
Лечебно-профилактическое питание

Лечебно-профилактическое питание

В системе мер по профилактике профессиональных заболеваний рабочих важное место занимают мероприятия, направленные на максимальное уменьшение воздействия вредных факторов производства (химических, физических). Однако в силу технических, технологических и некоторых других причин не всегда удаётся обеспечить необходимую «чистоту» производственной среды. В этих случаях возникает необходимость индивидуальной защиты организма.

В оздоровлении организма человека, повышении его устойчивости к неблагоприятным воздействиям различных факторов производства ведущее значение принадлежит лечебно-профилактическому питанию. Основы законодательства СССР и союзных республик о труде предусматривает бесплатное лечебно-профилактическое питание (ЛПП), которое правильнее было бы назвать профилактическим, так как оно в основном, предназначено для защиты здорового организма от вредных физических и химических факторов производства с целью профилактики заболеваний.

Значение изучаемой темы.

Значение темы заключается в том, что студенты приобретают теоретические знания и практические навыки по организации и контролю за ЛПП на промышленных предприятиях.

На практическом занятии изучаются следующие узловые вопросы:

- определение понятия ЛПП
- категории рабочих промышленных предприятий, которым положено ЛПП, молоко, витамины.
- Характеристика регионов ЛПП
- Принципы организации ЛПП
- Контроль за организацией ЛПП, выдачей витаминов, молока
- Гигиеническая оценка рационов ЛПП

Программа самостоятельной работы студентов при самоподготовке к практическому занятию.

Ознакомиться с целью практического занятия, с содержанием и целью самоподготовки.

Цель занятия.

На основе знаний элементарных путей профилактики профессиональных заболеваний, гигиенических и организационных принципов построения ЛПП, уметь организовать и контролировать его проведение.

Для этого Вы должны знать и уметь выполнять следующие виды деятельности:

- Знать основные производственные вредности, при которых положено ЛПП, выдача молока, витаминов.
- Знать рационы ЛПП и принципы их построения.
- На основе знаний инструктивных материалов уметь обосновать назначение ЛПП, выдачу молока, витаминов.
- Уметь организовать выдачу ЛПП, молока, витаминов.
- Уметь контролировать правильность назначения ЛПП, выдачу молока, витаминов.
- Уметь провести гигиеническую оценку правильного составления меню-раскладок ЛПП и использования пищевых продуктов. уметь оценить энергетическую ценность и качественный состав рационов ЛПП, правильность кулинарной обработки.
- Уметь оценить санитарно-техническое состояние пищеблока, хранения продуктов, ведение документации.
- Уметь контролировать, проводить витаминизацию блюд.
- Уметь разрабатывать предложения по устранению недостатков в организации ЛПП, выдачи молока, витаминов.

В процессе самоподготовки студент изучает основные принципы построения ЛПП, рационы ЛПП, руководство, обязанности должностных лиц, порядок организации ЛПП, Выдачи молока, витаминов, основные инструкции, определяющие организацию ЛПП, выдачу молока, витаминов, гигиеническая оценка рационов ЛПП, организация контроля за ЛПП.

Литература:

1. Королёв А.А. «Гигиена питания» Москва 2007г.
2. Петровский К.С., Ванханен В.Д., «Гигиена питания» М.,1987г.
3. Столмакова А.И., Лидановский Р.Т., Киселёвич А.Г., «Организация лечебно-профилактического питания на промышленных предприятиях». Киев, 1984г.
4. Доценко В.А. «Санитарно-гигиенический контроль за организацией общественного питания», М.,1986г.

Успешная самоподготовка и усвоение материала требует определённого уровня знаний и умений, приобретённых на предыдущих курсах. Продумайте сформулированные ниже требования к базисным знаниям и умениям, восстановите нужные знания, сведения, изучив определённую литературу. Объясните:

- Физиологию питания
- Биохимию питания
- Роль отдельных пищевых веществ, продуктов в обменных механизмах
- Роль основ рационального питания, значение сбалансированности, энергетической ценности, режима питания.
- Основные производственные вредности в промышленном производстве.
- Влияние неблагоприятных факторов в промышленности на организм рабочих.

Для самоподготовки самокоррекции основных базисных знаний и умений решите следующие задачи, ответы сверьте с эталоном решений.

Задача№1. При обследовании нового цеха тяжёлого машиностроения было установлено, что рабочие работают в условиях, связанных с воздействием щелочных металлов. Нужно ли в данном случае ЛПП? Если да, то в каком объёме?

Задача№2. В производстве, где положено выдавать рабочим пектин, последний не выдаётся из-за его отсутствия. Что можно порекомендовать в этой ситуации?

Эталон решения задачи№1. В условиях работы с щелочными металлами положено ЛПП, рацион №2 и витаминов А – 2мг., С – 100мг.

Эталон решения задачи№2. При отсутствии пектина, обогащённые пектином соки, кисели с мякотью и т.д. могут быть заменены натуральными фруктовыми соками с мякотью в количестве 300г.

Теоретические вопросы на основе которых возможно выполнение целевых видов деятельности.

Знать гигиенические и организационные вопросы построения ЛПП, уметь обосновать назначение рационов ЛПП, молока, витаминов. Уметь оценить обоснованность используемого ЛПП на промышленном предприятии. Знать принципы проведения санитарно-гигиенического обследования промышленного предприятия по контролю за организацией ЛПП.

Основные понятия и положения, необходимые в процессе подготовки к экзаменам, занятию, студенты усваивают из приложения в методическом пособии.

