

УДК 338.465.2

**СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ ОРГАНИЗАЦИИ МЕНЕДЖМЕНТА
В СИСТЕМЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ****¹Димитриев А.Д., ¹Антонова Е.И., ²Горячева Е.Д., ¹Трифонова А.Ю.,
¹Андреева М.Г., ¹Михайлова Л.В.**¹*Чебоксарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации,
Чебоксары, e-mail: adimitriev@ruc.su;*²*Московский государственный университет пищевых производств,
Москва, e-mail: GoryachevaED@mgupp.ru*

Актуальность исследуемой проблемы обуславливается тем, что в современных социально-экономических условиях для успешного функционирования предприятий приоритетное значение приобретают вопросы повышения эффективности управления организацией. При этом определяющим фактором в решении этой задачи является соответствие управленческих решений универсальной цели любого предприятия, каковой является эффективность управления производством и обеспечением выпуска конкурентноспособной продукции, максимально соответствующей высоким стандартам качества. В то же время анализ литературных данных позволяет отметить, что существующая модель управления в системе общественного питания не обеспечивает современного менеджмента качества в соответствии с действующими нормативными документами. В этом контексте выявляются значительные проблемы в мотивации у руководителей предприятий в организации современного менеджмента качества в системе общественного питания, требующие исследования формирования и развития системы менеджмента на предприятиях общественного питания. Авторами на основе материалов собственных исследований осуществлен анализ оценки персоналом деятельности руководителей предприятий общественного питания по внедрению системы менеджмента безопасности продукции, а также проведена оценка уровня знаний у персонала содержания регламентирующих документов и их практического применения. Показано, что существующая практика не мотивирует на обязательность выполнения положений множества государственных документов. Сформулированы рекомендации для создания и поддержания современного менеджмента качества продукции в индустрии питания.

Ключевые слова: качество кулинарной продукции, потребители, менеджмент, управление качеством**MODERN PROBLEMS OF MANAGEMENT ORGANIZATION
IN THE PUBLIC CATERING SYSTEM****¹Dimitriev A.D., ¹Antonova E.I., ²Goryacheva E.D., ¹Trifonova A.Yu.,
¹Andreeva M.G., ¹Mikhaylova L.V.**¹*Cheboksarsky cooperative Institute (branch) Russian University of cooperation,
Cheboksary, e-mail: adimitriev@ruc.su;*²*Moscow State University of Food Production, Moscow, e-mail: GoryachevaED@mgupp.ru*

The relevance of the studied problem is caused by the fact that in modern socio-economic conditions, the issues of improving the efficiency of organization management are of particular importance for the successful functioning of enterprises. At the same time, the determining factor in solving this problem is the compliance of management decisions with the universal goal of any enterprise, which is the effectiveness of production management and ensuring the production of competitive products that meet the highest quality standards. At the same time, the analysis of literature data allows us to note that the existing management model in the public catering system does not provide modern quality management in accordance with current regulatory documents. In this context, significant problems in the motivation of business leaders in the organization of modern quality management in the public catering system are identified. research on the formation and development of the management system at public catering enterprises. Based on the materials of their own research, the authors analyzed the staff assessment of the activities of managers of public catering enterprises for the implementation of a product safety management system, as well as assessed the level of knowledge of the staff of the content of regulatory documents and their practical application. Shown, that the existing practice does not motivate mandatory compliance with the provisions of many state documents. Recommendations for creating and maintaining modern product quality management in the food industry are formulated.

Keywords: quality of culinary products, consumers, management, quality management

Обзор существующей российской модели поведения управленческого персонала на предприятиях свидетельствует, что она впитала в себя, с одной стороны, элементы мотивации из прошлой эпохи, с другой – мотивации, сформировавшиеся в ходе трансформаций в системе человеческих ценностей в новых социально-экономических

условиях нашей страны [1]. С 2000-х гг. в нашей стране появилось большое количество нормативных документов в области менеджмента качества продукции предприятий общественного питания [2–4]. Однако на практике установленные нормы не соблюдаются или соблюдаются частично [5, 6]. При этом проблемы мотивации организации

современного менеджмента в системе общественного питания остаются недостаточными и изученными.

