

## **Оптимизация бизнес-процесса подготовки к транспортировке вторых блюд**

*Волгина Анастасия Александровна,*

*Лобзова Мария Александровна,*

*Харитоновна Наталья Анатольевна,*

*Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации*

*125167, г. Москва, пр-кт Ленинградский, д. 49/2*

*Статья посвящена исследованию и оптимизации бизнес-процесса приготовления и подготовки к транспортировке вторых блюд в сфере пищевого производства. В работе рассматриваются текущие проблемы и вызовы определенной организации – компании «Secret kitchen», связанные с данным процессом, а также предлагаются эффективные методы по его производственной оптимизации. Авторами рассмотрены основные этапы процесса приготовления и подготовки к транспортировке вторых блюд, методом сравнительного анализа идентифицированы слабые места, приводящие к задержкам и простоям на производстве, потере качества или недостаточной эффективности. На основании эмпирического исследования были выявлены оптимальные решения, которые способствуют оптимизации планирования работы персонала, использования ресурсов и сокращения времени приготовления и подготовки блюд. Предлагаемые в статье рекомендации и методы оптимизации основаны на лучших практиках в области управления бизнес-процессами в сфере пищевого производства. Результаты исследования могут оказать содействие в повышении эффективности и качества процесса приготовления и подготовки к транспортировке вторых блюд.*

**Ключевые слова:** *оптимизация бизнес-процесса, приготовление вторых блюд, пищевое производство, эффективность бизнес-процесса, инновации в пищевом производстве, автоматизация процессов.*

**JEL коды:** *M11, L81, L66.*

## **Optimization of business process of preparation for transportation of second dishes**

*Volgina Anastasia Aleksandrovana,*

*Lobzova Maria Aleksandrovana,*

*Kharitonova Natalia Anatolyevna,*

*Financial University under the Government of Russian Federation*

*125167, Moscow, Leningradsky Prospekt, 49/2*

*This article is devoted to the study and optimization of the business process of cooking and preparing for the transportation of second dishes in the field of food production. The paper examines the current problems and challenges of organization such as Secret kitchen company, related to this process, and suggests effective methods for its production optimization. In addition, the article analyzes the main stages of the process of cooking and preparing for the transportation of second dishes, using the method of comparative analysis, weak points are identified that lead to delays and downtime in production, to loss of quality or insufficient efficiency. Based on this empirical study, optimal solutions have been identified that help optimize staff work planning, resource utilization,*

*and reduce cooking and preparation time. The recommendations and optimization methods proposed in the article are based on the best practices in the field of business process management in the field of food production. The results of the study can help to improve the efficiency and quality of the cooking process and preparation for the transportation of second dishes.*

**Keywords:** *business process optimization, preparation of second dishes, food production, business process efficiency, innovations in food production, process automation.*

## **Введение**

Сфера доставки готовой еды в пищевой промышленности в современном мире набирает обороты, бум произошел в период пандемии, когда люди в условиях самоизоляции потеряли возможность выходить на улицу, покупать продукты питания. Именно поэтому готовить на постоянной основе большинству было достаточно тяжело, тогда они и решили воспользоваться доставкой продуктов.

Кроме того, в современных условиях становится все заметнее тенденция здорового образа жизни, правильного и сбалансированного питания, поэтому среди населения постепенно начал падать спрос на фастфуд, люди стали переходить на домашнюю еду, вегетарианскую кухню, вновь обращаясь к сервисам готовой еды, где можно найти блюдо по вкусу и предпочтениям.

Проблема трансформации пищевого сервиса и пищевой отрасли является актуальной, поскольку в современных условиях развития передовых технологий появляются все новые возможности для модернизации пищевого сервиса и отрасли, а именно автоматизация процессов приготовления пищи, использование современного оборудования и инновационных методов консервации продуктов, которые могли бы позволить улучшить и повысить качество и эффективность работы.

Кроме того, в подтверждение актуальности выступает тот аргумент, что, в общем и целом, модернизация пищевого сервиса и пищевой отрасли является необходимой для удовлетворения изменяющихся требований потребителей, ориентированных на удовлетворения базовых потребностей клиентов, общества.

Объектом исследования в нашей работе выступает технологическая карта процесса приготовления различных вторых блюд.

Предметом же исследования является упаковка второго блюда.

Задачами исследования явились следующие:

1. оценить и описать существующий процесс приготовления вторых блюд;
2. проанализировать основные затраты процесса приготовления вторых блюд;
3. провести сравнительный анализ аналогичных процессов в других организациях пищевой отрасли.

### **Обзор литературы и методы исследования**

Поскольку тема пищевого производства горячего питания развивается на современном этапе стремительно, то многие авторы уже в своих статьях успели осветить данную проблему оптимизации бизнес-процессов подобной сферы. В ходе исследования были проанализированы работы, касающиеся инновационных трансформаций бизнес-процессов. Так, упаковочным материалам и фасовочно-упаковочным оборудованием пищевых продуктов посвящена работа Авророва В.А. [1]. Антипов С.Т. и Панфилов В.А. выявили особенности проектирования технологий и техники будущего пищевых производств [2]. Карачаева З.А. и Исмаилова А.А. рассмотрели направления применения цифровых технологий и продуктов в отраслях пищевого производства [3]. Кроме того, используя метод эмпирического сравнения двух организаций, мы выделили основные пути трансформации.

### **Анализ предприятия**

Пищевая отрасль является одной из самых конкурентных отраслей, поэтому компании должны стремиться к постоянному улучшению своих продуктов и услуг, чтобы выделиться на фоне конкурентов. Кроме того, отрасль пищевого сервиса является одной из самых важных и развитых отраслей

экономики как раньше, так и сейчас, поскольку обеспечивает и снабжает население пищей, удовлетворяя его основные потребности.

Основной и немаловажной особенностью пищевой отрасли является наличие строгих требований к качеству и безопасности продуктов, так как они непосредственно могут оказывать как пагубное, так и положительное влияние на здоровье людей. Поэтому при создании, модернизации, а также трансформации бизнес-процессов необходимо, в первую очередь, учитывать и соблюдать основополагающие стандарты и нормы по производству, хранению и транспортировке продуктов, а также проводить регулярные проверки и анализы, мониторинги качества.

Ключевыми особенностями пищевой отрасли на современном этапе являются:

1. сезонность, из которой вытекает факт, что некоторые продукты имеют ограниченный сезон сбора или производства, что требует специальных мер по хранению и консервации;

2. короткий срок годности, влияющий на ограниченность срока хранения некоторых пищевых продуктов, что требует эффективной системы управления запасами и контроля качества;

3. высокие требования к безопасности. Было уже упомянуто выше, что пищевая отрасль имеет склонность влиять на здоровье человека, а потому во избежание негативного воздействия на общество подвергается строгому контролю и регулированию в отношении безопасности и качества продуктов, чтобы предотвратить возможные риски для здоровья потребителей;

4. инновации и разнообразие. На современном этапе пищевая отрасль находится в стадии непрерывного и постоянно развития и внедрения новых технологий и трансформации и модернизации процессов производства для улучшения качества и безопасности хранения и приготовления, а также разнообразия продуктов.

