

Звіт про управління
ТОВ «Хмельницький завод СЗМ «Молочний
Візит»
за 2024 рік.



1. Організаційна структура та опис діяльності ТОВ «Хмельницький завод СЗМ «Молочний Візит»

1.1. Опис структури управління та схема організаційної структури ТОВ "Хмельницький завод СЗМ "Молочний Візит"

Вищим органом управління є Учасник Товариства.

До виключної компетенції Учасника Товариства належить:

- 1) Визначення основних напрямків діяльності Товариства, затвердження його планів і звітів про їх виконання;
- 2) Внесення змін до Статуту Товариства, зміна розміру його статутного капіталу;
- 3) Створення та відкликання виконавчого органу Товариства;
- 4) Визначення форм контролю за діяльністю виконавчого органу Товариства, створення інших органів Товариства та визначення порядку їх діяльності;
- 5) Затвердження річних звітів та бухгалтерських балансів, розподіл чистого прибутку та збитків Товариства;
- 6) Ви рішення питання про придбання Товариством частки учасника;

7) Виключення учасника із Товариства, прийняття рішення про ліквідацію товариства, призначення ліквідаційної комісії, затвердження ліквідаційного балансу.



Структура управління ТОВ "ХМІЛЬНИЦЬКИЙ ЗАВОД СЗМ "МОЛОЧНИЙ ВІЗИТ"

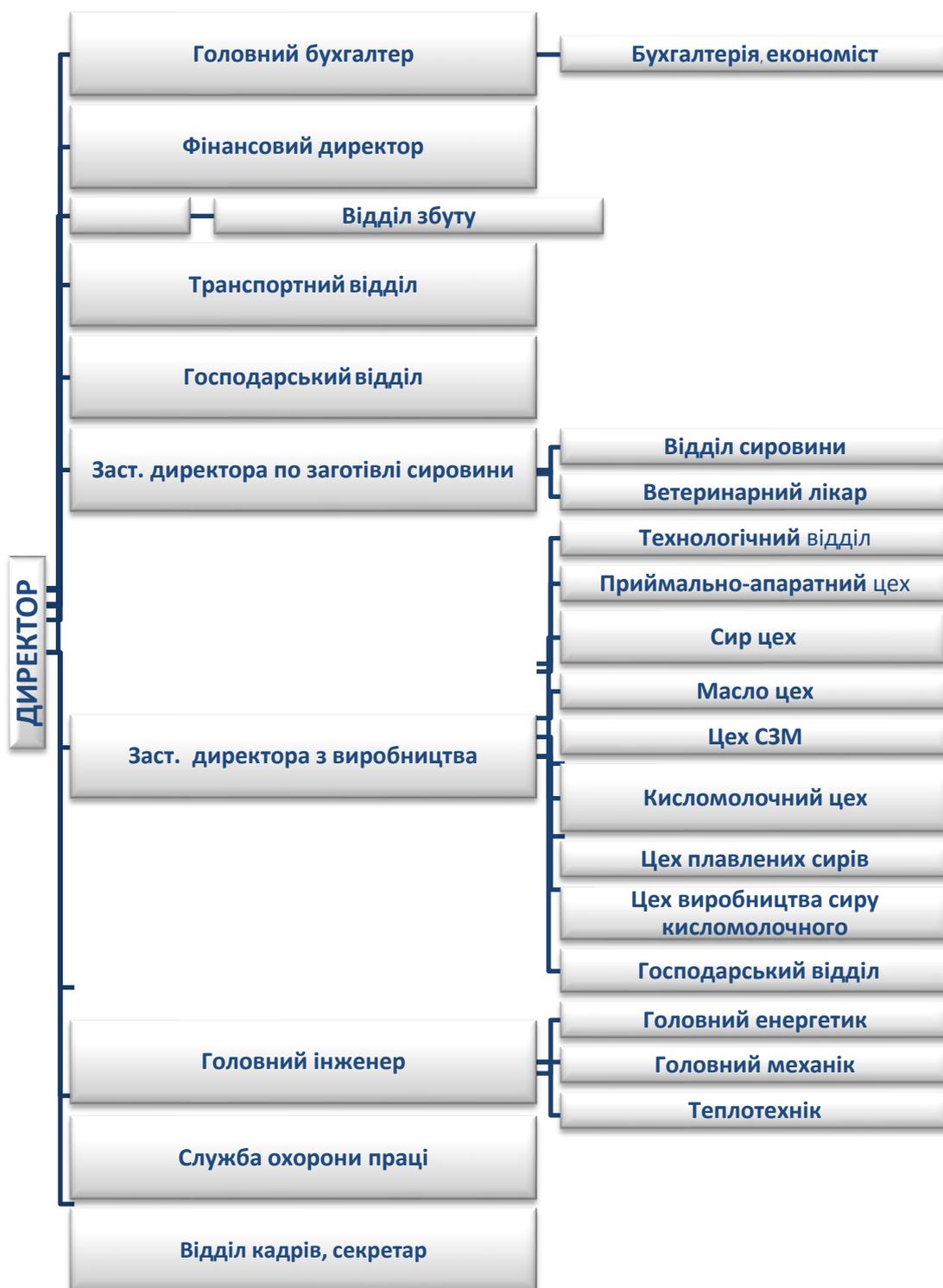
Виконавчим органом Товариства є Директор, який призначається Учасником Товариства. При призначенні Директора його права та обов'язки визначаються Контрактом.

Директор вирішує усі питання Товариства, за винятком тих, що входять до виключної компетенції Загальних зборів учасників та голови Правління. Директор підзвітний зборам учасників і організовує виконання їх рішень. Директор не вправі приймати рішення, прийняття яких входить до виключної компетенції загальних зборів учасників .

Директор діє від імені Товариства, а також представляє його інтереси в підприємствах, установах, організаціях, затверджує структуру та штатний розклад Товариства, приймає на роботу та звільняє з роботи працівників Товариства, видає накази, вказівки, затверджує локальні акти, вирішує інші питання діяльності Товариства у відповідності зі Статутом Товариства та чинним законодавством України.

Директору безпосередньо звітують:

- заступник директора з виробництва;
- заступник директора по заготівлі сировини;
- головний бухгалтер;
- фінансовий директор;
- головний інженер;
- начальник транспортного відділу;
- начальник відділу кадрів;
- інженер з охорони праці.



Кожен із підзвітних осіб займається вирішенням певного кола питань і відповідає за визначену сферу діяльності Товариства.

Заступник директора з виробництва керує роботою з оперативного регулювання процесу виробництва, спрямованого на забезпечення ритмічного випуску продукції згідно з планом та договорами постачання при дотриманні стандартів і технічних умов на її якість. Координує роботу функціональних та виробничих відділів з оперативних питань, пов'язаних з виробничою діяльністю підприємства, вживає заходів щодо забезпечення ритмічності

календарних планів виробництва, запобігання та усунення порушень перебігу виробничого процесу та інше.

Заступник директора по заготівлі сировини керує роботою Відділу сировини по заготівлі молока, яке повинно відповідати вимогам стандарту ДСТУ 3662-97 спрямованого на забезпечення ритмічного випуску продукції .

Головний бухгалтер забезпечує ведення бухгалтерського обліку, дотримуючись єдиних методологічних принципів, встановлених Законом України “Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні”, з урахуванням особливостей діяльності підприємства і технології обробки облікових даних. Організовує роботу бухгалтерської служби та контроль за відображенням на рахунках бухгалтерського обліку всіх господарських операцій. Забезпечує складання на основі даних бухгалтерського обліку фінансової звітності підприємства, підписання її та подання в установлені строки до відповідних органів. Здійснює заходи щодо надання повної, правдивої та неупередженої інформації про фінансовий стан, результати діяльності та рух грошових коштів підприємства. Бере участь у підготовці та поданні інших видів періодичної звітності, які передбачають підпис головного бухгалтера, до органів вищого управління відповідно до нормативних актів, затверджених форм та інструкцій.

Фінансовий директор здійснює керівництво фінансово-господарською діяльністю підприємства з питань матеріально-технічного забезпечення, збуту продукції на ринки та за договорами постачання, транспортного і адміністративно-господарського обслуговування, забезпечуючи ефективно та цільове використання матеріальних і фінансових ресурсів, зниження їх витрат, прискорення обороту обігових коштів. Здійснює контроль за виконанням плану реалізації продукції, матеріально-технічного забезпечення підприємства, фінансовими та економічними показниками діяльності підприємства, розробляє поточні і перспективні плани з розширення господарської діяльності.

Головний інженер керує роботою головного енергетика, головного механіка, теплотехніка. Забезпечує безперебійну і технічно правильну експлуатацію та надійну роботу устаткування, підвищення його змінності, утримання в працездатному стані з потрібним рівнем точності. Керує розробленням та впровадженням заходів щодо заміни малоефективного устаткування високопродуктивним, скорочення незапланованих ремонтів та простоїв устаткування, зниження витрат на ремонт та його утримання на основі застосування нових прогресивних методів ремонту і відновлення деталей, вузлів та механізмів

Начальник транспортного відділу розробляє плани-графіки транспортних перевезень на основі планів одержання матеріалів, сировини і відвантаження готової продукції, виробничих планів. Забезпечує контроль за раціональним використанням транспортних засобів відповідно до встановлених норм їх вантажопідйомності і місткості.

Начальник відділу кадрів проводить роботу з комплектування підприємства працівниками необхідних професій, спеціальностей і кваліфікації відповідно із цілями, стратегією і профілем підприємства, що зумовлюються зовнішніми та внутрішніми умовами його діяльності. Організовує своєчасне оформлення приймання, переведення і звільнення працівників відповідно до трудового законодавства, положень, інструкцій і наказів керівника підприємства.

Інженер з охорони праці здійснює контроль за створенням безпечних та здорових умов праці на підприємстві з додержанням чинного законодавства, правил, стандартів, норм, положень, інструкцій з охорони праці, виробничої санітарії, протипожежного захисту і охорони навколишнього середовища. Організує вивчення умов праці на робочих місцях,

роботу з проведення паспортизації санітарно-технічного стану цехів, перевірки технічного стану устаткування, запобіжних і захисних пристроїв, здійснює контроль за ефективністю роботи вентиляційних систем. Видає керівникам відділів підприємства обов'язкові для виконання приписи щодо усунення наявних недоліків, одержує від них необхідні відомості, документацію і пояснення з питань охорони праці, вимагає відсторонення від роботи осіб, які не пройшли медичного огляду, навчання, інструктажу, перевірки знань і не мають допуску до відповідних робіт або не виконують нормативи з охорони праці, та інше.

Отже, основою сталого розвитку Товариства є висококваліфікований персонал. Ефективне управління людськими ресурсами, постійне підвищення професійного рівня співробітників, мотивація і безпека праці – пріоритетні питання діяльності підприємства в роботі з персоналом.

Чисельність працюючих ТОВ "Хмільницький завод СЗМ "Молочний Візит" на кінець 2024 року склала 265 чоловік. На підприємстві нараховується 50 власних та орендованих молоковозів, якими проводиться заготівля молока у 4 сільськогосподарських підприємств, а також на 42 приймальних пунктах по заготівлі молока у фізичних осіб – здавальників молочної сировини, які проживають на території 86 населених пунктів Вінницької та Хмельницької областей. Сировина на завод надходить якісна, згідно встановлених стандартів.

Для переробки молока використовується обладнання вартість якого на кінець 2024р. становить 214656 тис. грн та майно, яке орендується в АПНВП «Візит» згідно договору оренди майна від 01.06.2021р. №61/21-06, а саме: майновий комплекс, що розміщений за адресою: Вінницька область, м. Хмільник, вул. Літописна, 27, загальною вартістю: 33712 тис. грн. До складу майнового комплексу входять будівлі та споруд загальною площею 5539 м², а саме: адмінбудинок – 487,3 м²; прохідна – 20,5 м²; незбирано-молочний цех – 897,4 м²; цех сухого знежиреного молока – 873,5 м²; лабораторія – 90,2 м²; будинок боксу – 179 м²; масло цех – 462,4 м²; трансформаторна – 55,8 м; цех випічки вафельних стаканчиків – 248,9 м²; цех морозива – 161,3 м²; авто гараж – 433,1 м²; котельня – 823,1 м²; підстанція – 23 м²; механічна майстерня – 115,8 м²; компресорна – 283,5 м²; цегляний склад – 20,5 м²; центральний склад – 304,1 м²; склад для зберігання кислот – 56,6 м².

