

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора МОКУ «Любицкая СОШ»

от 26.09.2019 № 19

КОНОРЕВ В.К.

**ОБУЧАЮЩАЯ ПРОГРАММА
по вопросам здорового питания
для детей школьного возраста**

I. Общие положения

Обучающая просветительская программа для школьников «Основы здорового питания» предназначена для обучающихся (1-11 классов) общеобразовательных организаций. Программа разработана в целях реализации федерального проекта «Формирование системы мотивации граждан к здоровому образу жизни, включая здоровое питание и отказ от вредных привычек (Укрепление общественного здоровья)» национального проекта «Демография» и в соответствии с Планом мероприятий Роспотребнадзора по реализации мероприятий федерального проекта «Укрепление общественного здоровья» на 2019 год и перспективный период 2020-2024 годов, утвержденным приказом Роспотребнадзора от 25.01.2019 № 29, для решения задач по формированию среды, способствующей повышению информированности граждан об основных принципах здорового питания.

В программе представлена информация об основах здорового питания, значимости витаминов и микроэлементов для гармоничного роста и развития, рационального режима питания, выработки здоровых пищевых стереотипов поведения и пищевых привычек на этапе роста и развития ребенка.

II. Целевой раздел

2.1. Актуальность программы.

Здоровое питание является одним из базовых условий здоровья детей, формирует здоровые стереотипы питания, здоровое пищевое поведение подрастающего поколения на перспективу. В настоящее время у значительного числа детей уже к школьному возрасту формируются патологические пищевые привычки - избыточный по калорийности ужин, чрезмерное потребление соли и сахара, легких углеводов (предпочтение продукции с высоким содержанием сахара (кондитерские изделия, сладкие выпечка и напитки), жира и соли (колбасные изделия и сосиски, фаст-фуд), отмечаются значительные по продолжительности перерывы между основными приемами пищи, множественные неупорядоченные перекусы. Это повышает риски формирования патологии желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, увеличивает риск развития сердечно-сосудистых заболеваний, избыточной массы тела, сахарного диабета. Подтверждением проблемы служат регистрируемые показатели заболеваемости детей и подростков сахарным диабетом и ожирением.

Второй аспект проблемы - недополучение детьми на этапе роста и развития необходимого количества основных питательных веществ, минералов, витаминов, что также может послужить причиной формирования нарушений здоровья детей, в первую очередь это - заболевания, обусловленные дефицитом биологически ценных веществ в рационе ежедневного питания ребенка, снижение умственной и физической работоспособности детей, когнитивных и функциональных возможностей растущего организма.

В 2019 году Федеральным законом от 01.03.2020 N 47-ФЗ¹ было введено понятие здорового питания предусматривающее обязательность реализации ряда принципов, в том числе: 1) использование в меню блюд, рецептуры которых, предусматривают сохранность исходной биологической ценности пищевых продуктов, пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными добавками; 2) соответствие энергетической ценности энергозатратам химического состава блюд - физиологическим потребностям организма в макро- и микронутриентах; 3) разнообразие меню; 4) оптимальный режим питания; 5) соблюдение санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд); 6) исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.

В Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года, введено определение качества пищевых продуктов, определяемое как совокупность потребительских свойств (физико-химические, микробиологические и органолептические), энергетическую и пищевую ценность, способность удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях использования в целях обеспечения сохранения здоровья человека.

Вопросы организации работы с детьми и подростками, их родителями по популяризации знаний о здоровом пищевом поведении, здоровом питании, на фоне регистрируемой динамики распространенности ожирения, сахарного диабета, а также принятых на государственном уровне стратегических документов по организации питания детей, приобретают особую актуальность.

В санитарно-просветительской программе представлена информация об основах здорового питания, значимости витаминов и микроэлементов для гармоничного роста и развития, рационального режима питания, выработки здоровых пищевых стереотипов поведения и пищевых привычек на этапе роста и развития ребенка.

