

Оригинальная статья
Original article

УДК 658.5

DOI: 10.18413/2408-9346-2023-9-3-0-7

Палькина Ю. Р.¹
Глухова Т. В.²
Суркова М. А.³

Диагностика предпосылок внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятии общественного питания

ФГБОУ ВО «МГУ им. Н. П. Огарёва»,
ул. Большевикская, 68, Саранск 430005, Россия

¹e-mail: enaleeva@list.ru

²e-mail: asptg2004@mail.ru

³e-mail: surkova-milana@mail.ru

¹ORCID 0000-0003-4769-6853

²ORCID 0000-0002-1487-8530

*Статья поступила 19 июля 2023 г.; принята 28 августа 2023 г.;
опубликована 30 сентября 2023 г.*

Аннотация. В настоящее время обеспечение и повышение качества и безопасности продукции на предприятиях общественного питания часто связывают с внедрением принципов ХАССП (НАССР «Hazard analysis and critical control points» – «Анализ рисков и критические контрольные точки (ККТ)»), а также формированием систем менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) на основе требований и рекомендаций международных и национальных стандартов. В связи с этим возникает необходимость в разработке и апробации методических подходов как к внедрению СМБПП в соответствии с требованиями одного из ключевых стандартов в данной области ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (аналог международного стандарта ISO 22000:2018), так и к проведению диагностики деятельности организаций индустрии питания. Цель статьи – комплексная диагностика деятельности конкретного предприятия, представляющего сферу общественного питания, исходя из положений ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Проведенная авторами диагностика позволила апробировать методический подход к оценке готовности предприятий общественного питания к формированию стандартизированных СМБПП с целью его дальнейшего тиражирования и масштабирования в систему организации питания дошкольных, школьных, средних профессиональных и высших учебных заведений, а также лечебных и оздоровительных учреждений. В рамках проведенного исследования оценены применяемые подходы к обеспечению качества и безопасности продукции в СКП «Молодежный», обоснованы предпосылки и условия формирования СМБПП. Это позволит приступить студенческому комбинату питания к постепенному развертыванию процедур ХАССП, затем к проектированию, разработке, внедрению, поддержанию и улучшению СМБПП, а в дальнейшем распространить данную практику на другие предприятия общественного питания Республики Мордовия.

Ключевые слова: качество; безопасность; система менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП); принципы ХАССП; предприятия общественного питания; диагностика; риски; уровень зрелости

Для цитирования: Палькина Ю. Р., Глухова Т. В., Суркова М. А. Диагностика предпосылок внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятии общественного питания // Научный результат. Технологии бизнеса и сервиса. 2023. 9 (3). С. 89-103. DOI: 10.18413/2408-9346-2023-9-3-0-7

UDC 658.5

Yulia R. Palkina¹
Tatyana V. Glukhova²
Milana A. Surkova³

Diagnostics of the prerequisites for the implementation of a food safety management system at a public catering enterprise

Ogarev National Research Mordovian State University,
68, Bolshevistskaya St., Saransk, 430005, Russia

¹e-mail: enaleeva@list.ru

²e-mail: asptg2004@mail.ru

³e-mail: surkova-milana@mail.ru

¹ORCID 0000-0003-4769-6853

²ORCID 0000-0002-1487-8530

Abstract. Currently, ensuring and improving the quality and safety of products at public catering establishments is inextricably linked with the implementation of the principles of HACCP (Hazard analysis and critical control points), as well as the formation of standardized food safety management systems of (FSMS) based on the requirements and recommendations of international and national standards. In this regard, there is a need to develop and test methodological approaches both to the implementation of FSMS in accordance with the requirements of one of the key standards in this area, GOST R ISO 22000-2019 (an analogue of the international standard ISO 22000: 2018), and to diagnose the activities of organizations in the food industry. The purpose of the article is a comprehensive diagnosis of the activity of a particular enterprise representing the sphere of public catering, based on the provisions of GOST R ISO 22000-2019. The diagnostics conducted by the authors made it possible to test a methodical approach to assessing the readiness of public catering enterprises to form standardized FSMS for the purpose of its further replication and implementation into the catering system of preschool, school, secondary vocational and higher educational institutions, as well as medical and recreational institutions. As part of the study, the current approaches to ensuring the required quality and safety of products in the student catering complex "Molodezhny" were evaluated, the prerequisites and conditions for the formation of the FSMS were substantiated. This will allow the student catering facility to begin the gradual deployment of HACCP procedures, then to design, develop, implement, maintain and improve the FSMS, and further extend this practice to other public catering enterprises of the Republic of Mordovia.

Keywords: quality; safety; food safety management system (FSMS); HACCP principles; catering establishments; diagnostics; risks; maturity level

For citation: Palkina, Yu. R., Glukhova, T. V., Surkova, M. A. (2023), "Diagnostics of the prerequisites for the implementation of a food safety management system at a public catering enterprise", *Research Result. Business and Service Technologies*, 9 (3), pp. 89-103, DOI: 10.18413/2408-9346-2023-9-3-0-7

Введение (Introduction). Проблемы обеспечения качества и безопасности продукции в настоящее время являются актуальными для всех предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности. Снизить угрозы здоровью потребителей из-за некачественных продуктов питания позволяет внедрение принципов ХАССП, а также разработка и развитие системного подхода к менеджменту пищевой безопасности в соответствии с требованиями и рекомендациями международных и национальных стандартов.