На підприємстві працює атестована лабораторія, яка забезпечена усіма необхідними приладами для роботи по визначенню показників якості молока – сировини. Впроваджена система якості та безпечності харчових продуктів НАССР та отриманий сертифікат ISO 22000:2005. Щорічно проводиться аудит по перевірці дотримання стандартів системи НАССР, лаборанти ХБА вчасно проходять навчання по підвищенню кваліфікації.

Потужність заводу по переробці молока становить 250 тон молока за добу. Фактично переробляється до 150 тон молока за добу.

1.2. Опис діяльності та стратегії ділової активності ТОВ "Хмільницький завод СЗМ "Молочний Візит"

Молоко, як продукт використовувався нашими пращурами ще дуже давно. Кожне покоління шукало нові способи переробки та використання цього цінного продукту тваринництва. У 21 столітті ми маємо цілу низку продуктів, яку можна виготовити з молока, а науково-технічний прогрес дозволяє нам зробити набагато більше і якісніше ніж у попередні роки. Саме з такого починається виробництво у ТМ "Молочний Візит". Наш завод відноситься до категорії тих, які відродились із розрухи.

Хмільницький молокозавод було засновано в далекому 1928 році на теренах квітучої Вінниччини. Під час Великої Вітчизняної Війни завод було повністю зруйновано, залишилась тільки територія. В післявоєнні роки силами працівників заводу було відбудовано і розпочато славу новітню історію Хмільницького молокозаводу. В 1972 році було досягнуто переробки молока в кількості 250 тон на добу та випуску повного асортименту молочної продукції, яка користувалася неймовірним попитом на території України та за її межами. З 2007 року виробництво продукції на підприємстві було повністю зупинене .

Нове життя завод побачив із приходом нових інвесторів. 16 травня 2012 року після 2-ох річної реконструкції та введення новітніх технологій було відновлено виробництво масла солодковершкового та сухого знежиреного молока, а також у грудні 2012 року було налагоджено виробництво твердих сирів.

Продукція зарекомендувала себе відмінною якістю, що зумовило її попит. Ринок збуту розширювався, стрімко зроста географія покупців, охопивши усю територію України, Молдову, Грузію, Азербайджан та інших країн.

Починаючи із 2012 року і до тепер Підприємство стало одним із най успішних виробників молочної продукції і на цьому зупинятись не планує. Від часів повної відбудови і дотепер підприємство з кожним роком розвиває свої виробничі потужності: будуються нові цехи, розробляються нові технології обробки сировини, постійно розширюється асортимент молочної продукції, освоюються нові ринки збуту.

Колектив заводу складається із професійно підібраних кадрів, чіткого і налагодженого виробництва, а тому лише якісний та екологічно чистий продукт потрапляє до споживача.

Місія підприємства: «Доступні та смачні молочні продукти – у кожен дім».

Цінності, що ми сповідуємо: розвиток, наснага та надійність.

Наші досягнення

***Краща торгова марка Поділля
2015 року***



***Нагорода "НАЦІОНАЛЬНИЙ
БІЗНЕС РЕЙТИНГ" у номінації
"Лідер галузі" 2013 рік***



*Краща торгова марка Поділля
2016 року*



*Краща торгова марка Поділля
2014 року*



Гордість Міста 2013 року



*Диплом за заслуги в розбудові
економіки та вагомий внесок у
створенні міжнародного іміджу
України*



1.3 Опис продукції ТОВ "Хмільницький завод СЗМ "Молочний Візит"

Продукція Підприємства включає в себе сири, сирні продукти, масло, суху сироватку, сухе молоко, плавлені сирки та цільномолочну продукцію.

СИРИ ТВЕРДІ :



Сир «Королівський»(45% жиру в сухій речовині)- це високопоживний білковий харчовий продукт, отриманий внаслідок зсідання молока під дією молокозсідальних ферментів, закваски. Смак і запах помірно виражений сирний, від злегка солодкуватого до гострого, без сторонніх присмаків та запаху. Колір від білого до жовтого, однорідний за всією масою. На розрізі має рівномірно розташований малюнок, який складається з вічок овальної, кутової або щілиноподібної форми, рівномірно розташованих за всією масою.

Сир твердий ТУ У 15.5-26519426-007:2005

Поживна (харчова) цінність на 100 г (г) продукту: жири – 24,8 г (г), з них насичені 17,4 г (г), білки – 23,7 г (г), вуглеводи – 0 г (г), з них цукри 0 г (г), сіль 1,5 г (г), містить вітаміни А, В, С.

Енергетична цінність (калорійність) на 100 г (г) продукту: 1332,42 кJ (кДж) (318 kcal (ккал)).

Склад: молоко коров'яче знежирене, молоко коров'яче незбиране, сіль кухонна сорту "Екстра", стабілізатор – кальцій хлористий, консервант – лізозим, заквашувальний бактеріальний препарат, молокозсідальний ферментний препарат, барвник натуральний – екстракт аннато.

Умови зберігання та строк придатності: від дати повного закінчення терміну визрівання (дати виробництва) за відносної вологості повітря 70%-80% і за таких температур: від мінус 5°C до мінус 2°C – не більше 8 міс; від 0°C до 8°C – не більше 5 місяців.

Форма випуску – брус вагою 4-5 кг.

Сир «Мааздам»(45% жиру в сухій речовині) - це високопоживний білковий харчовий продукт, отриманий внаслідок зсідання молока під дією молокозсідальних ферментів, закваски. Смак і запах виражений сирний, з наявністю легкої кислуватості і прянощі, без сторонніх присмаків та запаху. Колір від ледь-жовтого до жовтого, рівномірний за всією масою. На розрізі має вічка овальної, кутової або щілиноподібної форми, рівномірно розташовані за всією масою.



Сир твердий ТУ У 15.5-26519426-007:2005

Поживна (харчова) цінність на 100 г (г) продукту: жири – 26,3 г (г), з них насичені 18,4 г (г), білки – 25,7 г (г), вуглеводи – 0 г (г), з них цукри 0 г (г), сіль 1,5 г (г), містить вітаміни А, В, С.

Енергетична цінність (калорійність) на 100 г (г) продукту: 1422,56 кJ (кДж) (340 kcal (ккал)).

Склад: молоко коров'яче знежирене, молоко коров'яче незбиране, сіль кухонна сорту "Екстра", стабілізатор – кальцій хлористий, консервант – лізозим, заквашувальний бактеріальний препарат, молокозсідальний ферментний препарат, барвник натуральний – екстракт аннато.

Умови зберігання та строк придатності: від дати повного закінчення терміну визрівання (дати виробництва) за відносної вологості повітря 70%-80% і за таких температур: від мінус 5°C до мінус 2°C – не більше 8 міс; від 0°C до 8°C – не більше 5 місяців.

Форма випуску – циліндр вагою 7-8 кг.



Сир твердий «Буковинський» (45% жиру в сухій речовині) - це високопоживний білковий харчовий продукт, отриманий внаслідок зсідання молока під дією молокозсідальних ферментів, закваски. Смак і запах помірно виражений сирний, злегка кислуватий, вічка круглої, овальної або неправильної форми. Колір від білого до слабо-жовтого, однорідний за всією масою.

Сир твердий ДСТУ 4421:2005

Поживна (харчова) цінність на 100 г (г) продукту: жири – 25,2 г (г), з них насичені 17,6 г (г), білки – 24,6 г (г), вуглеводи – 0 г (г), з них цукри 0 г (г), сіль 1,5 г (г), містить вітаміни А- 0,23 мг, В² - 0,36 мг.

Енергетична цінність (калорійність) на 100 г (г) продукту: 1425 кJ (кДж) (340 kcal (ккал)).

Склад: молоко коров'яче знежирене, молоко коров'яче незбиране, сіль кухонна сорту "Екстра", стабілізатор – кальцій хлористий, консервант – лізозим, заквашувальний бактеріальний препарат, молокозсідальний ферментний препарат, барвник натуральний – екстракт аннато.

Умови зберігання та строк придатності: від дати повного закінчення терміну визрівання (дати виробництва) та відносної вологості повітря 80%-90% і за таких температур: від мінус 5°C до мінус 2°C – не більше 8 міс; від 0°C до 8°C – не більше 5 місяців.

Форма випуску – брус вагою 5-6 кг.



Сир напівтвердий «Курортний» (45% жиру в сухій речовині) - це високопоживний білковий харчовий продукт, отриманий внаслідок зсідання молока під дією молокозсідальних ферментів, закваски.

ТУ У 15.5-02758008.001-2001

Смак і запах в міру виражений сирний, без сторонніх присмаків та запахів, злегка кислуватий. Колір від білого до жовтого, однорідний за всією масою. Малюнок на розрізі складається з

поодиноких вічок круглої, овальної чи довільної форми. Дозволено наявність невеликих пустот та щілин.

Поживна (харчова) цінність на 100 г (г) продукту: жири – 26,22 г (г), з них цукри 18,3 г (г), білки – 29,18 г (г), вуглеводи – 0 г (г), з них цукри 0 г (г), сіль 1,5 г (г).

Енергетична цінність (калорійність) на 100 г (г) продукту: 1477,73 кJ (кДж) (352,68 kcal (ккал)).

Склад: молоко-сировина коров'яче, молоко коров'яче знежирене, сіль кухонна сорту "Екстра", стабілізатор – кальцій хлористий, консервант – лізозим, заквашувальний бактеріальний препарат, молокозсідальний ферментний препарат, барвник натуральний – екстракт аннато.

Умови зберігання та строк придатності: від дати повного закінчення терміну визрівання (дати виробництва) за відносної вологості повітря 80%-85% і за таких температур: від мінус 4°C до 0°C включно – не більше 90 діб; від 0°C до 8°C включно – не більше 80 діб.

Форма випуску – низький циліндр вагою 2-3 кг.

Сир «Український класичний» (50% жиру в сухій речовині)- це високопоживний білковий харчовий продукт,



отриманий внаслідок зсідання молока під дією молокозсідальних ферментів, закваски. Ніжний і пластичний або злегка щільний. Колір від ледве жовтого до жовтого, рівномірний за всією масою. Смак та запах в міру виражений сирний, злегка кислуватий без сторонніх присмаків та запахів. Вічка неправильної, кутової або щілиноподібної форми, рівномірно розташовані по всій масі.

Сир твердий ТУ У 15.5-24934992-005:2005

Поживна (харчова) цінність на 100 г (г) продукту: жири – 28,5 г (г), з них насичені 21,4 г (г), білки – 26,7 г (г), вуглеводи – 0 г (г), з них цукри 0 г (г), сіль 1,5 г (г).

Енергетична цінність (калорійність) на 100 г (г) продукту: 1518,79 кJ (кДж) (363 kcal (ккал)).

Склад: молоко-сировина коров'яче, молоко коров'яче знежирене, сіль кухонна сорту "Екстра", стабілізатор – кальцій хлористий, консервант – лізозим, заквашувальний бактеріальний препарат, молокозсідальний ферментний препарат, барвник натуральний – екстракт аннато.

Умови зберігання сиру повинно відбуватися за температури від мінус 4°C до 0°C та відносної вологості повітря (85-90)% або за температури від 0°C до 6°C та відносної вологості повітря (80-85)% - не більше 6 місяців з дати виробництва.

Форма випуску – брус вагою 4-5 кг або циліндр вагою 7-8 кг.



Сир «Костромський» (45% жиру в сухій речовині)

- це високопоживний білковий харчовий продукт, отриманий внаслідок зсідання молока під дією молокозсідальних ферментів, закваски. Ніжний і пластичний, однорідний за всією масою. Колір від білого до слабо-жовтого, рівномірний за всією масою. Смак та запах в міру виражений сирний, злегка кислуватий. Вічка круглої або овальної форми.

Сир твердий ДСТУ 6003:2008

Поживна (харчова) цінність на 100 г (г) продукту: жири – 26,33 г (г), з них насичені 18,4 г (г), білки – 30,18 г (г), вуглеводи – 0 г (г), з них цукри 0 г (г), сіль 1,5 г (г), містить вітаміни А, В².

Енергетична цінність (калорійність) на 100 г (г) продукту: 1518,79 кJ (кДж) (363 kcal (ккал)).

Склад: молоко коров'яче незбиране, молоко коров'яче знежирене, сіль кухонна сорту "Екстра", стабілізатор – кальцій хлористий, консервант – лізозим, заквашувальний бактеріальний препарат, молокозсідальний ферментний препарат, барвник натуральний – екстракт аннато.

