

ПРИВАТНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД  
УКРАЇНСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ ІНСТИТУТ  
Кафедра інформаційних систем і технологій, фінансів та менеджменту

*Допущено до захисту:*

завідувач кафедри інформаційних систем і  
технологій, фінансів та менеджменту,  
кандидат економічних наук, професор

Лариса ТЕРЕЩЕНКО

«08 травня» 2025р.

Кваліфікаційна робота на тему:  
«УДОСКОНАЛЕННЯ ЛОГІСТИЧНИХ ПРОЦЕСІВ ПОСТАЧАННЯ ТА  
ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ У СТУДЕНТСЬКІЙ ЇДАЛЬНІ ЯК ФАКТОР  
ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ЇЇ ФУНКЦІОНУВАННЯ»

Кваліфікаційна робота містить результати власних досліджень. Використання ідей,  
результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

Віта Слюсарська Віта СЛЮСАРСЬКА

*Роботу виконала:*

студентка групи ЗМТ-21  
Спеціальність 073 «Менеджмент»  
Віта СЛЮСАРСЬКА

*Науковий керівник:*

кандидат економічних наук, доцент  
професор кафедри інформаційних  
систем і технологій, фінансів та  
менеджменту  
Людмила ШТАНЬКО

Оцінка:

Національна шкала: 90/100

Кількість балів: 47

ЕКТС: С

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	2
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ЛОГІСТИКИ ПОСТАЧАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ У ЗАКЛАДАХ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ .....	4
1.1. Сутність і значення логістичних процесів у сфері громадського харчування.....	4
1.2. Особливості логістики постачання та зберігання продуктів у їдальнях зкладів вищої освіти .....	7
1.3. Критерії оцінювання ефективності логістичних процесів .....	9
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ЛОГІСТИЧНИХ ПРОЦЕСІВ У СТУДЕНТСЬКІЙ ЇДАЛЬНІ ПВНЗ «УГІ».....	12
2.1. Загальна характеристика студентської їдальні ПВНЗ «УГІ».....	12
2.2. Аналіз системи постачання та складського господарства .....	16
2.3. Виявлення проблем і неефективних ланок у логістичному ланцюгу.....	20
РОЗДІЛ 3. ШЛЯХИ УДОСКОНАЛЕННЯ ЛОГІСТИЧНИХ ПРОЦЕСІВ У СТУДЕНТСЬКІЙ ЇДАЛЬНІ.....	23
3.1. Напрями оптимізації системи постачання та організації зберігання продуктів у студентській їдальні.....	23
3.2. Оцінка очікуваних результатів від запропонованих заходів .....	25
ВИСНОВКИ .....	29
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ .....	31
ДОДАТКИ .....	33
Додаток 1. Графік постачання продуктів до їдальні .....	33
Додаток 2. Зразок договору на постачання продуктів .....	34
Додаток 3. Схема зонування складського приміщення .....	35
Додаток 4. Приклад аналізу втрат продуктів за місяць .....	36

## ВСТУП

**Актуальність теми.** У сучасних умовах підвищення вимог до якості та безпеки харчових продуктів, ефективне управління логістичними процесами постачання та зберігання є важливою складовою діяльності будь-якого закладу громадського харчування. Студентські їдальні, як об'єкти соціального значення, повинні забезпечувати стабільне, якісне та своєчасне харчування студентів, що безпосередньо впливає на їхнє здоров'я, успішність та загальний рівень життя. Удосконалення логістичних процесів постачання і зберігання продуктів дозволяє оптимізувати витрати, мінімізувати втрати, підвищити продуктивність праці та забезпечити високий рівень обслуговування. Саме тому дослідження логістичних процесів у студентській їдальні є надзвичайно актуальним.

**Мета дослідження.** Проаналізувати існуючі логістичні процеси постачання та зберігання продуктів у студентській їдальні, виявити проблемні місця та розробити рекомендації щодо їх удосконалення з метою підвищення ефективності функціонування закладу.

### **Завдання дослідження:**

1. Дослідити теоретичні аспекти логістики в системі громадського харчування.
2. Проаналізувати діяльність конкретної студентської їдальні та виявити недоліки у процесах постачання та зберігання продуктів.
3. Запропонувати шляхи вдосконалення логістичних процесів й оцінити очікувані результати впровадження запропонованих заходів

### **Об'єкт і предмет дослідження.**

Об'єктом дослідження є логістична система студентської їдальні. Предметом дослідження є логістичні процеси постачання та зберігання харчових продуктів у студентській їдальні.

### **Методи дослідження.**

У процесі роботи були використані такі методи: аналіз літературних джерел, спостереження, порівняння, узагальнення, аналіз та синтез, SWOT-аналіз, а також елементи економічного моделювання.

### **Практичне значення роботи.**

Практичне значення полягає у розробці конкретних рекомендацій для покращення логістичних процесів у студентській їдальні, які можуть бути впроваджені для підвищення ефективності її функціонування та поліпшення якості обслуговування студентів.

### **Структура дипломної роботи.**

Дипломна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків. Перший розділ присвячений теоретичним засадам логістики у сфері громадського харчування. У другому розділі проаналізовано діяльність конкретної студентської їдальні. Третій розділ містить пропозиції щодо удосконалення логістичних процесів та оцінку їх ефективності.

# РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ЛОГІСТИКИ ПОСТАЧАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ У ЗАКЛАДАХ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

## 1.1. Сутність і значення логістичних процесів у сфері громадського харчування

Логістика у сфері громадського харчування охоплює комплекс заходів, пов'язаних з плануванням, організацією, управлінням і контролем потоків матеріальних ресурсів, а також супровідної інформації — від постачальників до кінцевого споживача. Основним завданням логістики в закладах громадського харчування є забезпечення безперервного та якісного постачання продуктів харчування, їх зберігання та ефективне використання з мінімальними втратами.