Для предприятий общественного питания также является актуальным внедрение принципов ХАССП и формирование СМБПП. Это обусловлено тем, что на каждом из таких предприятий можно наблюдать всю цепочку технологического процесса – доставку сырья и полуфабрикатов, приготовление блюд, потребление их посетителями. Также следует учитывать, что российское законодательство требует от предприятий индустрии питания внедрение процедур ХАССП, так как они обязаны соблюдать требования технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и (или) технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции. Если затронуть вопрос о соответствующей сертификации, то в России она не является обязательной, однако прохождение этой процедуры повышает доверие потребителей к продукции предприятий общественного питания, проверяющих органов и других заинтересованных сторон (ГОСТ Р ИСО 22000-2019, 2019).

Вместе с тем, необходимо отметить, что если для промышленных предприятий, осуществляющих массовое производство пищевых продуктов в готовом виде или в виде полуфабрикатов, методология формирования и развития СМБПП давно сформировалась и считается традиционно устоявшейся, то для предприятий системы общественного питания она находится на начальных стадиях формализации. При этом особое значение для определения степени готовности предприятия к внедре-

нию данной системы и разработки программы ее формирования имеет диагностика деятельности предприятий общественного питания, поскольку она является обязательным условием, предшествующим разработке СМБПП.

Цель исследования (The aim of the work) – комплексная диагностика деятельности в области качества и безопасности продукции на основе положений ГОСТ Р ИСО 22000-2019 предприятия общественного питания – СКП «Молодёжный». СКП «Молодёжный» является структурным подразделением ФГБОУ ВО «МГУ им. Н.П. Огарёва», основной задачей которого является производство собственной продукции общественного питания для удовлетворения потребностей обучающихся, сотрудников университета, а также других заинтересованных сторон. Данная диагностика позволит апробировать методический подход к оценке готовности предприятий общественного питания к формированию стандартизированных СМБПП с целью его дальнейшего тиражирования и масштабирования.

Материалы и методы исследования (Materials and Methods). В процессе проведения исследования использован метод несистематизированного обзора источников. В качестве информационной базы выступают статьи по проблемам обеспечения качества и безопасности, а также внедрению принципов ХАССП и СМБПП на предприятиях общественного питания, опубликованные в журналах, включенных в наукометрическую базу Scopus, в журналах, включенных в ядро РИНЦ, а также дополнительные источники, соответствующие теме исследования. Методология исследовательской работы основана на использовании общенаучных методов, а также методов сбора, систематизации информации, критического анализа мнений работников относительно обеспечения качества и безопасности на одном из предприятий общественного питания. При проведении исследования опиралась на положение ГОСТ Р ИСО 22000-2019, МР

5.1.0096-14, ГОСТ Р 55889-2013, ГОСТ Р ИСО 10014-2008.

Результаты исследования и их обсуждение (Results and Discussion). На основе анализа научных публикаций можно отметить, что в современных исследованиях по данному направлению акцент делается на внедрении принципов ХАССП в индустрии питания. Так, в публикациях отечественных ученых рассматриваются проблемы внедрения данных принципов, в частности выявления различных типов опасностей при изготовлении блюд (Карапетян, Батикян, 2018; Лосевская, 2022). Ряд авторов затрагивает проблемы и возможности интеграции принципов ХАССП, а также современных подходов риск-менеджмента для повышения безопасности и качества сервиса. Это позволит предприятиям индустрии питания эффективно управлять не только технологическими, но и финансовыми, экономическими, а также маркетинговыми рисками (Рудницкая, Плиски, 2019). Проводятся исследования по изучению системного подхода к менеджменту пищевой безопасности, в частности особенностей развития интегрированных систем менеджмента на предприятиях исследуемой отрасли (Барышникова, Вайскрובה, Маюрникова, 2016). Освещается в трудах отечественных авторов и влияние безопасности продуктов и услуг в сфере общественного питания на развитие конкуренции на данном рынке, других сфер экономики, в частности индустрии туризма (Щедрина, Лимарева, Малахов, Оробинская, Шалтумаев, 2019).

Зарубежные ученые в своих научных трудах также рассматривают отдельные вопросы внедрения принципов ХАССП и СМБПП на предприятиях общественного питания. Например, многие исследователи поднимают вопрос о нехватке знаний о качестве и безопасности пищевой продукции среди сотрудников ресторанов, кафе, столовых при лечебных и образовательных учреждениях (Sharif, Obaidat, Al-Dalalah, 2013; Rebouças, Santiago, Martins, Rios Menezes, Purificação Nazare Araújo, De Castro Almeida, 2017; Sibanyoni, Tabit,

2017), обосновывают важность повышения осведомленности о ХАССП и проведения соответствующих обучающих мероприятий (Worsfold, 2005). При этом исследования показывают, что данная проблема характерна для индустрии питания как в развивающихся, так и в развитых странах. Некоторые ученые говорят о возможности и необходимости распространения ISO 22000 на организации пищевой промышленности всех типов и размеров, чтобы контролировать риски, связанные с безопасностью пищевых продуктов, по всей пищевой цепочке (Lindiwe Julia Ncube, 2023). Ряд исследователей в своих работах акцентирует внимание на проблемах обеспечения качества и безопасности продукции в точках питания, функционирующих при университетах (Webb, Morancie, 2015; Yugang, 2021; Bulto, Juta, Demissie, Woldemichael, Werku, Berkessa, 2022), школах (Henroid, Sneed, 2004), больницах (Bas, Temel, Ersun, Kivanç, 2005; Tsakali, Gortzi, Timpis, Tsaknis, 2016), домах престарелых (Sneed, Strohbahn, Gilmore, 2004). Проведенные исследования обосновывают важность и актуальность рассматриваемой проблемы для данного типа организаций, поскольку они оказывают услуги большому количеству потребителей.