Умови зберігання та строк придатності: від дати повного закінчення терміну визрівання (дати виробництва) та відносної вологості повітря 80-90% і за таких температур: від мінус 4°C до 0°C включно – не більше ніж 90 діб; від вище 0°C до 6°C включно – не більше ніж 45 діб

Форма випуску –циліндр вагою 7-8 кг.



Сир «Голландський брусківий» (45% жиру в сухій речовині) це високопоживний білковий харчовий продукт, отриманий внаслідок зсідання молока під дією молокозсідальних ферментів, закваски. Пластичний, однорідний за всією масою. Колір від білого до слабо-жовтого, однорідний за всією масою. Смак та запах в міру виражені сирні, злегка кислуваті і злегка гострі. Вічка круглої, овальної або неправильної форми.

Сир твердий ДСТУ 6003:2008

Поживна (харчова) цінність на 100 г (г) продукту: жири – 25,2 г (г), з них насичені 17,6 г (г), білки – 28,8 г (г), вуглеводи – 0 г (г), з них цукри 0 г (г), сіль 1,5 г (г), містить вітаміни А, В².

Енергетична цінність (калорійність) на 100 г (г) продукту: 1432,98 кJ (кДж) (342 kcal (ккал)).

Склад: молоко коров'яче незбиране, молоко коров'яче знежирене, сіль кухонна сорту "Екстра", стабілізатор – кальцій хлористий, консервант – лізозим, заквашувальний бактеріальний препарат, молокозсідальний ферментний препарат, барвник натуральний – екстракт аннато.

Умови зберігання та строк придатності: від дати повного закінчення терміну визрівання (дати виробництва) та відносної вологості повітря 80-90% і за таких температур: від мінус 4°C до 0°C включно – не більше ніж 90 діб; від вище 0°C до 6°C включно – не більше ніж 45 діб

Форма випуску – брус вагою 5-6 кг.



Сир Норманталь (45% жиру в сухій речовині)- це високопоживний білковий харчовий продукт, отриманий внаслідок зсідання молока під дією молокозсідальних ферментів, закваски. Пластичний, однорідний за всією масою. Дозволено злегка крихка, ламка або щільна консистенція. Колір від білого до слабо-жовтого, однорідний за всією масою. Смак та запах в міру виражений сирний, без сторонніх присмаків і запахів злегка солодкуватий з легкою гірчинкою. Вічка круглої, овальної або неправильної форми, допускається

відсутність малюнка. Покритий сир парафіном, полімерним або комбінованим складом чи сплавом або полімерною плівкою під вакуумом. Дозволено незначні відбитки перфорації на поверхні сиру.

Сир твердий ТУ У 15.5-26519426-007:2005

Склад: молоко-сировина коров'яче, молоко коров'яче знежирене, сіль кухонна сорту "Екстра", стабілізатор-кальцій хлористий, консервант- селітра калієва харчова, заквашувальний бактеріальний препарат, молокозсідальний ферментний препарат, барвник натуральний–екстракт аннато

Поживна (харчова) цінність на 100 г (г) продукту: жири – 25,2 г (г), з них насичені 18,9 г (г), білки – 28,8 г (г), вуглеводи – 0 г (г), з них цукри 0 г (г), сіль 1,5 г (г), містить вітаміни А, В².

Енергетична цінність (калорійність) на 100 г (г) продукту: 1430 кJ (кДж) (342 kcal (ккал)).

Умови зберігання та строк придатності: від дати повного закінчення терміну визрівання (дати виробництва) та відносної вологості повітря 70-80% і за таких температур: від мінус 5°C до мінус 2°C – не більше 6 міс.; від 0°C до 8°C – не більше 5 міс.

Форма випуску – брус вагою 2,5-5,0 кг.



Сир Шармідор (45% жиру в сухій речовині)- це високопоживний білковий харчовий продукт, отриманий внаслідок зсідання молока під дією молокозсідальних ферментів, закваски. Пластичний, однорідний за всією масою. Дозволено злегка крихка, ламка або щільна консистенція. Колір від білого до слабо-жовтого, однорідний за всією масою. Смак та запах в міру виражений сирний, гоструватий з легкою горіччю. без сторонніх присмаків і запахів. Вічка круглої, овальної або неправильної форми, допускається відсутність малюнка.

Покритий сир парафіном, полімерним або комбінованим складом чи сплавом або полімерною плівкою під вакуумом. Дозволено незначні відбитки перфорації на поверхні сиру.

Сир твердий ТУ У 15.5-26519426-007:2005

Склад: молоко-сировина коров'яче, молоко коров'яче знежирене, сіль кухонна сорту "Екстра", стабілізатор-кальцій хлористий, консервант-селітра калієва харчова, заквашувальний бактеріальний препарат, молокозсідальний ферментний препарат, барвник натуральний–екстракт аннато

Поживна (харчова) цінність на 100 г (г) продукту: жири – 25,2 г (г), з них насичені 18,9 г (г), білки – 28,3 г (г), вуглеводи – 0 г (г), з них цукри 0 г (г), сіль 1,5 г (г), містить вітаміни А, В².

Енергетична цінність (калорійність) на 100 г (г) продукту: 1430 кJ (кДж) (342 kcal (ккал)).

Умови зберігання та строк придатності: від дати повного закінчення терміну визрівання (дати виробництва) та відносної вологості повітря 70-80% і за таких температур: від мінус 5°C до мінус 2°C – не більше 6 міс.; від 0°C до 8°C – не більше 5 міс.

Форма випуску – брус вагою 2,5-5,0 кг.



Сир «Канталь» (45% жиру в сухій речовині)- це високопоживний білковий харчовий продукт, отриманий внаслідок зсідання молока під дією молокозсідальних ферментів, закваски. Пластичний, однорідний за всією масою. Дозволено злегка легка або щільна. Колір від білого до слабо-жовтого, однорідний за всією масою. Смак та запах виражені сирні, злегка гострі. Вічка відсутні, допускаються вічка в малій кількості.

Сир твердий ТУ У 15.5-26519426-007:2005

Поживна (харчова) цінність на 100 г (г) продукту: жири – 25,2 г (г), з них насичені 17,6 г (г), білки – 28,8 г (г), вуглеводи – 0 г (г), з них цукри 0 г (г), сіль 1,5 г (г), містить вітаміни А, В².

Енергетична цінність (калорійність) на 100 г (г) продукту: 1432 кJ (кДж) (342 kcal (ккал)).

Склад: молоко коров'яче незбиране, молоко коров'яче знежирене, сіль кухонна сорту "Екстра", стабілізатор – кальцій хлористий, консервант – лізозим, заквашувальний бактеріальний препарат, молокозсідальний ферментний препарат, барвник натуральний – екстракт аннато.

Умови зберігання та строк придатності: від дати повного закінчення терміну визрівання (дати виробництва) та відносної вологості повітря 80-90% і за таких температур: від мінус 5°C до мінус 2°C включно – не більше ніж 6 міс; від вище 0°C до 8°C включно – не більше ніж 5 міс.

Форма випуску – брус вагою 5-6 кг.



Сир «Гауда» (50 % жиру в сухій речовині)- це високопоживний білковий харчовий продукт, отриманий внаслідок зсідання молока під дією молокозсідальних ферментів, закваски. Пластичний , однорідний за всією масою. Дозволено злегка легка або щільна. Колір від білого до слабо-жовтого, однорідний за всією масою. Смак та запах виражені сирні, злегка гострі. Вічка відсутні, допущаються вічка в малій кількості.

Сир твердий ТУ У 15.5-26519426-007:2005

Поживна (харчова) цінність на 100 g (г) продукту: жири – 26, 3 g (г), з них насичені 18,4 g (г), білки – 25,2 g (г), вуглеводи – 0 g (г), з них цукри 0 g (г), сіль 1,5 g (г), містить вітаміни А, В, С.

Енергетична цінність (калорійність) на 100 g (г) продукту: 1422,5 kJ (кДж) (340 kcal (ккал)).

Склад: молоко коров'яче незбиране, молоко коров'яче знежирене, сіль кухонна сорту "Екстра", стабілізатор – кальцій хлористий, консервант – лізозим, заквашувальний бактеріальний препарат, молокозсідальний ферментний препарат, барвник натуральний – екстракт аннато.

Умови зберігання та строк придатності: від дати повного закінчення терміну визрівання (дати виробництва) та відносної вологості повітря 80-90% і за таких температур: від мінус 5°C до мінус 2°C включно – не більше ніж 6 міс; від вище 0°C до 8°C включно – не більше ніж 5 міс.

Форма випуску – брус вагою 5-6 кг.



Сир «Візит» (45% жиру в сухій речовині)- це високопоживний білковий харчовий продукт, отриманий внаслідок зсідання молока під дією молокозсідальних ферментів, закваски. Пластичний , однорідний за всією масою. Дозволено злегка крихка. Колір від білого до слабо-жовтого, однорідний за всією масою. Смак та запах в міру виражені сирні, злегка кислуваті і злегка гострі. Вічка круглої, овальної або неправильної форми.

Сир твердий ТУ У 15.5-26519426-007:2005

Поживна (харчова) цінність на 100 g (г) продукту: жири – 25,2 g (г), з них насичені 17,6 g (г), білки – 28,8 g (г),

вуглеводи – 0 g (г), з них цукри 0 g (г), сіль 1,5 g (г), містить вітаміни А, В².

Енергетична цінність (калорійність) на 100 g (г) продукту: 1432,98 kJ (кДж) (342 kcal (ккал)).

Склад: молоко коров'яче незбиране, молоко коров'яче знежирене, сіль кухонна сорту "Екстра", стабілізатор – кальцій хлористий, консервант – лізозим, заквашувальний бактеріальний препарат, молокозсідальний ферментний препарат, барвник натуральний – екстракт аннато.

Умови зберігання та строк придатності: від дати повного закінчення терміну визрівання (дати виробництва) та відносної вологості повітря 80-90% і за таких температур: від мінус 4°C до 0°C включно – не більше ніж 90 діб; від вище 0°C до 6°C включно – не більше ніж 45 діб

Форма випуску – брусок вагою 5-6 кг.

Продукти молоковісні сирні :



розташовані за всією масою. Дозволяється відсутність малюнку. Колір від слабо-жовтого до жовтого, рівномірний за всією масою.

ТУ У 15.8-24934992-012:2008

Поживна (харчова) цінність на 100 г (г) продукту: жири – 24,8 г (г), з них насичені 17,3 г (г), білки – 23,7 г (г), вуглеводи – 0 г (г), з них цукри 0 г (г), сіль 1,5 г (г).

Енергетична цінність (калорійність) на 100 г (г) продукту: 1422,5 кJ (кДж) (340 kcal (ккал)).

Склад: молоко коров'яче знежирене, заміник молочного жиру, сіль кухонна сорту "Екстра", стабілізатор – кальцій хлористий, консервант – лізозим, заквашувальний бактеріальний препарат, молокозсідальний ферментний препарат, барвник натуральний – екстракт аннато.

Умови зберігання та строк придатності: від дати повного закінчення терміну визрівання (дати виробництва) за відносної вологості повітря 85-90% і за температури від мінус 4°C до 0°C та при температурі від 0°C до 6°C та відносної вологості повітря 80-85% – не більше 6 місяців.

Форма випуску – брусок вагою 5-6 кг

Продукт молоковісний сирний твердий «Гауда» з масовою часткою жиру в сухій речовині 45% - це високопоживний білковий харчовий продукт, отриманий внаслідок зсідання молока під дією молокозсідальних ферментів, закваски.

Продукт молоковісний сирний твердий з масовою часткою жиру в сухій речовині 45%. Смак і запах виражені сирні, злегка кислуваті і злегка гострі. На розрізі має малюнок, який складено з вічок круглої, овальної або неправильної форми, рівномірно

розташовані за всією масою. Дозволяється відсутність малюнку. Колір від слабо-жовтого до жовтого, рівномірний за всією масою.

ТУ У 15.8-24934992-012:2008

Поживна (харчова) цінність на 100 г (г) продукту: жири – 24,8 г (г), з них насичені 17,3 г (г), білки – 23,7 г (г), вуглеводи – 0 г (г), з них цукри 0 г (г), сіль 1,5 г (г).

Енергетична цінність (калорійність) на 100 г (г) продукту: 1422,5 кJ (кДж) (340 kcal (ккал)).

Склад: молоко коров'яче знежирене, заміник молочного жиру, сіль кухонна сорту "Екстра", стабілізатор – кальцій хлористий, консервант – лізозим, заквашувальний бактеріальний препарат, молокозсідальний ферментний препарат, барвник натуральний – екстракт аннато.