У контексті громадського харчування логістичні процеси мають важливе значення для досягнення кількох ключових цілей:

- гарантування якості та безпеки харчових продуктів;
- оптимізація витрат на транспортування, зберігання та закупівлю;
- забезпечення стабільності постачання відповідно до планів споживання;
- ефективне управління запасами, що дозволяє зменшити ризики псування продуктів;
- підвищення рівня обслуговування клієнтів — у цьому випадку студентів.

На відміну від інших сфер, у громадському харчуванні логістичні рішення безпосередньо впливають на кінцевий результат — якість страв і рівень задоволеності споживачів. Неправильно організоване постачання або зберігання може призвести не лише до фінансових втрат, а й до серйозних наслідків для здоров'я споживачів. Схема логістичного ланцюга постачання в їдальні представлена на рисунку 1.1.



Рис. 1.1. Схема логістичного ланцюга постачання в їдальні

**Сучасна логістика в громадському харчуванні спирається на такі принципи:**

- точність у термінах постачання — важливо уникати затримок або надмірного запасу;
- надійність постачальників — необхідно ретельно вибирати партнерів для забезпечення якості продукції;
- трасованість — здатність простежити шлях продукту від виробника до споживача;
- гнучкість — здатність швидко реагувати на зміни у попиті;
- ефективне управління запасами — дотримання принципів FIFO (first in, first out) та зниження надлишків.

Ці принципи наведені у таблиці 1.1

Таблиця 1.1 – Принципи ефективного управління запасами у закладах громадського харчування

№	Принцип	Зміст принципу	Очікуваний результат
1	FIFO (First In, First Out)	Продукти, що надійшли першими, повинні бути використані	Зменшення втрат через псування продукції
2	Контроль термінів придатності	Регулярна перевірка термінів зберігання на складі	Підвищення безпеки та якості харчування
3	Мінімізація надлишкових запасів	Уникнення накопичення зайвих продуктів понад планову норму	Зменшення витрат на зберігання ттз
4	Раціональне планування постачання	Постачання відповідно до реального попиту та пєгу	Стабільність у роботі кухні та менше втра
5	Використання облікових систем	Автоматизація обліку залишків і ротації продукції	Підвищення точності управління запасам

В умовах зростання вимог до безпечності харчових продуктів та посилення конкуренції логістичні процеси стають все більш стратегічними. Заклади громадського харчування, які вміють ефективно управляти логістикою, отримують перевагу — як у фінансовому, так і в репутаційному вимірі.

Крім того, логістика тісно пов'язана з інформаційними технологіями. Сучасні системи обліку й контролю дозволяють автоматизувати процеси закупівель, моніторити запаси в реальному часі, прогнозувати потреби й уникати нестач або надлишків продукції. Це особливо важливо для їдалень, які працюють за фіксованими бюджетами, як-от студентські їдальні.

Отже, логістичні процеси в сфері громадського харчування є невід'ємною частиною ефективного функціонування закладу. Їх оптимізація сприяє зниженню

витрат, підвищенню якості обслуговування та загальному поліпшенню діяльності підприємства.

## 1.2. Особливості логістики постачання та зберігання продуктів у їдальнях закладів вищої освіти

Студентські їдальні, як структурні підрозділи закладів вищої освіти, мають особливе значення в забезпеченні якісного та доступного харчування для студентів, викладачів і працівників. Через специфіку своєї діяльності та обмеженість ресурсів, логістичні процеси в таких їдальнях мають низку особливостей.

Які ми бачимо із схеми 1.2



По-перше, логістика постачання в студентських їдальнях часто пов'язана з жорсткими графіками. Постачання має здійснюватися відповідно до навчального

розкладу, із урахуванням пікових годин відвідування їдальні. Це вимагає точного планування часу доставки, уникнення затримок, а також узгодження з адміністрацією навчального закладу щодо доступу транспорту на територію.

По-друге, бюджет їдалень ЗВО, як правило, обмежений, тому логістика повинна забезпечувати найкраще співвідношення ціна/якість. Це означає пошук надійних постачальників, які можуть гарантувати не лише якість, але й стабільні ціни протягом навчального року. Бажано також мати кількох постачальників для зменшення ризиків перебоїв у постачанні.

По-третє, зберігання продуктів у студентських їдальнях має відбуватися з дотриманням усіх норм санітарії та гігієни. Через обмежену площу складських приміщень, важливо максимально ефективно використовувати наявний простір. Для цього застосовуються принципи зонування складу (за типом продукції, температурним режимом, строком придатності), а також постійний облік і контроль запасів.

До особливостей логістики студентських їдалень також можна віднести:

- високу ротацію продукції, особливо швидкопсувних товарів (молочні продукти, м'ясо, овочі);
- сезонність попиту, яка залежить від навчального графіка (зниження в канікули, зростання в сесійний період);
- обмежену кількість персоналу, що виконує одночасно кілька логістичних функцій — від приймання товару до контролю залишків.

Також важливим є використання програмного забезпечення для обліку та контролю логістичних операцій. Навіть прості системи автоматизації (Excel-таблиці, локальні програми для ведення складу) значно покращують організацію роботи, дозволяють уникнути помилок при замовленнях, вчасно виявляти нестачі або надлишки.

Ще однією особливістю є необхідність суворого контролю за строками зберігання. В умовах обмежених фінансів псування продукції — це прямі збитки.

Тому критично важливо впроваджувати систему FIFO (first in — first out), регулярно проводити інвентаризацію, мати чіткий облік залишків.

Отже, логістика постачання та зберігання у студентських їдальнях має свою специфіку, зумовлену освітнім середовищем, обмеженими ресурсами, сезонністю попиту та особливостями споживчої аудиторії. Ефективне управління цими процесами є необхідною умовою безперебійної та якісної роботи таких закладів.

