и говядины - селекцию, репродукцию, доращивание, откорм.  В ГК «Адепт» входит с декабря 2000 года.

Возникла необходимость создания крупной племенной фермы в 2006 году на восемь тысяч голов свиней: Породы свиней разводимые на племенном репродукторе- это  **ЙОРКШИР**  
многоплодие — 11,5 - 12,2 гол.  
ССП прижизненно — 620 - 635 гр.  
Возраст достижения 100 кг - 167 дней.  
Толщина шпика, при живом весе 100 кг — 1,4 - 1,8 см.  
  
**ЛАНДРАС**  
многоплодие — 10,8 - 11,6 гол.  
ССП прижизненно — 630 - 645 гр.  
Возраст достижения 100 кг - 159 дней.  
Толщина шпика, при живом весе 100 кг — 1,5 - 1,7 см.  
  
**ДЮРОК**  
многоплодие — 9,8 - 10,1 гол.  
ССП прижизненно — 650 - 665 гр.  
Возраст достижения 100 кг - 154 дней.  
Толщина шпика, при живом весе 100 кг — 1,4 - 1,8 см.   
  Племенной репродуктор позволяет выращивать 9000 молодняка свиней в год. Из них для саморемонта 2400 голов свинок, для реализации 2000, на откорм 4600 боровков в год.

Корвниик для лимузинов в деревне Осия

На территории предприятия находится небольшой молочный завод на нем изготавливают на заказ пастеризованное молоко в пакетах 0,5литра, масло, сметана, так же молоко для садиков и школ развозят в молоковозах, убойный цех на котором обрабатывают и разделывают свинину и говядину и отбирают пробы для исследования в лаборатории, лапс для уничтожения мертвых животных, так же развитие животноводства невозможно без организации полноценного сбалансированного питания животных.  Собственный комбикормовый завод производит экологически чистые корма - 100 тонн в сутки. Комплекс имеет 2,5 тыс. га сельскохозяйственных пахотных земель. В 2008 году было приобретено 14 тыс. га пахотных мелиорированных земель в Новгородском, Шимском, Солецком, Волотовском, Старорусском районах. Это позволит полностью обеспечить собственный комбикормовый завод фуражным зерном. Все стадии производства кормов - от входного контроля сырья до готовой продукции - подлежат контролю и проверке вхимической и бактериальной лаборатории

За последние 5 лет работы поголовье свиней на комплексе возросло с 12,9 тысяч голов до 45 тысяч голов. Производство свинины с 885 тонн в 2000 до 6650 тонн в 2005 году.  В 2008г. произведено 7,5 тыс. тонн мяса.

От обмена информацией и ознакомительных поездок специалистов был сделан шаг к созданию совместных разработок. Многочисленные медали и дипломы отечественных и международных выставок свидетельствуют о достижениях на этом пути и перспективности выбранных направлений сотрудничества.

  В 2007 году OOO "Новгородский бекон" был награжден золотой медалью и дипломом   
на 9-ой Российской Агропромышленной выставке ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ (г.Москва) за достижение высоких показателей в развитии племенного и товарного животноводства (свиноводства).  
  
  В 2008 году OOO "Новгородский бекон" был награжден золотой медалью и дипломом   
на 10-ой Юбилейной Российской Агропромышленной выставке ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ (г.Москва) за достижение высоких показателей в развитии племенного и товарного животноводства(свиноводства).  
  В 2008 году OOO "Новгородский бекон" был награжден кубком на выставке НОВГОРОДСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ (г. Великий Новгород)

ООО «Новгородский бекон» вошло в общеэкономический рейтинг 300 лучших сельхозпредприятий страны «Агро-300».

Рост объёма выпуска продукции требует постоянного расширения площадей и территории. В связи с этим планируется в ближайшие годы построить еще один свинокомплекс не далеко от деревни подберезье.

