



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
(РОСПОТРЕБНАДЗОР)**

Вадковский пер., д. 18, стр. 5 и 7, г. Москва, 127994
Тел.: 8 (499) 973-26-90, Факс: 8 (499) 973-26-43
E-mail: info@rospotrebnadzor.ru
<http://www.rospotrebnadzor.ru>
ОКПО 00083339 ОГРН 1047796261512
ИНН 7707515984 КПП 770701001

09.04.2025 № 02/6935-2025-27

На № _____ от _____

О направлении методических
рекомендаций

Руководителям
территориальных органов
и подведомственных
организаций
Роспотребнадзора

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека во исполнении приказа Роспотребнадзора от 19.03.2025 № 196 «О проведении исследований в 2025 году в рамках реализации федерального проекта «Здоровье для каждого» национального проекта «Продолжительная активная жизнь» направляет для руководства в работе разработанные и утвержденные Роспотребнадзором Методические рекомендации МР 2.3.0370-25 «Организация исследований по оценке фактического питания обучающихся в рамках федерального проекта «Здоровье для каждого» и Методические рекомендации МР 2.3.7.0369-25 «Оценка качества пищевой продукции и оценка доступа населения к отечественной пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов».

Приложение: на 96 л. в 1 экз.

Руководитель



А.Ю. Попова

Бобылева Екатерина Владимировна
(499) 973-16-80

09.04.2025

54-51/434-2025



Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование
Российской Федерации

2.3. ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

**ОРГАНИЗАЦИЯ ИССЛЕДОВАНИЙ ПО ОЦЕНКЕ ФАКТИЧЕСКОГО
ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В РАМКАХ ФЕДЕРАЛЬНОГО ПРОЕКТА
«ЗДОРОВЬЕ ДЛЯ КАЖДОГО»**

Методические рекомендации
МР 2.3. 0370-25

Москва 2025



Организация исследований по оценке фактического питания обучающихся в рамках федерального проекта «Здоровье для каждого».
МР 2.3. 0370-25

1. Разработаны Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (А.Ю. Попова, И.В. Брагина, Т.И. Мурагимов, Е.В. Бобылева, Г.В. Яновская); ФБУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора (Р.К. Фридман, Н.А. Пономаренко, Е.Ю. Козлова); ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» (Д.Б. Никитюк, В.А. Тутельян, А.К. Батулин, Е.А. Смирнова, Э.Э. Кешабянц, Н.Н. Денисова, К.В. Кудрявцева, Э.А.-С. Шахвалиева, М.С. Андропова); ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора (И.И. Новикова, С.П. Романенко).

2. Утверждены руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой «24» марта 2025 г.

3. Введены впервые.



УТВЕРЖДАЮ
Руководитель Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека,
Главный государственный санитарный
врач Российской Федерации



А.Ю. Попова
А.Ю. Попова

«24» марта 2025 г.

2.3. ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

ОРГАНИЗАЦИЯ ИССЛЕДОВАНИЙ ПО ОЦЕНКЕ ФАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В РАМКАХ ФЕДЕРАЛЬНОГО ПРОЕКТА «ЗДОРОВЬЕ ДЛЯ КАЖДОГО»

Методические рекомендации
МР 2.3. 0340-25

I. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие методические рекомендации (далее – МР) содержат подходы к подготовке и проведению исследований по оценке фактического питания обучающихся образовательных организаций (далее – ОО) в возрасте от 12 до 23 лет (далее – исследования), реализуемых Роспотребнадзором в рамках мероприятий федерального проекта «Здоровье для каждого», входящего в национальный проект «Продолжительная и активная жизнь».

1.2. Исследование, подходы к подготовке и проведению которого изложены в настоящих МР обеспечивает взаимосвязь с мониторинговыми исследованиями питания обучающихся общеобразовательных организаций трех возрастных групп (2-е, 5-е и 10-е классы), реализованными в рамках мероприятий федерального проекта «Укрепление общественного здоровья» (далее – ФП УОЗ), входящего в национальный проект «Демография» в период с 2019 по 2024 гг. в 85 субъектах Российской Федерации.



За период выполнения мероприятий ФП УОЗ удалось разнообразить ассортимент реализуемых в школах блюд и продуктов; изменить структуру самостоятельного выбора детьми продуктов, блюд для перекусов и основного питания; улучшить пищевые привычки обучающихся всех возрастных групп, сократив потребление сахара и соли. Анкетирование обучающихся и их родителей, директоров общеобразовательных организаций и операторов питания позволило выявить региональные особенности организации питания, оценить его структуру и частоту потребления отдельных групп продуктов.

Вместе с тем, полученные данные свидетельствуют, что качество и разнообразие рациона питания детей старшего школьного возраста снижается по сравнению с питанием младших школьников. Это может приводить к ухудшению здоровья, в том числе репродуктивного, поскольку организм находится в активной фазе роста и развития. Кроме того, подростки и лица юношеского возраста подвержены влиянию «обезогенной» среды (среды, стимулирующей нездоровое пищевое поведение, потребление пищевых продуктов с избыточным содержанием сахара, соли, жиров и способствующей развитию ожирения) при снижении родительского контроля за рационом. Это подтверждает актуальность дальнейших исследований среди обучающихся основного общего и основного среднего образования, а также включения в обследование студентов высших учебных заведений.

Углубленная оценка структуры и качества питания молодежи, степени влияния внешней среды на формирование рациона при условии проживания дома и в общежитиях ОО, позволит обосновать управленческие решения по оптимизации питания целевой группы обследуемых, снижению влияния внешней среды на их рацион.

1.3. Основные задачи мониторинга питания в организованных коллективах в 2025 г:

- оценка антропометрических показателей детей и взрослых, обучающихся в ОО;
- оценка распространенности алиментарных факторов риска хронических неинфекционных заболеваний (далее – ХНИЗ), режима питания, частоты потребления отдельных пищевых продуктов и блюд в организованном коллективе и дома, физической активности и других показателей, характеризующих образ жизни;
- актуализация реализуемых обучающих (просветительских) программ по вопросам здорового питания, а также разработка региональных рекомендаций по улучшению питания населения целевой возрастной группы.

1.4. Общую координацию работ по проведению исследований выполняет ФБУЗ «ФЦГиЭ» Роспотребнадзора, организацию исследований в субъектах Российской Федерации обеспечивают территориальные органы



Роспотребнадзора, научное и методическое сопровождение исследований – ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» и ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора.

1.5. В настоящих МР описана последовательность этапов проведения исследования и алгоритм внесения результатов в автоматизированную систему сбора и анализа результатов.

1.6. МР предназначены для органов и организаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 16 субъектов Российской Федерации, принимающих участие в реализации федерального проекта «Здоровье для каждого», входящего в национальный проект «Продолжительная и активная жизнь»¹.

II. Организация и проведение исследований

2.1. Исследование состоит из 3 этапов: подготовительный (01.04. – 20.05.2025), мониторинговый (14.04.2025 – 20.06.2025) и заключительный (до 15.10.2025).

2.2. Подготовительный этап предусматривает:

- формирование коллектива исследователей и обучение методологии проведения обследования;
- направление информации об ответственных лицах за организацию и координацию работ по проведению исследования в субъекте Российской Федерации в редактируемом виде в табличном редакторе (приложение 1 к настоящим МР) в ФБУЗ «ФЦГиЭ» Роспотребнадзора и ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора;
- информирование органов субъектов Российской Федерации, осуществляющих государственное управление в сфере образования (далее – региональные органы управления образованием), о проведении исследования (приложение 2 к настоящим МР), его задачах, в соответствии с целями федерального проекта «Здоровье для каждого», входящего в национальный проект «Продолжительная и активная жизнь»;
- подготовку выборки ОО в субъекте Российской Федерации;
- согласование проведения исследования с руководителями ОО в субъекте Российской Федерации (контингенты (классы, группы) и график проведения интервьюирования (даты и время);
- тиражирование анкет, информированных согласий;
- формирование выборки ОО и выборки обследуемых.

¹ Приложение 1 приказа Роспотребнадзора от 19.03.2025 № 196 «О проведении исследований в 2025 году в рамках реализации федерального проекта «Здоровье для каждого» национального проекта «Продолжительная и активная жизнь».



2.2.1. Формирование выборки ОО. В настоящем исследовании использована систематическая репрезентативная случайная выборка (гнездный метод), сформированная по территориальному принципу на базе ОО. Выборку ОО (юридических лиц) для проведения интервьюирования обучающихся осуществляет ФБУЗ «ФЦГиЭ» Роспотребнадзора на основании реестров ОО по субъектам Российской Федерации.

В выборку включают организации, имеющие коды ОКВЭД: 85.13 (образование основное общее), 85.14 (образование среднее общее), 85.21 (образование профессиональное среднее) и 85.22 (образование высшее).

Для обеспечения надежности выборки в каждом субъекте должно быть отобрано не менее 50 организаций. Соотношение видов ОО для каждого субъекта определяется в зависимости от общего числа организаций по каждому коду ОКВЭД.

Окончательный перечень ОО, согласованный с региональными органами управления образованием, территориальные органы Роспотребнадзора в срок до 14.04.2025 направляют в ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора для формирования информационной базы исследования в автоматизированной системе сбора и анализа результатов по форме в соответствии с приложением 3 к настоящему МР (в редактируемом виде в табличном редакторе), а также вносят карточки ОО (приложение 4 к настоящему МР) в автоматизированную систему сбора и анализа результатов, запланированных к участию.

ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора в течение трех рабочих дней с момента поступления перечня ОО вносит их в автоматизированную систему сбора и анализа результатов мониторинга.

2.2.2. Формирование выборки обследуемых. Отбор обследуемых для интервьюирования осуществляют методом механической (случайной) выборки.

Контингент обследуемых включает следующие возрастные группы:

- общеобразовательные организации – 7 класс (12 – 13 лет) и 10 класс (15 – 16 лет);
- ОО среднего профессионального образования – 2 курс (18 – 19 лет);
- ОО высшего профессионального образования – 3 курс бакалавриата или специалитета (20 – 21 год) и 2 курс магистратуры или 5 курс специалитета (22 – 23 года).

Общий объем выборки обследуемых в субъекте Российской Федерации, должен составить не менее 1500 человек.

2.3. Выполнение мониторинга включает следующие:

- контакт с руководителями (кураторами) классов(групп) и формирование списка выбранных для обследования обучающихся;

– получение информированных согласий от обследуемого и его законных представителей у несовершеннолетних обследуемых (приложение 5 к настоящим МР);

– проведение интервью, опрос несовершеннолетних обследуемых проводят вместе с родителями (в соответствии с памяткой интервьюера (приложение 6 к настоящим МР) и анкетой (приложение 7 к настоящим МР), оценку частоты потребления отдельных видов продукции проводят в соответствии с методикой, приведенной в приложении 8 к настоящим МР.

– оперативное внесение результатов интервьюирования в автоматизированную систему сбора и анализа результатов;

– контроль за сроками проведения исследования, охватом планируемого количества респондентов, внесением результатов интервьюирования в автоматизированную систему сбора данных;

– оценку качества и полноты внесенной информации, удаление дублирующихся записей и некорректно внесенных анкет.

2.3.1. Интервьюирование респондентов и внесение данных в автоматизированную форму сбора проводятся одновременно в два этапа:

– общеобразовательные организации в сроки 14.04.2025 – 16.05.2025;

– организации среднего профессионального образования и высшего профессионального образования – 20.05.2025 – 20.06.2025.

2.3.2. При опросе используются анкеты, распечатанные из программного средства, в которых интервьюером проставляются ответы на вопросы, дата и личная подпись.

2.3.3. Номер анкете присваивается в автоматическом режиме при введении ее в базу автоматизированной системы сбора и анализа результатов интервьюирования.

2.3.4. После внесения полученных обезличенных сведений в автоматизированную систему сбора и анализа результатов мониторинга формируется информационный файл по количественным показателям внесенных в базу анкет, в том числе одобренных к анализу.

2.3.5. Итоговая оценка количества анкет, подлежащих включению в аналитическую обработку с отметкой о завершении проверки (срок по общеобразовательным организациям – до 01.06.2025; по организациям среднего профессионального образования и вузам – до 01.07.2025). Проверка проводится ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора.

2.4. В рамках заключительного этапа обеспечивается:

Общая проверка корректности внесенной информации и запуск аналитического блока с выгрузкой анкетных и аналитических данных для последующей статистической обработки и анализа. Выгруженные из

автоматизированной формы сбора и анализа результатов интервьюирования материалы направляются в ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» и ФБУЗ «ФЦГиЭ» Роспотребнадзора.

ФБУЗ «ФЦГиЭ» Роспотребнадзора совместно с ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» и ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора обобщает информацию по оценке фактического питания обучающихся и представляет сводный отчет в Роспотребнадзор в срок до 30.10.2025, по итогам интервьюирования разрабатывает рекомендации по коррекции рационов питания обучающихся возрастной группы от 12 до 23 лет с учетом региональных особенностей в срок до 01.12.2025.

III. Этические вопросы и защита персональных данных

3.1. Обследование проводится в соответствии с документами по стандартизации².

Протокол исследования рассмотрен и одобрен локальными этическими комитетами ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» (протокол № 3 от 26.03.2025), и ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора (протокол № 2 от 25.03.2025) (приложение 9 к настоящим МР).

3.2. Участие в обследовании является добровольным, участник может отказаться от прохождения опроса на любом этапе.

3.3. Заполнение информированного согласия на участие в исследовании участником и его законным представителем (для несовершеннолетних) является обязательным.

3.3. После завершения работ по внесению данных в автоматизированную систему сбора и анализа результатов бумажные экземпляры заполненных анкет и информированных согласий передают в территориальный орган Роспотребнадзора.

3.4. Информированные согласия и анкеты, оформленные на бумажных носителях, хранятся в территориальных органах Роспотребнадзора в соответствии с правилами документооборота. Для обеспечения конфиденциальности полученных при обследовании данных анкеты и информированные согласия хранят отдельно.

² ГОСТ Р 52379-2005 «Национальный стандарт Российской Федерации. Надлежащая клиническая практика», утвержденный приказом Ростехрегулирования от 27.09.2005 № 232-ст.



Приложение 1
к МР 2.3. 0370 -25
(рекомендуемый образец)

**Информация о лицах, ответственных за организацию и координацию работ
по исследованию**

№	Субъект РФ	Ф.И.О.	Должность	Эл. почта	Конт. моб. телефон
Управление Роспотребнадзора					
Центр гигиены и эпидемиологии					
№	Наименование НИО	Ф.И.О.	Должность	Эл. почта	Конт. моб. телефон



**ИНФОРМИРОВАНИЕ ОРГАНОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ВЛАСТИ СУБЪЕКТОВ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ В СФЕРЕ ОБРАЗОВАНИЯ О ПРОВЕДЕНИИ
ИССЛЕДОВАНИЯ**

Министру образования
субъекта Российской
Федерации

О содействии в реализации ФП
«Здоровье для каждого» НП
«Продолжительная и активная жизнь»

Уважаемый _____ !

Комиссией по научно-технологическому развитию Российской Федерации 15 октября 2024 года был согласован паспорт Национального проекта «Продолжительная и активная жизнь», в рамках которого предусмотрена реализация Федерального проекта «Здоровье для каждого».

Федеральный проект предусматривает изучение фактического питания отдельных возрастных групп населения с целью улучшения структуры питания и профилактики заболеваний, связанных с алиментарным фактором, последовательно решая задачи актуализации реализуемых санитарно-просветительских программ по основам здорового питания, разработки региональных рекомендаций по улучшению питания населения, а также формирования предложений по дальнейшему развитию сельского хозяйства и пищевой промышленности в субъектах Российской Федерации для обеспечения благоприятной среды, способствующей здоровому пищевому поведению населения.

Частью Проекта является система выборочных наблюдений за фактическим питанием и физическим развитием обучающихся общеобразовательных организаций, организаций среднего профессионального образования и учреждений высшего образования, которая включает оценку частоты потребления отдельных групп продуктов и блюд, сложившихся стереотипов пищевого поведения, режима питания, физической активности и других показателей образа жизни.

Учитывая стратегические задачи, поставленные Президентом Российской Федерации в Федеральном проекте «Здоровье для каждого», прошу оказать содействие в организации и проведении исследований по оценке фактического питания обучающихся в общеобразовательных организациях, организациях среднего профессионального и высшего образования.

Руководитель территориального
органа Роспотребнадзора



Информация об организациях, включенных в план проведения интервьюирования

Субъект РФ		Омская область										
№	Муниципальное образование	Наименование организации	Электронная почта организации	Общеобразовательные организации						Планируемое кол-во респондентов		ИТОГО
				Ф.И.О.	эл. почта	моб. телефон	7 класс	10 класс	всё			
1	г. Омск	МБОУ "Средняя школа № 3	4	5	6	7	8	9	10			
1	г. Омск	МБОУ "Средняя школа № 3	dz.school.7@inbox.ru	Иванов Иван Иванович	ivanov@mail.ru	8(913)913-00-00	23	20	43			
2	г. Омский район	МБОУ "Средняя школа № 3	s4_bog@mail.52.gov.ru	Петров Петр Андреевич	petrov@mail.ru	8(913)913-00-01	28	18	46			
3	г. Калачинский район	МБОУ "Средняя школа № 3	shkola7gorodets@mail.ru	Андреев Виктор Викторович	andreev@mail.ru	8(913)913-00-02	8	0	8			
...												
ИТОГО							не менее 500 чел.	...	не менее 500 чел.	сумма не менее 500 чел.	1000 чел.	
Организации среднего профессионального образования												
№	Муниципальное образование	Наименование организации	Электронная почта организации	Контактное лицо, ответственное за проведение исследований			Планируемое кол-во респондентов, не старше 23 лет					
				Ф.И.О.	эл. почта	моб. телефон	старше 23 лет	8				
1	г. Омск	БПОУ Омской области	4	5	6	7						
1	г. Омск	БПОУ Омской области	info@medcoll.ru	Иванов Иван Иванович	ivanov@mail.ru	8(913)913-00-00						
2	г. Омск	БПОУ «Омский аграрно-механический техникум»	post@inf-opkl.omskport.ru	Петров Петр Андреевич	petrov@mail.ru	8(913)913-00-01						
3	Омский район	МБОУ «Омский аграрно-механический техникум»	post@oatf.omskport.ru	Андреев Виктор Викторович	andreev@mail.ru	8(913)913-00-02						
...												
ИТОГО							не менее 500 чел.					
Учреждения высшего образования												
№	Муниципальное образование	Наименование организации	Электронная почта организации	Контактное лицо, ответственное за проведение исследований			Планируемое кол-во респондентов, не старше 23 лет					
				Ф.И.О.	эл. почта	моб. телефон	старше 23 лет	не менее 500 чел.				
1	г. Омск	ФГБОУ ВО ОмГМУ	4	5	6	7						
1	г. Омск	ФГБОУ ВО ОмГМУ	rector@omsk-osma.ru	Иванов Иван Иванович	ivanov@mail.ru	8(913)913-00-00						
2	г. Омск	ФГБОУ ВО Омский ГАУ	adm@omgau.ru	Петров Петр Андреевич	petrov@mail.ru	8(913)913-00-01						
3	г. Омск	ФГБОУ ВО «СибАДИ»	info@sibadi.org	Андреев Виктор Викторович	andreev@mail.ru	8(913)913-00-02						
...												
ИТОГО							не менее 500 чел.					

**КАРТОЧКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ,
УЧАСТВУЮЩЕЙ В ИССЛЕДОВАНИИ**

(заполняется интервьюером)

1. Вид образовательной организации (общеобразовательная организация, организация среднего профессионального образования, учреждение высшего образования)
2. Наименование образовательной организации (*указывается краткое наименование*).
3. Адрес (а)
4. Месторасположение: сельское/городское.
5. Количество обучающихся.
6. Количество имеющихся столовых.
7. Количество имеющихся буфетов.
8. Планируемая дата начала проведения исследования.
9. Планируемая дата завершения исследования.
10. Планируемое количество респондентов к участию в исследовании по возрастным группам с учетом вида образовательной организации.
11. Для общеобразовательных организаций:
 - 11.1. Охват организованным горячим питанием обучающихся 5-8 классов за 2023-2025 гг. в % от обучающихся 5-8 классов в очной форме обучения
 - 11.2. Охват организованным горячим питанием обучающихся 10-11 классов за 2023-2025 гг. в % от обучающихся 10-11 классов в очной форме обучения.

Дата заполнения карточки _____

Ф.И.О. интервьюера, заполнившего карточку _____



ИНФОРМИРОВАННОЕ СОГЛАСИЕ ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ

Уважаемые родители!

В рамках Федерального проекта «Здоровье для каждого» Национального проекта «Продолжительная и активная жизнь» проводится опрос оценке по питания обучающихся в образовательных организациях для разработки мер по его оптимизации.

Просим Вас ответить на вопросы анкеты, которая поможет отразить фактическую ситуацию и Ваше мнение по данному вопросу. Вся полученная информация является конфиденциальной и будет использоваться только в обобщенном виде.

Спасибо за сотрудничество!

ИНФОРМИРОВАННОЕ СОГЛАСИЕ

на участие в исследовании "Мониторинг питания обучающихся в образовательных организациях"

Я, _____ тел.: _____

законный представитель (Фамилия, имя обучающегося)

осведомлен(а) исследователем об анкетировании моего ребенка.

Я добровольно соглашаюсь на участие в данном исследовании.

Я извещен(а), что имею право отказаться или в любой момент прекратить участие в данном исследовании.

Подпись: _____ Дата _____



ИНФОРМИРОВАННОЕ СОГЛАСИЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Уважаемый обучающийся!

В рамках Федерального проекта «Здоровье для каждого» Национального проекта «Продолжительная и активная жизнь» проводится опрос по питанию обучающихся в образовательных организациях для разработки мер по его оптимизации.

Просим Вас ответить на вопросы анкеты, которая поможет отразить фактическую ситуацию и Ваше мнение по данному вопросу. Вся полученная информация является конфиденциальной и будет использоваться только в обобщенном виде.

Спасибо за сотрудничество!

ИНФОРМИРОВАННОЕ СОГЛАСИЕ

на участие в исследовании "Мониторинг питания обучающихся в образовательных организациях"

Я, _____

фамилия, имя, отчество

Я подтверждаю, что мне лично исследователем (педагогическим работником) были разъяснены необходимость и порядок проведения анкетирования.

Я добровольно соглашаюсь на участие в исследовании.

Я извещен(а), что имею право отказаться или в любой момент прекратить участие в исследовании.

Подпись: _____ Дата _____



ПАМЯТКА ДЛЯ ИНТЕРВЬЮЕРА

Уважаемый интервьюер!

Вы являетесь участником эпидемиологического исследования, цель которого – изучение фактического питания обучающихся общеобразовательных организаций, организаций среднего профессионального и высшего образования.

В период опроса именно интервьюер является основным исполнителем работ и обеспечивает качество конечных результатов исследования. От Вашей добросовестности и ответственности зависят полнота и точность полученных данных.

Содержание анкеты и особенности проведения интервью должны быть тщательно изучены интервьюером до начала работ и учитываться в процессе опроса.

Задача интервьюера при знакомстве с обучающимися – создать доброжелательную, спокойную атмосферу для предстоящей беседы, убедить в важности и необходимости участия в опросе.

В своей работе интервьюер исходит из принципа, что он должен выяснять и учитывать подлинные мнения, настроения, пожелания опрашиваемых. Поэтому предложите респондентам отнестись серьезно к тем вопросам, которые ему будут заданы, и попросите их быть открытыми и откровенными.

После выполнения задания интервьюер в течение трех рабочих дней должен сдать анкеты ответственному лицу за проведение интервьюирования в данной образовательной организации, закрепленному приказом.

Комплект сдаваемых материалов включает в себя заполненные анкеты и информированные согласия.

14. Где проживает учащийся?

Дома с родителями.....	1
Дома отдельно от родителей.....	2
В общежитии учебного заведения.....	3
Отказ от ответа.....	988

Оценка здоровья, образа жизни и режима питания

15. Скажите, пожалуйста, как Вы сами оцениваете состояние своего здоровья

Плохое.....	1
Среднее.....	2
Хорошее.....	3
Затрудняюсь ответить.....	977
Отказ от ответа.....	988

16. Укажите, какой был при последнем измерении вес и рост учащегося/учащейся

1. Вес учащегося _____, кг	
2. Рост учащегося _____, см	
Затрудняюсь ответить.....	977
Отказ от ответа.....	988

17. Подскажите, пожалуйста, Вашу среднюю продолжительность сна на этой неделе

Менее 6 часов.....	1
6-8 часов.....	2
Более 8 часов.....	3
Затрудняюсь ответить.....	977

18. Оцените Ваш уровень физической активности (занятия физкультурой и спортом, подвижные игры, активная работа по дому, в приусадебном хозяйстве)

Ежедневно не менее 40 минут в день.....	1
Менее 40 минут в день ежедневно.....	2
Менее 40 минут 2-3 раза в неделю.....	3
Не занимаетесь.....	4
Затрудняюсь ответить.....	977
Отказ от ответа.....	988

19. Знаете ли Вы о принципах здорового питания?

Да.....	1
Нет.....	2
Затрудняюсь ответить.....	977
Отказ от ответа.....	988

20. Где Вы обычно принимаете пищу?

	Прием пищи	Дома	В общежитии	Столовая/ буфет в образовательной организации	Другие предприятия общепита	Обычно пропускаю этот прием пищи	Затрудняюсь ответить
20.1.	Завтрак	1	2	3	4	5	977
20.2.	Обед	1	2	3	4	5	977
20.3.	Ужин	1	2	3	4	5	977



21. Сколько раз в день Вы принимаете пищу в будни?

1-2 раза.....	1
3-4 раза.....	2
5 и более.....	3
Затрудняюсь ответить.....	977
Отказ от ответа.....	988

22. Сколько раз в день Вы принимаете пищу в выходные?

1-2 раза.....	1
3-4 раза.....	2
5 и более.....	3
Затрудняюсь ответить.....	977
Отказ от ответа.....	988

23. Завтракаете ли Вы?

Всегда.....	1
Не всегда.....	2
Не завтракаю.....	3
Затрудняюсь ответить.....	977
Отказ от ответа.....	988

24. За сколько часов до сна Вы в последний раз принимаете пищу?

2-3 часа.....	1
Менее 2 часов.....	2
Непосредственно перед сном.....	3
Затрудняюсь ответить.....	977
Отказ от ответа.....	988

25. Соблюдаете ли Вы указанные подходы к питанию?

Подходы к питанию		Да	Нет	Затрудняюсь ответить	Отказ от ответа
25.1.	Овощи и блюда из овощей (не включая картофель) используете в 2-х и более приемах пищи ежедневно (овощные супы, салаты, гарниры и др.)	1	2	977	988
25.2.	Фрукты ежедневно присутствуют в Вашем рационе в количестве не менее 250-300 г (средний вес яблока, груши, апельсины – 120-130 г)	1	2	977	988
25.3.	Зерновые продукты и блюда из круп (каши и гарниры, крупяные супы, хлеб) присутствуют ежедневно в каждом приеме пищи	1	2	977	988
25.4.	При выборе хлеба и хлебобулочных изделий, Вы отдаете предпочтение продуктам из муки 2 сорта, с присутствием цельных злаков, отрубей и проч.	1	2	977	988
25.5.	Блюда из рыбы присутствуют в Вашем рационе еженедельно	1	2	977	988
25.6.	Ежедневно употребляете 2-3 молочных продукта (включая молочные блюда и напитки)	1	2	977	988



26. **Важно ли для Вас:**

Подходы к питанию		Да	Нет	Затрудняюсь ответить	Отказ от ответа
26.1.	Включать в рацион достаточное количество овощей и фруктов	1	2	977	988
26.2.	Снижать количество потребляемых жиров	1	2	977	988
26.3.	Употреблять не менее двух молочных продуктов в день	1	2	977	988
26.4.	Включать в рацион достаточное количество хлеба, макаронных изделий и блюд из круп	1	2	977	988

27. **Как часто Вы принимаете витаминно-минеральные комплексы или БАДы?**

Постоянно.....	1
1-2 раза в год курсами.....	2
Принимаю иногда, нерегулярно.....	3
Не принимаю.....	4
Затрудняюсь ответить.....	977

*ИНФОРМАЦИЯ ПО ПОТРЕБЛЕНИЮ СОЛИ*28. **Когда Вы готовите еду дома, Вы добавляете при приготовлении соль?**

Никогда.....	1
Иногда.....	2
Всегда.....	3
Отказ от ответа.....	988

29. **Вы досаливаете свою приготовленную еду в тарелке?**

Никогда.....	1
Иногда.....	2
Всегда.....	3
Отказ от ответа.....	988

30. **Какую соль Вы обычно используете?**

Обычную соль.....	1
Йодированную соль.....	2
Обогащённую калием и магнием.....	3
Затрудняюсь ответить.....	977

*ИНФОРМАЦИЯ ПО ПОТРЕБЛЕНИЮ САХАРА*31. **Добавляете ли Вы сахар, мед, сиропы, варенье и др. в приготовленную еду и напитки?**

Никогда.....	1
Иногда.....	2
Всегда.....	3
Отказ от ответа.....	988

*ФАКТОРЫ РИСКА ОБРАЗА ЖИЗНИ*32. **Курите ли Вы?**

Не курю и не курил(-а).....	1
Курил(-а), но бросил(-а).....	2



Курю изредка.....	3
Курю ежедневно.....	4
Отказ от ответа.....	988

33. **Употребляете ли Вы алкогольные напитки?**

Да.....	1
Нет.....	2
Отказ от ответа.....	988

34. **Какова в среднем продолжительность Вашего ночного сна?**

Показатели	Продолжительность ночного сна в часах		
Учебные дни			
	<i>Подъем</i>	<i>Отбой</i>	<i>продолжительность ночного сна в часах</i>
Выходные дни			
	<i>Подъем</i>	<i>Отбой</i>	<i>продолжительность ночного сна в часах</i>

35. **Укажите примерное время, проводимое в среднем за компьютером, ноутбуком, планшетом, смартфоном, иными гаджетами в сутки всего (выраженное в часах и минутах)**

Показатели	Примерная (обычная) продолжительность в сутки (указывается в часах и минутах)	
	Учебный день	Выходной день
телевизор		
компьютер		
ноутбук		
планшет		
смартфон		
иные гаджеты		



Оценка питания

Теперь поговорим о частоте потребления различных пищевых продуктов. Я буду называть Вам продукты, а Вы скажите, как часто Вы потребляли их в течение последнего месяца. Если вы не потребляли какой-либо продукт, то обязательно укажите, что не употребляли

(для каждой позиции продуктов выбрать строго один вариант ответа)

Список продуктов	Частота потребления продуктов и блюд за 1 месяц								Кодировка	
	Не употреб-лял	1-2 раза в ме-сяц	3-4 раза в ме-сяц	2-3 раза в нед-лю	4-6 раз в недел-ю	1-2 раза в день	3-4 раза в день	5 и боле ераз в день		
	1	2	3	4	5	6	7	8		
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ										
1	Булка сдобная, блины, оладьи, пирожки с любой начинкой, сушки, баранки									
2	Сухари, пряники, печенье, вафли									
3	Хлеб белый или черный									
КАШИ, МАКАРОНЫ										
4	Макароны отварные (гарнир, блюда)									
5	Крупы (каши без молока, гарниры, плов)									
6	Каши, мюсли или супы из круп молочные									
ОВОЩИ										
7	Картофель отварной, жареный, пюре									
8	Огурцы и помидоры свежие, салаты из них									
9	Морковь, свекла и блюда из них									
10	Корнеплоды: редис, репа, редька, дайкон и блюда из них									
11	Капуста свежая и тушеная									
12	Кабачки, баклажаны, патиссоны, тыква и блюда из них									
13	Овощи соленые консервированные (в том числе капуста квашеная и огурцы)									
14	Борщи, щи, овощные супы									
15	Бобовые в любом виде (фасоль, горох, соя)									
ФРУКТЫ										
16	Яблоки, груши свежие									
17	Цитрусовые (апельсины, мандарины, грейпфруты)									



Список продуктов	Частота потребления продуктов и блюд за 1 месяц								Кодировка	
	Не употреб-лял	1-2 раза в месяц	3-4 раза в месяц	2-3 раза в неделю	4-6 раз в неделю	1-2 раза в день	3-4 раза в день	5 и более раз в день		
	1	2	3	4	5	6	7	8		
18	Бананы, виноград									
19	Слива, вишня, абрикос и т.п.									
20	Другие плоды (гранат, ананас, киви, фейхоа, инжир и др.)									
21	Ягоды свежие, в том числе дикорастущие									
22	Фрукты и ягоды замороженные и консервированные									
23	Орехи (любые) или семечки, сухофрукты									
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ										
24	Варенье, повидло, джем, мед									
25	Конфеты, шоколад халва									
26	Зефир, пастила, мармелад									
27	Пирожные, торты									
МАСЛА, ЖИРЫ (видимые столовые жиры в салатах, бутербродах, заправка каш)										
28	Масло растительное									
29	Майонез									
30	Маргарин, спред									
31	Масло сливочное									
32	Сало свиное									
МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ										
33	Сардельки, сосиски, колбаса, ветчина									
34	Мясо животных (говядина, свинина, баранина и др.) и блюда из них (котлеты, пельмени и т.п.); субпродукты и блюда из них									
35	Консервы мясные (тушенка)									
36	Мясо птицы (курица, индейка, утка, гусь и др.) и блюда из них, субпродукты и блюда из них									
37	Мясо оленя, лося									
38	Мясо конина									
39	Мясо морских млекопитающих									
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ										
40	Рыба свежая или мороженая и блюда из									



Список продуктов	Частота потребления продуктов и блюд за 1 месяц								Кодировка	
	Не употреблял	1-2 раза в месяц	3-4 раза в месяц	2-3 раза в неделю	4-6 раз в неделю	1-2 раза в день	3-4 раза в день	5 и более раз в день		
	1	2	3	4	5	6	7	8		
	нее									
41	Рыба копченая, вяленая, соленая, в т.ч. сельдь									
42	Морепродукты (креветки, кальмары и др.)									
43	Рыбные консервы									
МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ										
44	Кефир, йогурт, простокваша, ряженка, варенец									
45	Кисломолочные национальные продукты (мацони, айран, тан, кумыс и др.)									
46	Молоко									
47	Молоко сгущенное с сахаром									
48	Сметана, сливки									
49	Творог и блюда из творога									
50	Сыр твердый, плавленый									
51	Яйца вареные, омлет, яичница									
НАПИТКИ										
52	Кофе									
53	Чай									
54	Напитки сладкие газированные									
55	Компоты, морсы, соки									
56	Сколько чайных ложек сахара или кусочков обычно добавляете на стакан (чашку) чая или другого напитка? (обвести нужную цифру)	0...1...2...3...4...5...6...7...8...9...10								
ПРОДУКТЫ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ										
57	Продукты быстрого приготовления (лапша, картофель, крупы)									
58	Чипсы картофельные, сухарики и др. соленые снеки									
59	Фаст-Фуд (бургеры, картофель-фри, хот-доги, шаурма и др.)									



Оценка частоты потребления отдельных групп продуктов

1. Вопросник анализа частоты потребления пищи разработан с целью общей оценки потребления основных групп пищевых продуктов.

2. Структура вопросника.

Вопросник включает список продуктов и блюд и 8 категорий частот, с которой продукты могли быть употреблены за предшествующий исследованию месяц.

Первые две колонки вопросника содержат порядковый номер и перечень продуктов, объединенных в группы.

Следующие восемь колонок, пронумерованные цифрами 1–8, предназначены для регистрации частоты потребления продуктов.

В последней колонке проставляют номер отмеченной колонки, соответствующей частоте потребления, далее эта цифра будет занесена в программу ввода.

3. Правила заполнения анкеты.

Вопросник должен заполнять интервьюер, прошедший обучение.

Интервьюер называет продукт по порядку перечня и спрашивает обследуемый употреблял ли он этот продукт в течение прошедших 30 дней в течение предшествующего месяца. Если обследуемый ответил, что в течение предшествующего месяца он ни разу не ел указанный продукт, то обязательно заполняют знаком «крест-накрест» ячейку в колонке под номером 1, соответствующая этому продукту. После чего интервьюер переходит к следующему продукту.

Если обследуемый ответил, что он употреблял этот продукт за последние 30 дней, то интервьюер задает вопрос, как часто этот продукт употребляли. При этом интервьюер прочитывает категории частот, предложенные в заголовке колонок 2–8, и выбирает ту частоту, которую называет обследуемый. Интервьюеру следует задать уточняющий вопрос в подтверждение выбранной частоты. Убедившись в частоте потребления, интервьюер зачеркивает «крест-накрест» клетку, соответствующую данному продукту и категории частоты его употребления.

Примечание: важно! Порядок описания каждого продукта:

- употреблял ли обследуемый этот продукт в течение истекших 30 дней месяца;
- «Нет» – переход к другому продукту;
- «Да» – выяснение частоты потребления: Как часто употребляли этот продукт?

1) Если обследуемый не употреблял указанный продукт, то ответ однозначно отмечается в колонке 1.

2) Потребление продукта лишь несколько раз в месяц, но явно реже, чем 1 раз в неделю, классифицируют как частоту потребления **1-2 раза в месяц**, и

заполняют знаком «крест-накрест» клетку в колонке **2**.

3) Если обследуемый отвечает, что употреблял продукт примерно 1 раз в неделю или почти каждую неделю, то это нужно классифицировать как потребление **3-4 раза в месяц** и заполнять клетку в колонке **3**.

4) При потреблении продукта несколько раз в неделю, но явно не каждый день, заполняют колонку **4**, что означает частоту потребления **2-3 раза в неделю**.