Прежде чем приступать к анализу и оптимизации процессов на предприятии, необходимо обоснованно выбрать организацию, детально изучив её структуру, строение и функционирование.

После пандемии 2020 г. в пищевой отрасли наблюдалось стабильное увеличение и появление новых предприятий, одним из таких стала компания «Secret Kitchen».

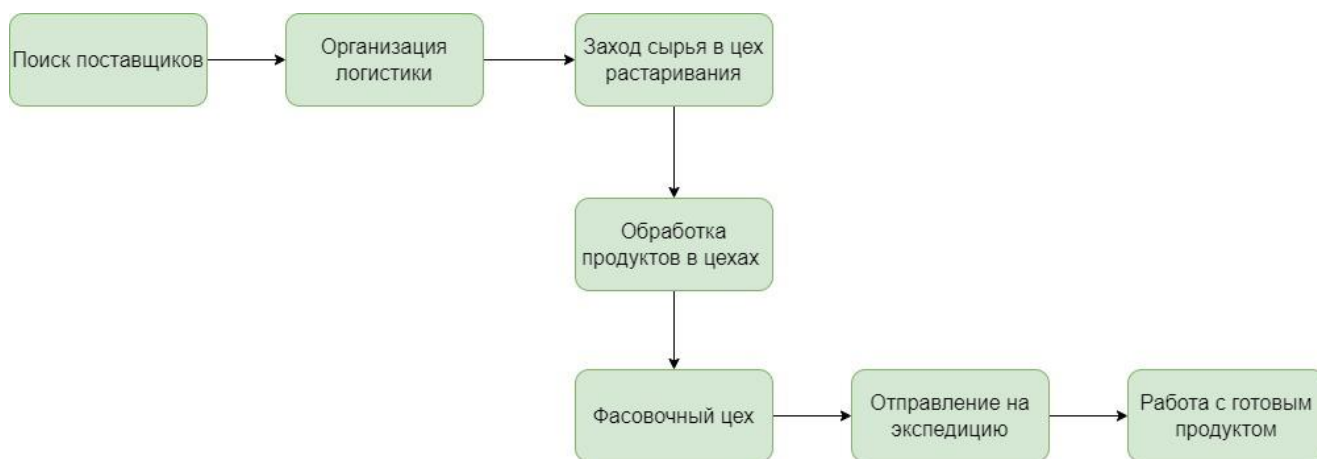
Данная компания позиционирует себя как гастромакет [7], более того, они стали первым онлайн-гастромакетом с огромным выбором различных блюд, начиная всеми любимым фастфудом и роллами, заканчивая домашними супами, здоровыми салатами и вторыми блюдами.

Однако данная компания еще не увеличила количество своих цехов, что стало причиной неэффективности процесса упаковки вторых блюд. Например, в компании «Кухня на районе» [6] существует отдельный упаковочный цех – фасовочный цех, в последнем повара отвешивают нужное количество продукции, раскладывают в заранее подготовленные боксы, и отправляют в специализированную для запайки машину «ULMA» и после завершения процесса запайки под давлением перемещают их в контейнеры, которые впоследствии отправляются на экспедицию. В рассматриваемой нами компании «Secret Kitchen» данный процесс не реализован, упаковка товара происходит с помощью ручного труда.

### **Анализ процесса приготовления второго блюда**

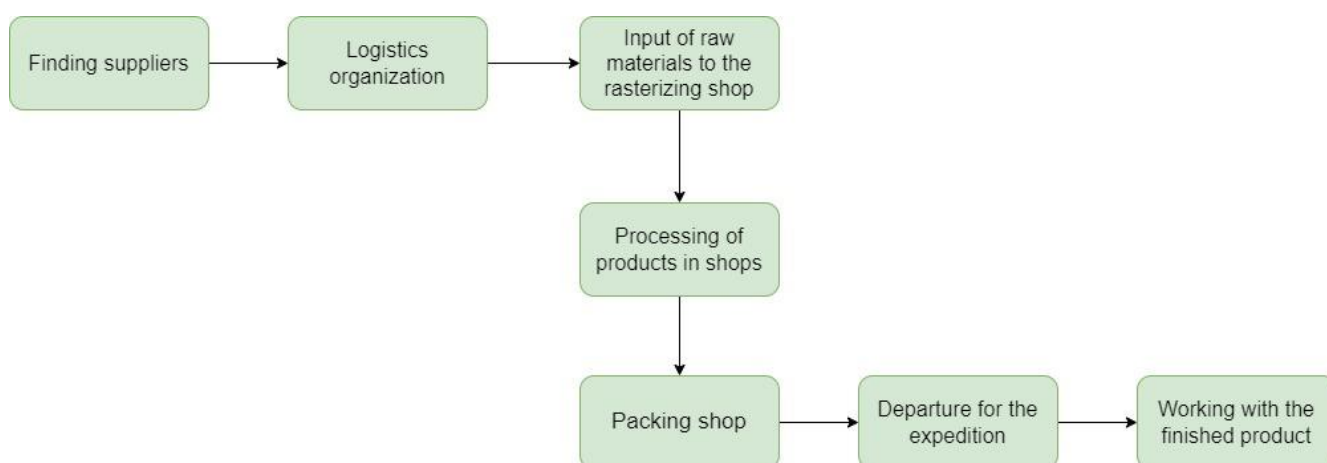
Анализ процесса приготовления и упаковки блюда [1, С.176] «от» и «до» удобнее всего представить отдельной схемой (рис.1), проиллюстрировав точный порядок этапов заготовки, приготовления, упаковки и отправки заказа покупателю.

Наглядно определено то, что процесс состоит из 7 точечных позиций, которые, в свою очередь, будут рассмотрены более подробно.



*Рис. 1.* Схема процесса приготовления второго блюда.

*Источник:* составлено авторами.

