

І. Ю. ПРИВАРНИКОВА, К. С. КУЗЬМЕНКО
Дніпропетровський національний університет імені Олеся Гончара

ВПРОВАДЖЕННЯ СТАНДАРТІВ ISO 9000 НА ПІДПРИЄМСТВАХ М'ЯСОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ: МОЖЛИВОСТІ, НЕБЕЗПЕКИ, ЕТАПИ

Розглянуто впровадження стандартів якості продукції на підприємствах м'ясопереробної галузі. Акцентовано увагу на можливостях, загрозах та заходах мінімізації їх впливу на діяльність останніх. Обґрунтовано важливість мобілізації всіх ресурсів підприємства на кожному з етапів на шляху до отримання сертифікату відповідності продукції вимогам стандартів ISO 9000 для досягнення чи утримання конкурентної позиції на ринку.

It is analyzed quality standards of the products considered in the meat industry. Attention is given to the possibilities and threats, measures of minimization of their influence on enterprises' activity. It is proved the importance of all resources' mobilization at the enterprise at each stage on the way to getting certificate of product's accordance to the requirements ISO 9000 standards to achieve or maintain the competitive market position.

Ключові слова: стандарти якості продукції, м'ясопереробна галузь.

Постановка задачі. Вступ України до СОТ та наміри інтеграції до ЄС вимагають суттєвого підвищення ефективності функціонування й конкурентоспроможності вітчизняних м'ясопереробних підприємств і відповідних позитивних зрушень у проблемі управління якістю в провідних переробних галузях. В умовах гострої конкурентної боротьби у м'ясопереробній галузі підприємства можуть ефективно розвиватись, запроваджуючи системне управління якістю продукції.

Аналіз досліджень та публікацій. Активізація діяльності промислових підприємств з розробки та впровадження систем управління якістю на основі стандартів ISO 9000 призводить до відповідного збільшення обсягів фундаментальних та прикладних досліджень у цій сфері. Питанням управління якістю продукції присвячені роботи вітчизняних науковців: Ю. Каліти, Г. Саранчі, М. Шаповала, Л. Школьника та інших [1–6]. У формування концепції менеджменту якості відповідно до вимог стандартів якості на сучасному етапі суттєвий внесок зробили Е. Демінг, Дж. Джуран, Ф. Кросбі, Т. Тагуті, Т. Сейфі. У той же час проблемам ефективного функціонування підприємства на основі міжнародних стандартів процесу управління якістю, особливо з урахуванням галузевої специфіки м'ясопереробних підприємств, уваги приділяється недостатньо. Потребують деталізації чинники, що можуть загрожувати, складати небезпеку розробці ефективної системи управління якістю на підприємстві. Треба вивчити можливості, що отримують компанії завдяки підвищенню вимог щодо якості виробничих процесів та продуктів, деталізувати кроки підприємства щодо зазначених дій. Тому, метою даної статті є дослідження можливостей та небезпек, що виникають у діяльності підприємства внаслідок впровадження системи управління якістю продукції у відповідності до стандартів ISO 9000 з урахуванням специфіки м'ясопереробної галузі та пов'язані з факторами зовнішнього й внутрішнього середовища компанії.

Система управління якістю м'ясопродукції — це складова системи управління м'ясним бізнесом, що орієнтується на отримання продукту з показниками якості, які відповідають очікуванням споживачів, та задає вимоги до організації процесів і процедур загальної системи управління бізнесом таким чином, щоб вихід з погляду споживача був якісним. Поняття якості з точки зору споживача м'яса та продуктів його переробки тісно пов'язано з аспектом їх безпечності для здоров'я споживача, так як саме від цього чинника залежить вибір рішення покупцем щодо придбання харчових продуктів на користь продуктів м'ясопереробки. М'ясопереробні підприємства повинні орієнтувати свою діяльність на завоювання довіри споживача шляхом оптимізації системи управління якістю продукції та виробничих процесів через впровадження системи стандартів, таких як: міжнародні стандарти ISO 9000, галузеві стандарти НАССР та інші, які дозволяють не тільки контролювати якість виробничих процесів та готових продуктів, а й підвищувати рівень їх безпечності як для виробника, так і для споживача.

