



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО
НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Управление
Федеральной службы по надзору в
сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по
Тюменской области
(Управление Роспотребнадзора по
Тюменской области)

Рижская ул., д.45а, Тюмень, 625026
Тел (3452) 20-88-24; факс (3452) 20-64-92
E-mail: ndzor72@tyumen-service.ru
<http://www.72.rospotrebnadzor.ru>
ОКПО 76823968, ОГРН 1057200990593,
ИНН/КПП 7203158490 / 720301001

Главам муниципальных
образований

30 АПР 2020 № 72-00-01/02-0273-МХО

В условиях соблюдения режима самоизоляции жителями области, направляем Вам, утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю.Поповой, рекомендации по рациону питания в период самоизоляции в связи с COVID-19. Методические рекомендации направлены на возможность устранения или значительного снижения влияния негативных факторов, связанных с распространением новой коронавирусной инфекции и необходимостью нахождения населения в условиях самоизоляции.

Прошу Вас оказать содействие в размещении данной информации на официальных сайтах муниципальных образований в целях информирования населения.

Приложение: на 25 л. в 1 экз.

Руководитель,
главный государственный санитарный
врач по Тюменской области

Шарухо Г.В. Шарухо

Герасимова Е.В.
8(3452) 280-460

АДМИНИСТРАЦИЯ
г.Тобольск тел: 26-40-71, 26-40-81
Вх.№ 0104105/3160
06.05.2020 г.

МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВОЗРАСТА

Пити	110	25	35	55	Белло		
					3 - 6 лет	7 - 11 лет	11 - 18 лет
Конфеты из крема, соусами <*>	16	5 - 7 <*>	10 <*>	15 <*>			
Рулет, изюмом	52	31	58	77			
Творог, м.лж не более 30%	42	40	50	60			
Сыр, м.лж не более 30%	15	6	10	12			
Яйца	35	25	40	40			
Кисломолочные напитки (кисир), шоколад, ракушки, простокваша и др.), м.лж не более 2,5%	270	130	140	180			
Молоко м.лж не более 2,5%	120	300	300	300			
Мясо синтезическое и др. не более 72,5%	10	15	20	25			
Мясо растительное	25	11	15	18			
Сметана, м.лж не более 15%	7	10	10	10			
Сахар	15	20	25	25			
Кондитерские изделия (печенье и проч.)	25	15	20	25			
Соус подливочный	Не более 5	3	4	5			
Шипаные сладости сух	11	10	10	10			
Чай	0,9	0,6	1,0	1,0			
Капю	0,9	0,6	0,6	0,6			
Дрожжи хлебопекарные	1,0	0,5	1,0	1,0			
Кофе, кофейный напиток <**>	2,0	1,2	1,5	1,5			
БАД (ВМК)					В соответствии с инструкцией по применению		

Примечание:
 <*> Не являются общеизвестными продуктами для питания детей.
 <**> Для детского калорийного - кофейный напиток.

Приложение 4
МР 2.3.0171-20

**ВАРИАНТ СЕМЫДНЕВНОГО СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО РАЦИОНА ПИТАНИЯ
ДЛЯ ДЕТЕЙ ОТ 11 ДО 18 ЛЕТ, НАХОДЯЩИХСЯ В РЕЖИМЕ
САМОИЗОЛЯЦИИ ИЛИ КАРАНТИНА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ
В СВЯЗИ С COVID-19**

ПОНЕДЕЛЬНИК

Напиток/напиток белла	Масса готовой порции, г
ЗАЙТРАК	
1. Каша овсяная молочная со стружками мёдом	200/5
2. Яйца куриные	1 шт.
3. Кофейный напиток с мёдом	200
ВТОРОЙ ЗАЙТРАК	
1. Фрукты	100
Обед	

Примечание:
 <*> Не являются общеизвестными продуктами для питания детей.
 <**> Для детского калорийного - кофейный напиток.

