

Об утверждении Правил выдачи работникам молока, лечебно-профилактического питания, специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты, обеспечения работников средствами коллективной защиты, санитарно-бытовыми помещениями и устройствами за счет средств работодателя; норм выдачи работникам молока за счет средств работодателя; норм выдачи работникам лечебно-профилактического питания за счет средств работодателя

Утративший силу

Постановление Правительства Республики Казахстан от 5 декабря 2011 года № 1458. Утратило силу постановлением Правительства Республики Казахстан от 27 января 2016 года № 31

Сноска. Утратило силу постановлением Правительства РК от 27.01.2016 № 31 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

Примечание РЦПИ.

В соответствии с Законом РК от 29.09.2014 г. № 239-V ЗРК по вопросам разграничения полномочий между уровнями государственного управления см. приказ Министра здравоохранения и социального развития РК от 29 сентября 2015 года № 762.

В соответствии с подпунктом 20) статьи 15 Трудового кодекса Республики Казахстан от 15 мая 2007 года Правительство Республики Казахстан
ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемые:

1) Правила выдачи работникам молока, лечебно-профилактического питания, специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты, обеспечения работников средствами коллективной защиты, санитарно-бытовыми помещениями и устройствами за счет средств работодателя ;

2) нормы выдачи работникам молока за счет средств работодателя;

3) нормы выдачи работникам лечебно-профилактического питания за счет средств работодателя .

2. Настоящее постановление вводится в действие по истечении десяти календарных дней после первого официального опубликования.

Премьер - Министр

Республики Казахстан

К. Масимов

У т в е р ж д е н ы
п о с т а н о в л е н и е м
Р е с п у б л и к и К а з а х с т а н
о т 5 д е к а б р я 2011 г о д а № 1458

П р а в и т е л ь с т в а

Правила

выдачи работникам молока, лечебно-профилактического питания, специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты, обеспечения работников средствами коллективной защиты, санитарно-бытовыми помещениями и устройствами за счет средств работодателя

1. Общие положения

1. Настоящие Правила выдачи работникам молока, лечебно-профилактического питания, специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты, обеспечения работников средствами коллективной защиты, санитарно-бытовыми помещениями и устройствами за счет средств работодателя (далее - Правила) разработаны в соответствии с подпунктом 20) статьи 15 Трудового кодекса Республики Казахстан от 15 мая 2007 года и устанавливают порядок выдачи работникам молока и лечебно-профилактического питания, специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты, обеспечения работников средствами коллективной защиты, санитарно-бытовыми помещениями и устройствами за счет средств работодателя.

2. Действие настоящих Правил распространяется на организации с вредными (особо вредными) и опасными условиями труда.

3. Основные понятия, используемые в настоящих Правилах:

1) средства индивидуальной защиты - средства, предназначенные для защиты работника от воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов, в том числе специальная одежда;

2) средства коллективной защиты - технические средства, предназначенные для одновременной защиты двух и более работающих от воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов.

2. Порядок выдачи работникам молока и лечебно-профилактического питания

4. Молоко и лечебно-профилактическое питание (далее - ЛПП) выдаются работникам по результатам аттестации производственных объектов по условиям труда, в целях предупреждения профессиональных заболеваний и отравлений, укрепления здоровья работников.

5. Молоко выдается за смену (во время перерыва) независимо от ее продолжительности в дни фактической занятости работника на работах, связанных с производством или применением химических веществ, по нормам, утвержденным Правительством Республики Казахстан.

6. Назначение и выдача ЛПП производится в соответствии с нормами, утвержденными Правительством Республики Казахстан.

7. Выдача ЛПП производится в виде горячих завтраков перед началом работы. В отдельных случаях допускается выдача ЛПП в обеденный перерыв по согласованию с медико-санитарной частью организации, а при ее отсутствии с органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора соответствующей территории. Работникам, работающим в условиях повышенного давления (в кессонах, барокамерах, на водолазных работах), ЛПП выдается после вышлюзования.

8. ЛПП выдается также работникам, занятым полный рабочий день на строительных, строительно-монтажных, ремонтно-строительных и пусконаладочных работах, работникам, производящим чистку и подготовку оборудования к ремонту и консервации - в действующих производствах с особо вредными условиями труда, в которых как для основных работников, так и для ремонтного персонала установлено ЛПП.

9. ЛПП и молоко не выдается:

1) в нерабочие дни;

2) в дни отпуска;

3) в дни служебных командировок;

4) в дни учебы с отрывом от производства;

5) в дни выполнения работ на других участках, где выдача ЛПП не предусмотрена;

6) в период временной нетрудоспособности.

10. Выдача ЛПП за прошедшее время или за несколько смен вперед, а также выплата компенсации за неполученное вовремя ЛПП, не допускается.

11. Замена в ЛПП одних пищевых продуктов другими допускается в пределах норм взаимозаменяемости продуктов, определенных нормами выдачи ЛПП.

12. Приготовление и выдача ЛПП производится в соответствии с примерным шестидневным меню-раскладкой горячих завтраков ЛПП по рационам, на основании которых составляется меню-раскладка на каждый день.

13. Меню составляется заведующим производством организации,

осуществляющей приготовление пищи работникам.

14. Работникам, получающим ЛПП за счет средств работодателя в связи с особо вредными условиями труда, выдача молока или других равноценных пищевых продуктов, не производится.

3. Порядок выдачи работникам специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты, обеспечения средствами коллективной защиты, санитарно-бытовыми помещениями и устройствами

15. Средства индивидуальной защиты выдаются при приеме или переводе работников на другую работу либо в связи с истечением срока пользования этих средств.

16. Сроки пользования средствами индивидуальной защиты устанавливаются календарно и исчисляются со дня их фактической выдачи работникам.

17. Средства индивидуальной защиты должны быть сертифицированы, а также удобны при носке, не создавать препятствий движению, подбираться и выдаваться работникам по соответствующим размерам.

18. Средства индивидуальной защиты (противогазы, самоспасатели, предохранительные пояса, накомарники, каски и другие средства) подлежат регулярным испытаниям и проверке исправности, а фильтры, стекла и другие части с понизившимися защитными свойствами своевременной замене. После проверки на средствах индивидуальной защиты должна быть сделана отметка (клеймо, штамп) о сроках последующего испытания.

19. Работодатель организывает надлежащий уход за средствами индивидуальной и коллективной защиты, своевременно осуществляет профилактическую обработку, а также ремонт средств индивидуальной и коллективной защиты.

20. В тех случаях, когда это требуется по условиям труда, в организациях устраиваются сушилки, камеры и установки для профилактической обработки средств индивидуальной защиты.

21. Профилактическая обработка, ремонт средств индивидуальной защиты должны производиться во время, когда работники не заняты на работе (в выходные дни), или во время междусменных перерывов.

Если нормами, утвержденными Правительством Республики Казахстан, предусмотрена выдача работникам двух или трех комплектов специальной одежды и специальной обуви, профилактическая обработка и ремонт средств индивидуальной защиты может осуществляться в рабочее время, работникам на это время выдаются сменные комплекты специальной одежды, специальной

обуви, которыми работодатели должны располагать в необходимом количестве.

22. Месячная норма мыла работнику, отработавшему полностью определенную на этот период норму рабочего времени, не может быть ниже 500 г р а м м о в .

23. Средства коллективной защиты, санитарно-бытовые помещения и устройства предусматриваются при проектировании, строительстве и реконструкции производственных зданий и сооружений, с учетом технологических процессов, конструкции машин, механизмов, оборудования и других изделий в соответствии с национальными стандартами и строительными н о р м а м и и п р а в и л а м и .

Сноска. Пункт 23 в редакции постановления Правительства РК от 23.07.2013 № 7 3 5 .

24. Порядок и условия обеспечения гардеробными, душевыми, умывальными, лечебно-профилактическими средствами, медицинскими аптечками, уборными, местами для расположения полудушей, устройствами питьевого водоснабжения, помещениями для обогрева или охлаждения, обработки, хранения и выдачи специальной одежды, специальной обуви и иными дополнительными санитарно-бытовыми помещениями и устройствами, определяются коллективным договором или актом работодателя.

