

Михалева М.А.

Инновационный проект:

КОМПЛЕКСНАЯ ОЗДОРОВИТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

**восстановления здоровья детей и подростков
российскими натуральными биокорректорами**

Волгоград, 2008

УДК 613.8(100)
М 34

Инновационный проект: Комплексная оздоровительная программа восстановления здоровья детей и подростков российскими натуральными биокорректорами. — 2008. — 40 с.

Инновационный проект «Комплексная оздоровительная программа восстановления здоровья детей и подростков российскими натуральными биокорректорами» направлен на охрану и восстановление здоровья детей в возрасте 12-14 лет.

Автором проекта является Михалева Майя Александровна, кандидат экономических наук, генеральный директор закрытого акционерного общества научно-производственного объединения «Европа-Биофарм», руководитель Волгоградского регионального отделения Общероссийской общественной организации «Лига здоровья нации».

Реализация данного проекта осуществляется в рамках грантовой программы «Здоровье нации» в учреждениях здравоохранения, образования.

Проект одобрен Администрацией Волгоградской области, реализован в образовательных учреждениях г. Волгограда, имеет положительные результаты.

УДК 613.8(100)
М 34

© ЗАО НПО «Европа-Биофарм», 2008

© Михалева М.А., 2008

© Отдел оперативной полиграфии ООО «Южный крест», 2008

Инновационный проект «Комплексная оздоровительная программа восстановления здоровья детей и подростков российскими натуральными биокорректорами» выполнен ЗАО НПО «Европа-Биофарм». Используемые в данной программе функциональные продукты питания и лекарственные препараты произведены из натурального растительного и животного сырья и оказывают оздоравливающее действие, передавая силы и целебные свойства природы организму человека.

Руководитель, автор проекта:



Михалева Майя Александровна

кандидат экономических наук,
генеральный директор
ЗАО НПО «Европа-Биофарм».
400040, г. Волгоград, ул. Поддубного, 33а,
тел. (8442) 27-11-30,
<http://www.tycveolum.ru>,
e-mail: evropa-biofarm@tycveolum.ru,

Координатор проекта:

Калашников Владимир Сергеевич,
тел. (8442) 73-89-69.

1. Информация об организации

Научно-производственное объединение «Европа-Биофарм» является разработчиком и производителем лекарственных препаратов серии «Тыквеол», биологически активных добавок, диетических продуктов и косметических средств из экологически чистого сырья натурального происхождения (семена тыквы, арбуза, грецкий орех и др.).

Приоритетными направлениями в реализации Концепции «Охрана здоровья здоровых в Российской Федерации» для предприятия являются: разработка и внедрение новых методов коррекции сниженных резервов организма, восстановления утраченного здоровья, увеличения продолжительности периода активной жизни человека.

Производимые предприятием лекарственные препараты и биокорректоры из растительного сырья обладают полифункциональным действием, направленным на все системы гомеостаза, восстанавливают и сохраняют их равновесие за счет проявления свойств адаптогенов, иммуномодуляторов, антиоксидантов и энтеросорбентов.



Спецификой работы НПО «Европа-Биофарм» является контроль всего технологического процесса: от подготовки почвы и семян до получения конечного продукта, что обеспечивает качество и высокую биологическую активность препаратов.

Технологии производства обеспечивают качество препаратов и отсутствие осложнений даже при значительном увеличении принимаемой дозы. Растительная основа делает их препаратами выбора для коррекции состояния здоровья населения, так как восстановительные процессы протекают физиологично, без «шоковых» воздействий на органы и системы организма. Биологически активные и безопасные концентрации витаминов, микроэлементов, флавоноидов, полиненасыщенных жирных кислот, эссенциальных аминокислот обеспечивают должный уровень обменных процессов организма и способствуют поддержанию, а в определенных случаях – и коррекции нарушений в организме.

- **Фактический адрес:** ЗАО НПО «Европа-Биофарм», 400040, г. Волгоград, ул. Поддубного, 33а.
- **Юридический адрес:** ЗАО НПО «Европа-Биофарм», 400078, г. Волгоград, ул. 2-я Горная, 4.

Р/с: 40702810811280100428 в Филиале 8621/100 Волгоградского ОСБ № 8621 г. Волгограда, БИК 041806647, к/счет 30101810100000000647, ИНН 3442045099 / КПП 344201001, ОКПО 10516176, ОКВЭД 24.42.1, ОГРН 1023402631009.



2. Аннотация проекта

Актуальность и обоснование проекта

По данным представителей органов здравоохранения и Госсанэпиднадзора, констатируются существенные отрицательные изменения структуры питания населения. В частности, увеличивается распространенность алиментарно-зависимых заболеваний.

Результаты мониторинга Института питания РАМН определяют основные нарушения в питании населения России:

- избыточное потребление животных жиров;
- дефицит полиненасыщенных жирных кислот;
- дефицит полноценных (животных) белков;
- дефицит большинства витаминов (недостаток витамина С выявляется у 80-90 % людей, более 40 % населения России испытывает недостаток каротина);
- дефицит минеральных веществ – кальция, железа;
- дефицит микроэлементов – йода, фтора, селена, цинка (недостаток йода имеется у 70-80 % детей);
- выраженный дефицит пищевых волокон.

Данные нарушения являются причиной высокой заболеваемости взрослого населения и слабого физического развития молодого поколения. По результатам диспансеризации детей, которая проводилась с 15 апреля 2002 г. по 15 января 2003 г., 35 % детей нуждаются в диспансерном наблюдении, 11 % - в стационарном лечении, 16 % показан оздоровительный курс лечения в санатории. У многих школьников проблемы с опорно-двигательным аппаратом, высок уровень гастроэнтерологических заболеваний. Также недостаток важнейших биологически активных веществ приводит к развитию нарушений иммунной системы, избыточному весу (его имеют 55 % людей), являющемуся ведущим фактором риска таких заболеваний, как атеросклероз, ишемическая болезнь сердца, гипертоническая болезнь, сахарный диабет. Дефицит кальция ведет к заболеваниям опорно-двигательного аппарата, йода – к нарушениям работы щитовидной железы и умственного развития в детском возрасте.

Возрастающие учебные нагрузки, психоэмоциональное перенапряжение, недостаток двигательной активности и ухудшающиеся экологические условия усугубляют неблагоприятную ситуацию в состоянии здоровья современных детей и подростков.

Решить данную проблему представляется возможным путем внедрения комплексной немедикаментозной оздоровительной



программы, разработанной в соответствии с Инструкцией по внедрению оздоровительных технологий в деятельность образовательных учреждений (Приказ МЗ № 139 от 04.04.2003).

