

© О.В. Макарова, С.В. Гаспарян, Д.А. Ходова

DOI: <http://doi.org/10.15350/2409-7616.2022.1.38>

УДК 338.12

**ВЛИЯНИЕ НОРМАТИВОВ ПИТАНИЯ НА ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ЗАКУПОК  
ПРОДОВОЛЬСТВИЯ В УЧРЕЖДЕНИЯХ СИСТЕМЫ ФСИН**

О.В. Макарова, С.В. Гаспарян, Д.А. Ходова

**Макарова Ольга Владимировна,**

доктор экономических наук, профессор,  
профессор кафедры экономики и менеджмента,  
Академия ФСИН России, Рязань, Россия.  
РИНЦ SPIN-код: 5457-6560  
E-mail: m\_ov\_2302@bk.ru

**Гаспарян Светлана Валентиновна,**

кандидат экономических наук, доцент,  
доцент кафедры тылового обеспечения УИС,  
Академия ФСИН России, Рязань, Россия.  
РИНЦ SPIN-код: 5491-1194  
E-mail: gasparyan.svetlana@yandex.ru

**Ходова Диана Артуровна,**

инспектор отдела тылового обеспечения, УФСИН  
России по Московской области, Москва, Россия.  
РИНЦ SPIN-код: 9272-6258  
E-mail: dixod6226@icloud.com

**Аннотация.** В статье исследованы основные нормы продовольственного обеспечения осужденных, подозреваемых и обвиняемых содержащихся в учреждениях уголовно-исполнительной системы. Рассмотрена законодательная база, регламентирующая организацию питания спецконтингента с разбивкой по категориям довольствующихся. Раскрывается сущность норм питания осужденных с целью рациональной организации закупочной деятельности в учреждениях ФСИН России. Определяются ежемесячные фактические затраты складывающиеся в процессе планирования продовольствия.

Проведено исследование одного из крупных территориальных органов пенитенциарной системы осуществляющих закупку продовольственных товаров с целью удовлетворения собственных нужд.

Проанализирована номенклатура и объемы закупаемых продовольственных товаров в типичном УФСИН России.

Выделен широкий перечень продуктов питания доводимых до спецконтингента за определенный период.

Произведено исследование режимов питания, целесообразность распределения продуктов питания по приемам пищи в соответствии с нормами доведения.

*Перечислены категории крупы, используемая для приготовления блюд при организации питания осужденных, подозреваемых и обвиняемых.*

*Выявлены группы круп, закупаемые территориальным органом и входящие в нормы питания спецконтингента с приведением полезных товароведных характеристик по каждой крупе.*

*Определена важность рациональной закупки крупы согласно организации питания осужденных, подозреваемых и обвиняемых.*

*Рассмотрены организационные аспекты закупочной деятельности по приобретению круп для нужд УИС.*

*Сформирована номенклатура закупаемых круп с рассмотрением ценового диапазона по каждой группе в анализируемом территориальном органе ФСИН России.*

*Проанализирована ценовая политика, складывающаяся в типичном территориальном органе при закупке крупы на основании единого агрегата торговли «Березка».*

*Намечены организационные мероприятия, направленные на экономию денежных средств, выделяемых на питание осужденных, подозреваемых и обвиняемых из федерального бюджета.*

*Кроме того, практическая направленность проанализированного материала позволит усовершенствовать процессы закупочной деятельности по линии продовольственного обеспечения, что в свою очередь приведет к разнообразию рационов питания спецконтингента в соответствии с нормами доведения.*

**Ключевые слова:** *продовольственное обеспечение, нормы питания, закупочная деятельность, крупяная группа, ценовой диапазон, номенклатура.*

UDC 338.12

## THE IMPACT OF NUTRITION STANDARDS ON THE PROCUREMENT OF FOOD IN INSTITUTIONS OF THE FSIN SYSTEM

O.V. Makarova, S.V. Gasparyan, D.A. Khodova

**Olga V. Makarova,**

Doctor of Economic Sciences, Professor of the Department of Economics and Management, Academies of the Federal Penitentiary Service of Russia, Ryazan, Russian Federation.  
E-mail: m\_ov\_2302@bk.ru

**Svetlana V. Gasparyan,**

Candidate of Economic Sciences, Associate Professor of logistics support of UIS Academy of the Federal penitentiary service of Russia, Ryazan, Russian Federation.  
E-mail: gasparyan.svetlana@yandex.ru