Тем не менее многие вопросы, связанные с формированием и развитием СМБПП в индустрии питания, остаются нерешенными и требуют как научного обоснования, так и практической апробации. Высокая степень неопределенности в данном вопросе характерна для предприятий общественного питания и столовых, включенных в систему организации питания учебных заведений общего, среднего и высшего образования, а также лечебных и оздоровительных учреждений. Так, особую важность имеет данная проблема для больниц, домов престарелых. Это связано с тем, что в условиях стационара предлагаемое питание для пациентов является частью общей заботы об их выздоровлении. Пища становится значимым фактором, который может усугубить их здоровье. При организации питания в учебных

заведениях следует учитывать возрастной состав потребителей, совершенствовать практику обращения с пищевыми продуктами и внедрять принципы ХАСПП.

Также особое внимание в данных исследованиях, на наш взгляд, должно быть уделено диагностике уровня зрелости и определению предпосылок внедрения СМБПП на предприятии общественного питания. К настоящему времени сформировано несколько методических подходов к проведению диагностики деятельности данных предприятий в области обеспечения требуемого качества и безопасности продуктов питания. Один из таких подходов представлен в разработанном в нашей стране документе МР 5.1.0096-14, содержащим рекомендации к оценке процессов изготовления пищевой продукции на основе принципов ХАССП, требований санитарного законодательства и ТР ТС (Методические рекомендации, 2015). В нем отражены национальные требования в области безопасности продукции, что также может рассматриваться как преимущество для российских предприятий общественного питания. Руководство по проверке пищевых продуктов на основе оценки рисков, разработанное Продовольственной и сельскохозяйственной организацией Объединённых Наций (ФАО), описывает общее типовое руководство по проведению диагностики на предприятиях пищевой промышленности (Руководство, 2010). ГОСТ Р 55889-2013 содержит рекомендации по проведению самооценки деятельности предприятий общественного питания, где представлены вопросы, включающие различные аспекты управления безопасностью продукции (ГОСТ Р 55889-2013, 2020). На наш взгляд, такая диагностика на начальном этапе может помочь предприятиям, нацеленным на формирование СМБПП. Однако в литературе не-

достаточно публикаций об апробации данных методик, что не позволяет их распространить на практику деятельности предприятий общественного питания. Важность этой проблемы обоснована тем, что диагностика должна предшествовать разработке СМБПП, поскольку она позволяет определить предпосылки и степень готовности предприятия к внедрению данной системы.

Актуальность проблемы для СКП «Молодежный» обусловлена рядом причин. Во-первых, проблема качественного питания молодого поколения в настоящее время исследуется как важный фактор повышения качества жизни. Поэтому работа по качественному обеспечению питания обучающихся и сотрудников университета нуждается в постоянном совершенствовании. Кроме того, СКП «Молодежный» является открытым для местного сообщества. Предприятие имеет развернутую сеть точек питания, его продукция и услуги доступны для всех жителей городского округа Саранск. СКП «Молодежный» вошел в пул организаций, осуществляющих кейтеринговое обслуживание мероприятий различного уровня, в том числе с международным участием. В дни Чемпионата мира по футболу 2018 года данное предприятие обеспечивало питание представителей органов правопорядка, отвечавших за безопасность проведения мероприятия. Следовательно, к организации предъявляются дополнительные требования со стороны различных заинтересованных сторон.

На примере СКП «Молодежный» была апробирована методика оценки деятельности в области качества и безопасности производимой продукции на основе положений ГОСТ Р ИСО 22000-2019, включающая последовательное выполнение нескольких методов (табл. 1).

Таблица 1

**План проведения оценки деятельности предприятия
 общественного питания в области качества и безопасности продукции**

Table 1

**Plan for assessing the activities of a public catering enterprise
 in the field of product quality and safety**

Этап диагностики	Метод диагностики
1 Оценка уровня зрелости внедрения принципов менеджмента качества	Самооценка на основе рекомендаций ГОСТ Р ИСО 10014-2008
2 Идентификация мероприятий производственной деятельности, нацеленных на обеспечение безопасности продукции	Сравнение с требованиями пункта 8 ГОСТ Р ИСО 22000-2019
3 Оценка степени готовности к внедрению СМБПП	Самооценка в соответствии с ГОСТ Р 55889-2013
4 Оценка соблюдения требований ТР и санитарного законодательства	Проверка на основе МР 5.1.0096-14
5 Определение требуемой документированной информации СМБПП	Выявление требований к ДИ в ГОСТ Р ИСО 22000-2019
6 Обоснование предпосылок и условий внедрения СМБПП	Подведение итогов диагностики

На начальном этапе диагностики была проведена оценка уровня зрелости внедрения принципов управления качеством. Такая самооценка представляла интерес в связи с тем, что 7 из 16 принципов СМБПП – принципы менеджмента качества. Методика оценки базировалась на рекомендациях ГОСТ Р ИСО 10014-2008, однако принципы были актуализированы исходя из современных тенденций менеджмента качества (ГОСТ Р ИСО 10014-2008, 2008).

При проведении данного исследования было опрошено 10 сотрудников организации, полученные результаты представлены на радарной диаграмме (рис. 1).

Исходя из результатов данной диагностики можно сделать вывод, что на исследуемом предприятии принципы менеджмента качества реализуются не в полной мере. Например, ориентация на потребителя сводится лишь к работе с поступившими жалобами и предложениями, отсутствует систематический мониторинг оценки удовлетворенности посетителей, несмотря на то, что СКП «Молодежный» имеет хороший опыт в данной области.