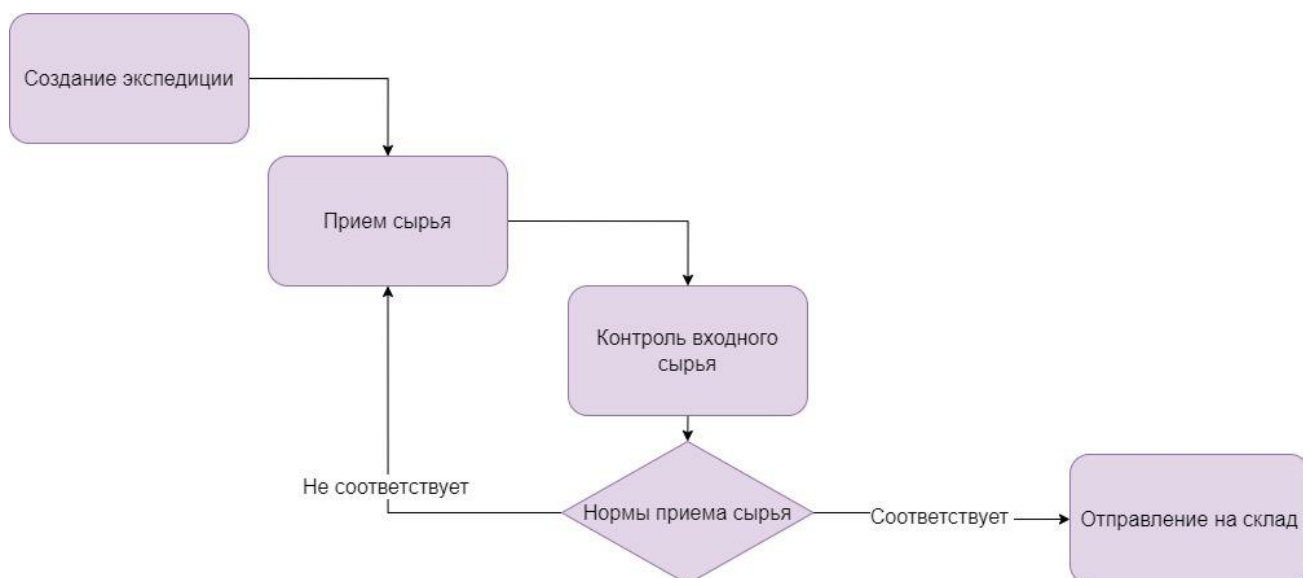


*Fig.1.* The process of cooking the second dish.

*Source:* compiled by the authors.

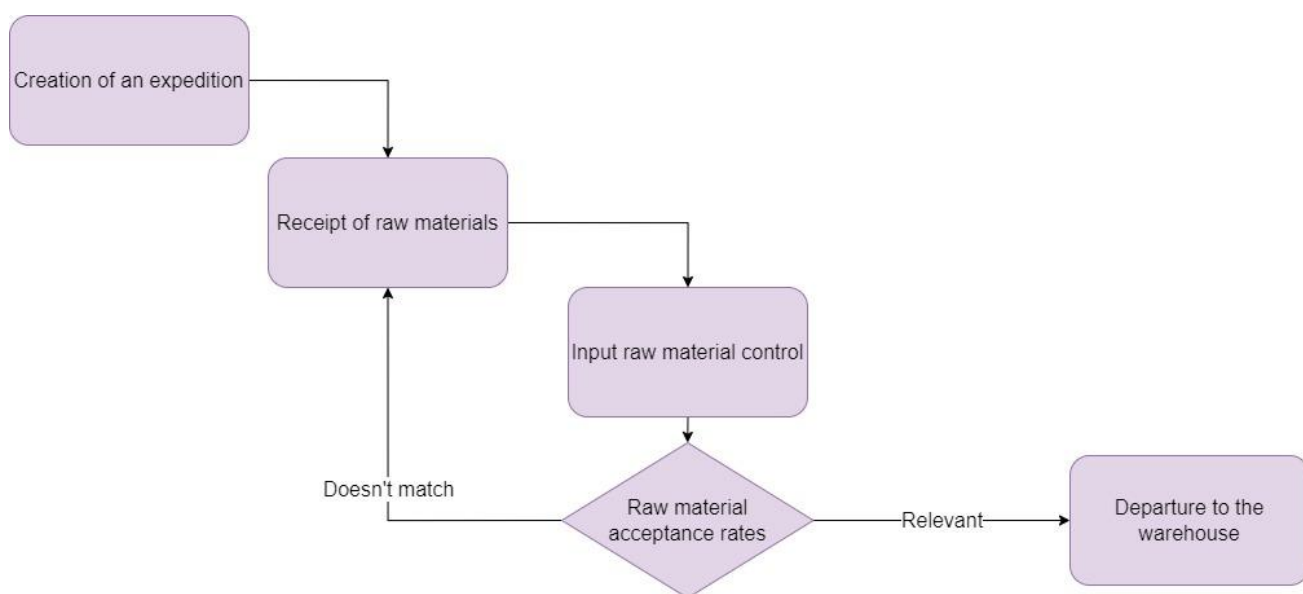
Первым шагом, который необходимо предпринять, является поиск поставщика для закупки ингредиентов, необходимых для приготовления блюд.

Вторым определяющим на этапе закупок действием является организация логистических поставок в специальный отдел экспедиции предприятия питания. Сам этот процесс для удобства представлен в виде схемы (рис. 2), где можно наблюдать целостный алгоритм действий.



*Рис. 2.* Схема организации логистических поставок сырья.

*Источник:* составлено авторами.



*Fig. 2.* The scheme of organization of logistics supplies of raw materials.

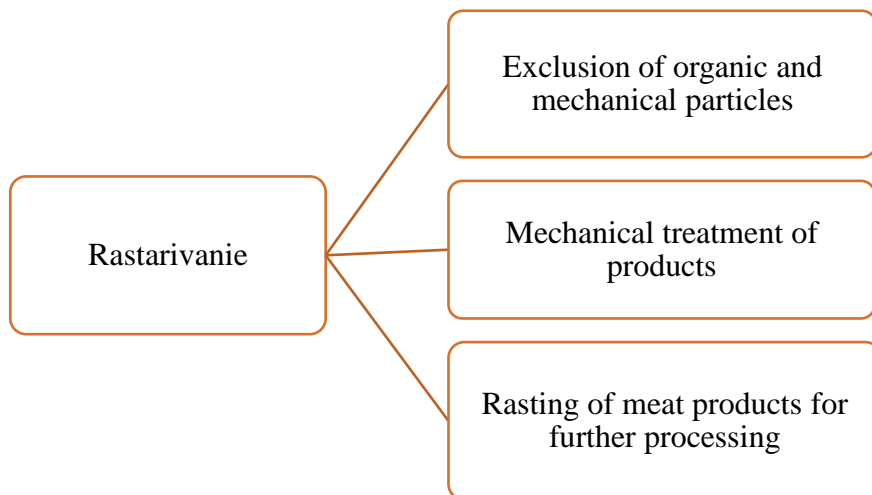
*Source:* compiled by the authors.

Следующим немаловажным этапом является заход сырья в цех растаривания. Растаривание – это процесс разгрузки сыпучих материалов, упакованных в тару. Он осуществляется в определенных целях (рис. 3).



*Рис. 3. Цели растаривания.*

*Источник: составлено авторами.*



*Fig. 3. Rasterization objectives.*

*Source: compiled by the authors.*

После растаривания продуктов следует их обработка в цехах, которые определяют по видам и типам изготавливаемого блюда (пекарный цех, мясной цех и т.д.).

Далее осуществляется непосредственный переход к заключительной стадии приготовления блюда на предприятии питания – отправление в фасовочный цех, где осуществляется процесс формирования граммовки блюда, упаковка его в бокс.

