

ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
НАУКИ
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР
ПИТАНИЯ, БИОТЕХНОЛОГИИ И
БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩИ
(ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»)

109240, г. Москва, Устьинский проезд, 2/14
Тел. +7(495) 698-53-60; факс: +7(495) 698-53-79
ОКПО 01897222 ОГРН 1027739311907
ИНН 7705004254 КПП 770501001
E-mail: mailbox@ion.ru Сайт: www.ion.ru

Главным внештатным
специалистам-диетологам
Министерства здравоохранения
Российской Федерации
в федеральных округах
Российской Федерации

Главным врачам медицинских
организаций субъектов
Российской Федерации

На №

от

Уважаемые коллеги!

В рамках реализации национального проекта "Демография" основными исполнителями подпрограммы "Федеральный проект "Укрепление общественного здоровья" являются Министерство здравоохранения Российской Федерации и Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Одной из наиболее эффективных и малозатратных мер, доказательно приводящих к улучшению здоровья, является витаминизация детского и взрослого населения, и, в первую очередь, людей с различными заболеваниями путем постоянного использования в качестве компонента лечебного питания специализированной пищевой продукции диетического лечебного питания - витаминно-минеральных комплексов, как при амбулаторном так и при стационарном лечении.

Настоящим письмом разъяснено порядок нормативно-правового регулирования применения витаминно-минеральных комплексов в медицинских организациях.

Эпидемиологические исследования, проводимые в рамках мониторинга питания населения Российской Федерации, свидетельствуют о том, что фактическое питание населения России характеризуется недостаточным потреблением витаминов и микроэлементов. Дефицит обеспечения организма человека витаминами и минеральными веществами приводит к снижению неспецифической резистентности организма к физическим, химическим и биологическим факторам окружающей среды, снижению адаптационного потенциала, является фактором риска многих алиментарнозависимых заболеваний. Принципиальное значение это имеет для больных людей, в особенности детей, у которых потребность в этих микронутриентах бывает повышенной вследствие уже имеющихся заболеваний, а также в результате лечебного воздействия (хирургическое, фармакотерапевтическое, химиотерапия). Научно обоснованным и широко

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

14.06 2019 г.
Входящий № 3598

28584

апробированным в мировой и отечественной практике способом коррекции имеющихся дефицитов и оптимизации обеспеченности детского и взрослого населения витаминами и минеральными веществами является использование витаминно-минеральных комплексов, в том числе в условиях лечебного процесса в медицинских организациях.

В соответствии со ст. 39 Федерального закона от 21.11.2011 № 323-ФЗ "Об обеспечении охраны здоровья граждан Российской Федерации" лечебное питание является неотъемлемым компонентом лечебного процесса и включает в себя пищевые рационы, которые имеют установленный химический состав, энергетическую ценность, и состоят из традиционных и специализированных продуктов, к которым относятся витаминно-минеральные комплексы.

В соответствии с Приказом Минздрава от 21.06.2013 г. № 395н "Об утверждении норм лечебного питания" витаминно-минеральные комплексы включены в нормы лечебного питания, то есть являются обязательным его компонентом, при соблюдении диет в медицинских организациях, и медицинские организации должны включать их в рацион питания пациентов, в том числе детей старше 3-х лет.

Согласно ст. 24 Технического регламента Таможенного союза ТРТС 021/2011 специализированные пищевые продукты для диетического лечебного питания, в том числе витаминно-минеральные комплексы обязаны иметь свидетельства о государственной регистрации, и в соответствии с п.2 ст. 10 Технического регламента Таможенного союза 027/201 "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" при государственной регистрации витаминно-минеральных комплексов для применения их в составе лечебных диет требуется наличие доказанных лечебных свойств, подтвержденных результатами оценки их клинической эффективности.