Умови зберігання та строк придатності: від дати повного закінчення терміну визрівання (дати виробництва) за відносної вологості повітря 85-90% і за температури від мінус 4°C до 0°C та при температурі від 0°C до 6°C та відносної вологості повітря 80-85% – не більше 6 місяців.

Форма випуску – брусок вагою 5-6 кг

Сирний продукт «Радомер»

Продукт молоковісний сирний твердий з масовою часткою жиру в сухій речовині 45% - це високопоживний білковий харчовий продукт, отриманий внаслідок зсідання молока під дією молокозсідальних ферментів, закваски. Смак і запах помірно виражений сирний, пряний. На розрізі має малюнок, який складено з вічок круглої або овальної форми. Колір від слабо-жовтого до жовтого, рівномірний за всією масою.

ТУ У 15.8-24934992-012:2008

Поживна (харчова) цінність на 100 г (г) продукту: жири – 24,8 г (г), з них насичені 17,3 г (г), білки – 23,7 г (г), вуглеводи – 0 г (г), з них цукри 0 г (г), сіль 1,5 г (г).

Енергетична цінність (калорійність) на 100 г (г) продукту: 1330,5 кJ (кДж) (318 kcal (ккал)).

Склад: молоко коров'яче незбиране, молоко коров'яче знежирене, заміник молочного жиру, сіль кухонна сорту "Екстра", стабілізатор – кальцій хлористий, консервант – лізозим ,



заквашувальний бактеріальний препарат, молокозсідальний ферментний препарат, барвник натуральний – екстракт аннато.

Умови зберігання та строк придатності: від дати повного закінчення терміну визрівання (дати виробництва) за відносної вологості повітря 85-90% і за температури від мінус 4°C до 0°C та при температурі від 0°C до 6°C та відносної вологості повітря 80-85% – не більше 6 місяців.



жовтого до жовтого, однорідний за всією масою.

ТУ У 15.8-24934992-012:2008

Поживна (харчова) цінність на 100 g (г) продукту: жири – 27,5 g (г), з них насичені 19,2 g (г), білки – 21,0 g (г), вуглеводи – 0 g (г), з них цукри 0 g (г), сіль 1,5 g (г).

Енергетична цінність (калорійність) на 100 g (г) продукту: 1389 kJ (кДж) (332 kcal (ккал)).

Склад: молоко коров'яче знежирене, замітник молочного жиру, сіль кухонна сорту "Екстра", стабілізатор – кальцій хлористий, консервант – селітра калієва харчова, заквашувальний бактеріальний препарат, молокозсідальний ферментний препарат, барвник натуральний – екстракт аннато.

Умови зберігання та строк придатності: від дати повного закінчення терміну визрівання (дати виробництва) за відносної вологості повітря 85-90% і за температури від мінус 4°C до 0°C та при температурі від 0°C до 6°C і відносної вологості повітря 80-85% – не більше 6 місяців.

Форма випуску – циліндр вагою 7-8 кг.



Сирний продукт «Класичний»

Продукт молоковісний сирний твердий з масовою часткою жиру в сухій речовині 50% - це високопоживний білковий харчовий продукт, отриманий внаслідок зсідання молока під дією молокозсідальних ферментів, закваски. Смак і запах помірно виражений сирний, пряний. На розрізі має малюнок, який складено з вічок круглої або овальної форми. Колір від слабо-жовтого до жовтого, рівномірний за всією масою.

ТУ У 15.8-24934992-012:2008

Поживна (харчова) цінність на 100 g (г) продукту: жири – 28,2 g (г), з них насичені 20,0 g (г), білки – 26,7g (г), вуглеводи – 0 g (г), з них цукри 0 g (г), сіль 1,5 g (г).

Енергетична цінність (калорійність) на 100 g (г) продукту: 1330,5 kJ (кДж) (318 kcal (ккал)).

Склад: молоко коров'яче незбиране, молоко коров'яче знежирене, замітник молочного жиру, сіль кухонна сорту "Екстра", стабілізатор – кальцій хлористий, консервант – лізозим, заквашувальний бактеріальний препарат, молокозсідальний ферментний препарат, барвник натуральний – екстракт аннато.

Умови зберігання та строк придатності: від дати повного закінчення терміну визрівання (дати виробництва) за відносної вологості повітря 85-90% і за температури від мінус 4°C до 0°C та при температурі від 0°C до 6°C та відносної вологості повітря 80-85% – не більше 6 місяців.



Сирний продукт «Голландія»

Продукт молоковісний сирний твердий з масовою часткою жиру в сухій речовині 45% - це високопоживний білковий харчовий продукт, отриманий внаслідок зсідання молока під дією молокозсідальних ферментів, закваски. Смак і запах помірно виражений сирний, пряний. На розрізі має малюнок, або . Колір від слабо-жовтого до жовтого, рівномірний за всією масою.

ТУ У 15.8-24934992-012:2008

Поживна (харчова) цінність на 100 g (г) продукту: жири – 24,8 g (г), з них насичені 17,3 g (г), білки – 23,7g (г), вуглеводи – 0 g (г), з них цукри 0 g (г), сіль 1,5 g (г).

Енергетична цінність (калорійність) на 100 g (г) продукту: 1330,5 kJ (кДж) (318 kcal (ккал)).

Склад: молоко коров'яче незбиране, молоко коров'яче знежирене, замітник молочного жиру, сіль кухонна сорту "Екстра", стабілізатор – кальцій хлористий, консервант – лізозим, заквашувальний бактеріальний препарат, молокозсідальний ферментний препарат, барвник натуральний – екстракт аннато.

Умови зберігання та строк придатності: від дати повного закінчення терміну визрівання (дати виробництва) за відносної вологості повітря 85-90% і за температури від мінус 4°C до 0°C та при температурі від 0°C до 6°C та відносної вологості повітря 80-85% – не більше 6 місяців

МАСЛО:



Масло солодковершкове селянське 73,0 % жиру «Молочний Візит» (фасовка)

Отримане в наслідок сепарування молока, пастеризації вершків, перетворення високожирних вершків у масло.

ДСТУ 4399:2005

Склад продукту: вершки з коров'ячого молока пастеризовані.

Поживна (харчова) цінність на 100 g(г) продукту: жири – 73,0 g(г), з них насичені 52,1 g (г), білки – 0,8 g (г), вуглеводи – 1,3 g(г), з них цукри 1,3 g(г), містить вітаміни: А, В-каротин, В₂. Енергетична цінність (калорійність) на 100 g(г) продукту – 2776

kJ (кДж) (661 kcal(ккал)).

Фасується масло у «пергамент» по 400 g(г),(кожен шматок в пергаментному папері) і в фольгу по 200 g(г).

Строк придатності і умови зберігання за відносної вологості повітря не

більше 80% і таких температурних режимів:

- за температури від 0 °C до мінус 5°C включно – не більше ніж 35 діб;

- за температури від мінус 6°C до мінус 11°C включно – не більше ніж 60 діб;
- за температури від мінус 12°C до мінус 18°C включно – не більше ніж 75 діб від дати фасування.



Масло солодковершкове селянське 72,5 % жиру

«Молочний Візит» (моноліт)

ДСТУ 4399:2005

Отримане в наслідок сепарування молока, пастеризації вершків, перетворення високожирних вершків у масло.

Склад продукту: вершки з коров'ячого молока пастеризовані.

Поживна (харчова) цінність на 100 g(г) продукту: жири – 72,5 g(г), з них насичені 52,1 g(г), білки – 0,8 g(г), вуглеводи – 1,3 g(г), з них цукри 1,3 g(г), містить вітаміни: А, β-каротин, В₂. Енергетична цінність (калорійність) на 100 g(г)

продукту – 2776 kJ (кДж) (661 kcal(ккал)).

Фасується масло у картонні ящики застелені пергаментом по 5,10, 20 кг.

Строк придатності і умови зберігання за відносної вологості повітря не більше 80% і таких температурних режимів:

- за температури від 0 °C до мінус 5°C включно –3 міс;
- за температури від мінус 6°C до мінус 11°C включно –9 міс;
- за температури від мінус 12°C до мінус 18°C включно –12 міс.

Зберігати при температурі не вище ніж 6°C не більше 10 діб.



Масло солодковершкове екстра 82,5% жиру «Молочний Візит» (фасовка)

ДСТУ 4399:2005

Отримане в наслідок сепарування молока, пастеризації вершків, перетворення високожирних вершків у масло.

Склад продукту: вершки з коров'ячого молока пастеризовані.

Поживна (харчова) цінність на 100 g(г) продукту: жири – 82,5 g(г), з них насичені 60,1 g(г), білки – 0,5 g(г), вуглеводи – 0,8 g(г), містить

вітаміни: А, β-каротин, В₂. Енергетична цінність (калорійність) на 100 g(г) продукту – 3140 kJ(кДж) (748 kcal(ккал)).

Фасується масло у «пергамент» по 400 g(г), (кожен шматок в пергаментному папері) і в фольгу по 200 g(г).

Строк придатності і умови зберігання за відносної вологості повітря не більше 80% і таких температурних режимів:

- за температури від 0 °C до мінус 5°C включно – не більше ніж 35 діб;
- за температури від мінус 6°C до мінус 11°C включно – не більше ніж 60 діб;



- за температури від мінус 12°C до мінус 18°C включно – не більше ніж 75 діб від дати фасування.



Масло солодковершкове екстра 82,5% жиру

«Молочний Візит»(моноліт)

ДСТУ 4399:2005

Отримане в наслідок сепарування молока, пастеризації вершків, перетворення високожирних вершків у масло.

Склад продукту: вершки з коров'ячого молока пастеризовані.

Поживна (харчова) цінність на 100 g(г) продукту: жири – 82,5 g(г), з них насичені 60,1 g (г), білки – 0,5 g(г), вуглеводи – 0,8 g(г), містить вітаміни: А, β-каротин, В₂. Енергетична цінність (калорійність) на 100 g(г) продукту – 3140 kJ(кДж)

(748 kcal(ккал)).

Фасується масло у картонні ящики застелені пергаментом по 5,10, 20 кг.

Строк придатності і умови зберігання за відносної вологості повітря не більше 80% і таких температурних режимів:

- за температури від 0 °C до мінус 5°C включно – 3 міс;
- за температури від мінус 6°C до мінус 11°C включно –9 міс;
- за температури від мінус 12°C до мінус 18°C включно – 12 місяців

Зберігати при температурі не вище ніж 6°C не більше 10 діб.



Сироватка молочна підсирна демінералізована суха (СД-НФ)з рівнем демінералізації 40%

Отримується шляхом пастеризації, охолодження, згущення сироватки, кристалізації лактози і сушіння згущеної сироватки.

ТУ У 15.5-00419890-089:2009

Склад : сироватка молочна підсирна несолонна

Поживна (харчова) цінність на 100 g(г) продукту: жири – 1,5 g(г),з них насичені 1,05 g(г), білки – 10 g(г), вуглеводи – 70 g(г),з них цукри 70 g(г). Енергетична цінність (калорійність) на 100 g(г) продукту – 1396,3 kJ (кДж) (333,5 kcal(ккал)).

Сироватку молочну підсирну демінералізовану суху зберігають за температури 18±2°C та відносної вологості повітря не більше ніж 80% у критих сухих вентильованих приміщеннях. Строк придатності сироватки – не більший ніж 18 місяців від дати

виготовлення.

Фасується у мішки бумажні по 25 кг.



Сухе знежирене молоко

Отримують шляхом пастеризації знежиреного молока, згущення, ультрафільтрації, сушіння і охолодження сухого продукту.

ДСТУ 4273:2015

Склад продукту: молоко знежирене.

Поживна (харчова) цінність на 100 g(г) продукту: жир – 1,5 g(г), з них насичені 1,05 g(г), білки – 32 g(г), вуглеводи – 55 g(г), з них цукри 55 g(г). Енергетична цінність (калорійність) на 100 g(г) продукту – 1513,3 kJ (кДж) (361,5 kcal(ккал)).

Сухе знежирене молоко зберігають за температури не більше 25°C та відносної вологості повітря не більше ніж 85% у критих сухих вентильованих приміщеннях. Строк придатності сироватки – не більший ніж 18 місяців від дати виготовлення.

Фасується у мішки бумажні по 25 кг.

Цільномолочна продукція:

Молоко пастеризоване питне 2,6% жиру пакет 900 g(г),500 g(г).



ДСТУ 2661:2010

Виготовляється шляхом нормалізації, пастеризації молока та фасування у поліетиленові пакети.

Склад: молоко-сировина коров'яче, молоко коров'яче знежирене.

