

УДК 338.46:642. 5
URL: <http://hdl.handle.net/11435/2207>

Токарев М. А.
С. 161–168.

М. А. ТОКАРЕВ,
преподаватель

*Нижегородский государственный университет им. Н. И. Лобачевского,
г. Нижний Новгород, Россия*

ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ КОНТРОЛЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НИЖНЕГО НОВГОРОДА

Цель: выявить и систематизировать наиболее проблемные объекты контроля в различных кафе города Нижнего Новгорода, по мнению их руководителей, и предложить мероприятия по их совершенствованию.

Методы: исследование на основе составленной анкеты, анализ, логический и классификация.

Результаты: дано описание результатов ответов респондентов; чуть менее трети опрошенных указали, что причиной одной из двух последних проверок является выявление случаев отравления в сфере общественного питания; основным объектом контроля, при проверке которого чаще всего были выявлены нарушения, является визуальный контроль. При проведении внутреннего контроля основным объектом, где чаще выявлялись недостатки, по мнению респондентов, является обоснование безопасности. Далее, примерно одинаковое количество ответов получили такие процессы, как медицинский осмотр персонала и своевременное информирование органов контроля.

Фактором, вызывающим наибольшие опасения при проведении контроля, для руководителей является несоблюдение правил гигиены поварами, при том что менее значимым фактором, по мнению респондентов, является нарушение процедуры проведения контроля.

Большая часть проблем может быть решена посредством наличия на предприятии высококвалифицированного персонала, частота нарушений которого будет сведена к минимуму. Итогом решения возникшей проблемы должно стать создание единой программы по повышению квалификации/переподготовке кадров, уклон которой будет не только на повышение уровня знаний, но и на выработку таких качеств, как самоконтроль и самоорганизация.

Научная новизна: на основе проведенного исследования сделан вывод о том, в каком именно направлении необходимо совершенствовать контрольную деятельность в сфере общественного питания.

Практическая значимость: основные положения и выводы статьи могут быть использованы при проектировании и внедрении новых стандартов, регулирующих контрольную деятельность в общественном питании.

Ключевые слова: Роспотребнадзор; общественное питание; контроль; мониторинг; персонал; исследование.

Введение

Общественное питание характеризуется постоянным изменением различных факторов, участвующих в оказании услуг общественного питания. Так, появляются новые сырье, инвентарь, совершенствуется технология приготовления и т. д. Обеспечение безопасности здоровья потребителя при оказании услуг общественного питания – это проблема, которая требует к себе особого внимания¹. По данным ВОЗ и CDC, только в США ежегодно обнаруживается не менее 76 миллионов случаев заболеваний пищевого происхождения, приводящих к 325 000 случаев госпитализации и 5 000 случаев смертей [9].

На сегодняшний день появилось много стандартов по безопасности пищевых продуктов, которые направлены на совершенствование продовольственной безопасности, а также на решение вопросов, которые подняты производителями, поставщиками, продавцами и потребителями. Приоритетными показателями качества считаются органолептические свойства продукта, его пищевая ценность и безопасность. Например, при хранении и переработке в пищевом сырье могут появиться опасные соединения вследствие химических или микробиологических процессов².

Безопасность пищевых продуктов в первую очередь является объектом санитарно-гигиенического

¹ Государственный доклад «О санитарно-эпидемиологической обстановке в Нижегородской области за 2014 г.».

² Государственный доклад «О санитарно-эпидемиологической обстановке в Нижегородской области за 2013 г.».

контроля, но вместе с этим вопросы безопасности не должны выпадать из поля зрения сотрудников предприятий общественного питания [5].

В мировом сообществе в настоящее время рассматриваются приоритеты в оценке безопасности. Так, Агентством по пищевым стандартам в Великобритании был разработан ряд пакетов «Безопасная еда, лучший бизнес» (Safer food, better business) в соответствии с требованиями НАССР (Hazard analysis and critical control points) (Анализ рисков и критические контрольные точки). Эта концепция предусматривает оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции [8].

Учитывая тот факт, что на сегодняшний день отсутствуют исследования по организации контрольной деятельности, представленные в открытом доступе, возникает вопрос, какие именно факторы послужили мотивом для проектирования новых стандартов в сфере общественного питания.

