

Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. МР 2.4. 0488-20

1. Разработаны: Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (И.Г. Шелегуц, Г.В. Яновская), ФБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» (Д.Б. Никитюк, А.К. Батурин, Е.А. Пыррева, М.В. Тюнинская, С.А. Димитриева, М.А. Горюнов), ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены Роспотребнадзора» (И.И. Новикова, Ю.В. Ерофеев, С.П. Романенко), ФГБОУ ВО «Новосибирская государственная медицинская университет» Минздрава России (Л.А. Шпанина, О.Н. Терехменко).

2. Утверждены: Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой *(подпись)* 2020 г.

3. Введены впервые

2.4. ГИГИЕНА ДЕТСКОПОДРОСТКОВ



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

(подпись)
А.Ю. Попова

2020 г.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Методические рекомендации
МР 2.4. 0488-20

1. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие методические рекомендации направлены на:
- улучшение организации питания детей в общеобразовательной организации и в домашних условиях;
- проведение мониторинга результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в образовательных организациях.
1.2. МР предназначены для учреждений общеобразовательных организаций, государственных и муниципальных органов управления образованием и органов управления общеобразовательной организацией, родительских комитетов, общественных организаций, родителей (других законных представителей детей).

II. Принципы организации здорового питания

2.1. Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов» установлено: определение «здорового питания», что крайне важно для формирования здоровой нации и увеличения продолжительности активного долголетия.

Здоровое питание - питание, сбалансированный рацион которого обеспечивает на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Принципами здорового питания являются основные правила и подходы опосредованно укрепления здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и вынужденно в себя:

- обеспечение пригодности, защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с оборотом пищевых продуктов;
- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энерготратам;
- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макроэлементах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микроэлементах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);

- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов сбалансированного содержания необходимых жиров (включая трансжирные кислоты), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;

- применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающей сохранность их пищевой ценности;

- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);

- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.

Здоровое питание предусматривает профилактику патологических пищевых привычек (нездоровый по калорийности ужин, чрезмерное потребление соли и сахара, легких углеводов, предельно жирных продуктов, содержащих сахар (кондитерские изделия, сладкие напитки и напитки), жира (колбасные изделия и сосиски, бургеры)), продолжительные перерывы между основными приемами пищи.

Здоровое питание направлено на снижение рисков формирования патологий желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, снижение риска развития сердечно-сосудистых заболеваний и избыточной массы тела.

2.2. Режим питания

Интервалы между основными приемами пищи (завтрак, обед и ужин) должны составлять не менее 3,5 - 4 часов; между основными и промежуточными приемами пищи (второй завтрак, полдник, второй ужин) - не менее 1,5 часов.

Рекомендуемое количество приемов пищи в образовательной организации определяется режимом функционирования образовательной организации (таблица).

Таблица
Рекомендуемое количество приемов пищи в образовательной организации в зависимости от режима функционирования

Вид организации	Продолжительность, либо время, нахождения ребенка в организации	Количество приемов пищи	Группы продолжительного дня в общеразвивательной организации	
			Круглосуточно	до 15:00 до 18:00
Общеразвивательные организации	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед в зависимости от режима обучения (смены), либо завтрак для детей, обучающихся в первую смену, либо обед для детей, обучающихся во вторую смену.	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин	завтрак, обед, полдник
			более 6 часов	не менее двух приемов пищи (завтрак, ужин) либо завтрак и обед для детей, обучающихся в первую смену, либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену).

Для приема пищи в расписании занятий предусматривается достаточное время - не менее 20 минут.

В случае, если для организации питания предусматривается использование столовой, находящейся за пределами общеразвивательной организации, продолжительность перерыва рекомендуется увеличивать на период времени нахождения ребенка в пути.

2.3. Формирование у детей культуры правильного питания.

В образовательной организации создаются благоприятные условия для приема пищи, включая вытерев обеденного стола, сервировку столов, микроклимат, освещенность.

