

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Владивостокский государственный университет экономики и сервиса (ВГУЭС)

**ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫЙ ПОТЕНЦИАЛ ВУЗОВ –
НА РАЗВИТИЕ ДАЛЬНЕВОСТОЧНОГО РЕГИОНА
РОССИИ И СТРАН АТР**

Материалы XXIV международной научно-практической
конференции студентов, аспирантов и молодых ученых
26–28 апреля 2022 г.

Под общей редакцией д-ра экон. наук Т.В. Терентьевой

Электронное научное издание

Владивосток
Издательство ВГУЭС
2022

УДК 378.4
ББК 74.584(255)я431
И73

Интеллектуальный потенциал вузов – на развитие Дальневосточного региона России и стран АТР : материалы XXIV международной науч.-практ. конф. студентов, аспирантов и молодых ученых (г. Владивосток, 26–28 апреля 2022 г.) / под общ. ред. д-ра экон. наук Т.В. Терентьевой ; Владивостокский государственный университет экономики и сервиса; Электрон. текст. дан. (1 файл: 44,5 МБ). – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2022. – 1 электрон., опт. диск (CD-ROM). – Систем. требования: Intel Pentium (или аналогичный процессор других производителей), 500 МГц; 512 Мб оперативной памяти; видеокарта SVGA, 1280×1024 High Color (32 bit); 5 Мб свободного дискового пространства; операц. система Windows XP и выше; Acrobat Reader, Foxit Reader либо любой другой их аналог. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2022.

ISBN 978-5-9736-0675-6

Включены материалы XXIV международной научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых «Интеллектуальный потенциал вузов – на развитие Дальневосточного региона России и стран Азиатско-Тихоокеанского региона», состоявшейся во Владивостокском государственном университете экономики и сервиса (г. Владивосток, 26–28 апреля 2022 г.).

УДК 378.4
ББК 74.584(255)я431

Электронное учебное издание

Минимальные системные требования:

Компьютер: Pentium 3 и выше, 500 МГц; 512 Мб на жестком диске; видеокарта SVGA, 1280×1024 High Color (32 bit); привод CD-ROM. Операционная система: Windows XP/7/8.

Программное обеспечение: Internet Explorer 8 и выше или другой браузер; Acrobat Reader, Foxit Reader либо любой другой их аналог.

ISBN 978-5-9736-0675-6

© ФГБОУ ВО «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса», оформление, 2022
Под общей редакцией д-ра экон. наук Т.В. Терентьевой
Компьютерная верстка М.А. Портновой
Владивостокский государственный университет экономики и сервиса

690014, г. Владивосток, ул. Гоголя, 41

Тел./факс: (423)240-40-54

Подписано к использованию 27 августа 2022 г.

Объем 44,5 МБ Усл.-печ. л.

Тираж 300 (1–25) экз.

СОДЕРЖАНИЕ

Секция. ОТ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ДО ТОВАРНОГО МЕНЕДЖМЕНТА: ЭВОЛЮЦИЯ ПРОФЕССИИ И ПРАКТИКИ

<i>Баранов Н.И., Степулева Л.Ф.</i> Информационная идентификация рыбной продукции в цифровой среде как основа безопасности.....	17
<i>Баранов Н.И., Вершинина А.Г.</i> Проблема оценки качества красной икры потребителем	23
<i>Воложанинова А.А., Вершинина А.Г.</i> К вопросу формирования качества детского питания.....	27
<i>Варфоломеева Е.И., Наумова К.А., Драгилев И.Г.</i> Об особенностях применения методики определения конкурентоспособности товаров	33
<i>Жажин С.А., Белозерцева Н.П.</i> Сегментация на основе ключевых пользовательских характеристик как основной элемент стратегического планирования развития товарной категории	36
<i>Кузнецова О.В., Вершинина А.Г.</i> Факторы, влияющие на выбор молочной продукции потребителем	40
<i>Макарова Д.М., Масленникова Е.В.</i> Исследование ассортимента детских мясных консервов, реализуемых на рынке города Владивосток.....	44