Следует подчеркнуть, что финансирование государственных закупок витаминно-минеральных комплексов осуществляется из средств ОМС по статье затрат "продукты питания" (Приказ Минфина России от 01.07.2013 г. № 65н "Об утверждении указаний о порядке применения бюджетной классификации РФ" (в ред. Приказ Минфина РФ от 16.12.2013 г. № 121н): "Статья 34 Увеличение стоимостных материальных запасов"). Однако, по данным фонда ОМС за 2015 г., на территории Российской Федерации лишь 1% медицинских организаций применяли витаминно-минеральные комплексы для обогащения рационов питания, что могло быть обусловлено отсутствием на рынке специализированных пищевых продуктов отечественного производства, предназначенных для обогащения пищи и соответствующих требованиям Технических регламентов

Таможенного союза ТРТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ТРТС 0252/2011 "Пищевая продукция, в части ее маркировки", ТРТС 027/201 "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания".

В настоящее время на рынке присутствуют отечественные инновационные специализированные пищевые продукты витаминно-минеральные комплексы для диетического лечебного и диетического профилактического питания, прошедшие оценку их клинической эффективности и имеющие свидетельство о государственной регистрации, которые можно применять в соответствии с Приказом Минздрава от 21.06.2013 г. № 395н "Об утверждении норм лечебного питания".

Незамедлительное внедрение в практику медицинских организаций программы витаминизации значительно повысит адаптационный потенциал всех категорий больных на этапах диагностики, хирургического и терапевтического лечения, реконвалесценции и существенно повысит эффективность лечебных мероприятий.

Для анализа, обобщения и оценки эффективности витаминизации пациентов в медицинских организациях Российской Федерации, просьба отчеты по выполнению Приказа Минздрава от 21.06.2013 г. № 395н "Об утверждении норм лечебного питания" о применении витаминно-минеральных комплексов в рационах лечебного питания, с указанием количества пациентов и количества использованного витаминно-минерального комплекса, отправлять в адрес главного внештатного специалиста-диетолога Минздрава России Тутельяна В.А. (109240, г. Москва, Устьинский пр., д. 2/14) в сроки до 1 первого месяца каждого квартала за истекший период.

Обобщенные сведения о результатах мероприятий по витаминизации лечебного питания пациентов в медицинских организациях будут предоставлены мной в установленном порядке в Министерство здравоохранения Российской Федерации и Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

Главный внештатный специалист-диетолог
Минздрава России,
председатель профильной комиссии по
диетологии Минздрава России,
научный руководитель ФГБУН "ФИЦ
питания и биотехнологии",
академик РАН



В.А. Тутельян

Приказ Минтруда России №552н от 13 августа 2014 г.

Об утверждении рекомендуемых норм питания при предоставлении социальных услуг в стационарной форме

В соответствии с подпунктом 5.2.97(3) Положения о Министерстве труда и социальной защиты Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 19 июня 2012 г. № 610 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 26, ст. 3528; 2013, № 22, ст. 2809; № 36, ст. 4578; № 37, ст. 4703; № 45, ст. 5822; № 46, ст. 5952; 2014, № 21, ст. 2710; № 26, ст. 3577, № 29, ст. 4160; официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru>, 4 августа 2014 г.), п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить прилагаемые рекомендуемые нормы питания при предоставлении социальных услуг в стационарной форме социального обслуживания.

2. Настоящий приказ вступает в силу с 1 января 2015 года.

Врио Министра
С.Ф. Вельямкин

Рекомендуемые нормы питания при предоставлении социальных услуг в стационарной форме социального обслуживания

Наименования продуктов питания	Нормы питания (количество продуктов в граммах на одного человека в сутки)	
	Брутто	Нетто
Хлеб ржаной	150	150
Хлеб пшеничный	150	150
Мука пшеничная	10	10
Крахмал картофельный	5	5
Макаронные изделия	20	20
Крупы (рисовая, гречневая, пшенная, манная, овсяная); горох, фасоль, чечевица	80	80
Картофель	300	200
Овощи свежие (всего), в том числе:	366,7	290
Свекла	65	50
Морковь	70	55