5) Потребление продукта почти каждый день, но необязательно каждый день, следует расценивать как частоту потребления **4-6 раз в неделю** и заполнять колонку **5**. Но если респондент говорит о потреблении продукта 1 раз каждый день, а и иногда, и более 1 раза в день, то это означает частоту потребления **1-2 раза в день**, при этом заполняют колонку **6**.

6) Интервьюеру необходимо уловить разницу между частотой потребления почти каждый день 4-6 раз в неделю и частотой потребления 1-2 раза в день. Последняя означает регулярное ежедневное потребление продукта хотя бы 1 раз в день.

7) Частота потребления **3-4 раза в день** колонка **7** означает, что респондент употреблял этот продукт в каждый прием пищи – завтрак, обед, ужин или несколько раз в промежутках между приемами пищи (перекусы).

8) Частота потребления **5 и более раз в день** (колонка **8**) означает, что продукт употребляли в течение последнего месяца каждый день много раз, как в основные приемы пищи, так и в промежутках между ними. Например, если респондент большой любитель чая и пьет его как в часы приема пищи, так и между ними, частота потребления чая будет в этом случае 5 и более раз в день.



Выписка
из протокола заседания локального независимого этического комитета

**ЛОКАЛЬНЫЙ НЕЗАВИСИМЫЙ ЭТИЧЕСКИЙ КОМИТЕТ
ФБУН «НОВОСИБИРСКИЙ НИИ ГИГИЕНЫ»
РОСПОТРЕБНАДЗОРА**

г. Новосибирск, ул. Пархоменко, 7

Выписка из протокола № 2 от 25.03.2025 г.

Заседание состоялось в помещении по адресу: г. Новосибирск, ул. Пархоменко, 7, в 14:00

Присутствовали:

Председатель: Романенко С.П. - к.м.н., заместитель директора по научной работе; секретарь: Зубцовская Н.А. - к.м.н., в.н.с. организационно-методического отдела.

Члены Комитета по этике:

Ивлева Г.П. - к.м.н., ученый секретарь, заведующая организационно-методическим отделом; Сорокина А.В. - к.м.н., ведущий научный сотрудник организационно-методического отдела; Потеряева Е.Л. - д.м.н., профессор, советник директора ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора; Огулов А.С. - к.м.н., заведующий отделом токсикологии с санитарно-химической лабораторией.

Независимый эксперт: Кочекон А.А. - юристконсульт.

Слушали: Рассмотрение вопроса об одобрении этапов и содержания исследований, планируемых в 16 субъектах Российской Федерации в соответствии с методическими рекомендациями «Организация исследований по оценке фактического питания обучающихся в рамках федерального проекта «Здоровье для каждого».

Рассмотрены документы:

1. Заявление на имя председателя Комитета по этике.
2. Проект МР «Организация исследований по оценке фактического питания обучающихся в рамках федерального проекта «Здоровье для каждого»».
3. Информированные согласия для обучающихся, принимающих участие в интервьюировании.

В обсуждении приняли участие: Романенко С.П., Сорокина А.В., Потеряева Е.Л., Огулов А.С., Кочекон А.А.

Заключение: Положения МР «Организация исследований по оценке фактического питания обучающихся в рамках федерального проекта «Здоровье для каждого» соответствуют общепринятым этическим и нормативно-правовым нормам, не нарушают прав, интересов и личного достоинства участников исследования.

Голосовали: «за»-5; «против»-0, «воздержались»-0.

Постановили (единогласно):

Одобрить представленные документы о подготовке и проведении исследований по оценке фактического питания обучающихся.

Председатель Комитета по этике

С.П. Романенко

Секретарь Комитета по этике

Н.А. Зубцовская



Библиографические ссылки

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Приказ Роспотребнадзора от 19.03.2025 № 196 «О проведении исследований в 2025 году в рамках реализации федерального проекта «Здоровье для каждого» национального проекта «Продолжительная и активная жизнь».
3. ГОСТ Р 52379-2005 «Национальный стандарт Российской Федерации. Надлежащая клиническая практика».



Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование
Российской Федерации

2.3.7. СОСТОЯНИЕ ЗДОРОВЬЯ НАСЕЛЕНИЯ В СВЯЗИ С СОСТОЯНИЕМ
ПИТАНИЯ

**ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
И ОЦЕНКА ДОСТУПА НАСЕЛЕНИЯ К ОТЕЧЕСТВЕННОЙ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, СПОСОБСТВУЮЩЕЙ УСТРАНЕНИЮ
ДЕФИЦИТА МАКРО- И МИКРОНУТРИЕНТОВ**

Методические рекомендации
МР 2.3.7. 0369 -25

Москва 2025



Оценка качества пищевой продукции и оценка доступа населения к отечественной пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов. МР 2.3.7. 0369-25

1. Разработаны Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (А.Ю. Попова, И.В. Брагина, Т.И. Мурагимов, Е.В. Бобылева); ФБУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора (Р.К. Фридман, Т.А. Гречанинова, А.А. Гарбузова, Н.А. Пономаренко); ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» (В.А. Тутельян, Д.Б. Никитюк, А.К. Батурич, С.А. Хотимченко, Н.В. Жилинская, Н.А. Бекетова, О.А. Вржесинская, О.В. Кошелева, Э.А. Мартинчик, Е.А. Смирнова, Г.Г. Щербаков, В.В. Бессонов, М.Н. Богачук, Д.О. Боков, В.А. Зотов, М.А. Макаренко, А.Д. Малинкин, М.А. Палеева, А.В. Селифанов); МГУ имени М.В. Ломоносова (С.В. Киселев); ФБУЗ ИМЦ Роспотребнадзора (В.Г. Сенникова, О.С. Лиманская, А.Д. Гараева).

2. Утверждены руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой «24» марта 2025 г.

4. Введены впервые.



УТВЕРЖДАЮ
Руководитель Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека,
Главный государственный санитарный
врач Российской Федерации



А.Ю. Попова

«24» марта 2025 г.

2.3.7. СОСТОЯНИЕ ЗДОРОВЬЯ НАСЕЛЕНИЯ В СВЯЗИ С СОСТОЯНИЕМ ПИТАНИЯ

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ И ОЦЕНКА ДОСТУПА НАСЕЛЕНИЯ К ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, СПОСОБСТВУЮЩЕЙ УСТРАНЕНИЮ ДЕФИЦИТА МАКРО- И МИКРОНУТРИЕНТОВ

Методические рекомендации
МР 2.3.7. 0369 -25

I. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящие методические рекомендации (далее – МР) описывают алгоритм определения и дальнейшей оценки показателей качества, в том числе пищевой ценности пищевой продукции (содержание макро- и микронутриентов) в рамках мониторинговых исследований качества пищевой продукции и алгоритм оценки доступа населения к отечественной пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов.

1.2. Настоящие МР предназначены для специалистов органов и организаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, осуществляющих мониторинг качества пищевой продукции и оценку доступа населения к отечественной пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов.



II. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

2.1. Мониторинг качества пищевой продукции и оценка доступа населения к пищевой продукции, в том числе отечественного производства, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов (далее – пищевая продукция), являются составной частью социально-гигиенического мониторинга, проводимого в рамках мероприятий федерального проекта «Здоровье для каждого», входящего в национальный проект «Продолжительная активная жизнь».

2.2. Оценка качества пищевой продукции и доступа населения к пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов, проводится на федеральном и региональном уровнях.

2.3. Мониторинг качества пищевой продукции позволяет:

- проводить оценку качества пищевой продукции, находящейся в обращении на территории Российской Федерации (см. приложение 1 к настоящим МР);
- выявлять пищевые продукты, которые имеют несоответствия между декларированным на этикетке составом и пищевой ценностью и данными их аналитического определения;
- проводить идентификацию пищевых продуктов с целью выявления их фальсификации;
- получить данные по частоте и видам определяемых несоответствий декларированным показателям качества пищевой продукции, группы и виды пищевой продукции, наиболее часто подвергающимся фальсификации;
- получить данные по вариабельности энергетической и пищевой ценности и других показателей качества пищевой продукции, используемых в определении потребности каждого человека;
- получить данные о необходимости модификации методов, используемых при определении показателей качества пищевой продукции, разработке новых методов;
- провести сравнительную оценку полученных результатов по показателям качества пищевой продукции, что позволит обосновать необходимость проведения дополнительных мероприятий по контролю качества за определенными видами пищевой продукции в регионе;
- разработать образовательные программы для производителей, направленные на повышение качества пищевой продукции.

2.4. Оценка доступа населения к пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов, в том числе пищевой продукции, обогащенной белком, полиненасыщенными жирными кислотами, витаминами, макро- и микроэлементами, пищевыми волокнами, биологически активными веществами, а также специализированной пищевой продукции, и пищевой

продукции со сниженным содержанием насыщенных жиров, трансизомеров жирных кислот, простых сахаров и пищевой соли, позволяет:

- проводить мониторинг наличия пищевой продукции и доступа населения к пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов;

- разрабатывать для пищевой промышленности предложения по расширению ассортимента и объемов производства пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов;

- вести учет предприятий пищевой промышленности, ассортимента и объемов производства в субъектах Российской Федерации, обогащенной пищевой продукции;

- получить данные по наполнению мобильного приложения, в рамках цветовой индикации по следующей пищевой продукции: мясные продукты; рыбные продукты; хлебобулочные изделия, хлебные продукты; кисломолочные, творожные и молочные продукты; жидкости; другие твердые продукты; сыры твердые, полутвердые, мягкие; готовая продукция, что позволит проводить индивидуализацию питания, направленную на устранение дефицита макро- и микронутриентов у населения, в том числе путем обучения принципам здорового питания;

- разрабатывать предложения по включению в рационы питания для организованных коллективов и предприятий общественного питания обогащенной пищевой продукции, а также пищевой продукции со сниженным содержанием насыщенных жиров, трансизомеров жирных кислот, простых сахаров и пищевой соли.

2.5. Настоящие МР содержат:

- алгоритм выборки торговых точек для отбора образцов пищевой продукции с целью проведения исследований по оценке показателей качества и безопасности, для оценки доступа населения к пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов;

- алгоритм формирования перечня пищевой продукции для оценки ее качества, а также перечня пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов;

- алгоритм оценки результатов показателей качества пищевой продукции;

- алгоритм проведения мониторинга наличия пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов;

- алгоритм оценки обеспеченности доступа населения к пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов.



III. АЛГОРИТМ ВЫБОРКИ ТОРГОВЫХ ТОЧЕК

3.1. Для выборки торговых точек, деятельность которых подлежит федеральному государственному санитарно-эпидемиологическому контролю (надзору), используются данные реестра хозяйствующих субъектов Единой информационно-аналитической системы Роспотребнадзора (ЕИАС), который формируется с учетом видов деятельности, предусмотренных общероссийскими классификаторами – общероссийским классификатором видов экономической деятельности¹ (далее – ОКВЭД) и общероссийским классификатором пищевой продукции по видам экономической деятельности (ОКПД).

3.2. Формирование списка торговых точек проводится ФБУЗ «Федеральный центр гигиены и эпидемиологии» Роспотребнадзора.

3.3. Для формирования основы выборки создается база данных, в которую включаются все торговые объекты с кодами ОКВЭД:

– 47.11 Торговля розничная преимущественно пищевыми продуктами, включая напитки, и табачными изделиями в неспециализированных магазинах;

– 47.11.1 Торговля розничная замороженными продуктами в неспециализированных магазинах;

– 47.11.2 Торговля розничная не замороженными продуктами, включая напитки и табачные изделия, в неспециализированных магазинах;

– 47.11.3 Деятельность по розничной торговле большим товарным ассортиментом с преобладанием продовольственных товаров в неспециализированных магазинах;

– 47.2 Торговля розничная пищевыми продуктами, напитками и табачными изделиями в специализированных магазинах;

– 47.81 Торговля розничная в нестационарных торговых объектах и на рынках пищевыми продуктами, напитками и табачной продукцией.

При этом из базы данных исключаются торговые точки, представленные без указания корректного физического (фактического) адреса или наименования торгового объекта, а также не специализирующиеся на продаже пищевой продукции, такие как: специализированные магазины, занимающиеся продажей алкогольной продукции, табака, чая, кулинарии; торговые палатки, занимающиеся продажей шаурмы, столовые, кафе, кондитерские, пекарни, павильоны горячего питания; торговые точки, находящиеся в зданиях аэропортов; вендинговые аппараты.

3.4. Объем выборки торговых точек (n) в каждом регионе определяется по формуле (1):

¹ Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОК 029-2014 (КДЕС Ред. 2), утвержденный приказом Росстандарта от 31.01.2014 № 14-ст.



$$n = \frac{\frac{t^2 \cdot S^2}{d^2}}{1 + \frac{1}{N} \cdot \frac{t^2 \cdot S^2}{d^2}}, \quad (1)$$

где: t – квантиль нормального распределения для заданного уровня доверительной вероятности ($t=1.96$, при уровне доверительной вероятности $P=95\%$);

S – дисперсия изучаемого признака в совокупности;

d – ошибка выборки ($d=3\%$);

N – общее количество торговых точек в совокупности в регионе.

При отборе торговых объектов проводится стратификация, в процессе которой торговые точки группируются в первую очередь по типу населенного пункта (при их наличии), на территории которого расположен объект:

- 1) города с численностью более 1 млн;
- 2) города с численностью от 500 тыс. до 1 млн;
- 3) города с численностью от 100 тыс. до 500 тыс.;
- 4) города с численностью менее 100 тыс.;
- 5) муниципальные районы, включающие в себя поселки городского типа (ПГТ) и сельские населенные пункты.

Торговые точки каждой группы подразделяются по кодам ОКВЭД:

- 1) 47.11 Торговля розничная преимущественно пищевыми продуктами, включая напитки, и табачными изделиями в неспециализированных магазинах;
- 2) 47.2 Торговля розничная пищевыми продуктами, напитками и табачными изделиями в специализированных магазинах;
- 3) 47.81 Торговля розничная в нестационарных торговых объектах и на рынках пищевыми продуктами, напитками и табачной продукцией.

Число торговых точек ($N(i)^2$) для каждой страты и доля этой страты в совокупности торговых точек ($p(i)^3$) данного региона рассчитывается по формуле (2):

$$p(i) = \frac{N(i)}{N} \quad (2)$$

Объем выборки в каждой страте ($n(i)^4$) рассчитывается по формуле (3)⁵:

$$n(i) = \frac{n}{p(i)} \quad (3)$$

² Примечание: при $i=1 \div 15$.

³ Примечание: при $i=1 \div 15$.

⁴ Примечание: при $i=1 \div 15$.

⁵ Примечание: при получении дробного результата, он округляется до ближайшего целого числа.

3.5. В качестве первой торговой точки для оценки наличия пищевой продукции и доступа населения к пищевой продукции в основной список включается объект, идущий в списке торговых точек страты под номером $q(i)$, который сгенерирован при помощи датчика случайных чисел в интервале от 1 до $h(i)$ (программа MS Excel⁶). В качестве второй торговой точки из данной страты в основной список включается объект, идущий в списке торговых точек страты под номером $q(i)+h(i)$ и т.д., пока не будет отобрано необходимо количество торговых точек из данной страты- $N(i)$.

Шаг отбора ($h(i)$) рассчитывается по формуле (4)⁷:

$$h(i) = \frac{n(i)}{N(i)}, \quad (4)$$

где: $n(i)$ – общее число торговых точек в регионе;

$N(i)$ – объем выборки для оценки качества и безопасности пищевой продукции в регионе.

Одновременно формируются два списка торговых точек для оценки наличия пищевой продукции и доступа населения к пищевой продукции: основной и запасной. Оба списка, «основной» и «запасной» нумеруются от первого номера до последнего.

В первую очередь обследуются торговые точки из основного списка. Если по каким-либо причинам объект из основного списка не может быть обследован (например, торговый объект прекратил свою работу, указан ошибочный адрес), на замену берется торговая точка с идентичным номером из запасного списка. Если по каким-либо причинам объект из запасного списка не может быть обследован (например, торговый объект прекратил свою работу, указан ошибочный адрес), **торговая точка на замену не берется.**

3.6. Рекомендуемый объем выборки торговых объектов для оценки качества пищевой продукции в каждом субъекте Российской Федерации - **не менее 20 торговых точек** из общего перечня торговых точек.

В качестве первой торговой точки для оценки показателей качества и безопасности в запасной список включается объект, идущий в списке торговых точек страты под номером $q(i)+1$. В качестве второй торговой точки из данной страты в запасной список включается объект, идущий в списке торговых точек страты под номером $q(i)+h(i)+1$ и т.д., пока не будет отобрано необходимое количество торговых точек из данной страты – 100.

⁶ Примечание: для выбора 1-ой точки – =СЛЧИС()*10 (Выбор точки должен начинаться с 1 по 10 точку – пишется формула =СЛЧИС()* (10-1)+ 1 т.е. =СЛЧИС()*10).

⁷ Примечание: полученный дробный результат округляется до ближайшего целого числа.

Одновременно формируются два списка торговых точек для оценки наличия пищевой продукции и доступа населения к пищевой продукции: основной и запасной. Оба списка, «основной» и «запасной» нумеруются от первого номера до последнего.

В первую очередь обследуются торговые точки из основного списка. Если по каким-либо причинам объект из основного списка не может быть обследован (например, торговый объект прекратил свою работу, указан ошибочный адрес), на замену берется торговая точка с идентичным номером из запасного списка. Если по каким-либо причинам объект из запасного списка не может быть обследован (например, торговый объект прекратил свою работу, указан ошибочный адрес), **торговая точка на замену не берется.**

IV. АЛГОРИТМ ФОРМИРОВАНИЯ ПЕРЕЧНЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

4.1. Формирование списков пищевых продуктов, подлежащих отбору для последующего проведения исследований по определению показателей качества, идентификации и выявления фальсификации, а также для оценки наличия пищевой продукции и доступа населения к пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов, подвергается ежегодной корректировке с учетом получаемых данных.

При составлении списка изучаемых образцов пищевой продукции также учитывается распространенность пищевого продукта, частота его присутствия в торговых точках, а также особенности национальных традиций питания и структуры потребления пищевых продуктов в регионе.

Обогащенные пищевые продукты, пищевые продукты, на этикетке которых приведены сведения об измененном составе, точном содержании в них витаминов и микроэлементов включаются в число исследуемых образцов в приоритетном порядке.

4.2. В качестве источника информации о структуре потребления пищевой продукции населением используются данные:

– Федеральной службы государственной статистики о среднелюдовом годовом потреблении основных групп пищевых продуктов («Потребление пищевых продуктов в домашних хозяйствах»);

– специальных исследований фактического питания населения, основанных на оценке индивидуального потребления пищевых продуктов в рамках мониторинга за структурой питания населения.

4.3. Выбор продуктов формируется на основе их пищевой ценности, величины их суточного потребления и вклада в обеспечение потребности организма человека пищевыми веществами:

Основными источниками белка в рационе являются мясо и мясопродукты (говядина, мясо птицы, свинина нежирная, печень говяжья, колбасы, сосиски, мясные консервы), рыба и рыбные продукты (треска и другие виды рыб, рыбные консервы), а также морепродукты (например, креветки, кальмары, моллюски), яйца, молоко и молочная продукция (молоко, кисломолочные продукты, творог нежирный, сыр), бобовые (горох, фасоль, чечевица), хлеб.