Секция. ЦИФРОВЫЕ РЕСУРСЫ АКТИВИЗАЦИИ МАРКЕТИНГА И ЛОГИСТИКИ

<i>Барышева Ю.И., Исаев А.А.</i> Факторы конкурентоспособности интегрированных продуктов на основе мороженой рыбной продукции	50
<i>Киньков С.Д., Сергеева А.А., Жохова В.В.</i> Разработка концепции для аккаунта компании MYASKO в социальной сети с «Reels» и «Stories».....	54
<i>Мирошниченко С.А., Кметь Е.Б.</i> Выявление эффективных каналов продвижения направлений подготовки 38 укрупненной группы направлений («Экономика», «Менеджмент», «Товароведение», «Бизнес-информатика», «Торговое дело» и «Государственное и муниципальное управление»).....	59
<i>Петропавловская А.А., Гуляева А.Е., Жохова В.В.</i> Уровень цифровизации образовательной деятельности ППС при реализации магистерских программ в российских вузах.....	67

Секция. СОВРЕМЕННЫЕ ТРЕНДЫ В ИССЛЕДОВАНИЯХ МЕНЕДЖМЕНТА: ИННОВАЦИИ, НОВЫЕ БИЗНЕС-МОДЕЛИ И СТРАТЕГИИ

<i>Аглеулина К.И.</i> Единое цифровое пространство государственных органов.....	722
<i>Горленко А.А., Плетнева А.В., Сахарной К.В., Вертинова А.А.</i> Барьеры при создании стартапов студентами.....	76
<i>Драч А.В.</i> Экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности ООО «Далькомсервис»	800
<i>Ермоленко Л.В.</i> Совершенствование логистических процессов предприятия на основе внедрения бережливого производства	84
<i>Жаркова Е.А.</i> Анализ условий ведения предпринимательской деятельности ООО «Автокам».....	89
<i>Кисарова А.В.</i> Оценка рыночных возможностей ООО «Спецтехнологии»	93
<i>Кисель К.В., Яковлева А.А.</i> Формирование экосистем в России: причины, особенности, типы	97
<i>Лисоцкая В.М.</i> Отраслевой анализ рынка бытовой техники на примере ООО «Холод Комплект»	101
<i>Лобынцева Д.Р.</i> Разработка проекта развития предприятия на примере НОУ ДПО «Восточно-Европейский Гештальт Институт».....	105
<i>Машина Д.Г., Гомилевская Г.А.</i> Современные методы франчайзинга в управлении гостиничными сетями	109
<i>Пичуева Я.Д.</i> Стратегия устойчивого развития университетов.....	113
<i>Садакова В.А.</i> Анализ маркетинговой среды предприятия и факторы, влияющие на деятельность ООО УК «ХАСАН-СЕРВИС ДВ»	116
<i>Сенченко Э.Н., Загорская А.В., Салова Л.В.</i> Особенности кредитования малого бизнеса в современных условиях.....	119
<i>Тубольцева В.А., Паишук Н.Р.</i> Влияние цифровизации на принятие управленческих решений.....	123
<i>Шемякина Е.Р.</i> Влияние санкций на предпринимательство	127
<i>Шидловский А.Р.</i> Возможности и угрозы искусственного интеллекта для общества.....	131

К ВОПРОСУ ФОРМИРОВАНИЯ КАЧЕСТВА ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

А.А. Воложанинова

бакалавр

А.Г. Вершинина

канд. техн. наук, доцент кафедры МТ

*Владивостокский государственный университет экономики и сервиса
Владивосток. Россия*

Детское питание всегда находилось под пристальным контролем различных проверяющих организаций. На протяжении последних лет значительно вырос объем импорта на территорию Российской Федерации пищевых продуктов, в том числе и детского питания. От качества данной продукции напрямую зависит здоровье детей, в связи актуальной проблемой является определение факторов, формирующих и сохраняющих качество детского питания.