Основными задачами которой будут являться:

- укрепление, сохранение здоровья, повышение функциональных резервов организма;
- формирование личности человека, мотивации к здоровому образу жизни, уверенности в своем здоровье.

При работе с образовательными учреждениями:

- интеграция оздоровительных технологий в образовательный процесс;
- преимущественное применение немедикаментозных средств оздоровления, широкое использование средств, стимулирующих защитные силы организма.

Концепция охраны здоровья здоровых в Российской Федерации (Приказ МЗ № 113 от 21 марта 2003 г.) как фактора национальной безопасности и стратегической цели отечественного здравоохранения утверждает экономическую целесообразность оздоровительных мероприятий, основанных на преимущественном применении немедикаментозных технологий и ограничения приема лекарств, высокие цены на которые делают их малодоступными для большей части населения. Охрана и укрепление здоровья здоровых проводится в отношении граждан Российской Федерации, как абсолютно здоровых (5-7 %), так и имеющих 1-2 заболевания в состоянии стойкой ремиссии (55-70 %).

Анализ состояния проблемы охраны здоровья доказывает ее безусловную актуальность. Данная проблема возникла в результате критически низкого уровня состояния здоровья населения и особенно усилилась в связи с разразившимся демографическим кризисом, наряду с прогрессирующей нехваткой сил и средств обеспечения необходимого объема и качества медицинской помощи все более возрастающему потоку больных людей.

В целях укрепления здоровья детей и подростков рекомендовано применение препаратов, выпускаемых предприятием.

Актуальность федеральной целевой программы «Дети России» на 2007 - 2010 годы (распоряжение Правительства РФ от 26 января 2007 г. №79-р) определяется исходя из наличия не решенных в рамках предыдущих федеральных целевых программ проблем дет-



ства, необходимости обеспечения реализации Конвенции ООН по правам ребенка, Концепции демографического развития Российской Федерации на период до 2015 года.

В Российской Федерации проживает 29 млн. детей. По прогнозным данным, к 2010 году численность детей уменьшится по сравнению с 2003 годом на 3,73 млн. человек, что определяет дальнейшую тенденцию сокращения численности населения страны. Уровень рождаемости не обеспечивает простого воспроизводства населения. Показатели материнской и младенческой смертности остаются на высоком уровне, только 30% новорожденных могут быть признаны здоровыми. За последние 10 лет уровень заболеваемости детей в целом вырос более чем в 1,4 раза.

Отсутствие комплексных, профилактических, лечебно-оздоровительных и коррекционных мероприятий в образовательных учреждениях приводит к росту распространенности хронической патологии среди детей различных возрастных категорий. В целях укрепления здоровья детей и подростков рекомендовано применение препаратов, выпускаемых предприятием.

Потребность в разработке данной программы вызвана также низким уровнем развития культуры здоровья у населения и сохраняющимся в обществе потребительским отношением к здоровью. Нет личной ответственности в части его сохранения и укрепления, у каждого индивида низки гигиенические навыки. Остается высоким уровень загрязнения окружающей природной среды. Медленно улучшается санитарное состояние городов и населенных пунктов, их благоустройство.

Реализация мероприятий программы позволит улучшить качество жизни и здоровья детей.



Цели и задачи проекта:

- повышение резерва здоровья детской части населения на основе приемов биокорректоров;
- профилактика заболеваемости;
- проведение мониторинга состояния здоровья данной группы населения;
- формирование культуры здорового образа жизни.

Основная целевая группа, на которую направлен проект

Дети и подростки от 12 до 14 лет.

Сроки реализации проекта

1 месяц.

Средства реализации проекта

1. *Концептуально-методологические:*
 - разработка и утверждение (в том числе новых) социальных программ по оздоровлению детей;
 - разработка, организация и координация работы сторон-участников проекта.
2. *Правовые:*
 - разработка, согласование и подписание необходимых документов для определения нормативных отношений сторон, участвующих в проекте;
 - определение ответственности сторон и порядок разрешения споров.
3. *Экспертные:*
 - утверждение программ оздоровления детей специалистами;
 - обсуждение и исправление, в случае необходимости, деталей программ поддержки в ходе реализации данного проекта.
4. *Финансовые:*
 - выделение средств на реализацию совместного проекта (уплата вступительных ежегодных взносов, проведение конференций, форумов, рекламных кампаний);
 - обсуждение финансовых интересов.
5. *Материально-технические:*
 - разработка и создание справочных, информационных, рекламных источников для выполнения различного рода задач;
 - определение мест подготовки и проведения различных мероприятий.



6. Менеджментные:

- координация работы участников и исполнительных структур проекта;
- осуществление контроля за сторонами-участниками проекта.

7. Маркетинговые:

- разработка методов проведения и осуществления рекламных кампаний продукции предприятия «Европа-Биофарм».

8. Организационные:

- организация, подготовка и проведение научно-информационных форумов, конференций, заседаний, посвященных проблеме программы оздоровления.

Этапы реализации проекта

Вводный этап:

- оформление программы действий;
- позиционирование основных мероприятий, определение сценария их подготовки и проведения;
- распределение обязанностей и функций между участниками проекта.

Основной этап:

- проведение оздоровительных мероприятий;
- проведение мониторинга состояния здоровья детей.

Заключительный этап:

- анализ проведенной работы, подготовка и подписание соглашений на продолжение работы по оздоровлению и формированию здорового образа жизни.

Предполагаемые результаты:

- укрепление, сохранение здоровья, сокращение сроков восстановления здоровья путем внедрения в практику современных методов лечения натуральными биокорректорами и комплексами оздоровительных технологий с использованием всего арсенала средств, создаваемых предприятием ЗАО НПО «Европа-Биофарм»;
- формирование мотивации к труду и здоровому образу жизни, уверенности в своем здоровье;
- снижение заболеваемости среди детей 12-14 лет.



Перспективы:

- разработка и внедрение новых социально значимых программ оздоровления населения;
- привлечение новых структур и организаций к сотрудничеству.

План-график мероприятий по поддержке проекта - **«Программа восстановления здоровья детей и подростков российскими натуральными биокорректорами»** и их смета совместно разработаны и утверждены ЗАО НПО «Европа-Биофарм» и комиссией по качеству методов, товаров и услуг медицинского, экологического и оздоровительного назначения.

Схема применения биокорректоров:

Утренний прием (завтрак):

Лакрин - 1 капсула;

Джакол - 1 ч.л. во время еды;

Мука из семян тыквы - 1 ст.л., добавляя в кашу или кисломолочные продукты.

Дневной прием (обед):

Масло тыквенное, томатное или морковное - для заправки салата или добавки в блюдо 25-30 мл;

Сироп «Царский желудь» - 1 ст. л. (15 мл) с чаем, напитком.