Далее расфасованные порции отправляются в экспедицию в предварительно подготовленных боксах, находящихся в специальных транспортировочных грузовых автомобилях, поддерживающих определенную, необходимую температуру для перевозки, колеблющуюся в пределах от 0 до 20 градусов Цельсия. Кроме того, в целях экономии средств предприятия питания, а также времени, подходящие по требованиям факторов перевозки блюда могут транспортировать вместе.

После погрузки порций грузовой автомобиль развозит на точки предприятия питания готовую продукцию. Например, в маршрутном листе могут находиться стандартные указания по количеству порций на определенную точку. Эти цифры определяются отделом аналитики и статистики заказов в том или ином районе Москвы, из этих данных и происходит понимание норм выработки.

Заключительным этапом становится непосредственная работа с готовым продуктом уже на точке, перед отправкой клиенту его заказа (рис. 4).

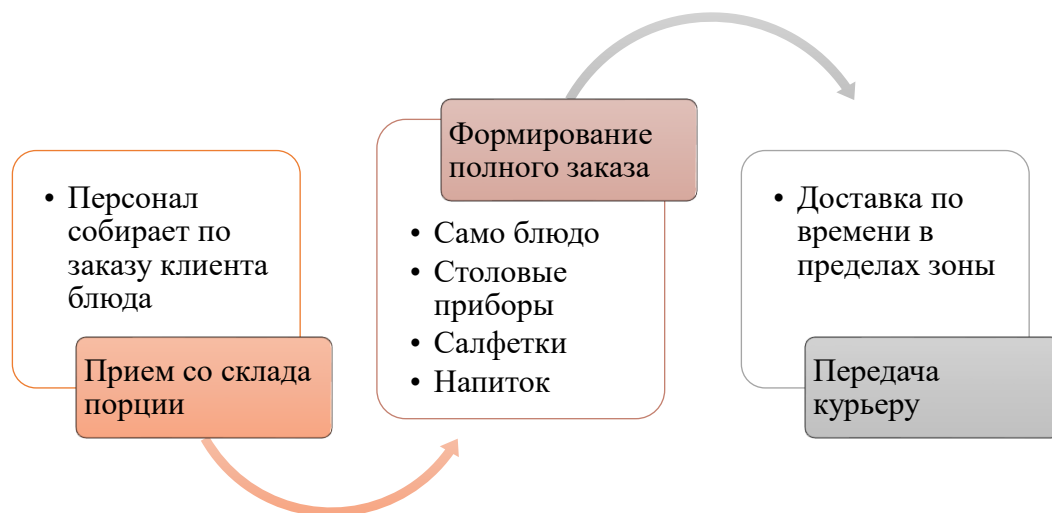
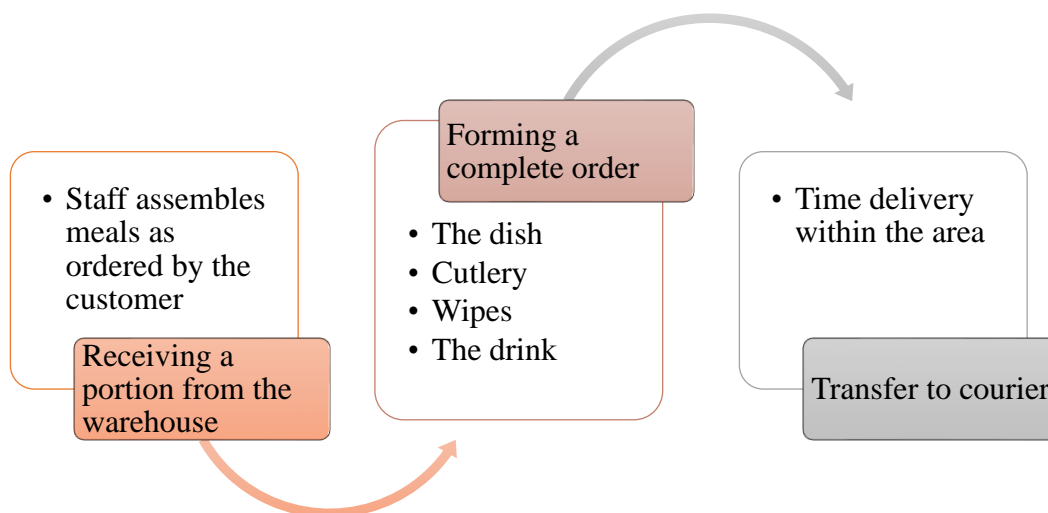


Рис. 4. Схема поставки блюда клиенту.

Источник: составлено авторами.



*Fig. 4.* Scheme of delivery of the dish to the client.

*Source:* compiled by the authors.

Персонал, работающий на точке предприятия питания при поступлении заказа, забирает со склада порцию в боксе с этикеткой, после чего формирует полный заказ клиента, в который дополнительно может включать в себя столовые приборы, салфетки, напиток. Затем готовый заказ сотрудник передает курьеру, который на личном либо корпоративном транспорте в условленное на доставку время должен привезти заказ клиенту в пределах зоны, на которую ориентирована его точка предприятия питания.

Таким образом для сравнения был приведен бизнес-процесс в компании «Кухня на районе» с отдельным фасовочно-упаковочным цехом. В организации, чьи бизнес-процессы будут подлежать оптимизации, путь приготовления выглядит иным образом, а именно полностью отсутствует как отдельно взятая инстанция упаковочный процесс и цех, отвечающий за это.

В компании «Secret kitchen» бизнес-процесс, подлежащий дальнейшей оптимизации, на данном этапе выглядит следующим образом (рис. 5).

