

## АНАЛИЗ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ

Научная статья

УДК 338.4:343.8

doi: 10.33463/2687-1238.2024.32(1-4).4.554-563

### ЭКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ, ПОСТАВЛЯЕМЫХ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННЫХ И МУНИЦИПАЛЬНЫХ НУЖД, КАК ИНСТРУМЕНТ ФОРМИРОВАНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ УЧРЕЖДЕНИЙ УГОЛОВНО-ИСПОЛНИТЕЛЬНОЙ СИСТЕМЫ

Ольга Васильевна Савина<sup>1</sup>, Елена Сергеевна Аксенова<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Академия ФСИН России, г. Рязань, Россия, [savina-999@mail.ru](mailto:savina-999@mail.ru)

<sup>2</sup> Рязанский государственный университет имени С. А. Есенина, г. Рязань, Россия, [akslenxab@rambler.ru](mailto:akslenxab@rambler.ru)

**Аннотация.** В статье раскрывается роль системы государственных закупок в обеспечении продовольственной безопасности учреждений уголовно-исполнительной системы. Показаны современные тенденции в структуре закупок продовольствия для обеспечения нужд уголовно-исполнительной системы и возникающие при этом риски. На примере закупок мясных консервов показано значение экспертизы как эффективного инструмента формирования продовольственной безопасности учреждений уголовно-исполнительной системы.

**Ключевые слова:** продовольственная безопасность учреждений уголовно-исполнительной системы, система государственных закупок, государственный контракт, экспертиза, качество продовольственных товаров

#### Для цитирования

Савина О. В., Аксенова Е. С. Экспертиза продовольственных товаров, поставляемых для обеспечения государственных и муниципальных нужд, как инструмент формирования продовольственной безопасности учреждений уголовно-исполнительной системы // Человек: преступление и наказание. 2024. Т. 32(1–4), № 4. С. 554–563. DOI: 10.33463/2687-1238.2024.32(1-4).4.554-563.



## COMPETITIVENESS ANALYSIS

Original article

### EXAMINATION OF FOOD PRODUCTS SUPPLIED TO MEET STATE AND MUNICIPAL NEEDS AS A TOOL FOR THE FORMATION OF FOOD SECURITY IN INSTITUTIONS OF THE PENAL SYSTEM

Olga Vasilyevna Savina<sup>1</sup>, Elena Sergeevna Aksenova<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Academy of the FPS of Russia, Ryazan, Russia, [savina-999@mail.ru](mailto:savina-999@mail.ru)

<sup>2</sup> Ryazan State University named after S. A. Yesenin, Ryazan, Russia, [akslenxab@rambler.ru](mailto:akslenxab@rambler.ru)

**Abstract.** The article reveals the role of the public procurement system in ensuring food security of institutions of the penal system. The current trends in the structure of food purchases to meet the needs of the penal system and the risks that arise in this case are shown. Using the example of canned meat purchases, the importance of expertise as an effective tool for the formation of food security in institutions of the penal system is shown.

**Keywords:** food security of institutions of the penal system, public procurement system, state contract, expertise, quality of food products

#### For citation

Savina, O. V. & Aksenova, E. S. 2024, 'Examination of food products supplied to meet state and municipal needs as a tool for the formation of food security in institutions of the penal system', *Man: crime and punishment*, vol. 32(1–4), iss. 4, pp. 554–563, doi: 10.33463/2687-1238.2024.32(1-4).4.554-563.

Продовольственная безопасность является важнейшей составной частью национальной безопасности страны [10]. Основные положения государственной стратегии обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации нашли отражение в Доктрине продовольственной безопасности, согласно которой продовольственная безопасность – это «состояние социально-экономического развития страны, при котором обеспечивается продовольственная независимость Российской Федерации, гарантируется физическая и экономическая доступность для каждого гражданина страны пищевой продукции, соответствующей обязательным требованиям, в объемах не меньше рациональных норм потребления пищевой продукции, необходимой для активного и здорового образа жизни».

Трактование понятия «продовольственная безопасность» в уголовно-исполнительной системе (УИС) приведено в работе А. Н. Вдовиной, которая определяет его как «создание необходимых условий для бесперебойного снабжения продуктами питания надлежащего качества и в объемах, необходимых для удовлетворения потребностей лиц, содержащихся в учреждениях УИС РФ» [4, с. 398]. Вопросы обеспечения продовольственной безопасности УИС исследуются в работах А. Н. Седых, Е. П. Радченко, Т. А. Монтлевич [12], А. В. Родионова [11], А. А. Шибановой [13], М. Н. Мишина, Т. Г. Цукановой [6] и др.