Вечерний прием (ужин):

Джакол - 1 ч.л. во время еды;

Кальцимин - 1-2 капсулы перед сном.

Параметры, характеризующие состояние здоровья, регистрируемые до начала и после завершения курса (21 день):

Сердечно-сосудистая система - ЭКГ, ЧСС, АД.

Мочевыделительная система - общий анализ мочи.

Зрение - обследование по таблице Головина-Сивцева (для определения остроты зрения), исследование глазного дна.

Пищеварительная система - таблицы субъективной оценки, биохимические показатели крови.

Нервная система - тестирование на выявление «Реактивной» и «Личностной» тревожности по Спилбергеру.

Мыслительные функции - оценка успеваемости.

Иммунная система - частота инфекционных заболеваний по сравнению с предыдущим годом.

Минеральный обмен - уровень кальция в крови.

Общее физическое развитие - вес, рост.



Задачи оздоровления организма, реализуемые применением функциональных продуктов питания

Кальцимин	<ol style="list-style-type: none"> 1. Очищение организма, адсорбция солей тяжелых металлов. 2. Коррекция содержания микроэлементов и витаминов.
Лакрин	<ol style="list-style-type: none"> 1. Стимуляция иммунитета как обязательное условие процесса оздоровления организма.
Мука из семян тыквы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Нормализация обмена веществ. 2. Восполнение белково-витаминной недостаточности.
Морковное, томатное масла	<ol style="list-style-type: none"> 1. Усиление противовоспалительного, антиоксидантного, гипохолестеринемического, мембранозащитного действия на организм биологически активных добавок. Стимуляция образования зрительного пурпура - родопсина. Ликопин обладает онкопрофилактическим действием.
Сироп «Царский желудь»	<ol style="list-style-type: none"> 1. Стимуляция микроциркуляции в органах и тканях, ограничение воспалительных процессов в организме, снижение свободнорадикального разрушения клеточных мембран. 2. Нормализация гормональной и нервной регуляции работы органов и систем. Улучшение памяти.
Тыквенное масло «Золотая долина»	<ol style="list-style-type: none"> 1. Стабилизация структуры клеточных мембран. 2. Восстановление гармоничной работы органов пищеварительной системы: печени - химической лаборатории организма, желудка, кишечника. 3. Нормализация работы сердечно-сосудистой системы.
Джакол	<ol style="list-style-type: none"> 1. Нормализация почечной фильтрации. 2. Снижение возбудимости нервной системы, улучшение концентрации внимания, усвоения информации.



3. Методические рекомендации по внедрению оздоровительной программы

Здоровые дети - это будущее здоровое население России. Именно в это время закладываются основные принципы здоровья: гармония духа и тела. Родители, педагоги и врачи должны руководствоваться здравым смыслом, т.е. помогать детям поддерживать правильный образ жизни - правильно питаться, избегать вредных привычек, достаточно двигаться, уметь справляться со стрессами.

К сожалению, процент здоровых детей, особенно школьников, оставляет желать лучшего. Причем многие заболевания обусловлены неправильным питанием. Так, среди алиментарно-зависимых заболеваний у детей часто встречается белково-витаминная недостаточность, йоддефицитные нарушения, недостаточность витаминов, железодефицитная анемия и др. К тому же экологическое неблагополучие, возрастание нагрузки на детей вносят негативный вклад в эту проблему. В связи с этим вопросы оздоровления школьников являются весьма актуальными. Современные ученые-медики предлагают использовать для этого естественные методы, а не уповать на фармацевтические препараты. Естественные методы профилактики и лечения предполагают использование биологически активных добавок и средств из плодов, овощей, трав, другого натурального сырья, желательно, из той местности, где человек живет.

Программа оздоровления детей школьного возраста должна опираться на знание особенностей организма этого периода, подверженности тем или иным заболеваниям.

Первый период отрочества, или младший школьный возраст, — от 7 до 12 лет. В этот период в организме ребенка уже завершена основная структурная дифференциация тканей. Происходит дальнейшее развитие мышечной системы, формирование характера. Уже четко проявляются психофизические особенности ребенка в зависимости от пола. Заканчивает свою дифференцировку головной мозг. Ярко проявляются способности ребенка к труду и интеллектуальной деятельности, возрастает активность щитовидной и половых желез. У детей первого периода отрочества многие органы достигают полного развития. В этом периоде педиатры часто регистрируют такие заболевания, как ОРВИ, астматический бронхит, ревматизм и другие поражения сердца, суставов, заболевания печени и желудка, грибковые и аллергические заболевания кожи, различные астенические состояния.



Для старшего школьного возраста (от 13 до 18 лет) особенно характерны сдвиги в эндокринной системе. В этот период четко проявляется функциональная зрелость полового аппарата и заканчивается развитие вторичных половых признаков, определенно складывается гормональное воздействие надпочечников и инсулинпродуцирующих клеток поджелудочной железы.

Патология этого возраста имеет такие нозологические формы: чаще встречаются психоневрозы, функциональные расстройства сердечно-сосудистой системы, аномалии половой сферы, обострения хронических инфекций (например, туберкулеза), желудочно-кишечные проблемы (дисбактериоз, дискинезии и т.д.), часты нарушения осанки.

В целом заболевания протекают так же, как и у взрослых людей.

Для профилактики и коррекции возможной вышеперечисленной патологии у школьников предлагаем использовать следующие функциональные продукты, разработанные и выпускаемые ЗАО НПО «Европа-Биофарм» - Кальцимин, Лакрин, сироп «Царский желудь», Джакол, мука из семян тыквы, томатное, морковное и тыквенное масла.

Кальцимин - комбинированный препарат из яичной скорлупы. Основной компонент - карбонат кальция (не менее 122,5 мг/г). Восполняет недостаточное поступление кальция с обычным рационом. Очень эффективен при частых простудных заболеваниях, хронической усталости, стрессе, наличии аллергических реакций, для улучшения памяти и успеваемости: кальций улучшает мозговую деятельность, активизирует мозговые клетки, улучшает рост. Необходим при переломах, для профилактики кариеса.

Лакрин - комплекс биологически активных веществ из корней и подземных частей солодки уральской (или солодки голой): глицирризиновая кислота и ее соли - до 23 %, флавоноиды - до 8 %, (β-каротин, витамины С, РР - до 30 мг. Это биологически активная добавка общеукрепляющего действия, проявляет дезоксикортикостероидоподобные свойства, действует как противовоспалительное, спазмолитическое, десенсибилизирующее средство. Оказывает выраженный отхаркивающий, бронхолитический и иммуностимулирующий эффекты. Рекомендуются при заболеваниях дыхательных путей (ОРЗ, бронхит, бронхиальная астма), недостаточности коры надпочечников, астенических, гипотонических состояниях.