Вследствие большого количества предприятий, а также типов предприятий общественного питания Нижнего Новгорода необходимо использовать квотную и механическую выборку. Так, в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 для исследования выделено 8 типов предприятий общественного питания (исключением стали магазин кулинарии и буфет)³. По данным сайта администрации города Нижнего Новгорода, на его территории располагается 767 предприятий общественного питания. В результате использования квотной выборки были выделены квоты на каждый тип предприятия общественного питания. В данной работе будут представлены результаты исследования по типу предприятия «кафе». Необходимо отметить, что представленный в данной работе анализ ответов респондентов является лишь частью единого исследования [7].

В качестве респондентов для данного исследования были выбраны руководители кафе в Нижнем Новгороде. Анкета для исследования включает вопросы, распределенные по разделам.

Первый раздел необходим для выявления тенденций при проведении процедуры контроля силами сотрудников Роспотребнадзора и собственными силами предприятия. При составлении данных вопросов использовались нормативные документы, описываю-

щие и регламентирующие процедуру контроля. Так, данный блок вопросов содержит следующие подтемы: причины проведения проверок и основные нарушения на предприятиях при проведении проверки. По данному блоку вопросов также можно будет отследить тенденции и сделать на основании их выводы [2].

Второй блок вопросов анкеты состоит из вопросов, в которых респондент должен отметить участки на предприятии, требующие наиболее детального контроля и мониторинга, как на своем предприятии, так и в целом.

Прежде чем описывать результаты проведенного исследования, необходимо сделать ряд уточнений. Сравнение будет проводиться в процентах, а не в абсолютных величинах, поскольку будет выбираться квота по каждому типу предприятия. Следует отметить, что в ходе исследования пришлось столкнуться с проблемой: руководящий состав предприятий (респонденты) отвечали на вопросы, испытывая чувство тревоги и опасности за свою деятельность, вследствие чего можно судить лишь о частичной достоверности данных (часть данных могла быть сокрыта или изменена) [1].

Результаты исследования

В первую очередь респондентов попросили указать, что именно послужило причиной проведения двух последних проверок Роспотребнадзором в их собственном кафе.

В анкете в качестве вариантов ответа использовались факты, являющиеся основанием для проверки деятельности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства, законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, указанных в Приказе № 658 от 19.10.2007 Министерства здравоохранения⁴. К ним относятся:

- проведение санитарно-эпидемиологического исследования по факту выявления продукции, сырья и технологий, представляющих опасность для здоровья населения;
- проверка соблюдения законов и иных нормативных правовых актов РФ, регулирующих отношения в области защиты прав потребителей;
- обращения граждан, юридических лиц, индивидуальных предпринимателей с жалобами на наруше-

³ ГОСТ Р 50762-2009 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания». Введ. 15.12.09. М.: Изд-во стандартов, 2010. 34 с.

⁴ Указ Президента Российской Федерации от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации».

ния санитарного законодательства, законов и иных нормативных правовых актов РФ;

– обращения органов государственной власти и органов местного самоуправления по вопросам нарушения санитарного законодательства;

– нормативные правовые акты главных государственных санитарных врачей (заместителей);

– аварийные ситуации, которые привели или могут привести к ухудшению санитарно-эпидемиологической обстановки;

– отравления, заболевания, в том числе профессиональные, или изменение других показателей здоровья человека;

– сообщения в средствах массовой информации, содержащие данные, указывающие на ухудшение санитарно-эпидемиологического благополучия населения⁵.

На рис. 1 представлено распределение ответов респондентов о причине проведения двух последних проверок на их предприятиях.

Основной причиной проведения проверок является факт соблюдения законодательства. Так ответили 71,7 и 21,7 % респондентов соответственно. Второй причиной проведения проверки является факт выявления продукции, представляющей опасность. Так ответили 17,4 и 23,9 % респондентов.

Распространенной причиной проверок послужили жалобы физических лиц. Данный вариант ответа выбрали не менее 6 % респондентов в обоих случаях. Наличие ответов по данному варианту может говорить о том, что на сегодняшний день граждане Нижнего Новгорода уделяют внимание тому, как осуществляются услуги общественного питания.