1. Салат овощной с растительным маслом	100
2. Рассольник со сметаной с укропом 10%	250/5
3. Котлеты нарезные	100
4. Борщ свекольный со сливочным маслом	150/5
5. Паштет	200
ПОДЛИНКИ	
1. Йогурт	125
2. Фрукты	100
УЖИНЫ	
1. Фарш индейки, запеченный в сюрпризе	100
2. Брокколи со сливочным маслом	200/5
3. Чай -	200
НА НОЧЬ	
1. Кисломолочный напиток с м.м.ж. не более 2,5%	200
Хлеб разновидностей	150 + 180
БАД (витаминно-минеральный комплекс)	В соответствии с инструкцией по применению

ВТОРИЙ

Напеченные блюда	Масса готовой порции, г
ЗАВТРАК	
1. Творожная запеканка со сметаной 10% жирности	180/10
2. Салат из свежей моркови с растительным маслом	100
3. Чай	200
ВТОРОЙ ЗАВТРАК	
1. Мюсли	30
2. Соф фруктовый	200
ОФЕРТЫ	
1. Салат овощной с растительным маслом	100
2. Борщ со сметаной с м.м.ж. 10%	250/5

3. Йогурт	100
4. Каша гречневая рассыпчатая	150
5. Паштет	200
ПОДЛИНКИ	
1. Йогурт пивовареный	200
2. Круассан	20
3. Фрукты	100
УЖИНЫ	
1. Омлет	100
2. Рагу запеченный	100
3. Картофель спеченный со сливочным маслом	150/5
4. Чай	200
НА НОЧЬ	
1. Кисломолочный напиток с м.м.ж. не более 2,5%	200
На весь день	
Хлеб разновидностей	150 + 180
БАД (витаминно-минеральный комплекс)	В соответствии с инструкцией по применению

СРЕДА

Напеченные блюда	Масса готовой порции, г
ЗАВТРАК	
1. Каша рисовая яичная с крахмалом со сливочным маслом	250/5
2. Чай	20
3. Каша с мюсли	200
ВТОРОЙ ЗАВТРАК	
1. Зимний багетник	30
2. Соф фруктовый	200
ОФЕРТЫ	
1. Омлет с начинкой из салата	100
2. Шарики со сметаной	250/5

3. Мясо птичье	100
4. Картоделовое мясо из китайской Minnow	150/5
5. Нанито	200
ПОЛНЫЙ	
1. Баклур	125
2. Фрукты соковые	100
УЖИН	
1. Котлета куриная рубленая начинка	100
2. Бананы с растительным маслом	150/5
3. Чай	200
На ПОЧКИ	
1. Каштановый листочек с с.п.ж. не более 2,5%	700
2. БАД (витаминно-минеральный комплекс)	150 + 180
1. Хлеб ржано-пшеничный	150 + 180
2. БАД (витаминно-минеральный комплекс)	150 + 180

Наполнение блока	Масса готовой порции, г
ЗАВТРАК	
1. Сосат	180
2. Гренки зеленый	40
3. Бекон	40
4. Кофейный напиток с миндалем	200
ВТОРОЙ ЗАВТРАК	
1. Экспресс батончик	30
2. Сок фруктовый	200
ОБЕД	
1. Овощи сметаной	100
2. Суп куриной	250/5
3. Борщ куриной	100
4. Капуста тушенная	150
5. Нанито	200

ПОЛНЫЙ	
1. Народный напиток	200
2. Гасета	20
УЖИН	
1. Рыбий соус маринад	120
2. Курочка, запеченный в соевом соусе	150
3. Чай	200
На ПОЧКИ	
1. Каштановый напиток с м.ж. не более 2,5%	200
2. БАД (витаминно-минеральный комплекс)	150 + 180
На сеть лент.	
1. Хлеб ржано-пшеничный	150 + 180
2. БАД (витаминно-минеральный комплекс)	150 + 180
ПЯТНИЦА	
Наполнение блока	Масса готовой порции, г
ЗАВТРАК	
1. Сосат	180
2. Гренки зеленый	40
3. Бекон	40
4. Кофейный напиток с миндалем	200
ВТОРОЙ ЗАВТРАК	
1. Экспресс батончик	30
2. Сок фруктовый	200
ОБЕД	
1. Овощи сметаной	100
2. Суп куриной	250/5
3. Борщ куриной	100
4. Капуста тушенная	150
5. Нанито	200
ПОЛНЫЙ	-

1. Творог		150
2. Фрукты		150
УЖИН		
1. Овощи сырые		100
2. Тертые овощи		150/5
3. Кашевый супчик с запеканка		100
4. Чай		200
НА НОЧЬ		
1. Кашевый супчик с макаронами, не более 2,5%		200
2. Бэль (запеченный картофель)		150 - 180
3. Бэль (запеченный картофель)		На весь день
1. Хлеб ржано-пшеничный		150 - 180
2. Бэль (запеченный картофель)		В соответствии с инструкцией по применению