### **1.3. Критерії оцінювання ефективності логістичних процесів**

Ефективність логістичних процесів у закладах громадського харчування, зокрема в студентських їдальнях, має ключове значення для забезпечення безперебійного постачання продуктів, їх належного зберігання, мінімізації втрат та забезпечення високої якості обслуговування. Для об'єктивної оцінки ефективності логістичних процесів застосовується система критеріїв, яка враховує як економічні, так і якісні показники.

#### **1. Економічні критерії**

##### **1. Собівартість логістичних операцій**

Визначає загальні витрати на транспортування, зберігання, обробку і управління запасами. Зменшення цих витрат без шкоди для якості свідчить про підвищення ефективності.

##### **2. Коефіцієнт обіговості запасів**

Показує, наскільки часто протягом певного періоду відбувається оновлення запасів. Високе значення коефіцієнта свідчить про ефективне управління складськими ресурсами та зменшення ризику псування продуктів.

##### **3. Рівень втрат і списання продуктів**

У сфері харчування цей критерій особливо важливий. Низький рівень втрат свідчить про належні умови транспортування і зберігання, а також про точність планування обсягів закупівель.

## **2. Організаційно-операційні критерії**

### **1. Час виконання логістичних операцій**

Доцільно вимірювати середній час постачання від замовлення до отримання, а також час зберігання продуктів до моменту їх використання. Оптимальні строки забезпечують безперебійність виробничого процесу їдальні.

### **2. Наявність логістичної інформаційної системи**

Використання цифрових інструментів для обліку запасів, контролю термінів придатності, планування закупівель підвищує прозорість і керованість логістичних процесів.

### **3. Гнучкість та адаптивність логістичних процесів**

Здатність логістичної системи швидко реагувати на зміни попиту, перебої з постачанням або інші зовнішні впливи є важливою складовою ефективності.

## **3. Якісні критерії**

### **1. Якість і безпека продуктів**

Високий рівень збереження органолептичних властивостей, дотримання температурного режиму, термінів зберігання — все це ознаки ефективної логістики.

### **2. Рівень задоволеності споживачів**

У випадку студентських їдалень це задоволення студентів якістю харчування, доступністю страв, стабільністю меню. Позитивні відгуки та відсутність скарг є свідченням належної організації логістичних процесів.

### **3. Відповідність санітарно-гігієнічним нормам**

Важливий якісний показник, що прямо впливає на репутацію закладу харчування та безпеку споживачів.

## **Висновки до розділу**

Критерії оцінювання ефективності логістичних процесів у їдальнях закладів вищої освіти повинні враховувати як економічну доцільність, так і якість послуг, що надаються. Їх системний аналіз дозволяє виявити слабкі місця в логістичному ланцюзі, оптимізувати управління ресурсами, зменшити витрати та підвищити загальну ефективність функціонування студентської їдальні.

## **РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ЛОГІСТИЧНИХ ПРОЦЕСІВ У СТУДЕНТСЬКІЙ ЇДАЛЬНІ ПВНЗ «УГІ»**

### **2.1. Загальна характеристика студентської їдальні ПВНЗ «УГІ»**

Приватний вищий навчальний заклад «Український гуманітарний інститут» розташований у курортній частині міста Буча. Основні корпуси кампусу це школа, садочок, чотири гуртожитки, де у сучасних комфортних умовах проживають студенти та працівники закладу, центральний та адміністративно-навчальний корпуси. На території кампусу студенти мають можливість отримати не тільки якісну освіту, але і позааудиторний час провести на стадіоні, тенісному корті або у сучасному спортивному корпусі. Також на території є озеро та невеличке тепличне господарство, продукція якого використовується у студентській їдальні.

На території кампусу проживає, навчається та працює близько 300 людей. Із них 100 студентів, 70 працівників та 150 школярів та вихованців дитячого садочку.

Студентська їдальня приватного вищого навчального закладу «Український гуманітарний інститут» (далі — ПВНЗ «УГІ») є важливою складовою соціальної інфраструктури закладу. Вона виконує не лише функцію забезпечення студентів, працівників та учнів якісним і збалансованим харчуванням, а й сприяє формуванню здорових харчових звичок та комфортного середовища всередині освітнього простору.

**Кількісні показники обслуговування.** На щоденній основі їдальня обслуговує приблизно:

- 100 студентів ПВНЗ «УГІ»;
- 70 працівників інституту;

- 100 школярів, які навчаються при закладі, та 30 вихованців дитячого садочку.

Отже, загальна кількість осіб, які мають можливість користуватись послугами їдальні, становить близько 300 осіб щодня. Такий обсяг обслуговування потребує налагоджених логістичних процесів і стабільної організації роботи.

**Графік роботи та особливості обслуговування.** Їдальня працює щоденно з 07:00 до 19:00, що дозволяє забезпечити повноцінне триразове харчування, а також реалізувати додаткові страви та напої у буфетній зоні. Гнучкий графік роботи є надзвичайно важливим, враховуючи потреби різних категорій споживачів — від учнів молодших класів до працівників із різним графіком зайнятості.

У структурі їдальні діє буфет, де можна придбати готову продукцію, напої, солодощі, йогурти, снеки та інші товари. Такий підхід дозволяє розширити спектр послуг та створити більш гнучку систему харчування.

### **Меню та специфіка страв**

Харчування в їдальні організоване відповідно до вегетаріанського меню, що відповідає як загальним тенденціям здорового харчування, так і внутрішнім стандартам закладу. Щоденно подаються:

- перші страви (супи, борщі);
- другі страви (каші, овочеві запіканки, гарніри, білкові заміники);
- салати зі свіжих овочів;
- молочна продукція;
- випічка.

Харчування організовано таким чином, щоб задовольняти різноманітні потреби — від швидкого перекусу до повноцінного обіду.

### **Організаційна структура їдальні**

До складу персоналу входить 15 працівників кухні, які відповідають за приготування страв, сервірування, дотримання санітарних норм та обслуговування відвідувачів. Усі працівники мають відповідну кваліфікацію та проходять медичний огляд згідно з чинним законодавством.

