

## ЛИТЕРАТУРА

1. How digital transformation is driving economic change. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.weforum.org/agenda/2022/01/digital-transformation-economic-change-technology/>. – Дата доступа: 07. 04. 2024.
2. IT за пределами парка высоких технологий. Какие программы и технологии уже используют белорусские предприятия? [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://neg.by/novosti/otkrytj/iit-strana-za-predelami-parka-vysokih-tehnologij/>. – Дата доступа: 07. 04. 2024.

УДК 658.7

### **СИСТЕМА ОЦЕНКИ ПОСТАВЩИКОВ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ СФЕРЫ ОБЩЕПИТА**

*Е. А. Каменко, студент группы 10507220 ФММП БНТУ,  
научный руководитель – старший преподаватель Т. К. Савко*

*Резюме – данная статья посвящена системе оценки закупочной деятельности в организации общественного питания. Анализ основных аспектов процесса закупок, включая выбор и оценку поставщиков, контроль качества продукции предлагает рекомендации по оптимизации процесса закупок и повышению его эффективности. Полученные результаты имеют практическое применение для менеджеров и специалистов закупочной деятельности в организациях общественного питания.*

*Resume – this article is dedicated to the evaluation system of procurement activities in the public catering organization. The analysis of key aspects of the procurement process, including supplier selection and evaluation, quality control of products, offers recommendations for optimizing the procurement process and improving its efficiency. The obtained results have practical application for managers and procurement specialists in public catering organizations.*

**Введение.** По наблюдениям аналитиков, ежедневно во всем мире открываются сотни заведений общественного питания: кафе, точки фаст-фуда, пиццерии, рестораны, столовые, кофейни и другие объекты. По сей день сфера общественного питания набирает обороты и показывает довольно стремительный темп роста. Масштабы растут: успешный бизнес одной точки превращается в сеть пунктов общественного питания и разрастается в рамках всего государства, а, в дальнейшем, может выходить и за его пределы. За этим стоит работа огромного количества людей, которые следят за качеством производимой продукции, обеспечением ресурсами, удовлетворением потребительских нужд, изучением рынка и аналитикой эффективности ведения бизнеса. Одна из контрольных точек – уверенность в бесперерывном производстве, а это значит и бесперебойное снабжение. Поэтому важно тщательно и разумно подходить к вопросу выбора поставщика сырья и продуктов питания для дальнейшего производства.

**Основная часть.** В первую очередь необходимо сформулировать конкретные требования к поставщику. В данном контексте подразумевается определение длительности заключения контракта, надежность и отзывы о выполнении поставщиком договорных обязанностей, а также документальное подтверждение качества товара. Когда речь идет о бизнесе в сфере общественного питания, то цена при выборе поставляемых продуктов не всегда становится на первое место: ведь одна ошибка повлечет за собой необратимый исход и сэкономленные деньги будут уже не столь интересны. Вернемся к алгоритму выбора нового поставщика. Выявление потенциального поставщика. Данный этап включает в себя изучение тендеров на поставку продуктов питания, а также посещение различных ярмарок и вставок. Создание базы данных потенциальных поставщиков. Анализ выявленных стейкхолдеров. Оценка таких финансовых показателей, как ликвидность, платежеспособность, оборачиваемость запасов и т. д. Анализ локации места нахождения, сроков экстренных заказов, резервных мощностей. Ранжирование выявленных поставщиков. Требования к своевременности и достоверности предоставляемых документов и к стабильности качества поставляемого товара, удовлетворительные ценовые показатели, стабильное выполнение договорных обязательств, адекватная реакция на предъявление претензий, надлежащее состояние системы менеджмента качества (СМК). Разработка системы оценки поставщиков. Для оценки масштабной базы данных поставщиков можно создать матричную таблицу оценки, форма макета которой представлена в табл. 1.

Таблица 1 – Макет таблицы оценки поставщиков

Требования	Процесс	Критерий оценки		
		1 балл	5 баллов	10 баллов
Описание необходимых документально-нормативных требований, обязательных условий	Определение хода выполнения проверки соответствия требованиям	Характеристики, описывающие низкий уровень соответствия	Характеристики, описывающие удовлетворительный уровень соответствия	Характеристики, описывающие высокий уровень соответствия

Источник: Разработка автора на основе [1].

При составлении таблицы должны быть учтены следующие требования: нормативно-правовая база; маркетинговая политика предприятия; соответствие требованиям законодательным актам; информационное оснащение потенциального поставщика; условия договора поставки; аналитическая оценка своевременности поставок (в том числе в %); оценка ценовых показателей: сравнительный анализ цен среднерыночного уровня, соответствие «цена-качество»; оценка инициатив поставщика по снижению издержек; сравнительный анализ сроков выполнения заказов; стабильность и гарантия качества; состояние СМК; готовность поставщика к внедрению инноваций; реагирование на претензии со стороны потребителя [2].

**Заключение.** Таким образом, можно заключить, что важным этапом хода реализации проекта сферы общественного питания является непрерывное снабжение продуктами питания для приготовления тех или иных блюд. В качестве основного объекта оценки служит потенциальный поставщик [3]. Поэтому необходимо абсолютно серьезно и тщательно отнестись к выбору и оценке стейкхолдеров, поставляемых необходимого сырья, учитывая при этом все аспекты требований: как законодательная база, так и соответствие требуемых качеств и характеристик, ценовые показатели и учет риска несвоевременной доставки. В общем виде оценочная система помогает выбрать надежного и качественного поставщика сырья, чтобы в дальнейшем удовлетворить потребности клиентов во вкусовом ожидании готового блюда. Система оценки должна быть комплексной и проходить этапы отбора с ориентиром как на операционную работу поставщика, так и на оценку непосредственно качества поставляемой продукции, а также оценка сопроводительных факторов, таких как метод и условия транспортировки, уровень цен на рынке и многое другое.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Гадлгареева, Р. Р. Роль и влияние процесса доставки на обеспечение качества и безопасности продукции / Р. Р. Гадлгареева, И. Ш. Шумилова // Пищевая промышленность. – 2010. – № 5. – С. 20–26.
2. Инструменты и методы управления процессом закупочной деятельности предприятия [Электронный документ]. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/instrumenty-i-metody-upravleniya-protsessom-zakupochnoy-deyatelnosti-predpriyatiya-rkp/viewer/>. – Дата доступа: 01. 04. 2024.
3. Шило, С. В. Управление закупками: тексты лекций для студентов специальности 1-26 02 03 «Маркетинг» очной и заочной форм обучения / С. В. Шило. – Минск : БГТУ, 2014. – 94 с.

УДК 614.2:004.8

### ИСКУССТВЕННЫЙ ИНТЕЛЛЕКТ В ЗДРАВООХРАНЕНИИ

*А. С. Ключ, студент группы 10507121 ФММП БНТУ  
научный руководитель – старший преподаватель Г. Д. Веренич*

*Резюме – в статье дан обзор понятия «искусственный интеллект», рассмотрены основные направления и преимущества внедрения ИИ в области здравоохранения.*

*Resume – the article provides an overview of the concept of “artificial intelligence” and discusses the main advantages of introducing AI in the field of healthcare.*

**Введение.** Системы здравоохранения во всем мире сталкиваются с серьезными проблемами в достижении «четырёх целей» здравоохранения: улучшить здоровье населения, улучшить качество ухода за пациентами, повысить опыт лиц, осуществляющих уход, и снизить растущие затраты на