Зберігання продукту повинно здійснюватись при температурі (4±2) °C – 7 діб з моменту виготовлення.

Поживна (харчова) цінність на 100 g(г) продукту: жири – 2,6 g(г), з них насичені 1,8 %, білки – не менше 2,8 g(г), вуглеводи – 4,7 g(г), сіль 0,1 g(г).

Енергетична цінність (калорійність) на 100 g(г) продукту – 220 kJ (кДж) (52,6 kcal(ккал)).



Молоко пастеризоване питне 3,2% жиру пакет 900 g(г).

ДСТУ 2661:2010

Виготовляється шляхом нормалізації, пастеризації молока та фасування у поліетиленові пакети.

Склад: молоко-сировина коров'яче, молоко коров'яче знежирене.

Зберігання продукту повинно здійснюватись при температурі (4±2) °C – 7 діб з моменту виготовлення.

Поживна (харчова) цінність на 100 g(г) продукту: жири – 3,2 g(г), з них насичені 2,4, білки – не менше 2,8 g(г), вуглеводи – 4,7 g(г), з них цукри 4,7 g(г), сіль 0,1 g(г). Енергетична цінність (калорійність) на 100 g(г) продукту – 242 kJ (кДж) (58 kcal(ккал)).



Молоко ультрапастеризоване з масовою часткою жиру 2,5%
ДСТУ 2661:2010

Склад: молоко – сировина коров'яче.

Поживна цінність на 100 г (g) продукту:

енергетична цінність: 222 кДж (kJ) / 53 ккал (kcal)

жири 2,5 г (g), з них насичені 1,7 г (g), білки 2,8 г (g), вуглеводи 4,7 г (g), з них цукри 4,7 г (g), сіль 0,1 г (g).

Умови зберігання: зберігати у сухому приміщенні при відсутності прямого сонячного світла за температурою від 1 °С до 25 °С.



КЕФІР 1,0% жиру пакет 400 г(г); стакан 200 г(г)

ТУ У 14275901.043-2000

Виготовляється шляхом нормалізації, пастеризації, гомогенізації, внесення закваски, сквашування та фасування у стакани, поліетиленову плівку (термостатним способом).

Склад: молоко-сировина коров'яче, молоко коров'яче знежирене, кефірна закваска.

Кількість життєздатних клітин молочнокислих бактерій не менше ніж

$1 \cdot 10^7$ КУО в 1 см^3 .

К-сть дріжджів не менше ніж $1 \cdot 10^3$ КУО в 1 см^3 .

Строк придатності при температурі $(4 \pm 2) \text{ }^\circ\text{C}$ - не більше 14 діб

Поживна (харчова) цінність на 100 г(г) продукту: жири – 1,0 г(г), з них насичені 0,7 г(г), білки – 2,9г(г), вуглеводи – 4,0 г(г), з них цукри 4,0 г(г). Енергетична цінність (калорійність) на 100 г(г) продукту – 163 кJ (кДж) (39 kcal(ккал)).

КЕФІР 2,5% жиру пакет 200 г(г)



ТУ У 14275901.043-2000

Виготовляється шляхом нормалізації молока, пастеризації, гомогенізації, внесення закваски, та фасування у стакани (термостатний спосіб), сквашування у термостаті, зберігання.

Склад: молоко-сировина коров'яче, молоко коров'яче знежирене, кефірна закваска.

Кількість життєздатних клітин молочнокислих бактерій не менше ніж $1 \cdot 10^7$ КУО в 1 см^3 .

К-сть дріжджів не менше ніж $1 \cdot 10^3$ КУО в 1 см^3 .

Строк придатності при температурі $(4 \pm 2) \text{ }^\circ\text{C}$ - не більше 14 діб

Поживна (харчова) цінність на 100 г(г) продукту: жири – 2,5 г(г), з них насичені 1,8 г(г), білки – 2,9г(г), вуглеводи – 4,0 г(г), з них цукри 4,0 г(г). Енергетична цінність (калорійність) на 100 г(г) продукту – 216 кJ (кДж) (52 kcal(ккал)).

КЕФІР 2,5% жиру пакет 400 г(г)

ТУ У 14275901.043-2000

Виготовляється шляхом нормалізації молока, пастеризації, гомогенізації, внесення закваски, сквашування у резервуарі та фасування у плівку, зберігання

Склад: молоко-сировина коров'яче, молоко коров'яче знежирене, кефірна закваска.

Кількість життєздатних клітин молочнокислих бактерій не менше ніж $1 \cdot 10^7$ КУО в 1 см^3 .

К-сть дріжджів не менше ніж $1 \cdot 10^3$ КУО в 1 см^3 .

Строк придатності при температурі $(4 \pm 2) \text{ }^\circ\text{C}$ - не більше 14 діб

Поживна (харчова) цінність на 100 g(г) продукту: жири – 2,5 g(г), з них насичені 1,8 g(г), білки – 2,9g(г), вуглеводи – 4,0 g(г), з них цукри 4,0 g(г). Енергетична цінність (калорійність) на 100 g(г) продукту – 216 kJ (кДж) (52 kcal(ккал)).

Ряжанка 3,2% жиру пакет 400 g(г)

ТУ У 14275901.034-2000

Виготовляється шляхом нормалізації молока, пастеризації, гомогенізації, внесення закваски, сквашування у резервуарі та фасування у плівку, зберігання

Склад: молоко-сировина коров'яче, молоко коров'яче знежирене, бактеріальна закваска.

Кількість життєздатних клітин молочнокислих бактерій не менше ніж $1 \cdot 10^7$ КУО в 1 см^3 .

Строк придатності при температурі $(4 \pm 2) \text{ }^\circ\text{C}$ - не більше 14 діб

Поживна (харчова) цінність на 100 g(г) продукту: жири – 3,2 g(г), з них насичені 2,4 g(г), білки – 2,7g(г), вуглеводи – 4,1 g(г), з них цукри 4,0 g(г). Енергетична цінність (калорійність) на 100 g(г) продукту – 247 kJ (кДж) (59 kcal(ккал)).



Ряжанка 3,2% жиру стакан 200 g(г)

ТУ У 14275901.034-2000

Виготовляється шляхом нормалізації молока, пастеризації, гомогенізації, внесення закваски, та фасування у стакани (термостатний спосіб), сквашування у термостаті, зберігання.

Склад: молоко-сировина коров'яче, молоко коров'яче знежирене, бактеріальна закваска.

Кількість життєздатних клітин молочнокислих бактерій не менше ніж $1 \cdot 10^7$ КУО в 1 см^3 .

Строк придатності при температурі $(4 \pm 2) \text{ }^\circ\text{C}$ - не більше 14 діб

Поживна (харчова) цінність на 100 g(г) продукту: жири – 3,2 g(г), з них насичені 2,4 g(г), білки – 2,7g(г), вуглеводи – 4,1 g(г), з них цукри 4,0 g(г). Енергетична цінність (калорійність) на 100 g(г) продукту – 247 kJ (кДж) (59 kcal(ккал)).

Сметана 15% жиру стакан 340 g(г), відро 900 g(г), відро 5000 g(г)..

ТУ У 14275901.041-2000

Виготовляється шляхом нормалізації вершків, пастеризації, гомогенізації, внесення закваски, та фасування у стакани (термостатний спосіб), сквашування у термостаті, зберігання.



Склад: вершки з коров'ячого молока, бактеріальна закваска.
Кількість життєздатних клітин молочнокислих бактерій не менше ніж $1 \cdot 10^7$ КУО в 1 см^3 .

Строк придатності при температурі $(4 \pm 2)^\circ\text{C}$ - не більше 14 діб
Поживна (харчова) цінність на 100 g(г) продукту: жири – 15 g(г), з них насичені 11,2 g(г), білки – 2,9g(г), вуглеводи – 2,8 g(г), з них цукри 2,8 g(г). . Енергетична цінність (калорійність) на 100 g(г) продукту – 680 kJ (кДж) (162 kcal(ккал)).

Сметана 15% жиру пакет 400 g(г).
ТУ У 14275901.041-2000

Виготовляється шляхом нормалізації вершків , пастеризації,

гомогенізації, внесення закваски, сквашування у резервуарі та фасування у плівку, зберігання

Склад: вершки з коров'ячого молока, бактеріальна закваска.

Кількість життєздатних клітин молочнокислих бактерій не менше ніж $1 \cdot 10^7$ КУО в 1 см^3 .

Строк придатності при температурі $(4 \pm 2)^\circ\text{C}$ - не більше 14 діб

Поживна (харчова) цінність на 100 g(г) продукту: жири – 15 g(г), з них насичені 11,2 g(г), білки – 2,9g(г), вуглеводи – 2,8 g(г), з них цукри 2,8 g(г). . Енергетична цінність (калорійність) на 100 g(г) продукту – 680 kJ (кДж) (162 kcal(ккал)).

Сметана 21% жиру стакан 340 g(г), відро 900 g(г), відро 5000 g(г).



ТУ У 14275901.041-2000

Виготовляється шляхом нормалізації вершків, пастеризації, гомогенізації, внесення закваски, та фасування у стакани (термостатний спосіб), сквашування у термостаті, зберігання.

Склад: вершки з коров'ячого молока, бактеріальна закваска.

Кількість життєздатних клітин молочнокислих бактерій не менше ніж $1 \cdot 10^7$ КУО в 1 см^3 .

Строк придатності при температурі $(4 \pm 2)^\circ\text{C}$ - не більше

14 діб

Поживна (харчова) цінність на 100 g(г) продукту: жири – 21 g(г), з них насичені 15,7 g(г), білки – 2,8 g(г), вуглеводи – 2,8 g(г) з них цукри 2,8 g(г). . Енергетична цінність (калорійність) на 100 g(г) продукту – 885 kJ (кДж) (211 kcal(ккал)).

Сметана 21% жиру пакет 400 g(г).

ТУ У 14275901.041-2000

Виготовляється шляхом нормалізації вершків , пастеризації, гомогенізації, внесення закваски, сквашування у резервуарі та фасування у плівку, зберігання

Склад: вершки з коров'ячого молока, бактеріальна закваска.

Кількість життєздатних клітин молочнокислих бактерій не менше ніж $1 \cdot 10^7$ КУО в 1 см^3 .

Строк придатності при температурі $(4 \pm 2)^\circ\text{C}$ - не більше 14 діб

Поживна (харчова) цінність на 100 g(г) продукту: жири – 21 g(г), з них насичені 15,7 g(г), білки – 2,8 g(г), вуглеводи – 2,8 g(г) з них цукри 2,8 g(г). Енергетична цінність (калорійність) на 100 g(г) продукту – 885 kJ (кДж) (211 kcal(ккал)).

ЙОГУРТ 1,5% жиру з фруктовими наповнювачами (полуниця, персик, лісова ягода)



Фасують у стаканчики 200 g(г)

ТУ У 15.5. 25027034-019-01

Виготовляється шляхом нормалізації молока, пастеризації, гомогенізації, внесення закваски, наповнювача (залежить від виду йогурта: полуниця, персик, лісова ягода) фасування у стакани (термостатний спосіб), сквашування у термостаті, зберігання.

Склад: молоко коров'яче незбиране, молоко коров'яче знежирене, закваска йогуртова, наповнювач фруктовий (полуниця, персик, лісова ягода), цукор-пісок,

Кількість життєздатних клітин молочнокислих бактерій не менше ніж $1 \cdot 10^7$ КУО в 1 cm^3 .

Строк придатності при температурі $(4 \pm 2)^\circ\text{C}$ - не більше 14 діб

Поживна (харчова) цінність на 100 g(г) продукту: жири – 1,5 g(г), з них насичені 1,1 g(г), білки – 3,2 g(г), вуглеводи – 7,0 g(г) з них цукри 7,0 g(г). Енергетична цінність (калорійність) на 100 g(г) продукту – 284,5 kJ (кДж) (68,3 kcal(ккал)).

ЙОГУРТ 1,5% жиру з фруктовими наповнювачами (полуниця, персик, лісова ягода)

Фасують у пакети 400 g(г)

ТУ У 15.5. 25027034-019-01

Виготовляється шляхом нормалізації молока, пастеризації, гомогенізації, внесення закваски, наповнювача (залежить від виду йогурта: полуниця, персик, лісова ягода) сквашування у резервуарі та фасування у плівку, зберігання.

Склад: молоко коров'яче незбиране, молоко коров'яче знежирене, закваска йогуртова, наповнювач фруктовий (полуниця, персик, лісова ягода), цукор-пісок,

Кількість життєздатних клітин молочнокислих бактерій не менше ніж $1 \cdot 10^7$ КУО в 1 cm^3 .