Сироп «Царский желудь» - является сиропом из плодов зеленого грецкого ореха. Содержит эфирные масла и лимонную кислоту, нафтохинон юглон, биофлавоноиды, каротиноиды, витамин С, витамины группы В, микроэлементы, в т.ч. йода не менее



500 мкг/100 г, моносахара (фруктоза, глюкоза). Адаптогенное, общетонизирующее, метаболическое средство. Рекомендуется при повышенных физических и умственных нагрузках, невротических состояниях, синдроме хронической усталости, анемических состояниях, в качестве дополнительного средства при ОРВИ (ларингит, трахеит, бронхит и т.д.), для профилактики йоддефицитных алиментарных состояний.

Содержание магния в **Джаколе** (масло арбузных семян) благотворно влияет на усиление концентрационных процессов в центральной нервной системе у детей с синдромом гиперактивности, что позволяет сохранить мотивацию к обучению. Магний в комплексе с эссенциальными жирными кислотами позволяет предотвратить образование камней в почках и улучшить функциональное состояние мочевыделительной системы.

Мука из семян тыквы изготовлена по оригинальной технологии, которая позволяет сохранить в ней высокое содержание белка, а также витаминов группы В, макро- и микроэлементов. Благодаря сбалансированному составу этих и других жизненно необходимых нашему организму веществ, мука из семян тыквы повышает мышечную силу, регулирует деятельность печени, нормализует обмен веществ, способствует улучшению результатов спортивных тренировок. Это мощная защита для организма в борьбе с губительной белковой недостаточностью, в результате которой нарушается обмен веществ, падает иммунитет.

Муку из семян тыквы включают в ежедневный рацион питания в целях снижения риска инфекционных заболеваний; при повышенных эмоциональных нагрузках и энергетических тратах организма для укрепления нервной системы, повышения умственной работоспособности и увеличения физической силы, для восполнения витаминной недостаточности.

Тыквенное, морковное и томатное масла способствуют стимуляции аппетита, повышают биологическую ценность блюд и эстетическую привлекательность, позволяют разнообразить вкусовые характеристики привычного рациона. Полезные овощные масла благоприятствуют перевариванию и усвоению жиров, предотвращают их избыточное отложение в жировых депо, снижают уровень холестерина в крови, оказывают благоприятное влияние на процессы роста и физического развития детей, благотворно влияют на функцию эндокринных желез, повышают их эластичность и снижают проницаемость стенок кровеносных сосудов. Богатые каротином масла способствуют улучшению зрения.



Предлагаем проводить месячные курсы профилактического оздоровления данными функциональными продуктами дважды в год с целью повышения иммунологического статуса организма школьников.

Пропаганда здорового образа жизни и практическая помощь в его осуществлении должна вестись в течение всей жизни, начинаться с детского возраста - считают ученые-медики во всем цивилизованном мире.

Воздействие вышеперечисленных препаратов на организм ребенка было подтверждено в ходе клинической апробации на базе санатория «Качалинский», государственного образовательного учреждения «Созвездие» и гимназии № 14. Исследования проводились в соответствии с Программой, разработанной для укрепления здоровья детей 12-14 лет. В программе участвовало 300 детей.

В ходе реализации оздоровительной программы в комплексной терапии со стандартными схемами лечения было отмечено антиоксидантное, иммунокорректирующее действие применяемых препаратов, нормализация минерального статуса и коррекция алиментарно-зависимых состояний у детей, повышение неспецифической резистентности организма, что проявилось в снижении заболеваемости, утомляемости, а также повышении успеваемости, усидчивости, усвоения материала. Препараты хорошо переносятся детьми, не вызывают системных реакций, побочных эффектов и осложнений. В ходе применения данных препаратов у всех обследованных детей улучшились показатели функционального состояния сердечно-сосудистой системы.

Таким образом, для того чтобы ребенок был здоров, уже недостаточно контролировать его режим дня и правильно планировать его диету. По-настоящему полноценное питание и здоровый образ жизни возможно обеспечить, только обогащая ежедневный рацион качественными функциональными продуктами питания и биологически активными добавками. Натуральные препараты из растительного сырья производства отечественного научно-производственного объединения «Европа-Биофарм» обладают полифункциональным действием, направленным на все системы организма, восстанавливают и сохраняют их равновесие за счет проявления свойств адаптогенов, иммуномодуляторов, антиоксидантов и энтеросорбентов.



Анкета для родителей
(лист информированного согласия)

1. Считаете ли Вы, что питание оказывает значительное влияние на состояние здоровья ребенка?

2. Хотели бы Вы получить информацию о современных немедикаментозных способах оздоровления ребенка, о возможностях коррекции нарушений и профилактике заболеваний?

3. Уверены ли Вы, что Ваш ребенок получает достаточное количество необходимых биологически активных веществ?

4. Согласны ли Вы, чтобы Ваш ребенок принял участие в комплексной немедикаментозной программе оздоровления «Дочки-матери, отцы и сыновья»?

Телефон, по которому Вы сможете получить дополнительную информацию и ответы на Ваши вопросы

(Мать, отец, бабушка, родственник - нужное подчеркнуть)



4. Отзыв о результатах применения биологически активных препаратов



Лечение биологически активными добавками хорошо переносится детьми, не вызывает системных реакций, не наблюдалось побочных эффектов и осложнений. Эти препараты улучшают функциональное состояние сердечно-сосудистой системы, обладают успокаивающим эффектом при бессоннице, неврозах, хронической усталости. Отмечено повышение аппетита у детей, улучшение сна. У всех обследованных детей отмечена хорошая переносимость препаратов. При приеме этих препаратов у больных с дискинезией желчевыводящих путей не наблюдалось абдоминального синдрома, утомляемости, признаков тревоги и депрессии. У часто болеющих детей сроки заболеваемости сократились в 2 раза. Вышеперечисленные препараты весьма эффективно зарекомендовали себя в комплексной терапии со стандартными схемами лечения.

Закключение:

Учитывая, что процент здоровых детей, особенно школьников, оставляет желать лучшего и многие заболевания обусловлены неправильным питанием с дефицитом полиненасыщенных жирных кислот, полноценных белков, большинства витаминов, минеральных веществ (кальция, железа), микроэлементов, считаем применение натуральных биологически активных веществ НПО «Европа-Биофарм» полезным и необходимым в укреплении здоровья школьников на данном этапе развития нашего государства.

Клинические исследования проведены:

1. ООО ВСКО, Учреждение санаторий «Качалинский».
2. Гимназия № 14, г. Волгоград.
3. ГОУ «Созвездие», г. Волгоград.