2.2. Цель программы.

Формирование у обучающихся знаний обеспечивающих им осознанную потребность в здоровом питании как основном элементе здорового образа жизни.

2.3. Задачи программы.

1. Освоение обучающимися знаний о роли и значимости пищевого фактора в сохранении и укреплении здоровья населения, профилактике болезней цивилизации.

2. Формирование базовых знаний об основах физиологии пищеварения и значимости режима питания, основных компонентов пищи и критически значимых нутриентов в профилактике нарушений здоровья, обусловленных пищевым фактором.

3. Формирование у детей необходимых навыков обеспечивающих им осознанную потребность в здоровом питании как основном элементе образа жизни.

2.4. Целевая аудитория программы.

Обучающиеся 1-11 классов общеобразовательных организаций, работники общественного питания, родители обучающихся.

2.5. Механизмы реализации программы.

Программа реализуется в форме тематических классных часов, родительских собраний, иных организационных мероприятий.

2.5.1. Разработка программы.

Программа состоит из четырех тематических разделов, предусматривающих освоение обучающимися знаний о роли и значимости пищевого фактора в сохранении и укреплении здоровья населения, профилактике болезней цивилизации; формирование базовых знаний об основах физиологии пищеварения и значимости режима питания, основных компонентов пищи и критически значимых нутриентов в профилактике нарушений здоровья, обусловленных пищевым фактором; формирование необходимых навыков обеспечивающих обучающимся осознанную потребность в здоровом питании как основном элементе образа жизни.

2.5.2. Внедрение программы

Внедрение программы осуществляется на базе общеобразовательных организаций.

2.5.3. Реализация программы.

Основные формы реализации программы - тематические классные часы, родительские собрания, иные организационные мероприятия, проводимые совместно с обучающимися и родителями.

2.6. Планируемые результаты освоения программы.

Программа предусматривает комплексное рассмотрение вопросов здорового питания, ознакомление с принципами здорового питания, значимостью здорового питания в профилактике нарушений роста и развития, риска формирования заболеваний.

В результате освоения обучающей (просветительской) программы у обучающихся должны быть сформированы необходимые навыки и умения, обеспечивающие детям осознанную потребность в здоровом питании, как основном элементе здорового образа жизни, составления рационального режима дня и рациона здорового питания.

III. Содержательный раздел

3.1. Общее содержание программы.

Обучающая (просветительская) программа включает четыре логически взаимосвязанных блока, изложение которых предусматривает:

1) роль и значимость пищевого фактора в сохранении и укреплении здоровья населения, профилактике болезней цивилизации;

2) физиология пищеварения и значимости режима питания, основных компонентов пищи и критически значимых нутриентов в профилактике нарушений здоровья, обусловленных пищевым фактором;

3) формирование у детей необходимых навыков обеспечивающих им осознанную потребность в здоровом питании как основном элементе образа жизни.

Основная обучающая часть программы может реализовываться как в очной форме, так в дистанционной форме обучения. Практические занятия, направленные на усвоение полученных

самостоятельно (или в коллективе) новых знаний проводятся в форме классных часов, родительских собраний и иных организационных мероприятий.

В результате освоения обучающей (просветительской) программы у обучающихся должны сформироваться навыки построения и оценки рациона здорового питания.

3.2. Этапы реализации программы.

Обучающая (просветительская) программа реализуется в течение учебного года.

IV. Организационный раздел

4.1. Содержание учебного курса.