Строк придатності при температурі $(4 \pm 2)^\circ\text{C}$ - не більше 14 діб

Поживна (харчова) цінність на 100 g(г) продукту: жири – 1,5 g(г), з них насичені 1,1 g(г), білки – 3,2 g(г), вуглеводи – 7,0 g(г) з них цукри 7,0 g(г). Енергетична цінність (калорійність) на 100 g(г) продукту – 284,5 kJ (кДж) (68,3 kcal(ккал)).

Сир кисломолочний 5%

Виробляється шляхом нормалізації суміші, гомогенізація, пастеризація, охолодження до температури сквашування, заквашування, сквашування, обробка згустка,

Фасують у пакети 350 g (г), 5 kg (кг)

ТУ У 25027034-004-99

Склад: молоко-сировина коров'яче, молоко коров'яче знежирене, бактеріальна закваска.



Кількість життєздатних молочнокислих бактерій не менше ніж

$1 \cdot 10^6$ КУО в 1 см³.

Поживна (харчова) цінність на 100 g (г) продукту:

Жири - 5g (г), з них насичені 3,4 g(г), білок не менше ніж - 17 g (г), вуглеводи - 1,8 g (г).

Енергетична цінність (калорійність) на 100 g (г) продукту: 518 кJ (кДж), 124 kcal (ккал),).

Запаковано в захисному середовищі. При температурі зберігання від 2°C до 6°C строк зберігання – не більше 21 доби.

ПЛАВЛЕНИЙ СИР :

Сир плавлений Вершковий з зеленню



50% жиру в сухій речовині

ТУ У 15.5 - 30978685 – 021:2005

Виготовляється шляхом плавлення інгредієнтів при високій температурі і внесення наповнювача, фасують у фольгу.

Склад: вода питна, сир твердий, сир кисломолочний, вершки з коров'ячого молока, масло вершкове, сироватка молочна суха, молоко сухе знежирене, наповнювач «Зелень» 4% (патока крохмальна, вода питна, цибуля зелена сушена (1,9%), зелень кропу сушена (0,9%), зелень петрушки (0,85), часник сухий гранульований (0,6%), сіль, консервант сорбат калію), емульгуючі солі (поліфосфат та цитрат натрію), стабілізатор (каррагінан, хлорид калію, декстроза), сіль кухонна харчова, регулятор кислотності лимонна кислота.

Поживна цінність на 100 g (г) продукту:

енергетична цінність: 928 кДж(КJ) / 222 Ккал (Kcal);

жири 23,2 г (g) ,з них насичені 16,2 г (g) ,білки-9,6 г (g), вуглеводи – 4,3 г(g), з них цукри 4,3 г (g), сіль 1,0 г(g).

Умови зберігання: при відносній вологості повітря (85-90%) та за температури від вище 0°C до 4°C включно не більше ніж 75 діб.

Маса нетто 70 г (g)



Сир плавлений Голландський з паприкою

45% жиру в сухій речовині

ТУ У 15.5 - 30978685 – 021:2005

Виготовляється шляхом плавлення інгредієнтів при високій температурі і внесення наповнювача, фасують у фольгу.

Склад: вода питна, **сир твердий, сир кисломолочний, масло вершкове, сироватка молочна демінералізована суха, сухе знежирене молоко**, рисове борошно, наповнювач «Паприка» 4% (патока крохмальна, вода питна, паприка червона (2 %) сіль, куркума, перець чілі, ароматизатор «Паприка», консервант сорбат калію), емульгуючі солі (поліфосфат та цитрат натрію), стабілізатор (каррагінан, хлорид калію, декстроза), сіль кухонна харчова, регулятор кислотності лимонна кислота.

Поживна цінність на 100 г (g) продукту:

енергетична цінність: 903 kJ (кДж) 216 kcal (ккал)

жири 16,0 г (g), з них насичені 11,2 г (g), білки 13,0 г (g), вуглеводи 5,0 г (g), з них цукри 5,0 г (g), сіль 1,0 г (g).

Умови зберігання: при відносній вологості повітря (85-90%) та за температури від вище 0°C до 4°C включно не більше ніж 75 діб.

Маса нетто 70 г (g)



Сир плавлений Вершковий

50% жиру в сухій речовині

ТУ У 15.5 - 30978685 – 021:2005

Виготовляється шляхом плавлення інгредієнтів при високій температурі, фасують у фольгу.

Склад: вода питна, **сир твердий, сир кисломолочний, вершки з коров'ячого молока, масло вершкове, сироватка молочна суха, молоко сухе знежирене**, емульгуючі солі (поліфосфат та цитрат натрію), стабілізатор (каррагінан, хлорид калію, декстроза), сіль кухонна харчова, регулятор кислотності лимонна кислота.

Поживна цінність на 100 г (g) продукту:

енергетична цінність: 928 кДж(KJ) / 222 Ккал (Kcal);

жири 23,2 г (g), з них насичені 16,2 г (g), білки-9,6 г (g), вуглеводи – 4,3 г (g), з них цукри 4,3 г (g), сіль 1,0 г (g).

Умови зберігання: при відносній вологості повітря (85-90%) та за температури від вище 0°C до 4°C включно не більше ніж 75 діб.

Маса нетто 70 г (g)



Сир плавлений Голландський

45% жиру в сухій речовині

ТУ У 15.5 - 30978685 – 021:2005

Виготовляється шляхом плавлення інгредієнтів при високій температурі , фасують у фольгу.

Склад: вода питна, **сир твердий, сир кисломолочний , масло вершкове , сироватка молочна демінералізована суха, сухе знежирене молоко**, рисове борошно, емульгуючі солі (поліфосфат та цитрат натрію), стабілізатор (каррагінан, хлорид калію, декстроза), сіль кухонна харчова, регулятор кислотності лимонна кислота.

Поживна цінність на 100 г (g) продукту:

енергетична цінність: 894 кJ (кДж) 214 ккал (ккал)

жири 16,0 г (g) , з них насичені 11,2 г(g), білки 12,0 г(g), вуглеводи 5,4 г(g), з них цукри 5,4 г (g), сіль 1,0 г (g).

Умови зберігання: при відносній вологості повітря (85-90%) та за температури від вище 0°C до 4°C включно не більше ніж 75 діб.

Маса нетто 70 г (g)



Сир плавлений Дружба

55% жиру в сухій речовині

ТУ У 15.5 - 30978685 – 021:2005

Виготовляється шляхом плавлення інгредієнтів при високій температурі , фасують у фольгу.

Склад: вода питна , **сир твердий, сир кисломолочний, масло вершкове, сироватка молочна суха**, емульгуючі солі (поліфосфат та цитрат натрію), стабілізатор (каррагінан, хлорид калію, декстроза), сіль кухонна харчова, регулятор кислотності лимонна кислота.

Поживна цінність на 100 г(g) продукту:

енергетична цінність : 1099 кДж (kJ) 263 ккал (kcal);

жири-22,0 г(g), з них насичені 15,4 г(g) , білки—10,2 г(g), вуглеводи - 4,2 г(g), з них цукри 4,2 г(g), сіль 1,0 г (g) .

Умови зберігання: при відносній вологості повітря (85-90%) та за температури від вище 0°C до 4°C включно не більше ніж 75 діб.

Маса нетто 70 г (g)

Продукт молоковісний сирний:



Продукт молоковісний сирний плавлений Голландський

45% жиру в сухій речовині

ТУ У 15.8-34484625-031:2008

Виготовляється шляхом плавлення інгредієнтів при високій температурі , фасують у фольгу.

Склад: вода питна , **сир твердий, сир кисломолочний , сироватка молочна суха**, рисове борошно, замітник молочного жиру 20 %, **сухий молочний продукт (крохмаль кукурудзяний)**, сорбінова кислота, емульгуючі солі,(поліфосфат та цитрат натрію), стабілізатор (каррагінан, хлорид калію, декстроза), сіль кухонна харчова, регулятор кислотності лимонна кислота.

Поживна цінність на 100 г (г) продукту:

енергетична цінність: 1120 кДж (kJ) / 268 ккал (kcal);

жири 20,7 г(g), з них насичені 14,5 г(g), білки 10,0 г(g), вуглеводи 10,3 г (g), з них цукри 10,3 г(g), сіль 1,0 г (g).

Умови зберігання: при відносній вологості повітря (85-90%) за температури від вище 0°C до 4°C включно не більше ніж 90 діб.

Маса нетто 70 г (g)



Продукт молоковісний сирний плавлений ДРУЖБА

55% жиру в сухій речовині

ТУ У 15.8-34484625-031:2008

Виготовляється шляхом плавлення інгредієнтів при високій температурі, фасують у фольгу.

Склад: вода питна, сир твердий, сир кисломолочний, сироватка молочна суха, замінник молочного жиру 20%, сухий молочний продукт (крохмаль кукурудзяний), сорбінова кислота, емульгуючі солі, (поліфосфат та цитрат натрію), стабілізатор (каррагінан, хлорид калію, декстроза), сіль кухонна харчова, регулятор кислотності лимонна кислота.

Поживна цінність на 100 г(г) продукту:

енергетична цінність: 1266 кДж (kJ) / 303 ккал (kcal);

жири 26,5 г(g), з них насичені 18,5 %, білки 16,0 г (g), вуглеводи 5,5 г (g), з них цукри 5,5 г(g), сіль 1,0 г(g).

Умови зберігання: при відносній вологості повітря (85-90%) та за температури від вище 0°C до 4°C включно не більше ніж 90 діб.

Маса нетто 70 г(g)

2. Результати діяльності

ТОВ «Хмільницький завод СЗМ «Молочний Візит»

Протягом 2024 року Товариством заготовлено та перероблено на власних та орендованих виробничих потужностях 33616 тон молока, що на 5964 тон менше, ніж в 2023 році або 85%.

Таблиця 1.

Порівняльний аналіз основних економічних показників за 2023 – 2024 роки

№ п/п	Показники	Одиниці виміру	Відхилення 2024р до 2023р.			
			2023 р.	2024 р.	абсолютне	відносне
1	2	3	4	5	6	7
1	Чистий дохід від реалізації продукції	тис.грн	653445	662719	+9274	+1,4%

2	Собівартість реалізованої продукції	тис.грн	610519	611645	+1126	+0,2%
3	Валовий прибуток	тис.грн	42926	51074	+8148	+19%
4	Інші операційні доходи	тис.грн	886	7891	+7005	+790%
5	Адміністративні витрати	тис.грн	6296	7871	+1575	+25%
6	Витрати на збут	тис.грн	6547	6479	-68	-1%
7	Інші операційні витрати	тис.грн	696	508	-188	-27 %
8	Фінансовий результат від операційної діяльності	тис.грн	30273	44107	+13834	+46%
9	Інші фінансові доходи	тис.грн	0	0	0	0
10	Інші доходи	тис.грн	0	0	0	0
11	Фінансові витрати	тис.грн	158	11221	+11063	+7002%
12	Фінансовий результат до оподаткування	тис.грн	30115	32886	+2771	+9%
13	Податок на прибуток	тис.грн	5386	5933	+547	+10%
14	Чистий прибуток	тис.грн	24729	26953	+2224	+9%

Як видно з даних таблиці чистий дохід від реалізації продукції в 2024 році становить 662719 тис.грн збільшився на 1,4% в порівнянні з 2023р. Собівартість реалізованої продукції також виросла на 0,2% і становить 611 645 тис.грн. Валовий прибуток становить 51074 тис.грн або на 19% більше в порівнянні з 2023р.. Фінансовий результат до податкування склав 32886 тис.грн, (прибуток). За результатами 2024 року товариство отримало прибуток в сумі 26953 тис.грн. , що на 9,0% більше за 2023р.

