**Приложение № 6**

**Анкета организации - участника конкурса Всероссийского форума «Здравница»**

**по номинации: «Лучший продукт диетического лечебного питания»**

**к участию в конкурсе допускается продукция, зарегистрированная на территории РФ**

**Название продукта (продукции)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

1. Полное название организации\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.. Юридический и фактический адрес организации\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Организация производитель, страна\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Адрес и телефон производителя, адрес мощностей производства,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ для импортированных продуктов — название, полный адрес и телефон импортера;\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Ф.И.О., телефон, факс, адрес электронной почты руководителя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Назначение продукции:**

* пищевая продукция диетического лечебного питания – специализированная пищевая продукция с заданной пищевой и энергетической ценностью, физическими и органолептическими свойствами, и предназначенная для использования в составе лечебных диет;
* пищевая продукция диетического профилактического питания – специализированная пищевая продукция, предназначенная для коррекции углеводного, жирового, белкового, витаминного и других видов обмена веществ, в которой изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания, и (или) в состав которой включены не присутствующие изначально вещества или компоненты, а также пищевая продукция, предназначенная для снижения риска развития заболеваний;
* пищевая продукция энтерального питания – жидкая или сухая (восстановленная до готовой к употреблению) пищевая продукция диетического лечебного или диетического профилактического питания, предназначенная для перорального употребления непосредственно или введения через зонд при невозможности обеспечения организма в пищевых веществах и энергии обычным способом;
* пищевая продукция диабетического питания – пищевая продукция диетического лечебного или диетического профилактического питания, в которой отсутствуют или снижено содержание легкоусвояемых углеводов (моносахаридов – глюкоза, фруктоза, галактоза, и дисахаридов – сахароза, лактоза) относительно их содержания в аналогичной пищевой продукции и (или) изменен углеводный состав;
* пищевая продукция низколактозная (безлактозная) – пищевая продукция диетического лечебного или диетического профилактического питания, произведенная на основе коровьего молока или молока других продуктивных животных и (или) продукции переработки молока, в которой снижено содержание лактозы по сравнению с аналогичной пищевой продукцией;
* пищевая продукция без (или с низким содержанием) отдельных аминокислот – пищевая продукция диетического лечебного или диетического профилактического питания, полученная на основе гидролизатов белков, освобожденных (или с низким содержанием) от отдельных аминокислот и (или) из смеси аминокислот без фенилаланина, и (или) с использованием компонентов с пониженным содержанием фенилаланина.

**Предоставление образца:**

* Упаковки,
* этикетки продукции,
* контрэтикетки продукции
* информационного вкладыша

Примечание: доказательная база приведенной в маркировке продукта «Информации» об ожидаемом благоприятном влиянии на состояние организма человека входящего (их) в состав функционального(ых) пищевого(ых) ингридиента (ов) при систематическом употреблении такого продукта в составе пищевых рационов, должна быть обоснована научными данными, (клиническими исследованиями) при помощи утвержденных методов доказательной медицины.

**Информация об отличительных признаках и эффективности продукта:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Гигиенические характеристики продукции:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

***Химический состав и пищевая ценность\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

|  |  |
| --- | --- |
| **Показатель пищевой ценности или ингредиент** | **Информация об отличительных признаках****(нужное подчеркнуть, при необходимости дописать)** |
| **Энергетическая ценность**  | Со сниженной калорийностью, низкокалорийный, безкалорийный |
| **Белок**  | Источник белка, с высоким содержанием белкаНаименование белка (растительного или животного происхождения)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Жир** | С низким содержанием обезжиренный |
| **Холестерин**  | Отсутствует, низкое содержание холестерина  |
| **Насыщенные жирные кислоты** | Не содержит насыщенного жира, с низким содержанием насыщенного жира. |
| **Омега -3 жирные кислоты** | Источник Омега-3 жирных кислот Высокое содержание Омега-3 жирных кислот |
| **Сахара (сумма моно- и дисахаридов** | Не содержит сахаров, С низким содержанием сахаров Без добавления сахаров, Содержит только натуральные /природные сахара |
| **Пищевые волокна** | Источник пищевых волокон, высоким содержанием пищевых волоконНаименование: Пектин, пищевые волокна ячменя, овсяные отруби, отруби из пшеницы, альгинаты\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  |
| **Натрий (поваренная пищевая соль)** | С низким содержанием натрия/пищевой соли, с очень низким содержанием натрия, не содержит натрия/пищевой соли |
| **Витамины и минеральные вещества** | Источник (наименование витамина(ов) и/или наименование минералов)С высоким содержанием (наименование витамина(ов) и/или наименование минералов)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Иное** |  |

* **Показатели безопасности:*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**Документальное подтверждение (копии документов прилагаются):**

1. **Свидетельство о государственной регистрации продукции\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
2. **Нормативно-техническая документация, по которой производится продукция**
* ТУ или стандарт организации №\_\_\_\_\_\_дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* Технологическая инструкция\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* Экспертные заключения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* Регистрационное удостоверение медицинской технологии (при наличии)\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* Протоколы исследований (испытаний), акты экспертизы, подтверждающие соответствие продукции установленным гигиеническим требованиям: (**Оценка безопасности пищевой продукции** в соответствии с Техническим Регламентом ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880), результаты анализов санитарно-химических и санитарно-микробиологических показателей; результаты анализов химического состава
* **Протоколы испытаний, подтверждающие содержание эссенциальных нутриентов в количествах, декларируемых на этикетке и обеспечивающих отличительные свойства специализированной пищевой продукции\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
* Научный отчет, результаты исследований, в частности специальных (в случае проведения дополнительных исследований по оценке эффективности специализированной пищевой продукции). \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Этапы проведения экспертизы

Оценка номинантов, представленных на конкурс проводится в несколько этапов:

* 1. В конкурсе могут принять участие юридические лица, зарегистрированные в КАЧЕСТВЕ УЧАСТНИКА ВЫСТАВКИ.
	2. Предоставление Анкеты организации - участника конкурса Всероссийского форума «Здравница» Приложение №6 и документации, запрашиваемой в анкете.
	3. Экспертиза предоставленных документов членами экспертной комиссии, обсуждение представленных результатов научных исследований, подтверждающих эффективность продукции.
	4. Дегустация продукции (Оценка органолептических свойств.
	5. Заключение членов экспертной комиссии

С условиями проведения конкурса ознакомлен \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(ФИО)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(должность)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_организация \_\_\_\_\_\_\_\_\_(Подпись)