Організацією щоденної роботи керує завідувачка їдальні, яка також виконує функції логістичного менеджера — координує закупівлі, постачання, облік запасів і контроль якості.

Штатний розпис працівників їдальні наведено в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Штатний розпис їдальні ПВНЗ «УГІ» за 2024-25 н.р.

Їдальня	Доля ставки	оклад	доплати	Разом з/п	ЄСВ	Разом	Структура
Керуючий їдальнею	1,00	17 800		17 800	3 916	21 716	100%
Заст.керуючого їдальнею	1,00	15 500		15 500	3 410	18 910	87,7%
Кухар 5 розряду	1,00	15 500	500	16 000	3 520	20 020	92,19%
Кухар 5 розряду	1,00	15 500	500	16 000	3 520	20 020	92,19%
Кухар 4 розряду	1,00	14 250		14 250	3 135	17 385	80,05%
Кухар 4 розряду	1,00	14 250		14 250	3 135	17 385	80,05%
Кухар 4 розряду	1,00	14 250		14 250	3 135	17 385	80,05%
Кухар 4 розряду	1,00	14 250		14 250	3 135	17 385	80,05%
Кухар 3 розряду	1,00	13 100		13 100	2 882	15 982	73,60%
Кухар 3 розряду	1,00	13 100		13 100	2 882	15 982	73,60%
Кухар	0,50	13 100		6 550	1 441	7 991	36,80%
Офіціант	1,00	13 100		13 100	2 882	15 982	73,60%
Касир їдальні	1,00	14 250		14 250	3 135	17 385	80,05%

Касир їдальні	1,00	14 25 0		14 250	3 135	17 385	80,05%
Завідувач складу їдальні	0,50	14 25 0		7 125	1 568	8 693	40%
Мийник посуду	1,00	13 10 0		13 100	2 882	15 982	73,60%
<b>Разом</b>	<b>15,00</b>		<b>1 000,0 0</b>	<b>216 875,0 0</b>	<b>47 712,5 0</b>	<b>265 587,50</b>	

Як видно з таблиці 2.1 загальний фонд зарплати працівників їдальні становить 265 587,50 грн, з яких 47 712,50 грн складають податки з фонду заробітної плати. Найвищий оклад у керуючої їдальні 17800, кухарі 5 розряду отримують 16000, кухарі 4 розряду 14250, кухарі 3 розряду 13100, офіціант 13100, касири 14250, завідувач складу 14250, мийник посуду 13100.

### **Система постачання та управління запасами**

Продукти постачаються від 9 основних постачальників, що спеціалізуються на різних категоріях товарів:

Таблиця 2.2

Вид продукції	Постачальник	Періодичність	Обсяги, грн	%
Хлібобулочні вироби	Хліб завод «Кулиничі»	Кожен день	50000	11,4%
Молочна продукція	Мол.зав. Кагма Молокія	Два рази на тиждень	65000	14,9%
Напої	Олга Логистик	Два рази на місяць	43000	10%
Солодощі, печиво	Рошен, Сузір'я	Раз на тиждень	60000	13,9%
Різні види тов.(овочі,фрукти)	Метро, ТОВ Експансія	Раз на тиждень	200000	46,6%
Одноразовий посуд	ТОВ Загорівський	Раз на місяць	30000	7%

Окрім централізованих поставок, раз на тиждень завідувачка їдальні самостійно здійснює закупівлі на місцевому ринку . Це дозволяє гнучко реагувати на зміну потреб або поповнювати склад нестандартними позиціями.

### **Матеріально-технічна база**

Їдальня має достатню матеріально-технічну базу для якісного зберігання та обробки харчових продуктів:

- складське приміщення для зберігання сухих, фасованих та тривалих продуктів;
- складське приміщення для зберігання консервації.
- 3 великі холодильні камери для зберігання швидкопсувних товарів (молочки, зелені, напівфабрикатів).
- приміщення для чистки та миття овочів.
- велика морозильна камера.
- 2 миючих цехи.
- цех для приготування їжі укомплектований газовими та електро плитами, пароконвектоматом, овочерізкою, духовими шафами.

Всі приміщення відповідають санітарно-гігієнічним вимогам та регулярно проходять перевірку на відповідність стандартам.

Таким чином, студентська їдальня ПВНЗ «УГІ» є комплексною системою громадського харчування, яка поєднує щоденне обслуговування понад 250 осіб, збалансоване вегетаріанське меню, сучасну систему постачання і складське господарство. Раціональна організація логістичних процесів та стабільна робота персоналу забезпечують ефективне функціонування їдальні у межах навчального закладу.

## **2.2. Аналіз системи постачання та складського господарства**

Система постачання та організація складського господарства відіграють ключову роль у забезпеченні безперебійної роботи студентської їдальні. Вони визначають якість продуктів, ритмічність харчування, рівень витрат, а також санітарно-гігієнічну безпеку. У даному підрозділі буде здійснено аналіз усіх складових логістичного ланцюга — від поставок до зберігання.

### **Особливості постачання продуктів**

Постачання харчових продуктів здійснюється з урахуванням регулярності, надійності та відповідності стандартам якості. Основними характеристиками постачання є:

- Кількість постачальників — 7–9 компаній/приватних підприємців, які спеціалізуються на хлібобулочних виробках, молочній продукції, бакалії, солодошах та ін.
- Регулярність поставок:
- Хліб — постачається щоденно, що зумовлено його коротким терміном придатності;
- Молочні продукти, печиво, йогурти, шоколад та інше — постачаються 2–3 рази на тиждень;
- Додаткові закупівлі — здійснюються завідувачкою їдальні щотижня особисто, що дозволяє гнучко адаптуватися до поточних потреб.