При приеме пищи дети не должны сидеть. При быстрой еде пища плохо измельчается, недостаточно обрабатывается слюной, что ведет к повышенной нагрузке на слизистую желудка. В результате ухудшается перевариваемость и

успеваемость пиши. Горюшная еда формирует у детей психологически стеротип поведения.

2.4. Энергетическая ценность рациона питания должна удовлетворять энерготраты ребенка, биологическая ценность — физиологической потребности.

2.5. В меню предусматривается рациональное распределение суточной калорийности по приемам пищи:

- на завтрак приходится 20 - 25% калорийности суточного рациона;
- на второй завтрак (если он есть) - 5 - 10%;
- на обед - 30 - 35%;
- на полдник - 10 - 15%;
- на ужин - 25 - 30%;
- на второй ужин - 5%.

2.6. Питание должно быть сбалансированным и разнообразным. Одни и те же блюда не должны повторяться в течение дни и двух смежных дней.

III. Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях

3.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, предоставления основы здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольными родительскими комитетом, общественными организациями.

3.2. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе рекомендательного порядка, доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальными нормативными актами общеобразовательной организации.

3.3. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещение для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.д.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и соблюдение санитарной гигиены у сотрудников общеобразовательных организаций;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- качество предоставления услуг, удовлетворенность ассортиментом и качеством предоставляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей/иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

3.4. Организация родительского контроля может осуществляться в форме аккредитации родителей и детей (приложение 1 к постановлению МР) и участия в работе общешкольного комитета (приложение 2 к постановлению МР).

Итоги проверок осуществляются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращения в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

IV. Рекомендации родителям по организации питания детей в семье

4.1. Роль и значение питания

Рациональное питание обеспечивает хорошее физическое и нервно-психическое развитие детей, повышает сопротивляемость по отношению к инфекционным заболеваниям, улучшает работоспособность и выносливость.

Питание должно покрывать не только затраты, происходящие в процессе жизни, но и обеспечить правильный рост и развитие ребенка.

Важные нарушения в питании как количественные, так и, особенно, качественные отрицательно влияют на здоровье детей. Особенно вредны для детского организма нарушения в питании в период наиболее интенсивного роста ребенка.

Питание ребенка необходимо построить с учетом того, чтобы он получал с пищей все вещества, которые входят в состав его тканей и органов (белки, жиры, углеводы, минеральные соли, витамины и воду). Особенно большое значение имеет белок.

Белок является пластическим материалом, входит в состав всех органов и тканей, поддерживает нормальное состояние иммунитета, играет исключительно важную роль в функциональных процессах организма.

Белки содержатся как в животных, так и растительных продуктах (крупы, мука, хлеб, картофель). Наиболее полноценны белки животного происхождения, содержащиеся в мясе, рыбе, яйце, твороге, молоке, сыре так как они содержат жизненно необходимые аминокислоты. Недостаток белка в питании ведет к задержке роста и развития ребенка, снижается сопротивляемость к различным внешним воздействиям.

Жиры также входят в состав органов и тканей человека, они необходимы для покрытия энерготрат, участвуют в терморегуляции, обеспечивают нормальное состояние иммунитета. Наличие жира в рационе делает пищу вкуснее и дает более длительное чувство насыщения.

Наиболее ценны молочные жиры (масло сливочное, жир молока), которые содержат витамины А и Д. В питании детей должно также содержаться и растительное масло - источник биологически важных ненасыщенных жирных кислот. Жир токоидный, особенно бараний, имеет высокую точку плавления, поэтому трудно переваривается.

Углеводы - главный источник энергии в организме. Они участвуют в обмене веществ, способствуют правильному использованию белка и жира.

Углеводы содержатся в хлебе, крупах, картофеле, овощах, ягодах, фруктах, сахаре, сладостях. Избыток в питании хлеба, мучных и крахмалистых изделий, сладостей приводит к повышенному содержанию в рационе углеводов, что нарушает правильное соотношение между белками, жирами и углеводами.