25. Специальная одежда, специальная обувь, которые не соответствуют предъявляемым требованиям или пришли в негодность до истечения установленного срока пользования, по причинам независящим от работника, п о д л е ж а т з а м е н е .

26. С наступлением сезона специальная одежда и специальная обувь должны быть возвращены тем работникам, которым они выдавались в предыдущий сезон .

27. Для хранения выданных работникам специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты работодатель предоставляет специально оборудованные помещения (гардеробные) в соответствии с требованиями строительных норм и правил, санитарно-эпидемиологических п р а в и л и н о р м .

28. До сдачи на длительное хранение специальная одежда и специальная обувь очищаются от загрязнения, просушиваются, ремонтируются и дезинфицируются.

У т в е р ж д е н ы

постановлением

Р е с п у б л и к и

К а з а х с т а н

от 5 декабря 2011 года № 1458

П р а в и т е л ь с т в а

Нормы

выдачи молока работникам за счет средств работодателя

1. Молока выдается до 3,2 процента жирности по 0,5 литра за смену независимо от ее продолжительности в дни фактической занятости работника на работах, связанных с производством или применением следующих химических веществ:

1) алифатические и алициклические углеводороды (насыщенные и ненасыщенные):

углеводороды ряда метана: бутан, изобутан, пентан, изопентан, гексан, октан, изоктан, нонан;

углеводороды ряда этилена: бутилены, амилены, изобутилен; циклические непредельные углеводороды: циклопентадиен, циклопентадиен, циклопентаденилтрикарбонил марганца;

ароматические углеводороды одно-многоядерные: бензол, ксилол, толуол, этилбензол, кумол (диизопропиленбензол), ксилолы, стиролы, дефенил, нафталин и их производные;

2) галогенопроизводные углеводороды жирного ряда:

фторпроизводные: фторэтилен, дифторэтилен, трифторэтилен, тетрафторэтилен, трифторпропилен, дифторэтан, декафторбутан;

хлорпроизводные: хлористый метил, хлористый метилен, хлороформ, четыреххлористый углерод, хлористый этил, дихлорэтан, трихлорэтан, тетрахлорэтан, трихлорпропан, тетрахлорпентан, хлористый винил дихлорэтилен, трихлорэтилен, тетрахлорэтилен, гексахлорциклопентадиен, аллодан, хлоропрен, хлористый аллил, хлористый бутилен, гексахлорбутадиен и остальные этого ряда;

бромпроизводные: бромистый метилен, бромистый метил, бромистый этил, дибромэтан, тетрабромэтан, дибромпропан, бромформ и остальные;

йодопроизводные: йодистый метил, йодоформ, йодистый этил и другие;

смешанные галогенопроизводные: дифторхлорметан, фтордихлорметан и другие;

3) галогенопроизводные углеводородов ароматического ряда:

хлорбензол, дихлорбензол, трихлорбензол, тетрахлорбензол, гексахлорбензол, хлористый бензил, бензотрихлорид, хлорстирол, бромбензол, бромистый бензил и остальные галогенопроизводные этого ряда;

4) хлорпроизводные одноциклических многоядерных углеводородов: хлорированные дифенилы, хлорокись дифенила, хлориндан, хлорнафталины, гептахлор, ДДТ, гексахлорциклогексан, полихлорпинен, полихлоркамфен, хлортен, симазин, артазин;

5) спирты :

спирты и гликоли жирного ряда предельные и непредельные: спирт метиловый, аллиловый, кротониловый и остальные;

галогенопроизводные спиртов жирного ряда: спирт октафторамиловый, тетрафторпропиловый и остальные;

спирты алициклического и ароматического ряда: бензиловый спирт, циклогексанол и остальные;

6) фенолы: фенол, хлорфенолы, пентахлорфенол, крезолы, гидрохинон, пентахлорфенолят натрия и остальные;

7) эфиры алициклического и алифатического ряда и их галогенопроизводные: диметиловый, диэтиловый, диизопропиловый, дибутиловый, винилбутиловый, дивиниловый, монохлордиметиловый, дихлордиэтиловый, тетрахлордиэтиловый, эфиры этиленгликоля, пропиленгликоля, глицерина, полигликолевые эфиры;

8) эфиры фенолов: гваякол, монобензиловый эфир гидрохинона, динил и остальные этого ряда;

9) органические окиси и перекиси: окись этилена, пропилена, эпихлоргидрина, гидроперекись изопропилбензола, перекись бензоила, перекись метилэтилкетона, циклогексанона и остальные представители соединений данной группы;

10) тиоспирты, тиофенолы и тиоэфиры: метил - и этилмеркаптаны, трихлортиофенол и пентахлортиофенол; 2,4-Д, соли трихлорфеноксисукусной кислоты;

11) альдегиды и кетоны замещенные и незамещенные: ацетальдегид, формальдегид, бекзальдегид, акролеин, ацетон, бромацетон, хлорацетон, пентахлорацетон, гексахлорацетон, хлорацетофенон и остальные этого ряда;

12) органические кислоты, их ангидриды, амиды и галогеноангидриды: малеиновый, фталевый ангидрид, кислоты: муравьиная, уксусная, пропионовая и их ангидриды, нафтеновые кислоты, хлористый бензоил хлорфеноксисукусная кислота, соединения карбаминовой кислоты, тиодитиокарбаминовой кислоты, диметилформамид и остальные этой группы, а также диазосоединения, диазокетоны и диазоэфиры;

13) сложные эфиры: эфиры азотистой, азотной, серной, хлорсульфоновой, муравьиной, уксусной, пропионовой, акриловой, милакриловой кислот и их галогенопроизводные;

14) сложные эфиры и амиды кислот фосфора: трикрезилфосфат, тиофос, метафос, метилэтилтиофос, меркаптофос, метилмеркаптофос, карбофос, препараты М-81, М-74, ДДВФ, фосфамид, хлорофос, табун, зоман, зарин, октаметил, диэтилхлормонофосфат, метилдихлортифосфат, диметил-хлортнофосфат и остальные фосфорорганические ядохимикаты;

15) нитро- и аминсоединения жирного полиметиленового ряда и их производные: нитроолефины, нитрометан, нитроэтан, нитропропан, нитробутан, нитрофоска, хлоропикрин, нитроциклогексан, метиламин, диметиламин, триметиламин, этиламин, диэтиламин, триэтиламин, этиленимин, полиэтиленполиамин, гексаметилендиамин, этаполамин, циклогексаиламин, дициклогексиламин и остальные этого ряда;

16) нитро- и аминсоединения ароматического ряда и их производные: нитробензолы, нитротолуолы, нитроксиллол, динок, диносеб, нитронафталины, нитрохлорбензолы, нитрофенола, нитро- и аминанизоанилин, ацетонанилин, хлоранилин, фенилендиамины, бензидин, парафитидин;

17) бензохиноны, нафтахинон, антрахинон, бензатрен, парабензохинон и д и х л о р н а ф т а х и н о н ;

18) органические красители: антрахиноновые, нитро- и нитрозокрасители, азокрасители, азиновые, 2-метилфуран (силван);

19) гетероциклические соединения: фуран, тетрагидрофуран, фурфурол, тиофен, индол, пиридин, пиразолан, пурин, пиридиновые и пуриновые основания, пиколины, никотиновая кислота, диоксаны, пиперидин, морфолин, гексоген, барбатураты, их полупродукты и других при производственных препаратов;

20) алкалоид атропин, кокаин, опий, морфин, кокаин, стрихнин, сальсолин, омнокон, никотин, анатазин и остальные при производстве этих препаратов, а также сырье и готовая продукция, содержащие указанные алкалоиды (табачно-махорочное, сигарное, сигаретное производство, ферментация табака);

21) б о р о в о д о р о д ы ;

22) галогены и галогенопроизводные: фтор, хлор, бром, йод, хлористый, бромистый, фтористый водород, плавиковая, кремнефтористоводородная кислоты, окись фтора, окись и двуокись хлора, трифторид хлора, хлористый йод, хлорокись углерода (фосген);

