

А. С. Соболева

Научные руководители:

В. Е. Сыцко

*Белорусский торгово-экономический
университет потребительской кооперации*

Т. И. Борщева

*Гомельский филиал Гомельского
областного потребительского общества
г. Гомель, Республика Беларусь*

ЭКСПЕРТИЗА УРОВНЯ КАЧЕСТВА СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

Изучение качества столовых приборов особо актуально в нынешнее время, так как производство столовых приборов увеличивается с каждым годом, что сопровождается внедрением более совершенной технологии производства. В связи с этим было проведено исследование уровня качества столовых приборов.

Предметом исследования экспертизы показателей качества столовых приборов являются металлические приборы для сервировки стола.

Качество столовых приборов определяется совокупностью его потребительских свойств. Они имеют большое гигиеническое, эстетическое и психологическое значение [1]. Органолептические и физико-механические показатели столовых приборов нормируются и определяются по ГОСТу 28973-91 и ГОСТу 51687-2021.

Для оценки уровня качества столовых приборов были выбраны 5 образцов столовых металлических приборов для сервировки стола различных производителей. Для исследования качества исследуемых образцов выбран метод экспертной оценки. Оценка уровня качества продукции на основе теории качества не трудоемка, доступна в использовании, имеет практическую реализацию [2; 3]. Столовые металлические приборы должны обладать комплексом функциональных, эргономических, эстетических свойств, свойств надежности и безопасности.

Качество столовых приборов зависит от применяемых материалов, тщательности выполнения производственных операций, конструкции изделий. Основными показателями качества продукции являются внешний вид, соответствие размеров, конструкции, материалов, защитно-декоративных покрытий, подвижность элементов конструкции, полнота маркировки. Требования к ним изложены в соответствующих технических нормативных правовых актах (ТНПА) [2].

Методы контроля качества для оценки качества столовых приборов проводятся в соответствии с требованиями технических документов на конкретное наименование и название (при наличии) продукции и требований ТНПА. При контроле качества столовых приборов применяются органолептические и измерительные методы. Для оценки показателей качества столовых приборов авторами была разработана номенклатура показателей качества на примере столовых металлических приборов для сервировки стола [3].

При оценке уровня качества столовых приборов применяются как органолептические методы, например визуальная оценка поверхности, так и измерительные методы, например испы-

тания на тепло- и влагостойкость, прочность узла крепления, на изгиб, на коррозионную стойкость (в 3%-ном растворе поваренной соли и 3%-ном растворе уксусной кислоты) по ГОСТу 51687-2000, на магнитные свойства, проба на искру.

Проведена оценка уровня качества пяти образцов столовых приборов разных производителей на примере вилок:

- базовый образец, 3-х предметный набор столовых вилок, модель «Пролеска» производства ОАО «Красный металлист» (№ 1);
- 3-х предметный набор столовых вилок, модель «Классика» производства ОАО «Красный металлист» (№ 2);
- 3-х предметный набор столовых вилок «Юта» производства ООО «Пилот МС» г. Москва (№ 3);
- 3-х предметный набор столовых вилок «Лепесток» производства ООО «МТ ОПТ» г. Санкт-Петербург (№ 4);
- 3-х предметный набор столовых вилок, модель «COSMOS» производства Трамонтана, Бразилия (№ 5).

В работе проведена оценка уровня качества на основе теории качества, так как этот метод нетрудоемкий, доступен в использовании и имеет практическую реализацию. Для оценки уровня качества вилок по мнению экспертной комиссии были выбраны следующие показатели: твердость прибора, удобство использования, толщина, стойкость покрытия, внешний вид, отделка, информативность упаковки.

Для наиболее объективной оценки уровня качества исследуемых образцов для выбранных показателей качества была разработана балльная шкала. Расчет коэффициентов весомости показал, что наиболее значимыми показателями качества вилок являются удобство использования, твердость прибора, стойкость покрытия и внешний вид.

Результаты оценки свидетельствуют о том, что только один образец характеризуется отличным уровнем качеств – № 1, 3-х предметный набор столовых вилок, модель «Пролеска» производства ОАО «Красный металлист», $K = 0,97$. Остальные образцы характеризуются хорошим уровнем качества, однако показатели значительно ниже базового ($K = 0,89–0,8$). Самой низкой удовлетворительной оценкой отмечен образец № 3, 3-х предметный набор столовых вилок «Юта» производства ООО «Пилот МС» г. Москва ($K = 0,71$). Так же необходимо отметить, что в сравнении со столовыми приборами отечественные товары по качеству не уступают зарубежным аналогам, и показатели достаточно высокие.

Таким образом, проанализировав полученные результаты, были разработаны рекомендации по улучшению уровня качества столовых приборов:

- регулярно проводить исследования покупательского спроса для выявления меняющихся вкусов и предпочтений потребителей, что позволит формировать оптимальный ассортимент столовых приборов в магазине;
- рекомендовать снизить цену или снять с продажи образец № 3, 3-х предметный набор столовых вилок «Юта» производства ООО «Пилот МС» г. Москва, так как данный образец характеризуется более низким уровнем качества;
- представить в ассортименте 3-х предметный набор столовых вилок «Лепесток» производства ООО «МТ ОПТ» г. Санкт-Петербург, так как уровень качества данного образца достаточно высокий;
- рекомендовать осуществлять более строгий контроль за транспортировкой и хранением столовых приборов, для недопущения образования дефектов;
- рекомендовать проводить оценку уровня качества для выявления более качественных товаров, что позволит формировать оптимальный ассортимент столовых приборов в магазине.

Список использованной литературы

1. **Товары** непродовольственные. Информация для потребителя. Общие требования. СТБ 1400-2023. – Мн. : Бел. гос. ин-т стандартизации и сертификации. – 1 с.
2. **Товароведная** характеристика столовых приборов из стали. Готовые материалы. – URL: <https://www.lework.netlist/products/tovarovednaya> (дата обращения: 22.07.2025).
3. **Методология** товароведных экспертиз непродовольственных товаров : моногр. / В. Е. Сычко [и др.] ; под общ. ред. д-ра техн. наук, профессора В. Е. Сычко. – Гомель : Бел. торгово-экон. ун-т потреб. кооп., 2017. – 228 с.