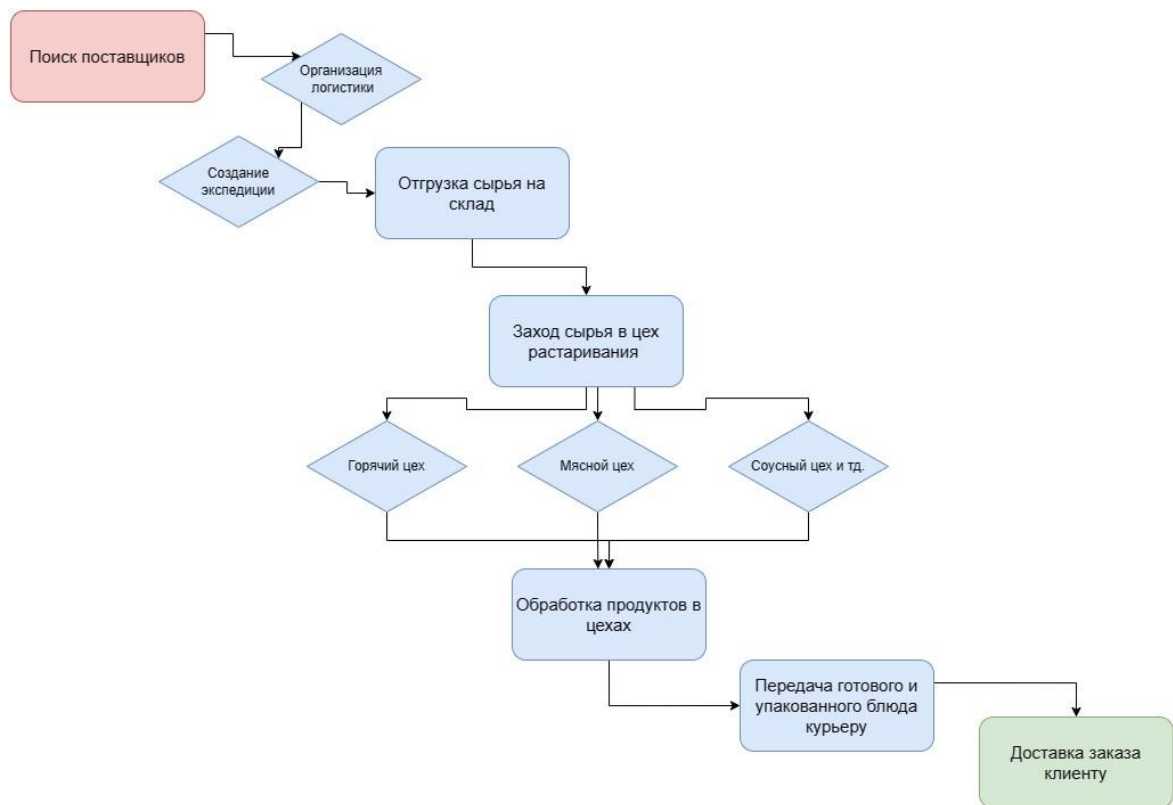


Рис. 5. Схема процесса производства второго блюда в компании «Secret Kitchen».

Источник: составлено авторами.

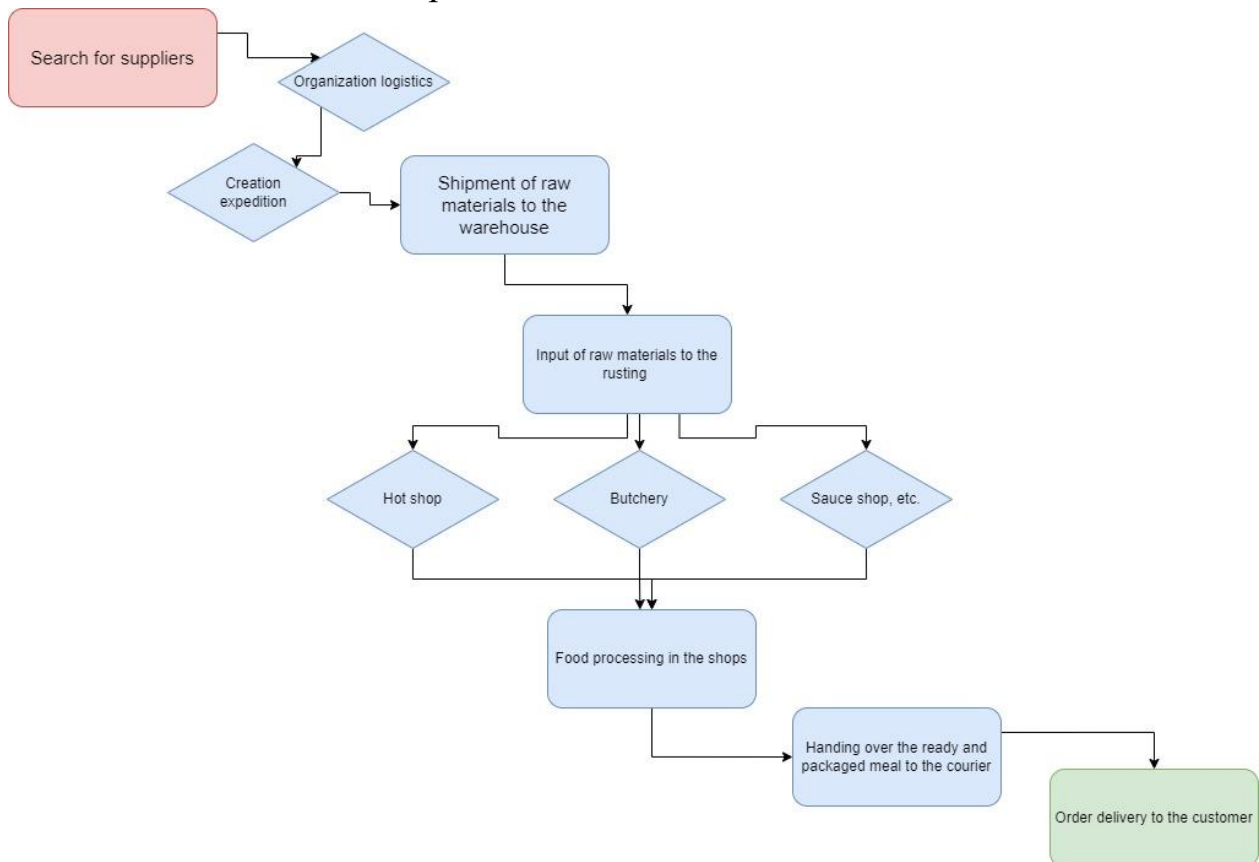


Fig. 5. Scheme of the second dish production process at «Secret Kitchen».

Source: compiled by the authors.

На иллюстрации процесса приготовления второго блюда в «Secret Kitchen» мы можем наблюдать схожие этапы процесса с компанией «Кухня на районе»: поиск поставщиков, организация логистики, прием сырья и его заход в цех растаривания, обработка продуктов в цехах, после чего следует её непосредственное отправление курьеру. Процессы в разных компаниях практически тождественны друг другу, за одним значительным исключением – отсутствием фасовочного цеха в «Secret Kitchen».

### **Трансформация и оптимизация производственного процесса в компании «Secret Kitchen»**

Как уже упоминалось выше, в Secret Kitchen отсутствует как таковой фасовочный цех, потому все операции по упаковке продукции осуществляются непосредственно поварами. С нашей точки зрения, такой подход является не совсем рациональным и оптимальным, так как теряется временной ресурс, за который повара могли бы приготовить дополнительную порцию блюда.

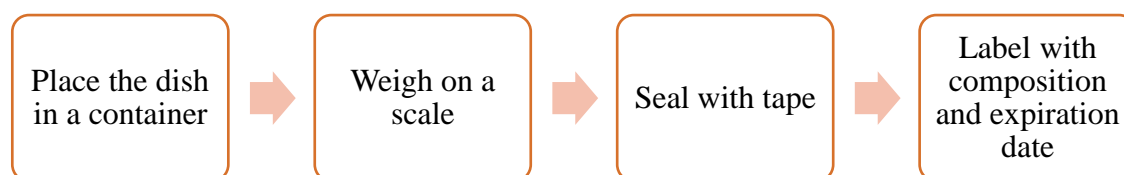
Таким образом, главной инновацией в производстве [2, С.52] на предприятии, на наш взгляд, является внедрение специального цеха по упаковке блюд, за счёт которого мы добьемся интенсивного роста производительности в организации, минимизации затрат (как временных, так и трудовых) и оптимизации производственного процесса. Оптимизация – действительно нужная мера на данном предприятии. К таким выводам можно прийти, используя метод аналогии. Ранее нами был проанализированы процессы крупной и достаточно успешной компании в отрасли доставки готовой еды.