Минеральные вещества принимают участие во всех обменных процессах организма (кровообращении, пищеварении и т.д.). Минеральные соли содержатся во всех продуктах (мясе, рыбе, молоке, яйце, картофеле, овощах и др.). Особенно важно обеспечить поступление в организм солями кальция и фосфора, которые входят в состав костной ткани. Соли кальция необходимы для работы сердца и мускулатуры. Некоторые фосфорные соединения входят в состав нервной ткани. Основным полноценным источником кальция является молоко. Много кальция в овощах и корнеплодах, но кальций содержится в растительных продуктах, хуже усваивается. Фосфор широко распространён в природе, содержится в мясе, крупах, картофеле, яйце, мясе.

Железо входит в состав гемоглобина, способствует переносу кислорода в ткани, оно содержится в говядине, печени, желтке яйца, зелени (шпинат, салат, петрушка и др.), помидорах, ягодах, яблоках.

Соли натрия и калия служат регуляторами воды в тканях. Калий регулирует выделение его через почки. Калий содержится в картофеле, капусте, моркови, черносливе и др. продуктах.

Некоторые минеральные вещества необходимы организму в очень малых количествах (кальций, медь, йод, марганец, фтор), их называют микроэлементами. Они также необходимы для правильной жизнедеятельности организма. Медь, кобальт стимулируют кровообращение. Фтор, марганец входят в состав костной ткани в частности зубов. Марганец имеет большое значение для мышечной системы, особенно мышцы сердца. Йод регулирует функцию щитовидной железы.

Очень большое значение имеет содержание в питании ребенка необходимого количества витамина. Витамины способствуют правильному росту и развитию ребенка, участвуют во всех обменных процессах и должны входить в рацион в определенных количествах.

Витамин А имеет большое значение для растущего организма. Данный витамин повышает сопротивляемость организма к инфекционным заболеваниям, необходимым для нормальной функции органов зрения, для роста и размножения клеток организма. При его отсутствии замедляется рост, нарушается структура зрения, повышается заболеваемость особенно верхних дыхательных путей, кожа лица и рук теряет эластичность, становится шершавой, легко подвергается косметическим процессам. Витамин А в чистом виде содержится в сливочном масле, сливках, молоке, жире, рыбьем жире, сельди, яичном желтке, печени. Также витамин А может образовываться в организме из провитамина-каротина, который содержится в растительных продуктах (моркови - красной, томата, шпината, шавеля, репеном луке, салате, шпинатике, хурме, абрикосах и др.).

Витамин Д участвует в минеральном обмене, способствует правильному отложению солей кальция и фосфора в костях, тесно связан с витамином

реактивным составом организма. Содержится в печени рыб и животных, сельди, желтке яйца, сливочном масле, рыбьем жире.

Витамины группы В. Витамин В1 - тиамин принимает участие в белковом и углеводном обмене. При недостатке его в питании наблюдаются нарушения со стороны нервной системы (повышенная возбудимость, раздражительность, быстрая утомляемость). Витамин В1 содержится в хлебе грубого помола (ржаном, пшеничном), горохе, фасоли, овсяной и гречневой крупах, в мясе, яиче, молоке.

Витамин В2 - рибофлавин связан с белковым и жировым обменом, имеет большое значение для нормальной функции нервной системы, желудочно-кишечного тракта. При недостатке его в рационе нарушается всасывание жировых веществ, возникает кожные заболевания, повышается стойкость, трещины в углах рта, нарушается деятельность центральной нервной системы (быстрая утомляемость). Витамин В2 содержится в молоке, яиче, печени, мясе, овощах.

Витамин РР - никотиновая кислота участвует в обменных процессах. Данный витамин содержится во многих продуктах, поэтому при разнообразном ассортименте продуктов рацион содержит достаточное количество витамина РР. Основными источниками данного витамина являются ржаной и пшеничный хлеб, томат, картофель, морковь, капуста. Также витамин РР содержится в мясе, рыбе, молоке, яиче.