Основными источниками насыщенных жирных кислот являются мясопродукты (колбаса вареная, сосиски, сардельки, варено-копченые и сырокопченые колбасы), молоко и молочные продукты (молоко, сметана, сливки, жирный творог, масло сливочное), майонез и другие соусы на жировой основе.

Основными источниками полиненасыщенных жирных кислот в рационе являются растительные масла (например, подсолнечное, оливковое, соевое, рапсовое), рыба морская (например, сельдь, скумбрия, лосось, форель), рыбный жир.

Основными источниками пищевых волокон в рационе является пища растительного происхождения, в основном, низкой степени переработки (овсяные отруби, хлеб зерновой из муки грубого помола, зелень, овощи, фрукты, крупы). Основная группа пищевых волокон, поступающая организм с рационом, относится к нерастворимым пищевым волокнам, источников растворимых пищевых волокон немного, к ним относятся фрукты, льняное семя и изделия из водорослей.

Основными источниками витаминов в рационе являются:

- витамина С – шиповник сушеный, перец сладкий, капуста брюссельская, цветная, белокочанная (в том числе квашенная), томаты, смородина черная, листовые салаты, цитрусовые;
- витамина В₁ – хлеб (особенно из муки грубого помола), бобовые, крупы (гречневая, овсяная, пшенная), свинина, печень говяжья, дрожжи пекарские;
- витамина В₂ – молоко и кисломолочные и жидкие молочные продукты, печень говяжья, сыр, творог, яйца, рыба, мясо, птица, пекарские дрожжи, крупа гречневая и овсяная;
- витамина В₆ – мясо, печень говяжья, птица, рыба, бобовые, крупы, овсяные хлопья, хлеб, пекарские дрожжи;
- витамина РР – крупа гречневая и овсяная, мясо, птица, печень говяжья, рыба, бобовые, хлеб, пекарские дрожжи;
- фолиевой кислоты – листовая зелень, цветная капуста, спаржа, шпинат, печень говяжья, почки, сыр, грибы, орехи;
- витамина В₁₂ – печень, субпродукты мясные (почки, сердце), мясо, жидкие молочные продукты, творог, сыр, яйца;
- биотина – яйцо куриное, печень говяжья, сыр, пшеничные отруби, пекарские дрожжи, орехи;



- витамина А – рыбный жир, масло сливочное, яйца, печень говяжья;
- витамина Е – масла растительные (подсолнечное, оливковое, кукурузное, соевое, хлопковое, рапсовое), майонез, орехи (миндаль, лесной орех, арахис, грецкие орехи), горох, фасоль;
- витамина D – печень трески, рыба, масло сливочное, яйца.

Основными источниками минеральных веществ в рационе являются:

- кальция – молоко и кисломолочные продукты, творог, сыр, листовая зелень, соя;
- фосфора – сыр, творог, мясо, птица, рыба, хлеб, крупы (гречневая, овсяная), бобовые, картофель;
- калия – картофель, сухофрукты (изюм, курага, инжир, чернослив), сыр, мясо, бобовые, орехи, яблоки;
- магния – бобовые, гречневая и овсяная крупы, хлеб пшеничный с отрубями, орехи, сухофрукты (курага, чернослив, инжир);
- железа – мясо, печень говяжья, хлеб ржаной, грибы;
- цинка – печень говяжья, мясо, сыр, бобовые, орехи, крупа овсяная, яблоки;
- йода – рыба морская и морепродукты, морская капуста и другие продукты из водорослей, соль йодированная;
- марганца – овсяная крупа, фасоль, сыр, хлеб пшеничный, орехи, мясо, шпинат;
- селена – мясо, рыба и морепродукты, хлебобулочные изделия, грибы, чеснок.

4.4. Для оценки содержания в рационе веществ, которые могут оказать влияние на индивидуальное здоровье человека, основываясь на данных о частоте использования фермента микробная трансглутаминаза, в исследование включено определение содержания микробной трансглутаминазы в пищевой продукции с наибольшим риском фальсификации (см. приложение 2 к настоящим МР).

4.5. Отбор образцов для оценки качества пищевой продукции в торговых точках региона проводят таким образом, чтобы в течение года был произведен отбор образцов из всех торговых точек, определенных на текущий год, и в разные периоды года. План отбора образцов пищевых продуктов из торговых точек утверждается руководителем Управления Роспотребнадзора по субъекту Российской Федерации.

4.6. Отбор образцов разных изготовителей (с приоритетом включения в выборку региональной продукции, в случае её отсутствия – отечественной) для оценки качества пищевой продукции проводят по всему ассортименту пищевой продукции, представленному в приложении 2 к настоящим МР, при наличии данных пищевых продуктов в торговых точках. При этом необязательно в одной



торговой точке отбирать все образцы из ассортимента пищевой продукции, представленной в приложении 2 к настоящим МР.

Важно, чтобы образцы пищевой продукции были отобраны из всех торговых точек, определенных в выборке. При отсутствии в конкретной торговой точке тех или иных видов пищевой продукции, указанных в приложении 2 к настоящим МР, они могут быть отобраны в других торговых точках.

4.7. Для оценки качества пищевой продукции, а также объема отбираемой продукции необходимо руководствоваться действующими методиками исследования на продукцию (см. приложение 4 к настоящим МР).

4.8. Количество проб для исследования показателей качества пищевой продукции определяется планом на проведение лабораторных исследований в рамках реализации федерального проекта «Здоровье для каждого», входящего в национальный проект «Продолжительная активная жизнь» в разрезе каждого субъекта (см. приложение 5 к настоящим МР).

4.9. Рекомендуемое количество образцов по каждой позиции пищевой продукции, указанной в приложении 5 к настоящим МР, для определения показателей качества отбирается из общей выборки торговых точек.

4.10. Рекомендуемые методы проведения исследований показателей, качества и идентификации пищевой продукции указаны в приложении 4 к настоящим МР.

4.11. Пояснения к оценке, обогащенной и специализированной пищевой продукции и заполнению анкеты по оценке обеспеченности населения доступом к пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов, в отношении этих продуктов представлены в приложении 6 к настоящим МР.

4.12. Анкетирование по оценке наличия пищевой продукции, проводится во всех торговых объектах, попавших в выборку в каждом субъекте Российской Федерации в течение года. При этом управлениями Роспотребнадзора по субъектам Российской Федерации совместно с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в субъектах Российской Федерации формируется список торговых точек таким образом, чтобы в каждом районе, входящем в субъект Российской Федерации, равномерно было проведено анкетирование в течение года.

V. АЛГОРИТМ ОЦЕНКИ ДОСТУПА НАСЕЛЕНИЯ К ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, СПОСОБСТВУЮЩЕЙ УСТРАНЕНИЮ ДЕФИЦИТА МАКРО- И МИКРОНУТРИЕНТОВ

5.1. Оценка доступа населения к пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов проводится в пять этапов.



5.2. На первом этапе осуществляется первичная оценка наличия в торговых точках в регионе пищевой продукции. Первичная оценка осуществляется путем внесения фактических сведений о наличии пищевой продукции в конкретной торговой точке в соответствующую анкету (см. приложение 7 к настоящим МР).

5.3. На втором этапе по анкетным данным (см. приложение 7 к настоящим МР) осуществляется анализ доли пищевой продукции, имеющейся в наличии в торговых точках региона, способствующей снижению дефицита макро- и микронутриентов. Доля пищевой продукции, имеющейся в наличии в торговых точках региона, определяется в процентах – как соотношение количества наименований пищевой продукции, имеющейся в наличии в торговых точках региона, к общему количеству наименований пищевой продукции, представленной в анкете (см. приложение 7 к настоящим МР), умноженное на 100.

На этом же этапе проводится анализ доли отечественной пищевой продукции, способствующей снижению дефицита макро- и микронутриентов, в торговых точках региона. Доля отечественной пищевой продукции определяется в процентах – как соотношение количества наименований отечественной пищевой продукции к общему количеству наименований пищевой продукции, находящейся в наличии в торговых точках региона, умноженное на 100.

Аналогичным образом проводят анализ доли обогащенной пищевой продукции, а также анализ конкретных видов (по наименованиям) пищевой продукции в торговых точках региона.

Сведения, полученные в ходе анализа на втором этапе по региону, усредняются. В рамках второго этапа путем усреднения значения показателей также определяется минимальная цена на каждую категорию пищевой продукции, представленной в приложении 7 к настоящим МР.

5.4. На третьем этапе осуществляется оценка показателя доступа населения к пищевой продукции, способствующей снижению дефицита макро- и микронутриентов.

Показатель доступа населения к пищевой продукции выражается в доле населения, имеющего в регионе доступ к необходимому количеству торговых точек, способных обеспечить необходимой продукцией, и определяется, как соотношение минимального и фактического количества торговых точек в регионе, умноженное на 100.

Минимальное количество торговых точек определяется с учетом плотности населения:

- при плотности населения до 5 тыс. человек на кв. км – 2 торговых объекта;
- при плотности населения от 5 тыс. до 10 тыс. человек на кв. км – 4 торговых объекта;



– при плотности населения от 10 тыс. до 15 тыс. человек на кв. км – 6 торговых объектов;

– при плотности населения свыше 15 тыс. человек на кв. км – 8 торговых объектов.

Фактическое наличие торговых точек в регионе определяется на основании списка торговых точек, сформированного в соответствии с п. 3.3.

В качестве данных о плотности населения в регионе используются данные Федеральной службы государственной статистики о численности и составе населения региона.

Сведения, полученные в ходе анализа на третьем этапе, усредняют.

5.5. Полученные усредненные данные по наличию пищевой продукции и доступу населения к пищевой продукции, иллюстрируют долю населения, имеющего доступ к пищевой продукции, способствующей снижению дефицита макро- и микронутриентов, включая обогащенную пищевую продукцию и отдельные виды (по наименованиям) пищевых продуктов.

5.6. На четвертом этапе определяются коэффициенты доступа пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов, по ассортименту и по минимальной цене.

Среднее значение ассортимента пищевой продукции i -го типа (x_i) определяется по формуле (5):

$$X_i = \frac{1}{n} \sum_{j=1}^n x_{ij}, \quad (5)$$

где: x_{ij} – количество пищевой продукции i -го рассматриваемого типа в j -ой торговой точке;

n – количество торговых точек.

Среднеквадратичное отклонение ассортимента пищевой продукции i -го типа ($\sigma_{x,i}$) определяется по формуле (6):

$$\sigma_{x,i} = \sqrt{\frac{1}{n} \sum_{j=1}^n (X_i - x_{ij})^2} \quad (6)$$

Нормированное среднее значение ассортимента, коэффициент Шарпа ($S_{x,i}$) определяется по формуле (7):

$$s_{x,i} = \frac{X_i}{\sigma_{x,i}} \quad (7)$$

Среднее значение минимальной цены пищевой продукции i -го типа (P_i) определяется по формуле (8):

$$P_i = \frac{1}{n} \sum_{j=1}^n p_{ij}, \quad (8)$$

где: p_{ij} – соответствующая минимальная цена пищевой продукции.

Среднеквадратичное отклонение минимальной цены пищевой продукции i -го типа ($\sigma_{p,i}$) определяется по формуле (9):

$$\sigma_{p,i} = \sqrt{\frac{1}{n} \sum_{j=1}^n (P_i - p_{ij})^2} \quad (9)$$

Нормированное среднее значение минимальной цены ($S_{p,i}$) определяется по формуле (10):

$$s_{p,i} = \frac{P_i}{\sigma_{p,i}} \quad (10)$$

Эмпирический размах значений изучаемой величины (r) определяется по формуле (11):

$$r = x_{\max} - x_{\min} \quad (11)$$

Разбивается отрезок значений $[0; 1]$ набора величин y_i на N промежутков длины $1/N$. Обозначается через Δ_i^N промежуток $[(i-1)/N; i/N)$, $i=1, 2, \dots, N-1$; $\Delta_N^N = [1-1/N; 1]$.

Частотой события A_i^N , состоящего в том, что значение случайной величины y_i принадлежали промежутку Δ_i^N , по данной выборке $\{y_1, \dots, y_K\}$ называется количество $n_i(N, K)$ значений y_k , попавших в этот промежуток.

Частота события (A_i^N) определяется по формуле (12):

$$v_i(N, K) = n_i(N, K) / K \quad (12)$$

Совокупность величин $v_i(N, K)$ называют эмпирическим распределением или выборочной плотностью функции распределения $f_K(y)$.

Соответствующий график-гистограмма называют полигоном распределения вероятностей. Эмпирической или выборочной функцией распределения называют ступенчатую неубывающую функцию $F_K(a) = \text{Pr ob}\{x \leq a\}$, определяемую по эмпирическому распределению частот.

Согласованный уровень значимости (q), определяется по формуле (13):

$$1 - q = \int_{x_{\min}}^{x_q} f(x) dx = 1 - \frac{x_q - x_{\min}}{r} \quad (13)$$

Соответствующее значение x_q реализует найденную зависимость.

Для анализа ассортимента выбирают естественную гистограммную оценку плотности распределения в виде эмпирической частоты v_{ik} того, что в торговой точке, относящейся к поселению i -го типа, находится в наличии k сортов данной продукции. Приводят характеристики этого распределения: мода (если есть), среднее значение и среднеквадратичное отклонение, согласованный уровень значимости и значение признака в стационарной точке.

При отсутствии моды и монотонном распределении, определяют полученные значения как наличие самоорганизации социально-экономической системы, для таких систем характерно наличие стационарной точки распределения признака на уровне «20 на 80». Наличие моды свидетельствует о наличии целеполагающего управления, для которого стационарная точка существенно сдвинута в большую или меньшую стороны.

Аналогичные величины определяют для распределения минимальной цены по торговым точкам с разницей, что эта величина нормируется в соответствии с размахом выборки, а гистограмму строят для 20 классовых интервалов равномерного разбиения.

Сравнительный анализ доступности проводят по следующим показателям для двух индикаторов доступности – ассортимента и минимальной цены:

- среднее значение ассортимента;
- устойчивость ассортимента, характеризующаяся величиной нормированного среднего;
- согласованный уровень значимости q распределения ассортимента, который показывает, что доля $1-q$ ассортимента содержится в доле q торговых точек региона;
- критическое число x_q , характеризующее стационарную точку q распределения ассортимента;
- коэффициент доступности пищевой продукции по ассортименту (δ) определяется по формуле (14):



$$\delta = \frac{x_q - \sigma_x}{q} \quad (14);$$

- среднее значение минимальной цены;
- устойчивость минимальной цены, характеризующаяся величиной нормированного среднего;
- согласованный уровень значимости q распределения минимальной цены, который показывает, что доля $1-q$ цен содержится в доле q торговых точек региона;
- коэффициент доступности пищевой продукции по ассортименту (δ_p) определяется по формуле (15):

$$\delta_p = \frac{p_q - \sigma_p}{q} \quad (15)$$

5.7. На пятом этапе осуществляют оценку показателя экономической доступности для населения пищевой продукции, в том числе отечественного производства, способствующей снижению дефицита макро- и микронутриентов.

Оценка показателя экономической доступности (Θ) определяется по формуле (16):

$$\Theta = \frac{\sum P_j * 3_j}{D_i} * 100\%, \quad (16)$$

где: P_j – количество j -го пищевого продукта, кг;

P_j – средняя минимальная цена j -го пищевого продукта, руб./кг или руб./л;

D_i – расходы на питание населения в месяц, руб., определяются по формуле (17):

$$D_i = \frac{3_i}{C_i}, \quad (17)$$

где: 3_i – средняя заработная плата населения в регионе, руб.;

C_i – потребительские расходы на питание населения, руб.

В качестве данных о количестве j -го пищевого продукта используют рекомендации по рациональным нормам потребления⁸.

⁸ Приказ Минздрава России от 19.08.2016 № 614 «Об утверждении рекомендаций по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания».



В качестве данных о средней заработной плате населения в регионах используют данные Федеральной службы государственной статистики о численности и составе населения региона.

5.8 Полученные данные могут быть дополнены информацией об использовании цветовой маркировки критически значимых пищевых веществ на этикетке пищевой продукции.

VI. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ МОНИТОРИНГОВЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

6.1. Данные по показателям пищевой ценности, указанные на этикетке, заносят в базу данных и сравнивают с результатами проведенных аналитических исследований по каждому образцу.

Содержание насыщенных жирных кислот ($M_{\text{нжк}}$) в пищевой продукции определяется по формуле (18):

$$M_{\text{нжк}} = \sum \frac{D_{\text{нжк}(1-i)}}{M_{\text{ж}}} * 100, \quad (18)$$

где: $D_{\text{нжк}(1-i)}$ – сумма содержания насыщенных жирных кислот, определенных методом метиловых эфиров (% от суммы жирных кислот);

$M_{\text{ж}}$ – масса жира в продукте (г/100 г продукта).

Содержание мононенасыщенных жирных кислот ($M_{\text{мнжк}}$) в пищевой продукции определяется по формуле (19):

$$M_{\text{мнжк}} = \sum \frac{D_{\text{мнжк}(1-i)}}{M_{\text{ж}}} * 100, \quad (19)$$

где: $D_{\text{мнжк}(1-i)}$ – сумма содержания мононенасыщенных жирных кислот, определенных методом метиловых эфиров (% от суммы жирных кислот).

Содержание полиненасыщенных жирных кислот ($M_{\text{пнжк}}$) в пищевой продукции определяется по формуле (20):

$$M_{\text{пнжк}} = \sum \frac{D_{\text{пнжк}(1-i)}}{M_{\text{ж}}} * 100 \quad (20),$$

где: $D_{\text{пнжк}(1-i)}$ – сумма содержания полиненасыщенных жирных кислот, определенных методом метиловых эфиров (% от суммы жирных кислот).

Расчет общих углеводов так называемым методом «по разнице» проводят следующим образом. После определения влажности продукта, из массы сухого



остатка вычитают сумму содержания белка, жира и золы. Содержание углеводов ($M_{\text{угл.}}$) в пищевой продукции рассчитывается по формуле (21):

$$M_{\text{угл.}} = M_{\text{общ.}} - \text{Вл.} - M_{\text{бел.}} - M_{\text{ж.}} - \text{Зол.}, \quad (21)$$

где: $M_{\text{общ.}}$ – общая масса продукта (условно 100г);

Вл. – влажность продукта (г/100 г продукта);

$M_{\text{бел.}}$ – содержание белка в продукте (г/100 г продукта);

Зол. – содержание золы в продукте (г/100 г продукта).

В приведенном варианте расчета общих углеводов пищевые волокна учитывают в их составе. В случае, если в пищевом продукте проводили определение пищевых волокон, содержание углеводов может быть указано в виде: углеводы – г/100 г продукта (из них пищевых волокон – г/100 г продукта).