**Diana A. Khodova,**  
Inspector of the Logistics Department The  
Federal Penitentiary Service of Russia for the  
Moscow region, Moscow, Russian Federation.  
E-mail: dixod6226@icloud.com

**Abstract.** *The article examines the basic norms of food provision for convicts, suspects and accused held in institutions of the penal system. The article considers the legislative framework regulating the organization of catering for a special agent, broken down by categories of those who are satisfied. The essence of the norms of nutrition of convicts for the purpose of rational organization of procurement activities in the institutions of the Federal Penitentiary Service of Russia is revealed. The monthly actual costs that are formed in the process of food planning are determined.*

*A study was conducted of one of the large territorial bodies of the penitentiary system engaged in the purchase of food products in order to meet their own needs.*

*The nomenclature and volumes of purchased food products in a typical Federal Penitentiary Service of Russia are analyzed.*

*A wide list of food products brought to the special ingredient for a certain period is highlighted.*

*The study of nutrition regimes, the expediency of food distribution by meals in accordance with the norms of bringing.*

*The categories of cereals used for cooking meals when catering convicts, suspects and accused are listed.*

*The groups of cereals purchased by the territorial authority and included in the nutrition standards of the special ingredient with the reduction of useful commodity characteristics for each grain were identified.*

*The importance of rational purchase of cereals according to the catering of convicts, suspects and accused is determined.*

*The organizational aspects of procurement activities for the purchase of cereals for the needs of the UIS are considered.*

*The nomenclature of purchased cereals has been formed with consideration of the price range for each group in the analyzed territorial body of the Federal Penitentiary Service of Russia.*

*The pricing policy that develops in a typical territorial authority when purchasing cereals on the basis of a single unit of trade "Birch" is analyzed.*

*Organizational measures aimed at saving money allocated for the food of convicts, suspects and accused from the federal budget are planned.*

*In addition, the practical orientation of the analyzed material will allow to improve the processes of procurement activities in the line of food supply, which in turn will lead to a variety of diets of the special agent in accordance with the standards of delivery.*

**Keywords:** *food supply, nutrition standards, purchasing activity, cereal group, price range, nomenclature.*

**Введение.** В настоящее время благополучие учреждений уголовно-исполнительной системы (далее УИС) всецело зависит от того, насколько экономически эффективна их деятельность. Она должна быть нацелена на рентабельное ведение хозяйствования, так как учреждения несут полную экономическую ответственность за принимаемые решения и их выполнение. Все процессы управления направлены на достижение высокой экономической эффективности функционирования, на что, как показывает практика, большое влияние оказывает организация рационального взаимодействия с такими элементами деловой среды

как поставщиками, которые способствуют планомерному развитию экономики, сбалансированности спроса и предложения, обеспечению своевременности поставки продукции. Соответственно, построение оптимального механизма закупок товаров, работ и услуг по линии продовольственного обеспечения спецконтингента в учреждениях УИС является одним из главных приоритетов для успешной деятельности всей системы Федеральной службы исполнения наказаний.

Вопросами осуществления закупок продовольствия занимались такие ученые, как Афанасьев Д.В., Бодрягина О.А., Калашников Г.М., Макарова О.В., Гаспарян С.В., Маслова Н.С., Говорова В.А., Наприс Ж.С., Седов И.А., Цибульская Г.З., Федотов Д.А. и др. [1-16].

В исправительных учреждениях системы Федеральной службы исполнения и наказаний (далее ФСИН) осуществляется питание осужденных к лишению свободы на основании Постановления Правительства РФ от 11 апреля 2005 года № 205. В котором определены нормы обязательного питания с учетом следующих градаций.

1. Минимальная норма питания предусматривается для осужденных к лишению свободы (включая подозреваемых и обвиняемых в совершении преступлений)

Повышенная норма питания устанавливается:

2. для осужденных беременных женщин (включая подозреваемых и обвиняемых);

3. для осужденных кормящих матерей (подозреваемых и обвиняемых);

4. для осужденных несовершеннолетних (подозреваемых и обвиняемых);

5. для осужденных, являющихся инвалидами I и II групп (подозреваемых и обвиняемых)

б. для больных, осужденных к лишению свободы (подозреваемых и обвиняемых). В Постановлении приводится расшифровка конкретных заболеваний, при которых положено обеспечение по данной норме.