Основные направления программы

1-е направление: Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
1. Организационные совещания: – порядок приема учащимися завтраков - оформление документов и постановка на льготное питание; - график дежурств и обязанности дежурного учителя	Разработка нормативно-правовой и технологической документации по организации школьного питания. Создание системы производственного контроля. Использование форм, обеспечивающих
2. Совещание классных руководителей «Об организации горячего питания»	открытость информации об организации школьного питания.
3. Административное совещание по вопросам организации и развития школьного питания	Проведение школьных мероприятий по формированию навыков здорового питания
4. Заседание образовательного учреждения по организации питания с приглашением кл. руководителей 1–11-х классов по вопросам: - охват учащихся горячим питанием - соблюдение санитарно-гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний	Проведение мероприятий по развитию культуры питания.
5. Организация работы школьной комиссии по питанию	
6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок	

7.Совещание педагогического коллектива «Итоги работы школы в направлении организации питания и пропаганды здорового питания школьников»	
8. Родительское собрание «Правильное питание – здоровое питание»	

2-е направление: Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
<p>1. Проведение классных часов по темам: -«Витамины» - «Режим дня и его значение»; - «Культура приема пищи»; - «Острые кишечные заболевания и их профилактика» и др.</p> <p>2. Уроки здоровья: - "Плох обед, если хлеба нет", - "Овощи, ягоды, фрукты – полезные продукты", - "Путешествие по музеям напитков". - "Молоко – волшебный дар" и др.</p>	<p>Сформированная позиция признания ценности здоровья, чувства ответственности за сохранение и укрепление своего здоровья, расширение знаний и навыков культуры питания.</p> <p>Сокращение заболеваемости учащихся.</p> <p>Увеличение численности охвата учащихся горячим питанием до 100%.</p>
<p>3. Конкурс газет, плакатов среди учащихся 3 – 7 классов «О вкусной и здоровой пище». - конкурс буклетов среди учащихся 8-9 классов «Азбука здорового питания» Конкурс «Хозяюшка», «А ну-ка, девочки»</p>	
<p>4. Конкурс фотографий «Наша школьная столовая», «Вкусная профессия – повар»</p>	
<p>5. Реализация программы «Разговор о правильном питании»</p>	
<p>6. Работа по оздоровлению обучающихся в каникулярное время</p>	

3-е направление: Работа с родителями по вопросам организации школьного питания

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
<p>1. Проведение классных родительских собраний по темам:</p> <ul style="list-style-type: none">- «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома, питание учащихся»;- «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний. Итоги медицинских осмотров учащихся»	<p>Улучшение осведомленности родителей в области рационального питания школьников.</p> <p>Участие родительского актива в контроле качества питания и уровня организации школьного питания.</p>
<p>2. Родительское собрание «Правильное питание – здоровое питание»</p>	

ПЛАН
мероприятий по организации горячего питания в МОКУ «Любицкая средняя
общеобразовательная школа»

№	Мероприятия	Сроки исполнения	Ответственный	Итоговые документы
1	Назначение ответственного за организацию горячего питания	01.09	Директор	Приказ директора
2	Совещание при директоре по вопросам питания	1 раз в месяц	Отв. за питание по школе	Протокол совещ. при директоре
3	Подготовка столовой к началу учебного года	Август	Шеф-повар, директор	Акт-разрешение
4	Оформление информационного стенда для учащихся и родителей	Сентябрь	Шеф-повар, отв. за питание	
5	Оформление документации: - приказ о создании бракеражной комиссии, - приказ об организации питания на учебный год, - приказ о льготном питании, - составление графика посещаемости учащихся столовой - график дежурства учителей в столовой	Сентябрь		Протокол совещания при директоре
6	Посещение родительских собраний для проведения профилактической и разъяснительной работы среди родителей	В течение года		Справка
7	Проведение профилактической и разъяснительной работы среди родителей и учащихся «по пропаганде горячего питания»	В течение года	Классные руководители	Протоколы родительских собраний

8	Организация льготного питания для детей из малообеспеченных, многодетных семей, детей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.	Сентябрь	Соц.педагог, классные руководители	Приказ директора школы
9	Проведение анкетирования учащихся Цель: - качество питания - разнообразие	В течение года	Классные руководители	Справка