Капуста белокочанная	187,5	150
Лук репчатый	24	20
Огурцы, помидоры (парниковые)	15,2	15
Другие овощи (кабачки, баклажаны, перец сладкий, капуста цветная, капуста брокколи, тыква, фасоль зеленая стручковая)	62,5	50
Овощи соленые и маринованные (капуста, огурцы)	18,8	15
Зелень (лук зеленый, петрушка, укроп)	20	14,8
Овощи консервированные (горошек зеленый, фасоль, кукуруза)	38	24,7
Фрукты свежие	150	150
Сухофрукты (курага, чернослив, изюм, компотная смесь)	20,4	20
Соки фруктовые, овощные	100	100
Говядина	127,7	90
Птица	25	22,2
Колбаса вареная, сосиски	12	12
Рыба, рыбопродукты, нерыбные продукты моря	59,1	32,5
Творог	20,4	20
Сыр	16	15
Яйцо	½ шт.	½ шт.
Кисломолочные напитки (кефир, йогурт, ряженка, простокваша, ацидофилин)	125	121
Молоко	211	200
Масло сливочное	20	20
Масло растительное	20	20
Сметана	15	15
Сахар, варенье, печенье, кондитерские изделия	50	50
Чай	2	2
Кофе, какао	1,4	1,4
Желатин	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	0,25	0,25
Соль	6	6
Томат паста, томат-пюре	3	3
Шиповник	15	15
Смесь белковая композитная сухая	27	27
Витаминно-минеральные комплексы (% от физиологической нормы)		50 - 100



**ТАМОЖЕННЫЙ СОЮЗ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ, РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
И РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
заместитель Главного государственного санитарного врача Российской Федерации
Российская Федерация

Функциональный центр оценки соответствия, расположенный на территории таможенного союза, осуществляет деятельность по оценке соответствия продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза

**СВИДЕТЕЛЬСТВО
о государственной регистрации**

№ RU.77.99.32.005.E.005848.12.18

от 27.12.2018 г.

Продукция:
специализированный пищевой продукт диетического лечебного и профилактического питания, витаминно-минеральный комплекс "ЭнзоВит Плюс". Изготовлена в соответствии с документами: ТУ 10.86.10.089.05800314-2018. Изготовитель (производитель): ОАО "Марбиофарм", 424006, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола, ул. К. Маркса, 121, Российская Федерация. Получатель: ОАО "Марбиофарм", 424006, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола, ул. К. Маркса, 121, Российская Федерация.

соответствует

Техническим регламентам Таможенного союза ТР ТС 021/2011, ТР ТС 027/2012, ТР ТС 022/2011

приняла государственную регистрацию, внесена в Реестр свидетельств о государственной регистрации и разрешена для производства, реализации и использования


для диетического лечебного и диетического профилактического питания взрослых и детей старше 3-х лет в составе диет лечебного питания в медицинских организациях

Настоящее свидетельство выдано на основании (перечислить рассмотренные протоколы исследований, наименование организации (испытательной лаборатории, центра), проводившей исследования, другие рассмотренные документы):

экспертного заключения ФГБУН "ФИЦ питания и биотехнологии" №410/Э-889/п-18 от 20.12.2018 г.

Срок действия свидетельства о государственной регистрации устанавливается на весь период изготовления продукции или поставок подконтрольных товаров на территорию таможенного союза

Подпись, ФИО, должность, уполномоченного лица,
выдавшего документ и печать органа (уполномоченного)
выдавшего документ


И.В. Брагина
(Ф. И. О. Подпись)

№ 0363291

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ
от 21 июня 2013 г. № 395н

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ НОРМ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ

В соответствии с частью 4 статьи 39 Федерального закона от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, № 48, ст. 6724; 2012, № 26, ст. 3442, 3446) приказываю:

1. Утвердить нормы лечебного питания согласно приложению.
2. Признать утратившей силу Таблицу 2 к Инструкции по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях, утвержденной приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003 г. № 330 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2003 г., регистрационный № 5073).
3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя Министра здравоохранения Российской Федерации Т.В. Яковлеву.