ISO (International Standard Organisation) 9000 — алгоритм проведення бізнес-процедур, який дозволяє поглянути на всі етапи виробництва продукції та надання послуг компанією, як єдину систему управління якістю, елементи якої охоплюють такі сфери діяльності підприємства як проектування створення продукту, контроль якості сировини, придбання та закупівля сировини або комплектуючих, навчання персоналу, виробничий процес, аналіз контракту, доставка готового продукту споживачеві, обслуговування й підтримка клієнтів тощо.

В процесі реалізації названих стадій виробничого процесу, починаючи з етапу проектування та закінчуючи післяпродажним обслуговуванням, компанія, з одного боку, має враховувати уподобання та вимоги клієнтів, а з іншого — власні інтереси та ресурси. Досягти цього допомагає розгляд та враховування внутрішніх можливостей, потреб та загроз для підприємства, що виникають при впровадженні системи управління якістю відповідно до вимог ISO 9000. Врахування останніх дозволить зробити процес управління якістю ефективним та економічно виправданим.

Упровадження системи управління якістю продукції в компанії на відповідність вимогам стандартів ISO 9000 відкриває для переробних підприємств ряд можливостей, вміле використання яких сприяє

досягненню дійсно нових конкурентних переваг останніми та виходу їх продукції на перспективні ринки збуту. Основними з них є наступні:

- Підвищення м'ясопереробними підприємствами гарантій якості продукції для своїх клієнтів. Так, одним з найбільш поширених порушень під час виробництва м'ясних продуктів у галузі є понаднормове введення крохмалю (у 40% продукції) чи інших стабілізаторів структури до їх складу, що порушує вимоги державних стандартів. Діяльність компаній у відповідності зі стандартами ISO 9000 суворо регламентує додержання складу продукту відповідно до обмежень, які регламентовані державою у відповідних ДСТУ. Тому підприємства, які управляють якістю своїх продуктів відповідно вимог стандартів ISO, не можуть порушувати обмежень щодо складу продукту і тим самим гарантують покупцеві якість й безпечність продуктів для здоров'я, адже наявність такої гарантії допоможе виробникові не лише втримати існуючих споживачів, а й завоювати довіру перспективних і потенціальних.

- Економія коштів. Як стверджують консультанти компаній, що пройшли сертифікацію системи управління якістю на відповідність вимогам стандартів ISO 9000, витрати на впровадження системи у середньому складають близько 220 тис. дол., проте компанії, що використовують стандарти ISO 9000, завдяки підвищенню продуктивності та удосконаленню технологічного процесу заощаджують від однієї до декількох сотень тисяч доларів на рік [4].

- Збільшення обсягів продажу продукції компанії на ринку за рахунок підвищення якісних характеристик та термінів її зберігання. Так, сьогодні в Україні активно впроваджуються нові технології виготовлення ковбасних виробів на основі ефірних олій та бактеріальних препаратів із застосуванням композиційних добавок з бактерицидними та антиоксидантними властивостями, що дозволяють підвищити рівень безпеки та користі для здоров'я споживачів. Підтвердженням цього є той факт, що протягом останніх років вироблено понад 100 т композиційних добавок і біля 52 тис. т ковбасних виробів з їх використанням. Крім того, досить популярним стає зберігання продукції у модифікованому газовому середовищі за новою технологією [3], яка сприяє значному обмеженню процесу розвитку мікроорганізмів у м'ясних виробках, зниженню ступеню окислення жирів, біологічно активних сполук і вітамінів, уповільненню небажаних фізико-хімічних процесів і дозволяє збільшити терміни придатності варених ковбасних виробів. Пропонуючи споживачам продукт, який може зберігатися довше та за своїми властивостями є одночасно якісним і безпечним для здоров'я, компанія має можливість завоювати конкурентні позиції на ринку.

- Зміна відношення підприємства до процесів внутрішнього аудиту. Пріоритетними стають якість продукції і процесів, творчий підхід до вирішення виникаючих проблем, об'єктивна самооцінка, вироблення обґрунтованих рішень на основі отриманих фактів, впровадження найбільш раціонального складу документів, що є гарантією поліпшення якості роботи і її результатів.