Очень важным является тот факт, что немногим менее 30 % респондентов указывают, что основанием второй (самой последней) проверки являются такие причины, как постановления главного государственного санитарного врача и выявление случаев отравления (15,2 и 13 % респондентов соответственно). Следует отметить, что данные варианты

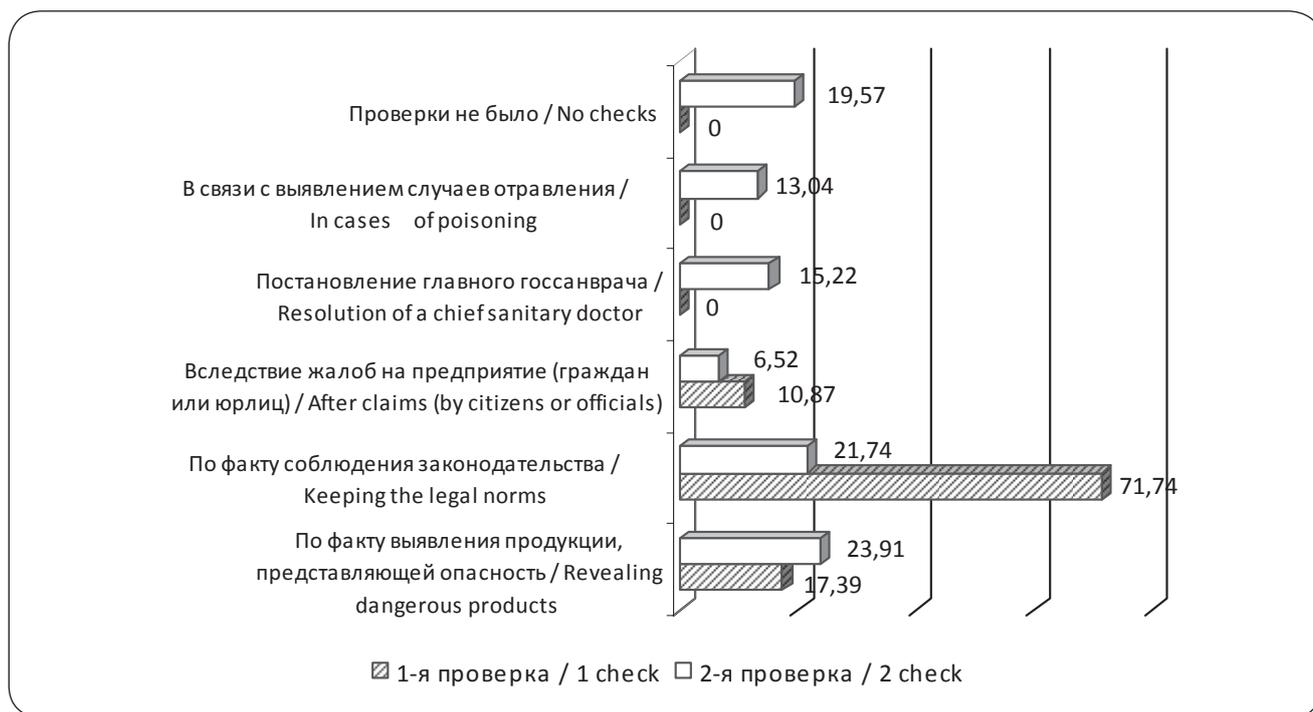


Рис. 1. Причины проведения двух последних проверок в кафе Нижнего Новгорода*

* Источник: составлено автором.

Fig. 1. The causes of the last two inspections in cafes in Nizhny Novgorod*

* Source: compiled by the author.

⁵ ГОСТ 31984-2012 «Общественное питание. Термины и определения». Введ. 01.01.15. М.: Стандартинформ, 2014. 24 с.

ответа были выбраны теми респондентами, которые указали, что причиной первой проверки являлся факт соблюдения законодательства и выявления продукции, представляющей опасность. Так ответили 5 и 12 % респондентов соответственно.

Необходимо отметить очень важный факт, что такие варианты ответа, как «вследствие жалоб на предприятие (органов госвласти)», «в связи с появлением аварийных ситуаций», «после сообщений в средствах массовой информации», не были использованы ни одним из респондентов.