Особенностью расчета энергетической ценности пищевого продукта, в составе которого были определены пищевые волокна, является то, что пищевые волокна не имеют энергетической ценности и поэтому вклад углеводов в энергетическую ценность продукта должен быть уменьшен на количество содержащихся в нем пищевых волокон.

Производитель вправе не проводить определение пищевых волокон, поэтому, если их содержание не было указано на этикетке продукта, но определено аналитически при выполнении настоящего исследования, то обнаруженное расхождение в энергетической ценности (связанное с содержанием пищевых волокон) не может расцениваться как отклонение в качественной характеристике продукта.

Для обогащенных пищевых продуктов данные аналитических исследований сравнивают с величинами, вынесенными на этикетку (или вкладыш). Для продуктов, у которых на этикетке вынесено, что они являются «источником» или «продуктов с высоким содержанием» нативных макро- или микронутриентов, полученные значения сравниваются с требованиями Технических регламентов Таможенного союза⁹.

6.2. Для продукции «без сахара» или «без добавленного сахара» и возможных заявленных «диетических» или «диабетических» свойствах необходимо проверить наличие продукции в Едином реестре свидетельств о государственной регистрации¹⁰.

⁹ Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881, с изменениями, внесенными решениями Совета Евразийской экономической комиссии от 20.12.2017 № 90, от 14.09.2018 № 75, от 22.04.2024 № 35 (далее – ТР ТС 022/2011).

¹⁰ Единый реестр свидетельств о государственной регистрации – nsi.eaeunion.org/portal/1995 (в свободном доступе).



6.3. Наличие и количественное содержание пищевых добавок оценивают в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза¹¹.

6.4. Полученные аналитические данные используют для оценки качества по изученным показателям для каждого вида пищевой продукции.

6.5. При наличии данных, которые показывают что исследуемая пищевая продукция не соответствует требованиям Технических регламентов Евразийского экономического союза (Таможенного союза), распространяющимся на данный вид пищевой продукции, в частности в области маркировки¹², информацию передают в Управление Роспотребнадзора по субъекту Российской Федерации для принятия решения о проведении контрольно-надзорных мероприятий в отношении такой продукции.

6.6. На основании полученных данных рассчитывают долю образцов пищевой продукции, не соответствующих установленным величинам по показателям пищевой ценности, вынесенным на этикетку (с учетом ошибки метода анализа и естественной вариабельности содержания), пищевым добавкам.

6.7. Полученные первичные данные и процент образцов пищевой продукции, не соответствующих установленным величинам по показателям пищевой ценности, вынесенным на этикетку (с учетом ошибки метода анализа и естественной вариабельности содержания), пищевым добавкам, направляют в ФБУЗ «Федеральный центр гигиены и эпидемиологии» Роспотребнадзора для обобщения и анализа полученных результатов по субъектам и в целом по Российской Федерации для формирования федерального информационного фонда.

6.8. Для получения данных по исследованиям показателей качества, идентификации и выявления фальсификации при необходимости могут использоваться все результаты исследований, проводимых в рамках мониторинга Роспотребнадзором.

¹¹ Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 № 58, с изменениями, внесенными решениями Совета Евразийской экономической комиссии от 18.09.2014 № 69, от 29.08.2023 № 84.

¹² ТР ТС 022/2011.



**ПЕРЕЧЕНЬ СУБЪЕКТОВ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ, В КОТОРЫХ
ПРОВОДИТСЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
И ОЦЕНКА ДОСТУПА НАСЕЛЕНИЯ К ОТЕЧЕСТВЕННОЙ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, СПОСОБСТВУЮЩЕЙ УСТРАНЕНИЮ
ДЕФИЦИТА МАКРО- И МИКРОНУТРИЕНТОВ**

1. Республика Адыгея
2. Республика Башкортостан
3. Республика Бурятия
4. Республика Алтай
5. Республика Дагестан
6. Республика Ингушетия
7. Кабардино-Балкарская Республика
8. Республика Калмыкия
9. Карачаево-Черкесская Республика
10. Республика Карелия
11. Республика Коми
12. Республика Марий Эл
13. Республика Мордовия
14. Республика Саха (Якутия)
15. Республика Северная Осетия - Алания
16. Республика Татарстан
17. Республика Тыва
18. Удмуртская республика
19. Республика Хакасия
20. Чеченская Республика
21. Чувашская Республика
22. Алтайский край
23. Краснодарский край
24. Красноярский край
25. Приморский край
26. Ставропольский край



27. Хабаровский край
28. Амурская область
29. Архангельская область
30. Астраханская область
31. Белгородская область
32. Брянская область
33. Владимирская область
34. Волгоградская область
35. Вологодская область
36. Воронежская область
37. Ивановская область
38. Иркутская область
39. Калининградская область
40. Калужская область
41. Камчатский край
42. Кемеровская область
43. Кировская область
44. Костромская область
45. Курганская область
46. Курская область
47. Ленинградская область
48. Липецкая область
49. Магаданская область
50. Московская область
51. Мурманская область
52. Нижегородская область
53. Новгородская область
54. Новосибирская область
55. Омская область
56. Оренбургская область
57. Орловская область
58. Пензенская область



59. Пермский край
60. Псковская область
61. Ростовская область
62. Рязанская область
63. Самарская область
64. Саратовская область
65. Сахалинская область
66. Свердловская область
67. Смоленская область
68. Тамбовская область
69. Тверская область
70. Томская область
71. Тульская область
72. Тюменская область
73. Ульяновская область
74. Челябинская область
75. Забайкальский край
76. Ярославская область
77. город федерального значения Москва
78. город федерального значения Санкт-Петербург
79. Еврейская автономная область
80. Ненецкий автономный округ
81. Ханты-Мансийский автономный округ - Югра
82. Чукотский автономный округ
83. Ямало-Ненецкий автономный округ
84. Республика Крым
85. Город федерального значения Севастополь
86. Запорожская область
87. Донецкая Народная Республика
88. Луганская Народная Республика
89. Херсонская область



АССОРТИМЕНТ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА

1. Хлеб и хлебобулочные изделия из различных видов муки, в маркировке которых указано, что они являются «источником» или «продуктом с высоким содержанием» нативных макро- и/или микронутриентов.

- 1) жиры;
- 2) белки;
- 3) зола;
- 4) влажность;
- 5) углеводы (расчетные);
- 6) пищевые волокна (сумма);

7) витамин В₁ (в пищевой продукции, для которой указано, что она является «источником» или «продуктом с высоким содержанием» нативных микронутриентов определяется весь спектр витаминов, указанных на этикетке);

8) Na, К (в пищевой продукции, для которой указано, что она является «источником» или «продуктом с высоким содержанием» нативных микронутриентов определяется весь спектр минеральных веществ, указанных на этикетке);

- 9) энергетическая ценность (расчетная).

2. Обогащенные зерновые продукты, в том числе экструдированные завтраки: хлопья (например, кукурузные, пшеничные), готовые завтраки (например, шарики, подушечки).

- 1) жиры;
- 2) белки;
- 3) зола;
- 4) влажность;
- 5) углеводы (расчетные);
- 6) пищевые волокна (сумма);



7) витамины (для обогащенной пищевой продукции определяется весь спектр витаминов, указанных на этикетке);

8) минеральные вещества Na, K (для обогащенной пищевой продукции определяется весь спектр минеральных веществ, указанных на этикетке);

9) энергетическая ценность (расчетная).

3. Обогащенные витаминами и/или минеральными веществами молоко и кисломолочные продукты (йогурты, кефир, напитки).

1) жиры;

2) жирнокислотный состав - насыщенные жирные кислоты, ненасыщенные жирные кислоты, полиненасыщенные жирные кислоты, трансизомеры жирных кислот (расчетные)

2.1) насыщенные жирные кислоты:

- масляная (бутановая) кислота C4:0;
- капроновая (гексановая) кислота C6:0;
- каприловая (октановая) кислота C8:0;
- каприновая (декановая) кислота C10:0;
- ундециловая (ундекановая) кислота C11:0;
- лауриновая (додекановая) кислота C12:0;
- тридециловая (тридекановая) кислота C13:0;
- миристиновая (тетрадекановая) кислота C14:0;
- пентадециловая (пентадекановая) кислота C15:0;
- пальмитиновая (гексадекановая) кислота C16:0;
- маргариновая (гептадекановая) кислота C17:0;
- стеариновая (октадекановая) кислота C18:0;
- арахиновая (эйкозановая) кислота C20:0;
- генэйкоциловая (генэйкозановая) кислота C21:0;
- бегеновая (докозановая) кислота C22:0;
- лигноцериновая (тетракозановая) кислота C24:0 ;

2.2) мононенасыщенные жирные кислоты:

- миристолеиновая (цис-9-тетрадеценная) кислота C14:1;



- пентадеценовая кислота C15:1;
- пальмитолеиновая (цис-9-гексадеценовая) кислота C16:1;
- маргаринолеиновая (гептадеценовая) кислота C17:1;
- олеиновая (цис-9-октадеценовая) кислота C18:1;
- элаидиновая (транс-9-октадеценовая) кислота C18:1;
- эйкозеновая (гондоиновая) кислота C20:1;
- эруковая (цис-13-докозеновая) кислота C22:1;
- нервоновая (селахолевая) кислота C24:1;

2.3) полиненасыщенные жирные кислоты:

- линолевая (цис, цис-9, 12-октадекадиеновая) кислота C18:2;
- линоэладиковая кислота C18:2;
- α -линоленовая (цис, цис, цис-9, 12,15-октадекатриеновая) кислота C18:3;
- γ -линоленовая (цис, цис, цис-6, 9, 12-октадекатриеновая) кислота C 18:3;
- эйкозадиеновая (цис, цис-11, 14-эйкозадиеновая) кислота C20:2;
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-8,11, 14-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n6;
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-11,14, 17-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n3;
- арахидоновая (цис-5, 8, 11, 14-эйкозотетраеновая) кислота C20:4;
- эйкозапентаеновая (тимнодоновая) кислота C20:5;
- докозадиеновая (цис, цис-13,16-докозадиеновая) кислота C22:2;
- цервоновая (докозагексаеновая) кислота C22:6;
- адреновая (докозатетраеновая) кислота C22:4;
- клупанодоновая (докозапентаеновая) кислота C22:5;

3) белки;

4) зола;

5) углеводы (расчетные);

6) витамин B₂ (для обогащенной пищевой продукции определяется весь спектр витаминов, указанных на этикетке);

7) минеральные вещества Ca, P (для обогащенной пищевой продукции определяется весь спектр минеральных веществ, указанных на этикетке);



8) стерины - качественно (бета-ситостерин, брассикастерин, кампастерин, стигмастерин, холестерин);

9) энергетическая ценность (расчетная).

4. Обогащенное печенье.

1) жиры;

2) трансизомеры жирных кислот (сумма);

3) белки;

4) зола;

5) влажность;

6) углеводы (расчетные);

7) углеводы (моно- и дисахариды): сахароза, глюкоза, фруктоза;

8) пищевые волокна (сумма);

9) весь спектр витаминов, указанных на этикетке;

10) весь спектр минеральных веществ, указанных на этикетке;

11) энергетическая ценность (расчетная).

5. Йодированная соль.

1) минеральные вещества I.

6. Соки не концентрированные фруктовые (абрикосовый, ананасовый, апельсиновый, виноградный, вишневый, персиковый, сливовый, яблочный), овощные (морковный, свекольный, томатный), нектары.

1) углеводы (моно- и дисахариды) - сахароза, глюкоза, фруктоза;

2) пищевые волокна (сумма) - определяются только в неосветленных соках;

3) витамины - С (для обогащенной пищевой продукции определяется весь спектр витаминов, указанных на этикетке);

4) минеральные вещества Na, K (для обогащенной пищевой продукции определяется весь спектр минеральных веществ, указанных на этикетке);

5) консерванты E200 - E203, E210 - E213;

6) красители - E102, E110, E122, E123, E127 - E129, E131 - E133, E142 - необходимо учитывать возможное присутствие незаявленных химических веществ



(синтетических красителей) в результате технологической обработки продукции и применения при производстве;

7) органические кислоты (щавелевая, муравьиная, винная, янтарная, молочная, уксусная, лимонная, яблочная);

8) массовая доля растворимых сухих веществ (BRIX).

7. Безалкогольные напитки, в том числе обогащенные.

1) углеводы (моно- и дисахариды) - сахароза, глюкоза, фруктоза;

2) консерванты E200 - E203, E210 - E213, E242, E 220 - E228;

3) красители – E100, E102, E104, E110, E120, E122 - E124, E127 - E129, E131 - E133, E142, E143, E151, E155, E160 - необходимо учитывать возможное присутствие незаявленных химических веществ (синтетических красителей) в результате технологической обработки продукции и применения при производстве;

4) витамины (для обогащенной пищевой продукции определяется весь спектр витаминов, указанных на этикетке);

5) минеральные вещества (для обогащенной пищевой продукции определяется весь спектр минеральных веществ, указанных на этикетке);

8. Сосиски («Молочные»), сардельки («Говяжьи» и «Свиные»).

1) жиры;

2) жирнокислотный состав - насыщенные жирные кислоты, трансизомеры жирных кислот (сумма)

2.1) насыщенные жирные кислоты:

- масляная (бутановая) кислота C4:0;

- капроновая (гексановая) кислота C6:0;

- каприловая (октановая) кислота C8:0;

- каприновая (декановая) кислота C10:0;

- ундециловая (ундекановая) кислота C11:0;

- лауриновая (додекановая) кислота C12:0;

- тридециловая (тридекановая) кислота C13:0;

- миристиновая (тетрадекановая) кислота C14:0;

- пентадециловая (пентадекановая) кислота C15:0;



- пальмитиновая (гексадекановая) кислота C16:0;
- маргариновая (гептадекановая) кислота C17:0;
- стеариновая (октадекановая) кислота C18:0;
- арахидиновая (эйкозаноная) кислота C20:0;
- генайкоциловая (генайкозаноная) кислота C21:0;
- бегеновая (докозаноная) кислота C22:0;
- лигноцериновая (тетракозаноная) кислота C24:0;

3) белки;

4) зола;

5) влажность;

6) углеводы (расчетные);

7) минеральные вещества Na, Fe, K;

8) консерванты E200 - E203, E210 - E213;

9) красители - E102, E104, E110, E122, E124, E129, E131, E132, E133 -

необходимо учитывать возможное присутствие незаявленных химических веществ (синтетических красителей) в результате технологической обработки продукции и применения при производстве;

10) энергетическая ценность (расчетная);

11) микробная трансглутаминаза.

9. Сливки, стерилизованные с жирностью 10,0 %.

1) жиры;

2) жирнокислотный состав - насыщенные жирные кислоты, ненасыщенные жирные кислоты, полиненасыщенные жирные кислоты, трансизомеры жирных кислот (расчетные)

2.1) насыщенные жирные кислоты:

- масляная (бутановая) кислота C4:0;

- капроновая (гексановая) кислота C6:0;

- каприловая (октановая) кислота C8:0;

- каприновая (декановая) кислота C10:0;

- ундециловая (ундекановая) кислота C11:0;



- лауриновая (додекановая) кислота C12:0;
- тридециловая (тридекановая) кислота C13:0;
- миристиновая (тетрадекановая) кислота C14:0;
- пентадециловая (пентадекановая) кислота C15:0;
- пальмитиновая (гексадекановая) кислота C16:0;
- маргариновая (гептадекановая) кислота C17:0;
- стеариновая (октадекановая) кислота C18:0;
- арахидиновая (эйкозановая) кислота C20:0;
- генэйкоциловая (генэйкозановая) кислота C21:0;
- бегеновая (докозановая) кислота C22:0;
- лигноцериновая (тетракозановая) кислота C24:0;

2.2) мононенасыщенные жирные кислоты:

- миристолеиновая (цис-9-тетрадеценивая) кислота C14:1;
- пентадеценивая кислота C15:1;
- пальмитолеиновая (цис-9-гексадеценивая) кислота C16:1;
- маргаринолеиновая (гептадеценивая) кислота C17:1;
- олеиновая (цис-9-октадеценивая) кислота C18:1;
- элаидиновая (транс-9-октадеценивая) кислота C18:1;
- эйкозеновая (гондоиновая) кислота C20:1;
- эруковая (цис-13-докозеновая) кислота C22:1;
- нервоновая (селахолевая) кислота C24:1;

2.3) полиненасыщенные жирные кислоты:

- линолевая (цис, цис-9, 12-октадекадиеновая) кислота C18:2;
- линоэладиковая кислота C18:2;
- а -линоленовая (цис, цис, цис-9, 12,15-октадекатриеновая) кислота C18:3;
- Y -линоленовая (цис, цис, цис-6, 9, 12-октадекатриеновая) кислота C 18:3;
- эйкозодиеновая (цис, цис-11, 14-эйкозодиеновая) кислота C20:2;
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-8,11, 14-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n6;
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-11,14, 17-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n3;
- арахидоновая (цис-5, 8, 11, 14-эйкозотетраеновая) кислота C20:4;



- эйкозапентаеновая (тимнодоновая) кислота C20:5;
- докозадиеновая (цис, цис-13,16-докозадиеновая) кислота C22:2;
- цервоновая (докозагексаеновая) кислота C22:6;
- адреновая (докозатетраеновая) кислота C22:4;
- клупанодоновая (докозапентаеновая) кислота C22:5;

3) белки;

4) зола;

5) углеводы (расчетные);

6) витамин B₂;

7) минеральные вещества Ca, P;

8) стерины - качественно (бета-ситостерин, брассикастерин, кампастерин, стигмастерин, холестерин);

9) энергетическая ценность (расчетная).

10. Кисломолочная продукция: кефир (без фруктовых и иных наполнителей).