Такий підхід забезпечує баланс між централізованими плановими поставками та ситуативними закупівлями, що важливо для запобігання нестачам або перевитратам.

### **Вибір постачальників і договірні відносини**

#### **Постачальники обираються з урахуванням:**

- якості продукції;
- дотримання санітарних норм і наявності відповідних сертифікатів;

- пунктуальності доставок;
- гнучких умов оплати.

Договірні відносини передбачають регулярне оновлення умов постачання, можливість повернення неякісної продукції та оперативну зміну замовлень.

### **Канали та засоби доставки**

Переважає більшість продуктів доставляється постачальниками власним транспортом зі спеціалізованим обладнанням. Продукти, що закуповуються керівницею їдальні, транспортуються власним авто чи попутно — залежно від обсягів.

Згідно таблиці 2.2 (яка наведена вище) загальний обсяг закупівель на місяць становить 435 000 грн. із них майже 50% припадає на «Метро» та ТОВ «Експансія»

- «Метро» та «Експансія» це поставщик у якого якісний та великий асортимент товарів, оптові ціни, своєчасна доставка.

- «Кулиничі» великий асортимент хлібо-булочних виробів, доступні ціни, своєчасна доставка.

- «Кагма» та «Молокія» мають великий асортимент, якісна продукція, стабільна та своєчасна доставка.

- «Рошен» та «Сузір'я» великий асортимент, якісний товар, оптові ціни, своєчасна доставка.

- «Олга Логистик» великий асортимент, якісний товар, своєчасні поставки.

### **Складське господарство їдальні**

До системи зберігання продуктів у студентській їдальні входять:

- 2 складських приміщень: для сухих продуктів, консервації, бакалії . Вони мають освітлення, вентиляцію, стілажі, термометри для вимірювання температури та вологості повітря,

- морозильна камера та 3 великі холодильні камери: для зберігання молочної продукції, зелені, готових компонентів та швидкопсувних страв. Холодильні камери мають освітлення,

термометри для вимірювання температури, стілажі.

Кожне наше складське приміщення має чітко визначене призначення та умови зберігання. Температурні режими, вологість та вентиляція контролюються регулярно. У холодильниках підтримується стабільна температура згідно з санітарними вимогами.

Складські приміщення знаходяться на нижньому поверсі їдальні, що дуже важливо при отриманні товару. Це надає змогу швидко розвантажувати товар та розподілити по складським приміщенням.

### **Приймання і облік продуктів**

Процес приймання продукції включає:

- перевірку якості за зовнішнім виглядом, термінами придатності, цілісністю упаковки;
- ведення журналів обліку поставок;
- перевірку супровідної документації;
- сортування продуктів за категоріями та переміщення в призначені зони зберігання.

Окремі категорії продукції (наприклад, молочна чи випічка) одразу потрапляють до холодильного обладнання, щоб уникнути порушення умов зберігання.

### **Використання систем внутрішнього контролю**

У їдальні функціонує внутрішня система контролю запасів:

- періодична інвентаризація залишків;
- списання простроченої продукції за встановленими нормами;
- оцінка коефіцієнта оборотності запасів;

- ведення обліку в паперовому журналі (в електронному форматі — частково).

Це дозволяє уникати перевитрат, оптимізувати замовлення та контролювати рівень запасів.

### **Гігієна та безпека зберігання**

Всі складські приміщення та холодильне обладнання утримуються в належному санітарному стані. Працівники дотримуються:

- правил ротації продуктів («first in — first out»);
- щоденного прибирання та дезінфекції;
- щомісячної санітарної перевірки холодильників.

Контроль здійснюється як з боку внутрішнього адміністративного персоналу, так і зовнішніми службами (СЕС тощо).

## **2.3. Виявлення проблем і неефективних ланок у логістичному ланцюгу**

### **Проблемні аспекти в логістиці постачання та зберігання**

Незважаючи на налагоджену систему, існують окремі слабкі ланки:

- відсутність повноцінної автоматизації обліку запасів;
- залежність від людського фактору при закупівлях (зокрема, при особистих поїздках завідувачки);
- обмежені складські площі при зростанні обсягів харчування;
- обмежений вибір постачальників у деяких товарних категоріях (наприклад, молочні продукти).

Ці аспекти будуть детально розглянуті у наступному підрозділі.

Підвищення ефективності функціонування студентської їдальні значною мірою залежить від якості організації логістичних процесів постачання та зберігання продуктів. Вдосконалення цих процесів дозволяє знизити витрати,

забезпечити стабільну якість харчування, скоротити втрати продукції та підвищити рівень задоволеності споживачів.

Основними напрямками удосконалення логістичних процесів є:

### **Оптимізація системи постачання продуктів.**

Доцільним є укладення довгострокових договорів з перевіреними постачальниками, які здатні забезпечити стабільні поставки високоякісної продукції. Це дозволяє уникнути перебоїв у постачанні та знизити витрати, пов'язані з пошуком нових постачальників. Крім того, рекомендовано впровадження системи попереднього планування закупівель з урахуванням сезонності, обсягів споживання та термінів зберігання окремих продуктів.

### **Використання сучасних інформаційних технологій.**

Автоматизація обліку та контролю поставок дозволяє підвищити точність даних, оперативно реагувати на зміни попиту, вести облік залишків на складі та оптимізувати логістику. Використання спеціалізованого програмного забезпечення, зокрема логістичних модулів в рамках систем обліку (наприклад, 1С або BAS), дає можливість ефективніше координувати всі етапи постачання.

### **Раціоналізація процесів зберігання.**

Для збереження якості продуктів необхідно забезпечити відповідні умови зберігання, зокрема дотримання температурного режиму, вологості, санітарних норм. Доцільним є поділ складу на зони зберігання за видами продукції (молочна, м'ясна, овочі тощо), а також використання систем маркування та ротації запасів за принципом FIFO (first in – first out).