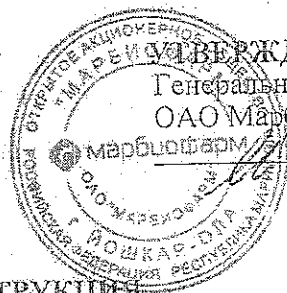
Министр
В.СКВОРЦОВА

НОРМЫ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ

Наименования продуктов лечебного питания	Нормы лечебного питания при соблюдении стандартной диеты	Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с механическим и химическим щажением (щадящая диета)	Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета)	Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая диета)	Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета)	Нормы лечебного питания при соблюдении диеты с повышенной калорийностью (высококалорийная диета)						
							Количество продуктов в граммах (на одного человека в сутки)					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хлеб ржаной	150	150	-	-	150	150	100	100	100	100	150	150
Хлеб пшеничный	150	150	300	300	150	150	150	150	-	-	250	250
Мука пшеничная	10	10	10	10	10	10	15	15	5	5	50	50
Крахмал	5	5	10	10	5	5	5	5	-	-	5	5
картофельный												
Макаронные изделия	20	20	40	40	20	20	30	30	-	-	25	25
Крупы (рисовая, гречневая, пшенная, манная, овсяная); горох, фасоль, чечевица	80	80	80	80	80	80	80	80	10	10	80	80
Картофель	300	200	447	300	300	200	447	300	74,5	50	447	300
Овощи свежие (все), в том числе:	366,7	290	179,2	140	366,7	290	366,7	290	501	400	501	400
Свекла	65	50	65	50	65	50	65	50	90	70	90	70
Морковь	70	55	70	55	70	55	70	55	90	70	90	70
Капуста белокочанная	187,5	150	-	-	187,5	150	187,5	150	250	200	250	200
Лук репчатый	24	20	24	20	24	20	24	20	24	20	24	20
Огурцы, помидоры (парниковые)	15,2	15	15,2	15	15,2	15	15,2	15	41	40	41	40

Другие овощи (кабачки, баклажаны, перец сладкий, капуста цветная, капуста брокколи, тыква, фасоль зеленая стручковая)	62,5	50	62,5	50	62,5	50	62,5	50	62,5	50	62,5	50
Овощи соленные и маринованные (капуста, огурцы)	18,8	15	-	-	18,8	15	18,8	15	18,8	15	18,8	15
Зелень (лук зеленый, петрушка, укроп)	20	14,8	20	14,8	20	14,8	20	14,8	20	14,8	20	14,8
Овощи консервированные (горошек зеленый, фасоль, кукуруза)	38	24,7	-	-	38	24,7	-	-	25	16,2	38	24,7
Фрукты свежие	150	150	150	150	150	150	300	300	300	300	300	300
Сухофрукты (курага, чернослив, изюм, компотная смесь)	20,4	20	20,4	20	20,4	20	20,4	20	20,4	20	20	20
Соки фруктовые, овощные	100	100	100	100	100	100	200	200	300	300	300	200
Говядина	127,7	90	127,7	90	177,3	125	56,7	40	127,7	90	177,3	125
Птица	25	22,2	25	22,2	25	22,2	-	-	25	22,2	25	22,2
Колбаса вареная, сосиски	12	12	12	12	12	12	-	-	-	-	16	16
Рыба, рыболовляемые, морепродукты моря	59,1	32,5	59,1	32,5	77,3	42,5	-	-	59,1	32,5	77,3	42,5
Творог	20,4	20	20,4	20	35,7	35	15,3	15	20,4	20	35,7	35
Сыр	16	15	16	15	16	15	-	-	16	15	16	15
Яйцо	1/2 шт.	1/2 шт.	1/2 шт.	1/2 шт.	1/2 шт.	1/2 шт.	1/4 шт.	1/4 шт.	1/2 шт.	1/2 шт.	1 шт.	1 шт.
Кисломолочные	125	121	125	121	207	200	125	121	125	121	207	200