Актуальность исследования данной проблемы обусловлена тем, что любая пищевая продукция может быть потенциальным источником инфекционных и неинфекционных болезней, начиная с покупки и заканчивая моментом ее потребления. Это наиболее вероятно в заведениях общественного питания, где готовят для потребления пищу согласно рецептуре и технологии ее изготовления [7]. Эпидемиологические данные и данные Роспотребнадзора [8] свидетельствуют о том, что в причинно-следственной цепочке заболеваний, передаваемых через пищевые продукты, ключевую роль играют неэффективная практика и неразвитость инфраструктуры предприятий общественного питания. Персонал, не осознавая этого, может способствовать загрязнению пищи микроорганизмами и их размножению [9]. Потребление такого кулинарного изделия может создать ситуацию, когда вероятность реализации опасного фактора будет отлична от нуля. При этом кулинарный продукт несет здоровью человека недопустимый риск с тяжелыми последствиями.

Руководители предприятий общественного питания, как правило, публично заявляют о своей приверженности к использованию современных принципов менеджмента качества продукции, о реализации принципов ИСО и ХАССП на своих предприятиях. Однако проведенные исследования свидетельствуют, что сохраняется разрыв между сложившейся практикой и нормативными требованиями государственных документов [6]. В частности, анализ статуса программ выполнения принципов ХАССП показывает, что управление персоналом в рамках концепции «Управление качеством пищевой продукции на основе принципов ХАССП» не стало еще стратегией предприятий в решении проблемы организации современного менеджмента в системе общественного питания. В качестве одного из факторов такого положения рассматривается отсутствие должной мотивации у управленческого персонала предприятий [1].

Целями данного исследования являются изучение и разработка рекомендаций по построению приоритетов развития системы современного менеджмента в системе общественного питания.

Достижение поставленной цели было осуществлено посредством решения следующих задач.

1. Разработка методологии исследования формирования и развития системы ме-

неджмента на предприятиях общественного питания.

2. Анализ современного менеджмента на предприятиях общественного питания.

3. Изучение особенностей мотивационного комплекса управленческого персонала (руководителей) предприятий общественного питания в решении проблем современного менеджмента.

4. Разработка рекомендаций по совершенствованию системы мотивации управленческого персонала предприятия в создании системы менеджмента безопасности продукции общественного питания в целях выполнения требований российского законодательства и нормативных документов в области безопасности пищевой продукции.

Материалы и методы исследования

В рамках предмета исследования данной работы авторами проведено исследование трудовой деятельности в части выполнения положений современного менеджмента согласно требованиям ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания» [10]. Анкетированием были охвачены специалисты предприятий общественного питания со средним профессиональным образованием по специальности «Технология продукции общественного питания», которые более объективно могут оценивать соответствие управленческих решений руководства предприятий требованиям современного менеджмента («да») или отрицания («нет»). Оценка результатов мероприятий по внедрению системы менеджмента за последние 3–4 года проводилась на основе шкалы Ликерта, адаптированной нами к целям нашего исследования [6]. Результаты анализа действий управленческого персонала предприятия, направленных на внедрение системы менеджмента, были оценены по пятибалльной шкале Ликерта (1 – не приступили, 2 – сделаны первые шаги, 3 – заметны положительные результаты, 4 – значительные положительные результаты и 5 – достигнуто внедрение современного менеджмента). Результаты анализа уровня знаний персоналом / практического применения им этих знаний были оценены по пятибалльной шкале Ликерта (1 – не знают / не применяют; 2 – знают очень фрагментарно / не применяют; 3 – знают базовые требования / обсуждается вопрос практического применения; 4 – демонстрируют хорошие знания / часть требований нормативных документов внедрена; 5 – демонстрируют отличные зна-

ния / достигнуто внедрение современного менеджмента). Статистическая обработка анкетных данных проведена с использованием табличного процессора Microsoft Excel. Респондентами были 118 работников предприятий общественного питания со средним профессиональным образованием по специальности «Технология продукции общественного питания».

Результаты исследования и их обсуждение

Результаты анализа деятельности управленческого персонала предприятий общественного питания по внедрению системы менеджмента безопасности продукции общественного питания приведены в табл. 1.