Уясните схему решения и дайте ответы на следующие вопросы-задания:

1. Каковы принципы построения ЛПП?
2. Какое значение белка в ЛПП?
3. Какое значение жиров?
4. Значение витаминов и минеральных веществ в ЛПП?
5. Назовите основные постановления, инструктивные и нормативные материалы по ЛПП.
6. Дайте характеристику рационов ЛПП.
7. Назовите правила выдачи ЛПП.
8. Как осуществляется бесплатная выдача витаминов и каким категориям рабочих?
9. Назовите правила витаминизации блюд.
10. Значение молока в профилактическом питании.
11. Назовите правила выдачи молока, показания к его выдаче.
12. Какие существуют инструктивные материалы по выдаче молока?
13. Кто несёт ответственность за организацию ЛПП?
14. Кем осуществляется контроль за ЛПП?
15. Какова система организации ЛПП?
16. Какие основные требования к приготовлению рационов ЛПП?
17. Требования к персоналу пищеблока и технологии приготовления блюд.
18. Задача специалиста по гигиене питания при контроле за организацией ЛПП на промышленных предприятиях.

Ещё раз проанализируйте теоретические вопросы, ход решения задач и формулировки по заданиям. Подготовьте неясные вопросы, которые выясните у преподавателя. Подведите итоги самоподготовки на основе решения контрольных задач, заключения по которым подготовьте к разбору на занятиях.

Задача№1. При обследовании цеха завода сельхозмашиностроения было установлено, что работа в цехе связана с присутствием неорганических концентрированных кислот. ЛПП рабочие цеха не получают. Кому Вы дадите рекомендации и каково их содержание?

Задача№2. При проведении гигиенического контроля за организацией ЛПП установлено, что рационы ЛПП готовятся в общем пищеблоке, выдаются через одну раздаточную в порядке очереди. В чём Вы видите нарушения организации ЛПП? Ваши рекомендации.

Задача№3. При беседе с рабочими, получающими ЛПП установлено, что они не знают его назначения, основных принципов и правил питания при работе с вредными веществами. Кому будут адресованы Ваши замечания? Ваши рекомендации.

Задача№4. При анализе меню-раскладки рациона №3 ЛПП было установлено, что отсутствие мяса (говядины) и молока вызвало замену продуктов: вместо мяса-яйца, молока - фруктовый сок. Правильно ли произведена замена? Ваши рекомендации по правильному проведению замены продуктов. Чем при этом необходимо руководствоваться?

Задача№5. При лабораторном исследовании рациона №2 ЛПП установлено: содержание белка-58г, жира-46г, углеводов-240г. Дайте заключение и рекомендации по составлению калорийности и содержанию пищевых веществ в рационе.

Задача№6. При проведении планового сан. надзора на химическом комбинате установлено, что рабочие получают рацион №4 ЛПП, но нет дополнительной выдачи витаминов. В чей адрес Ваши замечания? Содержание рекомендаций?

Задача№7. При обследовании табачной фабрики установлено, что рабочие не получают положенного ЛПП. Какой вид ЛПП должен осуществляться на табачной фабрике, и для каких категорий рабочих? В чей адрес Ваши рекомендации и их содержание?

Задача№8. При контроле при проведении витаминизации готовых блюд было установлено, что водо- и жирорастворимые витамины добавляются впервые

блюда. Расчётное количество витаминов вносится в блюдо и перемешивается до растворения. В чём нарушения правил витаминизации? Содержание Ваших рекомендаций и кому они адресованы?

Задача №9. При контроле за выдачей молока установлено, что молоко выдаётся из фляг в посуду работников на несколько смен. В чём нарушения выдачи молока? Кому адресуются замечания, и каково содержание рекомендации?

Задача №10. При пуске в эксплуатацию нового цеха металлургического завода обнаружено, что работа связана с воздействием неорганических соединений свинца. Ваши рекомендации по организации ЛПП.

По методическому указанию и по структуре прохождения темы подготовьтесь к проведению занятия.

Структура проведения занятия.

№п/п	Этапы	Время	Средства обучения
I.	Проверка и коррекция исходного уровня:	45 мин.	Методическое пособие
	а) Уяснение цели занятия	25 мин.	
	б) Устный опрос	20 мин.	
II.	Самоподготовка на занятии:	90 мин.	Методическое пособие
	а) Изучение основных положений темы	45 мин.	
	б) Разбор и решение контрольных вопросов	45 мин.	
III.	Индивидуальное решение задач	30 мин.	Методическое пособие, набор задач
IV.	Подведение итогов и задание на следующее занятие	15 мин.	

Организация и санитарно-гигиенический контроль за лечебно-профилактическим питанием на промышленных предприятиях.

Значение изучаемой темы: на базе медико-санитарной части промышленного предприятия студенты знакомятся с организацией лечебно-профилактического питания, ведением документации, порядком назначения ЛПП, получают навыки санитарно-гигиенического контроля за предприятиями общественного питания, где выдаются рационы ЛПП.

Цель занятия: на основе знаний, приобретённых на первом занятии, уметь контролировать организацию ЛПП медико-санитарной частью завода и проводить санитарно-гигиеническое обследование столовой, производящей приготовление и выдачу рационов лечебно-профилактического питания.

Структура занятия.