**ПЛАН работы
бракеражной комиссии по горячему питанию**

№	Мероприятия	Сроки исполнения	Ответственный
1	Проверка санитарно-гигиенического состояния обеденного зала. Бракераж согласно меню.	Ежедневно	Члены комиссии
2	Контроль за присутствием классных руководителей в обеденном зале во время приёма пищи	В течение года	Члены комиссии
3	Контроль за поведением учащихся в ходе приёма пищи в столовой	Постоянно	Дежурный учитель, администратор
4	Контроль за дежурством в столовой учителей и учащихся	В течение года	Члены комиссии
5	Контроль за качеством приготовленной пищи с соблюдением нормы раскладок	Постоянно	Члены комиссии
6	Рейдовые проверки за организацией горячего питания с составлением актов или справок, с последующим обсуждением их на совещаниях педагогического коллектива	1 раз в месяц	Члены комиссии
7	Контроль за условиями хранения скоропортящихся продуктов	Постоянно	Члены комиссии
8	Контроль за хранением суточной Пробы	Постоянно	Члены комиссии

План работы по организации, контролю пропаганде правильного питания

Основные задачи по организации питания:

1. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средствродителей (законных представителей);
2. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы;
3. Повышение культуры питания;
4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
5. Проведение систематической разъяснительной работы средиродителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

Организационно - аналитическая работа, информационное обеспечение.

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители	Отметка о выполнении
1. Организационное совещание – порядок приёма учащимися питания; оформление льготного питания; график дежурств и обязанности дежурного учителя	Сентябрь	Директор отв.за питание	
2. Совещание классных руководителей: «Организация питания учащихся 1-4 классов»	Октябрь	Директор	
3.Заседание бракеражной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11 классов по вопросам: - охват учащихся горячим питанием - соблюдение санитарно-гигиенических требований - профилактика инфекционных заболеваний	Февраль	Директор	

4. Организация работы бракеражной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители)	В течение года	Кл. рук	
5. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок	В течение года	Администрация	
6. Анализ организации питания учащихся	В течение года	Администрация	
7. Знакомство с методическими рекомендациями по питанию детей и подростков	постоянно	Администрация	

Методическое обеспечение

1. Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 5-8,9-11 классов: - «Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; - «Организация горячего питания – залог сохранения здоровья»	В течение года	Администрация	
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	Администрация	

**План работы по воспитанию культуры питания,
пропаганде здорового образа жизни учащихся**

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители	Отметка о выполнении
1. Проведение классных часов по темам: -« Режим дня и его значение»(1 кл.) - «Культура приема пищи» (5-7 кл.) - «Хлеб — всему голова» (3-4 кл.) - «Острые кишечные заболевания и их профилактика (8-11 классы)	Сентябрь - декабрь	Классные руководители	
2. Игра «Путешествие по городу Здоровячков» (1-4 кл.)	Октябрь	Классные руководители	
3. Конкурс газет среди учащихся 5-9кл. «О вкусной и здоровой пище»	Апрель	Классные руководители	
4. Беседы с учащимися 9-11 кл. «Береги своё здоровье»	Декабрь	Классные руководители	
5. Конкурс на лучший сценарий «День именинника»	Январь	Классные руководители	
6. Конкурс среди учащихся 5-7 классов «Хозяюшка»	Март	Классные руководители	
7. Анкетирование учащихся: - «Школьное питание: качество и разнообразие завтраков» - «За что скажем поварам спасибо?»	Октябрь Февраль Апрель	Классные руководители	
8. Анкетирование родителей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания»	Май	Классные руководители	
9. Контроль за соблюдением в школьном питании физиологических норм и калорийности в соответствии с перспективным меню	Постоянно	Члены комиссии	
10. Организация С-витаминация готовых блюд	Постоянно	Зав.хоз	
11. Участие в конкурсе «Самый здоровый класс»	Апрель	Классные руководители	
12. Размещение материалов по организации горячего питания на школьном сайте	Постоянно		
13. Оформление стенда в школьной столовой о рациональном питании	Октябрь	Отв. за питание	