23) соединения серы: сероводород, сероуглерод, хлороульфоновая кислота, хлорангидриды серы, сернистый и серный ангидриды;

24) селен и его соединения: селенистый ангидрид, селенистая кислота, селеновая кислота, их соли, хлорокись селена, органические соединения селена;

25) теллур и его соединения;

26) соединения азота: гидразин и его производные, окислы азота, азотная кислота, азид натрия, аммиак, нитрит натрия, хлористый азот, хлористый нитрозил, гидроксилламин;

27) желтый (белый) фосфор и его соединения: фосфорный ангидрид, фосфорная кислота и ее соли;

28) мышьяк и его соединения: мышьяковистый и мышьяковый ангидриды, арсенит кальция, арсенат кальция, арсенит натрия, парижская зелень, осароол,

и п р и т ;

29) сурма и ее соединения: сурьмянистый и сурьмяный ангидриды, сурьмянистый водород, хлориды сурьмы;

30) цианиды: цианистый водород, цианиды натрия и калия, дициан, хлорциан, бромциан, цианамид кальция, цианурхлорид, цианистый бензил;

31) нитролы: ацетонитрил, ацетонциангидрин, акрилонитрил, этиленциангидрин, берзонитрил и другие;

32) изоцианаты, фенилизотиоцианат, гексаметилендиизоцианат, толуилендиизоцианат и другие;

33) соединения кремния в виде аэрозоля с содержанием свободной кристаллической двуокиси кремния свыше 10 %;

34) ртуть и ее неорганические и органические соединения: ртуть металлическая, цианид ртути, нитрат ртути, гремучая ртуть, диметилртуть, этилмеркурхлорид, этилмеркуфосфат, диэтилртуть, хлор фенолртуть, меркурацетат, меркуран и остальные соединения ртути;

35) марганец и его соединения: окислы марганца, сульфат, хлорид марганца, аэрозоли остальных его соединений;

36) бериллий и его соединения: окись бериллия, гидрат окиси бериллия, карбид бериллия, сульфат бериллия, хлорид бериллия, фторокись бериллия и аэрозоли остальных соединений бериллия;

37) таллий и его соединения: хлорид таллия, сульфат таллия, ацетат таллия, нитрат таллия, карбонат таллия и другие;

38) титан и его соединения;

39) ванадий и его соединения: пятиокись, трехокись ванадия, ванадаты аммония, натрия и кальция, хлориды ванадия;

40) хром и его соединения: трехокись хрома, окись хрома, хромовые квасцы, бихромат натрия и остальные;

41) молибден и его соединения: трехокись молибдена, молибден аммония;

42) никель и его соединения: закись никеля, окись никеля, гидрат закиси никеля ;

43) метанол ;

44) оловоорганические, борорганические и кремнийорганические соединения ;

45) свинец и его соединения ;

46) карбонилы металлов: никеля, кобальта, марганца;

47) литий, цезий, рубидий, остальные щелочноземельные элементы и их соединения ;

48) редкоземельные элементы (лантаниды) и их соединения;

49) кадмия оксиды и другие его соединения;

50) антибиотики: биомицин, тетрациклин, синтомицин, левомицетин и другие ;

51) компоненты микробиологического происхождения: бактериальные токсины, микотоксины, токсины одноклеточных водорослей и другие;

52) аэрозоли сильнодействующих ядовитых веществ списка А и Б при их производстве ;

53) производство всех видов сажи;

54) пестициды ;

55) производство: железной руды и ее обогащении, кокса, углекислоты, извести и ее обжиге, коксовании и полукоксовании;

56) диметил сульфид, моноэтаноламин насыщенный, N-метиланилин, дихлорэтан, метил трибутиловый эфир (МТБЭ), агидол-1, класс нефть и продукты нефтепереработки.

2. Работникам, контактирующим с неорганическими соединениями цветных металлов, дополнительно к молоку выдаются 2 грамма пектина в составе обогащенных им пищевых продуктов: напитков, желе, джемов, мармеладов, соковой продукции из фруктов и (или) овощей и консервов (фактическое содержание пектина указывается изготовителем).

Допускается замена этих продуктов натуральными фруктовыми и (или) овощными соками с мякотью в количестве 300 миллилитров.

При постоянном контакте с неорганическими соединениями цветных металлов вместо молока выдаются кисломолочные продукты или продукты для диетического (лечебного и профилактического) питания при вредных условиях труда .

Выдача обогащенных пектином пищевых продуктов, напитков, желе, джемов, мармеладов, соковой продукции из фруктов и (или) овощей и консервов должна быть организована перед началом работы, а кисломолочных продуктов - в течение всего рабочего дня .

3. Работникам, занятым производством или переработкой антибиотиков, вместо свежего молока выдаются кисломолочные продукты, обогащенные пробиотиками (бифидобактерии, молочнокислые бактерии), или приготовленный на основе цельного молока колибактерин .

Не допускается замена молока сметаной, сливочным маслом, другими продуктами (кроме равноценных, предусмотренных нормами бесплатной выдачи равноценных пищевых продуктов, которые могут выдаваться работникам вместо молока), а также выдача молока или других равноценных пищевых продуктов за одну или несколько смен вперед, равно как и за прошедшие смены.

Замена молока равноценными пищевыми продуктами допускается с согласия работников и с учетом мнения первичной профсоюзной организации или иного

представительного органа работников.

Нормы выдачи равноценных пищевых продуктов, которые могут выдаваться работникам вместо молока, приведены в таблице.

| № п/п | Наименование пищевого продукта | Норма выдачи за смену |
|-------|--|---|
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | Кисломолочные жидкие продукты, в том числе обогащенные, с содержанием жира до 3,5 % (кефир разных сортов, простокваша, ацидофилин, ряженка), йогурты с содержанием жира до 2,5 % | 500 грамм |
| 2. | Творог не более 9 % жирности | 100 грамм |
| 3. | Сыр не более 24 % жирности | 60 грамм |
| 4. | Продукты для диетического (лечебного и профилактического) питания при вредных условиях труда | Устанавливается в заключении, разрешающем их применение |

4. Молоко или другие равноценные пищевые продукты (кефир, простокваша, мацони и другие) выдаются также работникам, занятым на работах с применением радиоактивных веществ в открытом виде на работах I и II класса и работникам, занятым на работах в условиях воздействия ионизирующего излучения свыше 1 м^3 в год.

У т в е р ж д е н ы

п о с т а н о в л е н и е м

П р а в и т е л ь с т в а

Р е с п у б л и к и

К а з а х с т а н

от 5 декабря 2011 года № 1458

Нормы

выдачи лечебно-профилактического питания работникам за счет средств работодателя

1. Лечебно-профилактическое питание (далее - ЛПП) выдается работникам за счет средств работодателя в связи с особо вредными условиями труда в соответствии с пяти рационами ЛПП:

| Рацион № 1 (дневная норма в граммах): | | | |
|---------------------------------------|-----|--------------------|-----|
| Хлеб ржаной | 100 | Сметана | 10 |
| Мука пшеничная | 10 | Сыр | 20 |
| Мука картофельная | 1 | Масло сливочное | 20 |
| Крупа, макароны | 25 | Масло растительное | 7 |
| Бобовые | 10 | Картофель | 160 |
| Сахар | 17 | Капуста | 150 |
| Мясо (в готовом виде) | 70 | Овощи | 90 |

| | | | |
|-----------------------|---------|----------------|-----|
| Рыба (в готовом виде) | 20 | Томат-пюре | 7 |
| Печень | 30 | Фрукты свежие | 130 |
| Яйцо | 3/4 шт. | Клюква (лимон) | 5 |
| Кефир | 200 | Сухари | 5 |
| Молоко | 70 | Соль | 5 |
| Творог | 40 | Чай | 0,4 |

Химический состав и калорийность: белки - 59 граммов (далее - г.), жиры - 51 г., углеводы - 159 г. Калорийность - 1380 килокалорий (далее - ккал.).