Целью следующего вопроса послужит рассмотрение основных составляющих в деятельности предприятия, где чаще всего выявляются недостатки как при проведении внутреннего контроля, так и при проведении контроля силами сотрудников Роспотребнадзора. При составлении вариантов ответа для данного вопроса использовались объекты проверок, указанные в СанПиН 1.1.1058-01 и СанПиН 1.1.2193-07⁶ (см. табл.).

**Основные объекты на предприятии,
где чаще всего выявляются недостатки
при проведении контроля (%)* /
The main objects of the company, most often identified
as weaknesses during the inspection (%)***

Наименование деятельности / Activity	При проведении внутреннего контроля / During internal control	При проведении контроля Роспотребнадзором / During control by the Russian Agency for Consumer Supervision
Осуществление лабораторных исследований / Laboratory research	10,87	19,57
Медицинский осмотр персонала / Medical observance of the personnel	19,57	41,30
Наличие сертификатов / Certificates	0,00	8,70
Обоснование безопасности / Safety grounding	26,09	0,00
Своевременное информирование органов контроля / Timely informing the controlling bodies	17,39	0,00
Визуальный контроль / Visual control	54,35	73,91

* Источник: составлено автором.

* Source: compiled by the author.

⁶ СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями».

Исходя из данных, представленных в табл. 1, можно отметить, что основным объектом контроля, при проверке которого чаще всего были выявлены нарушения, является визуальный контроль. Так ответило 54,35 и 73,91 % респондентов. Необходимо отметить, что единственным способом отследить качество данного объекта контроля является проверка бракеражного журнала и деятельности бракеражной комиссии, поскольку визуальный контроль отображается только посредством записей в бракеражном журнале⁷.

При проведении внутреннего контроля основным объектом, где чаще всего были выявлены недостатки, является обоснование безопасности – так ответили 26,09 % респондентов. Примерно одинаковое количество ответов получили такие процессы, как медицинский осмотр персонала и своевременное информирование органов контроля (19,57 и 17,39 % респондентов соответственно). При осуществлении лабораторных испытаний нарушения были выявлены у 10,87 % опрошенных.

Во время проведения проверки Роспотребнадзором чаще всего обнаруживались недостатки (помимо визуального контроля) при медицинском осмотре персонала (41,3 % опрошенных респондентов). Сотрудники контрольных органов выявляли нарушения при оценке процедуры осуществления лабораторных исследований – на это указали 19,57 % респондентов. При проверке наличия сертификатов 8,7 % респондентов указали на наличие нарушений.

Далее в анкете следуют два вопроса, которые позволяют оценить мнение руководящего состава предприятия о том, какие именно патогенные факторы являются наиболее опасными в общественном питании и какие именно аспекты требуют особой проверки и доработки (рис. 2).

Наиболее сложным участком при проведении контроля в кафе в Нижнем Новгороде руководители предприятий общественного питания считают процесс первичной обработки сырья – 31 %. Необходимо отметить, что данный этап обработки продуктов признается одним из самых сложных и в других странах. Например, в стандарте Five Keys первичная обработка сырья указана сразу после личной гигиены повара [4].

⁷ ГОСТ 31985-2013 «Общественное питание. Термины и определения». Введ. 01.01.15. М.: Стандартинформ, 2014. 26 с.