Таблиця 2

№ п/п	Показники	Одиниці виміру	Відхилення 2024 р. до 2023 р.			
			2023 р.	2024 р.	абсолютне	відносне
1	2	3	4	5	6	7
Чистий дохід від реалізації продукції						
	Всього	тис.грн	653445	662719	9274	1,4%
1	Масло вершкове	тис.грн	223395	224871	+1476	+0,7%
2	Молоко "Українське пастеризоване питне 2,5 %	тис.грн	25145	31290	+6145	+24,4%
3	Сир твердий	тис.грн	155480	162021	+6541	+4,2%
4	Молоко сухе знежирене	тис.грн	34968	22651	-12317	-35,2%
5	Сироватка молочна демінералізована суха	тис.грн	37735	41548	+3813	+10,1%
6	Продукти молоковісні	тис.грн	127053	117266	-9787	-7,7%
7	Кисломолочні продукти	тис.грн	25145	43833	+18688	+74,3%
8	Сир плавлений	тис.грн.	8043	11378	+3335	+41,5%
9	Інші	тис.грн.	2274	2750	+476	+20,9%
Обсяг виробленої продукції						
1	Масло вершкове	тонн	1191	939	-252	-21,16%
2	Молоко "Українське пастеризоване питне 2,6 %	тонн	1243	1367	+124	+9,98%
3	Сир твердий	тонн	958	854	-104	-10,86%
4	Молоко сухе знежирене	тонн	432	282	-150	-34,72%
5	Сироватка молочна демінералізована суха	тонн	1568	1374	-194	-12,37%
6	Продукти молоковісні	тонн	1264	1010	-254	-20,09%
7	Кисломолочні продукти	тонн	1018	1057	+39	+3,83%
8	Сир плавлений	тонн	60	75	+15	+25,0%

В 2024 році збільшився дохід від реалізації майже всіх видів продукції, а саме : - масло вершкове на 0,7%, сиру твердого на 4,2%, молока пастеризованого на 24,4%, сироватки молочної демінералізованої на 10,1 %, кисломолочні продукти на 74,3%, сир плавлений на 41,5%. Зменшився дохід лише від реалізації молока сухого знежиреного на 35,2% та продуктів молоковісних на 7,7%.

Відповідно відбулося збільшення обсягів виробленої продукції – молока пастеризованого на 9,98%, плавлених сирків на 25%, кисломолочних продуктів на 3,83% та зменшилось виробництво масла на 21,16%, сиру на 10,86% , продуктів молоковісних на 20%, сироватки демінералізованої на 12,37% та молока сухого знежиреного на 34,72%.

Таблиця 3

Порівняння чистого доходу від реалізації продукції за 2023 – 2024 роки

	2023 рік		2024 рік		Відхилення	
	В грошовом у виразі, грн.	В абсолютном у виразі,%	В грошовом у виразі, грн.	В абсолютном у виразі,%	В грошовом у виразі, грн.	В абсолютном у виразі,%
Чистий дохід від реалізації продукції	653445	100%	662719	100%	+9274	+2%
в т.ч. Україна	627132	96%	652094	98%	+24962	+4%
експорт	26313	4%	10625	2%	-15688	-60%

Експорт молочної продукції в 2024 році становив 10625 тис.грн, в порівнянні з 2023 р. зменшився на 15688 тис.грн або на 60%, в абсолютному виразі складає лише 2% чистого доходу від реалізації продукції і зменшився на 2,0%.

Перелік країн-імпортерів за 2023 рік та 2024 рік наведено у діаграмах 1,2.

Діаграма 1

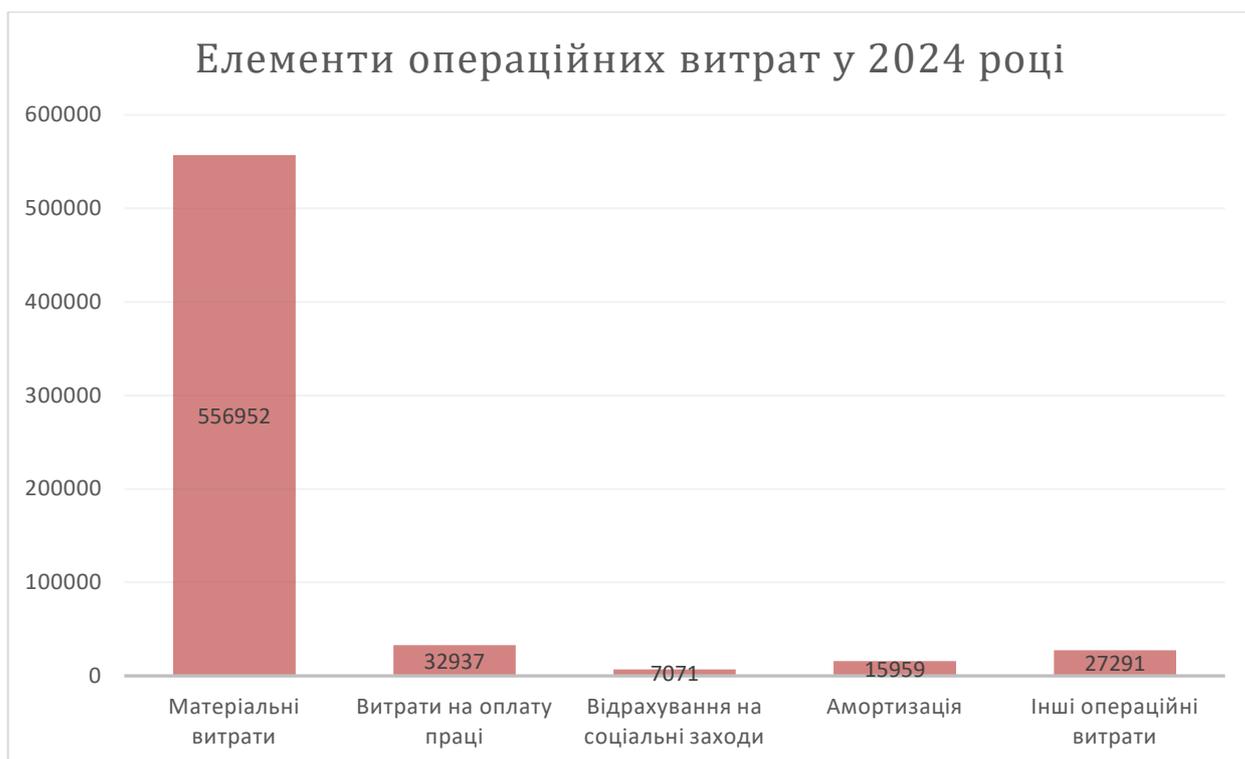


Діаграма 2

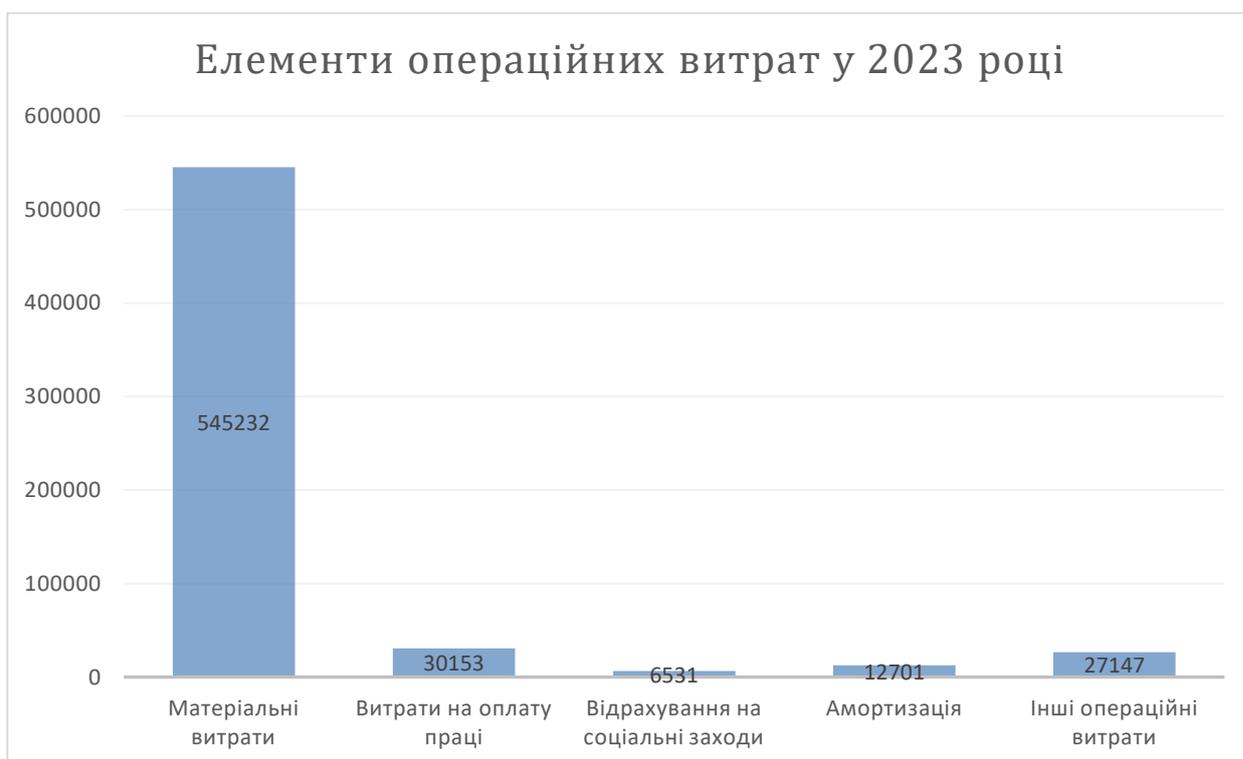


Витратна частина за звітний та попередній роки представлена в розрізі елементів у Діаграмі 3 та Діаграмі 4. Основна частина витрат це – матеріальні витрати, що займають 87% від всіх витрат. Матеріальні витрати збільшились на 11720тис. грн або на 2,1%. У собівартості молочної продукції 69% становить вартість придбаного молока, а вона зросла з 11,42грн за 1 кг базисного молока в 2023р. до 12,52грн за 2024р., або на 9,6% (у 2023р. заготовлено 39562тон молока на суму 451868тис.грн, у 2024р. – 33615 тон на суму 420823тис.грн.).

Діаграма 3



Діаграма 4



Ціна молочних продуктів формується під впливом різних чинників, включаючи наступні:

- вартість сировини: ціна на молоко, яке є основною сировиною для виробництва молочних продуктів, є ключовим чинником, який впливає на вартість кінцевого продукту. Ціна на молоко може коливатися в залежності від сезону, урожайності кормів, зміни вартості кормів та інших факторів;
- виробничі витрати: витрати на енергію, обладнання, упаковку, транспортування, зарплату працівників та інші виробничі витрати також впливають на вартість молочних продуктів;
- попит та пропозиція: якщо попит на молочні продукти перевищує пропозицію, ціни можуть підвищитися. Навпаки, якщо пропозиція перевищує попит, ціни можуть знизитися;
- конкуренція: ціни також можуть змінюватися в залежності від рівня конкуренції на ринку. Якщо є багато виробників, які пропонують схожі продукти, це може призвести до зниження цін для залучення споживачів;
- податки та регулювання: податки та регулювання від уряду також можуть впливати на вартість молочних продуктів. Наприклад, якщо уряд введе нові податки або змінить ставки податків, це може вплинути на ціни;
- глобальні тенденції: зміни в глобальному ринку, такі як коливання цін на міжнародному ринку молока, можуть також впливати на ціни на внутрішньому ринку;
- маркетинг та брендування: витрати на маркетинг та брендування також можуть впливати на ціну продукту. Продукти відомих брендів часто коштують більше через витрати на рекламу та брендування.

Процес встановлення ціни на молочну продукцію в Україні визначається сукупністю факторів, зокрема, доступністю сировини, витратами на корм і загальною ринковою ситуацією. Всі ці елементи взаємодіють, формуючи кінцеву вартість молочної продукції.

ТОВ «Хмільницький завод СЗМ «Молочний Візит» активно проводить модернізацію заводу, закуповує нове обладнання (лінія виробництва сиру кисломолочного, твердого сиру, розливу молока, сушка для сироватки та молока), планується збільшення переробки молока з 150 тон до 250 тон за добу.

Порівняльний аналіз основних економічних коефіцієнтів та їх вплив на фінансово - господарську діяльність Товариства, наведено у Таблиці 4 .