Из данных таблицы следует, что система менеджмента на предприятиях общественного питания практически не внедряется: вместо ожидаемой и должной стопроцентной реализации данной системы уровень реализации остается на крайне низком

уровне. Показатели самооценки внедрения системы менеджмента безопасности продукции общественного питания по отдельным программам, как правило, менее 10%, и только по двум показателям (Определены предприятием цели по достижению требований безопасности продукции общественного питания? Разработана политика в области обеспечения безопасности продукции общественного питания?) внедрение составляет соответственно 24,3% и 27,8%. Результаты мероприятий по внедрению системы менеджмента на предприятиях за последние 3–4 года были оценены менее чем в 3 балла. Эти результаты свидетельствуют о том, что руководители предприятия не приступили (1 балл) или предприняли только первые шаги (2 балла) по внедрению системы менеджмента безопасности продукции общественного питания и не достигли заметных положительных результатов (3 балла) в этом направлении управленческой деятельности.

Таблица 1

Оценка деятельности управленческого персонала предприятий общественного питания по внедрению системы менеджмента безопасности продукции общественного питания

| Показатели самооценки внедрения системы менеджмента безопасности продукции общественного питания* | Оценка внедрения системы менеджмента на основе утверждения («да») (в процентах) | Оценка результатов мероприятий по внедрению системы менеджмента (в баллах) |
|---|---|--|
| Определены обязательства руководства организации (предприятия) по функционированию системы менеджмента безопасности продукции общественного питания | 7,2 | 1,2 |
| Организацией (предприятием) определены цели по достижению требований безопасности продукции общественного питания | 24,3 | 2,6 |
| Разработана процедура управления документацией для обеспечения функционирования системы менеджмента безопасности продукции общественного питания | 4,1 | 1,3 |
| Разработана политика в области обеспечения безопасности продукции общественного питания | 27,8 | 3,1 |
| Сформирована группа безопасности продукции общественного питания | 3,6 | 0,8 |
| Персонал обучен основам системы менеджмента безопасности продукции общественного питания | 2,2 | 0,8 |
| Составлены спецификации для каждого наименования продукции общественного питания | 4,7 | 2,3 |
| Актуализированы нормативные правовые акты, нормативные и технические документы в сфере индустрии питания | 2,3 | 2,6 |
| Идентифицированы требования нормативных правовых актов и нормативных документов для включения в программы обязательных предварительных мероприятий | 4,4 | 1,7 |
| Идентифицированы критические контрольные точки и разработана система мониторинга в них при изготовлении и реализации продукции общественного питания в организации (на предприятии) | 3,9 | 2,9 |
| Документирована система прослеживания продукции общественного питания | 1,9 | 3,6 |
| Проведены внутренние аудиты | 0,9 | 1,4 |

Примечание: * – показатели самооценки выборочно составлены по ГОСТ Р 55889-2013 [10].

Несколько лучший результат был отмечен по вопросу «Документирована система прослеживания продукции общественного питания?» (3,6 балла). Нами в целях выяснения данного относительно высокого уровня оценки (но недостаточного для положительной оценки внедрения системы менеджмента) был проведен дополнительный устный опрос участников анкетирования. При этом было выяснено, что большая часть опрошиваемых в своих ответах имели в виду документы финансового характера, а не документы системы менеджмента.

Таким образом, результаты исследования внедрения системы менеджмента в индустрии питания позволяют заключить, что руководители предприятий не принимают необходимые решения в области менеджмента качества и безопасности продукции общественного питания. В этой же связи здесь уместно будет напомнить, что главный документ в области управления рисками в системе общественного питания – ГОСТ Р 51705.1-2001 – содержит в пункте 4.1.1 раздела 4.1 «Организация работ» следующее положение: «В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководство организации» [2]. Из данных нашего исследования следует, что нормы, установленные Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [11] и подлежащие обязательному выполнению при организации работы предприятий общественного питания, руководителями предприятий не соблюдаются. В этих условиях потребитель при реализации пищевых продуктов не обеспечивается кулинарным из-

делием должного качества и безопасности, что является невыполнением требований системы документов, регулирующих вопросы минимизации рисков.