напитки (кефир, йогурт, ряженка, простокваша, ацидофилин)												
Молоко	211	200	105	100	211	200	105,5	100	211	200	211	200
Масло сливочное	20	20	20	20	20	20	40	40	10	10	30	30
Масло растительное	20	20	20	20	20	20	30	30	25	25	30	30
Сметана	15	15	15	15	15	15	15	15	10	10	25	25
Сахар, варенье, печенье, кондитерские изделия	50	50	30	30	50	50	60	60	-	-	60	60
Чай	2	2	2	2	2	2	3	3	2	2	2	2
Кофе, какао	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	-	-	1,4	1,4	2	2
Желатин	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Дрожжи прессованные	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	-	-	1,25	1,25
Соль	6	6	6	6	6	6	3	3	4	4	8	8
Томат паста, томат-пюре	3	3	-	-	5	5	5	5	5	5	5	5
Шиповник	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Смесь белковая композитная сухая	27	27	27	27	36	36	18	18	24	24	4	4
Витаминно-минеральные комплексы (% от физиологической нормы)		50 - 100		50 - 100		50 - 100		50 - 100		75 - 100		75 - 100



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
ОАО Марбиофарм

Толмачев М.А.

ИНСТРУКЦИЯ
по применению
специализированного пищевого продукта
диетического лечебного и профилактического питания,
витаминно-минерального комплекса
«ЭнзоВит Плюс»

Состав на 100 г: кальций лактат (наполнитель), железо (II) сульфат, L-аскорбиновая кислота, мальтодекстрин (наполнитель), бета-каротин, DL-альфа токоферола ацетат, никотинамид, пиридоксина гидрохлорид, холекальциферол, рибофлавин, тиамина гидрохлорид, фолиевая кислота, йодид калия, цианокобаламин.

Область применения: для диетического лечебного и профилактического питания взрослых и детей старше 3-х лет в составе диет лечебного питания в медицинских организациях.

Рекомендации по применению: специализированный пищевой продукт диетического лечебного и профилактического питания, витаминно-минеральный комплекс «ЭнзоВит Плюс» вводится как составная часть рецептуры на стадии приготовления блюда за 3-5 минут до готовности. Для первых блюд, вторых блюд (супы, каши, картофельное пюре и т.п.), третьих блюд (киселей, компотов) расчет порции на 1 человека – 1 г специализированного пищевого продукта диетического лечебного и профилактического питания, витаминно-минерального комплекса «ЭнзоВит Плюс» в день для взрослых; 0,6 г специализированного пищевого продукта диетического лечебного и профилактического питания, витаминно-минерального комплекса в день для детей.

Биологически активные компоненты	Содержание в 1 порции для взрослых (1 г)	% от рекомендуемого уровня потребления
Витамины:		
Витамин С	48 мг	80%*
Витамин В1	1,12 мг	80%*
Витамин В2	1,28 мг	80%*
Витамин В6	1,6 мг	80%*
Никотинамид	14,4 мг	80%*
Витамин В12	0,8 мкг	80%*
Фолиевая кислота	160 мкг	80%*
Витамин Е	11,94 мг=8,0 мг ТЭ	80%*
Витамин D	4 мкг (160 МЕ)	80%*
Бета-каротин	4 мг	80%**
Минеральные вещества:		
Железо	11,2 мг	80%*
Йод	120 мкг	80%*

* - Технический регламент Таможенного Союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011, приложение 2)

** - ЕврАзЭС «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)».

В суточном потреблении для детей старше 3-х лет содержание витаминов, минеральных веществ в продукте составило

Биологически активные компоненты	Содержание в 1 порции (0,6 г)	% от рекомендуемого суточного потребления для детей*			
		3-7 лет*	7-11 лет*	11-14 лет мальчики-девочки *	14-18 лет юноши/девушки *
Витамины:					
Витамин С	28,8 мг	57,6%	48%	44%	36,6%
Витамин В1	0,672 мг	74,7%	61,1%	51,7%	48,2%
Витамин В2	0,768 мг	76,8%	64%	51,2%	47%
Витамин В6	0,96 мг	80%	64%	58,3%	54%
Никотинамид	8,64 мг	78,5%	57,6%	48%	45,6%
Витамин В12	0,48 мкг	32%	24%	16%	16%
Фолиевая кислота	96 мкг	48%	48%	27,4%	24%
Витамин Е	7,16 мг=4,8 мг ТЭ	68,7%	48%	40,1%	36%
Витамин Д	2,4 мкг (96 МЕ)	24%	24%	24%	24%
Бета-каротин	2,4 мг	-	-	-	-
Минеральные вещества:					
Железо	6,72 мг	67,2%	56%	50%	41%
Йод	72 мкг	72%	60%	51,4%	48%

* - МР 2.3.1.2432-08. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. М., 2008.