**3. Характеристика выпускаемой продукции и ее рынков сбыта**

Организация производства ООО «Новгородский бекон» поставляет свою продукцию на переработку с 2000 года в ЗАО «Адепт» и ООО «Великоновгородский мясной двор»- это вертикально - интегрированный агропромышленный холдинг.

**ЗАО "Адепт" -** предприятие по оптово-розничной торговле продуктами питания. Торговая сеть включает оптово-торговую базу и 10 магазинов фирменной торговли, фирменный торговый дом находится в г. Санкт-Петербург (Сенная пл., 13).

**ООО «Новгородский бекон»** – единственный в области животноводческий комплекс замкнутого цикла, с промышленным производством свинины и говядины, входит в группу компаний с декабря 2000 года. На предприятии успешно ведется коренная реконструкция комплекса, отвечающая современным стандартам. Введена в эксплуатацию иммунологическая лаборатория, обеспечивающая контроль качества выпускаемого сырья. В 2006 году открыта племенная ферма на 8 тыс. голов свиней.

**ОАО «Великоновгородский мясной двор»** – современная развивающаяся компания, стремящаяся к максимальному качеству продукции и безупречному вкусу, в группу компаний «Адепт» входит с 2005 года. В ассортименте представлено более 60 наименований мясных и мясорастительных консервов: классические консервы, паштеты (мясные и овощные), ветчины, фарши, каши с мясом, овощные обеденные блюда. Производственная мощность – до 60 млн банок консервов в год.

**Под торговой маркой «Новгородский бекон»** представлен широкий ассортимент вареных, полукопченых и сырокопченых колбас, мясных деликатесов, сосисок и сарделек – всего более 150 наименований в различной упаковке. Выпуск колбасных изделий составляет до 10 тыс. тонн в год. Новое направление производства – выпуск охлажденных мясных полуфабрикатов в различных видах упаковки. Предприятие оснащено самым современным оборудованием производства Италии, Германии, Франции, позволяющим гибко реагировать на изменения спроса на российском рынке. При производстве используется экологически чистое сырье, поставляемое дочерним предприятием «Новгородский бекон».

Основным видом деятельности завода является – выпуск и изготовление различных видов мясной продукции

Главная цель, которая стоит перед предприятием - это разработка, производство и сбыт того товара, на который потребитель действительно предъявляет спрос, а не того, который удобно выпускать производителю.

Продукция производственно – пищевого назначения включает:

- колбасу

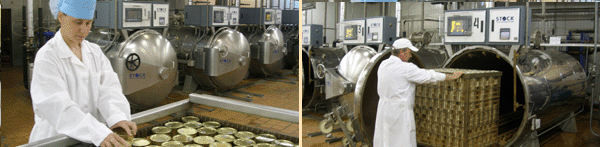
* тушенку
* кашу
* голубцы
* мясо
* паштеты

Вышеперечисленная продукция предполагает удовлетворение потребностей покупателей (конечного потребителя) среднего и низкого достатка, совершающих покупки для личного, семейного или домашнего использования.

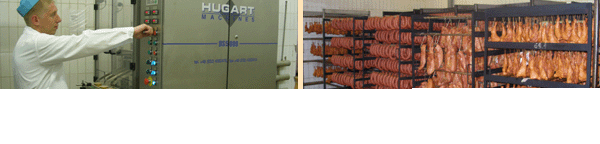
  Консервы, колбасы и мясные деликатесы изготавливаются на современном оборудовании, как по традиционным технологиям в строгом соответствии с требованиями ГОСТа, так и по оригинальным рецептурам (ТУ), разработанными технологами "ВНМД". В ассортименте представлены классические мясные консервы, паштеты, фарши, ветчины, каши с мясом - более 80 наименований мясных и мясорастительных консервов. Предприятие выпускает консервированные корма для кошек и собак.



Укладка консервных банок перед старилизацией. Консервный цех, автоклавное отделение



  При производстве консервов используется экологически чистое сырье, осуществляется строжайший контроль качества на всех этапах технологического цикла.