Ведущее место в обеспечении продовольственной безопасности учреждений УИС отводится системе государственных закупок, осуществляемых на контрактной основе в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее – Закон № 44-ФЗ). Исследованию угроз и рисков, возникающих при осуществлении закупок продовольствия учреждениями ФСИН России, посвящены работы Ж. С. Новожиловой [7], Е. П. Радченко, Ю. Ю. Тищенко [9], А. Н. Вдовиной [3], М. Н. Козина, Т. С. Шабановой [5], И. С. Питюриной [8], Е. С. Аксеновой [2] и др.

Источниками закупок продовольствия для организации питания в учреждениях УИС служат внутрисистемные производители и территориальные органы УИС, расположенные в благоприятных для ведения сельского хозяйства условиях, а также сторонние организации и росрезерв [12]. Изучение закупочной деятельности ФСИН России в динамике показывает существенные сдвиги в структуре закупок продовольствия в пользу сторонних поставщиков. Так, по данным Е. П. Радченко и Ю. Ю. Тищенко, в 2021 г. на долю сторонних организаций приходилось практически 56 % всех контрактов ФСИН России по продовольствию, в то время как в 2019 г. этот показатель составлял чуть более 30 % [9].

Преобладание сторонних поставщиков в структуре закупок продовольствия для обеспечения нужд УИС несет в себе определенные факторы риска продовольственной безопасности. Как правило, сторонние организации, поставляющие продовольствие в учреждения УИС, не являются производителями товаров, а лишь посредниками. Такая ситуация может оказать негативное влияние на эффективность закупок продовольствия. Главные риски – это поставка товара ненадлежащего качества, а порой и откровенного фальсификата. С учетом того факта, что победителями в электронных торгах чаще всего становятся компании, предложившие наименьшую цену за свой товар, угроза поставок некачественного или фальсифицированного продовольствия в учреждения УИС становится весьма реальной. В связи с этим возрастает ответственность заказчиков при осуществлении контрактных закупок продовольствия для нужд УИС за их результативность, так как они являются основой формирования продовольственной безопасности уголовно-исполнительной системы Российской Федерации [4].

Согласно ч. 1 ст. 94 Закона № 44-ФЗ комплекс мер, реализуемых после заключения контракта, предусматривает приемку поставленного товара, выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги, отдельных этапов исполнения контракта. В соответствии с ч. 3 ст. 94 Закона № 44-ФЗ для проверки предоставленных поставщиком результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта заказчик обязан провести экспертизу. Таким образом, проведение экспертизы продовольственных товаров, поставляемых для обеспечения нужд УИС, является обязательным элементом исполнения контракта, цель которого – установление соответствия поступившей партии товара требованиям, регламентированным сторонами в контракте и в действующей нормативной документации на данный объект. Согласно ч. 3 ст. 94 Закона № 44-ФЗ экспертиза может проводиться заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с настоящим Федеральным законом.

Е. С. Аксенова, В. Н. Минат в своей работе разъясняют, в каких случаях проводится внешняя экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, а именно:

– отсутствие в штате заказчика квалифицированных специалистов, способных оценить результаты исполнения конкретного контракта;

– возникновение спорных ситуаций;  
– отсутствие материально-технической базы, необходимой для качественной оценки результатов.

– для контрактов с единственным поставщиком, заключенных по ряду оснований из ч. 1 ст. 93 Закона № 44-ФЗ [1, с. 113].

Одна из главных проблем, с которыми сталкиваются учреждения ФСИН России при проведении экспертиз контрактов на поставку продовольственных товаров, – это нехватка средств на оплату услуг внешних экспертов, в том числе на проведение испытаний по установлению фактических значений качественных характеристик товаров в аккредитованных испытательных центрах. В силу этого важнейшей задачей эксперта, как внутреннего (сотрудника ФСИН России), так и внешнего, при проведении экспертизы продовольственных товаров, поставляемых в рамках государственных контрактов, является определение оптимального набора показателей, который позволит с наибольшей вероятностью выявить некачественный или фальсифицированный товар. Это особенно актуально для таких жизненно важных групп, как мясопродукты и молочные товары, поскольку они наиболее часто подвержены различным видам фальсификации. Например, в мясных консервах такой фальсификацией может быть частичная или полная подмена натурального мясного сырья на малоценные мясные отходы (шкурки, сухожилия, соединительная ткань), соевые имитаторы и суррогатные бульоны с использованием загустителей. Задача экспертизы в этом случае – не допустить проникновения фальсифицированного товара при осуществлении закупок продовольствия учреждениями ФСИН России.