5. Приложения к проекту.
Продукция ЗАО НПО «Европа-Биофарм», рекомендуемая
для проведения оздоровительных мероприятий детской
части населения

- 1. Тыквеол и К** – комплекс эссенциальных фосфолипидов растительного происхождения и жирорастворимых витаминов А, Е, F. Выпускается в стеклянных флаконах по 100 мл. Восстанавливает функцию клеточных мембран, является источником энергии для организма. Рекомендуется при атеросклерозе, болезнях, сопровождающихся нарушениями липидного обмена (ожирение, псориаз), при хронических диффузных заболеваниях печени (гепатит, цирроз, жировая дистрофия печени). Оказывает прямое защитное действие на слизистую оболочку пищеварительного тракта. Принимается по 2 ч.л. 2 раза в день.



- 2. Мука из семян тыквы** – функциональный продукт питания (44% высокоусвояемого белка) общеукрепляющего действия, эффективно восполняет белково-витаминный баланс, нормализует обмен веществ, стимулирует иммунитет, повышает умственную и физическую работоспособность при стрессе, хронической усталости. Рекомендуется для улучшения работы печени. Является дополнительным источником белка, незаменимых аминокислот, микроэлементов. Прошел антидопинговый контроль, рекомендован для повышения физической выносливости. Принимается по 2 ст. л. в день во время еды.



- 3. Кальцимин** – биокорректор, минеральный обогатитель. Выпускается в твердых желатиновых капсулах по 700 мл. Содержит 27 незаменимых макро-, микро- и ультраэлементов. Основной из них - кальций (не менее 350 мг/г). Активно участвует в формировании костной ткани и зубов, в процессе свертывания крови, секреции гормонов и пищеварительных ферментов, необходим для поддержания стабильной сердечной деятельности. Оказывает противовоспалительное, дезинтоксикационное действие, снижает степень радионуклидного поражения организма. Принимается по 1-2 капс. 2 раза в день. Полный курс 25 дней.



4. Сироп «Царский желудь» – сироп из плодов зе-

леного грецкого ореха, содержит эфирные масла, яблочную и лимонную кислоты, нафтахинон юглон, биофлавоноиды, каротиноиды, витамины группы В, в том числе йод не менее 50 мкг/100 г, моносахар (фруктоза, глюкоза). Применяется как общетонизирующее метаболическое средство. Дополнительный источник йода, биофлавоноидов. Устраняет негативные симптомы больных с хронической венозной недостаточностью, при повышенных физических и умственных нагрузках, анемических состояниях в качестве дополнительных средств, при ОРВИ (фарингит, трахеит, бронхит и т.д.), для профилактики йоддефицитных алиментарных состояний, в качестве иммунокорректора. Принимается по 1 столовой ложке 2 раза в день. Длительность приема 1 месяц 3-4 раза в год.



5. Лакрин – комплекс биологически активных веществ из корней и подземных частей растения «солодка». Выпускается в твердых желатиновых капсулах по 300 мг. Применяется при хронических бронхолегочных заболеваниях (бронхиты, бронхиальная астма, бронхоэктатическая болезнь, аллергозы). Глицирризиновая кислота стимулирует выработку собственных гормонов коры надпочечников, что обуславливает выраженный противовоспалительный и десенсибилизирующий эффект. Является средством для коррекции иммунодефицита. Принимается по 1 капс. в день. Срок приема 10 дней.



6. Джакол – фитотерапевтическое общеукрепляющее средство из семян арбуза, дополнительный источник незаменимых полиненасыщенных жирных кислот, витамина Е. Оказывает мембраностабилизирующее и противовоспалительное действие. Улучшает функциональное состояние сердечно-сосудистой системы, почек и мочевого пузыря, предстательной железы. Обладает успокаивающим действием при бессоннице, неврозах, хронической усталости. Выпускается в виде масла во флаконах темного стекла, (65 мл) и мягких желатиновых капсулах по 450 мг. Принимается по 1 ч. л. или по 2 капс. 2 раза в день. Срок приема 1 месяц.



7. Тыквенное, морковное и томатное масла способствуют стимуляции аппетита, повышают биологическую ценность блюд и эстетическую привлекательность, позволяют разнообразить вкусовые характеристики привычного рациона.



Полезные овощные масла благоприятствуют перевариванию и усвоению жиров, предотвращают их избыточное отложение в жировых депо, снижают уровень холестерина в крови, оказывают благоприятное влияние на процессы роста и физического развития детей, благотворно влияют на функцию эндокринных желез, повышают их эластичность и снижают проницаемость стенок кровеносных сосудов. Богатые каротином масла способствуют улучшению зрения.

Наименование статьи затрат	Стоимость ¹ одной упаковки, руб.	Количество упаковок, мес. на одного человека	Всего рублей на одного человека
Мука из семян тыквы (400 г)	119,0	1	119,0
Кальцимин	59,0	1	59,0
Сироп «Царский желудь»	74,0	3	222,0
Лакрин	107,0	1	107,0
Джакол	107,0	4	428,0
Масло тыквенное (250 мл)	119,0	1	119,0
Масло морковное (250 мл)	191,0	1	191,0
Масло томатное (250 мл)	335,0	1	335,0
Итого на одного человека в мес.			1 580,0
Итого на 360 человек в мес.			568 800,0

¹ Стоимость на 1 января 2008 года.



кафе-клуб

Росинка

представляет рецепты
из меню СПА-питание



г. Волгоград, ул. Поддубного, 33а, тел.: (8442) 27-11-35



Рецепты блюд от НПО «Европа-Биофарм»

Изделия из тыквенной муки высокобелковой

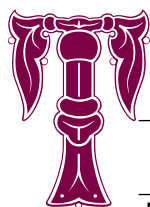


- Дрожжевое тесто и изделия из него: пирожки печеные и жареные, расстегаи, пироги, кулебяки и другие кулинарные изделия
- Оладьи
- Блинчики
- Пельмени и вареники
- Кляр для мясных и рыбных блюд

Блюда с применением масел

тыквенного, томатного, морковного

- Курица с хрустящей картофельной корочкой
- Печень жареная
- Рыба жареная
- Щи из свежей капусты
- Суп-лапша грибная
- Салат овощной
- Салат из свежей капусты
- Винегрет овощной
- Салат по-болгарски
- Салат «Греческий»
- Салат «Волшебный»



ЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ



Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг в г	
	для пирожков жареных простых	для пирожков печеных простых
Мука пшеничная	580	608
Мука из семян тыквы	25	25
Сахар	39	44
Маргарин столовый	20	19
Соль	10	10
Дрожжи сухие	4,75	4,75
Вода	332	300
ВЫХОД	1000	1000
Влажность, %	42	40



Если мука имеет низкую температуру, ее следует выдержать в теплом помещении, с тем чтобы температура муки повысилась не менее чем до 12°C.