№п/п	Этапы	Время	Средство обучения. Место занятия.
I.	Вводное слово зав.медико-санитарной части.	20 мин.	Методическое пособие. Материалы медико-санитарной части завода.
II.	Разбор и обсуждение узловых вопросов.	25 мин.	Медико-санитарная часть, столовая завода.
III.	Самостоятельная работа студентов. Санитарное обследование пищеблока.	90 мин.	
IV.	Оформление акта санитарного обследования.	30 мин.	
V.	Подведение итогов занятия.	15 мин.	

Приложение.

В системе мер по профилактике профессиональных заболеваний рабочих, важное значение занимают мероприятия, направленные на максимальное уменьшение вредных производственных факторов (химических, физических). Однако, в силу технических, технологических и некоторых других причин не всегда удаётся обеспечить необходимую «чистоту» производственной среды. В этих случаях возникает необходимость индивидуальной защиты организма.

В оздоровлении человека повышении его устойчивости к неблагоприятным воздействиям различных факторов производства ведущее значение принадлежит ЛПП. Постановления Правительства РФ от 13 марта 2008 г предусматривает бесплатное ЛПП, которое правильнее было бы назвать профилактическим, т.к. оно в основном, предназначено для защиты здорового организма от вредных физических и химических факторов производства с целью профилактики заболеваний.

В настоящее время лица, работающие в особо вредных условиях труда, бесплатно получают один из 6 лечебно-профилактических рационов питания.

В правилах бесплатной выдачи ЛПП разработанных Институтом питания, представлена примерно 6-ти дневная меню-раскладка горячих завтраков, нормы взаимозаменяемости продуктов при изготовлении ЛПП, инструкция по витаминизации завтраков ЛПП и выдаче витаминов, памятка для рабочих, получающих горячие завтраки ЛПП. Перечень производств, работа в которых даёт право на бесплатное получение ЛПП, охватывает ряд профессий и должностей цветной и чёрной металлургии, а так же профессий, связанных с радиоактивными веществами и источниками излучений и др. отраслей промышленности.

Во всех рационах предусматривается витаминизация ЛПП в зависимости от патогенетической роли тех или иных витаминов. Выдача ЛПП рабочим производится бесплатно в соответствии с действующим законодательством.

В последние десятилетия в связи с бурным развитием химической промышленности и широким применением химических веществ в различных отраслях народного хозяйства, профилактика профессиональных отравлений приобрела особую актуальность.

На основе проведённых в нашей стране обширных экспериментальных исследований и обобщения данных мировой литературы, о токсикологии большого числа промышленных ядов, патогенетических механизмах их действия, биотрансформации ядов в организме. Институтом питания АМН РФ были обоснованы принципы строения ЛПП на современном этапе. Эти принципы, сформулированные А.А.Покровским, и вошедшие в научно-технический прогноз стран сводится к следующему:

1. Использование антидотных свойств отдельных компонентов пищи.
2. Ускорение или замедление метаболизма ядов в зависимости от токсичности исходных веществ или их метаболитов.
3. Ускорение выведения ядовитых веществ из организма.
4. Замедление процессов всасывания ядовитых веществ в желудочно-кишечном тракте.
5. Повышение общей устойчивости организма.
6. Воздействие с помощью отдельных пищевых веществ на состояние наиболее поражённых органов.
7. Компенсация повышенных затрат пищевых и биологически активных веществ, связанных с воздействием яда.

Основой современных методов построения ЛПП является оценка пищи как источника биологически активных веществ, способных выполнять роль при

неблагоприятных влияниях на организм. В связи с этим, среди научных изысканий последних лет большое место занимает изучение профилактической роли отдельных компонентов пищи или их комбинаций при воздействии многих промышленных ядов.

Рацион №1 предназначен для работающих с радиоактивными веществами и с ионизирующим излучением, занятых в производстве лонаритового концентрата, радиоактивных солей урана и тория и др. В этот рацион входят продукты, богатые липотропными веществами (метионином, лецитином и др.) и, в частности: молоко и молочные продукты, печень, яйца, свежая рыба. Липотропные вещества необходимы для стимуляции жирового обмена в печени и повышении её антитоксической функции.

Рацион №1 для работающих в условиях рентгеновских лучей и радиоактивных веществ.

Наименование продукта	Дневная норма (в граммах)	Наименование продукта	Дневная норма (в граммах)
Хлеб ржаной	100	Сметана	10
Мука пшеничная	10	Сыр	10
Мука картофельная	1	Масло животное	20
Крупа, макароны	25	Масло растительное	7
Бобовые	10	Картофель	160
Сахар	17	Капуста	150
Мясо	70	Овощи (морковь)	90
Рыба	20	Томат-пюре	7
Печень	30	Фрукты свежие	130
Яйцо	3/4шт.	Клюква	5
Кефир	70	Сухари	5
Молоко	200	Соль	5
творог	100	чай	0,4

Дополнительно выдаётся витамин С – 150г.

Химический состав и калорийность пищи (округлено).

Белки – 59г.

Жиры – 51г.

Углеводы – 159г.

Калорийность – 1380 ккал.

Рацион №2 выдаётся трудящимся при работах с соединениями фтора, щелочными металлами, хлором и его неорганическими соединениями, формалином и продуктами его полимеризации, окисями азота и фосгеном при производстве крепкой азотной кислоты, серной и др. кислот. Профилактическая направленность действия этого рациона обеспечивается обогащением его полноценными белками (мясо, рыба, молоко), полиненасыщенными жирными кислотами (растительные масла, молоко) и др. пищевыми и биологически активными веществами, тормозящими накопление в организме вредных веществ. Дополнительно рацион №2 обогащается витаминами С и А.