Более 5 лет назад предприятие проводило комплексное анкетирование студентов и сотрудников университета посредством электронной информационной образовательной среды вуза. Руководством комбината питания не определены политика, четкие цели, не разработаны планы их достижения. Это может привести к неэффективному использованию ресурсов и низкой мотивации персонала, так как они не четко понимают свои задачи. Во многом это обусловлено частой сменой руководителей высшего уровня. На предприятии вполне взаимосвязано управление действиями, средствами контроля, ресурсами и выходами процесса, однако отсутствие конкретных схем и карт процессов, не проведение их анализа и измерений препятствует эффективному управлению ими. Низкую оценку получил и принцип, связанный с принятием решений. Это свидетельствует о том, что решения в комбинате питания часто принимаются интуитивно, основаны на существующем опыте, догадках, предположениях, а не на конкретных данных и фактах.

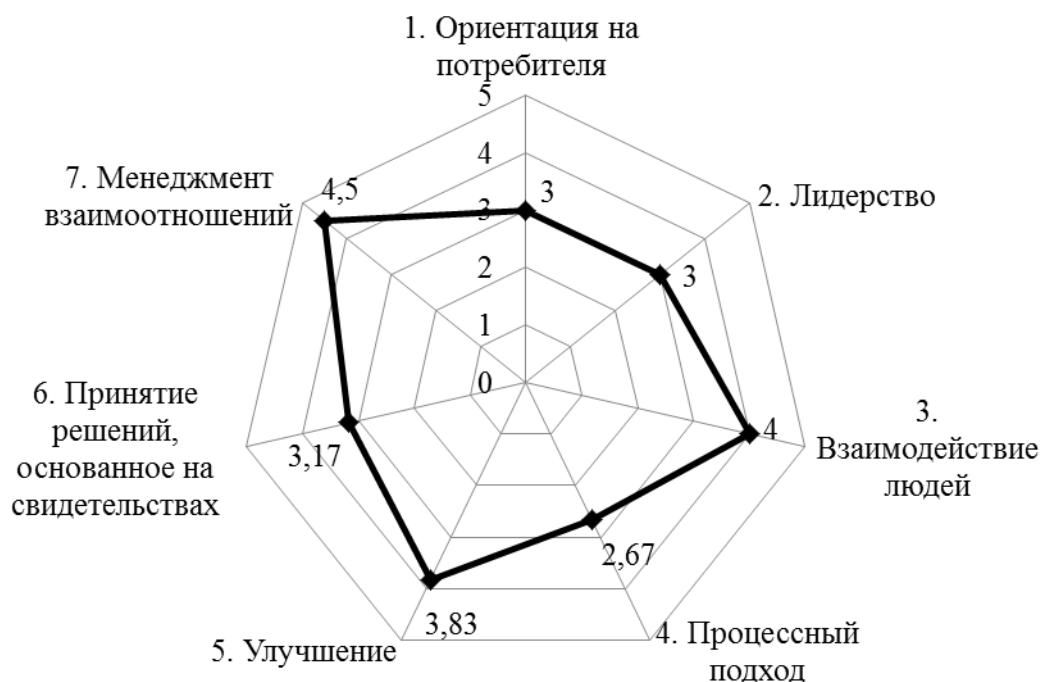


Рис. 1. Оценка уровня зрелости внедрения принципов менеджмента качества

Fig. 1. Assessment of the level of maturity of the implementation of the principles of quality management

На следующем этапе диагностики были определены основные мероприятия, необходимые в процессе производствен-

ной деятельности в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2019, а также их наличие в СКП «Молодежный» (табл. 2).

Таблица 2

Наличие в СКП «Молодежный» мероприятий, необходимых в процессе производственной деятельности в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2019

Table 2

Availability of activities necessary in the process of production in accordance with GOST R ISO 22000-2019 at the Molodezhny Student Food Factory

Мероприятия ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Наличие в СКП «Молодежный»
Производственные программы обязательных предварительных мероприятий (ППОПМ)	Отсутствуют
Система прослеживаемости	Работа с системой «Меркурий» для обеспечения прослеживаемости поступающей продукции и сырья, на этапах производства маркируются партии сырья и готовой продукции
Готовность к ЧС и реагирование на них	Установлены 4 ситуации, при возникновении которых следует немедленно известить ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии РМ»
Анализ опасностей	Отсутствует
Валидация мероприятий по управлению	Отсутствует
План управления опасностями ХАССП/ППОПМ	Программа производственного контроля, но содержит не все необходимые положения

Мероприятия ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Наличие в СКП «Молодежный»
Планирование верификации	Отсутствует
Внедрение плана	Отсутствует
Управление мониторингом и измерениями	Термометры, гигрометры, весы. Отсутствует оборудование для измерения показателей пищевой продукции. Результаты калибровки не сохраняются как документированная информация
Управление несоответствующей продукцией и процессами	В случае, если бракеражная комиссия с помощью органолептических методов установила, что блюдо некачественное, блюдо утилизируют
Верификация	Отсутствует, так как не внедрен ППОПМ и план управления опасностями
Анализ результатов верификации	Отсутствует
Актуализация информации, являющейся основой ППОПМ и плана управления опасностями	Отсутствует

Таким образом, на данный момент времени ни одно мероприятие, которое требует ГОСТ Р ИСО 22000-2019, в полной мере не выполняется в СКП «Молодежный».