Дополнительно к рациону выдается 150 миллиграммов (далее - мг.) аскорбиновой кислоты.

Примечание: ЛПП (рацион № 1) выдается рабочим и мастерам, занятым полный рабочий день в основном технологическом процессе, на ремонте и обслуживании оборудования следующих производств:

1) производство радиоактивных солей урана и тория (уранил азотнокислый, уксуснокислый, сернокислый, хлористый и углекислый, ураниламмоний азотнокислый, урана окиси, торий азотнокислый, уксуснокислый хлористый, углекислый, щавелевокислый, сернокислый и др.);

2) производство лопаритового концентрата на горнообогатительных комбинатах :
подземные работы ;
поверхностные работы ;
обогащение руд ;

3) переработка лопаритового концентрата (в лаборатории);

4) работы с радиоактивными веществами и источниками ионизирующего излучения :

работники, непосредственно занятые на добыче и переработке (включая погрузочные работы и хранение) урановых и ториевых руд и концентратов; производстве и переработке урана, тория, трития, радия, тория-228, радия-228, актиния-228, полония, трансурановых элементов и их солей и соединений, продуктов деления урана и тория на предприятиях и опытных производствах и установках ;

работники, непосредственно занятые на промышленных, энергетических, транспортных и опытно-промышленных ядерных реакторах, установках генерирующих рентгеновское излучение мощностью более 0,5 кВт;

работники, непосредственно занятые приготовлением нейтроновых источников (радий-бериллиевые, полоний-бериллиевые и другие нейтронные источники на основе радиоактивных веществ особо высокой радиотоксичности), при активности на рабочем месте свыше 1 милликюри;

работники, непосредственно занятые в производстве радиоактивных

светосоставов постоянного действия с применением радия, тория-228, радия-228, актиния-228, полония в открытом виде; работники, непосредственно занятые получением эманации радия при активности источника на рабочем месте свыше 1 милликюри; работники, непосредственно занятые на лабораторных и других работах с применением в открытом виде в количестве свыше 1 милликюри на рабочем месте радия, тория-228, радия-228, актиния-228, полония, плутония, урана 233-235, стронция-90, цезия-137, церия-144, неразделенной смеси продуктов расщепления урана, трансурановых элементов.

Рацион № 2 (дневная норма в граммах):

| | | | |
|--|-----|-------------------------|---------|
| Хлеб пшеничный | 150 | Рыба (в готовом виде) | 25 |
| Хлеб ржаной | - | Печень (в готовом виде) | 25 |
| Мука пшеничная | 15 | Масло сливочное | 15 |
| Крупа, макароны | 40 | Молоко (кефир) | 200 |
| Картофель | 100 | Сыр | 25 |
| Овощи | 150 | Яйцо | 1/4 шт. |
| Горошек зеленый | 10 | Соль | 5 |
| Томат-пюре | 2 | Чай | 0,5 |
| Сахар | 35 | Специи по необходимости | 1 г. |
| Масло растительное | 13 | Мясо (в готовом виде) | 150 |
| Химический состав и калорийность: белки - 63 г., жиры - 50 г., углеводы - 185 г. | | | |
| Калорийность | - | 1481 | ккал. |

Дополнительно к рациону выдаются:

на работах с соединениями фтора - 2 мг ретинола, 150 мг аскорбиновой кислоты;

на работах с щелочными металлами, хлором и его неорганическими соединениями и окислами азота - 2 мг ретинола, 100 мг аскорбиновой кислоты; на работах с фосгеном - 100 мг аскорбиновой кислоты.

Рацион № 2а (дневная норма в граммах):

| | | | |
|----------------------|-----|------------------------------|-----|
| Хлеб пшеничный | 100 | Молоко, кефир, простокваша | 156 |
| | | (мука I I сорта) | |
| Хлеб ржаной | 100 | Чай | 0,1 |
| | | (из обойной муки) | |
| Мука пшеничная | 6 | Сахар | 5 |
| Крупа | 15 | Масло растительное | 20 |
| | | (пшено, гречка, рис) | |
| Картофель | 120 | Масло сливочное | 13 |
| Овощи | 274 | Мясо (в готовом виде) | 81 |
| Фрукты свежие и соки | 73 | Печень, сердце (в гот. виде) | 40 |

| | | | |
|---------------------|----|---------------------|----|
| Сухофрукты | 7 | Сметана(30 % жирн.) | 32 |
| Творог (11 % жирн.) | 70 | Соль | 4 |

Химический состав и калорийность: белки - 52 г., в т.ч. животные - 34 г., жиры - 63 г., в т.ч. растительные - 23 г., углеводы - 156 г., аминокислоты: триптофан - 0,6, метионин+цистин - 2,4, лизин - 3,2, фенилаланин+тирозин - 3,5, гистидин - 1,2. Калорийность - 1370 ккал.

Дополнительно к рациону выдается 100 мг аскорбиновой кислоты, 2 мг ретинола, 15 мг никотиновой кислоты, 25 мг витамина (метилметионинсульфония хлорид), 150 мл минеральной воды.

Примечание: ЛПП (рацион № 2, 2а) выдается рабочим и мастерам, занятым полный рабочий день в основном технологическом процессе, на ремонте и обслуживании оборудования следующих производств:

- 1) производство серной кислоты;
- 2) производство жидкого хлора;
- 3) производство хлорной извести;
- 4) производство хлорного железа;
- 5) производство хлористого алюминия;
- 6) производство фосгена;
- 7) производство бертолетовой соли;
- 8) производство фтористого натрия;
- 9) производство фтористого водорода и его водных растворов;
- 10) производство тетрафторбората калия;
- 11) производство сернистого натрия из хромосодержащего сырья;
- 12) производство монокристаллов с применениями таллия;
- 13) производство хлорпикрина;
- 14) производство уксусного ангидрида через фосген;
- 15) производство уксусного ангидрида через кетен;
- 16) добыча и переработка хромосодержащих руд;
- 17) производство фторсодержащих солей и солей-реактивов (алюминий кремнефтористо-водородный, алюминий фтористый безводный, калий кремнефтористоводородный, титан-аммоний, фтористый, калий титано-фтористоводородный, магний-аммоний фтористый, натрий кремнефтористоводородный, калий тантало-фтористо-водородный, кремнефтористоводородная кислота, фтористый литий, фтористый натрий, ф т о р и с т ы й к а л и й) ;
- 18) производство солей хрома и солей - реактивов (хром азотнокислый, гидрат окиси, серноокислый, хлористый, уксуснокислый);
- 19) производство теобромина, фенилацетамида, цианистого бензила;
- 20) производство бериллия (в том числе выдается работникам,

непосредственно занятым на работах в производстве гидроокиси бериллия, окиси бериллия, металлического бериллия и изделий из них);

21) производство железоникелевых и кадмиевоникелевых (щелочных) аккумуляторов;

22) производство металлического хрома и хромосодержащих сплавов алюминотермическим способом.

| Рацион № 3 (дневная норма в граммах): | | | |
|---------------------------------------|---------|-------------------------|-----|
| Хлеб пшеничный | 100 | Картофель | 100 |
| Хлеб ржаной | 100 | Специи по необходимости | |
| Мука пшеничная, | 15 | Томат-пюре | 5 |
| | | макаронные изделия | |
| Крупа | 35 | Фрукты | 100 |
| Масло животное | 10 | Сахар | 35 |
| Молоко и другие | 200 | Масло растительное | 5 |
| молочно-кислые продукты | | Жир животный | 5 |
| Творог (18 % жирн.) | 80 | Мясо (в готовом виде) | 100 |
| Яйцо | 1/3 шт. | Рыба (в готовом виде) | 25 |
| Печень (в готовом виде) | 20 | Соль | 5 |
| Чай | 0,5 | Овощи | 160 |

Обязательна выдача овощей (не подвергнутых термической обработке) в виде салатов, винегретов и т.д.

Химический состав и калорийность: белки - 64 г., жиры - 52 г., углеводы - 188 г.
Калорийность - 1466 ккал.