Для пояснения данной ситуации разберем конкретный пример из практической деятельности независимого товаровед-эксперта, проводившего исследование в рамках внешней экспертизы при осуществлении контрактных закупок мясных консервов для обеспечения государственных нужд. Объектом экспертизы являлись консервы мясные рубленые стерилизованные «Говядина», изготовленные по ГОСТ 34177-2017, массой нетто 325 г, наименование изготовителя: ООО «XXXX», дата выработки – 11 февраля 2022 г., дата поступления на склад заказчика – 21 марта 2022 г.

Эксперту предъявлены следующие сопроводительные документы, подтверждающие качественные и количественные характеристики товара: Государственный контракт на поставку товара для государственных нужд № \*\*\* от 27 июля 2021 г.; товарная накладная № \*\*\* от 18 марта 2022 г.; копия Ветеринарного свидетельства № \*\*\* от 18 марта 2022 г.; копия Декларации о соответствии ЕАЭС № \*\*\* от 11 февраля 2022 г.

Нормативно-правовой базой для отбора проб и проведения экспертизы явились следующие документы:

- ГОСТ 34177-2017 «Консервы мясные. Общие технические условия»;
- ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ГОСТ 8756.0 «Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию»;

– Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству (утв. постановлением Госарбитража СССР от 25 апреля 1966 г. № П-7);

– Методические указания по отбору проб пищевой продукции животного и растительного происхождения, кормов, кормовых добавок с целью лабораторного контроля их качества и безопасности (МУ), разработанные федеральным государственным учреждением Центральная научно-методическая ветеринарная лаборатория при взаимодействии с Управлением ветеринарного надзора Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, утвержденные 29 мая 2009 г.

В момент проведения осмотра объект экспертизы находился на ответственном хранении в специально оборудованном складском помещении заказчика на поддонах. Температура хранения – + 10 °С, относительная влажность воздуха – 70 %. Условия хранения отвечали требованиям п. 8.2 ГОСТ 34177-2017.

Осмотр объекта, произведенный экспертом в месте хранения партии, показал, что консервы упакованы в транспортную тару – коробки из гофрированного картона. Дополнительно коробки обтянуты полиэтиленовой пленкой. Потребительская упаковка – металлические банки без видимых повреждений, что соответствует регламентированным требованиям к упаковке, изложенным в п. 5.5 ГОСТ 34177-2017.

Экспертиза результатов контракта включала в себя три основных этапа:

- анализ информации, изложенной в сопроводительных документах и в маркировке товара, количественная идентификация товарной партии;
- определение качественных показателей, позволяющих установить их соответствие условиям контракта и требованиям нормативной документации;
- составление отчетной документации (заключения) по экспертизе.

Анализ маркировки, нанесенной на транспортную и потребительскую упаковку, подтвердил ее соответствие регламентированным требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», а также п. 5.4 ГОСТ 34177-2017.

Из практического экспертного опыта известно, что наиболее распространенными дефектами мясных консервов являются:

- несоответствие фактической массы нетто значению, указанному в маркировке (количественная фальсификация);
- несоответствие массовой доли мясных ингредиентов регламентированным показателям (качественная фальсификация);
- занижение массовой доли белка (качественная фальсификация).

Каждый из этих дефектов влечет за собой поставку товаров ненадлежащего качества, а следовательно, невыполнение условий контракта. При этом если выявление первых двух дефектов не требует привлечения сложных методов анализа и дорогостоящего оборудования и может быть осуществлено силами заказчика, то выявление третьего вида дефекта возможно лишь в специализированной лаборатории аккредитованного испытательного центра.

Для проведения количественной идентификации и выявления количественной фальсификации поставляемого товара достаточно на складах УИС иметь поверенное весоизмерительное оборудование и провести обучение сотрудников (материально ответственных лиц) методу определения массы нетто в соответствии с нормативной документацией на поставляемый товар. Для мясных консервов методика определения массы нетто изложена в п. 8. ГОСТ 33741-2015 «Консервы мясные и мясосодержащие.

Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей». Проведенные исследования в соответствии с указанной методикой не выявили наличия количественной фальсификации мясных консервов, масса нетто продукта соответствовала маркировочным данным.

Важнейшим этапом экспертизы при осуществлении контрактных закупок продовольственных товаров для нужд УИС является проведение экспертизы качественных характеристик товара. Это наиболее трудоемкий и дорогостоящий этап экспертизы, поскольку требует проведения необходимого объема лабораторных исследований в аккредитованных испытательных центрах. При проведении экспертизы по качеству в зависимости от ее конкретных целей оценке могут подвергаться как все качественные характеристики товара, регламентируемые в соответствующем нормативном документе на данный товар, так и их часть [7]. При этом перед экспертом стоит задача выбора оптимальной номенклатуры показателей, который с наибольшей вероятностью позволит выявить качественную фальсификацию исследуемого товара. Для мясных консервов таким показателем является массовая доля белка, которая позволяет судить о количестве мясного сырья в продукте. Снижение данного показателя в мясных консервах косвенно свидетельствует о частичной подмене мышечной ткани на малоценные мясные отходы или немясное сырье. Использование таких продуктов в питании контингента УИС снижает пищевую ценность и калорийность рационов, создает прямую угрозу продовольственной безопасности учреждений УИС.

Для установления фактических значений качественных характеристик по органолептическим и физико-химическим показателям от товарной партии консервов мясных были отобраны пробы образцов продукта в полном соответствии с п. 2 ГОСТ 8756.0-70 и направлены на испытания в один из аккредитованных центров. Результаты оценки фактических значений показателей качества исследуемых консервов приведены в таблице.

Как видим из представленных данных, фактическое значение массовой доли белка в консервах составляет 6,88 %, в то время как согласно п. 5.2.1 ГОСТ 34177-2017 значение данного показателя для рубленых консервов из говядины должно составлять не менее 9,0 %. Выявленный факт указывает на то, что исследуемый объект не отвечает регламентированным требованиям действующего нормативного документа. В заключении эксперта был сделан вывод о выявленном несоответствии, а также о невыполнении поставщиком обязательств Государственного контракта № \*\*\* от 27 июля 2021 г. на поставку товара – консервов мясных рубленых «Говядина».

В результате внешней экспертизы в данном конкретном примере предотвращена попытка поставки фальсифицированного товара при осуществлении государственных закупок за счет средств федерального бюджета. При этом из всего перечня регламентированных показателей консервов мясных, приведенных в ГОСТ 34177-2017, экспертом выбраны наиболее важные с точки зрения установления качественной фальсификации товара, что позволило снизить расходы на проведение экспертных исследований.

Таким образом, анализ практики применения экспертизы при осуществлении контрактных закупок позволил на конкретном примере показать значение экспертизы как эффективного инструмента обеспечения продовольственной безопасности учреждений УИС. Проведение экспертных исследований продовольственных товаров, поставляемых для нужд УИС, позволяет повысить внутрисистемный контроль и надзор за их

Таблица

**Результаты оценки фактических значений показателей качества консервов мясных рубленых**

Наименование показателя	Требования ГОСТ 34177-2017 для рубленых консервов (п. 5.2.1)	Фактическое значение показателя	Заключение о соответствии требованиям ГОСТ 34177-2017
<b>Органолептические показатели</b>			
Внешний вид (в охлажденном состоянии)	Монолитный продукт из крупно измельченной говядины с включениями соединительной и жировой ткани. Допускается небольшое количество бульона в желеобразном состоянии и выплавленного жира	Монолитный продукт из крупно измельченной говядины с включениями соединительной и жировой ткани. Имеется небольшое количество бульона в желеобразном состоянии	Соответствует
Вкус и запах	Свойственные рецептурному составу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса	Свойственные рецептурному составу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса	Соответствует
Консистенция	Плотная или упругая	Плотная	Соответствует
Цвет	Цвет мышечной ткани регламентируется нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы; цвет желеобразного бульона – от желтого до светло-коричневого; цвет жира – от белого до желтого	Цвет мышечной ткани – свойственный вареному мясу; цвет желеобразного бульона – желтый; цвет жира – белый	Соответствует
Посторонние примеси	Не допускаются	Отсутствуют	Соответствует
<b>Физико-химические показатели</b>			
Массовая доля белка, %	Не менее 9,0	6,88	Ниже регламентированного уровня на 2,12 %

качественными и количественными характеристиками, предотвратить поток фальсифицированного товара и оплату его за счет средств федерального бюджета, повысить ответственность поставщиков при их участии в торгах и дальнейшем исполнении условий государственного контракта, а также осуществить профилактику арбитражных споров между государственным заказчиком и поставщиком.