Опрошенные работники предприятий общественного питания, как было уже отмечено выше, имеют среднее специальное образование по специальности «Технология продукции общественного питания». В структуре программы подготовки специалистов предусмотрено овладение знанием и умением для обеспечения производства кулинарной продукции, соответствующей требованиям действующих нормативных документов. В профессиональном стандарте общественного питания содержится положение о том, что в обязанности специалиста со средним образованием входит обеспечение технологических режимов производства продукции общественного питания массового потребления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями [12, 13]. Отсюда следует, что интервьюируемые работники предприятий общественного питания, работающие в должности поваров 3–4-го разрядов или заведующих производством, должны в своей профессиональной деятельности строго соблюдать технологические и санитарно-гигиенические режимы, составляющие ядро менеджмента качества пищевой продукции. Исходя из этого был организован второй этап анкетирования, чтобы определить уровень знаний содержания документов, регламентирующих производственный процесс от приема продовольственного товара до отпуска потребителю, и оценить их применение. Результаты исследования приведены в табл. 2.

Таблица 2

Оценка уровня знаний требований документов, регламентирующих производственный процесс, и оценка их практического применения на предприятиях общественного питания

| Наименование документа | Статус документа/ответственность | Оценка уровня знаний, баллы | Оценка практического применения, баллы |
|---------------------------|---|-----------------------------|--|
| СП 2.3.6.1079-01 [14] | Обязательность для исполнения предпринимателями в области организации питания (п. 1.2) | 3,5 | 3,9 |
| ГОСТ Р 51705.1-2001 [2] | В соответствии с действующим законодательством ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководство организации (п. 4.1.1) | 2,3 | 3,1 |
| ГОСТ Р ИСО 22000-2007 [3] | Предназначен для всех организаций, имеющих отношение к любым этапам цепи создания пищевой продукции (п. 1) | 1,4 | 1 |
| ГОСТ 30390-2013 [15] | Устанавливает технические требования к продукции общественного питания (п. 1) | 1 | 1 |
| ТР ТС 021/2011 [4] | Устанавливает обязательные требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации (ст. 1, п. 3) | 1 | 1 |

Из анализа данных табл. 2 следует, что персонал со средним специальным образованием в области общественного питания демонстрирует низкие знания базовых нормативных документов. Такое заключение объективно обусловлено тем, что вместо ожидаемых 5 баллов по шкале Ликерта, свидетельствующих об овладении необходимым знанием в управлении качеством пищевой продукции, оценки были в пределах от 1 до 3,5 балла, а овладение опытом практического применения – от 1 до 3,9 балла. В то же время только в отношении двух нормативных документов (СП 2.3.6.1079-01 [14] и ГОСТ Р 51705.1-2001 [2]) можно отметить, что данная группа персонала предприятия несколько лучше знает базовые требования указанных регламентов (на уровне 3,5 и 2,3 балла соответственно), демонстрирует фрагментарные знания и подтверждает определенную устремленность к их практическому применению. Необходимо особо отметить, что ГОСТ Р ИСО 22000-2007 [3], ГОСТ 30390-2013 [15] и ТР ТС 021/2011 [4] оказались вне поля зрения деятельности предприятий общественно-го питания.

К факторам, сформировавшим влияние на приведенные выше результаты, соотнеся их с результатами исследований других авторов [16–18], на наш взгляд, можно отнести:

– отсутствие должного внимания органов государственного надзора и регулирования к внедрению системы ХАССП для повышения безопасности продукции и услуг общественного питания;

– недопонимание руководителями предприятий общественного питания практической ценности внедрения системы ХАССП, того, что система ХАССП актуальна для всех предприятий общественного питания в целях: 1) обеспечения безопасности продукции и услуг общественного питания; 2) повышения гигиенической культуры и технологической дисциплины персонала; 3) повышения конкурентоспособности продукции и услуг; 4) создания механизма управления коллективом предприятия; 5) повышения эффективности всего производственного процесса;

– отсутствие у руководителей предприятий специального образования (специалист, магистратура), необходимость которого зафиксирована в профессиональном стандарте [12] и в приказе Министерства труда и социальной защиты РФ «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»» [19];

– стереотип ранее усвоенных индивидуумом трудовых норм и ценностей в про-

цессе их профессиональной деятельности, который мешает формированию потребности следовать принципам безопасности пищевых продуктов и стандартным методам приемки продовольственных товаров, их хранения, первичной и конечной переработки, изготовления кулинарного изделия, а также отпуска блюда на основе принципов ХАССП [2].