Рацион №2. Для работающих в условиях воздействия неорганических концентрированных кислот, щелочных металлов, хлора и его соединений, фтора и его неорганических соединений, цианистых соединений, фосгена и т.п..

Наименование продукта	Дневная норма (в граммах)	Наименование продукта	Дневная норма (в граммах)
Хлеб пшеничный	100	Масло животное	15
Хлеб ржаной	100	Мясо	150
Мука пшеничная	15	Рыба	25
Крупа, макароны	40	Печень	25
Картофель	100	Молоко(кефир)	200
Овощи(капуста)	150	Сыр(жирн.30%)	25
Горошек зелёный	10	Яйцо	¼ шт.
Томат-пюре	2	Соль	5
Сахар	35	Чай	0,5
Масло растительное	13	Специи	по необходимости

Дополнительно выдаётся:

- а) На работах с соединениями фтора: витамины: А-2мг, С-150мг.
- б) На работах с щелочными металлами, с хлором и его неорганическими соединениями и окисями азота: витамины А-2мг, С-100мг.
- в) На работе с фосгеном: витамин С-100мг.

Многолетними обширными экспериментально-гигиеническими исследованиями был разработан специальный гипосенсибилизирующий рацион 2 «а» лечебно-профилактического питания для лиц, контактирующих с хромом и хромосодержащими соединениями. В химической промышленности рацион 2 «а» выдаётся трудящимся, инженерно-техническим работникам (мастерам и начальникам смен) и рабочим при производстве хромового ангидрида, хромовых

реактивов, окиси хрома, хромового дубителя, алюмохромофосфатного связывающего, хромникелевых фосфатов, хромосодержащих кронов и пигментов, хромотирующих полирующих паст, натрия сульфида из хромосодержащего сырья, солей хрома-реактивов (хрома нитрата, гидрата окиси, сульфата, хлорида, ацетата).

Рацион №2 для трудящихся чёрной металлургии, занятых производством металлического хрома и хромосодержащих сплавов с алюмотермическим способом.

Наименование продукта	Дневная норма (в граммах)	Наименование продукта	Дневная норма (в граммах)
Хлеб пшеничный(мука 2-го сорта)	100	Масло подсолнечное	20
Хлеб ржаной	100	Масло сливочное, топл.	13
Мука пшеничная(2-го сорта)	6	Мясо говядина	81
Крупа(пшено, рис, гречка)	15	Печень, сердце	40
Картофель	120	Сметана (30%жирн.)	32
Овощи(капуста, морковь)	247	Творог (11%жирн.)	71
Фрукты свежие, сухофрукты, соки	73	Молоко, кефир, простокваша	156
Курага, чернослив	7	Соль, сахар	4-5

Химический состав и калорийность пищи (округлено).

Белки – 52г., в том числе животные-34г.

Жиры – 63г, в том числе растительные-23г.

Углеводы – 156г.

Калорийность – 1370 ккал.

Содержание аминокислот:

Триптофан – 0,6г.

Лизин -3,2г.

Фенилаланин-тирозин – 3,5г.

Гистицин – 1,2г.

Дополнительно выдаётся: витамин С – 100мг, А – 2мг, РР (пиацин) – 15мг, У – (метилметионин) – 25мг. Минеральная вода столовая «Нарзан» - 100мл.

Примечание:

1. При возможности и, в частности, в летнее-осенний период целесообразно расширять в рекомендованном рационе питания ассортимент свежих овощей, фруктов и ягод за счёт продуктов: капуста, кабачки, тыква, огурцы, брюква, репа, салат, яблоки, груши, сливы, виноград, черноплодная рябина и др..
2. В крайних случаях и в частности, в зимнее-осенний период, при отсутствии свежих овощей можно использовать для приготовления блюд хорошо вымоченные (с целью удаления хлористого натрия, острых специй, приправ) солёные, квашенные и маринованные овощи.
3. При производстве данного рациона питания рекомендуется приготовление, в основном, отварных и паровых, а также печёных и тушёных (без предварительного обжаривания) блюд.

Рацион №3 предназначен для профилактики свинцовых интоксикаций у лиц, подвергающихся воздействию неорганических соединений свинца. Этот рацион рекомендуется рабочим и ИТР (мастера, начальники смен), занятых на производстве азотнокислого свинца, свинцового глета и сурика, свинцовых кронов, свинцовых белил, силиката и стеарата свинца, производстве свинца и олова, при плавке и переработке медных руд, концентратов (агломератов) и др. материалов, содержащих свинец и др.

Для профессий и должностей, контактирующих с неорганическими соединениями свинца в особо вредных условиях труда, утверждён единый рацион №3, который не должен, как это было ранее, чередоваться с рационом №2 и №4. В рацион №3 внесены следующие основные изменения: включены молочные продукты, значительно увеличено содержание овощей, фруктов, ягод и рекомендуется употребление натуральных фруктовых соков с мякотью.

Увеличение количества овощей, фруктов, ягод и соков с мякотью из них, богатых пектином, необходимым для связывания и быстрого выведения из организма. С учётом этого предусмотрена обязательная ежедневная выдача блюд из овощей, особенно не подвергнутых термической обработке (салаты, винегреты и пр.) . В рацион №3 ЛПП увеличено содержание белков, жиров, углеводов и калорийность.

Рацион №3 Для работающих в условиях воздействия свинца и его неорганических соединений.