Законодательное решение таких вопросов как обеспечение бесплатным питанием, возмещение затрат на него, установление для ряда осужденных питания по повышенным нормам, служит гарантией соблюдения прав на достойное обращение с ними.

Правовое регулирование организации питания осужденных к лишению свободы в России осуществляется Уголовно-исполнительным кодексом РФ, нормативными актами Правительства РФ, Министерства юстиции РФ и иных органов власти.

В Российской Федерации питанием обеспечиваются все осужденные в независимости от того, привлекаются они к труду или нет, имеют источники дохода или нет. Расходы на питание несет как государство, так могут нести и сами осужденные. Не работающие (по независящим от них причинам), не получающие пенсии осужденные, а также освобожденные от работы по болезни, беременные женщины, кормящие матери на период освобождения от работы, инвалиды I и II групп, несовершеннолетние осужденные обеспечиваются питанием бесплатно.

Фактические затраты на питание учитываются ежемесячно и включают в себя: стоимость продовольствия и расходы, связанные с приготовлением пищи (топливо, вода, электроэнергия, освещение, износ кухонного инвентаря и оборудования), заработную плату работников кухни и столовой, а также работников, занимающихся доставкой и хранением продовольствия, транспортно-заготовительные расходы.

Осужденные (подозреваемым и обвиняемым) продукты, положенные по нормам питания, утвержденным в установленном порядке, получают, как правило, в виде готовой горячей пищи. При невозможности приготовления горячей пищи осужденные (подозреваемые и обвиняемые) обеспечиваются рационом питания на срок не более 3 суток.

Рассмотрим как осуществлялась закупка продовольствия в 2020 году для обеспечения спецконтингента продуктами питания в одном из типичных территориальных УФСИН России (табл.1).

Таблица 1

Номенклатура и объем закупаемых продовольственных товаров  
в типичном территориальном УФСИН России в 2020 г.

Наименование	Объем, т(шт)
Яйцо куриное	320,370
Макаронные изделия	60,991
Масло сливочное	9,111
Томатная паста	4,747
Крупа овсяная	4,87
Крупа гречневая	12,443
Творог	8,997
Чай черный	2,033
Крупа рис	4,76
Лавровый лист	0,169
Крупа ячневая	5
Соль	27,65
Крупа пшеничная	69,43
Горчичный порошок	0,3574
Картофель	381,472
Сахар	67,85
Свекла	42,276
Лук	57,134
Морковь	47,373
Крупа перловая	39,123
Мясо говядины	78,181
Мясо птицы	58,322
Капуста	241,196

Анализ представленных объемов и номенклатуры (табл.1) позволяет сделать следующий вывод.

Территориальный УФСИН России закупает широкий спектр номенклатуры продовольственных товаров, основная доля которых приходится на не скоропортящиеся товары. Режим питания осуждённых (подозреваемых и обвиняемых) регламентирует количество приемов пищи на сутки, позволяет соблюдать физиологически обоснованные промежутки времени между ними, рационально компоновать продукты в зависимости от приемов пищи согласно нормам питания, а также определяет прием пищи в соответствии с распорядком дня время. В учреждениях УИС организовано трехразовое питание (завтрак, обед и ужин), предусматривающее между приемами пищи интервалы не более 7 часов.

Завтрак, как правило, состоит из молочной каши или крупяного (овощного) гарнира, хлеба, чая и сахара.

В обед планируется к употреблению основная часть продуктов нормы питания: первое, второе блюда с крупяным (овощным) гарниром, холодная закуска (второе обеденное блюдо), хлеб, компот или кисель.

Ужин должен предусматривать рыбное блюдо с крупяным гарниром (овощным), хлеб, сахар и чай, а несовершеннолетним, содержащимся в воспитательных колониях, выдается еще и масло коровье.

Как видно, крупы являются важнейшим продуктом питания в рационе человека, так как обладают высокой пищевой ценностью.

Крупы получают при переработке различных зерновых культур и поэтому представляют собой целые или измельченные зерна. По важности первыми из которых выделяют крупяные культуры: просо, гречиха, рис. Также из зерновых культур употребляют в пищу ячмень, овес, пшеницу. На практике из одного вида зерна получают несколько видов крупы.

Крупы используют для приготовления супов, гарниров, каши, запеканки и других кулинарных блюд. Наиболее распространенным видом блюд из круп являются каши, они подаются как самостоятельное блюдо, так и на гарнир.