Работа по воспитанию культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди родителей учащихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители	Отметка о выполнении
1. Проведение родительских собраний по темам: - «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся.» - «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний» - Итоги медицинских осмотров учащихся	Сентябрь май	Администрация Классные руководители	
2. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи» (5 кл.)	Февраль	Кл.рук. 5 классов	
3. Встреча врача с родителями «Личная гигиена подростков»(7кл.)	Апрель	Кл.рук. 7 классов	
4. Анкетирование родителей «Ваши предложения на 2021/2022уч. год по развитию школьного питания»	Май	Классные руководители	

4.5 Материально-техническое оснащение столовой

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Её чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.

Кадровое обеспечение

Школьная столовая укомплектована кадрами, имеющими специальное образование.

Работники столовой регулярно проходят гигиеническое обучение.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Аветисян Л.Р. Авагян К.К., Мкртчян С.Г. Хачикян С.Г. Влияние фактического питания на состояние здоровья молодежи // Вопросы медицины: теория и практика: Матер. Межд. заочн. научн.практ. конф. -Новосибирск: СибАК. - 2012. - С. 111-116.
2. Авцин А.П., Жаворонков А.А., Риш М.А. Микроэлементозы человека: этиология, классификация, органопатология. – М., 1991.
3. Амирова К.М., Родин И. А., Скляр С. П., Симонов А. Н. Полезная микрофлора кишечника и её коррекция пробиотиками // Приоритетные и инновационные технологии в животноводстве – основа модернизации агропромышленного комплекса России: Сборник научных статей по материалам международной научно-практической конференции научных сотрудников и преподавателей (г. Ставрополь, 16 декабря 2016 г.). – Ставрополь. – 2016. – С. 17-25.
4. Арсеньева Т.П., Баранова И.В. Основные вещества для обогащения продуктов питания // Пищевая промышленность. - 2007. - №1. – С. 6-8.
5. Ашмарин И.П., Каразеева Е.П. и др. Патологическая физиология и биохимия. М.: Изд. «Экзамен», 2005. - 479 с.
6. Бельмер С.В., Гасилина Т.В. Рациональное питание и состав кишечной микрофлоры // Вопросы детской диетологии. - 2003. - Т. 1. - № 5. - С. 17–20.
7. [Бельмер](#) С.В., [Малкоч](#) А.В. Кишечная микрофлора и значение пребиотиков для ее функционирования // Лечащий врач. – 2006. - № 4. – С.60-65.
8. Богатырев А.Н., Пряничникова Н.С., Макеева И.А. Натуральные продукты питания - здоровье нации // Пищевая промышленность. - 2017. - №8. – С. 26-29.
9. Бойко О.Н. Актуальные вопросы организации питания и формирования установок на здоровый образ жизни: Метод.реком. / Камчатский институт повышения квалификации педагогических кадров. – г. Петропавловск-Камчатский. – 2015. – 67 с.
10. Боровик Т.Э., Семенова Н. Н., Степанова Т. Н. Сбалансированное питание детей - основа здорового образа жизни // Педиатрическая фармакология. - 2010. - №3. – С. 82-87.
11. Галстян А. Г. Роль наследственности и среды в формировании здоровья человека // Современные проблемы науки и образования. – 2016. – №. 4. – С. 232-232.
12. Григорьев А.И., Григорьян Н.А. Великий сын России. К 155-летию со дня рождения и 100-летию присуждения Нобелевской премии И.П. Павлову. - М.: Наука, 2004. - 271с. В приложении публикуются документы из архива И.П. Павлова, его нобелевская речь и программный доклад "Естествознание и мозг".
13. Грищенко С.В., Грищенко И.И., Костенко В.С. и др. Эпидемиология, нозогеография и факторы риска болезней цивилизации (на примере заболеваний глаза и его придаточного аппарата) // Вестник гигиены и эпидемиологии ДонНМУ им. М. Горького. – 2019. – Т. 23, № 4. – С. 353-359.
14. Громова Л.Е., Дегтева Г.Н., Назаренко Н.А. Исследование адаптивных показателей иммунитета школьников, проживающих в условиях Севера в рамках применения оздоровительного минерально-витаминного комплекса // Известия Самарского научного центра Российской академии наук.- 2011. - № 13(2-6). – С. 1371-1374.
15. Гурина О.П., Блинов А.Е., Варламова О.Н. и др. Часто болеющие дети: иммунодиагностика и реабилитация // Педиатр. - 2011. – Т. II. - №2. – С.45-52.
16. Димитриев А.Д, Михеева Е.А. Вопросы качества питания населения и региональные проблемы их решения // Вестник Российского университета кооперации. – 2014. - № 1 (15). С. 128-132.
17. Донскова Л.А. Пищевые добавки в мясной индустрии: идентификация опасностей и скрининговый анализ риска // Управленец. - 2014. - №3 (49). – С.62-67.
18. Доронин А.Ф., Шендеров Б.А. Функциональное питание. - М.: Грант. - 2002.- 296 с.
19. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. М. «АКАДЕМИА». 2002. - 264с.