Дополнительно к рациону выдается 150 мг аскорбиновой кислоты, 2 г пектина или 300 мл сока с мякотью.

Примечание: ЛПП (рацион № 3) выдается рабочим и мастерам, занятые полный рабочий день в основном технологическом процессе, на ремонте и обслуживании оборудования производства керамических красителей.

ЛПП (рацион № 3 и № 2, 2а чередовать по понедельно) выдается рабочим и мастерам, занятым полный рабочий день в основном технологическом процессе, на ремонте и обслуживании оборудования следующих производств:

- 1) производство свинцового глета и сурика;
- 2) производство свинцовых кронов;
- 3) производство свинцовых белил;
- 4) производство ветерильных цинковых белил;

5) производство солей свинца и солей - реактивов (свинец хромовокислый, свинец хлористый, свинец двуокись, свинец металлический в палочках, свинец йодистый, свинец щавелевокислый, свинец гранулированный, свинец перекись, свинец азотнокислый, свинец окись, свинец роданистый, свинец сернокислый,

свинец уксуснокислый, свинец серноватистокислый, фталат свинца, свинец углекислый);

6) производство свинца и олова: плавка свинцовых и оловянных руд, концентратов (агломерата), рафинирование свинца, олова и свинецсодержащих сплавов; обогащение свинцово-оловянных руд;

7) плавка и переработка медных руд, концентратов (агломерата) и других материалов, содержащих свинец;

8) производство свинцовых (кислотных) аккумуляторов.

Рацион № 4 (дневная норма в граммах):

| | | | |
|--------------------|-----|-----------------------|---------|
| Хлеб пшеничный | 100 | Мясо (в готовом виде) | 100 |
| Хлеб ржаной | 100 | Рыба (в готовом виде) | 50 |
| Мука пшеничная | 15 | Масло сливочное | 15 |
| Крупа, макароны | 15 | Молоко (кефир) | 200 |
| Картофель | 150 | Сметана | 20 |
| Овощи | 25 | Творог | 110 |
| Томат-пюре | 3 | Яйцо | 1/4 шт. |
| Сахар | 45 | Соль | 5 |
| Масло растительное | 10 | Чай | 0,5 |

Химический состав и калорийность: белки - 65 г., жиры - 45 г., углеводы - 181 г.
Калорийность - 1428 ккал.

Дополнительно к рациону выдается: 150 мг аскорбиновой кислоты; работающим с соединениями мышьяка, фосфора, ртути и теллуrom - 4 мг тиаминa.

Рацион № 4а (дневная норма в граммах):

| | | | |
|-----------------|-----|-----------------------|-------|
| Хлеб пшеничный | 210 | Фрукты, ягоды, соки: | |
| Мука пшеничная | 5 | Яблочный | 108 |
| Сухари | 3 | Абрикосовый | 34 |
| Крупы: | | Сахар | 8 |
| Перловая | 7 | Масло растительное | 12 |
| Рис | 10 | Мясо (в готовом виде) | 110 |
| Вермишель | 5 | Масло сливочное | 7 |
| Картофель | 213 | Молоко | 57 |
| Овощи: | 242 | Сметана | 23 |
| Капуста | 58 | Творог | 50 |
| Зеленый горошек | 18 | Яйцо | 1 шт. |
| Свекла | | | 48 |
| Морковь | | | 88 |
| Лук репчатый | | | 13 |

Зелень 12

Химический состав и калорийность: белки - 52 г., в т.ч. животные - 26 г., жиры - 41 г., в т.ч. растительные - 15 г., углеводы - 206 г. Калорийность - 1342 к к а л .

Дополнительно к рациону выдается 100 мг аскорбиновой кислоты и 2 мг тиамин.

| Рацион № 4б (дневная норма в граммах) | | | |
|---------------------------------------|-----|---------------------------------|-----|
| Хлеб пшеничный | 75 | Яблоки | 10 |
| Хлеб ржаной | 75 | Соки фруктовые | 60 |
| Мука пшеничная | 16 | Сахар | 15 |
| | | К р у п а (п ш е н о , р и с , | |
| гречка и др.) | 10 | Масло растительное | 13 |
| Макаронные изделия | 8 | Масло сливочное | 18 |
| Картофель | 170 | Говядина (в гот. виде) | 74 |
| Овощи: | | Куры (в готовом виде) | 37 |
| Капуста | 100 | Печень (в готовом виде) | 20 |
| М о р к о в ь | | | 8 2 |
| Свекла | 19 | Рыба (в готовом виде) | 40 |
| З е л е н ь | | | 2 0 |
| Редис, редька | 12 | Молоко | 142 |
| Огурцы | 10 | Сметана | 28 |
| Лук репчатый | 27 | Творог | 40 |
| Яйцо | 10 | Томат-пюре | 8 |
| Лимон | 1 | Чай | 0,1 |

Химический состав и калорийность: белки - 56 г., в т.ч. животные - 32 г., жиры - 56 г., в т.ч. растительные - 16 г., углеводы - 164 г., в т.ч. моно- и дисахариды - 46 г., органические кислоты - 3,2 г., аминокислоты; глутаминовая - 11,6 г., цистин+метионин - 2,2 г. Калорийность - 1380 ккал.

Дополнительно к рациону выдаются тиамин - 2 мг, рибофлавин - 2 мг, пиридоксин - 3 мг, ниацин - 20 мг, аскорбиновая кислота - 100 мг, токоферол - 10 мг, глутаминовая кислота - 500 мг.

ЛПП (рацион № 4, 4а, 4б) выдается рабочим и мастерам, занятым полный рабочий день в основном технологическом процессе, на ремонте и обслуживании оборудования следующих производств:

- 1) производство фосфорной кислоты;
- 2) производство фосфористого кальция;
- 3) производство фосфорного ангидрида;
- 4) производство желтого и красного фосфора;

- 5) производство строительных изделий из расплавленного фосфорного шлака (щебня, пемзы, ваты и др.);
- 6) производство пятисернистого фосфора;
- 7) производство фосфидов металла (цинка, меди и др.);
- 8) производство суперфосфата, обесфторенных фосфатов, сложно-смешанных и сложных удобрений;
- 9) производство аммофоса;
- 10) производство треххлористого фосфора и хлорокиси фосфора;
- 11) производство двуокиси хлора;
- 12) производство карбида кальция;
- 13) производство теллура;
- 14) производство селена - обогащение селеносодержащих шламов;
- 15) производство катализатора на основе пятиокиси ванадия;
- 16) производство аэросил;
- 17) производство белой сажи;
- 18) производство асбестовых технических изделий (текстильные цехи);
- 19) неорганические продукты. Производство монохромата натрия, хромового ангидрида, хромового дубителя, хромпика калиевого и натриевого, окиси хрома, очистка подземных вод от хрома;
- 20) производство хлорбензола, дихлорбензола, трихлорбензола, тетрахлорбензола, гексахлорбензола;
- 21) производство эфирхлоргидрина;
- 22) производство гербицида диносеба;
- 23) производство фенола из бензола, хлорбензола и других производных бензола;
- 24) производство фталевого ангидрида на чистой пятиокиси ванадия (на концентрированном катализаторе);
- 25) производство четыреххлористого углерода;
- 26) производство дихлорэтана;
- 27) производство трихлорэтана;
- 28) производство гексахлорэтана;
- 29) производство фенилэтилового спирта;
- 30) производство гербицидов;
- 31) производство этилбензола только при расположении производства в закрытом помещении;
- 32) производство комбинированных протравителей;
- 33) производство этиловой жидкости;
- 34) производство хлорпарапина;
- 35) производство пенопоропластов;

36) производство стирола, альфаметилстирола, дивинилстирольных каучуков и латексов, дивинилметилстирольного, хлорпренового каучука; ацетилена (из природного газа);

37) производство бутилкаучука (в среде хлористого метила);

38) производство хлорвинила, сополимеров на его основе, полихлорвиниловых смол;

39) производство волокнистых и асбестовых прессматериалов;

40) производство технического бензилового спирта;

41) производство стеклопластиков методом контактного формования и механизированным способом;