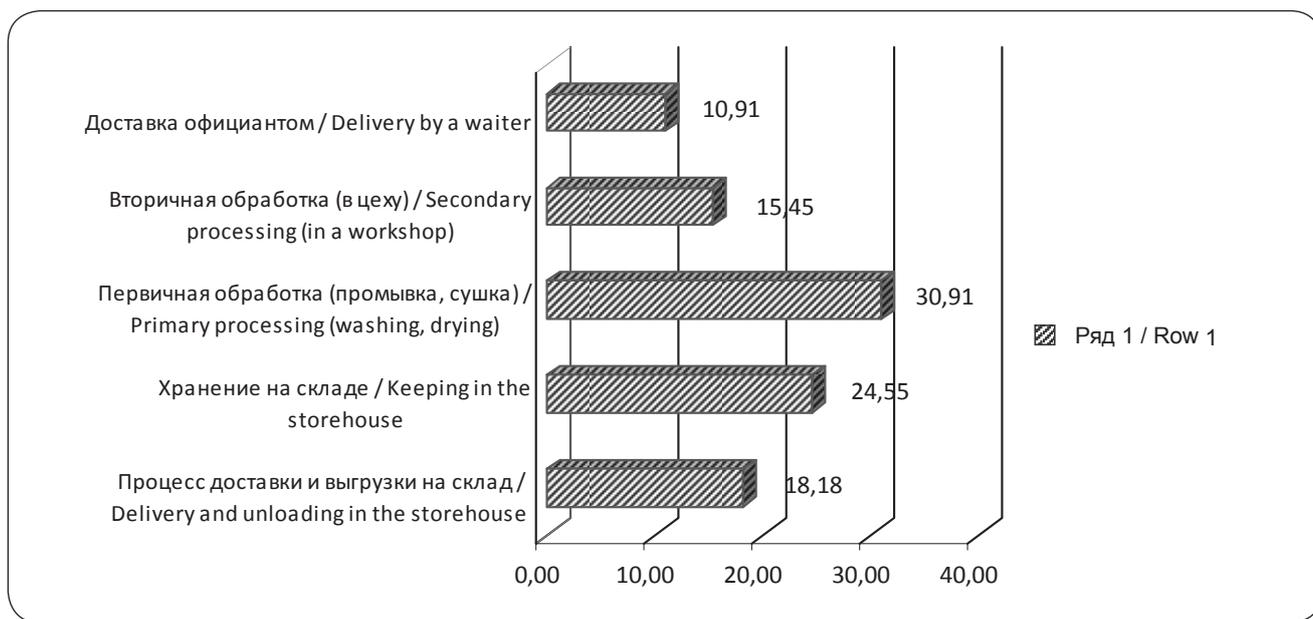


Рис. 2. Основные участки в процессе приготовления блюда, на которых, по мнению руководителей, сложнее всего осуществить контроль*

* Источник: составлено автором.

Fig. 2. The main areas in the process of cooking, which, in management's view, are the most difficult to control*

* Source: compiled by the author.

На втором месте по сложности осуществления контроля – процессы хранения сырья на складе, а также доставка и выгрузка товаров на склад. Так ответили 24,5 и 18,2 % респондентов соответственно. Два оставшихся варианта ответов (вторичная обработка и доставка официантом) выбрали 15,5 и 11 % респондентов. Следует отметить, что разница между более сложным участком для проведения контроля и наиболее легко контролируемым составила 20 %. Это говорит о том, что проблемы при проведении контроля на таком участке, как первичная обработка, не единичный случай, а закономерность, в отличие от доставки блюд официантом.

В следующем вопросе респондентам предстояло выбрать, какие из вышеперечисленных патогенных факторов в процессе приготовления блюда имеют наибольшую возможность появления (рис. 3).

Фактором, вызывающим наибольшие опасения при проведении контроля у руководителей кафе в Нижнем Новгороде, является несоблюдение правил гигиены поварами (35 % от общего числа ответов).

Наименее значимым фактором, по мнению респондентов, является нарушение процедуры проведения контроля – 9 % опрошенных. Остальные варианты ответов колеблются в диапазоне 13–15 %.

Так, нарушение санитарных норм, режима хранения, несоблюдение правил гигиены официантами и пропуск некачественной продукции на склад являются в равной степени опасными патогенными факторами. Однако следует заметить, что разница между лидером среди вариантов ответов и наименее опасным фактором составляет 26 %, или же, другими словами, несоблюдение правил гигиены поварами в 4 раза важнее для руководителей, чем нарушение технологии медицинского контроля на предприятии.