20. Ефремов А.А., Макарова Л.Г., Шаталина Н.В., Первышина Г.Г. Экологические аспекты здорового питания жителей Сибирского региона // Химия растительного сырья. - 2002. - № 3. – С. 69-72.
21. Закревский В. В., Копчак Д. В. Нарушения пищевого поведения как фактор риска развития заболеваний «Цивилизации» // Здоровье – основа человеческого потенциала: проблемы и пути их решения. - 2013.- № 8 (1). – С.378-380.
22. Запруднов А.М., Мазанкова Л.Н. Микробная флора кишечника и пробиотики: Методическое пособие. - М., 2001. - 32с.
23. Захарова И.Н. Микробиота кишечника ребенка и здоровье. Есть ли связь? // Медицинский совет. - 2015. - №6. – С. 47-51.
24. Захарова И.Н., Дмитриева Ю.А.. Перспективы использования продуктов функционального питания у детей раннего возраста // Вопросы современной педиатрии. – 2011. № 10 (2). - С. 150-154.
25. Зинчук В.В. Физиологические основы питания // Журнал Гродненского государственного медицинского университета. - 2014. - № 3(47). - С. 140-143.
26. Зуев Е. Т. Функциональные напитки: их меню в концепции здорового питания // Пищевая промышленность. - 2004. - №7. – С.90-95.
27. Зулькарнаев Т.Р., Мурысева Е.Н., Тюрина О.В., Зулькарнаева А.Т. Здоровое питание: новые подходы к нормированию физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации // Медицинский вестник Башкортостана. - 2011. - Т. 5.- С.150-154.
28. Иванов С.В., Баранова В.В. Е-добавки, их негативное влияние на организм // Вестник науки и образования. - 2019. - №7-2 (61). – С.62-66.
29. Исаев В.А. Незаменимые факторы питания и их физиологическая роль. - М. ЗАО МИР и СОГЛАСИЕ. 2008. – 257с.
30. Исаев В.А. Физиологические аспекты здорового образа жизни. М. ЗАО МИР и СОГЛАСИЕ. - 2013. – 156с.
31. Кайшев В.Г., Серегин С.Н. Функциональные продукты питания: основа для профилактики заболеваний, укрепления здоровья и активного долголетия // Пищевая промышленность. - 2017. - №7. – С. 8-14.
32. Коденцова В.М., Рисник Д.В. Витаминно-минеральные комплексы для детей в период активной социальной адаптации // Медицинский совет. – 2018. - № 2. – С. 52-57.
33. Коденцова В.М., Намазова-Баранова Л.С., Макарова С.Г. Национальная программа по оптимизации обеспеченности витаминами и минеральными веществами детей России. Краткий обзор документа // Педиатрическая фармакология. – 2017. -№ 6(14). - С. 478-493.
34. Койнова А.Н. Индустрия пищевых добавок: состояние и перспективы развития // Пищевая индустрия. – 2019. - № 3 (41). – С. 36-39.
35. Коновалов К.Л., Шулбаева М.Т., Мусина О.Н. Пищевые вещества животного и растительного происхождения для здорового питания // Пищевая промышленность. - 2008. - №8. - С. 10-12.
36. Коротько Г. Ф. Физиология системы пищеварения: Монография. – Краснодар, 2009. 608с.
37. Косенко И.М.. Микронутриенты и здоровье детей // Вопросы современной педиатрии. – 2011. - № 6 (10). - С. 179-185.
38. Кравцов Д. А. Критерии здорового образа жизни и роль профилактических мер в формировании здоровья // Материалы XXI Международной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых (г. Томск, 17–21 апреля 2017 г.). - Томск, 2017. – Т. V. - Ч. 1.– С. 37-41.
39. Куприц В. А., Чмыхалова В. Б., Крылова И. В. Проблема дефицита нутриентов и возможность ее решения путем обогащения макаронных изделий // Национальная (всероссийская) научно-практическая конференция «Природные ресурсы, их