На основе анализа деятельности данного предприятия в области обеспечения безопасности пищевых продуктов проведена самооценка деятельности в соответ-

ствии с ГОСТ Р 55889-2013. Каждый вопрос был оценен от 1 до 4, где: 1 – наихудшая оценка; 4 – наилучшая. После подсчета выставленных баллов по каждому элементу, они были соотнесены с интерпретацией, представленной в ГОСТ Р 55889-2013. Результаты данной самооценки представлены на рис. 2.

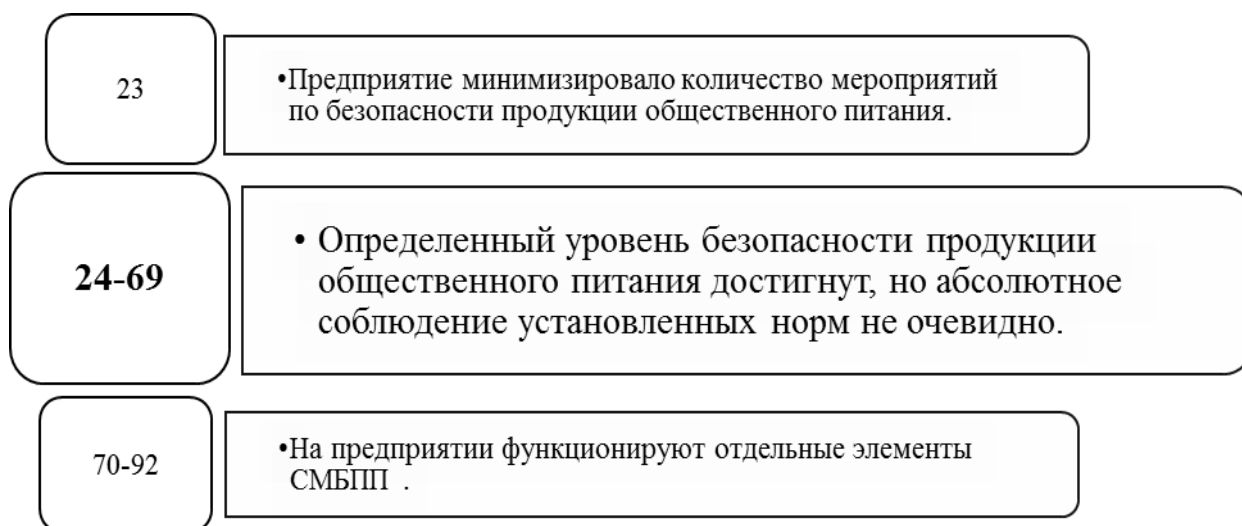


Рис. 2. Эффективность СКП «Молодежный» на основе проведенной самооценки по ГОСТ Р 55889-2013

Fig. 2. The effectiveness of the Molodezhny Student Food Factory on the basis of self-assessment according to GOST R 55889-2013

Исходя из результатов данной самооценки, СКП «Молодежный» получил 32 балла, то есть на предприятии достигнут определенный уровень управления и контроля безопасности продукции, однако не ясно, насколько точно соблюдаются установленные нормы и требования.

Следующий этап диагностики связан с определением уровня формализации действующих подходов к обеспечению требуемого качества, гарантированию безопасности пищевой продукции и предполагает проведение проверки деятельности СКП «Молодежный» на основе рекомендаций МР 5.1.0096-14. Данная методика предполагает проведение диагностики в несколько этапов. В начале определяется

предмет проверки, проверяется наличие регламентирующих документов, оцениваются параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры проверки. Следующим действием является оценка риска выпуска опасной продукции путем присвоения весового коэффициента опасности каждой процедуре и определение категории, к которой относится предприятие по степени риска (Методические рекомендации, 2015). Расчеты оценки соответствия СКП «Молодежный» приведены в табл. 3 (1 балл выставляется при полном соответствии, 0,5 баллов – при малозначительных несоответствиях; 0 баллов – при значительных несоответствиях).

Таблица 3

Оценка процессов производства пищевой продукции СКП «Молодежный» на основе принципов ХАССП

Table 3

Evaluation of the processes of food production at the Molodezhny Student Food Factory based on the principles of HACCP

Наименование процедуры и предмета проверки	Весовой коэффициент	Балл	Оценка соответствия (%)
1. Наличие документов, подтверждающих разработку процедур, основанных на принципах ХАССП; оценка безопасности выпускаемой продукции	0,25	0,7	17,5
2. Процедура 1 «Выбор необходимых технологических процессов производства»	0,04	0,4	1,6
3. Процедура 2 «Выбор последовательности и поточности технологических операций»	0,04	0,3	1,2
4. Процедура 3 «Этапы технологических операций»	0,01	0,4	0,4
5. Процедура 4 «Проведение контроля за продовольственным сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами»	0,1	0,8	8
6. Процедура 5 «Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов»	0,06	0,7	4,2
7. Процедура 6 «Документирование этапов технологических операций и результатов контроля»	0,03	0,9	2,7
8. Процедура 7 «Соблюдение условий транспортирования пищевой продукции»	0,12	0,7	8,4
9. Процедура 8 «Содержание производственных помещений, оборудования»	0,08	0,6	4,8

Наименование процедуры и предмета проверки	Весовой коэффициент	Балл	Оценка соответствия (%)
10. Процедура 9 «Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции»	0,1	0,8	8
11. Процедура 10 «Выбор способов проведения уборки»	0,01	0,5	0,5
12. Процедура 11 «Документация о соответствии произведенной продукции требованиям»	0,04	1	4
13. Процедура 12 «Прослеживаемость пищевой продукции»	0,02	0,5	1
14. Принципы ХАССП	0,09	0,2	1,8
15. Поддержка и улучшение процедур, основанных на принципах ХАССП	0,01	0	0
Итого	1		64,1