Выводы

В качестве общего вывода по данному исследованию можно отметить следующее:

– чуть менее трети опрошенных указали, что причиной одной из двух последних проверок является выявление случаев отравления в сфере общественного питания. Это является крайне негативным сигналом о том, что на предприятиях общественного питания крайне слабо развита система внутреннего контроля;

– основным объектом контроля, при проверке которого чаще всего были выявлены нарушения, является визуальный контроль. Данный результат говорит о том, что руководители предприятий обще-

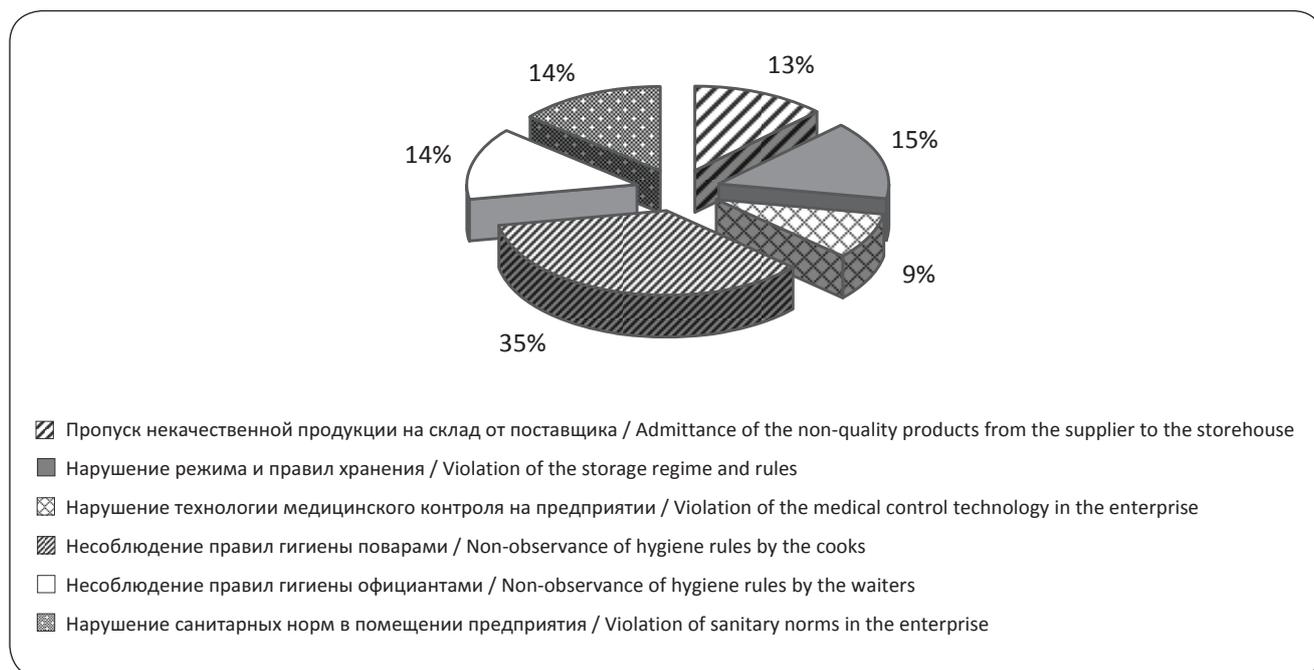


Рис. 3. Факторы, которые в процессе приготовления блюда имеют наибольшую возможность появления на предприятии*

* *Источник:* составлено автором.

Fig. 3. Factors in the process of cooking which are the most probable in the company*

* *Source:* compiled by the author.

ственного питания не доверяют своим сотрудникам, осуществляющим процедуру внутреннего контроля;

– первичная обработка сырья, по мнению опрошиваемых респондентов, является наиболее опасным участком в процессе приготовления блюда, на котором, по мнению руководителей, сложнее всего осуществить контроль;

– большая часть респондентов считает, что среди всех патогенных факторов наибольшую опасность на всех предприятиях общественного питания представляет несоблюдение санитарно-гигиенических правил поварями.

Следует заметить, что большая часть проблем может быть решена наличием на предприятии высококвалифицированного персонала, частота нарушений которого будет сведена к минимуму [3].

Также очень важно помнить о необходимости постоянного самоконтроля со стороны всех сотрудников предприятий общественного питания.

На данный момент в Российской Федерации отсутствует как таковая система переобучения персонала в сфере общественного питания. Это складывается из-за следующего ряда проблем:

– отсутствие чувства ответственности за осуществляемые действия;

– отсутствие действующего нормативного законодательства, регламентирующего процедуру переобучения или переподготовки [6].

Таким образом, необходимость совершенствования процесса подготовки сотрудников контрольно-надзорной деятельности в сфере продовольственной безопасности складывается под воздействием многих факторов.