42) добыча и переработка апатито-нефелиновых руд;

43) производство фосфорсодержащих солей и солей-реактивов (аммоний фосфорноватистокислый, барий фосфорнокислый двухзамещенный, фосфор пятихлористый);

44) производство аэрофлотов (ксиленонового, крезолового, калиевобутилового);

45) производство аминокпродутов - реактивов (п-аминоацетофенон, аминоазобензол-пара, амидол, аминофенол-пара основание, аминофенол-мета и орто, анизидин-пара, анилин солянокислый, антразо, анилид тиоглеколевой кислоты, ацетил-дифениламин, бензиламин, бутиламин, диазоаминобензол-пара, ортоданизидин, диметиламиноазобензол-пара, диметиламино-бензальдегид-пара, диметилпарафенилендиамин солянокислый, диметиланилин солянокислый, дипикриламин, диэтиланилин, 2,6-дихлорфено-линдифенолин, диэтиламин и его соли, нитродифениламин, пиламин, сульфаниловая кислота, стильбазо, толуидин тионалид, триптофан, фенилгидразин основание, фенилгидразин солянокислый, фенилендиа-мин-пара и его соли, этиламин солянокислый, дитиоанилин, азобензол, анилин, анилин сернокислый, анилин уксуснокислый, аминофенол-пара сернокислый, диметиланилин, дифенилмочевина, диметиламин солянокислый, метиламин солянокислый, альфанафтиламин, бетанафтохинон, альфанафтохинон, толидин-орто, толуидин-орта, -мета, -пара, толуилендиамид-мета, фенилгидразин сернокислый, толуидин, хлоргидрат, стильбен, ацетнафталид-альфа, ацетофенон, бензо-хлор-2,4-дихлоранилид, диметилпарафенилендиамин сульфат, дифениламиносульфонат бария и натрия, дифенилкарбазид, диэтилпарафенилендиамин сульфат, 2,6-дибромфенолиндофенол, дибромфенилгидразин, дибутиламин, диметглиоксим, фенилгидроксиламин, купферон);

46) производство промедола, фенацетина, аминазина, пропазина;

47) производство нитрохлоракидина, аминохинола, трихомонацида, азидина,

димеколина и фепранона фосфакола, армина и растворов миотических средств;

48) производство оксиметильного соединения;

49) производство наганина, карбахолина, прозерина;

50) производство хлорэтила медицинского в ампулах;

51) производство кутизона;

52) производство ртути;

53) подземные горнопроходческие, подготовительные и очистные работы на рудниках (шахтах) свинцовоцинковой и медной отрасли экономики, где руды или породы содержат 10 процентов и более свободной двуокиси кремния;

54) добыча и переработка руд с содержанием двуокиси кремния более 10 процентов на рудниках и шахтах свинцовоцинковой и медной отрасли экономики :

подземные горные работы ;

переработка руд ;

55) производство газоразрядных приборов, наполняемых ртутью и ртутных выпрямителей ;

56) производство специальных химических источников тока (на работах, связанных с применением ртути, свинца и их соединений);

57) производство фенолоформальдегидных, анилиноформальдегидных, полиэфирноэпоксидных, полиэфиримидоэпоксидных лаков, смол и компаундов;

58) производство слоистых пластиков, намоточных изделий и профильных стеклопластиков ;

59) производство миканитов, слюдопластов, слюдинитов и пленкостеклотканей на кремнийорганических, полиэфирноэпоксидных и полиэфиримидоэпоксидных связующих;

60) работы в условиях повышенного атмосферного давления:

все рабочие, инженерно-технические работники и служащие, непосредственно занятые на работах в кессонах;

водолазы, занятые на подводно-технических, строительно-монтажных и ремонтных работах, кроме водолазов легкого снаряжения спасательных служб;

водолазы, занятые на добыче морепродуктов (трепанг, мидия водоросли и др.) ;

врачи, средний медицинский персонал и инженерно-технические работники, непосредственно работающие в лечебных барокамерах;

61) сталеплавильное и ферросплавное производства.

ЛПП (рацион № 3 и № 4 чередовать понедельно) выдается рабочим и мастерам, занятые полный рабочий день в основном технологическом процессе, на ремонте и обслуживании оборудования производства электроугольных изделий.

| Рацион № 5 (дневная норма в граммах): | | | |
|---------------------------------------|-----|-------------------------|-------|
| Хлеб пшеничный | 100 | Мясо (в готовом виде) | 100 |
| Хлеб ржаной | 100 | Рыба (в готовом виде) | 35 |
| Мука пшеничная | 3 | Печень (в готовом виде) | 25 |
| Крупа и макароны | 20 | Масло сливочное | 17 |
| Картофель | 125 | Молоко (кефир) | 200 |
| Овощи | 100 | Сметана | 10 |
| Томат-пюре | 2 | Творог | 35 |
| Сахар | 40 | Яйцо | 1 шт. |
| Масло растительное | 15 | Соль | 5 |
| Чай | 0,5 | | |

Химический состав и калорийность: белки - 58 г., жиры - 53 г., углеводы - 172 г.
Калорийность - 1438 ккал.

Дополнительно к рациону выдается 150 мг аскорбиновой кислоты и 4 мг т и а м и н а .

Примечание: ЛПП (рацион № 5) выдается рабочим и мастерам, занятым полный рабочий день в основном технологическом процессе, на ремонте и обслуживании оборудования следующих производств:

- 1) производство хлористого бария;
- 2) производство катализаторов на основе хрома и марганца;
- 3) производство искусственной двуокиси марганца;
- 4) производство оловоорганических соединений;
- 5) производство экстралина;
- 6) производство пиролиза керосина, разделения и очистки пирогаза;
- 7) производство хлористого этила, трихлорэтилена и изопропилового спирта;
- 8) производство окиси этилена и ее производных этилцеллозольва, хлорекса, этиленгликоля;
- 9) производство ацетальдегида;
- 10) производство синтетических, дивинилнитрильных, полиизо-пренового и полибутадиенового каучуков (СКБ, СКН, СКИ-3, СКД);
- 11) производство полиизобутилена;
- 12) производство волокон химических;
- 13) производство бериллийсодержащих солей солей-реактивов (бериллий азотнокислый, бериллий окись, бериллий гидроокись, бериллий сернокислый, бериллий углекислый, бериллий уксуснокислый, бериллий хлористый, бериллий фтористый, бериллат аммония фтористый);
- 14) производство солей марганца и солей - реактивов (углекислый марганец, перекись, двуокись, азотнокислый, сернокислый);
- 15) производство трехфтористого бора и продуктов на его основе;

16) производство альванических элементов и батарей, обработка марганцевой руды и изготовление агломератов.

Сноска. Пункт 1 с изменением, внесенным постановлением Правительства РК от 05.11.2012 № 1401 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после первого официального опубликования).

2. Замена одних пищевых продуктов другими допускается в пределах норм взаимозаменяемости продуктов согласно приложению 1 к настоящим Нормам.

3. Меню-раскладка горячих завтраков ЛПП осуществляется в соответствии с Примерной шестидневной меню-раскладкой горячих завтраков ЛПП по рационам согласно приложению 2 к настоящим Нормам.

4. Выдача витаминов в зависимости от характера производства осуществляется отдельным категориям работников по схеме обогащения рациона питания витаминами согласно приложению 3 к настоящим Нормам.

Витамины А, В1, В2 выдаются рабочим, занятым в основном технологическом процессе производства черной и цветной металлургии (доменное производство, прокатное и трубное производство).

Витамины В и С выдаются рабочим и специалистам (табачно-махорочное производство), занятым в производстве табака, папирос, сигарет, сигар, курительной и нюхательной махорки и на ферментации табаков.

Витамины С и РР выдаются рабочим хлебопекарного производства (машинист ошпарочного агрегата, пекарь).