Отмечая приведенные выше обстоятельства, тормозящие реализацию современных принципов менеджмента качества, следует особо подчеркнуть, что руководители предприятий руководствуются прежде всего финансовым подходом к деятельности их предприятий и ставят на второе место свою социальную ответственность перед потребителями за качество и безопасность производимой продукции [12, 13]. В связи с этим следует отметить, что существующая практика не мотивирует на обязательность выполнения положений множества государственных документов. Как показывают многие авторы, существующая негативная практика обусловлена тем, что статус (рекомендательный или обязательный характер) ряда документов четко не определен законодательно. В этих условиях, как отмечал Г.Г. Онищенко [20], не обеспечиваются качество и безопасность пищевых продуктов – одно из конституционных прав россиян.

В целях преодоления такой ситуации прежде всего необходимо отметить следующее: согласно профессиональному стандарту для индустрии питания и стандартам в области менеджмента все руководители предприятий общественного питания должны обладать соответствующей квалификацией, знаниями и навыками управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП [12, 13], а объявленная политика в области качества производимой продукции под руководством группы ХАССП могла бы идентифицировать пищевые опасности, чтобы принимать соответствующие профилактические и корректирующие меры. Для этого руководство предприятия должно принять внутренний документ о политике предприятия в области качества производимой продукции, создать специально обученную группу ХАССП из опытных и авторитетных работников, организовать обучение всего персонала по специально разработанным программам.

Наши исследования показали, что осведомленность в области соблюдения нормативных требований поварами 3–4-го разрядов и заведующими производствами оценивается как не соответствующая современным системам менеджмента. Между тем, как следует из литературных данных,

хорошо осведомленные и обученные практическим решениям менеджеры по безопасности пищевых продуктов следуют безопасным процедурам обработки пищевых продуктов и организуют работу других работников предприятия в рамках системы ХАССП [7]. Надлежащая гигиеническая и производственная практика должна быть доведена до сведения персонала на основе специального обучения и подтверждена периодически обновляемыми программами обучения [9].

В рамках обсуждения проблем менеджмента на предприятиях общественного питания следует особо выделить три аспекта. Первый аспект: действующие стандарты и другие официальные документы содержат нормативно закреплённые требования к качеству продукции. Второй аспект: утверждённые и введённые в практику стандарты рассматриваются как рекомендательные, что в правовом подходе фундаментально отличает действующую систему стандартизации от прежней системы, создавая условия для вмешательства в бизнес. Такая ситуация в области управления качеством пищевой продукции индустрии питания потенциально увеличивает риск здоровью потребителей. Третий аспект: для выполнения нормативных требований к качеству продукции предприятий индустрии питания необходимо совершенствовать экономические и правовые механизмы ответственности за качество произведённой продукции.

Заключение

Проведённое нами исследование вопросов современного менеджмента позволяет заключить, что, несмотря на широкий спектр государственных законов и нормативных актов в области качества и безопасности пищевой продукции, предприятия общественного питания не демонстрируют подготовленность и, соответственно, готовность к внедрению стандартов и процедур обеспечения безопасности пищевых продуктов на основе принципов ИСО и ХАССП, которые изначально были предложены как условие для формирования нового технологического принципа изготовления кулинарной продукции надлежащего качества, обеспечивающего конституционное право потребителя на безопасную пищу. Основным барьером в области внедрения новых принципов управления качеством продуктов питания является несоответствие квалификаций руководителей предприятий общественного питания их функциональным обязанностям согласно требованиям профессионального стандарта в области общественного питания. Сохранение та-

кой ситуации, когда нормативно-правовые акты в области качества продуктов питания в полном объёме не выполняются, не укрепляет авторитет санитарного законодательства. В связи с этим остаётся актуальным и востребованным исследование развития правовой оценки невыполнения регламентирующих нормативных документов владельцами, руководителями и работниками предприятий общественного питания. Принимая во внимание всю значимость данной проблемы, можно сделать вывод, что реализация современного менеджмента в строгом соответствии с принципами ИСО и ХАССП должна рассматриваться как актуальная для решения задачи, отвечающая сущностным интересам личности, общества и государства.