Наименование продукта	Дневная норма (в граммах)	Наименование продукта	Дневная норма (в граммах)
Хлеб пшеничный	100	Масло животное	10
Хлеб ржаной	100	Молоко (кефир и др.)	200
Мука пшеничная и макаронные изделия	15	Творог (18% жир.)	80
Крупа	35	Сметана	7
Картофель	100	Яйцо	1-3 шт.
Овощи	160	Мясо	100
Томат-шоре	5	Рыба	25
Фрукты	100	Печень	20
Сахар	35	Соль	5
Масло растительное	5	Чай	0,5
Жир животный	5	Специи по необходимости	

Химический состав и калорийность пищи (округлено).

Белки – 64г.

Жиры – 52г.

Углеводы – 198г.

Калорийность – 1466 ккал.

Дополнительно выдаётся витамин С – 150мг.

Примечание.

Обязательна выдача блюд и овощей (ежедневно), не подвергнутых термической обработке (салаты, винегреты и др.). Условия использования молока см. выше. С памяткой для рабочих, получающих указанный рацион, следует ознакомиться непосредственно на предприятиях в профсоюзном комитете.

Рацион №4 ЛППИ выдаётся рабочим и ИТР при контакте с нитро- и аминокислотами бензола и его гомологами, хлорированными углеводородами, соединениями мышьяка, теллура, фосфора и др.. Основное назначение рациона №4 направлено на повышение функциональных возможностей печени и кровеносного аппарата. Рацион содержит продукты, богатые липотропными факторами (молоко и молочные продукты, растительные масла, благотворно влияющие на функцию печени. В этом рационе ограничиваются блюда, отягощающие функцию печени (жареное масло, рыбные супы, подливы и др.).

Рацион №4. Для работающих в условиях воздействия нитро- и аминокислотами бензола и его гомологами, хлорированными углеводородами, соединениями мышьяка, теллура, селена, фосфора, кремния и т.п..

Наименование продукта	Дневная норма (в граммах)	Наименование продукта	Дневная норма (в граммах)
Хлеб пшеничный	100	Рыба	50
Хлеб ржаной	100	Масло животное	15
Мука пшеничная	15	Масло растительное	10
Крупа, макаронны	15	Молоко, кефир	200
Картофель	150	Сметана	20
Овощи	25	Творог	110
Томат-пюре	3	Яйцо	1-4шт.
Сахар	45	Соль	5
мясо	100	чай	0,5

Химический состав и калорийность пищи (округлено).

Белки – 65г.

Жиры – 45г.

Углеводы – 181г.

Калорийность – 1488 ккал.

Дополнительно выдаётся витамин С – 150мг., кроме того, на работах с соединениями мышьяка, фосфора, ртути, таллура выдаётся витамин В1 – 4мг..

Рацион №5 Предназначен для работающих с тетрагилсвинцом, бромированными углеводородами, сероуглеродом, тиофосом, неорганическими соединениями ртути, соединениями марганца, бария и др. Действие этого рациона в основном направлено на защиту нервной системы, печени (полноценные белки, творог, нежирное мясо, рыба и др.)

Химический состав и калорийность пищи (округлено) рациона №5: белки – 58г; жиры – 53г; углеводы – 172.

Калорийность – 1438 ккал

Дополнительно выдаётся витамин С – 150 мг, витамин В1 – 4 мг.

Рацион №5. Для работающих с тетрагилсвинцом, бромированными углеводородами, сероуглеводородом, тиофосом, неорганическими соединениями ртути, соединениями марганца, бария и др.

Наименование продукта	Дневная норма (брутто) г.	Наименование продукта	Дневная норма (брутто) г.
Хлеб ржаной	100	Рыба	35
Хлеб пшеничный	100	Печень	25
Мука пшеничная	3	Масло животное	17
Крупа, макароны	20	Масло растительное	15
Картофель	125	Молоко, кефир	200
Овощи	100	Сметана	10
Томат-шоре	3	Творог	35
Сахар	40	Яйцо	1 шт.
мясо	100	Соль	5

Во всех рационах рекомендуется ограничение поваренной соли, солёных и жирных продуктов, тугоплавких жиров. При производстве бензохлорированных углеводов, мышьяка и др. рекомендуется обильное питьё.

ЛПП реализуется в 4-х основных формах: в виде горячих завтраков путём применения молока, кисломолочных продуктов, пектина и витаминных препаратов. При отсутствии какого-либо продукта, предусмотренного утверждённым набором лечебно-профилактического рациона, он может быть заменён другим, равноценным или близким по химическому составу продуктом.

НОРМЫ

Взаимозаменяемости продуктов при изготовлении завтраков ЛПП

Наименование заменяемых продуктов. Вес 1 кг.	Наименование заменяемых продуктов.	Эквивалентный вес в кг.
Мясо (говядина)	Свинина обезжиренная	1
	Баранина нежирная	1
	Рыба свежая	1,5
	Рыбное филе	0,75
Яйцо без скорлупы	Меланж	1
	Яичный порошок	0,275
Молоко цельное	Молоко, пастеризованное без сахара	0,45
	Молоко цельное сухое	0,13
	Кефир	1
	Ацидофилин	1
	Простокваша	1
Творог свежий	Творог сухой	0,35
	Сыр (30% жирн.)	0,5
Масло растительное	Маргарин растительный	1
Масло сливочное	Масло топлёное	0,85
Сыр	Творог	2
Сметана	Масло сливочное	0,25
Крупа разная, кроме гречневой	Крупа разная, бобовые	1
Картофель	Картофель сушеный	0,2
Овощи свежие	Овощи сушеные	0,1
Фрукты, ягоды свежие	Фруктовые соки	1
	сухофрукты	0,25

Примечание: замена мяса (говядины) жирными сортами свинины, баранины, птицей, солониной, солёной рыбой, сельдью и копченостями НЕ
ДОПУСКАЕТСЯ!