Относительно высокие баллы получило предприятие при оценке документации о соответствии произведенной продукции требованиям (1 балл), документирования этапов технологических операций и результатов контроля (0,9 баллов), выбора способов и обеспечения соблюдения работниками правил личной гигиены (0,8 баллов), проведения контроля за продовольственным сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами (0,8 баллов). Однако очень низко были оценены принципы ХАССП (0,2 балла), поскольку из всех параметров, подтверждающих их внедрение, в СКП «Молодежный» лишь разработана программа производственного контроля и ведутся протоколы лабораторных испытаний. Как видно из данных таблицы 3, поддержка и улучшение процедур, которые базируются на принципах ХАССП, не получила баллов, так как на исследуемом предприятии отсутствуют документы по работе с жалобами и претензиями потребителей, по обмену информацией с заинтересованными сторонами в организации и за ее пределами, нет результатов внутренних проверок и выполнения плана корректирующих мероприятий.

Таким образом, общий результат оценки процессов производства пищевой

продукции студенческого комбината составил 64,1%, что соответствует пятой категории – предприятия критического риска выпуска опасной продукции. Это связано с отсутствием комплексного подхода к управлению безопасностью пищевой продукции, необходимой документации и контроля, а также с нарушением требований санитарного законодательства и ТР ТС. Следовательно, можно говорить о возможной угрозе для здоровья и безопасности потребителей и негативных экономических последствиях для предприятия.

Проведенное исследование показало, что формирование СМБПП, безусловно, представляет интерес для анализируемого предприятия, однако на данный момент организация не готова к этому. Помимо основных обязательных санитарных требований и требований технических регламентов при внедрении СМБПП СКП «Молодежный» необходимо разработать большой перечень документированной информации, требуемой стандартом. На предприятии должна быть определена область применения СМБПП, разработана и утверждена соответствующая политика, установлены цели СМБПП. Подробный анализ разделов и пунктов ГОСТ Р ИСО 22000–2019 позволил выявить порядка 50 требований к документи-

рованной информации.

Поэтому для дальнейшего принятия решения о формировании СМБПП в СКП «Молодежный» необходимо обосновать внутренние и внешние предпосылки и последствия ее внедрения (рис. 3 и 4).

Идентификация предпосылок и условий внедрения СМБПП на основе ГОСТ Р ИСО 22000-2019 в практику деятельности СКП «Молодежный» позволяет сделать вывод, что после внедрения данной системы предприятие может значительно улучшить свою деятельность, будет

выполнять требования законодательства, снизит риски выпуска опасной продукции и количество рекламаций, будет демонстрировать свою ответственность за здоровье потребителей, создаст репутацию надежного производителя. При этом в студенческом комбинате питания снизятся производственные затраты, будут оптимизированы бизнес-процессы, повысится качество обслуживания. Это, безусловно, положительно скажется на устойчивости и конкурентоспособности данного предприятия.



Рис. 3. Внешние предпосылки и последствия внедрения СМБПП в практику деятельности СКП «Молодежный»

Fig. 3. External prerequisites and consequences of the introduction of FSMS into the practice of the Molodezhny Student Food Factory



Рис. 4. Внутренние предпосылки и последствия внедрения СМБПП в практику деятельности СКП «Молодежный»
Fig. 4. Internal prerequisites and consequences of the introduction of FSMS into the practice of the Molodezhny Student Food Factory

Заключение (Conclusions). Таким образом, в данной статье представлены результаты апробации предложенного методического подхода к оценке готовности предприятий общественного питания к формированию стандартизированных СМБПП на базе СКП «Молодежный». Данный подход позволил провести комплексную диагностику деятельности предприятия, что свидетельствует о возможности его дальнейшего масштабирования и тиражирования в систему организации питания дошкольных, школьных, средних профессиональных и высших учебных заведений, а также лечебных и оздоровительных учреждений.

Проведенная комплексная диагностика деятельности СКП «Молодежный» на основе положений ГОСТ Р ИСО 22000-2019 выявила низкий уровень зрелости внедрения принципов менеджмента качества, а также показала, что мероприятия

производственной деятельности, требуемые данным стандартом, на предприятии не выполняются в полной мере. Самооценка по ГОСТ Р 55889-2013 позволила установить, что уровень менеджмента безопасности продукции существует, но не очевидно абсолютное соблюдение установленных норм. Оценка процессов производства пищевой продукции СКП «Молодежный» на основе принципов ХАССП, проведенная в соответствии с рекомендациями МР 5.1.0096-14, выявила большое число отсутствующих на предприятии документов и процедур.

Для дальнейшего принятия решения о формировании СМБПП в практику деятельности СКП «Молодежный» были обоснованы предпосылки и условия ее внедрения. Проведенная диагностика деятельности позволит студенческому комбинату питания приступить к постепенному развертыванию процедур ХАССП, затем к

проектированию, разработке, внедрению, поддержанию и улучшению СМБПП, а также распространить данную практику на другие предприятия общественного питания Республики Мордовия, включенные в систему организации питания учебных заведений, лечебных и оздоровительных учреждений. Ожидаемый социально-экономического эффект от внедрения СМБПП на предприятиях индустрии питания региона заключается в снижении угроз здоровью потребителей из-за некачественных и небезопасных продуктов питания, повышении удовлетворенности потребителей данных предприятий, получении дополнительных преимуществ в условиях современной конкуренции.

Информация о конфликте интересов: авторы не имеют конфликта интересов для декларации.

Conflicts of interest: the authors have no conflict of interests to declare.