БОЛЕЗНЕСОСНЫЕ		
Напитковое масло	Масса готовой порции, г	Напитковое масло
1. Кашевый супчик с сырной	200	ЗАВТРАК
2. Салат из овощей	100	
3. Каша с мюсликами	200	
		ВТОРОЙ ЗАВТРАК
1. Йогурт	125	
2. Сухофрукты	50	
		Обед
1. Фрукты		
ОВЕН		100
1. Салат овощной с растительным маслом	100	
2. Суп-турецкий супчик	250	
3. Плов из пшеницы	200	
4. Напиток	200	
ПОЛДНИК		
1. Фруктовый салат	200	
УЖИН		
1. Овощи супчик или салат	100	
2. Рисовая запечька в духовке	120	
3. Фрукты, запечька фруктовая со сливочным маслом	150/5	

СУБОТЫ

СУБОТЫ		
Напитковое масло	Масса готовой порции, г	Напитковое масло
ЗАВТРАК		
1. Каша гречневая мюслиами со спicedным маслом	150/5	
2. Сир	20	
3. Чай	200	
ВТОРОЙ ЗАВТРАК		
1. Йогурт	125	
2. Сухофрукты	50	
		Обед
1. Фрукты		
ОВЕН		100
1. Салат овощной с растительным маслом	100	
2. Суп-турецкий супчик	250	
3. Плов из пшеницы	200	
4. Напиток	200	
ПОЛДНИК		
1. Фруктовый салат	200	
УЖИН		
1. Овощи супчик или салат	100	
2. Рисовая запечька в духовке	120	
3. Фрукты, запечька фруктовая со сливочным маслом	150/5	

4. Чай		200
	НА НОЧЬ	
1. Кисломолочный напиток с м.л.ж. не более 2,5%		200
На десн. зерн.		
1. Хлеб ржано-пшеничный		150 + 150
2. БАД (антидиабетический комплекс)		
	В соответствии с инструкцией по применению	

**ВАРИАНТ СЕМЫНДЕВНОГО СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО РАЦИОНА ПИТАНИЯ
ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ СТАРШЕ 18 ЛЕТ, НАХОДЯЩИХСЯ В РЕЖИМЕ
САМОИЗОЛЯЦИИ ИЛИ КАРАНТИНА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ
В СВЯЗИ С COVID-19**

Среднесуточное содержание пищевых веществ и энергетическая ценность:

Белки - 90 г, Жиры - 70 г, Углеводы - 240 г, Энергия - 1950 ккал

ПОСЛЕДНИЙ

Напиток/направление блюда	Масса готовой порции, г.	
ЗАВТРАК		
1. Овсят	100	
2. Салат из помидоров и огурцов с растительным маслом	150/10	
3. Кофе	150	
ВТОРОЙ ЗАВТРАК		
1. Йогурт с м.л.ж. 1,5% без фруктовых наполнителей	125	
2. Сок фруктовый (ананасовый)	180	
ОБЕД		
1. Суп овощной	250	
2. Котлеты нарезные	100	
3. Вермишель отварная со сливочным маслом	120/5	
4. Напиток из куряти	200	
ПОЛУЧАНИЕ		
1. Отвар пшеничного	200	
2. Фрукты спелые (абрикосы)	180	
ЧАЙНИК		
1. Ряба пекинская под молочным соусом	140	

1. Французский запеченный с сырной	100
2. Брокколи отварная со сливочным маслом	150/5
3. Рис отварной	150
4. Чай	150
НА НОЧЬ	
1. Кефир с м.л.ж. 2,5% без фруктовых наполнителей	200
На десн. зерн.	
1. Хлеб ржано-пшеничный	
2. БАД (антидиабетический комплекс)	
1. Кефир с м.л.ж. 2,5% без фруктовых наполнителей	200