Ключевые слова: *детское питание, качество, факторы, сырье, упаковка, условия хранения.*

ON THE ISSUE OF THE FORMATION OF THE QUALITY OF BABY FOOD

Baby food has always been closely monitored by various manufacturing organizations. Over the past years, the volume of imports of food products into the territory of the Russian Federation, including baby food, has grown significantly. The health of children directly depends on the quality of these products, in connection with the current problem is the determination of factors that form and preserve the quality of baby food.

Keywords: *baby food, quality, factors, raw materials, packaging, storage conditions.*

Основной целью производства продуктов детского питания является удовлетворение потребностей детского организма в питании, витаминах и микроэлементах на различных этапах его развития. Роль продукции детского питания чрезвычайно велика, так как от правильного питания зависит будущее развитие детского организма. Кроме того, пища является основным «строительным» материалом для тканей и костей растущего организма, а также источником энергии, необходимой для восполнения всех энергозатрат, возникающих в процессе роста и развития ребенка. От качества производимой продукции напрямую зависит самочувствие и здоровье детей в первые годы их жизни.

На основании опроса потребителей, проведенного в рамках дипломного проекта, было установлено, что покупатели продуктов детского питания часто встречаются со следующими проблемами, связанными с качеством продукции: изменение аромата и вкуса, плесень, деформация тары, бомбаж. В связи с чем, одной из наиболее значимых задач народного хозяйства является производство качественной, физиологически адаптированной и натуральной и безопасной продукции, предназначенной для питания детей с ранних лет жизни. Достижение поставленной цели обеспечит здоровье нации и сохранение ее генофонда.

Качество продукции детского питания является одним из основных критериев, определяющим конкурентоспособность готовой продукции [1].

Требования к качеству продуктов детского питания отражены в большом количестве нормативно-правовых актов, поскольку ассортимент продуктов детского питания достаточно широк. Например, такие как: ТР ТС 022/20112 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» и другие [2].

На качество любой продукции оказывают влияние факторы, формирующие качество и факторы, сохраняющие качество готовой продукции.

Основу факторов, формирующих качество продуктов детского питания, составляют сырье, химический состав сырья, особенности процесса производства и технология, условия хранения и транспортировки готовой продукции. Существуют различные группы продуктов детского питания (рис. 1) [3].



Рис. 1. Группы продуктов детского питания

В основе представленной классификации лежит группировка продукции в зависимости от исходного сырья.

Для работы были отобраны продукты питания на зерновой основе, а именно гречневая крупа. Продукты на зерновой основе занимают значимое место в питании детей раннего возраста. Каши относятся к числу традиционных и любимых в России блюд, они входят в рационы жителей всех возрастов и регионов. Одной из отличительных особенностей каш является их высокая пищевая ценность каш и уникальность как источника практически всех нутриентов, чем объясняется повсеместное использование каш в питании детей всех групп и возрастов. На пищевую ценность круп значительное влияние оказывают методы выработки исходного сырья, его химический состав, а также степень тепловой обработки при приготовлении пищи.

Гречневая крупа производится из гречишного зерна с помощью удаления плотной цветковой оболочки. Данную процедуру можно производить с применением пропаривания или без него. Для питания детей раннего возраста изготавливают гречневую крупу ядрицу из не пропаренного или пропаренного зерна гречихи не ниже первого сорта.

Гречневая крупа является наиболее оптимальной и целостной по своим потребительским свойствам кашей, в связи с чем, гречневая крупа идеально подходит для производства продукции детского питания. Добавление в гречневую крупу дополнительного сырья в значительной степени расширяет ассортимент производимой продукции и оказывает влияние на рост её биологической ценности.

Процесс производства любой крупы, в том числе, гречневой контролируется нормативной документацией. Таким образом, крупа для детского питания обязана выпускаться с соблюдением всех санитарных норм, сырье должно быть высокого качества.

Кратко рассмотрим общую схему производства круп. Она состоит из взаимосвязанного комплекса операций.