П р и л о ж е н и е 1
к н о р м а м в ы д а ч и
л е ч е б н о - п р о ф и л а к т и ч е с к о г о
п и т а н и я р а б о т н и к а м з а с ч е т
с р е д с т в р а б о т о д а т е л я

Нормы

взаимозаменяемости продуктов

при изготовлении завтраков лечебно-профилактического питания

| Наименование продуктов | заменяемых | В е с в килограммах (брутто) | Наименование заменяющих продуктов | Эквивалентный в е с в килограммах (брутто) |
|------------------------|------------|------------------------------|-----------------------------------|--|
| 1 | | 2 | 3 | 4 |
| Мясо (говядина) | | 1 | Свинина обрезная | 1 |
| Мясо (говядина) | | 1 | Баранина нежирная | 1 |
| Мясо (говядина) | | 1 | Рыба свежая | 1,5 |
| Мясо (говядина) | | 1 | Рыбное филе | 0,75 |
| | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|-----------------------|-------|-----|--|------|--------|-----|-----|----|-----|----|
| Винегрет | 76 | | | | | 60 | 30 | 25 | 40 | |
| Тефтели вермишелью | с 726 | | | 13 | 70 | | | | | 29 |
| Яичная каша сыром | с 506 | | | | | | | | | |
| Фрукты | | | | | | | | | | |
| Кефир | | | | | | | | | | |
| Хлеб, чай | | 100 | | | | | | | | |
| Итого за 6 дней | | 600 | | 60/6 | 150/60 | 960 | 900 | - | 475 | - |
| Округлено за 1 день | | 100 | | 10/1 | 25/10 | 160 | 150 | - | 90 | - |

продолжение

| Продукты в граммах | | | | | | | | | | | | |
|--------------------|--------------------|----------------|---------|-----|--------|---------|----------|------|--------|--------|--------|-----|
| С а х а р | Масло растительное | Масло животное | Сметана | Сыр | Творог | Яйцо | Говядина | Рыба | Печень | Молоко | Фрукты | Клк |
| 3 | 11 | | | | | | | | | | | 7,5 |
| | | 15 | 15 | | | | | | 99 | | | |
| 20 | | 10 | 5 | | 90 | 0,25 шт | | | | | | 15 |
| | | | | | | | | | | | 130 | |
| | | | | | | | | | | 200 | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | |
| | 5 | | | | | | | | | | | |
| | | 20 | | | | | 164 | | | 100 | | |
| | | | | | | 1,5 шт | | | | 50 | | |
| | | | | | | | | | | | 130 | |
| 10 | | | | | | | | | | 200 | | |
| | | | 15 | | | | | | | | | |
| | | 20 | | | | | 69 | | | | | |
| 5 | | 5 | 15 | | 70 | 0,25 шт | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | 130 | |
| | | | | | | | | | | 200 | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 11 | | | | | | | | | | | 7,5 |
| | 10 | 5 | | | | | | 120 | | 50 | | |
| | | | | | | 1 шт | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|-----|----|-----|----|----|-----|---------|-----|-----|-----|------|-----|----|
| | | | | | | | | | | | 130 | |
| | | | | | | | | | | 200 | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 5 | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | 81 | | | |
| 10 | | | | | 80 | | | | | 135 | | |
| | | | | | | | | | | | 130 | |
| | | | | | | | | | | 200 | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | |
| | | | 10 | | | | | | | | | |
| | | 15 | | | | | 97 | | | 25 | | |
| | | 5 | | 60 | | 1,5 шт | | | | 60 | | |
| | | | | | | | | | | | 200 | |
| 10 | | | | | | | | | | | | |
| 104 | 42 | 120 | 70 | 60 | 240 | 4,5 шт | 430 | 120 | 180 | 1620 | 780 | 30 |
| 17 | 7 | 20 | 10 | 10 | 40 | 0,75 шт | 70 | 20 | 30 | 270 | 130 | 5 |

Примерное шестидневное меню-раскладка горячих завтраков лечебно-профилактического питания по рациону № 2

| Меню | Раск-ладка № | Продукты в граммах | | | | | | | | | | |
|------------------------------|--------------|--------------------|----------------|-------------------------------|------------------|-----------|---------|---------|--------|-----|----|--|
| | | Хлеб ржаной | Хлеб пшеничный | Мука пшеничная и картофельная | Крупа и макароны | Картофель | Капуста | Морковь | Свекла | | | |
| 1-й день | | | | | | | | | | | | |
| Сыр, хлеб | | 100 | 100 | | | | | | | | | |
| Салат овощной | 43 | | | | | | | 110 | | | 25 | |
| Говядина тушенная макаронами | с 626 | | | 5 | 50 | | | | | | 10 | |
| Чай сахаром | с | | | | | | | | | | | |
| Кефир | | | | | | | | | | | | |
| 2-й день | | | | | | | | | | | | |
| Сыр, хлеб | | 100 | 100 | | | | | | | | | |
| Салат капусты | из 51 | | | | | | | | | 229 | | |

| | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|--------|-------|-----|-----|----|-----|-----|----|-----|----|
| Антрекот яйцом рисом | с и | 662 | | | | 50 | | | | |
| Чай сахаром | с | | | | | | | | | |
| Кефир | | | | | | | | | | |
| 3-й день | | | | | | | | | | |
| Сыр, хлеб | | | 100 | 100 | | | | | | |
| Винегрет | | 76/2 | | | | | 55 | 86 | 25 | 38 |
| Шницель гречневой кашей | с | 721/1 | | | | | | | | |
| Чай сахаром | с | | | | | | | | | |
| Кефир | | | | | | | | | | |
| 4-й день | | | | | | | | | | |
| Сыр, хлеб | | | 100 | 100 | | | | | | |
| Рыба маринаде | в | 123 | | | 5 | | | | 63 | |
| Печень вермишелью | с | 688 | | | 8 | 50 | | | | |
| Чай сахаром | с | | | | | | | | | |
| Кефир | | | | | | | | | | |
| 5-й день | | | | | | | | | | |
| Сыр, хлеб | | | 100 | 100 | | | | | | |
| Картофель тушеный овощами | с | 368/3 | | | | | 307 | | 13 | |
| Мясо макаронами | с | 698 | | | | 50 | | | | |
| Чай сахаром | с | | | | | | | | | |
| Кефир | | | | | | | | | | |
| 6-й день | | | | | | | | | | |
| Сыр, хлеб | | | 100 | 100 | | | | | | |
| Рагу овощное | | 370 | | | | | 110 | 38 | 63 | |
| Блинчики мясом | с | 708 | | | 75 | | | | | |
| Чай сахаром | с | | | | | | | | | |
| Кефир | | | | | | | | | | |
| Итого 6 дней | за | | 600 | 600 | 93 | 250 | 582 | | 859 | |
| Округлено 1 день | за | | 100 | 100 | 15 | 40 | 100 | | 150 | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|----|-----|----|----|--|-----|------|-----|-----|-----|----|----|-----|-----|
| | 15 | | | | | | | | | | | | 200 |
| 10 | 203 | 75 | 90 | | 125 | 1,75 | 806 | 156 | 133 | 63 | 53 | 3 | 120 |
| 2 | 35 | 13 | 15 | | 25 | 0,25 | 150 | 25 | 25 | 10 | 10 | 0,5 | 200 |