**Список источников**

1. Аксенова Е. С., Минат В. Н. К вопросу об экспертизе качества поставляемых товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд // Актуальные вопросы материально-технического снабжения органов и учреждений уголовно-исполнительной системы : сб. материалов Всерос. науч.-практ. круглого стола / под общ. ред. Р. В. Фокина. Рязань : Академия ФСИН России, 2017. С. 111–119.

2. Аксенова Е. С., Питюрина И. С. К вопросу о порядке отбора проб и оформления документации при приемке товаров, поступивших для обеспечения государственных и муниципальных нужд // *Актуальные вопросы, проблемы и перспективы развития тылового обеспечения Федеральной службы исполнения наказаний* : сб. материалов Всерос. науч.-практ. круглого стола. Рязань : Академия ФСИН России, 2023. С. 5–9.

3. Вдовина А. Н. Качество продуктов питания как одна из составляющих продовольственной безопасности уголовно-исполнительной системы // *Научные труды ФКУ НИИ ФСИН России.* М. : ФКУ НИИ ФСИН России, 2021. Вып. 2. С. 224–227.

4. Вдовина А. Н. Закупки продовольствия как инструмент формирования продовольственной безопасности уголовно-исполнительной системы Российской Федерации // *Экономика: вчера, сегодня, завтра.* 2022. Т. 12, № 9А. С. 397–403.

5. Козин М. Н., Шабанова Т. С. Развитие институтов государственных закупок: системные нарушения законодательства и механизмы обеспечения эффективности в условиях секционных ограничений // *Конкурентоспособность в глобальном мире.* 2022. № 5. С. 452–457.

6. Мишнин М. Н., Цуканова Т. Г. Проблемы обеспечения продовольственной безопасности в пенитенциарной системе России // *Научное обозрение. Сер. Экономика и право.* 2015. № 2. С. 49–54.

7. Новожилова Ж. С. Особенности применения положений Федерального закона от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» о проведении экспертизы при поставках продовольствия для нужд Федеральной службы исполнения наказаний // *Человек: преступление и наказание.* 2015. № 4(91). С. 135–139.

8. Питюрина И. С. Особенности применения методов товароведческой экспертизы как инструмента оценки соответствия продовольственных товаров требованиям государственного контракта // VI Международный пенитенциарный форум «Преступление, наказание, исправление» : сб. тез. выступ. и докл. участников. Рязань : Академия ФСИН России, 2023. С. 200–206.

9. Радченко Е. П., Тищенко Ю. Ю. Некоторые особенности обеспечения закупочной деятельности в уголовно-исполнительной системе // *Право и управление в уголовно-исполнительной системе.* 2023. № 1. С. 342–345.

10. Савина О. В. Анализ основных критериев обеспечения продовольственной безопасности региона (на материалах Рязанской области) // *Russian Journal of Management.* 2024. Т. 12, № 2. С. 66–76.

11. Седых В. А., Родионов А. В. Обеспечение продовольственной безопасности в процессе формирования и реализации современной уголовно-исполнительной политики // *Ведомости уголовно-исполнительной системы.* 2017. № 11(186). С. 35–50.

12. Седых В. А., Радченко Е. П., Монтлевич Т. А. Обеспечение экономической безопасности: проблемы закупок продуктов питания в учреждениях уголовно-исполнительной системы Российской Федерации // *Экономика: вчера, сегодня, завтра.* 2022. Т. 12, № 3А. С. 21–28.

13. Шибанова А. А. Обеспечение экономической безопасности системы государственных закупок в Российской Федерации : автореф. дис. ... канд. экон. наук. СПб., 2020. 21 с.