1) жиры;

2) жирнокислотный состав - насыщенные жирные кислоты, ненасыщенные жирные кислоты, полиненасыщенные жирные кислоты, трансизомеры жирных кислот (суммы)

2.1) насыщенные жирные кислоты:

- масляная (бутановая) кислота C4:0;
- капроновая (гексановая) кислота C6:0;
- каприловая (октановая) кислота C8:0;
- каприновая (декановая) кислота C10:0;
- ундециловая (ундекановая) кислота C11:0;
- лауриновая (додекановая) кислота C12:0;
- тридециловая (тридекановая) кислота C13:0;
- миристиновая (тетрадекановая) кислота C14:0;
- пентадециловая (пентадекановая) кислота C15:0;
- пальмитиновая (гексадекановая) кислота C16:0;



- маргариновая (гептадекановая) кислота C17:0;
- стеариновая (октадекановая) кислота C18:0;
- арахидиновая (эйкозановая) кислота C20:0;
- генэйкоциловая (генэйкозановая) кислота C21:0;
- бегеновая (докозановая) кислота C22:0;
- лигноцериновая (тетракозановая) кислота C24:0;

2.2) мононенасыщенные жирные кислоты:

- миристолеиновая (цис-9-тетрадеценовая) кислота C14:1;
- пентадеценовая кислота C15:1;
- пальмитолеиновая (цис-9-гексадеценовая) кислота C16:1;
- маргаринолеиновая (гептадеценовая) кислота C17:1;
- олеиновая (цис-9-октадеценовая) кислота C18:1;
- элаидиновая (транс-9-октадеценовая) кислота C18:1;
- эйкозеновая (гондоиновая) кислота C20:1;
- эруковая (цис-13-докозеновая) кислота C22:1;
- нервоновая (селахолевая) кислота C24:1;

2.3) полиненасыщенные жирные кислоты:

- линолевая (цис, цис-9, 12-октадекадиеновая) кислота C18:2;
- линоэладиковая кислота C18:2;
- α -линоленовая (цис, цис, цис-9, 12, 15-октадекатриеновая) кислота C18:3;
- γ -линоленовая (цис, цис, цис-6, 9, 12-октадекатриеновая) кислота C18:3;
- эйкозодиеновая (цис, цис-11, 14-эйкозодиеновая) кислота C20:2;
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-8,11, 14-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n6;
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-11,14, 17-эйкозатриеновая) кислота C20:3 n3;
- арахидоновая (цис-5, 8, 11, 14-эйкозотетраеновая) кислота C20:4;
- эйкозапентаеновая (тимнодононовая) кислота C20:5;
- докозодиеновая (цис, цис-13,16-докозодиеновая) кислота C22:2;
- цервоновая (докозагексаеновая) кислота C22:6;
- адреновая (докозатетраеновая) кислота C22:4;
- клупанодононовая (докозапентаеновая) кислота C22:5;



- 3) белки;
- 4) зола;
- 5) влажность;
- 6) углеводы (расчетные);
- 7) углеводы (моно- и дисахариды): сахароза, глюкоза, фруктоза (для продукции, содержащей сахара);
- 8) витамин В₂;
- 9) минеральные вещества Na, Ca, K;
- 10) стерины - качественно (бета-ситостерин, брассикастерин, кампастерин, стигмастерин, холестерин);
- 11) энергетическая ценность (расчетная);
- 12) заквасочная (технологическая) и пробиотическая микрофлора (*Bifidobacterium spp.*, *Lactobacillus spp.*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactococcus spp.*, *Propionibacterium spp.*) с последующей идентификацией до вида указанных на этикетке микроорганизмов.

11. Оливковое, льняное масло.

1) жирнокислотный состав - насыщенные жирные кислоты, ненасыщенные жирные кислоты, полиненасыщенные жирные кислоты (суммы)

1.1) насыщенные жирные кислоты:

- масляная (бутановая) кислота C4:0;
- капроновая (гексановая) кислота C6:0;
- каприловая (октановая) кислота C8:0;
- каприновая (декановая) кислота C 10:0;
- ундециловая (ундекановая) кислота C11:0;
- лауриновая (додекановая) кислота C12:0;
- тридециловая (тридекановая) кислота C13:0;
- миристиновая (тетрадекановая) кислота C14:0;
- пентадециловая (пентадекановая) кислота C15:0;
- пальмитиновая (гексадекановая) кислота C16:0;
- маргариновая (гептадекановая) кислота C17:0;



- стеариновая (октадекановая) кислота C18:0;
- генэйкоциловая (генэйкозановая) кислота C21:0;
- арахидоновая (эйкозановая) кислота C20:0;
- бегеновая (докозановая) кислота C22:0;
- лигноцериновая (тетракозановая) кислота C24:0;

1.2) мононенасыщенные жирные кислоты:

- миристолеиновая (цис-9-тетрадеценовая) кислота C14:1;
- пентадеценовая кислота C15:1;
- пальмитолеиновая (цис-9-гексадеценовая) кислота C16:1;
- маргаринолеиновая (гептадеценовая) кислота C17:1;
- олеиновая (цис-9-октадеценовая) кислота C18:1;
- элаидиновая (транс-9-октадеценовая) кислота C18:1;
- эйкозеновая (гондоиновая) кислота C20:1;
- эруковая (цис-13-докозеновая) кислота C22:1;
- нервоновая (селахолевая) кислота C24:1;

1.3) полиненасыщенные жирные кислоты:

- линолевая (цис, цис-9, 12-октадекадиеновая) кислота C18:2;
- линоэладиковая кислота C18:2;
- α -линоленовая (цис, цис, цис-9, 12, 15-октадекатриеновая) кислота C18:3;
- γ -линоленовая (цис, цис, цис-6, 9, 12-октадекатриеновая) кислота C18:3;
- эйкозодиеновая (цис, цис-11, 14-эйкозодиеновая) кислота C20:2;
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-8, 11, 14-эйкозатриеновая) кислота C20:3;
- эйкозатриеновая (цис, цис, цис-11, 14, 17-эйкозатриеновая) кислота C20:3;
- арахидоновая (цис-5, 8, 11, 14-эйкозотетраеновая) кислота C20:4;
- эйкозапентаеновая (тимнодоновая) кислота C20:5;
- докозодиеновая (цис, цис-13, 16-докозодиеновая) кислота C22:2;
- цервоновая (докозагексаеновая) кислота C22:6;
- адреновая (докозатетраеновая) кислота C22:4;
- клупанодоновая (докозапентаеновая) кислота C22:5;

2) кислотное число;



3) перекисное число.

12. Продукция, в маркировке которой используется «без сахара» или «без добавленного сахара»: печенье, пастильные изделия (пастила, зефир).

12.1. Печенье:

- 1) жиры;
- 2) трансизомеры жирных кислот (сумма);
- 3) белки;
- 4) зола;
- 5) влажность;
- 6) углеводы (расчетные);
- 7) углеводы (моно- и дисахариды): сахароза, глюкоза, фруктоза;
- 8) пищевые волокна (сумма);
- 9) энергетическая ценность (расчетная);

12.2. Пастильные изделия:

- 1) белки;
- 2) зола;
- 3) влажность;
- 4) углеводы (расчетные);
- 5) углеводы (моно- и дисахариды): сахароза, глюкоза, фруктоза;
- 6) энергетическая ценность (расчетная);
- 7) красители - E102, E110, E122, E123, E127 - E129, E131 - E133, E142;
- 8) консерванты – E200, E202, E210-E213.



**РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЛЯ ПОПОЛНЕНИЯ
БАЗЫ ДАННЫХ МОБИЛЬНОГО ПРИЛОЖЕНИЯ «ЗДОРОВОЕ
ПИТАНИЕ»**

1. Na (поваренная соль).
2. Жиры, в том числе трансизомеры жирных кислот и насыщенные жирные кислоты.
3. Добавленный сахар.
4. Витамины А, В₁, В₂, С.
5. Кальций.
6. Железо.
7. Фосфор.



**ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМЫХ МЕТОДОВ ИССЛЕДОВАНИЙ
ДЛЯ ОЦЕНКИ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

1. Определение содержания жира:

- ГОСТ 5481-2022 «Масла растительные. Методы определения нежировых примесей и отстоя»;
- ГОСТ 5668-2022 «Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли жира»;
- ГОСТ 5867-2023 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира»;
- ГОСТ 8756.21-89 «Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира»;
- ГОСТ 15113.9-77 «Концентраты пищевые. Методы определения жира»;
- ГОСТ 23042-2015 «Мясо и мясные продукты. Методы определения жира»;
- ГОСТ 26183-84 «Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира»;
- ГОСТ 29247-91 «Консервы молочные. Методы определения жира»;
- ГОСТ 31902-2012 «Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира»;
- ГОСТ Р 55361-2012 «Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока. Правила приемки, отбор проб и методы контроля»;
- Р 4.1.1672-03 «Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище».

2. Определение жирнокислотного состава:

- ГОСТ 30418-96 «Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава»;
- ГОСТ 31663-2012 «Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот»;
- ГОСТ 31665-2012 «Масла растительные и жиры животные. Получение метиловых эфиров жирных кислот»;
- ГОСТ 31754-2012 «Масла растительные, жиры животные и продукты их переработки. Методы определения массовой доли трансизомеров жирных кислот»;
- ГОСТ 32915-2014 «Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии»;
- ГОСТ 34987-2023 «Мясо и мясные продукты. Методы определения жирнокислотного состава»;



- ГОСТ Р 54686-2011 «Кондитерские изделия. Метод определения массовой доли насыщенных жирных кислот»;

- Р 4.1.1672-03 «Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище».

3. Определение белка:

- ГОСТ 10846-91 «Зерно и продукты его переработки. Метод определения белка»;

- ГОСТ 23327-98 «Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка»;

- ГОСТ 25011-2017 «Мясо и мясные продукты. Методы определения белка»;

- ГОСТ 25179-2014 «Молоко и молочные продукты. Методы определения массовой доли белка»;

- ГОСТ 34454-2018 «Продукция молочная. Определение массовой доли белка методом Кьельдаля».

4. Определение углеводов (моно-, дисахаридов):

- ГОСТ 31669-2012 «Пищевая продукция. Продукция соковая. Определение сахарозы, глюкозы, фруктозы и сорбита методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»;

- ГОСТ 33527-2015 «Молочные и молочные составные продукты для детского питания. Определения массовой доли моно- и дисахаридов с использованием капиллярного электрофореза»;

- Р 4.1.1672-03 «Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище»;

- М 04-69-2011 «Напитки. Плодоовощная продукция, БАД, мед. Определение фруктозы, глюкозы и сахарозы методом капиллярного электрофореза с использованием системы капиллярного электрофореза «Капель».

5. Определение пищевых волокон (сумма):

- ГОСТ 34844-2022 «Продукция пищевая. Определение массовой доли пищевых волокон»;

- ГОСТ Р 54014-2014 «Продукты пищевые. Определение растворимых и нерастворимых пищевых волокон ферментативно-гравиметрическим методом»;

- Р 4.1.1672-03 «Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище»;

- МИ 01.00282-2008/0174.01.07.13 «Продукты пищевые. Методические указания. Определение содержания растворимых и нерастворимых пищевых волокон в пищевых продуктах и БАД к пище».

6. Определение золы:

- ГОСТ ISO 2171-2016 «Культуры зерновые, бобовые и продукты их переработки. Определение золы при сжигании»;



- ГОСТ 5901-2014 «Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золя и металломагнитной примеси»;
- ГОСТ 15113.8-77 «Концентраты пищевые. Методы определения золы»;
- ГОСТ 25555.4-91 «Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения золы и щелочности общей и водорастворимой золы»;
- ГОСТ 27494-2016 «Мука и отруби. Методы определения зольности»;
- ГОСТ 31727-2012 «Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли общей золы»;
- ГОСТ 33946-2016 «Продукция соковая. Гравиметрический метод определения массовой доли золы».

7. Определение влажности:

- ГОСТ 5900-2014 «Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ»;
- ГОСТ 9404-88 «Мука и отруби. Метод определения влажности»;
- ГОСТ 9793-2016 «Мясо и мясные продукты. Методы определения влаги»;
- ГОСТ 15113.4-2021 «Концентраты пищевые. Гравиметрические методы определения массовой доли влаги»;
- ГОСТ 21094-2022 «Изделия хлебобулочные. Методы определения влажности»;
- ГОСТ 30305.1-95 «Консервы молочные сгущенные. Методики выполнения измерений массовой доли влаги»;
- ГОСТ 33319-2015 «Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги»;
- ГОСТ 33977-2016 «Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения общего содержания сухих веществ»;
- ГОСТ Р 54668-2011 «Молоко и продукты переработки молока. Методы определения массовой доли влаги и сухого вещества».

8. Определение витамина Е:

- ГОСТ EN 12822-2020 «Продукция пищевая. Определение содержания витамина Е методом высокоэффективной жидкостной хроматографии. Измерение альфа-, бета-, гамма- и дельта-токоферолов»;
- ГОСТ ISO 20633-2018 «Смеси адаптированные для искусственного вскармливания детей раннего возраста и смеси для энтерального питания взрослых, Определение содержания витамина Е и витамина А с помощью нормально-фазовой высокоэффективной жидкостной хроматографии» (предел обнаружения витамина Е составляет от 0,1 мг/100 г);
- ГОСТ 32043-2012 «Премиксы. Методы определения витаминов А, D, Е» (предел обнаружения витамина Е составляет от 0,01 мг/г);



- ГОСТ 32307-2013 «Мясо и мясные продукты. Определение содержания жирорастворимых витаминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии» (предел обнаружения витамина Е составляет от 0,1 мг/100 г);

- ГОСТ Р 54634-2011 «Продукты пищевые функциональные. Метод определения витамина Е» (предел обнаружения витамина Е составляет от 0,5 мг/100 г);

- Р 4.1.1672-03 «Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище»;

- М 04-10-2007 «Методика выполнения измерений массовой доли витаминов А (в форме ретинола) и Е (в форме альфа-токоферола) в пробах пищевых продуктов, продовольственного сырья и БАД методом ВЭЖХ с флуориметрическим детектированием с использованием жидкостного хроматографа «Люмохром».

9. Определение витамина А:

- ГОСТ ISO 12080-1-2016 «Молоко обезжиренное сухое. Определение содержания витамина А. Часть 1. Колориметрический метод» (предел обнаружения витамина А составляет от 300 мкг/100 г);

- ГОСТ ISO 12080-2-2016 «Молоко обезжиренное сухое. Определение содержания витамина А. Часть 2. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии» (предел обнаружения витамина А составляет от 300 мкг/100 г);

- ГОСТ ISO 20633-2018 «Смеси адаптированные для искусственного вскармливания детей раннего возраста и смеси для энтерального питания взрослых. Определение содержания витамина Е и витамина А с помощью нормально-фазовой высокоэффективной жидкостной хроматографии» (предел обнаружения витамина А составляет от 10 мкг/100 г);

- ГОСТ 26573.1-93 «Премиксы. Методы определения витамина А» (предел обнаружения витамина А составляет от 6 мкг/г);

- ГОСТ 32043-2012 «Премиксы. Методы определения витаминов А, D, Е» (предел обнаружения витамина А составляет от 3 мкг/г);

- ГОСТ 32307-2013 «Мясо и мясные продукты. Определение содержания жирорастворимых витаминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии» (предел обнаружения витамина А составляет от 10 мкг/100 г);

- ГОСТ Р 54635-2011 «Продукты пищевые функциональные. Метод определения витамина А» (предел обнаружения витамина А составляет от 50 мкг/100 г);

- СТБ EN 12823-1-2012 «Продукты пищевые. Определение содержания витамина А методом жидкостной хроматографии. Часть 1. Измерение содержания полного-транс-ретинола и 13-цис-ретинола» (предел обнаружения витамина А составляет от 30 мкг/100 г);

- Р 4.1.1672-03 «Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище»;

- М 04-10-2007 «Методика выполнения измерений массовой доли витаминов А (в форме ретинола) и Е (в форме альфа-токоферола) в пробах пищевых продуктов, продовольственного сырья и БАД методом ВЭЖХ с флуориметрическим детектированием с использованием жидкостного хроматографа «Люмохром».

10. Определение витамина D:

- ГОСТ EN 12821-2014 «Продукты пищевые. Определение содержания холекальциферола (витамина D₃) и эргокальциферола (витамина D₂) методом высокоэффективной жидкостной хроматографии» (предел обнаружения витамина D составляет от 0,4 мкг/100 г);

- ГОСТ ISO 14892-2016 «Молоко сухое обезжиренное. Определение содержания витамина D с использованием высокоэффективной жидкостной хроматографии» (предел обнаружения витамина D составляет от 10 мкг/100 г);

- ГОСТ 32043-2012 «Премиксы. Методы определения витаминов А, D, Е» (предел обнаружения витамина D составляет от 1 мкг/г);

- ГОСТ 32307-2013 «Мясо и мясные продукты. Определение содержания жирорастворимых витаминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии» (предел обнаружения витамина D составляет от 1 мкг/100 г);

- ГОСТ 32916-2014 «Молоко и молочная продукция. Определения массовой доли витамина D методом высокоэффективной жидкостной хроматографии» (предел обнаружения витамина D составляет от 1 мкг/100 г);

- ГОСТ Р 54637-2011 «Продукты пищевые функциональные. Метод определения витамина D₃» (предел обнаружения витамина D составляет от 10 мкг/100 г).

11. Определение витамина В₁:

- ГОСТ EN 14122-2013 «Продукты пищевые. Определение витамина В₁ с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии»;

- ГОСТ 29138-91 «Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина В₁ (тиамина)»;

- Р 4.1.1672-03 «Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище» (предел обнаружения витамина В₁ составляет от 0,005 мкг/кг – подходит для определения витамина в обогащенной пищевой продукции и БАД к пище);

- М 04-56-2009 «Продукты пищевые и продовольственное сырье, БАД. Методика измерений массовой доли витаминов В₁ и В₂ флуориметрическим методом на анализаторе жидкости «Флюорат-02».

12. Определение витамина В₂:



- ГОСТ EN 14152-2013 «Продукты пищевые. Определение витамина В₂ с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии»;

- Р 4.1.1672-03 «Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище» (предел обнаружения витамина В₂ составляет от 0,006 мг/кг – подходит для определения витамина в обогащенной пищевой продукции и БАД к пище);

- М 04-56-2009 «Продукты пищевые и продовольственное сырье, БАД. Методика измерений массовой доли витаминов В₁ и В₂ флуориметрическим методом на анализаторе жидкости «Флюорат-02».

13. Определение витамина В₆:

- ГОСТ EN 14164-2014 «Продукты пищевые. Определение витамина В₆ с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии»;

- ГОСТ EN 14663-2014 «Продукция пищевая. Определение витамина В₆ (включая гликозилированные формы) методом высокоэффективной жидкостной хроматографии» (предел обнаружения витамина В₆ составляет от 0,034 мг/100 г);

- Р 4.1.1672-03 «Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище» (предел обнаружения витамина В₆ составляет от 0,005 мкг/кг – подходит для определения витамина в обогащенной пищевой продукции и БАД к пище).

14. Определение фолиевой кислоты:

- ФР 1.31.2013.16147 «Методика измерений фолиевой кислоты в специализированных пищевых продуктах методом иммуноферментного анализа».

15. Определение витамина С:

- ГОСТ 24556-89 «Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С»;

- ГОСТ 30627.2-98 «Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина С (аскорбиновой кислоты)» (предел обнаружения аскорбиновой кислоты от 100 мг/кг);

- ГОСТ 31643-2012 «Продукция соковая. Определение аскорбиновой кислоты методом высокоэффективной жидкостной хроматографии» (предел обнаружения аскорбиновой кислоты от 5 до 1000 мг/дм³);

- Р 4.1.1672-03 «Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище»;

- М 04-07-2010 «Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика измерений массовой доли витамина С флуориметрическим методом на анализаторе жидкости «Флюорат-02».

16. Определение каротиноидов:

- ГОСТ ISO 6558-2-2019 «Фрукты, овощи и продукты их переработки. Определение содержания каротина спектрофотометрическим методом»;



- ГОСТ Р 54058-2010 «Продукты пищевые функциональные. Метод определения каротиноидов»;

- Р 4.1.1672-03 «Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище».