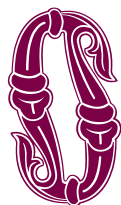
Перед употреблением муку просеивают в специальных просейвателях или вручную, при этом, помимо того, что при просеивании удаляются комочки и посторонние предметы, мука обогащается кислородом воздуха, что облегчает замес теста, улучшает его качество и способствует лучшему его подъему. Потери при просеивании муки, составляющие 1%, учтены в рецептурах при определении выхода готовых изделий. Муки из семян тыквы должно быть не более 4 % от общего количества муки.

Технология приготовления

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40°C воду, предварительно разведенные в воде температурой не выше 40°C и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца или меланж, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленный маргарин и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40°C. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин. и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза.

Из теста дрожжевого можно приготовить пирожки печеные и жареные, расстегаи, пироги, кулебяки и другие мучные кулинарные изделия. Для жаренья пирожков применяют: масло тыквенное или смесь 50% масла растительного и 50% масла тыквенного.



ЛАДЫ



Наименование продуктов	Выход продуктов на 1 кг (г)	
	брутто	нетто
Мука пшеничная	462	462
Мука из семян тыквы	19	19
Молоко	481	481
Яйца	3/5 шт.	23
Дрожжи (прессованные)	14	14
Сахар	17	17
Соль	9	9



Масса готового теста		1000
Тесто для оладий		176
Масло морковное или тыквенное	9	9
Масса готовых оладий		150

Технология приготовления

В небольшом количестве воды или молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35-40°C, добавляют муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Замешенное тесто оставляют в теплом месте (25-35°C) на 3-4 ч. В процессе брожения тесто перемешивают. Оладьи выпекают на разогретых (чугунных) сковородах так же, как блины. Оладьи можно жарить во фритюре, расход жира на жаренье во фритюре 12 г на порцию массой 150 г. При жарке на морковном масле оладьи приобретают необыкновенно красивый «солнечный» цвет.



ЛИНЧКИ

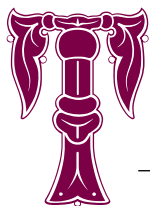


Наименование продуктов	Выход продуктов на 1 кг (г)	
	брутто	нетто
Мука пшеничная	400	400
Мука из семян тыквы	16	16
Молоко	1040	1040
Яйца	2 1\13 шт.	83
Сахар	25	25
Соль	8	8
Масса теста		1538
Масло растительное или тыквенное	16	16
ВЫХОД		1000

Технология приготовления

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют холодное молоко (50% порции), всыпают муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляют оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто (влажность 66%) процеживают. Блинчики выпекают на смазанных растительным маслом разогретых сковородах.





ЕСТО ДЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ



Наименование продуктов	Выход продуктов на 1 кг (г)	
	брутто	нетто
Мука пшеничная ¹	670	670
Мука из семян тыквы	30	30
Яйца	1½ шт.	60
Вода	260	260
Соль	15	15
ВЫХОД		1000
Влажность, %		39

¹Из указанного в рецептуре количества муки 1,0-1,5% используют для раскатки теста и посыпки инвентаря.

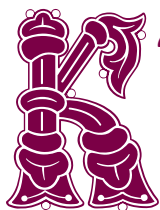
Если мука имеет низкую температуру, ее следует выдержать в теплом помещении, с тем чтобы температура муки повысилась не менее чем до 12°C.

Перед употреблением муку просеивают в специальных просеивателях или вручную, при этом, помимо того, что при просеивании удаляются комочки, посторонние предметы, мука обогащается кислородом воздуха, что облегчает замес теста, улучшает его качество и способствует лучшему его подъему. Потери при просеивании муки, составляющие 1%, учтены в рецептурах при определении выхода готовых изделий.

Технология приготовления

Муку засыпают в тестомесильную машину, добавляют нагретую до 30-35°C воду, яйца, соль и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Подготовленное тесто выдерживают 30-40 мин. для набухания клейковины и придания тесту эластичности, после чего используют для приготовления пельменей.





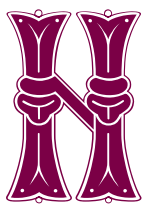
ляр для мясных и рыбных блюд



Наименование продуктов	Выход продуктов на 1 кг (г)	
	брутто	нетто
Мука пшеничная	320	320
Мука из семян тыквы	15	15
Яйца	7½ шт.	300
Молоко или вода	330	330
Соль	15	15
Масло растительное	17	17
ВЫХОД		1000

Технология приготовления

Просеянную муку разводят теплым молоком или водой температурой 20-30°C, размешивают, чтобы не было комков, добавляют немного растительного масла, желтки яиц, соль и оставляют на 10-15 мин. для набухания клейковины. Перед жареньем в тесто вводят взбитые белки и размешивают. Жарят мясные и рыбные блюда в кляре на тыквенном или морковном масле, что придает блюдам интенсивную окраску и неповторимый вкус.



ефэртити - курица с хрустящей картофельной корочкой



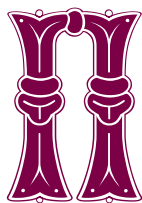
Наименование продуктов	Выход продуктов на 1 порцию (г)	
	брутто	нетто
Филе куриное	137	137
Картофель	125	75
Масло тыквенное или морковное	20	20
ВЫХОД		180/110/2

Технология приготовления

Куриное филе отбить до толщины 5 мм. Картофель нарезать поперек на ломтики толщиной с бумагу. Разложить картофельные



ломтики на столе в форме овала так, чтобы ломтики находили один на другой и между ними не было зазоров (в виде чешуек). Сверху положить куриное филе, посолить. Накрыть оставшимися ломтиками картофеля. Жарить курицу в тыквенном или морковном масле, пока нижний слой картофеля не станет золотистым. Убавить огонь и жарить еще 2-3 мин. Лопаточкой осторожно перевернуть, посыпать перцем и солью. Жарить так же с другой стороны. При жарке картофель приобретает красивый оранжевый цвет, что придает блюду пикантность.



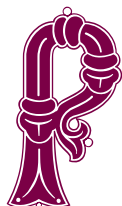
ПЕЧЕНЬ ЖАРЕНАЯ



Наименование продуктов	Выход продуктов на 1 кг (г)	
	брутто	нетто
Печень говяжья	1700	1410
Мука пшеничная	60	60
Масса полуфабриката		1470
Масло тыквенное	120	120
Масса жареной печени		1000±50

Технология приготовления

Печень нарезают кусками, посыпают солью и перцем, панируют в муке и жарят с обеих сторон на масле до готовности, но не пережаривая.