Первый шаг – подготовка исходного сырья. В начале производства каш составляются однородные партии зерна, проводится очистка от примесей, мойка и инспектирование.

Вторым шагом является гидротермическая обработка. Данный процесс представляет собой обработку сырья горячей водой или паром под давлением для улучшения шелушения сырья. Таким образом, вместе с влагой в ткани крупы переходит часть минеральных веществ, которые улучшают её кулинарные достоинства (сокращается время варки, консистенция продукта становится более рассыпчатой). В тоже время гидротермическая обработка приводит к незначительному изменению аминокислотного состава, в связи с чем, изменяется цвет крупы. Пропаренное зерно быстро просушивают и охлаждают.

Сохраняющие факторы представляют собой совокупность средств, методов и условий внешней среды, оказывающих влияние на качество товаров.

К сохраняющим факторам относятся: упаковка, транспортировка и условия хранения.

Рассмотрим каждый из факторов более подробно.

Упаковка представляет собой средство или комплекс средств, которые призваны обеспечить защиту товара от внешних повреждений и потерь, а окружающую среду – от загрязнений. Первостепенная роль упаковки заключается в защите упаковочных товаров от неблагоприятных внешних условий, а также предупреждение попадания частиц товаров в окружающую среду. Помимо основной функции, упаковка также имеет вспомогательную, но не менее важную – на упаковку наносят маркировки, а дизайн упаковки способствует созданию потребительских предпочтений и оказывает на конечный выбор покупателя.

Транспортировка готовой продукции и условия её хранения. Целью данного фактора является сохранение качества и количества товаров на складе и в пути в их исходном объеме и виде. Задачей хранения является сохранение исходных свойств готового продукта. Особенность данного этапа состоит в создании и поддержании оптимальных условий хранения и транспортирования продукции, а также соблюдение установленных сроков (годности, хранения, перевозки). Режим хранения включает в себя следующие факторы:

- температуру воздуха;
- влажность воздуха;
- газовый состав воздуха;
- освещенность;
- воздухообмен.

Ещё одним этапом, предназначенным для обеспечения однородности качества и количества, а также подготовки товара к продаже является товарная обработка. Цель данного этапа состоит в улучшении качества продукции за счет удаления товара низшей градации на этапе сортировки, а также придания привлекательного внешнего вида.

Реализация продукции является завершающим этапом товарной стадии, предназначенным для отпусла товара потребителю в соответствии с его запросами.

Послепродажное обслуживание – этап, предназначенный для оказания помощи покупателю в использовании товара путем доставки его в необходимое место, в монтаже, наладке и ремонт.

В соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» при производстве продуктов детского питания для детей раннего возраста не используются соевая мука, зерно и зерновые продукты, загрязненные посторонними примесями и вредителями хлебных запасов [4].

В питании детей с 3 до 14 лет разрешается использовать биологически активные добавки, включающие только витамины, минеральные соли и микроэлементы, пищевые волокна, пробиотики и пребиотики, а также лекарственные и дикорастущие травы, перечень которых содержится в санитарных правилах и нормативах СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания». В питании детей до 3 лет разрешается использовать БАД только на основе укропа, фенхеля и ромашки.

В соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» в производстве продуктов детского питания не допускается использование подсластителей, за исключением специализированных продуктов для детей, страдающих сахарным диабетом, а также консервантов. Кроме того, указанными санитарными правилами строго регламентирован перечень пищевых добавок (ароматизаторов, красителей, стабилизаторов, эмульгаторов, антиокислителей и др.), допущенных к производству продуктов питания для детей раннего возраста, а также максимальные уровни их содержания в готовом продукте [5].

В соответствии с требованиями ГОСТ Р 52405-2005 «Продукты детского питания. Каши» при производстве детских каш допускается дополнительное сырье, а именно: растительные масла, сахар, крахмал, жиры, фруктово-овощные наполнители, орехи, дополнительные витамины и минеральные вещества [6].