Линия расфасовки консервов в ламистерную тару. Колбасный цех, камера охлаждения мясной продукции.

При изготовлении колбас и мясных деликатесов используются натуральные продукты: охлажденное мясо, шпик, молоко, сливки, яйца. Специи как традиционные: черный и красный перец, чеснок, кардамон, так и не традиционные: анис, мускатный цвет (мацыс), паприка, тмин - придают пикантность и своеобразие, позволяют предложить покупателю изысканный вкус и широкий ассортимент.

1. **Паштеты.**

Выпускается широкий ассортимент различных видов паштетов:

Из говядины и свинины. С 2008 года выпускаются паштеты для поста и для вегетарианцев из: кабачков, баклажанов, брокколи, моркови, свеклы, цветной капусты. Овощи выращиваются на землях принадлежащих Новгородскому бекону.

**ОВОЩНОЙ ПАШТЕТ ИЗ ШПИНАТА**

Натуральный постный продукт — для людей, ведущих здоровый образ жизни! Изготовлено из свежих отборных овощей. Имеет пикантный нежный вкус.   
Срок годности: 1 год. ТУ 9160-001-70833990-07   
**Масса нетто** — 75 гр.



**ОВОЩНОЙ ПАШТЕТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ**

Натуральный постный продукт — для людей, ведущих здоровый образ жизни! Изготовлено из свежих отборных овощей. Имеет пикантный нежный вкус.   
Срок годности: 1 год. ТУ 9160-001-70833990-07.   
**Масса нетто** — 75 гр.



**2.Каши**

Так же ЗАО «Адепт» с 2007 года продает готовые каши с говядиной и свининой: гречневую, пшенную, рисовую

**3. Сосиски**

Выпускается более 20 видов сосисок

В натуральной и искусственной оболочке, с сыром, копченые, сливочные, молочные

- Смачные

- Ветчинные

- Сливочные

- Пражские

- Венские

- Любительские

1. **Вареная колбаса**



- Докторская

- Докторская экстра

- Дикий кабан

- Телячья

- Останкинская

**5. Ветчина**

-Для завтрака

-Московская

-Элитная

**6. Колбаса сырокопченая**

Для производства сырокопченой колбас выделен специальный участок. Они не подвергаются жесткой термической обработке, максимальная температура в камерах производства не превышает 26 градусов.

В камере созревания, где хранится сырье для приготовления колбас, строго фиксированная температура, посол сырья идет под контролем технологов.

Куттера имеют программное управление- программа задает время куттерования, температуру. После набивки в оболочку колбасная продукция навешивается направляется на термическую обработку.

В термическом отделении идет модернизация-старые венгерские камеры меняют на новые австрийские. Камера сама выполняет технологический процесс варки того или иного ассортимента, сушки, копчения.

-Балтийская

-Финская

-Московская

- Кремлевская

**7. Тушенка**

ООО «Великоновгородский мясной двор» изготавливает тушенку на заказ для различных городов небольшими партиями, так например для сети магазинов «Лента» как говядину так и свинину

**ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ В/С ПРЕМИУМ**

Продукт класса премиум! Изготовлено из охлажденного мяса собственного производства (животноводческий комплекс ООО “Новгородский бекон”) с добавлением жира, лука, соли, специй.   
Срок годности: 4 года. ГОСТ 5284-84.   
**Масса нетто** — 325 гр.



**8.Готовая продукция**

**ВЕТЧИНА ДЕЛИКАТЕСНАЯ ИЗ СВИНИНЫ ПО-НОВГОРОДСКИ**

Продукт деликатесный — для людей, ведущих здоровый образ жизни! Изготовлено из охлажденного мяса (окорок свиной) собственного производства (животноводческий комплекс ООО “Новгородский бекон”).   
Срок годности: 1 год. ТУ 9216-890-00419779-2006.   
  