Основные положения правил бесплатной выдачи ЛПП.

ЛПП выдаётся рабочим, ИТР и служащим в целях укрепления их здоровья и предупреждения профессиональных заболеваний. Выдача ЛПП должна проводиться в строгом соответствии с настоящим правилом.

- 1) Правом на получение ЛПП пользуются рабочие, ИТР и служащие, профессии и должности которых предусмотрены в соответствующих производствах указанного перечня, независимо от того, в какой отрасли находятся эти производства.
- 2) ЛПП выдаётся рабочим, ИТР и служащим в дни фактического выполнения ими работы в производствах, профессиях и должностях, предусмотренных в перечне, а также в дни болезни с временной утратой трудоспособности, если заболевание по своему характеру является профессиональным и заболевший не госпитализирован.
- 3) Выдача ЛПП производится в виде горячих завтраков перед началом работы. В отдельных случаях допускается по согласованию с медико-санитарной частью предприятия, выдача этих завтраков в обеденный перерыв. Работающим, в условиях повышенного давления (лечебных барокамер, на водолазных работах), ЛПП должно выдаваться после вышлюзовывания.
- 4) ЛПП не выдаётся:
 - В нерабочие дни;
 - В дни отпуска;
 - В дни служебных командировок;
 - В дни учёбы с отрывом от производства;
 - В дни выполнения работ на других участках, где ЛПП не выдаётся;
 - В дни выполнения государственных и общественных обязанностей
 - В период временной нетрудоспособности при общих заболеваниях
 - В дни пребывания в больнице или санатории на лечении, а также в период пребывания в профилактории.
- 5) Рабочим, ИТР и служащим, занятым в производствах, профессиях и должностях, перечисленных в разделе перечня, указанного в пункте 1, выдаются бесплатно только витаминные препараты.
- 6) По невозможности получения по состоянию здоровья или из-за отдалённости места жительства, ЛПП в столовой, рабочим в период

временной нетрудоспособности или инвалидам вследствие профессиональных заболеваний, допускается выдача им ЛПП на дом в виде готовых блюд по соответствующим справкам медико-санитарной части предприятия.

Такой порядок выдачи ЛПП на дом в виде готовых блюд распространяется и на матерей, кормящих грудью, и женщин, имеющих детей в возрасте до 1 года, в случае их перевода на другую работу с целью устранения контакта с продуктами, вредными для здоровья.

Во всех случаях выдача на дом готовых блюд ЛПП за прошлое время с компенсацией за неполучение своевременно ЛПП не разрешается.

- 7) Для приготовления и отпуска горячих завтраков ЛПП используются предприятия общепита, с которыми администрация промышленных предприятий обязана заключить соответствующие договоры.
- 8) Промышленные предприятия сообщают своевременно предприятиям общепита заказы на приготовление определённого количества завтраков по отдельным рационам, которые должны готовиться только к назначенному времени для каждой смены.
- 9) Предприятия общепита, где производится выдача горячих завтраков ЛПП и витаминных препаратов, должны по своему устройству и содержанию полностью соответствовать действующим санитарным нормам и правилам.
- 10) Приготовление ЛПП должно быть поручено квалифицированным поварам, знающим технологию приготовления ЛПП.
- 11) Непосредственное наблюдение за составлением меню, за приготовлением и выдачей завтраков и витаминов на предприятиях общепита, возлагается на медицинских работников соответствующей санитарной службы.
- 12) Приготовление и выдача завтраков ЛПП и витаминов производится в строгом соответствии с утверждёнными для отдельных производств порций, и рационами питания.
- 13) Завтраки ЛПП готовятся в соответствии с перечнем продуктов и их количеств, приведённых в рационах ЛПП.
По перечню продуктов, указанных в рационах ЛПП, должны составляться меню-раскладки на каждый день. Как образцы могут быть использованы меню-раскладки, составленные Институтом питания АМН РФ.
Допускается замена одних блюд другими, включение в меню супа и других блюд при обязательном соблюдении установленной для рациона нормы продуктов.

Замена одних пищевых продуктов другими допускается в исключительных случаях в пределах норм взаимозаменяемости продуктов, составленных Институтом питания АМН РФ.

- 14) Ознакомление рабочих, ИТР и служащих, пользующихся ЛПП, должно быть включено в программу обязательного инструктажа по правилам ТБ и производственной санитарии.
- 15) На предприятиях, где производится выдача ЛПП, силами медсанчасти и привлекаемых медико-санитарными частями специалистов, должна проводиться систематическая санитарно-просветительная работа, направленная на внедрение рационального питания и на профилактику профессиональных заболеваний в конкретных условиях производства.
- 16) Ответственность за обеспечение рабочих, ИТР, служащих предприятий ЛПП и за соблюдением настоящих правил возлагается на руководителей предприятий.
За правильность приготовления ЛПП в соответствии с утверждёнными рационами и составление меню, несёт ответственность директор предприятия.

ПРАВИЛА ВЫДАЧИ МОЛОКА.

Молоко является продуктом профилактического питания, повышающим сопротивляемость организма неблагоприятным факторам производственной среды, вследствие нормализующего влияния обменных процессов и функций организма. Молоко показано выдавать лицам, работающим в условиях постоянного контакта с физическими производственными факторами (радиоактивные вещества в открытом виде) и токсическими веществами при их производстве, переработке и применении, вызывающими нарушение функции печени, белкового и минерального обмена, резкое раздражение слизистых оболочек верхних дыхательных путей.