РЫБА ЖАРЕНАЯ

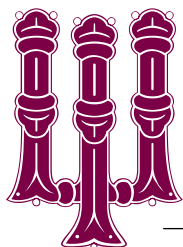


Наименование продуктов	Выход продуктов на 1 кг (г)	
	брутто	нетто
Судак	2110	1220
Мука пшеничная	60	60
Масло тыквенное	60	60
Масса жареной рыбы		1000±50



Технология приготовления

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей и реберными костями, посыпают солью, перцем, панируют в муке, кладут на разогретую с маслом сковороду, жарят с двух сторон до образования румяной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.



и из свежей капусты с картофелем



Наименование продуктов	Выход продуктов на 1 порцию (г)	
	брутто	нетто
Картофель	40	30
Капуста	62,5	50
Морковь	12,5	10
Лук репчатый	12	10
Томатное пюре	4	4
Масло томатное	4	4
Бульон	200	200
Сметана	10	10
Говядина отварная	22	10
Зелень	2,7	2
ВЫХОД		250/10/10/2

Технология приготовления

Капусту нарезают шашками, картофель - дольками. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель и варят, затем добавляют пассерованные на масле томатную морковь, лук и варят до готовности. При подаче добавляют вареную говядину, сметану и зелень.



уп-лапша грибная



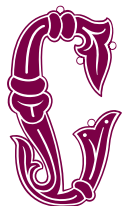
Наименование продуктов	Выход продуктов на 1 порцию (г)	
	брутто	нетто
Грибы (шампиньоны) свежие вареные	70,5	38
Лапша или вермишель	20	20



Морковь	13	10
Лук репчатый	6	5
Масло морковное	5	5
Бульон или вода	225	225
Зелень	2,7	2
ВЫХОД		250/38/2

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут подготовленные грибы. За 10-15 мин. до готовности супа добавляют пассерованные на морковном масле лук и морковь, затем лапшу или вермишель и варят до готовности. При подаче добавить зелень.



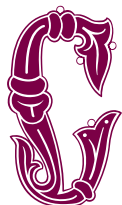
САЛАТ ОВОЩНОЙ



Наименование продуктов	Выход продуктов на 1 порцию (г)	
	брутто	нетто
Лист салата	15	10
Помидоры свежие	41	40
Огурцы свежие	41	40
Перец болгарский	40	30
Масло томатное	30	30
Зелень	2,7	2
ВЫХОД		150/2

Технология приготовления

Подготовленный салат нарезают на крупные части, помидоры и огурцы - ломтиками, перец - соломкой. При подаче на салат укладывают нарезанные огурцы, помидоры и перец и поливают томатным маслом. Украшают зеленью.



САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ



Наименование продуктов	Выход продуктов на 1 порцию (г)	
	брутто	нетто
Капуста свежая	98,6	70
Горошек зеленый	10	10
Сахар	5	5



Уксус 3%-ный	10	10
Масло морковное	5	5
Масса		100

Технология приготовления

Подготовленную капусту шинкуют, соединяют с консервированным горошком, заправляют маслом морковным с сахаром и уксусом.



ИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ



Наименование продуктов	Выход продуктов на 1 порцию (г)	
	брутто	нетто
Картофель	54	32 ¹
Свекла	31	23 ¹
Морковь	20	15
Огурцы соленые ²	27	23
Капуста соленая ²	31	23
Лук репчатый	27	23
Масло морковное	15	15
Масса		150

¹ Масса вареных очищенных овощей.

² Огурцы соленые можно заменить капустой квашеной, капусту квашеную можно заменить огурцами солеными.

Технология приготовления

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Лук репчатый нарезают полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло морковное, перемешивают.



САЛАТ ПО-БОЛГАРСКИ



Наименование продуктов	Выход продуктов на 1 порцию (г)	
	брутто	нетто
Помидоры свежие	82	80
Перец болгарский	20	15



Огурцы свежие	51	50
Лук репчатый	12	10
Масло томатное	30	30
Брынза	16	15
Зелень	2,7	2
ВЫХОД		200/2

Технология приготовления

Огурцы и помидоры нарезать крупными кубиками, перец - ломтиками, лук - полукольцами. Соединить подготовленные продукты. Полить маслом томатным, перемешать. Посыпать тертой брынзой и оформить зеленью.



салат «Греческий»



Наименование продуктов	Выход продуктов на 1 порцию (г)	
	брутто	нетто
Перец болгарский	67	50
Помидоры свежие	31	30
Маслины	20	20
Брынза	36	35
Масло томатное	25	25
Лук зеленый	12,5	10
Зелень	5,4	4
ВЫХОД		170/4

Технология приготовления

Взять разноцветный болгарский перец, удалить из него семена и нарезать не очень крупными кубиками. Помидор нарезать кубиками, не удаляя из него сердцевину. Удалить косточки из консервированных маслин. Нарезать кружочками. Брынзу нарезать кубиками. Все соединить, добавить мелко нарезанную зелень петрушки, заправить все томатным маслом, посолить и поперчить по вкусу. Все тщательно перемешать и выложить в салатник. Готовый салат украсить кружочками перца, маслинами, петрушкой и зеленым луком.





алат «Волшебный»



Наименование продуктов	Выход продуктов на 1 порцию (г)	
	брутто	нетто
Говядина отварная	121	75
Огурец свежий	31	30
Помидор свежий	31	30
Масло томатное	30	30
Лист салата	7,5	5
Лимон	11	10
Зелень	2,7	2
ВЫХОД	170/10/2	

Технология приготовления

Говядину отварить, нарезать небольшими кубиками. Огурцы почистить, удалить семечки и нарезать не слишком тонкими ломтиками, помидоры - крупными кубиками. Все перемешать. Блюдо выстелить листом салата, на него уложить салат, полить томатным маслом. Украсить кружочком лимона и зеленью.