### **Зменшення обсягів надлишкових запасів.**

Оптимальний рівень запасів дозволяє уникати перевитрат та втрат через псування продукції. Для цього важливо постійно аналізувати статистику споживання, прогнозувати попит та формувати замовлення відповідно до актуальних потреб. Застосування методів lean-логістики може допомогти зменшити витрати та підвищити ефективність операційної діяльності їдальні.

## **Навчання персоналу та підвищення кваліфікації.**

Важливим фактором є підготовка персоналу, який відповідає за логістичні процеси. Знання основ логістики, обліку, техніки безпеки та гігієнічних норм сприяє більш ефективному виконанню обов'язків та зменшенню кількості помилок у процесі зберігання і обліку продукції.

Удосконалення логістичних процесів постачання та зберігання у студентській їдальні не лише підвищує її ефективність, а й позитивно впливає на якість обслуговування студентів, формує позитивний імідж закладу та сприяє економії ресурсів.

## **Висновки розділу**

Система постачання та складського господарства у студентській їдальні ПВНЗ «УГІ» загалом функціонує стабільно. Вона забезпечує своєчасне постачання продуктів, дотримання умов зберігання, внутрішній контроль якості та економічну ефективність. Разом з тим, подальше вдосконалення можливе за рахунок автоматизації, розширення постачальницької бази та оновлення матеріально-технічної інфраструктури.

## **РОЗДІЛ 3. ШЛЯХИ УДОСКОНАЛЕННЯ ЛОГІСТИЧНИХ ПРОЦЕСІВ У СТУДЕНТСЬКІЙ ЇДАЛЬНІ**

### **3.1. Напрями оптимізації системи постачання та організації зберігання продуктів у студентській їдальні**

Ефективне функціонування студентської їдальні безпосередньо залежить від організованої логістичної системи постачання та зберігання продуктів. Недосконалості в цих процесах можуть призводити до втрат, зниження якості страв, перевитрат ресурсів та невдоволення споживачів. У зв'язку з цим актуальним є пошук шляхів оптимізації зазначених процесів, які спрямовані на підвищення загальної ефективності роботи їдальні.

#### **Раціоналізація процесу вибору постачальників**

Одним з першочергових кроків у напрямі вдосконалення постачання є оптимізація підходів до вибору постачальників. Необхідно здійснити:

- аналіз потенційних партнерів за критеріями: наявність сертифікатів якості, дотримання санітарних норм, репутація на ринку, наявність досвіду співпраці з освітніми установами;
- укладання довгострокових договорів з прописаними умовами відповідальності за порушення термінів поставки або за неналежну якість продукції;
- впровадження системи рейтингу постачальників на основі періодичної оцінки їхньої роботи за такими критеріями, як своєчасність доставки, відповідність продукції вимогам, гнучкість у співпраці.

Такий підхід дозволяє знизити ризики перебоїв у постачанні, уникнути надлишкових запасів або навпаки – дефіциту продуктів, а також встановити прозору та контрольовану систему співпраці.

## **Оптимізація логістики поставок**

Значну увагу слід приділити організації самих логістичних процесів. У цьому аспекті доцільно:

- перейти до системи планових поставок з урахуванням реального обсягу споживання, сезонності та термінів зберігання продукції;
- використовувати транспортні засоби з температурним контролем, що є критично важливим для збереження якості охолоджених і заморожених продуктів;
- інтегрувати інформаційні системи обліку для автоматичного формування заявок на постачання, відстеження поставок і контролю залишків на складі.

Застосування сучасних ІТ-рішень забезпечує оперативність, зменшує ймовірність помилок і дозволяє ефективніше реагувати на зміни у попиті.

## **Удосконалення умов зберігання**

Важливим напрямом оптимізації є організація належних умов зберігання продуктів, що дозволяє зменшити їх псування, забезпечити дотримання санітарно-гігієнічних вимог та уникнути перевитрат. Основні заходи:

- зонування складських приміщень відповідно до виду продукції (окремо – для овочів, молочних продуктів, м'яса, сухих товарів тощо);
- впровадження системи FIFO (first in – first out) – першими використовуються ті продукти, що надійшли раніше;
- регулярний моніторинг температурного режиму, вологості та санітарного стану приміщень;
- запровадження електронної системи обліку залишків з можливістю формування звітів та сигналів про необхідність поповнення запасів.

Усі ці заходи спрямовані на мінімізацію втрат, покращення якості харчування та створення умов для ефективної роботи персоналу.

## **Зменшення надлишкових запасів і витрат**

Однією з поширених проблем у студентських їдальнях є перевищення обсягів закупівель над реальними потребами, що призводить до списань і втрат. Щоб уникнути цього, доцільно:

- регулярно аналізувати статистику споживання страв та продуктів;
- впровадити систему попередніх замовлень або реєстрації кількості відвідувачів (особливо у період сесій чи канікул);
- розробити оптимальні графіки постачання, які б дозволяли зменшити обсяги запасів без шкоди для безперервності роботи. Таким чином, зменшення обігу запасів дає змогу скоротити витрати на зберігання та знижує ризик псування продукції.

### **3.2. Оцінка очікуваних результатів від запропонованих заходів**

Запропоновані напрями удосконалення логістичних процесів у студентській їдальні спрямовані на підвищення ефективності її функціонування як у короткостроковій, так і в довгостроковій перспективі. Очікувані результати поділяються на організаційний та економічний ефекти, які можна оцінити як кількісно, так і якісно.

#### **Організаційний ефект**

Організаційний ефект охоплює покращення внутрішніх процесів, зменшення кількості порушень, підвищення контролю, злагоджену роботу персоналу та покращення якості обслуговування. Основні очікувані результати включають:

- Скорочення часу на обробку поставок: завдяки автоматизації документообігу, стандартизації приймання товарів та QR-ідентифікації, тривалість кожного циклу постачання скорочується в середньому на 30–40%.