Прежде чем приступить к трансформации бизнес-процесса компании и непосредственной расчетной части, необходимо представить наглядно процесс работы упаковочного цеха (рис. 10).



*Рис. 6.* Процесс упаковки готовой продукции.

*Источник:* [4, С. 110].



*Fig. 6.* Packaging process of finished products.

*Source:* [4, P. 110].

Так, исходя из схемы (рис. 6), можно понять, как обстоят дела с упаковочным процессом в организации «Secret Kitchen». Сам повар после приготовления блюда запаковывает его в специальный контейнер, затем взвешивает его на весах, после чего блюдо запаивается пленкой, на которую уже непосредственно наклеивается этикетка со сроком годности блюда и его составом. Процесс довольно трудоемкий и занимает достаточное количество времени, отвлекая повара от основной его трудовой деятельности.

После оценки существующего на данный момент производственного процесса можно перейти к рекомендациям по трансформации бизнес-процесса и расчетам на их внедрение, а также выявлению экономии на издержках, которую компания сможет получить, оптимизируя производственный процесс интенсивным путем и делегируя не входящую в прямые обязанности поваров деятельность специально созданному подразделению – упаковочному цеху.

Представим и рассмотрим следующий вариант развития процесса упаковки и приготовления в организации — это создание отдельного фасовочного (или уже упаковочного) цеха, где работники будут осуществлять процесс, представленный на рис. 6. Поскольку особой квалификации и

специального обучения данная работа не требует, то зарплату персоналу фасовочного подразделения можно будет сократить до 40 000 руб. в месяц, время работы и смены, соответственно, могут остаться такими же, как у поваров (график 2 дня через 2 дня, сменами по 12 часов), однако повара в среднем получают около 60 000 руб. Общие же затраты на реализацию такого варианта трансформации составят 80 000 руб. при наличии двух меняющихся упаковщиков. Однако при этом придется провести либо перестановку на кухне, чтобы упаковщик не мешал поварам готовить, либо выделить отдельное помещение и перенести туда стол с вакуумным упаковщиком – прибор, печатающий наклейки на упакованные лоточки и сами лотки для упаковки готовых блюд.

На наш взгляд, такой метод не решит качественно проблему трансформации бизнес-процесса. Он является временной альтернативой, снижающей нагрузку поваров и незначительно, но сокращающий затраты по фасовке. На самом деле, предложенный выше метод осуществляется долго и с трудом, несмотря на то, что не требуют огромных денежных вложений и инвестиций: довольно долго HR-отдел подбирает необходимый персонал (который должен пройти испытательный срок и который следует обучить соответствующим операциям), также необходимо освобождение помещения для обустройства фасовочного цеха. Бесспорно, метод не затратный (общие вложения составляют порядка 80 000 руб.), но и экономии существенной предприятию он не дает.

Однако у такого способа есть затратная, но более эффективная альтернатива, требующая для организации привлечения источников внешнего финансирования. Тем не менее, выгода его и полезность рассчитана на получение долгосрочной экономии на издержках предприятия в результате внедрения существенной и качественной трансформации производственного процесса. На наш взгляд, использование этого метода – идеальный и оптимальный для компании вариант.

Перейдем к непосредственному рассмотрению этого более затратного, но эффективного метода, суть которого заключается в механизации фасовочного и упаковочного процесса, а именно в приобретении специальной упаковочной линии.

В данном случае организации необходимо будет выделить предназначенное для упаковочного подразделения помещение, площадью около 50 м<sup>2</sup>, и четырех человек в качестве персонала. Схема упаковочной линии и расстановка работников наглядно приведена и представлена на рис. 7. Данная линия производит упаковку 10 лотков в минуту.

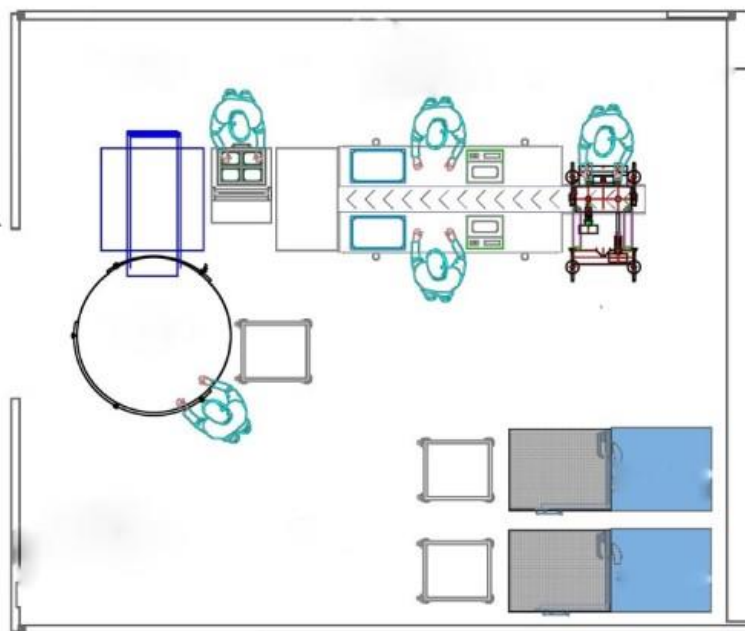


Рис.7. Схема линии и расстановки работников в фасовочном цеху.

*Источник:* [5].

Fig.7. Layout of the line and arrangement of workers in the filling shop.

*Source:* [5].

После создания схемы расстановки оборудования и работников формируется процесс работы фасовочного цеха, представленный на рис.7.