17. Определение минеральных веществ:

- ГОСТ 9957-2015 «Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия»;

- ГОСТ 26928-86 «Продукты пищевые. Метод определения железа»;

- ГОСТ 30178-96 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-адсорбционный метод определения токсичных элементов»;

- ГОСТ 31707-2012 «Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно абсорбционной спектроскопии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением»;

- ГОСТ 33824-2016 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)»;

- ГОСТ 34228-2017 «Продукция соковая. Определение консервантов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»;

- ГОСТ Р 51575-2000 «Соль поваренная пищевая йодированная. Методы определения йода и тиосульфата натрия»;

- Р 4.1.1672-03 «Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище»;

- МУ 31-04/04 «Методика выполнения измерений массовых концентраций цинка, кадмия, свинца и меди во всех группах пищевых продуктов и продовольственного сырья, включая алкогольные и безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище, а также в кормах и продуктах их переработки»;

- МУ 31-07/04 «Методика выполнения измерений содержания йода в пищевых продуктах, продовольственном сырье, кормах и продуктах их переработки, лекарственных препаратах, витаминах, БАДах, биологических объектах методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ГА».

18. Определение консервантов:

- ГОСТ 8558.1-2015 «Продукты мясные. Методы определения нитрита»;

- ГОСТ 9794-2015 «Продукты мясные. Методы определения общего фосфора»;

- ГОСТ 31504-2012 «Молоко и молочная продукция. Определение содержания консервантов и красителей методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»;



- ГОСТ 33332-2015 «Продукты переработки фруктов и овощей. Определение массовой доли сорбиновой и бензойной кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»;

- ГОСТ 33809-2016 «Мясо и мясные продукты. Определение сорбиновой и бензойной кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»;

- ГОСТ 34228-2017 «Продукция соковая. Определение консервантов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»;

- Р 4.1.1672-03 «Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище»;

- М 04-51-2008 «Безалкогольная, соковая, винодельческая, ликероводочная и пивоваренная продукция. Методика измерений массовой концентрации кофеина, аскорбиновой, сорбиновой, бензойной кислот и их солей, сахарина и ацесульфам К методом капиллярного электрофореза»;

- М 04-59-2009 «Продовольственное сырье и пищевые продукты, БАД. Методика измерений массовой доли консервантов (сорбиновой, бензойной кислот и их солей) и подсластителей (ацесульфам калия, сахарина и его солей) методом капиллярного электрофореза».

19. Определение синтетических красителей:

- ГОСТ 31504-2012 «Молоко и молочная продукция. Определение содержания консервантов и красителей методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»;

- ГОСТ 33278-2015 «Консервы фруктовые. Определение массовой доли пищевых синтетических красителей методом тонкослойной хроматографии»;

- ГОСТ 34229-2017 «Продукция соковая. Определение синтетических красителей методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»;

- ГОСТ 33457-2015 «Продукты переработки фруктов и овощей. Метод количественного определения синтетических красителей с применением ион-парного экстрагирования»;

- ГОСТ Р ИСО 13496-2013 «Мясо и мясные продукты. Обнаружение красителей. Метод тонкослойной хроматографии»;

- ГОСТ Р 57029-2016 «Продукты пищевые специализированные, специи, пряности, продукты их переработки и биологически активные добавки к пище. Определение непищевых красителей Судан I, Судан II, Судан III, Судан IV и Пара Ред (ParaRed)»;

- Р 4.1.1672-03 «Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище»;

- М 04-48-2012 «Безалкогольная, соковая, винодельческая, ликероводочная и пивоваренная продукция. Методика измерений массовой концентрации синтетических красителей методом капиллярного электрофореза».



20. Определение органических кислот:

- ГОСТ 32771-2014 «Продукция соковая. Определение органических кислот методом обращенно-фазовой высокоэффективной жидкостной хроматографии»;
- ГОСТ 33410-2015 «Продукция безалкогольная, слабоалкогольная, винодельческая и соковая. Определение содержания органических кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»;
- М 04-47-2012 «Продукция винодельческая, соковая, безалкогольная, слабоалкогольная и алкогольная, продукты пивоварения. Методика измерения массовой концентрации органических кислот и солей методом капиллярного электрофореза с использованием системы капиллярного электрофореза «Капель».

21. Определение стеринов:

- ГОСТ 31979-2012 «Молоко и молочные продукты. Метод обнаружения растительных жиров в жировой фазе газожидкостной хроматографией стеринов»;
- ГОСТ 33490-2015 «Молоко и продукция молочная. Обнаружение растительных масел и жиров на растительной основе методом газожидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием»;
- ГОСТ 33608-2015 «Мясо и мясные продукты. Идентификация немясных ингредиентов растительного происхождения методом газовой хроматографии с масс-спектрометрическим детектором»;
- ГОСТ 34456-2018 «Молоко и продукция молочная. Определение состава стеринов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»;
- Р 4.1.1672-03 «Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище».

22. Определение заквасочной (технической) и пробиотической микрофлоры:

- ГОСТ ISO 7889-2015 «Йогурт. Подсчет характерных микроорганизмов. Методика подсчета колоний микроорганизмов после инкубации при температуре 37 °С»;
- ГОСТ ISO 29981-2013 «Продукты молочные. Подсчет презумптивных бифидобактерий. Метод определения количества колоний при температуре 37 °С»;
- ГОСТ 10444.11-2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов»;
- ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия»;
- ГОСТ 33491-2015 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия»;
- ГОСТ 56145-2014 «Продукты пищевые функциональные. Методы микробиологического анализа»;
- ГОСТ Р 56139-2014 «Продукты пищевые функциональные. Методы определения и подсчета пробиотических микроорганизмов»;



- ГОСТ Р 56201-2014 «Продукты пищевые функциональные. Методы определения бифидогенных свойств»;

- МУ 2.3.2.2789-10 «Методические указания по санитарно-эпидемиологической оценке безопасности и функционального потенциала пробиотических микроорганизмов, используемых для производства пищевых продуктов»;

- МУК 4.2.999-00 «Определение количества бифидобактерий в кисломолочных продуктах».

23. Определение транsgлутаминазы:

- «Методика измерений массовой доли микробной транsgлутаминазы в пробах продуктов питания методом иммуноферментного анализа с помощью набора реагентов «МГТ-ИФА».

24. Определение фосфора:

- ГОСТ 9794-2015 «Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора»;

- МУК 4.1.3217-14 «Определение фосфатов в пищевых продуктах и продовольственном сырье».

25. Определение подсластителей:

- ГОСТ EN 12856-2015 «Продукты пищевые. Определение ацесульфама калия, аспартама и сахарина. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии»;

- ГОСТ EN 12857-2015 «Продукция пищевая. Определение цикламата методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»;

- ГОСТ EN 15086-2015 «Продукция пищевая. Определение содержания изомальта, лактита, мальтита, манита, сорбита и ксилита в пищевых продуктах»;

- ГОСТ EN 16155-2015 «Продукты пищевые. Определение сукралозы методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»;

- ГОСТ 25268-82 «Изделия кондитерские. Методы определения ксилита и сорбита»;

- ГОСТ 30059-93 «Напитки безалкогольные. Методы определения аспартама, сахарина, кофеина и бензоата натрия».



**КОЛИЧЕСТВО ИССЛЕДУЕМЫХ ПРОБ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ЦЕНТРАМИ ГИГИЕНЫ И
ЭПИДЕМИОЛОГИИ В СУБЪЕКТАХ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

№ п/п	Наименование учреждения	Общее кол-во проб	Хлеб и хлебобулочные изделия из различных видов муки	Обогащенные зерновые продукты, в т.ч. экстрадированные завтраки: хлопья (кукурузные, пшеничные и другие), готовые завтраки (шарики, подушечки и другие)	Обогащенные витаминами и/или минеральными веществами молоко и кисломолочные продукты (йогурты, кефир, напитки)	Обогащенное печенье	Йодированная соль	Соки не концентрированные фруктовые, овощные	Безалкогольные напитки, в том числе обогащенные	Сосиски («Молочные»), сардельки («Говяжья» и «Свиные»)	Сливки, стерилизованные с жирностью 10,0 %	Кисломолочная продукция: кефир (без фруктовых и иных наполнителей)	Оливковое, льняное масло	Продукция, в маркировке которой используется «без сахара» или «без добавленного сахара» (печенье, пастила, зефир)
1	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и Ненецком АО	91	8	5	8	4	6	14	10	4	8	5	10	
2	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае	109	9	8	10	3	10	19	10	8	9	3	10	
3	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области	64	5	4	10	4	4	8	6	2	6	2	8	
4	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Астраханской области	39	3	3	2	3	2	4	4	2	5	4	4	
5	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии	58	6	3	5	5	5	7	4	2	6	3	8	

№ п/п	Наименование учреждения	Общее кол-во проб	Хлеб и хлебобулочные изделия из различных видов муки	Обогащенные зерновые продукты, в т.ч. экструдированные завтраки: хлопья (кукурузные, пшеничные и другие), готовые завтраки (шарики, подушечки и другие)	Обогащенные витаминами и/или минеральными веществами молоко и кисломолочные продукты (йогурты, кефир, напитки)	Обогащенное печенье	Йодированная соль	Соки не концентрированные фруктовые, овощные	Безалкогольные напитки, в том числе обогащенные	Соусы («Молочные»), сардельки («Говяжья» и «Свиные»)	Сливки, стерилизованные с жирностью 10,0%	Кисломолочная продукция: кефир (без фруктовых и иных наполнителей)	Оливковое, льняное масло	Продукция, в маркировке которой используется «без сахара» или «без добавленного сахара» (печенье, пастила, зефир)
6	в Белгородской области ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Брянской области	68	5	5	4	5	3	6	9	8	3	7	5	8
7	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Владимирской области	48	4	4	4	4	4	4	6	4	2	5	3	4
8	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области	71	6	5	7	4	3	5	11	8	4	8	2	8
9	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Вологодской области	53	4	4	3	4	3	4	8	3	2	7	5	6
10	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской области	111	10	10	9	10	3	10	15	10	10	12	4	8
11	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в г. Москве	217	20	20	18	21	3	20	34	20	15	20	16	10



№ п/п	Наименование учреждения	Общее кол-во проб	Хлеб и хлебобулочные изделия из различных видов муки	Обогащенные зерновые продукты, в т.ч. экструдированные завтраки: хлопья (кукурузные, пшеничные и другие), готовые завтраки (шарики, подушечки и другие)	Обогащенные витаминами и/или минеральными веществами молоко и кисломолочные продукты (йогурты, кефир, напитки)	Обогащенные печенье	Йодированная соль	Соки не концентрированные фруктовые, овощные	Безалкогольные напитки, в том числе обогащенные	Соусы («Молочные»), сардельки («Говяжья») и «Свиные»)	Сливки, стерилизованные с жирностью 10,0 %	Кисломолочная продукция: кефир (без фруктовых и наполнителей)	Оливковое, льняное масло	Продукция, в маркировке которой используется «без сахара» или «без добавленного сахара» (печенье, пастила, зефир)
12	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в г. Санкт-Петербурге и Ленинградской области	178	20	20	20	10	3	21	21	20	13	10	10	10
13	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Еврейском А. О.	54	4	4	3	4	2	5	8	6	2	6	2	8
14	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае	107	15	15	8	10	3	5	13	9	6	10	5	8
15	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Ивановской области	59	6	5	4	5	3	5	9	6	2	6	2	6
16	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области	131	20	20	10	6	3	10	16	18	6	10	6	6
17	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области	45	3	3	4	4	3	3	7	5	2	4	3	4



№ п/п	Наименование учреждения	Общее кол-во проб	Хлеб и хлебобулочные изделия из различных видов муки	Обогащенные зерновые продукты, в т.ч. экструдированные завтраки: хлопья (кукурузные, пшеничные и другие), готовые завтраки (шарики, полушечки и другие)	Обогащенные витаминами и/или минеральными веществами молоко и кисломолочные продукты (йогурты, кефир, напитки)	Обогащенное печенье	Йодированная соль	Соки не концентрированные фруктовые, овощные	Безалкогольные напитки, в том числе обогащенные	Соусы («Молочные»), сардельки («Говяжьи») и «Свиные»)	Сливки, стерилизованные с жирностью 10,0 %	Кисломолочная продукция: кефир (без фруктовых и иных наполнителей)	Оливковое, льняное масло	Продукция, в маркировке которой используется «без сахара» или «без добавленного сахара» (печенье, пастила, зефир)
18	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Калужской области	41	4	4	3	2	3	2	7	4	2	3	3	4
19	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Камчатской области	74	6	6	6	4	4	5	13	8	4	7	3	8
20	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области	139	21	21	12	8	5	10	16	10	6	10	10	10
21	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Кировской области	61	5	5	5	4	3	5	8	7	2	6	3	8
22	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Костромской области	40	3	2	4	2	3	3	5	5	2	4	3	4
23	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае	146	20	20	14	4	3	15	12	16	12	12	8	10
24	ФБУЗ Центр гигиены и	149	20	20	14	4	4	16	12	16	12	15	10	6



№ п/п	Наименование учреждения	Общее кол-во проб	Хлеб и хлебобулочные изделия из различных видов муки	Обогащенные зерновые продукты, в т.ч. экструдированные завтраки: хлопья (кукурузные, пшеничные и другие), готовые завтраки (шарики, полушечки и другие)	Обогащенные витаминами и/или минеральными веществами молоко и кисломолочные продукты (йогурты, кефир, напитки)	Обогащенное печенье	Йодированная соль	Соки не концентрированные фруктовые, овощные	Безалкогольные напитки, в том числе обогащенные	Сосиски («Молочные»), сардельки («Говяжьи» и «Свиные»)	Сливки, стерилизованные с жирностью 10,0 %	Кисломолочная продукция: кефир (без фруктовых и наполнителей)	Оливковое, льняное масло	Продукция, в маркировке которой используется «без сахара» или «без добавленного сахара» (печенье, пастила, зефир)
	эпидемиологии в Красноярском крае													
25	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Курганской области	47	4	3	4	4	4	4	5	6	2	4	3	4
26	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области	57	5	5	4	4	4	5	6	6	2	6	2	8
27	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Липецкой области	55	5	5	4	4	4	4	7	6	2	6	2	6
28	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области	48	4	3	4	3	4	4	6	6	2	6	2	4
29	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области	127	20	20	14	4	5	10	10	15	8	10	5	6
30	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии	86	10	10	9	5	4	4	8	10	6	10	4	6



№ п/п	Наименование учреждения	Общее кол-во проб	Хлеб и хлебобулочные изделия из различных видов муки	Обогащенные зерновые продукты, в т.ч. экструдированные завтраки: хлопья (кукурузные, пшеничные и другие), готовые завтраки (шарики, подушечки и другие)	Обогащенные витаминами и/или минеральными веществами молоко и кисломолочные продукты (йогурты, кефир, напитки)	Обогащенное печенье	Йодированная соль	Соки не концентрированные фруктовые, овощные	Безалкогольные напитки, в том числе обогащенные	Сосиски («Молочные»), сардельки («Говяжьи») и «Свиные»	Сливки, стерилизованные с жирностью 10,0 %	Кисломолочная продукция: кефир (без фруктовых и иных наполнителей)	Оливковое, льняное масло	Продукция, в маркировке которой используется «без сахара» или «без добавленного сахара» (печенье, пастила, зефир)
	в Мурманской области													
31	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области	85	10	10	9	5	3	4	8	10	6	10	4	6
32	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Новгородской области	47	4	3	4	3	5	4	5	6	2	4	3	4
33	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области	77	10	10	4	5	4	4	10	10	2	6	6	6
34	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области	81	10	10	4	5	4	6	10	10	2	6	8	6
35	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области	99	20	20	9	3	2	5	9	11	6	6	2	6
36	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Орловской области	54	3	3	3	4	4	6	8	6	3	6	2	6



№ п/п	Наименование учреждения	Общее кол-во проб	Хлеб и хлебобулочные изделия из различных видов муки	Обогащенные зерновые продукты, в т.ч. экструдированные завтраки: хлопья (кукурузные, пшеничные и другие), готовые завтраки (шарики, подушечки и другие)	Обогащенные витаминами и/или минеральными веществами молоко и кисломолочные продукты (йогурты, кефир, напитки)	Обогащенное печенье	Йодированная соль	Соки не концентрированные фруктовые, овощные	Безалкогольные напитки, в том числе обогащенные	Сосиски («Молочные»), сардельки («Говяжьи» и «Свиные»)	Сливки, стерилизованные с жирностью 10,0 %	Кисломолочная продукция: кефир (без фруктовых и иных наполнителей)	Оливковое, льняное масло	Продукция, в маркировке которой используется «без сахара» или «без добавленного сахара» (печенье, пастила, зефир)
37	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области	55	5	6	5	4	2	5	7	5	2	6	2	6
38	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Пермской области	127	20	20	10	6	5	10	16	10	10	12	2	6
39	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае	98	20	20	4	4	4	10	12	6	3	6	3	6
40	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Псковской области	47	3	3	4	4	5	4	6	5	2	5	2	4
41	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Кабардино-Балкария	48	3	3	4	4	5	4	6	5	2	5	3	4
42	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Карачаево-Черкессия	35	4	3	2	2	3	3	4	4	2	4	2	2



№ п/п	Наименование учреждения	Общее кол-во проб	Хлеб и хлебобулочные изделия из различных видов муки	Обогащенные зерновые продукты, в т.ч. экструдированные завтраки: хлопья (кукурузные, пшеничные и другие), готовые завтраки (шарики, подушечки и другие)	Обогащенные витаминами и/или минеральными веществами молоко и кисломолочные продукты (йогурты, кефир, напитки)	Обогащенное печенье	Йодированная соль	Соки не концентрированные фруктовые, овощные	Безалкогольные напитки, в том числе обогащенные	Сосиски («Молочные»), сардельки («Говяжьи» и «Свиные»)	Сливки, стерилизованные с жирностью 10,0 %	Кисломолочная продукция: кефир (без фруктовых и иных наполнителей)	Оливковое, льняное масло	Продукция, в маркировке которой используется «без сахара» или «без добавленного сахара» (печенье, пастила, зефир)
43	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан	90	10	10	10	4	4	5	11	10	6	8	6	6
44	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Северная Осетия-Алания	46	3	3	4	3	4	4	7	6	2	6	2	2
45	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Адыгея	44	4	2	4	3	2	4	7	6	2	5	3	2
46	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Алтай	35	2	2	3	2	3	3	4	5	2	4	3	2
47	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан	85	15	15	5	4	4	5	9	10	3	6	3	6
48	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия	88	12	12	6	6	4	5	12	14	3	6	2	6