Итогом решения возникшей проблемы должно стать создание единой программы по повышению квалификации / переподготовке кадров, уклон которой будет не только на повышение уровня знаний, но и на выработку таких качеств, как самоконтроль и самоорганизация.

Список литературы

1. Ефремова М. В., Чкалова О. В. Анализ качества гостиничных услуг на основе процессного подхода // Экономический анализ: теория и практика. 2014. № 26 (377). С. 10–16.
2. Задорожный Ю. В. Особенности формирования национальной системы компетенций и квалификаций в РФ // Актуальные проблемы социальной коммуникации: материалы IV Всерос. науч.-практ. конф. Н. Новгород, 2013. С. 255–258.

3. Токарев М. А. Анализ контрольной деятельности в сфере общественного питания по данным государственных докладов «О состоянии санитарно-эпидемиологического благополучия населения в Нижегородской области за период 2008–2011 годов» // Актуальные проблемы гуманитарных и естественных наук. 2013. № 8. С. 139–146.

4. Токарев М. А. О необходимости совершенствования процесса повышения квалификации персонала в сфере общественного питания // Кадровик. 2013. № 6. С. 106–109.

5. Токарев М. А. Совершенствование процесса гигиенической подготовки и переподготовки персонала на предприятиях общественного питания // Кадровик. 2011. № 9. С. 94–99.

6. Токарев М. А. Сущность внешнего контроля в сфере общественного питания // Актуальные проблемы гуманитарных и естественных наук. Т. 1. № 1. 2014. С. 197–201.

7. Чкалова О. В. Особенности развития предпринимательских структур в торговле // Менеджмент в России и за рубежом. 2014. № 2. С. 46–51.

8. Food Safety and Liability Insurance. Emerging Issues For Farmers and Institutions. 2010. 34 p.

9. Safety evaluation of certain food additives / prepared by the Seventy-first meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA). 2010. P. 292.

В редакцию материал поступил 28.07.15

© Токарев М. А., 2015. Впервые опубликовано в журнале «Актуальные проблемы экономики и права» (<http://apel.ieml.ru>), 15.11.2015; лицензия Татарского образовательного центра «Таглимат». Статья находится в открытом доступе и распространяется в соответствии с лицензией Creative Commons Attribution License (<http://creativecommons.org/licenses/by/2.0/>), позволяющей неограниченно использовать, распространять и воспроизводить материал на любом носителе при условии, что оригинальная работа, впервые опубликованная в журнале «Актуальные проблемы экономики и права», процитирована с соблюдением правил цитирования. При цитировании должна быть включена полная библиографическая информация, ссылка на первоначальную публикацию на <http://apel.ieml.ru>, а также информация об авторском праве и лицензии.

Информация об авторе

Токарев Михаил Алексеевич, преподаватель, Нижегородский государственный университет им. Н. И. Лобачевского
Адрес: 603950, г. Н. Новгород, пр. Ленина, 27, тел.: (831) 245-33-32
E-mail: info@fup.unn.ru

Как цитировать статью: Токарев М. А. Оценка эффективности контроля деятельности предприятий общественного питания Нижнего Новгорода // Актуальные проблемы экономики и права. 2015. № 4. С. 161–168.

M. A. TOKAREV,
lecturer

Nizhniy Novgorod State University named after N. I. Lobachevskiy, Nizhniy Novgorod, Russia

ESTIMATING THE EFFICIENCY OF CONTROL OVER CATERING ENTERPRISES IN NIZHNIY NOVGOROD

Objective: to identify and systematize the most problematic objects of control in various cafes of Nizhny Novgorod, in the opinion of their leaders, and to offer measures for their improvement.

Methods: the study is based on questionnaires, analysis, and logical classification.

Results: the results of the respondents' polling are described; just under a third of respondents indicated that one of the last two inspections is the identification of cases of poisoning in the catering industry; the main object of control, of the most commonly detected defects, is visual inspection. When conducting internal monitoring, the main object with the majority of defects, according to respondents, is the safety analysis. Then, about the same number of respondents indicated the processes such as medical examination of personnel and timely informing of the authorities.

The factor causing the greatest concern during the control, according to the managers, is the poor hygiene of the cooks, while the less significant factor, according to respondents, is the violation of the control procedure.