Согласно постановлению, перечень работ и профессий, дающих рабочим и служащим право на получение молока или других равноценных продуктов в связи с вредными условиями труда, определяется руководителями предприятий, учреждений, организаций. По согласованию с фабричными, заводскими, профсоюзными комитетами в соответствии с медицинскими показаниями для выдачи молока или других равноценных пищевых продуктов, а именно:

1. Молоко выдаётся рабочим и служащим в дни фактического выполнения ими работ в производствах, цехах, на участках и в других подразделениях с вредными условиями труда и при условии, что они по нарядам или

графикам выходов на работу будут на этих работах не менее половины рабочего времени (смены).

2. За рабочую смену, независимо от её продолжительности, выдаётся 0,5 л молока за исключением рабочих и служащих предприятий, учреждений и организаций, переведённых на 5-ти дневную рабочую неделю с двумя выходными днями.

Натуральное молоко в некоторых случаях по согласованию с медсанчастью может быть заменено равным количеством кефира, простокваши, ацидофильного молока или мацони.

Не разрешается выдача молока за одну или несколько смен вперёд, равно как и за прошедшие смены, а так же выдача денег вместо молока и отпуск молока на дом.

Не следует выдавать молоко на работах, связанных с воздействием свинца, т.к. молоко содержит легко усвояемый кальций, повышенное введение которого в организм вызывает отрицательное влияние на течение свинцовой интоксикации. Поэтому на работах, связанных с воздействием неорганических соединений свинца, рекомендуется выдача кисломолочных продуктов в объёме 0,5 л и пектина в количестве 2г (вместо 8-10г.), в виде обогащённых им консервированных растительных пищевых продуктов, фруктовых соков, напитков. Обогащённые пектином соки, напитки могут быть заменены натуральными фруктовыми соками с мякотью в количестве 300 г. Необходимая масса пищевых продуктов, фруктовых соков и напитков, обогащённых пектином, рассчитывается исходя из фактического содержания пектина, указываемого заводом-изготовителем.

Приём рабочими обогащённых пектином пищевых продуктов, фруктовых соков, напитков, а также натуральных соков с мякотью должен быть организован перед началом работы, а кисломолочных продуктов в течении рабочего дня.

Лицам, связанным с производством и переработкой антибиотиков, вместо свежего молока следует выдавать кислое молоко или приготовленное на основе цельного молока колибактерин.

Молоко должно выдаваться в столовых или буфетах предприятий и цехов, в случае их отсутствия в специально выделенных для этих целей помещениях – молокораздаточных пунктах или их филиалах в цехах.

Все промышленные предприятия, как правило, должны снабжаться только расфасованным в пакеты молоком. В случае невозможности получения молока в пакетах, оно должно предварительно подвергаться кипячению или пастеризации.

Обеспечение молоком рабочих и служащих дневных, вечерних и ночных смен должно производиться отдельно. Молоко следует выдавать в течение рабочего дня. Дополнительная выдача молока рабочим, ИТР и служащим, получающим бесплатно ЛПП, не производится.

ПРАВИЛА ВЫДАЧИ ВИТАМИНОВ.

В соответствии с разделом VIII и подразделами 6 и 7 раздела IX перечня производств, профессий и должностей, работа в которых даёт право на бесплатное получение ЛПП. В связи с особо вредными условиями труда обязательная бесплатная выдача витаминов предусмотрена для категории работников, подвергающихся воздействию высокой температуры окружающей среды и интенсивному теплооблучению по следующим нормам:

Категории работников, которым должны выдаваться витаминные препараты	Наименование витаминов	Дневная доза в мг
1. Рабочие, подвергающиеся воздействию высокой температуры окружающей среды и интенсивному тепловому облучению:		
а) Непосредственно занятые на работах по выплавке металла по прокату горячего металла на предприятиях чёрной металлургии.	A B1, B2 C PP	2 По 3 150 20
б) Ошпарщики и пекари в хлебопекарной промышленности.	C PP	150 20
2. Работники, занятые в табачно-махорочном и никотиновом производствах, подвергающихся пыли, содержащей никотин.	B1 C	2 150

Кроме того, выдача витаминов С и группы В рекомендуется: рабочим вибрационных профессий, работающим в ряде отраслей промышленности (металлообрабатывающая, горнодобывающая, металлургическая, машиностроительная, авиа и судостроительная), рабочим, непосредственно находящимся в сфере воздействия производственного шума.

Горнорабочим, занятым на работе в условиях открытых способов добычи полезных ископаемых, рабочим на золотодобывающих рудниках Сибири и

Крайнего Севера, а также рабочим, имеющим производственный контакт с пенициллином, стрептомицином. Эта мера направлена на повышение резистентности организма работающих в данных отраслях промышленности и отдельных производствах. При этом руководствуются общепринятыми действующими физиологическими нормами их приёма.

Водорастворимые витамины рекомендуется давать в водном растворе, который следует добавлять в готовые блюда, чай или кофе. Витамин А следует добавлять путём растворения его в жире с последующим прибавлением двух капель этого масляного раствора (в которых содержится 2 мг витамина А) в гарниры вторых блюд. Можно взамен растворов выдавать витамины в виде таблеток или драже согласно «Инструкции по витаминизации ЛПП».

Инструкция по витаминизации завтраков ЛПП и выдаче витаминов.