## References

1. Aksenova, E. S. & Minat, V. N. 2017, 'On the issue of quality expertise of supplied goods, works, services to ensure state and municipal needs', in R. V. Fokin (ed.), *Actual issues of material and technical supply of bodies and institutions of the penal enforcement system: collection of materials of the All-Russian scientific and practical round table*, pp. 111–119, Academy of the FPS of Russia, Ryazan.
2. Aksenova, E. S. & Pityurina, I. S. 2023, 'On the issue of the procedure for sampling and documentation for the acceptance of goods received to meet state and municipal needs', in *Topical issues, problems and prospects for the development of logistics of the Federal Penitentiary Service: collection of materials of the All-Russian scientific and practical round table*, pp. 5–9, Academy of the FPS of Russia, Ryazan.
3. Vdovina, A. N. 2021, 'Food quality as one of the components of food security of the penal enforcement system', in *Scientific works of the Federal Research Institute of the FPS of Russia*, iss. 2, pp. 224–227, Moscow, Federal Research Institute of the FPS of Russia.
4. Vdovina, A. N. 2022, 'Food procurement as a tool for the formation of food security of the penal system of the Russian Federation', *Economics: yesterday, today, tomorrow*, vol. 12, iss. 9A, pp. 397–403.
5. Kozin, M. N. & Shabanova, T. S. 2022, 'Development of public procurement institutions: systemic violations of legislation and mechanisms for ensuring efficiency in conditions of sectional restrictions', *Competitiveness in the global world*, iss. 5, pp. 452–457.
6. Mishnin, M. N. & Tsukanova, T. G. 2015, 'Problems of ensuring food security in the penitentiary system of Russia', *Scientific Review. Economics and Law series*, iss. 2, pp. 49–54.
7. Novozhilova, Zh. S. 2015, 'Specifics of the application of the provisions of Federal Law No. 44-FZ dated April 5, 2013 "On the contract system in the field of procurement of goods, works, services for state and municipal needs" on conducting expertise in the supply of food for the needs of the Federal Penitentiary Service', *Man: crime and punishment*, iss. 4(91), pp. 135–139.
8. Pityurina, I. S. 2023, 'Features of the application of methods of commodity expertise as a tool for assessing the compliance of food products with the requirements of a state contract', in *VI International Penitentiary Forum "Crime, punishment, correction": collection of abstracts of speeches and reports of participants*, pp. 200–206, Academy of the Federal Penitentiary Service of Russia, Ryazan.
9. Radchenko, E. P. & Tishchenko, Yu. Yu. 2023, 'Some features of procurement activities in the penal enforcement system', *Law and management in the penal system*, iss. 1, pp. 342–345.
10. Savina, O. V. 2024, 'Analysis of the main criteria for ensuring food security in the region (based on the materials of the Ryazan region)', *Russian Journal of Management*, vol. 12, iss. 2, pp. 66–76.
11. Sedykh, V. A. & Rodionov, A. V. 2017, 'Ensuring food security in the process of formation and implementation of modern penal policy', *Vedomosti of the penal system*, iss. 11(186), pp. 35–50.
12. Sedykh, V. A., Radchenko, E. P. & Montlevich, T. A. 2022, 'Ensuring economic security: problems of food procurement in institutions of the penitentiary system of the Russian Federation', *Economics: yesterday, today, tomorrow*, vol. 12, iss. 3A, pp. 21–28.
13. Shibanova, A. A. 2020, *Ensuring the economic security of the public procurement system in the Russian Federation: PhD thesis (Economic Sciences)*, St. Petersburg.

### **Информация об авторах**

**О. В. Савина** – доктор сельскохозяйственных наук, профессор, профессор кафедры экономики, менеджмента, организации производственной деятельности и трудовой адаптации осужденных;

**Е. С. Аксенова** – кандидат технических наук, доцент, доцент кафедры социологии, маркетинга и предпринимательства.

### **Information about the authors**

**O. V. Savina** – Sc.D (Agricultural Sciences), Professor, professor of the economics, management, organization of production activities and labor adaptation of convicts department;

**E. S. Aksenova** – PhD (Technical Sciences), Associate Professor, associate professor of the sociology, marketing and entrepreneurship department.

### **Примечание**

Содержание статьи соответствует научной специальности 5.2.3. Региональная и отраслевая экономика (экономические науки).

Статья поступила в редакцию 10.10.2024; одобрена после рецензирования 14.11.2024; принята к публикации 18.11.2024.

The article was submitted 10.10.2024; approved after reviewing 14.11.2024; accepted for publication 18.11.2024.