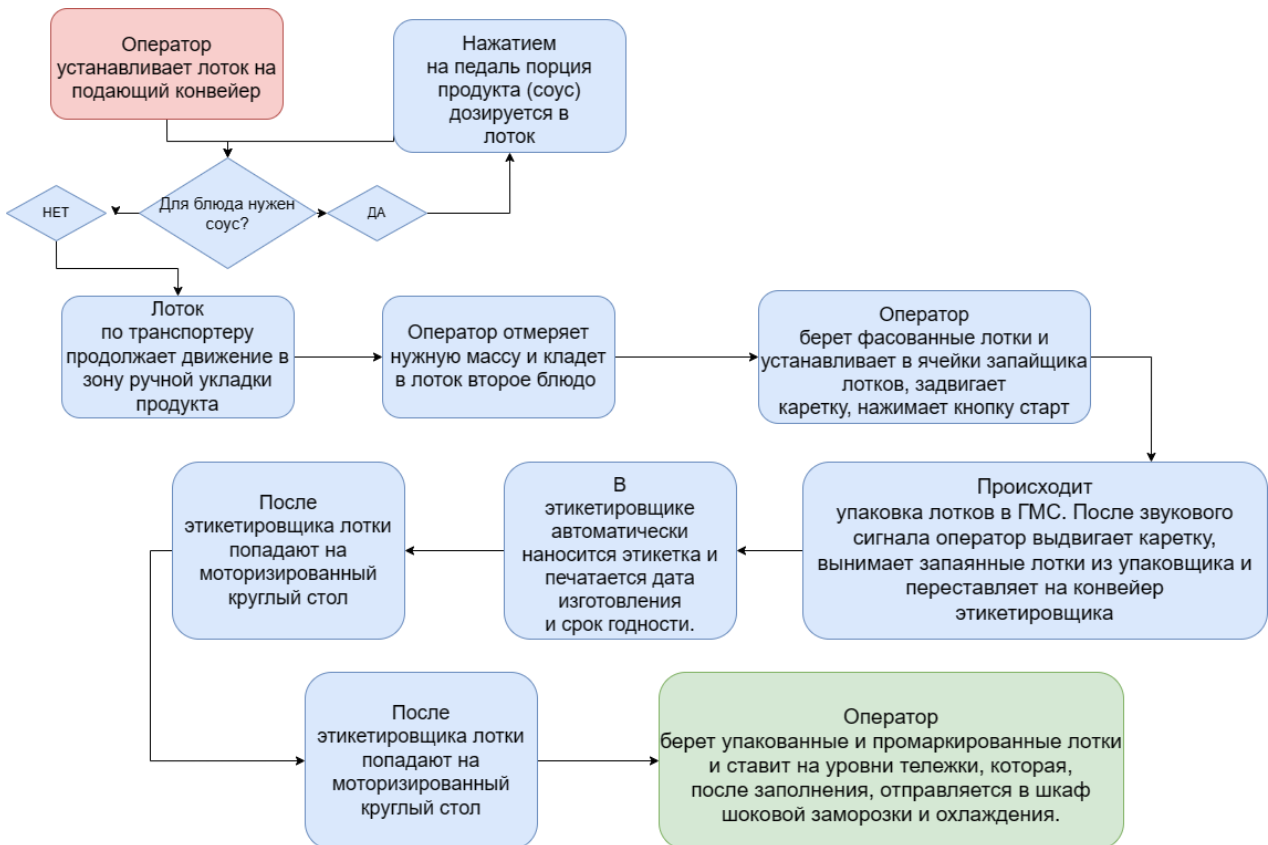


Рис. 8. Процесс упаковки в оптимизированном фасовочном цеху.

Источник: составлено авторами.

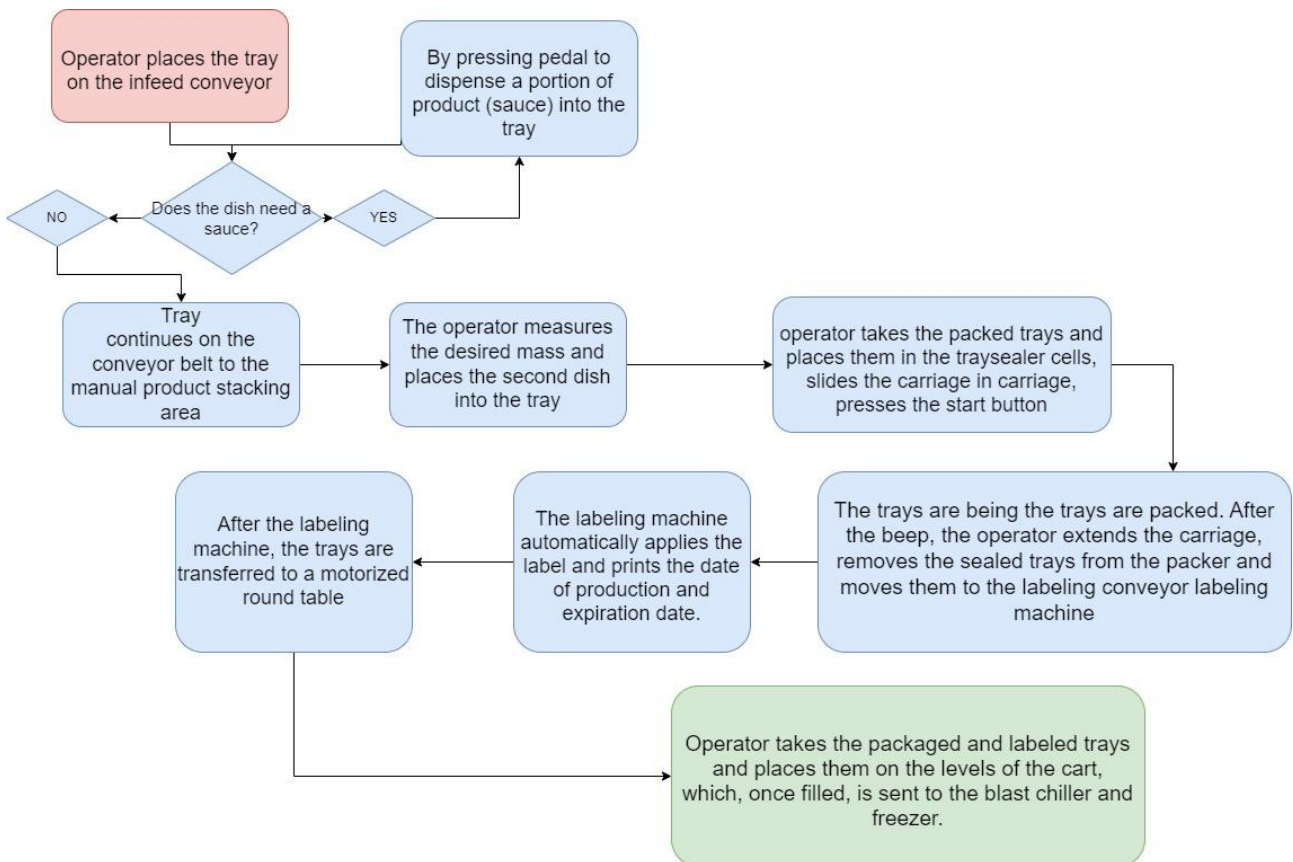


Fig. 8. Packaging process in an optimized filling shop.

Source: compiled by the authors.

Однако такая существенная трансформация производственного бизнес-процесса требует существенных вложений, в т.ч. на закупку оборудования [3, С.436]. Как выяснилось, в организации Secret Kitchen часть необходимого для функционирования упаковочного цеха оборудования уже имеется, а потому дополнительно его приобретать не требуется.