- Спрощення процедури перевірки якості продукції при отриманні замовлень. Для організацій, які виходять на зарубіжний ринок, сертифікація на відповідність вимогам стандартів ISO 9000 в багатьох випадках стає обов'язковою. Оскільки дуже часто покупці вимушені проводити дорогі процеси вхідного контролю партій м'ясної продукції, багато закордонних компаній, особливо в Європі, вимагають від своїх постачальників товарів і послуг сертифікат, що підтверджує відповідність якості продукції підприємства вимогам стандартів ISO 9000. Наявність сертифікату якості, природно, позначиться на продажній ціні виробника і цілі закупівлі підприємством-споживачем м'яса та продуктів переробки: деякі види сертифікованої продукції у порівнянні з несертифікованою продаються в середньому в два рази дорожче. При відсутності сертифікату через складнощі вхідного контролю покупець взагалі може відмовитися укласти контракт з несертифікованим підприємством.

- Можливість участі в національних та міжнародних тендерах. Сьогодні на єдиному європейському ринку більше половини контрактів укладаються шляхом участі у тендерах тільки за наявності у постачальника сертифікату, що засвідчує впровадження на підприємстві системи управління якістю відповідно до вимог стандартів ISO 9000 [5].

- Спрощення процедури отримання державного замовлення. Найближчим часом наявність сертифікату якості продукції за стандартом ISO в українських м'ясопереробних підприємствах стане однією з умов отримання такого замовлення, як це вже відбувається в Росії [6].

Максимізація позитивного результату для підприємства при найбільш повному використанні можливостей, що надає впровадження системи управління якістю відповідно вимог стандарту ISO 9000, неможлива без урахування та мінімізації впливу загроз, котрі також супроводжують даний процес. Ці небезпеки можуть не лише ускладнити управління компанією та на певний час зруйнувати налагодженість виробничого процесу, а й негативно вплинути на конкурентоздатність підприємства на ринку. Основними з них є наступні:

- Відсутність єдиної точки зору на методіку реалізації положень оновлених стандартів внаслідок різного трактування основних вимог щодо проведення сертифікації суб'єктом господарювання та органами, що безпосередньо займаються сертифікацією. Незважаючи на те, що створення науково обґрунтованої технологічної та нормативно-правової бази, спрямованої на виробництво сировини та м'ясопродукції високої якості, розпочато Постановою Верховної Ради України № 1191-IV ще в 2003 р., до сих пір не існує єдиної структурованої системи завдань та рекомендацій щодо забезпечення впровадження суб'єктами-

виробниками продовольчої продукції системи управління безпекою харчових продуктів. В Україні з 1.07.2003 р. введений новий державний стандарт — ДСТУ 4161-2003 “Системи управління безпечністю харчових продуктів”, який базується на концепції HACCP і може бути використаний лише як напрямок, в якому необхідно діяти, адже не містить чіткого алгоритму впровадження системи управління безпекою харчових продуктів та її сертифікації. Обов’язковість відповідати державним вимогам ускладнює функціонування підприємства та відволікає від основних виробничих процесів на користь “упорядкування” діяльності “за стандартом”.

- “Інформаційний голод” підприємств щодо документаційного забезпечення інформаційно-аналітичної бази, зорієнтованої на впровадження оновлених систем в управлінні якістю через неготовність основних органів сертифікації до роботи з визначення відповідності систем якості на підприємствах новим вимогам. Необхідним є підвищення вимог до органів з сертифікації систем якості і забезпечення незалежності їх діяльності від підприємств, що перевіряються, організація спеціальної підготовки експертів і проведення перекредитації органів з сертифікації з урахуванням їх здатності сертифікувати системи якості за стандартами ISO 9000, а також підвищення вимоги до інспекційного контролю за їх функціонуванням.

- Можливість появи зайвих витрат підприємства на оплату часу роботи фахівців, що вилучаються з основного виробничого процесу задля діяльності, пов’язаної з підготовкою та безпосереднім проведенням процесу передсертифікаційного аудиту.

- Значна залежність ступеню досягнення цілей, ефективності вжитих заходів від знань, досвіду, аналітичних здібностей і інтуїції керівництва. За оцінками ряду фахівців успіх впровадження стандартів ISO 9000 на великих переробних підприємствах м’ясопереробної галузі на 90% залежить саме від цих чинників. Систему якості слід сприймати лише як засіб. Тому вкрай важливою є підготовка фахівців на підприємстві, навчання їх умінню аналізувати ситуації, організовувати виробничі процеси, вимоги до функціонування яких динамічно змінюються, оскільки як складність технологій у цілому та реалізація будь-яких інноваційних розробок у виробництві, так і перевірка на відповідність системи управління якістю стандартам ISO 9000 вимагають максимум уваги та компетентності у м’ясній галузі.