КАРТОЧКИ-РАСКЛАДКИ

1. Наименование блюда: Суп из сборных овощей вегетарианский, со сметаной*

Показания к применению: ЦД

Наименование сырьевых компонентов	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Капуста белокочанная	50	40	0,72	0,04	1,88	
Картофель						
С 1.09 по 31.10	133	100	2,0	0,4	16,3	
С 1.11 по 31.12	143	100				
С 1.01 по 28.02	154	100				
С 1.03 по 31.08	167	100				
Морковь						
До 01.01	25	20	0,26	0,02	1,38	
С 01.01	27	20				
Петрушка (корень)	14	10	0,15	0,06	1,05	
Лук репчатый	12	10	0,7	-	0,91	
Зелень укропа	7	5	0,12	0,02	0,31	
Масло растительное	3	3	-	3,0	-	
Сметана 20%	5	5	0,12	1,0	0,17	
Соль поваренная	1	1	-	-	-	
СПП ВМК «ЭнзоВит Плюс»	1	1	-	-	-	
Овощной отвар	450	450	-	-	-	
Выход готового блюда		500/5	4,07	4,54	22,0	145,14

*Картофелька блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава. Практическое руководство.- М., 2008.-448 с. Карточка-раскладка № 1.12.

Технология приготовления: Часть моркови, репчатый лук, корень петрушки перебрать, тщательно вымыть, мелко нашинковать, припустить в растительном масле с

добавлением небольшого количества воды. Подготовленную капусту нашинковать. Картофель и оставшуюся морковь тщательно вымыть, нарезать кубиками (брусками), залить горячим овощным отваром, добавить пассированные овощи, посолить, варить до готовности. За 2-3 минуты до готовности добавить растворенный в воде специализированный пищевой продукт диетического лечебного и профилактического питания, витаминно-минеральный комплекс «ЭнзоВит Плюс», тщательно перемешать. При подаче добавить сметану, посыпать мелко нарезанным укропом.

2 Наименование блюда: Каша овсяная молочная со сливочным маслом*
Показание к применению: ОВД, ЩД, ВБД(т), НКД

Наименование сырьевых компонентов	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Крупа овсяная («Геркулес»)	45	45	5,53	2,79	27,81	
Молоко 3,2% пастеризованное	100	100	2,9	3,2	4,7	
Масло сливочное крестьянское	5	5	0,04	3,62	0,06	
Сахар-песок	10	10	-	-	9,98	
Соль поваренная	1	1	-	-	-	
СПП ВМК «ЭнзоВит Плюс»	1	1	-	-	-	
Вода	65		-	-	-	
Выход готового блюда		200/5	8,47	9,61	42,55	290,6

*Карточка блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава. Практическое руководство. - М., 2008. - 448 с. Карточка-раскладка № 6.3.

Технология приготовления: «Геркулес» перебрать, засыпать в кипящую воду с молоком, добавить сахар, соль, довести до готовности. За 2-3 минуты до готовности добавить растворенный в воде специализированный пищевой продукт диетического лечебного и профилактического питания, витаминно-минеральный комплекс «ЭнзоВит Плюс», тщательно перемешать. При подаче кашу полить маслом.

3 Наименование блюда: Кисель из яблочного сока*
Показания к применению: ОВД, ЩД, ВБД, ВБД(т), НБД, НКД

Наименование сырьевых компонентов	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Сок яблочный	60	60	0,3	0,06	6,06	
Сахар песок	20	20	-	-	19,96	
Крахмал картофельный	10	10	0,01	-	7,82	
СПП ВМК «ЭнзоВит Плюс»	1	1	-	-	-	
Вода	130	130	-	-	-	
Выход готового блюда		200	0,31	0,06	33,84	137,1

*Карточка блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава. Практическое руководство. - М., 2008. - 448 с. Карточка-раскладка № 10.9.