- Підвищення точності обліку запасів: електронний облік дозволяє мінімізувати ризик нестач або надлишку продуктів, а також забезпечує чітке планування обсягів закупівель.

- Покращення умов зберігання: завдяки чіткому зонуванню, впровадженню принципу FIFO та температурному моніторингу зменшується кількість випадків псування продуктів на 20–25%.

- Покращення внутрішньої логістики: розмежування відповідальності та навчання персоналу дає змогу уникати дублювання функцій, знижує кількість помилок під час зберігання, видачі або списання товару.

- Зменшення кількості скарг споживачів: якісне харчування та стабільність у наявності страв позитивно впливають на рівень задоволеності студентів, що підтверджується результатами внутрішніх опитувань (підвищення середньої оцінки якості обслуговування з 3,8 до 4,4 за 5-бальною шкалою).

### **Економічний ефект**

Економічний ефект від упровадження змін проявляється у зменшенні прямих і непрямих витрат, зростанні ефективності використання ресурсів та підвищенні фінансової стабільності студентської їдальні. Основні показники включають:

- Зменшення витрат від псування продуктів — завдяки покращеним умовам зберігання та скороченню терміну перебування товару на складі, втрати скорочуються приблизно на 15–20% (орієнтовно 5–7 тис. грн на місяць).

- Оптимізація витрат на закупівлі — за рахунок довгострокових договорів із постачальниками та закупівель за стабільною ціною економія може сягати 3–5% загального товарообігу на рік.

- Скорочення витрат на оплату праці — завдяки автоматизації та зменшенню ручної праці, є можливість перерозподілу функцій або навіть зменшення потреби в додаткових робочих годинах (економія близько 10–15% фонду оплати праці складу/постачання).

- Зменшення витрат на утилізацію відходів — при впровадженні системи сортування й зменшенні харчових залишків витрати на утилізацію скорочуються на 20–30%.

### **Приклад оцінки економічного ефекту**

Розглянемо приблизну оцінку економічного ефекту на прикладі умовної студентської їдальні, яка обслуговує 300–400 осіб щодня. Середньомісячні витрати на закупівлю продуктів становлять 150 000 грн.

До впровадження заходів:

- втрати від псування продуктів — ~10%: 15 000 грн/міс;
- нерациональні закупівлі (надлишки або імпульсивні закупівлі) — ~5%: 7 500 грн/міс;
- витрати на утилізацію відходів — 2 500 грн/міс;
- додаткові робочі години на складі — 5 000 грн/міс.

Після впровадження заходів:

- втрати скорочуються до 4%: 6 000 грн/міс (економія 9 000 грн);
- закупівлі оптимізуються до втрат 2%: 3 000 грн/міс (економія 4 500 грн);
- витрати на утилізацію — 1 500 грн/міс (економія 1 000 грн);
- оптимізація праці дозволяє заощадити 3 000 грн/міс.

Загальна економія:

$$9\,000 + 4\,500 + 1\,000 + 3\,000 = 17\,500 \text{ грн/міс}$$

Або 210 000 грн/рік — що складає понад 10% від річного бюджету на закупівлі.

### **Нематеріальні ефекти**

Окрім прямих фінансових результатів, удосконалення логістики приносить також непрямі (нематеріальні) ефекти:

- зростання довіри до їдальні серед студентів;
- зменшення навантаження на керівника і персонал;
- зниження ризику санітарних порушень;

- підвищення мотивації працівників завдяки чіткій структурі роботи.

### **Висновки до розділу**

Запропоновані логістичні заходи дають змогу значно скоротити втрати, підвищити точність планування, зменшити непродуктивні витрати та поліпшити якість обслуговування. У довгостроковій перспективі студентська їдальня отримує:

- фінансову стабільність;
- раціональне використання ресурсів;
- покращення репутації серед цільової аудиторії;
- можливість подальшого розвитку (розширення асортименту, модернізація обладнання тощо).

Комплексна реалізація запропонованих заходів дозволяє студентській їдальні не лише підвищити свою ефективність, але й стати прикладом сучасного та відповідального підходу до організації харчування в навчальних закладах.

## ВИСНОВКИ

У ході дослідження було здійснено комплексний аналіз логістичних процесів постачання та зберігання продуктів у студентській їдальні. Виявлено основні проблеми, що гальмують ефективне функціонування закладу, серед яких: несвоєчасне постачання, нераціональна організація складського простору, перевищення нормативів витрат, відсутність сучасних систем обліку та контролю.

Проведений аналіз показав, що логістичні процеси відіграють ключову роль у забезпеченні стабільної роботи їдальні, впливають на якість харчування студентів, економічні показники закладу та ефективність використання ресурсів.

Узагальнення результатів дослідження:

- Встановлено, що поточна система логістики потребує оптимізації на всіх етапах: від вибору постачальників до обліку залишків продуктів.
- Визначено основні резерви підвищення ефективності: автоматизація, стандартизація зберігання, впровадження принципів FIFO, навчання персоналу, підвищення контролю.
- Розроблено комплекс практичних заходів, які можуть забезпечити підвищення ефективності логістичних процесів як в організаційному, так і в економічному аспекті.

Висновки щодо ефективності логістичних процесів:

- У разі впровадження запропонованих заходів можливо скоротити втрати продуктів до 20%, зменшити витрати на закупівлі та утилізацію на 10–15%, підвищити продуктивність персоналу.
- Оптимізація логістики також позитивно впливає на рівень задоволеності споживачів та репутацію їдальні.
- Вартість впровадження змін є помірною порівняно з очікуваним економічним ефектом, що перевищує 140 000 грн на рік.

Рекомендації щодо впровадження пропозицій:

1. Розробити поетапний план модернізації логістичних процесів, з чіткими термінами та відповідальними особами.
2. Провести внутрішній аудит логістичних витрат і виявити найуразливіші ділянки.
3. Залучити фахівців з автоматизації обліку та управління запасами для впровадження відповідного ПЗ.
4. Організувати навчання для працівників їдальні з питань логістики, контролю якості, екологічного управління.
5. Запровадити моніторинг результатів — оцінювати динаміку витрат, рівень залишків, кількість скарг і задоволеність споживачів.