ВТОРНИК

Напиток/направление блюда	Масса готовой порции, г.	
ЗАВТРАК		
1. Творог с м.л.ж. 5%	100	
2. Капустник макарон со сливочным маслом	150/5	
3. Чай	180	
ВТОРОЙ ЗАВТРАК		
1. Фрукт свежий (бананы)	180	
2. Сок фруктовый (абрикосы)	180	
ОБЕД		
1. Борщ со сливками с м.л.ж. 10%	250/5	
2. Грудинка запечённая	100	
3. Гречка отварная	120	
4. Салат из маринованной капусты с м.л.ж. 10%	100/5	
5. Индейка (кусок из кониногруды)	200	
ПОЛУЧАНИЕ		
1. Каша из ячменя	180	
2. Пурпурная макаронная	100	
ЧАЙНИК		
1. Ряба пекинская под молочным соусом	140	

2. Кефирное супчик со сливками маслом	100/5
3. Овсян супчик (овсянка, посторон)	120
4. Чай	180
НА НОЧЬ	
1. Йогурт питчевой с и.л.ж. 2,5% без фруктовых наполнителей	200
2. Хлеб ржано-пшеничный (шок с отрубями)	150
2. БАД (витаминно-минеральный комплекс и БАД на растительной основе, прозрачный употребляемое действие)	В соответствии с инструкцией по применению

СРЕДА

Название блюда	Масса готовой порции, г
ЗАВТРАК	
1. Яйца венские (2 шт.)	100
2. Салат из капусты и отварных овощей	150/19
3. Кофе	150
ВТОРОЙ ЗАВТРАК	
1. Йогурт с и.л.ж. 1,5% без фруктовых наполнителей	125
2. Сос фруктовый (тропический)	180
ОБЕД	
1. Суп картофельный со сметаной с м.л.ж. 10%	250/5
2. Мясные пирожки	100
3. Варенники отварные	120
4. Овощи тушеные (мясом)	120
5. Напиток (чай/кофе из зерен)	200
ПОЛДНИК	
1. Мясо фруктовый	200
2. Фрукты смешные (абрикос)	180
УЖИН	
1. Рыба под жареной	120
2. Картофель запеченный	100
3. Чай	150

2. Бишкек с рисом и мясом	200/10
3. Чай	180
НА НОЧЬ	
1. Борщ сметанный с и.л.ж. 2,5%	250
2. Хлеб ржано-пшеничный (шок с отрубями)	150
2. БАД (витаминно-минеральный комплекс и БАД на растительной основе, прозрачный употребляемое действие)	В соответствии с инструкцией по применению

ЧЕТВЕРГ

НА ЧОДЫ	
1. Апельсин с м.д.ж. 2,5%	200
Из всех ягод	
1. Хлеб ржано-пшеничный (хлеб с отрубями)	150

2. БАП (питательно-минеральная смесь и БАД на растворимой основе, прозрачный успокоительное действие)

В соответствии с зоотехническими требованиями по приготовлению

ПЯТНИЦА

Накопление блюда	Масса готовой порции, г.
ЗАВТРАК	
1. Каша овсяная молочная со спелыми ягодами	150/5
2. Салат из кинуфты и огурцов со сметаной с ж.д.ж. 10%	150/10
3. Кофе	150
ВТОРОЙ ЗАВТРАК	
1. Йогурт с м.д.ж. 1,5% без фруктовых наполнителей	125
2. Салат фруктовый (апельсиновый)	150
ОБЕД	
1. Суп фасолевый	150
2. Йогурт с отрубями	100
3. Вермикель отварной со спелыми ягодами	120/10
4. Пюре из тыквы из компонентов	200
ПОЛДНИК	
1. Каша из молот.	180
2. Пудинг манитный	150
УЖИН	
1. Рагу из пасты из овощей	150
2. Салат из помидоров и огурцов с растительным маслом	150/10
3. Чай	150
НА НОЧЬ	
1. Йогурт панчанский с м.д.ж. 2,5% без фруктовых наполнителей	200
2. Осман блоки (томат)	80
3. Чай	180
НА НОЧЬ	
1. Хлеб ржано-пшеничный (хлеб с отрубями)	200

ПНІДЕРНІ

1. Хлеб ржано-пшеничный (хлеб с отрубями)

2. БАП (питательно-минеральная смесь и БАД на растворимой основе, прозрачный успокоительное действие)

СУББОТА

ПІВНОЧІНА

Накопление блюда

Масса готовой порции, г.