- Можливість формального відношення до системи якості у випадку нав’язування підприємству сертифікації системи якості, навіть якщо вона проводиться кваліфікованими аудитором. Характерною для м’ясної галузі у наш час є значна кількість державних постанов та вимог щодо рецептур та особливостей технологічних процесів, які гостро ставлять перед підприємствами вибір між “роботою за чіткими правилами” та виходом з ринку взагалі через невідповідність їх систем визначеним ДСТУ.

- Незавершеність реалізації впровадження стандартів у систему управління якістю на підприємстві через слабку підготовку фахівців органів з сертифікації і експертів, а також фахівців підприємств, які проводять внутрішні перевірки, до роботи за новою версією стандартів ISO 9000, відсутністю у них знань, необхідних для об’єктивної оцінки нововведень в цих стандартах.

- Поява ускладнень при проведенні планових системних удосконалень системи менеджменту якості у м’ясопереробній галузі внаслідок відсутності в країні достатньої кількості кваліфікованих консультантів з проблем системного менеджменту [6]. При цьому на підготовку таких кадрів необхідна значна кількість часових та матеріальних ресурсів, що, безперечно, зіб’є ритм впровадження та реалізації системи управління якістю на підприємствах переробної галузі.

- Перевищення фактичних витрат на сертифікацію над запланованими через недосконалість діяльності виконавчих органів, які проводять сертифікацію систем управління якістю підприємств відповідно вимогам стандартів ISO 9000, що зумовлює зростання кількості аудиторських перевірок та, відповідно, порушення нормального ритму функціонування підприємства. Можливим варіантом вирішення даної проблеми є видача сертифікату на систему якості тільки тоді, коли орган з сертифікації переконується в позитивній динаміці характеристик якості роботи підприємства і її результатів, особливо у фактичному задоволенні потреб існуючих споживачів його продукції (послуг). Іншим варіантом її розв’язання може бути збереження без змін процесу сертифікації і одночасове перенесення центру тяжіння в роботі за оцінкою результативності системи якості на етап інспекційного контролю. Перевага цього підходу полягає в тому, що за час до інспекційного контролю підприємство зможе накопичити фактичні дані, які дозволять перевіряючим дати оцінку його роботи з урахуванням інформації про задоволеність споживачів, впливу на суспільство, навколишнє середовище. Оскільки з кожним наступним інспекційним контролем даних буде більше, то об’єктивність оцінки результативності системи зростатиме. При цьому у перевіряючих з’являється можливість об’єктивно оцінювати ситуацію, що склалася на підприємстві: є позитивні результати — система діє, немає результатів — вона упроваджена формально і підтверджувати її дієздатність сертифікатом не слід [6].

Одним із головних завдань для м’ясопереробного підприємства при впровадженні системи управління якістю відповідно вимог стандартів ISO 9000 є раціонально побудований алгоритм реалізації даного процесу. Найбільш оптимальний процес створення такої системи можна розбити на декілька етапів:

1. Упровадження системи HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points — аналіз небезпечних чинників та критичних точок контролю) як, насамперед, запобіжної системи, що передбачає проведення

систематичної ідентифікації, оцінки та контролю небезпечних чинників у критичних точках технологічного процесу виробництва у м'ясній галузі. Великого значення набувають розробки та контроль за їх впровадженням у галузі виробництва функціональних продуктів харчування, основним призначенням яких є поліпшення роботи системи травлення, енергетичного обміну, стану серцево-судинної системи та підвищення імунітету організму людини.

Система HACCP, яка активно використовується підприємствами промислово розвинутих країн для завоювання міжнародних ринків та утримання високих позицій на національних, покликана забезпечити контроль над усіма аспектами діяльності від гігієни приміщень цехів до ретельного відбору матеріалів для упаковки та складників продукції. Важливо, що на впровадженні даної системи підприємство може зупинитись, оскільки допустиме її самостійне функціонування. HACCP виступає також в якості складового елементу ISO 9000 через те, що багато елементів першої (моніторинг, коригування дій, аудит) входять до структури останньої [6].