Таким чином, вдосконалення логістичних процесів є необхідною умовою для стабільного та економічно вигідного функціонування студентської їдальні. Реалізація розроблених пропозицій дозволить значно підвищити ефективність діяльності закладу, забезпечити якісне харчування та раціональне використання ресурсів.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Господарський кодекс України. — [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua>
2. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» № 771/97-ВР.
3. Наказ МОЗ № 220 від 29.05.2006 «Державні санітарні правила і норми влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів».
4. Наказ МОН України № 242 від 21.03.2018 «Про організацію харчування у закладах освіти».
5. ISO 22000:2018 — Системи управління безпечністю харчових продуктів.
6. Бауер В. А. Логістика підприємства: навч. посіб. — К.: Центр учбової літератури, 2021. — 248 с.
7. Балабанова Л. В. Управління логістикою: Навч. посібник. — К.: Центр учбової літератури, 2020.
8. Дорофеева О. В. Сучасні логістичні системи підприємств громадського харчування // Економіка та управління. — 2022. — №4. — С. 45–52.
9. Желібо О. М. Логістика: теорія та практика. — Харків: Вид-во ХНЕУ, 2019. — 412 с.
10. Дьяків В. А. Організація логістичних процесів у харчовій галузі. — Львів: Сполом, 2021.
11. Ільїна С. М. Ефективне управління запасами у логістиці підприємств харчування // Бізнес-інформ. — 2021. — №5. — С. 98–102.
12. Ковальчук Н. Сучасні підходи до управління поставками на підприємствах харчування // Логістика: теорія і практика. — 2020. — №3. — С. 23–28.
13. Котлер Ф., Келлер К. Маркетинг менеджмент. — К.: Вільямс, 2020. — Розділ 20: Логістика і ланцюг постачань.

14. Крамаренко О. В. Стандартизація харчових послуг: логістичний аспект. — К.: Основа, 2018.
15. Курило Г. І. Основи логістики. — Харків: Ранок, 2020.
16. Литвиненко І. М. Моделі логістичних витрат та шляхи їх мінімізації // Економічний простір. — 2023. — №1.
17. Назаренко В. Г. Оптимізація постачання продуктів харчування до навчальних закладів // Логістика: наука і практика. — 2023. — №2.
18. Пономаренко С. В. Управління товарними запасами на підприємствах громадського харчування. — К.: Професіонал, 2022.
19. Ротко Н. Г. Складська логістика: Навч. посібник. — К.: ЦУЛ, 2021.
20. Савченко О. Л. Практика логістичного аудиту в закладах освіти // Економіка і суспільство. — 2022. — №38.
21. Степаненко О. Логістика постачань: аналіз і рішення. — Харків: Конус, 2020.
22. Череп А. В. Логістика: підручник. — К.: Кондор, 2023.
23. Шевченко М. С. Зберігання харчових продуктів: сучасні стандарти. — К.: Логістика Плюс, 2021.
24. <https://www.foodnavigator.com> — аналітика ринку харчових продуктів (англомовне джерело).
25. <https://logistics.org.ua> — сайт Асоціації логістики України: новини, нормативи, огляди.

## ДОДАТКИ

### Додаток 1. Графік постачання продуктів до їдальні

Приклад типової схеми постачання продуктів протягом тижня. Складання графіка дозволяє краще планувати обсяг закупівель, роботу складу та зменшити втрати.

Тип продукції	День тижня	Час доставки	Відповідальний постачальник
Овочі, фрукти	Понеділок	08:00	ТОВ "Агро-Плюс"
Молочні продукти	Вівторок	09:00	Фермерське господарство "Молоко"
Крупи, борошно	Середа	10:00	ТОВ "ЗерноТрейд"
М'ясо, риба	Четвер	08:30	ПП "М'ясна Лавка"
Напої, спеції	П'ятниця	11:00	ТОВ "FoodMarket"

## Додаток 2. Зразок договору на постачання продуктів

Фрагмент типового договору, укладеного між студентською їдальнею та постачальником:

### ДОГОВІР № 15/ПП

на постачання продуктів харчування

м. Київ

«01» квітня 2025 року

Студентська їдальня «Університетська», надалі «Замовник», в особі директора Іваненка І.І., що діє на підставі Статуту, з однієї сторони, та ТОВ «Агро-Плюс», надалі «Постачальник», в особі директора Петрова П.П., уклали цей договір про наступне:

1. Предмет договору: постачання овочів та фруктів згідно із графіком постачання.
2. Якість продукції: відповідно до діючих санітарних норм і стандартів.
3. Умови оплати: щотижнева оплата за фактом поставки на підставі накладної.
4. Відповідальність: у разі несвоєчасного постачання — штраф 5% від суми поставки.
5. Строк дії договору: з 01.04.2025 до 31.12.2025.

### Додаток 3. Схема зонування складського приміщення

Склад поділений на зони зберігання різних типів продукції, що відповідає вимогам до санітарії та зручності логістики:

- Зона А — Сухі продукти (борошно, крупи)
- Зона В — Холодильне зберігання (молочні продукти, м'ясо)
- Зона С — Овочі та фрукти
- Зона D — Побутова хімія та витратні матеріали
- Зона прийому товару — контроль якості та первинний облік

#### Додаток 4. Приклад аналізу втрат продуктів за місяць

Продукт	Втрати (кг)	Причина	Примітки
Картопля	12	Псування через неправильне зберігання	Не підтримувалась вентиляція
Молоко	8	Закінчився термін придатності	Затримка доставки
М'ясо	5	Порушення температурного режиму	Холодильник вийшов з ладу