Витамин С - аскорбиновая кислота предохраняет от заболеваний и повышает сопротивляемость детей к инфекционным заболеваниям, участвует во всех обменных процессах. При недостатке витамина С повышается восприимчивость к различным заболеваниям, падает работоспособность. Витамин С широко распространён в природе: содержится в зелени, овощах, ягодах, фруктах. Источником этого витамина является картофель, капуста, но так как витамин С разрушается воздействием воздуха, особенно при нагревании, легко растворяется в воде, то для сохранения витамина С в пище очень большое значение имеет кулинарная обработка.

Вода входит в состав всех органов и тканей человеческого тела. Она составляет главную массу крови, лимфы, пищеварительных соков. Для удовлетворения потребности в воде, в рацион ребенка нужно включать первые блюда, напитки (чай, молоко, кисель, компот, суп и т.д.).

Для правильного использования пищи большое значение имеет ее вкусовые качества, разнообразие меню. Для повышения вкусовых качеств пищи можно в небольших количествах использовать зелень и др. приправы (петрушку, укроп, лук, ревеня). Желтые, острые и пряные приправы раздражают слизистую желудочно-кишечного тракта (перец, горчица, хрен и т.п.), что приводит к развитию заболеваний. Приправы, усиливая аппетит, что затрудняет контроль за пищевым поведением, приводят к избыточному потреблению пищи.

Для того, чтобы пища хорошо усваивалась, она должна быть разнообразной, безопасной, правильно и вкусно приготовленной, - только такую пищу ребенок съест с удовольствием, т.е. с аппетитом. Аппетит зависит и от режима питания.

Режим питания предусматривает определенные часы приема пищи и интервалы между ними, количественное и качественное распределение ее в течение дня.

Если ребенок прерывает есть в определенное время, то к этому времени начинаются выделение пищеварительных соков, «рефлекс на время». Поэтому дети должны получать питание в точно установленные часы. При запаздывании с приемом пищи выключается работа пищеварительных желез расширяется, выделяется пищеварительного сока снижается и постепенно развивается заорексия (ненуженные аппетит). Предложения ученых показали, что при правильно построенном питании пища покидает желудок в среднем через 3,5-4 часа. Следовательно, интервалы между приемами пищи должны соответствовать этому времени.

4.2. Зоророе питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома - завтрак с учетом времени и объема пищи, предлагаемых на завтрак в общеобразовательной организации.

4.3. При приготовлении пищи дома рекомендуется:

- контролировать потребление жира;
- исключить жареные блюда, приготовленные во фритюре;
- не использовать дополнительные жир при приготовлении;
- ограничивать употребление колбасных изделий, мясных консервов, особенно с выдержкой - они содержат большое количество животного жира и мало белка;
- использовать в питании нежирные сорта рыбы, снимать шкуру с птицы, применять не жирные сорта мяса, молока и молочных продуктов, при этом предпочтительнее отдавать продуктам с более низким содержанием жирности.

Контролировать потребление сахара:

- основные источники сахара: варенье, шоколад, конфеты, кондитерские изделия, сладкие газированные напитки;
- сладкие блюда, с большим содержанием сахара необходимо принимать ограниченно, в связи с вредным влиянием на обмен веществ, риск возникновения пищевой аллергии и избыточного веса, а также нарушением работы желудочно-кишечного тракта.

Контролировать потребление соли:

- норма потребления соли составляет 3-5 г в сутки в готовых блюдах;
 - избыточное потребление соли приводит к задержке жидкости в организме, повышению артериального давления, отекам;
 - основные способы употребления соли: готовить без соли, солине готовое блюдо перед употреблением, используйте соль с пониженным содержанием натрия, ограничьте потребление мясных консервов.
- Выбирать правильные способы кулинарной обработки пищи:
- предпочтительно: приобщение на пару, отваривание, запекание, тушение, припускание.