Накопление блюда	Масса готовой порции, г.
ЗАВТРАК	
1. Йогурт с м.д.ж. 5%	100
2. Салат из ксеровых со сметаной с м.д.ж. 10%	150/10
3. Чай	180
ВТОРОЙ ЗАВТРАК	
1. Фрукт салат (апельсин)	180
2. Сос фруктовый (абрикосовый)	180
ОВЕН	
1. Суп фасолевый	150
2. Йогурт с отрубями	100
3. Вермильон отварной со спелыми ягодами	120/10
4. Пюре из тыквы из компонентов	200
ПОЛДНИК	
1. Каша из молот.	180
2. Пудинг манитный	150
УЖИН	
1. Рагу из пасты из овощей	150
2. Салат из помидоров и огурцов с растительным маслом	150/10
3. Чай	150
НА НОЧЬ	
1. Йогурт панчанский с м.д.ж. 2,5% без фруктовых наполнителей	200
2. Осман блоки	80
3. Чай	180
НА НОЧЬ	
1. Хлеб ржано-пшеничный (хлеб с отрубями)	150

1. Хлеб ржано-пшеничный (хлеб с отрубями)

2. БАП (питательно-минеральная смесь и БАД на растворимой основе, прозрачный успокоительное действие)

СУББОТА

2. БАД (витаминно-минеральный комплекс и БАД на растительной основе, производимый упакованным способом)

Приложение 5
МР 2.3.0171-20

ВОССТАНОВЛЕНИЕ

Название блюда	Масса готовой порции, г	
ЗАВТРАК		
1. Каша овсяная молочная со сливочным маслом	150/5	
2. Салат из капусты с яйцом	150	
3. Чай	180	
ВТОРОЙ ЗАВТРАК		
1. Йогурт с м.з.ж. 1,5% без фруктовых наполнителей	125	
2. Сок фруктовый (лимонадный)	180	
ОБЕД		
1. Борщ со сметаной с м.з.ж.	250/5	
2. Мясо отварное	100	
3. Гречка отварная со сливочным маслом	170/5	
4. Овощи тушеные (перед спасением)	100	
5. Напиток (чайный из яблок)	200	
ПОЛДИНК		
1. Отвар яблочный	200	
2. Фрукты свежие (группы)	180	
УЖИН		
1. Рагу индейки с картофелем	200/100	
2. Чай	180	
НА НОЧЬ		
1. Пирожки с м.з.ж. 2,5%	200	
На ночь горячее		
1. Хлеб ржано-пшеничный (хлеб с отрубями)	150	
2. БАД (витаминно-минеральный комплекс и БАД на растительной основе, производимый упакованным способом)	В соответствии с №-ми/кодами по применению	

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОСНОВНЫМ НОРМАМ ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ

N пн	Наименование заменяемого продукта, г	Количество заменяющего продукта, г	Количество заменяющего продукта, г
1	Брускетту, бабочка, кексы: использование замороженных типа французской суппериат	100	100
	сдобной смеси, кашеварка и соленый мармелад и овощной суппериат, зерне картофельный супрем	500	100
	консервата яичного	500	
2	Мясо - говядина, свинина, баранина заменять: субпродуктами 1 категории (в том числе печенью) мясных птицам	100	100
	мясной жаркой, сосисками (специальной) сахаро-сметановой (ветчиной, грудинкой, филе то штучными, копченой погустишкой)	80	60
	консервами мясными гранати папетты по-венециански (консервированной)	75	75
	котлетами из птицы с костями	100	100
	рибкой (в соломинках, маринованной в соевом соусе) птицей без головы	150	120
	консервами рыбными различны стюром	40	40
	яйцами куриными, шт.	2	2
3	Рыбу (в соломинках, маринованной в соевом соусе) потребляемую без головы курицы: стейком соленым и копченый с головой	100	100
	рыбой всех видов и с головами с головой от состояния рыбы или филе рыбьем	130	70

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

	изолированные рыбные изделия	80
4	вареные рыбные натуральные фарши с начинкой из мяса и овощей	70
5	Пищу традиционно заменяют: тесто-пирожки сухими томатами, соусами для заправки фаршированной	100
6	Фрукты соки чайные: шоколадные, молочные, балиновые ягодные чайные	100
7	Фрукты сушеные (яблоко, ягоды, черешня) и ягодные сублимационной сушины кокосовые консервы из кокосов и кокосово-натурализованных соков концентрированными плодами и ягодами с содержанием сухих веществ не менее 55% вареные, десерты, пюре, компоты	100
8	Консервированные фрукты для чайника соки плодовые и ягодные натуральные соки: томатный, соки из натчевано фруктовый	100
9	Фрукты сушеные (фрукты, ягоды, черешня) соки плодовые и ягодные (до 4 - б наполненными)	100
10	Кодекс натуральный растворимый заменитель пище натуральный	1000
11	напитков кофейных какао-пурпурных чай черный байховый	500 250 67

Биологически питательные добавки в пище (БПД) - природные и (или) пальмовое природное или биологическое питание вещества, а также пробиотические микрородства, превращенные в результате их употребления в пищевые вещества, характеризующиеся избирательным действием на определенные биологические процессы в организме.