Установлены также дополнительные требования и к потребительской упаковке продуктов детского питания на зерновой основе. Продукты для детского питания выпускаются только расфасованными в герметичную упаковку.

На этикетке в наименовании такой продукции или в непосредственной близости от него должно быть указано – «для детского питания» или иная отражающая предназначение такой продукции информация, а также возрастная категория детей, для которых предназначена такая продукция, рекомендации об условиях и сроке ее хранения после вскрытия потребительской упаковки.

На потребительской упаковке продуктов питания для детей первого года жизни указываются возраст ребенка в месяцах, начиная с которого рекомендуется введение в рацион такой продукции, рекомендации по ее потреблению, условия приготовления продукта (при необходимости). На упаковке адаптированных молочных смесей делается надпись – «для питания детей раннего возраста предпочтительнее грудное вскармливание».

В соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 г. № 988 «О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий» продукты детского питания (впервые разрабатываемые и внедряемые для производства, а также впервые ввозимые на территорию Российской Федерации) подлежат государственной регистрации. Процедура государственной регистрации включает в себя санитарно-эпидемиологическую экспертизу продукции, вне-

сение сведений о ней в государственный реестр и выдачу свидетельства о государственной регистрации на весь период ее промышленного изготовления или поставок импортной продукции. Любая продукция, предназначенная для детского питания, должна иметь свидетельство о государственной регистрации установленного образца. Причем, информация об этом (номер и дата выдачи регистрационного свидетельства) наносится на этикетку продукции [7].

На пищевых предприятиях выпуск продукции для детей дошкольного и школьного возраста проводится в отдельную смену после дезинфекции производственной линии, а производство продуктов питания для детей раннего возраста осуществляется только на специализированных технологических линиях предприятий.

На рисунке 2 представлено дерево качества детского питания, разработанное автором.