Технология приготовления: воду довести до кипения, добавить сахар, влить крахмал, разведенный в холодной кипяченой воде, добавить яблочный сок, с предварительно растворенным в нем специализированным пищевым продуктом диетического лечебного и профилактического питания, витаминно-минеральным комплексом «ЭнзоВит Плюс», тщательно перемешать, довести до кипения.

Рекомендации по использованию: по 1 порции обогащенного специализированным пищевым продуктом диетического лечебного и профилактического питания, витаминно-минеральным комплексом продукта или блюда в день.

Противопоказания: индивидуальная непереносимость компонентов.

Упаковка:

По 10 г в термосвариваемый пакет из материала комбинированного.

По 100 пакетов групповую упаковку с равным количеством инструкций по применению.

Условия хранения: хранить в сухом, недоступном для детей месте, при температуре не выше 25 °С.

Срок годности - 2 года.

Не подлежит розничной продаже.

Свидетельство о государственной регистрации № RU.77.99.32.005.E.005848.12.18
от 27.12.2018 г.

ТУ 10.86.10-089-05800314-2018



Наименование и место нахождения изготовителя/организация, уполномоченная
принимать претензии от потребителей:

ОАО «Марбиофарм»,
424006, Россия, Республика Марий Эл,
г. Йошкар-Ола, ул. К. Маркса, 121, тел./факс (8362) 45-00-00.

Общество с ограниченной ответственностью - «Мегapolis-Байкал»

Бурятское отделение № 8601 ПАО Сбербанк г. Улан-Удэ р/с 40702810009160004310,
к/с 30101810400000000604, БИК 048142604, ОГРН 1130327018502, ИНН 0326518398,
Юридический адрес 670000, г. Улан-Удэ, ул. Иволгинская д. 14А, оф. 1, Телефон: 33-35-05
e-mail: info@megapolisbaykal.ru

Коммерческое предложение

Специализированный пищевой продукт диетического лечебного и профилактического питания витаминно-минеральный комплекс «ЭнзоВит Плюс»
св-во о гос.регистрации RU.77.99.32.005.Е.005848.12.18

В рамках программы лечебного питания пациентов медицинских организаций и укрепления общественного здоровья предлагаем специализированный пищевой продукт диетического лечебного и профилактического питания, витаминно-минеральный комплекс «ЭнзоВит Плюс» для взрослых и детей от 3-лет.

«ЭнзоВит Плюс» вводится как составная часть рецептуры диет лечебного питания на стадии приготовления блюда (каши, киселя, компотов, супов и др.), расчет порции на 1 человека – 1 г специализированного пищевого продукта диетического лечебного и профилактического питания, витаминно-минерального комплекса «ЭнзоВит Плюс» в день для взрослых; 0,6 г – для детей.

Характеристики продукта

Внешний вид	Порошкообразный с вкраплениями гранул темно-красного цвета (бета-кератин)
Запах	Свойственный набору компонентов без других посторонних запахов
Состав	Витамины: D3, E, B1, B2, B6, B3, PP, B12. С, бета-кератин, фолиевая кислота. Минералы: йод, железо.
Рекомендуемая доза	1 порция ВМК равна 1 г для взрослых, 0.6 г для детей, в соответствии с приказом Минздрава России от 21.06.2003 №395Н
КОД ОКПД 2	10.86.10.990 Специализированная пищевая продукция, в том числе диетическая, не включенная в другие группировки, прочая

Стоимость продукта

Наименование продукта	Стоимость продукта с НДС
Специализированный пищевой продукт диетического лечебного и профилактического питания витаминно-минеральный комплекс «ЭнзоВит Плюс»	12800 руб. (герметичная упаковка 1 кг.)

*Стоимость продукта указана с учетом транспортных расходов

Предложение действительно по 31.08.2019 г.