Багажники - группа вещественных материалов, характеризующихся избирательным действием на определенные биологические процессы в организме.

Специализированная пищевая - пищевая пищевая, специализированная для профилактики или лечения заболеваний, вызванных инфекционными, вирусными, паразитарными, грибковыми, бактериальными, химическими, радиационными, физическими, физико-химическими и другими факторами.

Макропищевия - питевые вещества (лагоматин, макро- и микроэлементы), которые содержатся в пище в очень малых количествах - минералах или микроэлементах. Они не являются источником энергии, но участвуют в усвоении пищи, регуляции функций, осуществления процесса роста, минимизации риска развития организма.

Национальные экологические нормы потребления (Суточная норма потребления пищевых веществ, состоящих из открытое, нераменской пищевой цепи), содержащие чистое число атомов углерода, состоящих в алигаторах единиц.

Норма физиологических потребностей (Рекомендации норм потребления пищевых и биокомплексных веществ, обеспечивающих оптимальную реализацию физиолого-биохимических процессов, направленных на гигиену человека).

Обогащенные пищевые продукты - пищевые продукты, в которых добавлены или внесены в пищевые продукты (изоготовлены), при этом гармонизированное использование качественных или (или) биологических активных веществ, использование для содержания каждого пищевого или биологического активного вещества, использование для пищевой промышленности, подвергнуто до уровня, соответствующего критериям для пищевой промышленности, а исполнения пищевого вещества или других отдельных промышленных активных веществ в такой макроскопической форме, способной создавать пищевые и (или) биологичные условия потребления таких веществ при производстве пищевых продуктов (при наличии таких условий).

Пищевые продукты для коррекции углеводного, жирового, белкового, кальциевого и других видов обмена веществ, в которых неизменно содержание и (или) соотношение отдельных веществ из всех возможных источников пищевых продуктов, производимых из пищевых веществ, соответствующее естественному их содержанию и (или) в составе которых имеются эти же вещества, но в количествах, отличных от естественного, а также пищевые продукты, представляющие для снижения риска развития хронических заболеваний продукты, содержащие для них более высокие или низкие концентрации.

Специализированная пищевая продукция - пищевая продукция, для которой установлены требования к содержанию и (или) соответствию отдельных веществ или всех веществ и компонентов и (или) вида и (или) соотношению отдельных веществ относительно ее содержания и (или) вида и (или) соотношению компонентов и (или) в составе пищевого продукта, определенное в соответствии с технологией его производства (кроме пищевых добавок и промежуточных) и (или) соответствующий качественным критериям для пищевой промышленности, и которая и (или) изготавливает единиц об их засорениях и (или) прорывах стеклобоя, и которая предупреждает или предотвращает появление опасных веществ в пищевом продукте.

Пищевые продукты единиц - единиц пищевые продукты, имеющие одинаковую форму, содержание и (или) способствующие одинаковому приему пищи.

литература

Гранулематоз - генерализ. кистоз - эпилептические эпизоды в как единицах единой стадии в трансформации.
Эпилептические приступы - патологические состояния, которые не образуются в организме человека и должны обязательно поступать в пищеварительную систему для обеспечения его жизнедеятельности. Их недостаток и питание приводят к развитию патологических состояний.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ССЫЛКИ

1. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологической благополучия населения".
2. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25.10.2010 N 1873-р "Об утверждении "Декл. государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года".
3. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 19.08.2016 N 614 "Об утверждении рекомендаций по рациональной норме потребления питевых продуктов, отвечающих со временем требованиям здоровья жителей".
4. Методическое рекомендации №р 2.3.1.1915-04 "Рекомендации уровня потребления питевых и биологически активных веществ".
5. Методическое рекомендации №р 2.3.1.2432-08 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах белков для различных групп населения Российской Федерации".