№ п/п	Наименование учреждения	Общее кол-во проб	Хлеб и хлебобулочные изделия из различных видов муки	Обогащенные зерновые продукты, в т.ч. экструдированные завтраки: хлопья (кукурузные, пшеничные и другие), готовые завтраки (шарики, подушечки и другие)	Обогащенные витаминами и/или минеральными веществами молоко и кисломолочные продукты (йогурты, кефир, напитки)	Обогащенное печенье	Йодированная соль	Соки не концентрированные фруктовые, овощные	Безалкогольные напитки, в том числе обогащенные	Сосиски («Молочные»), сардельки («Говяжьи») и «Свиные»)	Сливки, стерилизованные с жирностью 10,0 %	Кисломолочная продукция: кефир (без фруктовых и наполнителей)	Оливковое, льняное масло	Продукция, в маркировке которой используется «без сахара» или «без добавленного сахара» (печенье, пастила, зефир)
53	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Дагестан	68	5	5	5	5	5	5	8	8	4	8	4	6
54	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Ингушетия	31	2	2	2	3	4	2	3	2	2	4	3	2
55	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Калмыкия	26	3	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2
56	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Карелия	50	4	3	4	4	4	4	7	6	2	7	3	2
57	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Коми	56	5	5	4	5	3	5	7	6	2	6	2	6
58	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл	34	2	2	2	2	5	2	5	3	2	5	2	2
59	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан	55	5	4	4	4	2	4	8	6	2	6	4	6

№ п/п	Наименование учреждения	Общее кол-во проб	Хлеб и хлебобулочные изделия из различных видов муки	Обогащенные зерновые продукты, в т.ч. экструдированные завтраки: хлопья (кукурузные, пшеничные и другие), готовые завтраки (шарики, подушечки и другие)	Обогащенные витаминами и/или минеральными веществами молоко и кисломолочные продукты (йогурты, кефир, напитки)	Обогащенное печенье	Йодированная соль	Соки не концентрированные фруктовые, овощные	Безалкогольные напитки, в том числе обогащенные	Сосиски («Молочные»), сардельки («Говяжья» и «Свиные»)	Сливки, стерилизованные с жирностью 10,0 %	Кисломолочная продукция: кефир (без фруктовых и наполнителей)	Оливковое, льняное масло	Продукция, в маркировке которой используется «без сахара» или «без добавленного сахара» (печенье, пастила, зефир)
	эпидемиологии в Республике Мордовия													
56	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Саха-Якутия	88	10	10	6	6	2	8	13	10	4	8	3	8
57	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Тыва	35	3	2	2	2	2	3	6	4	2	3	4	2
58	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Удмуртия	60	5	5	4	4	3	5	9	7	2	6	2	8
59	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Хакасия	31	2	3	3	3	4	2	4	2	2	2	2	2
60	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Чувашия	45	4	3	3	4	4	3	7	6	2	5	2	2
61	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии	193	20	20	18	16	4	20	18	20	20	16	11	10

№ п/п	Наименование учреждения	Общее кол-во проб	Хлеб и хлебобулочные изделия из различных видов муки	Обогащенные зерновые продукты, в т.ч. экструдированные завтраки: хлопья (кукурузные, пшеничные и другие), готовые завтраки (шарики, подушечки и другие)	Обогащенные витаминами и/или минеральными веществами молоко и кисломолочные продукты (йогурты, кефир, напитки)	Обогащенное печенье	Йодированная соль	Соки не концентрированные фруктовые, овощные	Безалкогольные напитки, в том числе обогащенные	Сосиски («Молочные»), сардельки («Говяжья» и «Свиные»)	Сливки, стерилизованные с жирностью 10,0 %	Кисломолочная продукция: кефир (без фруктовых и наполнителей)	Оливковое, льняное масло	Продукция, в маркировке которой используется «без сахара» или «без добавленного сахара» (печенье, пастила, зефир)
	в Ростовской области													
62	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Рязанской области	56	5	5	3	4	2	4	10	6	2	7	2	6
63	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области	100	10	10	10	10	4	10	9	10	6	10	5	6
64	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области	82	10	10	6	5	2	10	12	8	4	6	3	6
65	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Сахалинской области	101	10	10	10	10	2	4	9	10	10	10	6	10
66	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области	141	21	20	10	10	3	10	22	10	10	12	5	8
67	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Смоленской области	46	6	5	4	2	2	4	5	6	2	6	2	2

№ п/п	Наименование учреждения	Общее кол-во проб	Хлеб и хлебобулочные изделия из различных видов муки	Обогащенные зерновые продукты, в т.ч. экструдированные завтраки: хлопья (кукурузные, пшеничные и другие), готовые завтраки (шарики, подушечки и другие)	Обогащенные витаминами и/или минеральными веществами молоко и кисломолочные продукты (йогурты, кефир, напитки)	Обогащенное печенье	Йодированная соль	Соки не концентрированные фруктовые, овощные	Безалкогольные напитки, в том числе обогащенные	Сосиски («Молочные»), сардельки («Говяжья» и «Свиные»)	Сливки, стерилизованные с жирностью 10,0 %	Кисломолочная продукция: кефир (без фруктовых и иных наполнителей)	Оливковое, льняное масло	Продукция, в маркировке которой используется «без сахара» или «без добавленного сахара» (печенье, пастила, зефир)
68	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае	86	10	10	8	5	3	10	10	8	4	8	4	6
69	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Тамбовской области	60	5	5	4	4	4	6	9	6	3	6	2	6
70	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области	59	4	4	4	4	4	7	8	6	2	8	2	6
71	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области	54	5	3	4	4	4	4	7	6	2	6	3	6
72	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области	41	4	3	2	4	4	4	5	4	2	4	3	2
73	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области	66	6	5	4	4	4	6	8	9	4	8	2	6
74	ФБУЗ Центр гигиены и	62	5	5	5	4	3	5	9	7	3	8	2	6



№ п/п	Наименование учреждения	Общее кол-во проб	Хлеб и хлебобулочные изделия из различных видов муки	Обогащенные зерновые продукты, в т.ч. экструдированные завтраки: хлопья (кукурузные, пшеничные и другие), готовые завтраки (шарики, подушечки и другие)	Обогащенные витаминными и/или минеральными веществами молоко и кисломолочные продукты (йогурты, кефир, напитки)	Обогащенное печенье	Йодированная соль	Соки не концентрированные фруктовые, овощные	Безалкогольные напитки, в том числе обогащенные	Сосиски («Молочные»), сардельки («Говяжья» и «Свиные»)	Сливки, стерилизованные с жирностью 10,0 %	Кисломолоочная продукция: кефир (без фруктовых и иных наполнителей)	Оливковое, льняное масло	Продукция, в маркировке которой используется «без сахара» или «без добавленного сахара» (печенье, пастила, зефир)
	эпидемиологии в Ульяновской области													
75	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае	74	10	8	4	4	3	10	13	6	2	6	2	6
76	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском А.О.	72	7	7	6	4	3	8	8	8	3	6	4	8
77	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области	118	15	15	8	5	3	18	15	12	6	8	5	8
78	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Чеченской республике	32	3	3	2	3	2	2	5	3	2	3	2	2
79	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Чукотском А.О.	35	4	4	2	2	2	2	6	4	2	2	3	2
80	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии	48	4	3	4	4	4	4	6	6	2	6	3	2



№ п/п	Наименование учреждения	Общее кол-во проб	Хлеб и хлебобулочные изделия из различных видов муки	Обогащенные зерновые продукты, в т.ч. экструдированные завтраки: хлопья (кукурузные, пшеничные и другие), готовые завтраки (шарики, полдешечки и другие)	Обогащенные витаминными и/или минеральными веществами молоко и кисломолочные продукты (йогурты, кефир, напитки)	Обогащенные печенье	Йодированная соль	Соки не концентрированные фруктовые, овощные	Безалкогольные напитки, в том числе обогащенные	Сосиски («Молочные»), сардельки («Говяжья») и «Свиные»	Сливки, стерилизованные с жирностью 10,0 %	Кисломолочная продукция: кефир (без фруктовых и иных наполнителей)	Оливковое, льняное масло	Продукция, в маркировке которой используется «без сахара» или «без добавленного сахара» (печенье, пастила, зефир)
	в Ямало-Ненецком А. О.													
81	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Ярославской области	47	3	3	4	4	2	4	9	6	2	6	2	2
82	ФБУЗ «Федеральный центр гигиены и эпидемиологии»	52	4	3	3	4	3	4	8	6	2	6	3	6
83	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Крым и городе федерального значения Севастополе»	86	8	8	5	7	3	10	13	10	4	8	2	8
84	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Луганской Народной Республике	25	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2
85	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Донецкой Народной Республике	27	2	2	2	2	3	2	3	2	2	2	3	2

№ п/п	Наименование учреждения	Общее кол-во проб	Хлеб и хлебобулочные изделия из различных видов муки	Обогащенные зерновые продукты, в т.ч. экструдированные завтраки: хлопья (кукурузные, пшеничные и другие), готовые завтраки (шарики, подушечки и другие)	Обогащенные витаминами и/или минеральными веществами молоко и кисломолочные продукты (йогурты, кефир, напитки)	Обогащенное печенье	Йодированная соль	Соки не концентрированные фруктовые, овощные	Безалкогольные напитки, в том числе обогащенные	Сосиски («Молочные»), сардельки («Г овяжьи» и «Свиные»)	Сливки, стерилизованные с жирностью 10,0 %	Кисломолочная продукция: кефир (без фруктовых и иных наполнителей)	Оливковое, льняное масло	Продукция, в маркировке которой используется «без сахара» или «без добавленного сахара» (печенье, пастила, зефир)
86	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Запорожской области	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
87	ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Херсонской области	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2

ПОЯСНЕНИЯ К ОЦЕНКЕ ДОСТУПА НАСЕЛЕНИЯ К ОБОГАЩЕННОЙ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

№	Группа пищевой продукции	Пояснения к оценке доступа населения к отдельным группам пищевой продукции
1	Обогащенная пищевая продукция (в т.ч. хлеб и хлебобулочные изделия, зерновые продукты (экструдированные завтраки), соковая продукция, пищевые концентраты, молочная продукция, масложировая продукция)	<p>При оценке наличия обогащенной пищевой продукции в торговых точках необходимо обращать внимание на упаковку пищевого продукта. На потребительской упаковке обогащенной пищевой продукции в наименовании такой продукции или в непосредственной близости от него должно быть указано слово «обогащенный».</p> <p>Дополнительно указываются наименования внесенных в состав такой продукции макро- и микронутриентов (в том числе белка, пищевых волокон, витаминов, минеральных веществ, пробиотических микроорганизмов и др.), их гарантированное содержание на конец срока годности пищевого продукта в мг (г) на 100 г(мл) или (КОЕ/г) или среднюю суточную порцию продукта, а также содержание, выраженное в процентах от норм физиологической потребности в этих пищевых веществах, и рекомендации по применению или особенности применения таких продуктов, если они установлены</p>
2	Специализированная пищевая продукция для питания детей раннего возраста	<p>При оценке наличия специализированной пищевой продукции для питания детей до 3 лет, в торговых точках необходимо обращать внимание на упаковку пищевого продукта. На потребительской упаковке этой специализированной пищевой продукции необходимо обращать внимание на возраст детей, для которых предназначена данная категория продукции.</p> <p>Дополнительно указываются наименования внесенных в состав такой продукции витаминов и (или) минеральных веществ и (или) пробиотических микроорганизмов, их гарантированное содержание на конец срока годности пищевого продукта в мг на 100 г(мл) или (КОЕ/г) или среднюю суточную порцию продукта, а также содержание, выраженное в процентах от норм физиологической потребности детей в зависимости от возраста в этих пищевых веществах, и рекомендации по применению или особенности применения таких продуктов если они установлены</p>
3	Специализированная пищевая продукция для питания детей старше 3 лет	<p>При оценке наличия специализированной пищевой продукции для питания детей старше 3 лет в торговых точках необходимо обращать внимание на индивидуальную упаковку пищевого продукта. На потребительской упаковке этой специализированной пищевой продукции необходимо обращать внимание на возраст детей, для которых предназначена данная категория продукции.</p>



№	Группа пищевой продукции	Пояснения к оценке доступа населения к отдельным группам пищевой продукции
		<p>Дополнительно указываются наименования внесенных в состав такой продукции витаминов и/или минеральных веществ и/или пробиотических микроорганизмов, их гарантированное содержание на конец срока годности пищевого продукта в мг на 100 г(мл) или (КОЕ/г) или среднюю суточную порцию продукта, а также содержание, выраженное в процентах от норм физиологической потребности детей в зависимости от возраста в этих пищевых веществах, и рекомендации по применению или особенности применения таких продуктов если они установлены</p>
4	Биологически активные добавки к пище	<p>При оценке наличия биологически активных добавок к пище в торговых точках в «Анкету по оценке обеспеченности населения доступом к отечественной пищевой продукции на 2025 год» не следует вносить данные по наличию натуральных травяных сборов, травяных чаев и фиточаев.</p> <p>При оценке наличия биологически активных добавок к пище в торговых точках необходимо обращать внимание на индивидуальную упаковку пищевого продукта. На потребительской упаковке этой продукции в области применения обращать внимание для какой возрастной группы предназначена данная продукция.</p> <p>Дополнительно указываются наименования входящих в состав такой продукции макро- и микронутриентов (в том числе белка, пищевых волокон, витаминов, минеральных веществ, пробиотических микроорганизмов и др.), их гарантированное содержание на конец срока годности пищевого продукта на 100 г(мл) или (КОЕ/г) или среднюю суточную порцию продукта, а также содержание, выраженное в процентах от норм физиологической потребности в этих пищевых веществах в зависимости от половозрастной принадлежности населения, и рекомендации по применению или особенности применения таких продуктов, если они установлены</p>

Приложение 7
к МР 2.3.7. 0369-25
(рекомендуемый образец)

ПРИМЕР АНКЕТЫ ПО ОЦЕНКЕ НАЛИЧИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА, НА 2025 ГОД

Вид продукта	Количество наименований продуктов (общее)	Количество наименований продуктов (отечественного производства)	Количество наименований продуктов с маркировкой «светофор»	Минимальная цена, руб./кг (л) <1>	Максимальная цена, руб./кг (л) <1>
хлеб пшеничный					
хлеб ржано-пшеничный					
хлебобулочные изделия из муки грубого помола или с отрубями, в том числе хлеб зерновой					
рис					
крупа манная					
крупа гречневая					
крупа овсяная					
крупа пшеничная					
крупа перловая					
макаронные изделия					
обогащенные хлеб и хлебобулочные изделия					
обогащенные зерновые продукты, в том числе экструдированные завтраки					
специализированная пищевая продукция для питания детей на зерновой основе					
картофель					
капуста					
морковь					
свекла					
томаты					
квашенная капуста					
замороженные овощные смеси					
специализированная пищевая продукция для питания детей на основе овощей					



яблоки					
сухофрукты					
обогащенная соковая продукция					
специализированная пищевая продукция для питания детей на плодово-ягодной основе					
говядина					
баранина					
свинина					
мясные субпродукты					
индейка					
курица					
колбаса вареная					
сосиски					
мясные консервы					
специализированная пищевая продукция для питания детей на мясной основе					
молоко					
кефир					
йогурт					
творог					
сыр					
обогащенная молочная продукция					
специализированная пищевая продукция для питания детей на молочной основе					
яйцо куриное					
рыба океаническая					
рыба пресноводная					
рыбные консервы					
масло подсолнечное					
обогащенная масложировая продукция					
биологически активные добавки к пище					
йодированная соль					
Примечание: <1> – цена для яиц указывается за 1 десяток.					



НОРМАТИВНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

1. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
4. Указ Президента Российской Федерации от 21.01.2020 № 20 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации».
5. Паспорт федерального проекта «Здоровье для каждого» национального проекта «Продолжительная активная жизнь».
6. Постановление Правительства Российской Федерации от 02.02.2006 № 60 «Об утверждении Положения о проведении социально-гигиенического мониторинга».
7. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».
8. Постановление Правительства Российской Федерации от 09.04.2016 № 291 «Об утверждении Правил установления субъектами Российской Федерации нормативов минимальной обеспеченности населения площадью торговых объектов и методики расчета нормативов минимальной обеспеченности населения площадью торговых объектов, а также о признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 24.09.2010 № 754».
9. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.06.2016 № 1364-р «Об утверждении Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года».
10. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 19.04.2017 № 738-р «Об утверждении плана мероприятий по реализации Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 г.».
11. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).
12. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).
13. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011).



14. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011).

15. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012).

16. Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012).

17. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).

18. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).

19. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016).

20. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (ТР ЕАЭС 051/2021).

21. Приказ Минздрава России от 19.08.2016 № 614 «Об утверждении Рекомендаций по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания».

22. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОК 029-2014 (КДЕС Ред. 2)).



СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

В настоящих МУК используются следующие термины и определения:

База данных – упорядоченная совокупность данных, предназначенных для хранения, накопления и обработки информации.

Доступ населения к пищевой продукции – сопоставление минимального и фактического количества продовольственных торговых объектов, при котором во всех населенных пунктах страны оценивается возможность приобретения населением пищевых продуктов.

Жирные кислоты – алифатические одноосновные карбоновые кислоты с открытой цепью, содержащиеся в этерифицированной форме в жирах, маслах и восках растительного и животного происхождения.

Жиры – сложные эфиры глицерина и высших жирных карбоновых кислот.

Качество пищевой продукции – совокупность характеристик пищевой продукции, соответствующих заявленным требованиям и включающих ее безопасность, потребительские свойства, энергетическую и пищевую ценность, аутентичность, способность удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях использования в целях обеспечения сохранения здоровья человека.

Мониторинг за качеством пищевой продукции – система наблюдения, анализа, оценки качества пищевой продукции, производимой, импортируемой и реализуемой на территории Российской Федерации.

Мононасыщенные жирные кислоты – алифатические одноосновные карбоновые кислоты, содержащие, в основном, одну двойную связь или, редко, тройную связь.

Насыщенные жирные кислоты – алифатические одноосновные карбоновые кислоты с открытой неразветвленной цепью, содержащей четное число атомов углерода, соединенных одинарными связями.

Образец пищевой продукции – единица потребительской продукции, используемая в качестве представителя этой продукции при испытаниях или оценке качества.

Пищевая ценность пищевой продукции – потребительское свойство пищевой продукции, характеризующие наличие и количество составляющих ее нутриентов (пищевых веществ) и энергетическую ценность, необходимых для удовлетворения физиологических потребностей организма.

Полиненасыщенные жирные кислоты – алифатические одноосновные карбоновые кислоты, содержащие две или более двойные или тройные связи.



Проба пищевой продукции – представительное количество пищевой продукции, отобранное из общего количества образца.

Социально-гигиенический мониторинг – государственная система наблюдения, анализа, оценки и прогноза состояния здоровья, оценки и прогноза состояния здоровья населения и среды обитания человека, а также определения причинно-следственных связей между состоянием здоровья населения и воздействием на него факторов среды обитания человека для принятия мер по устранению вредного воздействия на население факторов среды обитания человека.

Стерины – полициклические спирты, относящиеся к классу стероидов, которые содержатся в животном и растительном пищевом сырье и продукции из них.

Трансизомеры жирных кислот – ненасыщенные жирные кислоты с как минимум одной двойной связью в транс-конфигурации.

Фальсифицированная пищевая продукция – пищевые продукты, умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной, и (или) недостоверной.

Экономическая доступность пищевой продукции – возможность приобретения пищевой продукции по сложившимся ценам в объемах и ассортименте, которые не меньше установленных рациональных норм потребления.