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развернутый ответ или дополнительные пояснения, напишите в специальную строку:

1. Удовлетворены ли вы системой организации питания в школе?
 - ДА
 - НЕТ
 - ЗАТРУДНИЛОСЬ ОТВЕТИТЬ
2. Удовлетворены ли вы санитарное состояние школьной столовой?
 - ДА
 - НЕТ
 - ЗАТРУДНИЛОСЬ ОТВЕТИТЬ
3. Питается ли вы в школьной столовой?
 - ДА
 - НЕТ
- 3.1. Если нет, то по какой причине?
 - НЕ НРАВИТСЯ
 - НЕ УСПЕВАЕТ
 - НЕ ПИТАЕТСЯ ДОМА
4. В школе вы получаете:
 - ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК
 - ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ ЕШЛОДОМ)
 - 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)
5. Нравитесь ли вы в школе?
 - ДА
 - НИКОГДА
 - НЕТ
6. Хватает ли производительности времени для того, чтобы поспеть в школе?
 - ДА
 - НЕТ
7. Нравится питание в школьной столовой?
 - ДА
 - НЕТ
 - НЕ ВСЕГДА

- 7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?
- НЕВКУСНО ГОТОВИТ
 - ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ
 - ГОТОВИТ НЕПОЛНОЦЕННУЮ ПИЩУ
 - ОСТЫВШАЯ ЕДА
 - МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
 - ИНОЕ _____
8. ПЕРЕСИЛАТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДВИНУТОГО ДНЯ?
- ДА
 - НЕТ
- 8.1. ЕСЛИ ДА, ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОДУШКИ В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА?
- ПОЛУЧАЕТ ПОДУШКИ В ШКОЛЕ
 - ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА
9. УСТАВЛЯЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
- ДА
 - НЕТ
10. СТИПАЕТЕ ЛИ ПРИГЛАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЬЯ И ПОЛНОЦЕННЫМ?
- ДА
 - НЕТ
11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ: _____
12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ _____

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: _____
Инициативная группа, проводившая проверку: _____

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню? А) да для всех возрастных групп в режиме функционирования организации Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	
2. Выявлено ли точечное меню для оздоровления родителей и детей? А) да Б) нет	
3. Выявлено ли ежедневное меню в удобной для ознакомления родителей и детей форме? А) да Б) нет	
4. В меню отсутствуют повторения блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в отдельные дни	
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в отдельные дни	
6. Соответствует ли реализованное школьным меню количество приемов питания режиму функционирования организации? А) да Б) нет	
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бригадной комиссии? А) да Б) нет	
8. От всех ли первых призывных групп снята вся бригада? А) да Б) нет	
9. Выявлены ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бригадной комиссии (за период не менее месяца)? А) нет Б) да	
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей заболеваний (сахарная диабет, пищевые аллергии)? А) да Б) нет	
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? А) да Б) нет	
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? А) да	

13	Обнаруживаясь там в поисках для приема пищи насекомых, грызунов и птиц их жизнедеятельность?	Б) нет А) нет	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	Б) да А) да	
15	Выявляется ли замешательство детей при приеме пищи?	Б) нет А) нет	
16	Выявляется ли при приеме пищи у детей нарушение меню с нарушением меню факты нечеткого отчета?	Б) да А) нет	
17	Указаны ли факты нарушения детьми санитарии?	Б) да А) нет Б) да	

2

Рекомендации по организации питания обучающихся
образовательных организаций. МР 2.4.0119 -20

1. Разработаны: Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Братина И.В., Шевкув И.Г., Багурин А.К., Дырнева Е.А., Гюлиниязова М.В., Дмитриева С.А., Губонина М.А.); ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт питания» Роспотребнадзора (Ножикова И.И., Профеев Ю.В., Романенко С.П.); Управление Роспотребнадзора по Брянской области (Самойленко Г.Н.); Управление Роспотребнадзора по Ставропольскому краю (Сорехина М.И.); ФБУЗ «Центр питания и эпидемиологии в Тульской области» (Сеникова О.И.); ФБУЗ «Центр питания и эпидемиологии в г. Москве в Юго-Восточном округе г. Москвы» (Молдованов В.В.).

2. Утверждены: Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой *(И)* 21.12.2020 г.

3. Внесены впервые.