2. Упровадження системи якості ISO 9000 на м'ясопереробному підприємстві та передсертифікаційна підготовка. Сертифікацію проходить система управління якістю, а отже вона повинна бути заздалегідь створена або налагоджена на підприємстві відповідно до вимог стандарту ISO. Важливим є врахування та виконання наступних аспектів впровадження системи:

- навчання керівників усіх рівнів, внутрішніх аудиторів та всього персоналу підприємства менеджменту якості у відповідності до спеціально підготовлених програм для кожної категорії на великих підприємствах м'ясопереробної галузі може бути досить затратним з точки зору матеріальних та часових ресурсів;

- призначення відповідального за розробку і функціонування системи управління якістю, створення робочої групи, групи аудиторів повинні відбуватись спираючись лише на компетентний в даному питанні персонал;

- виокремлення найбільш важливих процесів і проведення їх перепроєктування з метою вдосконалення мають враховувати специфіку технологічних ліній та гнучкість виробничих потужностей, адже підприємства м'ясопереробної галузі мають оперативно реагувати на зміну вимог до продукції з боку держави та споживачів;

- розробка і впровадження документації системи управління якістю;

- проведення внутрішнього аудиту системи управління якістю та усунення виявлених невідповідностей до вимог стандарту ISO 9000;

- сертифікація системи управління якістю [5].

Специфікою великих переробних підприємств м'ясопереробної галузі при проведенні сертифікації є складність забезпечення даного процесу релевантною інформацією та налагодження комунікацій між різними організаційними рівнями в певному оптимальному ритмі. Тому доцільно буде виокремити службу або підрозділ, який буде ефективно взаємодіяти з усіма виробничими відділами та управлінськими ланками, унеможливаючи дублювання певних заходів з підготовки. Підготовка системи до сертифікації може бути проведена як співробітниками підприємства самостійно, так і із залученням сторонніх фахівців. Тільки після того, як система якості буде впроваджена, можна планувати її сертифікацію.

3. Проведення сертифікаційного аудиту з обов'язковими висновками щодо відповідності створеної системи управління якістю стандартам, на які орієнтувалась її реалізація. Етап передбачає проведення зовнішнього аудиту створеної системи управління якістю м'ясопродукції на відповідність вимогам стандартів ISO 9000. У разі позитивної відповіді підприємство отримує відповідний сертифікат. Як показує практика [4], далеко не завжди компаніям вдається пройти аудит з першого разу, оскільки можливе виявлення недоліків системи якості. На їх усунення виділяється якийсь час, після якого аудит повторюється. Кількість спроб може досягати 3-5. Такий шлях отримання сертифікату вважається нормальним і заздалегідь прораховується та включається до проекту сертифікації, який є результатом спільної діяльності реєстратора (компанії, що має право проводити сертифікацію) і компанії-претендента.

4. Підтримка системи управління якістю на підприємстві в робочому стані. Отримавши сертифікат, підприємство м'ясної галузі повинне постійно підтримувати систему в активному стані, тобто відслідковувати всі зміни, що відбуваються в управлінських процесах як внаслідок ініціації трансформаційних дій зсередини, так і як реакція на зміни, що відбуваються в навколишньому середовищі (наприклад, зміна законодавчої бази).

Для підтвердження відповідності системи якості передбачений обов'язковий періодичний аудит системи, що проводиться сторонньою організацією, в результаті якого сертифікація може бути підтверджена, припинена або анульована [4].

Висновки. Отже, введення та ефективне функціонування системи управління якістю м'ясопродукції відповідно вимогам стандартів ISO 9000 має реалізовуватись комплексно з урахуванням усіх можливостей та загроз, що виникають при цьому, та з дотриманням чіткого алгоритму, який заздалегідь включає часові проміжки на доопрацювання, проведення повторних аудитів, залучення сторонніх експертів та активізацію діяльності внутрішніх служб. У випадку позитивної динаміки результатів аналізу діяльності підприємства м'ясопереробної галузі зможуть здобути та утримати високі конкурентні позиції на внутрішньому ринку і вийти на європейський ринок.

Виділення невирішених частин. Система стандартів якості продукції ISO 9000 може виступати як підґрунтя для впровадження інших, більш оновлених систем якості та безпечності виробництва, що є новим етапом у досягненні компанією значного рівня конкурентоздатності та темою наступних досліджень.