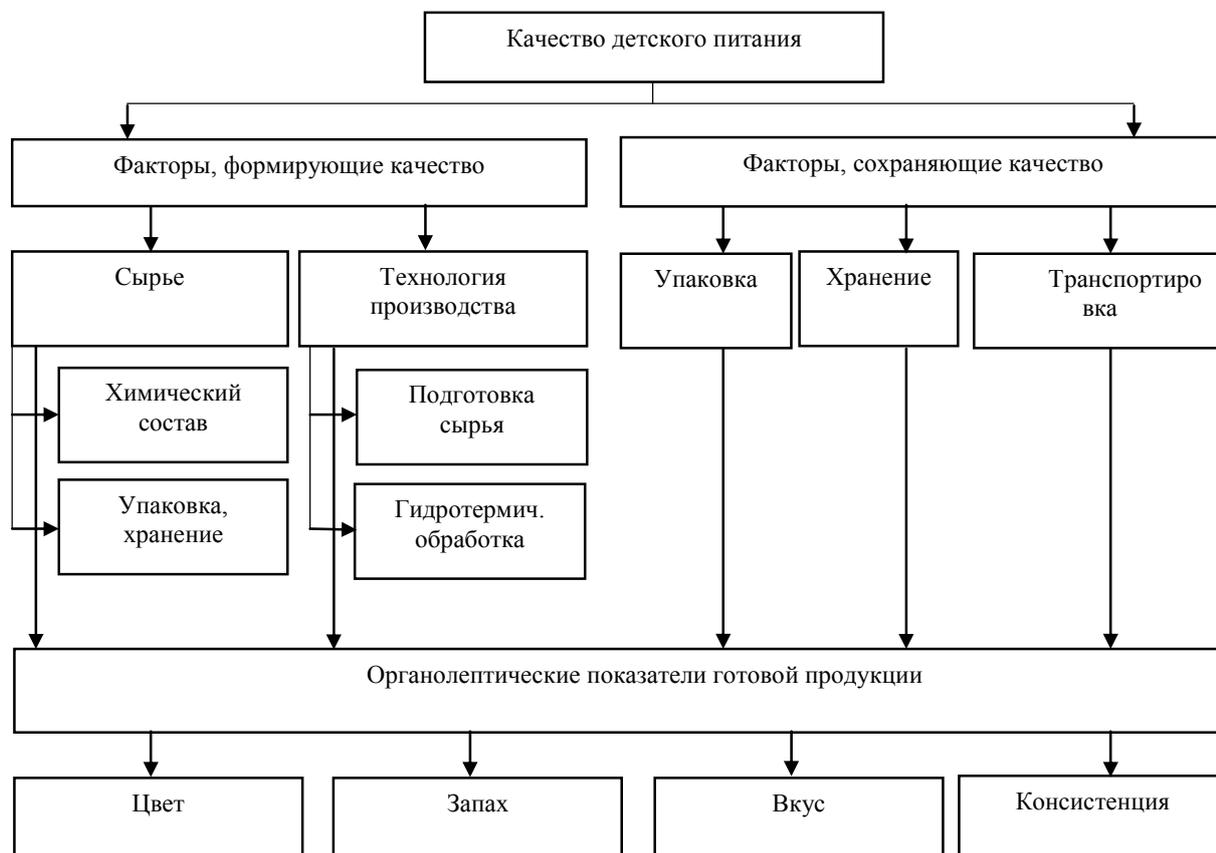


Рисунок 2. Дерево качества детского питания"

С целью выявления соответствия представленной в магазинах продукции детского питания требованиям законодательства, проанализируем состав следующих гречневых каш, предназначенных для детского питания:

- 1) Nestle Каша безмолочная Гречневая;
- 2) Каша безмолочная Heinz Гречневая с 4 мес;
- 3) Безмолочная гречневая каша с 4 мес. ФрутоНяня;
- 4) Каша безмолочная Малютка гречневая низкоаллергенная;
- 5) Каша Fleur Alpine безмолочная гречневая гипоаллергенная;
- 6) Каша гречневая НПП Organic безмолочная, с 4 месяцев.

Упаковка анализируемой продукции представлена на рис. 3.



Рис. 3. Детские гречневые каши, отобранные для анализа

Рассмотрим состав, условия хранения и внешний вид упаковки каждой из каш (табл.).

Таблица

Сравнительный анализ гречневых каш, предназначенных для детского питания

Признак	Nestle	Heinz	ФрутоНяня	Малютка	Fleur Alpine	HiPP
Наименование и город изготовителя	ООО «Нестле Россия», г. Москва	ООО «Хайнц-Георгиевск», г.Георгиевск	ОАО «Прогресс», г.Липецк	АО «ДП «Истра-Нутриция», МО	Topfer GmbH, Германия	Vivera, Хорватия
Товарный знак изготовителя (при наличии)	Есть	Есть	Есть	Есть	Есть	Есть
Масса нетто	200 г	200 г	200 г	200 г	175 г	200 г
Состав продукта	гречневая мука (85,6%), минерал. вещества, витамины (С, Е, Р, А, В1, В6, В2, В9, D)	Гречневая мука, волокна цикория пребиот. 2%, витамины и минералы: А, D, Е, В1, В2, В6, В12, РР, С, фолиевая кислота, биотин	мука гречневая, витамины (С, Е, РР, В6, В1, В2, А, D3, биотин, В12), минерал. вещества	гречневая мука, витаминно-минерал. премикс (тиамина мононитрат, фолиевая кислота, железа фумарат, цинка сульфат)	цельнозерн. Гречневая мука	99% хлопьев гречневых*, карбонат кальция, витамин С, дифосфат железа, сульфат цинка, йодат калия.
Пищевая ценность на 100 г.	белки – 11 г, жиры – 3 г, углевод – 76,5 г, 337 ккал	белки – 9.5 г, жиры – 1.6 г, углевод – 74 г, 350 ккал	белки – 8,0 г, жиры – 1.0 г, углевод – 79 г, 357 ккал	белки – 11,4 г, жиры – 2,7 г, углевод – 76,3 г, 375 ккал	белки – 14,0 г, жиры – 3,3 г, углевод – 70,7 г, 379 ккал	белки – 16,9 г, жиры – 2,7 г, углевод – 69,8 г, 379 ккал
Относится к низкоаллерг. продуктам	Да	Да	Да	Да	Да	Да