Библиография

1. Бакумов П.А. и соавт. Под редакцией академика РАМН, д.м.н., проф. Петрова В.И. «Современные антиоксиданты в медицине». Волгоградская медицинская академия, научно-методические рекомендации для врачей.
2. Боголюбов В.М., Пономаренко Г.Н. Общая физиотерапия. - М.; СПб. 1996.
3. Бонд ДЖ. Естественное питание: как питаться в соответствии с нашей генетической программой. // Пер. с англ. Верди А.В. - Айрис-пресс, 2003. - С. 336.
4. Василевская Л.С., Охнянская Л.Г. Физиологические основы проблемы питания. // Вопросы питания. - 2002. - №2. - С. 42-45.
5. Джозеф М. Хендерсон. Патофизиология органов пищеварения. - Бином, М. Невский диалект, СПб. 1997. - С. 165-195.
6. Ковалев С.Г., Михалев В.Ю., Михалева М.А., Тен В.В. К вопросу о репаративной активности препарата «Тыквеол». // В кн.: VI Российский национальный конгресс «Человек и лекарство». Тезисы докладов. - М., 1999. - С. 420.
7. Концепция Федеральной целевой программы «Дети России» на 2007-2010 годы.
8. Куркин В.А., Запесочная Г.Г., Авдеева Е.В. и соавт. Фитохимическое исследование лекарственных растений родов родиола, тополь, ива, расторопша, одуванчик, содержащих флавоноиды. // В кн.: «Современные аспекты изучения лекарственных растений», НИИ фармации, научн. тр., т. XXXIV.
9. Лопаткин Н.А. // Международный медицинский журнал - 1998. - №1. - С. 96-102.
10. Лючингер-Хеерше М. Пропаганда здоровой пищи в течение всей жизни: просвещение по вопросам питания. // Матер. конф. «Политика здорового питания в России». - 2000. - С. 23-25.
11. Материалы Всероссийского научно-практического семинара от 01.07.1999 «Реализация концепции государственной политики в области здорового питания населения России».
12. Михалев В.Ю., Ковалев С.Г., Михалева М.А. Тыквеол - оригинальный российский препарат природного происхождения.// Практикующий врач. - 1998. - №13. - С. 31-33.



13. Онищенко Г.Г. Концепция государственной политики в области здорового питания. Состояние и меры по совершенствованию государственного санитарно-эпидемиологического надзора. // Вопросы питания. - 2002. - № 1. - С. 45-52.
14. Петров В.И., Недогода В.В., Скворцова З.С. и соавт. Тыквеол - новый растительный препарат, обладающий гепатопротективными свойствами. // «Областной клинической - 90 лет»: Научно-практ. - СПб.-Волгоград, 1995. - С. 115-120.
15. Пивоваров В. Ф. Овощи - важнейший элемент здорового питания человека XXI века. // Ваше питание. - 2001. - № 10. - С. 26-32.
16. Пищевая химия. // Под ред. А.П. Нечаева - СПб. - Гиорд, 2001. - С. 250.
17. Подлужный Г.А. // Вопросы теоретической и клинической медицины. - Запорожье, 1971. - Т.4. - С.155-157.
18. Постников А.А. Наша пища - наше лекарство. // Медицинская консультация. - 1998. - № 2. - С. 23-24.
19. Приказ МЗ РФ № 113 от 21.03.2003 «Об утверждении концепции охраны здоровья здоровых в Российской Федерации».
20. Приказ МЗ РФ № 139 от 04.04.2003. Приложение № 1 «Инструкция по внедрению оздоровительных технологий в деятельность образовательных учреждений».
21. Приказ МЗ РФ № 455 от 23.09.2003 «О совершенствовании деятельности органов и учреждений здравоохранения по профилактике заболеваний в Российской Федерации».
22. Робертсон Э. Пищевые продукты, питание и здоровье в Российской Федерации. // Вопросы питания. - 2000. - № 3. - С. 38-42.
23. Саватеева Л.Ю. Экология человека и продукты питания. // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2001. - № 2. - С. 9-11.
24. Северцева О.В. Исследование состава облепихового масла и разработка новой лекарственной формы облепихового масла и его заменителя - препарата аекол. // Автореф. дисс. канд. фарм. наук. - СПб. 1997.
25. Справочник по диетологии. / Беюл Е.А., Будаговская В.Н., Высоцкий В.Г. и др. - Под ред. Самсонова М.А., Покровского А.А. - 2-е изд. - Медицина, 1992 - С. 464.



26. Тимофеев Т.И., Шахрай Т.А., Никонович Н.С. и др. Масляные композиции биологически активных веществ из растительного сырья для функционального питания. // Тез. докл. - М. - 2001. - С. 243-244.
27. Тутельян В.А., Княжева В.А. Реализация концепции государственной политики здорового питания населения России: научное обеспечение. // Вопросы питания. - 2000. - №3. - С. 4-6.
28. Тюкавкина Н.А., Руленко И.А., Колесник Ю.А. Природные флавоноиды как пищевые антиоксиданты и биологически активные добавки. // Вопросы питания. - 1996. - №2. - С. 33-38.
29. Убашев И.О. Природные лекарственные средства при повреждениях органов и тканей. // В кн.: «Тибетская медицина: состояние и перспективы исследований». Сб. научн. трудов. С.М. Николаев, ред. - Улан-Удэ, 1994. - С. 206 - 210.
30. Цыбикова Д.Ц., Федотовских Н.Н., Даржапова Г.Ж. и соавт. Химико-фармакологическая характеристика жирорастворимого комплекса из отходов облепихи. // В кн.: «Новое в биологической химии фармакологии облепихи». Сб. научн. трудов В.А. Пентегова, отв. ред. - Новосибирск, 1991. - С. 128-136.
31. Ш.Шерлок, Дж.Дули. Заболевания печени и желчных путей. - М., «Гэотар медицина», 1999. - С. 541-549.
32. Шигабутдинова Ф.Г. Новые подходы к лечебному питанию. // Практическая фитотерапия. - 1999. - № 3. - С. 74-76.
33. Davis MN, da Silva RCMA, Jones SR et al., Fetal mortality associated with cholestasis and the potential benefit of therapy with ursodeoxycholic acid. Gut1995; P. 37 - 580.
34. Kovalev S. V., Mihaleva M.A. Natural drugs for treatment of prostate diseases. KRC - Clinical Research Associate Training Program.
35. Lunzer M, Barnes P, Byth K et al. Serum bile acid concentrations during pregnancy and relationship to obstetric cholestasis. Gastroenterology 1986. P. 91 - 825.
36. Nickel J.C. // Br.J.Urol.-2000.-Vol.85. - P.179 -185.



Содержание

1. Информация об организации.....	3
2. Аннотация проекта.....	5
3. Методические рекомендации по внедрению оздоровительной программы.....	12
4. Отзыв о результатах применения биологически активных препаратов	17
5. Приложения к проекту.	18
Библиография.....	33



Для заметок



Для заметок



Для заметок



Михалева М.А.

Инновационный проект:

КОМПЛЕКСНАЯ ОЗДОРОВИТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

**восстановления здоровья детей и подростков
российскими натуральными биокорректорами**

Подписано в печать 25.08.2008 г. Формат 60x84/16. Бумага
офсетная. Гарнитура «Pragmatica», 40 с. Тираж 1000 экз.