**Масса нетто** — 340 гр.



**ГОЛУБЦЫ**

Голубцы фаршированные мясом и рисом. Домашняя кухня — без хлопот! Изготовлено вручную заботливыми руками для вас! Готовое второе блюдо. Изготовлено из свежей капусты и нежного фарша свинины и говядины, с добавлением риса в томатном соусе.   
Срок годности 2 года. ТУ 9217-763-00419779-02.   
  
**Масса нетто** — 525 гр.   
  
- Ленивые голубцы



-Фасоль с мясом

**7.Деликатессы**

-Свинина по новгородки,

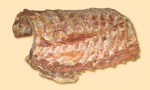
-шейка,

- балык,

-мясо свиных голов,

-голень цыплят,

-буженина запеченная



**8.Детское питание**

Начался выпуск детского питания.   
При изготовлении колбас и мясных деликатесов используются натуральные продукты: охлажденное мясо, шпик, молоко, сливки, яйца. Специи как традиционные: черный и красный перец, чеснок, кардамон, так и не традиционные: анис, мускатный цвет (мацыс), паприка, тмин - придают пикантность и своеобразие, позволяют предложить покупателю изысканный вкус и широкий ассортимент.

- Пюре детское куриное (с 6 мес.)

- Пюре детское Олюшка (с 6 мес.)

- Мясо цыплят с языком (с 8 мес.)

- Мясо цыплят с индейкой (с 8 мес.)

**9. Продукция для эконом – класса**

- Сосиски «кроха»

- Студенческие

- Сардельки вятские

- К завтраку

-Колбаса полукопченая «Варшавская»

**10. Корм для животных**

2008 года принято решения начать выпуск корма для кошек и собак в виде консервов это такие виды как:

-Консервы для собак гурман с говядиной

- Мухтар

- Мур-р-р-ка с курицей, говядиной, свининой.

Продукция, произведенная на предприятии, неоднократно признавалась лучшей на международных продовольственных выставках и имеет почетные награды в более чем 20 номинациях.   
  
  ОАО "ВНМД" постоянно участвует в аукционах, конкурсах, тендерах на поставку производимой продукции.   
  
  Высокое качество и широкий ассортимент продукции по достоинству оценили потребители в более чем 40 регионах России, куда осуществляются поставки консервов.   
  
  Постоянными заказчиками ОАО "Великоновгородский мясной двор" являются Северный флот, погранвойска и силовые структуры. Начата поставка продукции в ЗАО "Оборонпродкомплект" и комбинат бортового питания "Домодедово".   
  
  Стабильно высокое качество консервов, гибкая система скидок, четкая работа всех служб предприятия являются гарантиями взаимовыгодного и долговременного сотрудничества.   
  
  С 2007 года вся "адептовская" колбасная продукция и мясные деликатесы выпускаются на площадях "ВНМД", сохранив при этом все вкусовые качества, технологии и рецептуры любимой Новгородцами продукции.   
  
 На "ВНМД" качество продукции считают приоритетным. Вкус колбас и мясных деликатесов в первую очередь зависит от качества исходного сырья. Мясное сырье на производство поставляет предприятие ООО "Новгородский бекон", оно обеспечивает производство охлажденным высококачественным мясом, отвечающим всем критериям безопасности. Колбасы, изготовленные из такого мясного сырья, отличаются нежнейшим вкусом.   
  
  В январе 2008 года после реконструкции был запущен новый современный [УБОЙНЫЙ ЦЕХ](http://adept.ru/index.php?option=com_content&task=view&id=34&Itemid=68) с современным оборудованием. Теперь свиней и коров партиями вывозят с ООО «Новгородский бекон» для забоя отвозят на ООО «Великоновгородский мясной двор»

Заключение

Целью данной контрольной работы является дать подробную характеристику предприятия ООО «Новгородский бекон», и подробную характеристику предприятия.

**Список использованной литературы.**

1. Афитов, Э. А. Планирование на предприятии: учеб. пособие / Э.А. Афитов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Мн.: 2007.
2. Статотчетность предприятия за 2006-2008 года.
3. Устав предприятия