Література

1. Лapidус В.А. Диалог консультанта с руководителем компании. / Лapidус В.А., Рекшинский А.Н. – [3-е изд., испр. и доп.]. — Н. Новгород : Изд-во "Вектор-Тис", 2003. — 88 с.
2. ДСТУ 4161-2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги. – К. : Держспоживстандарт України, 2003.
3. Віч-на-віч із ISO 9000 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.management.com.ua/qm/qm001.html>.
4. Сертификация по ISO 9000:2000 как способ оптимизации системы управления предприятием // Рынок капитала. – 2001. – № 3 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.management.com.ua/qm/qm007.html>.
5. Орлов П. Економічні аспекти впровадження систем менеджменту якості на промислових підприємствах / Орлов П. // Економіка України. – 2008. – № 2. – С. 17-26
6. Сильные и слабые стороны стандартов ИСО серии 9000 новой версии: стратегия введения в действие Журнал "Стандарты и качество" Госстандарта России [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.management.com.ua/qm/qm024.html>

Надійшла 12.05.2010

УДК 332.145

А. Д. ВОЙТОВИЧ

Прикарпатський юридичний інститут Львівського державного університету внутрішніх справ

КЛАСТЕРИЗАЦІЯ РЕГІОНІВ ЗА РІВНЕМ СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ

У статті пропонується алгоритм групування регіонів за рівнем соціально-економічного розвитку, який на основі синтезу методів просторового і динамічного кластерного аналізу дозволяє досліджувати стійкість кластерних утворень, оцінити вірогідність посилення нерівномірності розвитку регіональних систем.

In the article the algorithm of grouping of regions is offered after the level of socio-economic development, which on the basis of synthesis of methods of spatial and dynamic cluster analysis allows to explore firmness of cluster educations, estimate authenticity of strengthening of unevenness of development of the regional systems.

Ключові слова: регіональні системи, нерівномірність соціально-економічного розвитку (СЕР), державна регіональна політика, регулювання СЕР регіонів, групування регіонів за рівнем СЕР, методи кластерного аналізу.

Вступ. Характерні для останніх років широкомасштабні трансформації в економіці, інтеграційні процеси, перехід до нової схеми державного устрою, що припускає зміну адміністративних і бюджетних відносин центру і регіону, призвели до формування низки негативних тенденцій в розвитку регіональних систем, що свідчить про зниження ефективності традиційних адміністративних та інституційних механізмів державного регулювання регіонального розвитку. Зокрема, традиційне бюджетне вирівнювання тих, що відстають в адаптації до ринкових умов регіонів не приводить до очікуваних результатів: регіони-лідери за рахунок скорочення ресурсного потенціалу уповільнюють темпи економічного розвитку, а регіони, які мають статус «депресивних», не мають стимулів до зниження рівня дотаційності. Причинами ситуації, що склалася, є відсутність типології регіонів, що дозволяє визначити за відношенням до них параметри державної політики, відсутність ефективних механізмів узгодження і синхронізації стратегій регіонального розвитку на різних рівнях ієрархії.

Постановка завдання. Модель державного регулювання соціально-економічного розвитку регіонів включає наступні основні блоки: 1) блок «формування»; 2) блок «ресурсів»; 3) блок «реалізації»; 4) блок «контролю» [1, с.288; 2, с.415]. Вдосконалення державного регулювання розвитку регіонів припускає, перш за все, розробку адекватних умовам механізмів формуючого блоку, що багато в чому визначає ефективність державного регулювання в цілому, що склалася. Активні трансформаційні процеси, ускладнення господарських зв'язків, підвищення відповідальності за прийняті рішення призводить до необхідності розширення різноманітності управлінської інформації за рахунок застосування нових методів аналізу керованих змінних, тобто вдосконалення механізму оцінки і аналізу СЕР регіонів, який є інформаційно-аналітичною базою для ухвалення рішень з згладжування асиметричності регіонального розвитку.

Проблема розробки механізму оцінки і аналізу соціально-економічного розвитку регіонів розглянута в багатьох працях зарубіжних і вітчизняних учених. Проте низка аспектів проблеми, пов'язаних з формуванням комплексної оцінки рівня соціально-економічного розвитку регіонів, оцінкою неоднорідності