Финансирование. Исследование выполнено в рамках внутривузовского научного гранта ФГБОУ ВО «МГУ им. Н.П. Огарева» НИР ГБ 24-23 «Обеспечение пищевой безопасности системы общественного питания на основе методологии менеджмента качества».

Financing. The study was carried out within the framework of an intra-university scientific grant from the National Research Mordovia State University GB 24-23 «Ensuring food safety of the public catering system based on the methodology of quality management».

Список литературы

Барышникова Н. И., Вайскрובה Е. С., Маюрникова Л. А. Применение интегрированной системы управления качеством и безопасностью на предприятиях общественного питания // Актуальные проблемы современной науки, техники и образования. Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та им. Г.И. Носова. 2016. Т. 1. № 1. С. 236–238.

ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Ре-

комендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. М.: Стандартинформ, 2020. – 46 с.

ГОСТ Р ИСО 10014-2008 ГОСТ Р ИСО 10014 – 2008. Менеджмент организации. Руководящие указания по достижению экономического эффекта в системе менеджмента качества. М.: Стандартинформ, 2020. – 31 с.

ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции. М.: Стандартинформ, 2019. – 42 с.

Карапетян А. А., Батикян А. Г. Определение критических контрольных точек и критических пределов, установленных системой НАССР на предприятиях общественного питания // Контроль качества продукции. 2019. № 5. С. 21–27.

Лосевская С. А. Особенности основных принципов применения стандартов ХАССП на предприятии общественного питания // Международный научно-исследовательский журнал. 2022. №10 (124). URL: <https://research-journal.org/archive/10-124-2022-october/10.23670/IRJ.2022.124.1> (дата обращения: 19.06.2023).

Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП: методические рекомендации. М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2015. – 35 с.

Рудницкая В. В., Плискина О. В. Интеграция принципов ХАССП и риск-менеджмента для обеспечения безопасности и повышения качества сервиса в индустрии питания // Вестник ЮУрГУ. Серия «Пищевые и биотехнологии». 2019. Т. 7, № 2. С. 89–99.

Руководство по проверке пищевых продуктов на основе оценки рисков. Сельскохозяйственная и продовольственная организация объединенных наций. Рим: научные исследования и расширения, 2010. – 108 с. URL: <https://www.fao.org/publications/card/ru/c/50995bdb-d588-5a9c-a2b3-9d1677d1eae0/> (дата обращения: 20.05.2023).

Щедрин Т. В., Лимарева Н. С., Малахов В. Б., Оробинская В. Н., Шалтумаев Т. С. Безопасность продуктов и услуг в современной сфере питания // Современная наука и инновации. 2019. № 1. С. 115–119.

Bas M., Temel M. A., Ersun A. S., Kivanç G. Prerequisite Programs and Food Hygiene in Hospitals: Food Safety Knowledge and Practices of Food

Service Staff in Ankara, Turkey // *Infect Control Hosp Epidemiol*. 2005. 26. Pp. 420-424.

Bulto T. W., Juta G. Y., Demissie B. B., Woldemichael S. J., Werku B. C., Berkessa Y.W. Knowledge of Food Safety and Handling Practices Among Food Handlers of Student Cafeteria at Kotebe Metropolitan University // *Environmental Health Insights*, 2022. Vol. 16. URL: <https://journals.sagepub.com/doi/epub/10.1177/11786302221133951> (дата обращения: 10.07.2023).

Henroid D. Jr., Sneed J. Readiness to implement Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) systems in Iowa schools // *Journal of THE AMERICAN DIETETIC ASSOCIATION*. 2004. Vol. 104. №2. Pp. 180-185.

Julia Ncube L. Managing Foodservice Quality in the Foodservice Industry / in Kounis, L. D. (ed.). *Quality Control. An Anthology of Cases*. IntechOpen; Available from, 2023. URL: <https://www.intechopen.com/chapters/81687> (Accessed 08.07.2023).

Sharif L., Obaidat M., Al-Dalalah M. R. Food Hygiene Knowledge, Attitudes and Practices of the Food Handlers in the Military Hospitals // *Food Nutr Sc*. 2013. Vol. 4. №. 03. Pp. 245-251.

Sibanyoni J. J., Tabit F. T. Assessing the food safety attitudes and awareness of managers of school feeding programmes in Mpumalanga, South Africa // *Journal of Community Health*. 2017. Vol. 42. № 4. Pp. 664–673.

Sneed J., Strohhahn C., Gilmore S. A. Food safety practices and readiness to implement HACCP programs in assisted-living facilities in Iowa // *Journal of THE AMERICAN DIETETIC ASSOCIATION*. 2004. Vol. 104 (11). Pp.1678-1683.

Tsakali E, Gortzi O, Timpis D, Tsaknis J. Food Safety and Quality Control in the Public Catering Sector-Intervention Programs // *Nutr Food Technol*, 2016, № 2 (3). URL: <https://sciforschenonline.org/journals/nutrition-food/NFTOA-2-126.php> (Accessed 20.07.2023).

Worsfold D., Worsfold P. Increasing HACCP awareness: a training intervention for caterers // *Journal of the Royal Society for the Promotion of Health*. 2005. Vol. 125 (3). Pp. 129-135.

Yugang Ji. Exploration of constructing the catering quality indices of university canteens in China from the viewpoint of food safety // *British Food Journal*. 2021. Vol. 123. №13. Pp. 511-528.

References

Baryshnikova, N. I., Vaiskrobova, E. S. and Mayurnikova, L. A. (2016), “Application of an integrated quality and safety management system at public catering enterprises”, *Current problems of modern science, technology and education*, Magnitogorsk, Russia, 1, pp. 236-238.