- современное состояние, охрана, промышленное и техническое использование». - 2019. - № X. – С. 209-213.
40. Ларионова Т.К., Бакиров А.Б., Даукаев Р.А. Оценка питания взрослого населения Республики Башкортостан // Вопросы питания. - 2018. - №5. –С. 37-42.
 41. Лисицын, Ю. П., Журавлева, Т. В., Хмель, А. А. Из истории изучения влияния образа жизни на здоровье // Проблемы социальной гигиены, здравоохранения и истории медицины. – 2014. - № 2. – С. 39-42.
 42. Литвинова О.С. Структура питания населения Российской Федерации. Гигиеническая оценка // ЗНиСО. - 2016. - №5 (278). – С. 11-14.
 43. Мазанкова Л.Н., Лыкова Е.А. Пробиотики: характеристика препаратов и выбор в педиатрической практике // Детские инфекции. - 2004. - №1. – С.18-23.
 44. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. - М.: Изд. «Академия», 2003. - 184 с.
 45. Мечников И.И. Система долголетия и здоровья: Монография. – СПб., - 2010. – 126 с.
 46. МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации». Методические рекомендации: -М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2009. – 36 с.
 47. Моисеенко М.С., Мукатова М.Д. Пищевые продукты питания функциональной направленности и их назначение // Вестник АГТУ. Серия: Рыбное хозяйство. - 2019. - №1. – С. 145-152.
 48. Некрасова Т. А. Социально-психологические факторы отношения человека к своему здоровью // Сервис +. - 2010. - №1. – С.84-88.
 49. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. - М., 2008.
 50. Осипова И. Г., Евлашкина В. Ф., Сакаева И. В., Саканян Е. И. К вопросу разработки стандартов качества на иммунобиологические лекарственные средства - пробиотики // Ведомости Научного центра экспертизы средств медицинского применения. – 2013. - №3. - С.55-59.
 51. Павлов И.П. Лекции о работе главных пищеварительных желез // И.П. Павлов. Антология истории русской хирургии. – М.: "Весть", 2002. – С. 73-260.
 52. Переверзева Э.В., Филиппова С.Н. Питание современного человека: путь развития или деградации? // Вестник РМАТ. - 2015. - №4. – С. 117-131.
 53. Петренко А.С., Пономарева М.Н, Суханов Б.П. Законодательное регулирование обращения биологически активных добавок к пище в европейском Союзе и отдельных странах Европы. Ч.1. // Вопросы питания. - 2014. - №3. - С. 32-40.
 54. Погожева А.В., Батурин А.К. Правильное питание - фундамент здоровья и долголетия // Пищевая промышленность. - 2017. - №10. – С. 58-61.
 55. Позняковский В. М. О некоторых приоритетах науки о питании // Ползуновский вестник. – 2011. – №. 3/2. – С. 7-22.
 56. Позняковский В.М. Эволюция питания и формирование нутриома современного человека // Индустрия питания (Food industry). - 2017.- №3 (4). – С.5-12.
 57. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище. СанПиН 2.3.2.1290-03. М. Минздрав России, 2003, 35 с.
 58. Ратушный А.С., Брыксина К.В., Борзикова С.С. Роль продуктов функционального назначения в питании человека // Наука и образование: научный рецензируемый электронный журнал. – 2018. - № 1.
 59. Романенко В. О. Культура питания как фактор определяющий здоровье человека // Экология и безопасность в техносфере: современные проблемы и пути решения: сборник трудов Всероссийской научно-практической конференции молодых ученых, аспирантов и студентов (Юрга, 5-6 ноября 2015 г.). – Томск. – 2015. - Т. 2. - С. 80-82.