Приготовление каши (согласно технологии) может осуществляться путем варки: на воде, на молоке или смеси воды и молока. В зависимости от соотношения жидкости взятой для варки каши по консистенции делятся на рассыпчатые, вязкие и жидкие.

Рассыпчатые каши получают путем в основном варки на воде.

Вязкие каши могут вариться как на воде, молоке, так и на смеси воды с молоком. Они используются для приготовления запеканок, котлет, биточков. Для приготовления запеканки используют вязкие каши из рисовой, гречневой, пшенной, манной и овсяной круп, куда добавляют яйцо и масло и запекают. Для приготовления котлет и биточков в вязкую кашу добавляют сырые яйца, соль, хорошо перемешивают. Из полученной смеси формируют котлеты или биточки, обваливают в панировочных сухарях и обжаривают с обеих сторон.

Жидкие каши приготавливают на воде, молоке или смеси воды и молока. Их варят из пшена, манной крупы, риса, геркулеса, овсяной или пшеничной крупы. Для приготовления каши нужной консистенции с определенным выходом соблюдают заданное соотношение жидкости и крупы.

Так как крупы являются не только очень полезным, питательным продуктом, но и источником множества витаминов и микроэлементов, то их присутствие в питании осужденных объясняется жизненной необходимостью. Поэтому они закупаются в значительных объемах для всех учреждений уголовно - исполнительной системы.

Приведем характеристику основных видов закупаемой крупы.

1. *Геркулесовая крупа* содержит белки, большое количество углеводов, растительных жиров, пищевых волокон, макро- и микроэлементов, витамины групп А, В, Е, К и другие. Геркулес способствует обогащению железом крови, калий укрепляет сосуды, магний регулирует деятельность нервной системы, кальций и фосфор необходимы для опорно-двигательного аппарата человека, селен имеет эффект антиоксиданта.

Регулярное присутствие геркулеса в рационе питания улучшают работу всех органов пищеварения, сердечнососудистой системы, способствует нормализации кровообращения и обмена веществ. Употребление блюд из данной крупы может предотвратить развитие таких болезней, как диабет и гипертония.

2. В состав *пшенной крупы* входит растительный белок, большое количество углеводов, жиры, биологически активные аминокислоты, витамины групп В1, В2, В5, РР, а также необходимые для жизнедеятельности человека микроэлементы: железо, золото, магний, марганец, медь, калий, кальций, кремний, фтор и цинк. Содержащая в нем клетчатка способствует работе органов пищеварения и очищает желудочно-кишечный тракт от шлаков и токсинов, а также понижает содержание холестерина в крови.

Пшено в нашей стране является традиционным, доступным и незаменимым продуктом в любом рационе питания. Вырабатывается оно

Пшенная крупа вырабатывается из твердых сортов пшеницы. Все частицы крупы получают одинаковыми по консистенции, поэтому одновременно развариваются (показатель стекловидности у твердой пшеницы приближается к 100%).

3. *Овсяная крупа* также является одной из самых полезных и питательных круп. Она содержит белок, значительное количество углеводов, ценные растительные жиры (почти в

два раза больше, чем в гречке), витамины различных групп и разнообразные минеральные вещества.

4. *Пшеничная* крупа на внешний вид представляет собой мелкоизмельченные зерна пшеницы темно-желтого (либо коричнево-серого цвета). Витамин В, присутствующий в ее составе, стимулирует выработку энергии в организме человека. Содержание сложных углеводов в составе этой крупы способствует сохранению чувства сытости и наполняют энергией в течение длительного интервала времени. По медицинским показателям она полезна в следующих отношениях. Способствует предотвращению метаболических нарушений. Рекомендуются людям с нарушениями обмена веществ, при ее систематическом потреблении организм имеет защиту от висцерального ожирения, от высокого содержания уровня триглицеридов в крови, помогает в нормализации уровня ЛПВП и артериального давления. Регулярное потребление этой крупы предотвращает возникновение остеопороза, сердечно-сосудистых заболеваний, когнитивных дисфункций, а также диабета 2 типа. Широко известны противовоспалительные свойства этого продукта.

5. *Ячневую* крупу производят непосредственно из дробленого ячменя, но не шлифованного. Поэтому процент содержания клетчатки в ней выше, чем в перловой. Эта крупа очень питательна так как в ней содержатся белки, растительные жиры, углеводы, различные ферменты, витамины групп В, D, Е, РР, минеральные вещества такие, как: кальций, магний, фосфор, железо.