Most problems can be solved through the availability of a highly qualified staff, the frequency of violations will be minimized. The result of solving a problem should be the creation of unified program of personnel training/retraining, aimed not only at increasing knowledge, but also at the process of developing such qualities as self-control and self-organization.

Scientific novelty: on the basis of the study, it is concluded, in which direction it is necessary to improve the control activity in the sphere of public catering.

Practical significance: the main provisions and conclusions of the article can be used in the design and implementation of new standards regulating activities to control the public catering.

Key words: Consumer's Inspection of Russia; catering; control; monitoring; personnel; research.

References

1. Efremova, M. V., Chkalova, O. V. Analiz kachestva gostinichnykh uslug na osnove protsessnogo podkhoda (Analysis of hotel services quality based on process approach) // *Ekonomicheskii analiz: teoriya i praktika*, 2014, no. 26 (377), pp. 10–16.
2. Zadorozhnyi, Yu. V. Osobennosti formirovaniya natsional'noi sistemy kompetentsii i kvalifikatsii v RF (Features of forming the national system of competencies and qualifications in RF) // *Aktual'nye problemy sotsial'noi kommunikatsii: materialy IV Vseros. nauch.-prakt. konf.* N. Novgorod, 2013, pp. 255–258.
3. Tokarev, M. A. Analiz kontrol'noi deyatel'nosti v sfere obshchestvennogo pitaniya po dannym gosudarstvennykh dokladov «O sostoyanii sanitarno-epidemiologicheskogo blagopoluchiya naseleniya v Nizhegorodskoi oblasti za period 2008–2011 gody» (Analysis of control activity in catering by the state reports «On the sanitary-epidemiological well-being of the population in Nizhny Novgorod oblast in 2008–2011») // *Aktual'nye problemy gumanitarnykh i estestvennykh nauk*, 2013, no. 8, pp. 139–146.
4. Tokarev, M. A. O neobkhodimosti sovershenstvovaniya protsessa povysheniya kvalifikatsii personala v sfere obshchestvennogo pitaniya (On the necessity to improve the process of qualification advancing of personnel in public catering) // *Kadrovik*, 2013, no. 6, pp. 106–109.
5. Tokarev, M. A. Sovershenstvovanie protsessa gigenicheskoi podgotovki i perepodgotovki personala na predpriyatiyakh obshchestvennogo pitaniya (Improving the process of hygiene training and retraining of personnel in public catering) // *Kadrovik*, 2011, no. 9, pp. 94–99.
6. Tokarev, M. A. Sushchnost' vneshnego kontrolya v sfere obshchestvennogo pitaniya (Essence of external control in public catering) // *Aktual'nye problemy gumanitarnykh i estestvennykh nauk*, vol. 1, no. 1, 2014, pp. 197–201.
7. Chkalova, O. V. Osobennosti razvitiya predprinimatel'skikh struktur v torgovle (Features of development of entrepreneurship structures in trade) // *Menedzhment v Rossii i za rubezhom*, 2014, no. 2, pp. 46–51.
8. *Food Safety and Liability Insurance*. Emerging Issues For Farmers and Institutions, 2010, 34 p.
9. *Safety evaluation of certain food additives* / prepared by the Seventy-first meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA), 2010, p. 292.

Received 28.07.15

Information about the author

Tokarev Mikhail Alekseyevich, lecturer, Nizhny Novgorod State University named after N. I. Lobachevskiy
Address: 27 Lenin Prospekt, 603950, Nizhny Novgorod, tel.: (831) 245-33-32
E-mail: info@fup.unn.ru

For citation: Tokarev M. A. Estimating the efficiency of control over catering enterprises in Nizhny Novgorod // *Actual Problems of Economics and Law*, 2015, no. 4, pp. 161–168.

© Tokarev M. A., 2015. Originally published in *Actual Problems of Economics and Law* (<http://apel.ieml.ru>), 15.11.2015; Licensee Tatar Educational Centre «Taglimat». This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License (<http://creativecommons.org/licenses/by/2.0/>), which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work, first published in *Actual Problems of Economics and Law*, is properly cited. The complete bibliographic information, a link to the original publication on <http://apel.ieml.ru>, as well as this copyright and license information must be included.