

## ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА ПТИЦЫ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ РО «БЕЛПТИЦЕПРОМ»

*Н.В. Тихонова*

*Филиал УО «Белорусский государственный  
экономический университет» в г. Пинске*

В современных условиях экономические интересы птицеводческих предприятий подчинены главной цели – максимизации предпринимательского дохода. В этом плане птицеводческие предприятия работают значительно эффективнее, чем другие отрасли животноводства.

В настоящее время на предприятиях РО «Белптицепром» функционирует 45 цехов убоя птицы, 27 – по переработке мяса, 6 – по производству яичного порошка, 8 – по выпуску майонеза, 3 цеха – по производству икры зернистой имитированной. Для сравнения отметим, что в 1990 г. РО «Белптицепром» имел всего лишь 23 убойных цеха с отделениями по производству сухих животных кормов, 5 – сухого яичного порошка, 1 цех – по производству яичного меланжа.

Предприятие в последние годы ведет активную работу по строительству цехов и увеличению объемов углубленной переработки птицеводческой продукции, расширению ее ассортимента. Это приносит большую выгоду, так как глубокая переработка пищевого сырья на месте производства позволяет получить дополнительную прибыль, которая раньше оседала на перерабатывающих предприятиях. Созданная в отрасли за последние годы техническая база позволила довести объемы убоя и переработки птицы непосредственно на местах до 94 %. Несмотря на большие трудности в организации новых производств, большинство птицефабрик как яичного, так и мясного направления пошли на создание колбасно-кулинарных и консервных цехов. В результате – значительно сократились убытки предприятий при реализации живой птицы на мясо- и птицекомбинаты. Выпуск тушек в потрошенном виде увеличился до 80 %, колбасно-кулинарных изделий – в 3,5 раза. Мощности консервных производств возросли до 132 туб в смену.

При общей положительной тенденции роста объемов переработки мяса на этот показатель оказывают влияние и некоторые отрицательные факторы, одним из которых является ухудшение качества убойной птицы вследствие спада производства. Количество тушек второй категории по упитанности и нестандартной продукции за последние годы составило 20 % (почти вдвое больше уровня 1990 г.).

Глубокая переработка тушек позволяет расширить ассортимент в мясном птицеводстве, а также более рационально использовать тушки с дефектами и малоценные их части. Расчеты, проведенные нами, показывают, что организация глубокой переработки птицы на месте ее производства позволяет второсортные и даже третьесортные тушки использовать для выработки высококачественных, пользующихся большим потребительским спросом, продуктов питания.

При расчетах использовались данные по продуктам переработки мяса птицы, производство которых наиболее распространено на птицефабриках республики: колбасные изделия, фарш, котлеты, пельмени, полуфабрикаты. Для исчисления выручки от реализации по исследуемому ассортименту продукции применялись розничные цены на 01.10.2001 г. С учетом этих цен и объемов производства продукции переработки в указанном ассортименте определили общую сумму выручки от реализации продукции в переработанном виде, которая составила в РО «Белптицепром» 14 445 млн р.

Используя коэффициенты пересчета, применяемые в перерабатывающей промышленности, были рассчитаны объемы мяса птицы в убойном весе, которые использовались для производства данного ассортимента продукции. После чего произвели расчет возможной выручки от реализации данного объема мяса, как если бы его реализовывали в тушках. Для расчета данного показателя использовались цены на мясо второй категории и мясо нестандартное, так как известно, что в переработку идет мясо именно такого качества. В результате итоговая выручка от реализации данного продукта составила бы 10 017 млн р. Отсюда вытекает, что при реализации мясной продукции в переработанном виде РО «Белптицепром» за полгода получило 4 428 млн р. дополнительной выручки, или на 44,2 % больше в сравнении с вариантом реализации мяса в тушках.

Далее, на основании данных по цехам переработки на птицефабриках РО «Белптицепром» была рассчитана себестоимость каждого из видов произведенного продукта с учетом себестоимости сырья и других статей затрат, значение которых в сумме составило 119 58,1 млн р. (таблица). Таким образом, прибыль от реализации данных продуктов составила 2487 (14 445 – 11 958) млн р. Итоговый уровень рентабельности составил 20,8 %.

Если бы предприятия РО «Белптицепром» реализовывали мясо в тушках, при затратах по убойным цехам за полугодие 11 121 млн р., то убыток от реализации данной продукции составил бы 1104 (10 017 – 11 121) млн р.

**Сравнительный анализ выручки, полученной за счет реализации продукции переработки мяса птицы и реализации мяса в тушках на предприятиях РО «Белптицепром» по областям**

Показатель	Область						РО «Белптицепром»
	Брестская	Витебская	Гомельская	Гродненская	Минская	Могилевская	
1	2	3	4	5	6	7	8
Колбасные изделия, т	384,2	216,3	155	137,9	1388	382,2	2663,6
Фактическая выручка от реализации колбасных изделий, млн р.	447	251,9	180,6	160,7	1617	445,3	3102,5
Возможная выручка при реализации мяса в тушках, млн р.	395,5	222,6	161,5	142,1	1429,1	361,2	2712
Фарш, котлеты, пельмени, т	274,2	189,7	109	69,3	382,8	58	1083
Фактическая выручка от реализации мясных изделий, млн р.	383,9	265,6	152,6	97,2	535,9	81,2	1516,4

1	2	3	4	5	6	7	8
Возможная выручка при реализации мяса в тушках, млн р.	273,5	190,6	108,8	67,1	377	54,9	1071,9
Полуфабрикаты, т	998,9	1289	1262	566,5	1813,8	296,8	6227
Фактическая выручка от реализации полуфабрикатов, млн р.	1576,3	2034	1991,4	893,9	2862,2	468,4	9826,2
Возможная выручка при реализации мяса в тушках, млн р.	999,8	1290,3	1263,3	567,1	1815,6	297,1	6322,2
Итоговая выручка от реализации продукции переработки мяса птицы, млн р.	2407	2551	2325	1152	5015	995	14445
Итоговая выручка при реализации мяса птицы в тушках, млн р.	1669	1704	1534	776	3622	713	10017
Разница, млн р.	738,4	848,0	791,0	375,5	1393,4	281,7	4428,0

*Источник.* Рассчитано автором по данным первичной отчетности отдела торговли и переработки продукции РО «Белптицепром»

Таким образом, произведенные расчеты позволяют сделать вывод, что организация глубокой переработки птицы дает возможность выгодно использовать нестандартное по упитанности мясо, тушки с прижизненными пороками и т.д., при этом получать дополнительную прибыль и повышать доходность предприятий.