6. *Манная* крупа получается из зерен пшеницы, путем деления на мелкие частицы центральной части зерна (его сердцевин). В манной крупе велико содержание крахмала (73%), также содержатся белок, витамины групп В1, В2, В6, Е, минеральные вещества – калий, кальций, магний, натрий, железо, фосфор. Но практически не содержится в этой крупе клетчатка (0,2%) и жир (0,7).

7. В состав *гречневой* крупы входят белки, большой процент крахмала, жиры, содержит витамины групп В1, В2, В6, Р, РР, а также минеральные вещества: железо, калий, кальций, магний, марганец, фосфор. По содержанию витаминов из группы В гречневая крупа является лидером среди злаковых культур. Витамины именно этой группы помогают человеку бороться со стрессами и бессонницей.

8. *Перловая* крупа вырабатывают из отшлифованного отборного ячменя очищенного от цветочной пленки. Как известно, из ячменя производится два вида крупы: перловая и ячневая. О ячневой крупе мы вели речь выше. В состав перловой крупы входит белок, большое количество углеводов, растительные жиры, широкой спектр, необходимых человеческому организму полезных веществ таких как: витамины группы А, В, Е, РР, макро- и микроэлементы: железо, калий, кальций, магний, марганец, медь, натрий, фосфор.

9. *Рис* является целебным злаком, идеальным продуктом питания, который служит отличным поставщиком в организм человека сложных углеводов и качественного белка. По биологической ценности растительного белка и высококачественного крахмала (77,3%) он занимает среди круп первое место. Особенно он полезен для людей с болезнями органов пищеварительной системы, так как легко усваивается.

Отметив тот факт, что крупы играют важную роль в обеспечении питания спецконтингента, рассмотрим и главный аспект организации закупочной деятельности по приобретению круп для нужд УИС.

Закупка крупы – по праву можно отнести к одному из важных направлений в сфере продовольственного снабжения, невнимание к которому может повлечь возникновение ряда нарушений ввиду ненадлежащего исполнения своих должностных обязанностей лицом, ответственным за закупку для учреждения УИС, отсутствия должного контроля при приёмке крупы на склад учреждения; отсутствия знаний у ответственных лиц о требованиях контрактов и необходимом пакете сопроводительных документов на поставляемые крупы, а также недобросовестного отношения поставщиков крупы.

В соответствии с ГОСТ 26791-89 межгосударственный стандарт «Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение» маркироваться должна каждая единица потребительской тары. Температура хранения крупяных изделий должна быть не выше 180°C, а относительная влажность воздуха 60-70%.

Рассмотрим количество закупаемой крупяной группы для нужд УФСИН России в типичном территориальном органе в 2018-2020 гг.

Таблица 2

Номенклатура закупаемых круп в типичном территориальном УФСИН России в 2018-2020 гг., тонн

Наименование продукта	2018 год	2019 год	2020 год
Геркулес	15,684	19,874	17,432
Крупа пшено	4,9	6,9	5,67
Крупа овсяная	2,15	3,89	4,87
Крупа пшеничная	59,94	70,32	69,43
Крупа ячневая	3,03	5	5
Крупа манная	1,31	1,87	1,65
Крупа гречневая	5,9	18,54	12,443
Крупа перловая	34,89	41,27	39,123
Рис	3,324	5,129	4,76

На основании приведенных данных можно сделать вывод, что каждый год наиболее востребованной крупой применяемой в рационе питания спецконтингента является крупа пшеничная, можно заметить, что в 2019 году количество закупаемой крупы пшеничной значительно выросло, чему свидетельствует факт увеличения численности спецконтингента, второе место по объему потребления занимает крупа перловая, третье место принадлежит геркулесу.

Рассмотрим цены на продукты питания в 2020 году сложившиеся в типичном УФСИН России по проанализированным позициям (табл.3).

Таблица 3

Ценовой диапазон крупяной группы сложившийся в типичном территориальном УФСИН России за 2020 г.

Наименование продукта	Средняя цена, руб./кг (шт.)
Геркулес	58
Крупа пшено	30
Крупа овсяная	40
Крупа пшеничная	33
Крупа ячневая	32
Крупа манная	38
Крупа гречневая	58
Крупа перловая	29
Рис	64

Для анализа рынка были взяты средние цены на различные позиции товаров с ЕАТ «Березка».