**Примерное шестидневное меню-раскладка
горячих завтраков
лечебно-профилактического питания по рациону № 3**

| Меню | Раскладка № | Продукты в граммах | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|-------------|--------------------|----------------|---------|----------------|-----------------|-----|------------|---------|---------|-------|----------------|----------|---------|
| | | Хлеб ржаной | Хлеб пшеничный | Печенье | Мука пшеничная | Крупа, макароны | Лук | Томат-пюре | Морковь | Горошек | Сахар | Масло животное | Говядина | Печенье |
| 1-й день | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб, масло, консервы | | 100 | 100 | | | | | | | | 10 | | | 53 |
| Отварная говядина с макаронами | 611 | | | | 5 | 60 | 8 | 14 | | 2,5 | 15 | 164 | | |
| Чай с сахаром, 2 стакана, печенье | | | | 50 | | | | | | 30 | | | | |
| 2-й день | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб, масло, консервы | | 100 | 100 | | | | | | | | 10 | | | 53 |
| Печень гречневой кашей | 687 | | | | 6 | 46 | | | | | 15 | | 133 | |
| Чай с сахаром, 2 стакана, печенье | | | | 50 | | | | | | 30 | | | | |
| 3-й день | | | | | | | | | | | | | | |
| Хлеб, масло, консервы | | 100 | 100 | | | | | | | | 10 | | | 53 |
| Тефтели рисом | 726 | | | | 12 | 60 | 40 | 5 | 10 | 2,5 | 15 | 154 | | |

| | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------|--------|-----|-----|-----|----|----|-----|---|---|---|--|
| Рулет макаронами | с | 725 | | | | 30 | | | | | |
| Хлеб, чай | масло, | | 100 | 100 | | | | | | | |
| Кефир | | | | | | | | | | | |
| 6-й день | | | | | | | | | | | |
| Сырники | | 493 | | | 23 | | | | | | |
| Рыба жаренная картофелем | с | 549 | | | | | 200 | | | | |
| Хлеб, чай | масло, | | 100 | 100 | | | | | | | |
| Кефир | | | | | | | | | | | |
| Итого 6 дней | за | | 600 | 600 | 77 | 96 | 900 | - | 8 | - | |
| Округлено 1 день | за | | 100 | 100 | 15 | 15 | 15 | - | 1 | - | |

продолжение

| Продукты в граммах | | | | | | | | | | | |
|--------------------|---------------|-------|----------------------------|-------------------|---------|--------|--------|---------------|------|-----|----|
| Лук | Томат пюре | Сахар | Масло расти- тельное | Масло животное | Сметана | Творог | Яйцо | Говя- дина | Рыба | Чай | Ке |
| | | 7,5 | | | 15 | 101 | | | | | |
| 5 | 12 | | 5 | 5 | | | | 112 | | | |
| | | 15 | | 10 | | | | | | 0,5 | |
| | | 15 | | | | | | | | | 20 |
| | | | | 5 | 30 | 96 | 0,5 шт | | | | |
| 21 | | | 15 | | | | | 161 | | | |
| | | 15 | 10 | | | | | | | 0,5 | |
| | | | | | | | | | | | 20 |
| | | 15 | | 10 | | 91 | 0,5 шт | | | | |
| | | | | 5 | 30 | | | 164 | | | |
| | | 15 | | 10 | | | | | | 0,5 | |
| | | | | | | | | | | | 20 |
| | | 10 | 5 | | 30 | 142 | 1/5 шт | | | | |
| | | | 8 | 5 | | | | | 151 | | |
| | | | | 10 | | | | | | 0,5 | |
| | | 15 | | | | | | | | | 20 |
| | | 7,5 | | | 15 | 101 | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|------------------------------|--------|-----|-----|----|-----|-----|-----|----|-----|-----|----|
| 3-й день | | | | | | | | | | | |
| Салат из капусты | 43 | | | | | | 175 | | | 25 | |
| Бифштекс с яйцом и рисом | 650 | | | | 35 | | | | | | |
| Хлеб, чай | | 100 | 100 | | | | | | | | |
| Кефир | | | | | | | | | | | |
| 4-й день | | | | | | | | | | | |
| Творог со сметаной | 485 | | | | | | | | | | |
| Яйцо вареное | | | | | | | | | | | |
| Рыба жареная картофелем | 563 | | | 6 | | 200 | | | | 5 | |
| Хлеб, чай | | 100 | 100 | | | | | | | | |
| Кефир | | | | | | | | | | | |
| 5-й день | | | | | | | | | | | |
| Винегрет | 76 | | | | | 86 | 25 | 38 | 37 | | |
| Рулетики с картофелем | 725/83 | | | | | 150 | | | | | |
| Хлеб, чай | | 100 | 100 | | | | | | | | |
| Кефир | | | | | | | | | | | |
| 6-й день | | | | | | | | | | | |
| Омлет с луком | 525 | | | | | | | | | 15 | |
| Печенье с луком и макаронами | 690/1 | | | | 40 | | | | | 60 | |
| Хлеб, чай | | 100 | 100 | | | | | | | | |
| Кефир | | | | | | | | | | | |
| Итого за 6 дней | | 600 | 600 | 19 | 122 | 760 | 261 | 50 | 38 | 187 | 10 |
| Округлено за 1 день | | 100 | 100 | 3 | 20 | 125 | | | 100 | | 3 |

продолжение

| Продукты в граммах | | | | | | | | | | | |
|--------------------|----------------|---------|--------|------|----------|------|---------|--------|---------|-----|-------|
| Масло растительное | Масло животное | Сметана | Творог | Яйцо | Говядина | Рыба | Печенье | Огурцы | Горошек | Чай | Кефир |
| 15 | | | | 1 шт | | | | 63 | | | |

цехов в черной и цветной металлургии, а также в производствах пищевой промышленности - хлебопекарном, табачно-махорочном, согласно настоящим нормам, предусматривается выдача витаминов:

| Категории работников | Наименование витаминов | Дневная доза, мг |
|--|---|------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| 1. Работники, подвергающиеся воздействию высокой температуры и интенсивному теплооблучению: 1) непосредственно занятые в доменном, сталеплавильном, ферросплавном, литейном производстве цветных и редких металлов, горячепрокатном и горячем трубoproкатном производствах организаций черной и цветной металлургии | Ретинол А | 2 |
| | Тиамин В1 | 3 |
| | Рибофлавин В2 | 3 |
| 2) машинисты ошпарочных агрегатов, пекари в хлебопекарном производстве | Аскорбиновая кислота Никотиновая кислота | С 150 20 |
| 2. Работники, занятые в табачно-махорочном и никотиновом производствах, подвергающиеся воздействию пыли, содержащей никотин | Тиамин В1 Аскорбиновая кислота С | 2 150 |

Схема обогащения рационов питания витаминами

Рационы питания обогащаются витаминами путем их добавления (в кристаллическом виде или масляном растворе - ретинол, токоферол) непосредственно в блюда, либо путем выдачи 1-2 драже поливитаминов.

Раствор витаминов готовится ежедневно таким образом, чтобы в определенном объеме воды или блюда содержались необходимая доза.

Водные растворы витаминов хранению не подлежат.

Для облегчения приготовления раствора витаминов следует пользоваться следующей таблицей:

| Количество людей | Количество воды в мл | Витамин С при дозе | | Витамин В1 | Витамин В2 |
|------------------|----------------------|--------------------|--------|------------|------------|
| | | 100 мг | 150 мг | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | 4 | 100 | 150 | 3 | 15 |
| 5 | 20 | 500 | 750 | 15 | 75 |
| 10 | 40 | 1000 | 1500 | 30 | 150 |
| 50 | 200 | 5000 | 7500 | 150 | 750 |

Получающим горячие завтраки лечебно-профилактического питания витаминный раствор добавляют в чай или кофе по одной чайной ложке.

В тех случаях, когда выдаются только витамины, их добавляют в первые или
т р е т ь и б л ю д а .

Для предупреждения разрушения витаминов высокой температурой их не

следует закладывать в кипящий суп, борщ и т.п. Витаминизацию проводят непосредственно при раздаче блюда.

Витамин А растворяют в жире и добавляют в первые, вторые блюда, из расчета 2 мг на 1 человека (или более 6600 и.е.).

Обычный масляный концентрат витамина А содержит 100000 и.е. в 1 мл, (количество необходимое для 15 человек). Доза на одного человека - две капли этого концентрата.

Витамин Е растворяют в жире, добавляют в гарниры вторых блюд. Закладка витамина Е (1 капля 5 % масляного раствора аптечного препарата содержит 1 мг витамина) проводится по схеме:

| Кол-во людей | Кол-во жира, мл | Содержание витамина на Е, мг | Объем масляного 5 % раствора витамина Е |
|--------------|-----------------|------------------------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | 5 | 10 | 10 капель |
| 5 | 25 | 50 | 50 капель |
| 10 | 50 | 100 | 1 чайная ложка |
| 50 | 250 | 500 | 5 чайных ложек |
| 100 | 500 | 1000 | 10 чайных ложек |