60. Селье Г. Очерки об адаптационном синдроме. - М., 1960 .
61. Селье Г. Стресс без дистресса. - М., 1979.
62. Скальный А.В. Микроэлементы: бодрость, здоровье, долголетие.-Изд. «Оникс 21 век».- М.- 2010.-288с.
63. Скальный А.В. Химические элементы в физиологии и экологии человека.- Изд. «Оникс 21 век».- М.- 2004.- 216с.
64. Гармаева И.Ю., Цыренжапова Н.А., Боева А.В. Содержание макро- и микроэлементов в рационе питания детей / Бюллетень ВСНЦ СО РАМН. - 2013.- №3. – С. 140-143.
65. Гармаева И.Ю., Ефимова Н.В., Баглушкина С.Ю. Гигиеническая оценка питания и риск заболеваемости, связанный с его нарушением // Гигиена и санитария. - 2016. - № 95 (9). – С. 868-872.
66. Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» ТР ТС 029/2012 (решение №58 от 20 июля 2012 Совета Европейкой экономической комиссии.
67. Тутьельян В.А., Позняковский В.М., Парамонова Е.С. Актуальные вопросы гигиены питания: состояние и перспективы использования продуктов специального назначения, в том числе БАД, в питании современного человека // Медицина в Кузбассе. – 2005. - № 2. - С. 25-29.
68. Тутьельян В.А., Самсонов М.А., Левачев М.М., Погожева А.В., Исаев В.А. Применение растительных и животных источников ПНЖК в диетотерапии сердечно-сосудистых больных. М.: Институт питания, РАМН, 1999, 20 с.
69. Уголев А. М. и др. Теория адекватного питания и трофология. – М. - 1991. – 247 с.
70. Хавкин А.И., Блат С.Ф. Микробиоценоз кишечника и иммунитет // Рос. вестник перинатол. и педиат. - 2011. - №1. – С. 66-72.
71. Хорошилова И.А., Гранитов В.М. Про- и пребиотики в лечении инфекционных поражений кишечника // Бюллетень медицинской науки. 2016. - №1 (5). – С. 20-24.
72. Чижов А.Я. Современные проблемы экологической патологии человека: Учеб. пособие. – М.: РУДН, 2008. – 611 с.: ил.
73. Чугунова Е.И. И. П. Павлов - лауреат Нобелевской премии по физиологии пищеварения // Рос. мед.-биол. вестн. им. акад. И.П. Павлова. - 2014. - №2. – С. 94-97.
74. Шарховский Е.К. Гигиена продовольственных товаров. М. «Новое Знание». 2003. – 262с.
75. Штенская О. А., Артюхова С. И. Роль БАДов в восстановлении микрофлоры ЖКТ при антибиотикотерапии // ОмГТУ. - 2012. - №5. – 4 с.
76. Les prix Nobel en 1904. Stockholm. 1907. S. 11. Выступление И.П. Павлова 12 декабря 1904 г. в Стокгольме с нобелевским докладом