Таким образом, анализ теоретической составляющей роли круп в организации питания осужденных, подозреваемых и обвиняемых, дает нам возможность указать на их приоритетное положение в процессе обеспечения бесперебойного продовольственного



снабжения, особенно для лиц, страдающих хроническими заболеваниями органов пищеварения.

Следует учесть, что при обработке круп выделяются их разновидности, которые в свою очередь классифицируются по сортам. Как известно, сорт имеет немаловажное значение при определении главного фактора закупки продовольственных товаров, такого, как соотношение цены и качества рассматриваемой продукции. Однако, как показывает практика, сортность крупы в документах, сопровождающих закупку учреждений, не отражается.

Поэтому обеспечение рациональной закупки круп в учреждения УИС, на наш взгляд, заключается в выборе не только вида крупы, но и его сорта, исходя из определенных норм питания, организации продовольственного снабжения того или иного учреждения, согласно технологии приготовления блюд. Это позволит экономить денежные средства, выделяемые из федерального бюджета на питание осужденных.

### Литература:

1. Афанасьев Д.В. Система закупок материальных средств для обеспечения войск национальной гвардии Российской Федерации (на примере закупок продовольствия) // Вестник адъюнктов. - 2020. - № 2 (8). - С.6. URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=43786251>
2. Бодрягина О.А., Калашников Г.М. Некоторые вопросы выполнения закупок товаров, работ, услуг для нужд пенитенциарной системы // Экономика и предпринимательство. - 2020. - № 10 (123). - С. 852-854. URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44195510>
3. Макарова О.В., Гаспарян С.В. Рациональное осуществление закупок продовольствия в уголовно-исполнительной системе. // Экономика и предпринимательство. - 2020. - № 6 (119). - С. 1153-1156. URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=42999051>
4. Маслова Н.С., Говорова В.А. Проблемные вопросы оценки квалификации участника закупки в рамках контрактной системы // Госзаказ: управление, размещение, обеспечение. - 2021. - № 63. - С. 98-105. URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=45795601>
5. Наприс Ж.С., Токарева В.И. Использование инструментов государственной поддержки для обеспечения продовольственной безопасности учреждений уголовно-исполнительной системы // Экономика сельского хозяйства России. - 2019. - № 11. - С. 46-50. URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=41538731>
6. Седов И.А. Цифровое описание предмета закупки как основа оптимизации модели закупки по 223-ФЗ // Арматуростроение. - 2020. - № 6 (129). - С. 58-63. URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=46151091>
7. Цибульская Г.З., Везломцева С.Г. Актуальные вопросы организации закупок для нужд уголовно-исполнительной системы Российской Федерации // Ведомости уголовно-исполнительной системы. - 2020. - № 3 (214). - С. 11-14. URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=42514141>
8. Федотов Д.А. Анализ нарушений при осуществлении закупок у единственного поставщика на примере практики органов контроля в сфере закупок // Актуальные вопросы современной экономики. - 2022. - № 1. - С. 205-211. URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=47897664>
9. Titl V., De Witte K., Geys Benny. Political donations, public procurement and government efficiency // World Development, - 2021. - Vol. 148. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2021.105666>
10. Wang Q., Wang S., Zhang M. Green public procurement as a promoter for green consumption: From the perspective of individual's knowledge // Cleaner and Responsible Consumption. - 2021. - Vol. 3. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.clrc.2021.100035>

11. Kristensen H.S., Mosgaard M.A., Remmen A. Circular public procurement practices in Danish municipalities // *Journal of Cleaner Production*. - 2021. - Vol. 281. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2020.124962>
12. Peñate-Valentín M.C., Sánchez-Carreira M.C., Pereira Á. The promotion of innovative service business models through public procurement. An analysis of Energy Service Companies in Spain // *Sustainable Production and Consumption*. - 2021. - Vol. 27. - P. 1857-1868. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.spc.2021.04.028>
13. Obicci P.A., Mugurusi G., Nagitta P.O. Establishing the connection between successful disposal of public assets and sustainable public procurement practice // *Sustainable Futures*. - 2021. - Vol. 3. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.sftr.2021.100049>
14. Gallego J., Rivero G., Martínez J. Preventing rather than punishing: An early warning model of malfeasance in public procurement // *International Journal of Forecasting*. - 2021, - Vol. 37, Issue 1. - P. 360-377. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijforecast.2020.06.006>
15. Etse D., McMurray A., Muenjohn N.. Comparing sustainable public procurement in the education and health sectors // *Journal of Cleaner Production*. - 2021. - Vol. 279. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2020.123959>
16. Mahapatra M.S., Mahanty B. Effective public procurement of food grains: A case of India under differential charges // *Computers & Industrial Engineering*. - 2021. - Vol. 154. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.cie.2021.107165>