Список литературы

1. Акифьев И.В., Пономарева И.К. Мотивация как один из основных факторов управления персоналом // Образование и наука в современном эффективном мире. Инновации. 2017. № 1. С. 103–112.
2. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. М.: Стандартинформ, 2012. 12 с.
3. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции. М.: Стандартинформ, 2012. 30 с.
4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции от 09.12.2011 № 880. [Электронный ресурс]. URL: <https://rotest.net/wp-content/uploads/2014/10/TR-TS-021-2011-O-bezopasnosti-pischevoy-produktzii.pdf> (дата обращения: 28.07.2020).
5. Дмитриев А.Д., Андреева М.Г., Иванов В.Ф. Вопросы современного менеджмента и внедрения системы ХАССП в индустрии питания // Экономика: вчера, сегодня, завтра. 2018. Т. 8. № 11А. С. 25–32.
6. Дмитриев А.Д., Дмитриев Д.А., Трифонова А.Ю., Фролова М.А. Анализ современной организации управления в индустрии питания на основе развития внутреннего контроля качества продукции // Вестник Российского университета кооперации. 2018. № 4 (34). С. 17–21.
7. Lucey John, 2006. Personal Hygiene and food safety tips. [Electronic resource]. URL: <https://www.foodqualityandsafety.com/article/personal-hygiene-and-food-safety> (date of access: 28.07.2020).
8. Роспотребнадзор: функции, полномочия, задачи. [Электронный ресурс]. URL: <https://zen.yandex.ru/media/urist/rospotrebnadzor-funkcii-polnomochiia-zadachi-5aed6d569d5cb343d6ff8b33> (дата обращения: 28.07.2020).
9. Hamilton Ann, 2016. Study: Three main causes of food borne illness in eateries. [Electronic resource]. URL: <http://www.fosters.com/article/20160406/NEWS/160409608> (date of access: 28.07.2020).
10. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. М.: Стандартинформ, 2015. 45 с.
11. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ. [Электронный ресурс]. URL: https://legalacts.ru/doc/29_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/ (дата обращения: 28.07.2020).

12. Профессиональные стандарты индустрии питания. Том 1: [Справочник] / Федерация Рестораторов и Отельеров. М.: ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2013. 512 с.
13. Профессиональный стандарт. Руководитель предприятия питания (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 года N 281н). [Электронный ресурс]. URL: <https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4293734/4293734384.pdf> (дата обращения: 28.07.2020).
14. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. [Электронный ресурс]. URL: <https://rushaccp.ru/sanpin-1079-01-s-izmenenijami/> (дата обращения: 28.07.2020).
15. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. М.: Стандартинформ, 2014. 8 с.
16. Онищенко Г.Г., Покровский В.И., Романенко Г.А. и др. Политика здорового питания. Федеральный и региональные уровни. Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2002. 341 с.
17. Власенко С.С. Уголовно-правовые аспекты противодействия распространению опасных инфекционных заболеваний человека тема: автореф. дис. ... канд. юрид. наук: 12.00.08. Краснодар, 2011. 27 с.
18. Ряднев В.Ю. Уголовная ответственность за нарушение санитарно-эпидемиологических правил: автореф. дис. ... канд. юрид. наук: 12.00.08. Краснодар, 2004. 26 с.
19. Проект Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» (подготовлен Минтрудом России 26.11.2018). [Электронный ресурс]. URL: <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/56675101/> (дата обращения: 28.07.2020).
20. Онищенко Г.Г. Оценка и управление рисками для здоровья как эффективный инструмент решения задач обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации // Анализ риска здоровью. 2013. № 1. С. 4–14.