Порівняльний аналіз основних економічних коефіцієнтів

№	Показники	Фактичне значення показника			Примітки
		За 2024рік	за 2023рік	відхилення (+/-)	
1	2	7	8	9	
1	Коефіцієнт зносу основних засобів	0,64	0,67	-0,03	Чим менший коефіцієнт зносу (або більший коефіцієнт придатності), тим кращий технічний стан, в якому знаходяться основні фонди. У звітному році відслідковується зменшення зносу основних засобів.
2	Коефіцієнт оборотності активів	3,02	3,39	-0,37	Коефіцієнт оборотності активів характеризує ефективність використання підприємством наявних ресурсів та показує, наскільки зміни у наявних активах пов'язані із змінами доходу (виручки) від реалізації.
3	Коефіцієнт фінансової стійкості підприємства	0,319	0,276	+0,043	Коефіцієнт фінансової стійкості характеризує співвідношення власних та позикових коштів.
4	Коефіцієнт покриття	0,928	0,837	+0,091	Коефіцієнт покриття розраховується як відношення величини оборотних засобів до поточних зобов'язань. Це здібність до швидкого погашення своїх короткострокових зобов'язань.
5	Коефіцієнт заборгованості	0,681	0,725	-0,044	Коефіцієнт заборгованості розраховується як співвідношення залученого капіталу до власного.
6	Коефіцієнт концентрації залученого капіталу	0,681	0,725	-0,044	Питома вага залученого капіталу суб'єкта господарювання в загальній вартості коштів, інвестованих в його діяльність

3. Ліквідність та зобов'язання

Показники ліквідності Товариства визначені на підставі показників Балансу на 31.12.2023р. та на 31.12.2024 р., звіту про фінансові результати за 2023 р. та за 2024 р. та зведені в таблицю 5.

Таблиця 5

№ п/п	Показники	Формула розрахунку	Нормативне значення	Звітний період		Збільшення (+), зменшення (-)
				2024р.	2023р.	
1	2	3	4	5	6	7
1.Аналіз ліквідності підприємства						
1.1	Коефіцієнт загальної ліквідності (покриття)	$\frac{\Phi.1 \text{ p.1195/} \Phi.1 \text{ p.1695}}$	1,0-2,0	0,93	0,84	+0,09
1.2	Коефіцієнт швидкої ліквідності	$\frac{\Phi.1(\text{p.1195-p.1100})/\Phi.1 \text{ p.1695}}$	0,6-0,8	0,50	0,41	+0,09
1.3	Коефіцієнт абсолютної ліквідності	$\frac{\Phi.1(\text{p.1160+p.1165})/\Phi.1 \text{ p.1695}}$	0,25-0,5	0,195	0,181	+0,014
1.4	Чистий оборотний капітал (тис.грн.)	$\Phi.1(\text{p.1195-p.1695})$	> 0 збільш	-12261	-22490	+10229

Основним завданням економічного аналізу є оцінка результатів господарської діяльності підприємства за попередній та поточний рік; виявлення факторів, які позитивно чи негативно впливають на кінцеві показники роботи Товариства; прийняття рішення про визначення структури балансу задовільною чи незадовільною, а ТОВ «Хмільницький завод СЗМ «Молочний Візит» платоспроможним чи ні.

Аналіз ліквідності підприємства визначає спроможність підприємства погашати свої зобов'язання активами.

Коефіцієнт загальної ліквідності (покриття) (К1.1) розраховується як відношення оборотних активів до поточних зобов'язань підприємства і показує достатність ресурсів підприємства, які можуть бути використані для погашення його поточних зобов'язань. Коефіцієнт покриття ТОВ «Хмільницький завод СЗМ «Молочний Візит» за 2024 рік становить 0,93 за 2023 рік – 0,84 при нормативі від 1,0 до 2,0, що говорить про не достатність ресурсів для погашення поточних зобов'язань у 2024 році та у 2023 році.

Коефіцієнт швидкої ліквідності (К1.2) в 2024 р. становив 0,50, в 2023 р. - 0,41, що нижче нормативу (0,6-0,8) і свідчить про низьку можливість підприємства щодо сплати поточних зобов'язань за умови своєчасного проведення розрахунків з кредиторами.

Коефіцієнт абсолютної ліквідності (К1.3) показує, яка частка поточної заборгованості може бути погашена на дату складання звітності чи іншу визначену дату. Станом на 31 грудня 2024р. цей коефіцієнт становив 0,195 на 31 грудня 2023р. – 0,181, що є нижче нормативу і свідчить про неможливість підприємства сплатити свої борги негайно 31 грудня.

Чистий оборотний капітал (К 1.4) розраховується як різниця між оборотними активами підприємства та його поточними зобов'язаннями. Його величина станом на 31.12.2024р. та на 31.12.2023р має від'ємне значення (12261 тис.грн та 22490 тис.грн) і свідчить про можливість Товариства в подальшому сплачувати свої поточні зобов'язання та розширювати діяльність за рахунок залучення додаткового фінансування.

Товариство проводить аналіз строків виникнення активів і погашення зобов'язань, планує свою ліквідність у залежності від очікуваних строків погашення відповідних фінансових інструментів. Потреби в обігових коштах задовольняються за рахунок надходження грошових коштів від операційної діяльності та залучення кредитних ресурсів відповідно до планів Товариства.

Зобов'язання Товариства класифікуються на довгострокові (термін погашення понад 12 місяців) і поточні (термін погашення до 12 місяців).

Торгівельна кредиторська заборгованість є зобов'язанням оплатити товари або послуги, що були отримані чи надані та на які виставлені рахунки, або які офіційно узгоджені з постачальником.

Поточна кредиторська заборгованість визначається і відображається в балансі по первинній вартості, яка дорівнює справедливій вартості отриманих активів або послуг.

Підприємство здійснює перекласифікацію частини довгострокової кредиторської заборгованості до складу короткострокової, якщо станом на дату балансу за умов договору до повернення частини суми боргу залишається менше 365 днів.

Забезпечення визнаються, якщо підприємство в результаті певної події у минулому має юридичні або фактичні зобов'язання, для врегулювання яких з більшою мірою вірогідності буде потрібно відтік ресурсів і які можна оцінити з достатньою надійністю.

Підприємство визнає як забезпечення резерв відпусток, який формується щомісячно виходячи з фонду оплати праці.

Суми створених забезпечень визнаються витратами в періоді нарахування (за винятком суми забезпечення, що включається до первісної вартості основних засобів).

Забезпечення переглядаються на кінець кожного звітного періоду та коригуються для відображення поточної найкращої оцінки.

Виплати працівникам включають: заробітну плату за окладами та тарифами, інші нарахування з оплати праці; виплати за невідпрацьований час (щорічні відпустки та інший оплачуваний невідпрацьований час); інші заохочувальні виплати.

В процесі господарської діяльності Товариство сплачує обов'язкові внески до Державних фондів соціального страхування за своїх працівників в розмірі передбаченому Законодавством України. Виплати при звільненні визнаються витратами того періоду, у якому виникають зобов'язання за такими виплатами.

Аналіз зобов'язань підприємства відображено в таблиці 6.

Таблиця 6

Порівняльний аналіз зобов'язань за 2023 – 2024 роки

№	Зобов'язання підприємства	2023р. тис.грн.	2024р. тис.грн.	Збільшення (+), зменшення (-)
1	Довгострокові кредити банків	0	0	
2	Короткострокові кредити банків	0	77581	+77581
3	Кредиторська заборгованість за товари, роботи, послуги	127372	74923	-52449
4	Розрахунки з бюджетом	4909	7201	+2292
5	Розрахунки із страхування	143	154	+11
6	Розрахунки з оплати праці	689	624	-65
7	Поточна кредиторська заборгованість за одержаними авансами	1476	209	-1267
8	Поточні забезпечення	3315	4174	+859
9	Інші поточні забезпечення	23	4865	+4842
	Всього:	137927	169731	+31804

В порівнянні з 2023 роком вартість зобов'язань на 31.12.2024 збільшилась на 31804 тис.грн.

4. Ризики підприємства.

Основні ризики властиві фінансовим інструментам, включають ринковий ризик, ризик ліквідності та кредитний ризик. Керівництво аналізує та узгоджує політику управління кожним із цих ризиків, основні принципи якої викладені на рис. 1.

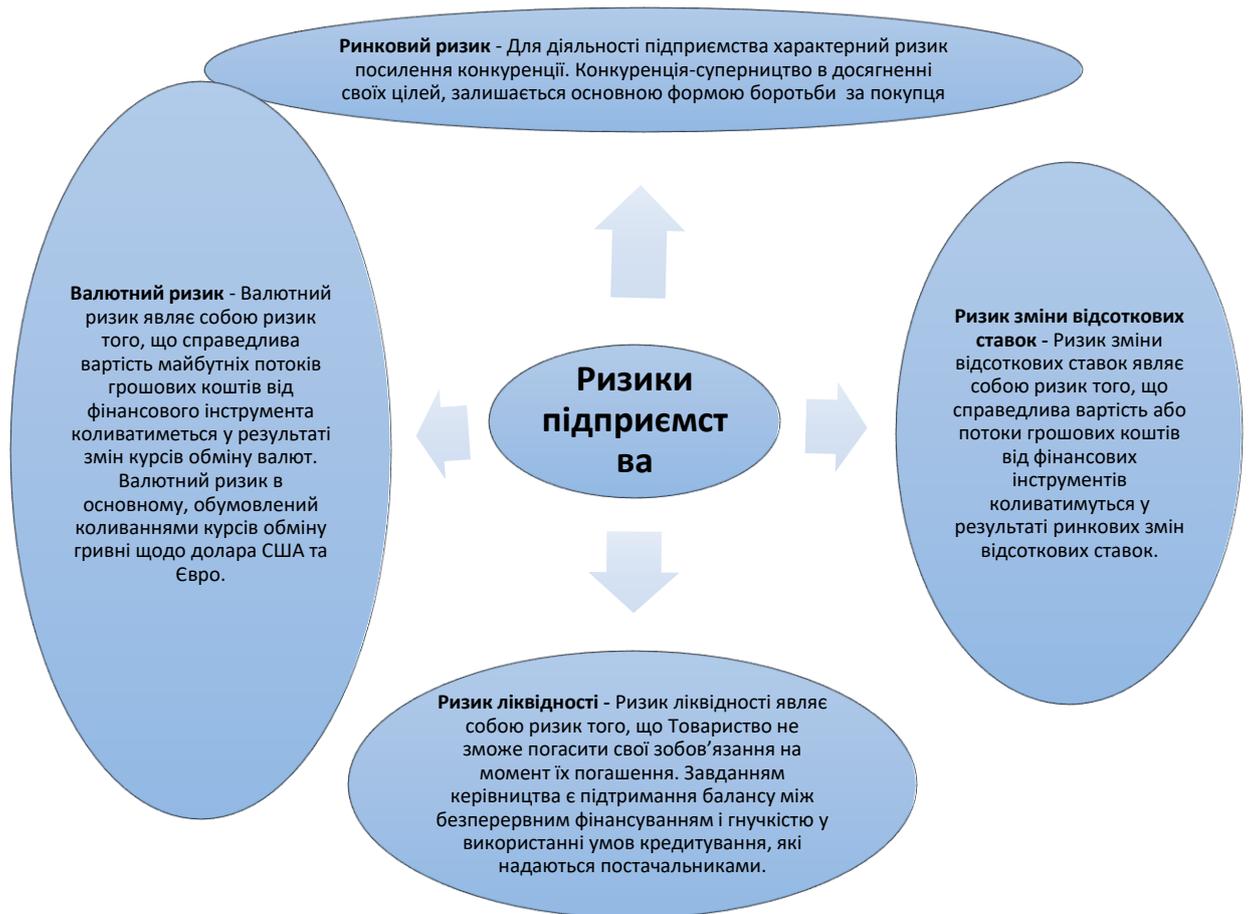


Рис1. Ризики підприємства

Перспективи розвитку підприємства.

Основними цілями ТОВ «Хмільницький завод СЗМ «Молочний Візит» на 2025 рік є:

- Зберегти колектив і репутацію надійного виробника та постачальника молочної продукції;
- Розширити базу споживачів продукції ТОВ «Хмільницький завод СЗМ «Молочний Візит» за рахунок якості молочної продукції;
- Втілити в дію плани по розширенню, модернізації і автоматизації виробництва.
- Енергонезалежність товариства та зменшення собівартості продукції, шляхом здешевлення енергоресурсів.

Основні проекти, освоєння яких передбачається у 2025 році:

1. Введення в експлуатацію Когенераційний газопоршневий модуль Jenbacher JMC 316 GS – N.L, Абсорбційний водоохолоджувач EBARA RFHA032YT, градирня Baltimore BAS.
2. Відкриття нового сирцеху по виробництву твердих сирів та моцарелли.
3. Збільшення потужностей по виробництву сиру кисломолочного та плавлених сирів.

Всі роботи, які проводяться на підприємстві ТОВ «Хмільницький завод СЗМ «Молочний Візит» направлені на модернізацію та автоматизацію технологічних процесів. Організувати безвідходне, високоефективне, технологічно - якісне виробництво, яке відповідає усім санітарно-гігієнічним та споживчим вимогам. Результат цієї праці – це якісний продукт для українського споживача.

Директор

Тетяна Королішина

Головний бухгалтер

Світлана Чорна