В табл. 1 перечислено оборудование, необходимое для создания упаковочного и фасовочного цеха и его наличие у предприятия. В итоге компании необходимо произвести вложения в основной капитал в размере 1 840 000 руб. Данные денежные средства пойдут на закупку следующих позиций: производственный моторизированный конвейер; полуавтоматический запайщик лотков; автоматический этикетировщик с нанесением даты; приемный моторизированный стол.

*Таблица 1*

**Смета на приобретение автоматической линии упаковки**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Цена, руб.</b>	<b>Кол-во, шт.</b>	<b>Стоимость, руб.</b>
1.	Производственный моторизированный конвейер	100 000	1	100 000
2.	Весы настольные	В наличии	2	0
3.	Стол производственный из нержавеющей стали	В наличии	1	0
4.	Полуавтоматический запайщик лотков	1 300 000	1	1 300 000
5.	Этикетировщик с нанесением даты, автоматический	400 000	1	400 000
6.	Приемный моторизированный стол	40 000	1	40 000
7.	Шок-фризер	В наличии	2	0
<b>Итого:</b>				<b>1 840 000</b>

*Источник:* составлено авторами.

Table 1

**Cost estimate for the purchase of an automatic packaging line**

№	Product name	Price, rub.	Amount, pcs	Cost, rub.
1.	Motorized production conveyor	100 000	1	100 000
2.	Desktop scales	in stock	2	0
3.	Stainless steel production table	in stock	1	0
4.	Semi-automatic tray sealer	1 300 000	1	1 300 000
5.	Automatic date labeling machine	400 000	1	400 000
6.	Receiving motorized table	40 000	1	40 000
7.	Shock freezer	in stock	2	0
Total				1 840 000

*Source:* compiled by the authors.

Таким образом, после составления сметы для понимания всех необходимых производственных вложений надо произвести ещё дополнительные расчеты полных финансовых затрат и инвестиций на открытие фасовочного цеха в данном виде, потому что кроме техники и помещения, которые потребуются, необходим персонал, обслуживающий упаковочную линию.

По нашим оценкам, потребуется около 4 чел. в смену, соответственно при рабочем графике 2/2 со сменами по 12 ч. нам потребуется 8 чел. Расчет заработной платы для работников данного цеха был произведен ранее. Исходя из этих данных, определим фонд заработной платы, который стоит выделить для фасовочного и упаковочного цеха в пересчете на месяц.

$$40\,000 \cdot 8 = 320\,000 \text{ руб/месяц} \quad (1)$$

Итак, исходя из вычислений, представленных в пункте (1), фонд заработной платы, а именно дополнительные издержки на зарплату персоналу,

составляют 320 000 руб. ежемесячно. Кроме того, по вышеупомянутым и приведенным данным, для реализации проекта фасовочного цеха необходимо единовременное вложение в основной капитал в размере 1 840 000 руб. на покупку недостающего оборудования.

Бесспорно, такой способ является наиболее затратным, однако он позволит существенно сократить дополнительную нагрузку, связанную с упаковочным процессом, поварам и обеспечить повышение их производительности, так как доход, полученный от ежемесячного объема приготовленных и проданных блюд, перекроет ежемесячные издержки, идущие на обслуживание отдельного упаковочного цеха, что и происходит в компании «Кухня на районе».

Кроме того, по нашим прогнозам, единовременные инвестиции в производство, составляющие 1 840 000 руб., окупятся для организации «Secret Kitchen» при неизменности конъюнктуры рынка и прочих текущих условий в течение временного промежутка от 2 до 3 лет.

### **Заключение**

Подводя итог проделанной работе, хочется отметить её ключевые моменты, а также оценить эффективность предоставленных нами рекомендаций по улучшению и трансформации бизнес-процесса приготовления вторых блюд в организации «Secret Kitchen».

Нами был проведен сравнительный анализ двух компаний пищевой сферы услуг, в которых значительно отличался производственный процесс: у одной организации существовал отдельный упаковочный и фасовочный цех, а у другой – всю работу этого подразделения осуществляли повара. Это существенное различие подтолкнуло нас на рассмотрение возможности создания фасовочного цеха.

Мы оценили все возможные затраты, связанные с упаковочным процессом, после чего предложили два возможных варианта решения: механизацию производства при помощи упаковочной ленты и создание упаковочного цеха, где работа будет выполняться вручную.

По расчетам выяснилось, что механизация производственного процесса хоть и требует существенных инвестиций, однако является наиболее эффективным и позволяющим экономить на временных ресурсах методом, значительно сокращающим время упаковки готовой продукции и затрачиваемые на неё издержки, а также повышающим производительность труда сотрудников горячего цеха, поваров.

### **Список литературы**

1. Авроров В.А. Упаковочные материалы и фасовочно-упаковочное оборудование пищевых продуктов. – М.: Юрайт, 2022.
2. Антипов С.Т., Панфилов В.А. Проектирование технологий и техники будущего пищевых производств. – СПб.: Лань, 2022.
3. Карачаева З.А., Исмаилова А.А. Направления применения цифровых технологий и продуктов в отраслях пищевого производства // Экономика и социум. – 2022. – №11-2 (102). – С. 434-437.
4. Слесарчук В.А., Хамитова Е.К. Упаковка продукции пищевых производств. – Минск: РИПО, 2019.
5. Линия фасовки готовых блюд // Quality vacuum system [Электронный ресурс]. URL: <https://henkovac-russia.com/blog/lineupack/> (дата обращения: 19.12.2023).
6. Local kitchen [Электронный ресурс]. URL: <https://loalkitchen.ru/> (дата обращения: 14.10.23).
7. Secret Kitchen [Электронный ресурс]. URL: <https://secret-kitchen.ru/> (дата обращения: 14.10.23).

### **References**

1. Avrorov V.A. Upakovochnyye materialy i fasovochno-upakovochnoye oborudovanie pischevych productov [Packaging materials and filling and packaging equipment for food products]. Moscow: Urait, 2022.

2. Antipov S.T., Panfilov V.A. Proektirovanie technologii i tehniki budushego pischevych proizvodstv [Design of future food production technologies and techniques]. St. Petersburg: Lan, 2022.
3. Karachaeva Z. A., Ismailova A.A. Napravlenia primeneniya tsifrovych technologii i produktov v otraslyach pischevogo proizvodstva [Directions for the application of digital technologies and products in food processing industries]. Ekonomika i sotsium, 2022, no.11-2 (102), pp. 434-437.
4. Slesarchyk V.A., Chamitova V.A. Upakovka produktsii pischevych proizvodstv [Packaging of food products]. Minsk: RIPO, 2019.
5. Liniya fasovki gotovykh blud [Prepared food packaging line]. Quality vacuum system. Available at: <https://henkovac-russia.com/blog/lineupack/> (accessed: 19.12.2023).
6. Local kitchen. Available at: <https://localkitchen.ru/> (accessed: 14.10.23).
7. Secret Kitchen. Available at: <https://secret-kitchen.ru/> (accessed:14.10.23).

*©Волгина Анастасия Александровна, Лобзова Мария Александровна, Харитонова Наталья Анатольевна, 2024 г.*