Признак	Nestle	Heinz	ФрутоНяня	Малютка	Fleur Alpine	Hipp
Информация о минимальном возрасте потребления продукции	С 4 месяцев	С 4 месяцев	С 4 месяцев	С 4 месяцев	С 4 месяцев	С 4 месяцев
Условия хранения	Хранить в сухом месте, при t° не более +25 °С,	Хранить в сухом месте, при t° не более +25 °С	Хранить в сухом месте, при t° не более +25 °С	Хранить в сухом месте, при t° не более +25 °С	Хранить при t° от +3 до +25 °С	Хранить при t° от +5 до +25 °С, в сухом месте
Срок годности	15 месяцев	18 месяцев	12 месяцев	18 месяцев	18 месяцев	24 месяца
Советы по приготовлению каши	Да	Да	Да	Да	Да	Да

На основе проведенного анализа, можно сделать вывод, что гречневые каши всех исследуемых производителей имеют примерно одинаковый состав: на первом месте – гречневая мука, далее витамины и минералы.

Все выбранные для сравнения каши относятся к гипоаллергенным, не имеют в составе молока, минимальный возраст потребления продукции также находится на одном уровне – с 4 месяцев, что соответствует требованиям законодательства в сфере охраны здоровья граждан.

Каждая упаковка изготовлена из картона, в среднем срок хранения каш составляет от 12 до 24 месяцев. Дольше всего в закрытой упаковке хранятся каши производителя Hipp – 24 месяца, наименьший срок хранения – 12 месяцев для каш от производителя «ФрутоНяня». На каждой из рассмотренных упаковок также прописаны инструкции по приготовлению каш и советы по введению первого прикорма.

Вес готового продукта у 5 производителей – 500 грамм, каши торговой марки Fleur Alpine имеют нестандартный вес – 175 грамм.

Пищевая ценность каш разных производителей несколько отличается, каши торговой марки Hipp отличаются высоким содержанием белков и калорийностью, жиров больше всего в кашах от производителя Fleur Alpine, а углеводов – у ФрутоНяни.

Условия хранения рассматриваемой продукции практически одинаковы у всех производителей, что объясняется общими для всех производителей требованиями законодательства.

Таким образом, можно сделать вывод, что каши всех рассмотренных производителей (Nestle, Heinz, ФрутоНяня, Малютка, Fleur Alpine, Hipp) соответствуют предъявленным к ним показателям качества. Выбор бренда детского питания остается за потребителем, на мнение покупателя могут повлиять известность бренда, репутация, стоимость продукции, наличие акции, вкусовые предпочтения ребенка, а также упаковка и условия хранения.

Преимущества готовых продуктов, предназначенных специально для питания детей, неоспоримы. При соблюдении всех условий перечисленных этапов, продукт должен соответствовать требованиям нормативных документов, микробиологическим показателям, органолептическим и физико-химическим.

1. Товароведение: учебник для торговых школ. Ч. I. – Москва: Типо-Литография А. Э. Винеке, 2020. – 102 с.

2. Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (с изменениями и дополнениями). – Текст: электронный [Электронный ресурс]. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/902320288>

3. Захарова И.Н., Айсанова М.Р. Безопасность детского питания // МС. – 2019. – № 2.

4. СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания». Текст: электронный. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/901922182?marker=6520IM>

5. СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок». – Текст: электронный. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/901862338>

6. Межгосударственный стандарт ГОСТ Р 52405-2005 «Продукты детского питания. Каши». – Текст: электронный. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200042890>

7. О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий» (от 21.12.2000 г. №988): Постановление Правительства Российской Федерации. – Текст: электронный. – URL: <https://docs.cntd.ru/document/901777566>