Bas, M., Temel, M. A., Ersun, A. S. and Kivanç, G (2005), “Prerequisite Programs and Food Hygiene in Hospitals: Food Safety Knowledge and Practices of Food Service Staff in Ankara, Turkey”, *Infect Control Hosp Epidemiol*, 26, pp. 420-424.

Bulto, T. W., Juta, G. Y., Demissie, B. B., Woldemichael, S. J., Werku, B. C. and Berkessa, Y. W. (2022), “Knowledge of Food Safety and Handling Practices Among Food Handlers of Student Cafeteria at Kotebe Metropolitan University”, *Environmental Health Insights*, 16 [Online], available at: <https://journals.sagepub.com/doi/epub/10.1177/11786302221133951> (Accessed 10 July 2023).

GOST R 55889-2013 Catering services. Food Safety Management System. Recommendations for the use of GOST R ISO 22000-2007 for the food (2020), Standartinform, Moscow, Russia.

GOST R ISO 10014-2008. Management of the organization. Guidelines for achieving economic effect in the quality management system (2020), Standartinform, Moscow, Russia.

GOST R ISO 22000-2019 Food safety management systems. Requirements for organizations involved in the food production chain (2019), Standartinform, Moscow, Russia.

Henroid, D. Jr. and Sneed, J. (2004), “Readiness to implement Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) systems in Iowa schools”, *Journal of THE AMERICAN DIETETIC ASSOCIATION*, Feb.104 (2), pp. 180-185.

Julia Ncube, L. (2023), “Managing Foodservice Quality in the Foodservice Industry”, in Kounis, L. D. (ed.), *Quality Control, An Anthology of Cases*. Intech Open, Available from, [Online], available at: <https://www.intechopen.com/chapters/81687> (Accessed 08 July 2023).

Karapetyan, A. A. and Batikyan, A. G. (2019), “Determination of critical control points and critical limits established by the HACCP system at public catering enterprises”, *Product quality control*, 5, pp. 21–27.

Losevskaya, S. A. (2022), “Features of the basic principles of application of HACCP stan-

dards at a public catering enterprise”, *International Scientific Research Journal*, 10 (124), [Online], available at: <https://research-journal.org/archive/10-124-2022-october/10.23670/IRJ.2022.124.1> (Accessed 19 July 2023).

Methodological approaches to the organization of evaluation of the processes of production (manufacturing) of food products based on the principles of HACCP: Guidelines (2015), Federal Center for Hygiene and Epidemiology of Rosпотребнадзор, Moscow, Russia.

Risk Based Food Inspection Guidelines (2010), Agricultural and Food Organization of the United Nations. Scientific research and extensions, Rome, Italy [Online], available at: <https://www.fao.org/publications/card/ru/c/50995bdb-d588-5a9c-a2b3-9d1677d1eae0/> (Accessed 20 May 2023).

Rudnitskaya, V. V. and Pliska, O. V. (2019), “Integration of HACCP principles and risk management to ensure safety and improve the quality of service in the food industry”, *Bulletin of the South Ural State University. Series “Food and Biotechnology”*, 7 (2), pp. 89–99.

Sharif, L., Obaidat, M. and Al-Dalalah, M. R. (2013), “Food Hygiene Knowledge, Attitudes and Practices of the Food Handlers in the Military Hospitals”, *Food Nutr Sci*, 4, pp. 245–251.

Shchedrina, T. V., Limareva, N. S., Malakhov, V. B., Orobinskaya, V. N. and Shaltumaev, T. S. (2019), “Safety of products and services in the modern catering sector”, *Modern Science and Innovations*, 1, pp. 115–119.

Sibanyoni, J. J. and Tabit, F. T. (2017), “Assessing the food safety attitudes and awareness of managers of school feeding programmes in Mpumalanga, South Africa”, *Journal of Community Health*, 42, pp. 664–673.

Sneed, J., Strohhahn, C., Gilmore, S. A. (2004), “Food safety practices and readiness to implement HACCP programs in assisted-living

facilities in Iowa”, *Journal of THE AMERICAN DIETETIC ASSOCIATION*, 104 (11), pp. 1678–1683.

Tsakali, E., Gortzi, O., Timpis, D. and Tsaknis, J. (2016), “Food Safety and Quality Control in the Public Catering Sector-Intervention Programs”, *Nutr Food Technol*, 2 (3), [Online], available at: <https://sciforschenonline.org/journals/nutrition-on-food/NFTOA-2-126.php> (Accessed 20 July 2023).

Worsfold, D. and Worsfold, P. (2005), “Increasing HACCP awareness: a training intervention for caterers”, *Journal of the Royal Society for the Promotion of Health*, 125 (3), pp. 129–135.

Yugang, Ji. (2021), “Exploration of constructing the catering quality indices of university canteens in China from the viewpoint of food safety”, *British Food Journal*, 123 (13), pp. 511–528.

Данные об авторах

Палькина Юлия Рифатовна, доцент кафедры управления качеством, кандидат экономических наук, доцент

Глухова Татьяна Васильевна, заведующий кафедрой управления качеством, кандидат экономических наук, доцент

Суркова Милана Алексеевна, магистрант направления подготовки «Управление качеством».

Information about authors

Yulia R. Palkina, Associate Professor of the Department of Quality Management, Candidate of Economic Sciences, Associate Professor

Tatyana V. Glukhova, Head of the Department of Quality Management, Candidate of Economic Sciences, Associate Professor

Milana A. Surkova, Master’s Degree Student, Quality Management Advanced Training Program.