#### References:

1. Afanasiev D.V. Procurement system of materiel for providing troops of the National Guard of the Russian Federation (on the example of food procurement). *Bulletin of Adjuncts*, 2020, no. 2 (8), pp. 6. (In Russian). URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=43786251>
2. Bodryagina O.A., Kalashnikov G.M. Some issues of procurement of goods, works, services for the needs of the penitentiary system. *Economics and Entrepreneurship*, 2020, no. 10 (123), pp. 852-854. (In Russian). URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44195510>
3. Makarova O.V., Gasparyan S.V. Rational implementation of food purchases in the penitentiary system. *Economy and entrepreneurship*, 2020, no. 6 (119), pp. 1153-1156. (In Russian). URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=42999051>
4. Maslova N.S., Govorova V.A. Problematic issues of evaluating the qualifications of a procurement participant within the framework of the contract system. *State order: management, placement, provision*, 2021, no. 63, pp. 98-105. (In Russian). URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=45795601>
5. Napris Zh.S., Tokareva V.I. The use of state support tools to ensure food security of institutions of the penitentiary system. *Agricultural Economics of Russia*, 2019, no. 11, pp. 46-50. (In Russian). URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=41538731>
6. Sedov I.A. Digital description of the subject of procurement as a basis for optimizing the procurement model according to 223-FZ. *Armaturostroyeniye*, 2020, no. 6 (129), pp. 58-63. (In Russian). URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=46151091>
7. Tsibulskaya G.Z., Vezlomtseva S.G. Topical issues of organizing procurement for the needs of the penitentiary system of the Russian Federation. *Bulletin of the penitentiary system*, 2020, no. 3 (214), pp. 11-14. (In Russian). URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=42514141>
8. Fedotov D.A. Analysis of violations in the implementation of procurement from a single supplier on the example of the practice of control bodies in the field of procurement. *Actual issues of modern economics*, 2022, no. 1, pp. 205-211. (In Russian). URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=47897664>
9. Titl V., De Witte K., Geys Benny. Political donations, public procurement and government efficiency. *World Development*, 2021, vol. 148. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2021.105666>

10. Wang Q., Wang S., Zhang M. Green public procurement as a promoter for green consumption: From the perspective of individual's knowledge. *Cleaner and Responsible Consumption*, 2021, vol. 3. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.clrc.2021.100035>
11. Kristensen H.S., Mosgaard M.A., Remmen A. Circular public procurement practices in Danish municipalities. *Journal of Cleaner Production*, 2021. vol. 281. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2020.124962>
12. Peñate-Valentín M.C., Sánchez-Carreira M.C., Pereira A. The promotion of innovative service business models through public procurement. An analysis of Energy Service Companies in Spain. *Sustainable Production and Consumption*, 2021, vol. 27, pp. 1857-1868. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.spc.2021.04.028>
13. Obicci P.A., Mugurusi G., Nagitta P.O. Establishing the connection between successful disposal of public assets and sustainable public procurement practice. *Sustainable Futures*, 2021, vol. 3. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.sfr.2021.100049>
14. Gallego J., Rivero G., Martínez J. Preventing rather than punishing: An early warning model of malfeasance in public procurement. *International Journal of Forecasting*, 2021, vol. 37, issue 1, pp. 360-377. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijforecast.2020.06.006>
15. Etse D., McMurray A., Muenjohn N.. Comparing sustainable public procurement in the education and health sectors. *Journal of Cleaner Production*, 2021, vol. 279. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2020.123959>
16. Mahapatra M.S., Mahanty B. Effective public procurement of food grains: A case of India under differential charges. *Computers & Industrial Engineering*, 2021, vol. 154. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.cie.2021.107165>

Submitted: 22 February 2022

Accepted: 22 March 2022

Published: 23 March 2022