Лицам, получившим бесплатные горячие завтраки, витамины выдаются вместе с завтраком, а получившим одни витамины – выдачу их следует организовать в столовых, при этом должно соблюдаться следующее:

- 1) Витамины С, В1 и РР следует употреблять в кристаллическом виде, так как применение драже и таблеток повышает стоимость и затрудняет контроль приёма их работающими.
- 2) Витамины следует давать в водном растворе, который добавляется в готовые блюда. Раствор витаминов готовится ежедневно таким образом, чтобы в чайной ложке его (4мл) содержалась необходимая доза одного из них или всех вместе.
- 3) Размешивание витаминов производится в столовой под контролем врача или сестры. Порошки с витаминами, содержащие определённое число доз должны растворять в горячей воде лишь по мере необходимости, так как при хранении раствора в течении нескольких часов разрушается витамин С. Приготовление растворов витамина больше чем на 50 человек не рекомендуется. Для облегчения приготовления растворов витамина следует пользоваться прилагаемой таблицей.

Кол-во людей	Кол-во воды	Витами С при дозе:		Витамин В1 в мг	Витамин РР в мг
		100 мг	150мг		
1	4	1000	150	3	15
5	20	500	750	15	75
10	40	1000	1500	30	150
50	200	5000	7500	150	750

- 4) Получающим горячие завтраки ЛПП, витаминный раствор добавляется в чай или кофе по одной ложке (чайной).

Применение пектина в ЛПП.

Для профилактики интоксикации тяжёлыми металлами необходимы такие вещества, которые могли бы быть применены непосредственно на производстве. К ним относятся пектиновые вещества, которые не оказывают побочного действия на организм и в то же время дают выраженный профилактический эффект.

В настоящее время, лицам, занятым на работах, связанных с воздействием неорганических соединений свинца, наряду с 0,5 л кисломолочных продуктов рекомендуется выдавать 2 г пектина в виде обогащённых им консервированных пищевых продуктов, фруктовых соков, напитков. Обогащённые пектином соки, напитки могут быть заменены натуральными фруктовыми соками с мякотью в количестве 300 г. Продукты, соки, напитки обогащённые пектином, а так же равноценные им натуральные соки с мякотью, рабочие должны получать перед началом смены.

Значительное количество пектина содержится в морковном соке с мякотью, в яблочно-морковном соке и в яблоках, протёртых с сахаром. Приводим содержание пектина (в%) в некоторых плодах, ягодах, соках.

Наименование продуктов	Содержание пектина в %	Наименование продуктов	Содержание пектина в %
Сок морковный с мякотью	1,77	Клубника протёртая с сахаром	0,76
Сок яблочно-морковный	1,42	Сок яблочный натуральный	0,45
Яблоки протёртые с сахаром	1,16	Сок яблочно-клюквенный	0,27
Крыжовник протёртый	0,82	Сок персиковый	0,28
Слива протёртая	0,76	Сок томатный	0,19
Сок айвовый	0,26		
Сок виноградный	0,4		

Для обеспечения работников промышленных предприятий достаточным количеством соков, напитков и других консервированных продуктов необходимо повсеместно организовать промышленный выпуск обогащённых пектином консервов из овощей и фруктов с доведением содержания пектина до рекомендуемой величины – 2 г. Применение в ЛПП овощных и фруктовых

консервов с добавлением свекловичного пектина оказалось более эффективным, чем обогащение киселя пектином.

Для рабочих, подвергающихся действию свинца, ртути, кадмия и др. тяжёлых металлов, рекомендуется использовать в питании следующие пектинсодержащие продукты: свеклу столовую, баклажаны, тыкву, морковь, капусту, печёные яблоки, абрикосы, сливы, как в натуральном виде, так и в различных салатах и закусках.

Содержание пектина (в %) в некоторых пищевых продуктах.

Наименование продукта	Пектин в %	Наименование продукта	Пектин в %
Абрикосы	4,0-7,1	Яблоки	1,6-5,6
Вишни	11,4	Редис	10,3-11,8
Сливы	3,0-8,0	Свекла	4,8-7,2
Груши	3,3-6,3	Морковь	2,4-8,0

Содержание пектина в плодах и ягодах резко колеблется в зависимости от вида, сорта, степени созревания, места произрастания и других условий внешней среды.

На производстве, где используется свинец, ртуть и другие тяжёлые металлы, широкое применение может найти яблочно-пектиновая паста и приготовленные на её основе блюда. Сырьём для получения пасты служат яблочные выжимки. Пектина в пасте в 5-7 раз больше чем в яблочном пюре. Из пасты можно готовить такие блюда как мусс или крем.

Ответственность за обеспечение ЛПП.

Ознакомление рабочих, ИТР и служащих, получающих ЛПП, с правилами питания, должно быть включено в программу обязательного инструктажа по правилам ТБ и производственной санитарии.

Силами медсанчастей и привлекаемых ими специалистов, на предприятиях где производится выдача ЛПП, должна производиться систематическая санитарно-просветительная работа, направленная на внедрение рационального питания и на профилактику профессиональных заболеваний в конкретных условиях производства.

В приложении к указанному постановлению приводятся пометки, в которых даются конкретные рекомендации по отдельным рационам для получения ЛПП.

Ответственность за обеспечение предприятий ЛПП и за соблюдение правил возлагается на руководителей предприятия. За правильность приготовления ЛПП несёт ответственность директор предприятия общепита.

Контроль за организацией ЛПП осуществляется министерствами, ведомствами, соответствующими учреждениями здравоохранения.

Осуществление надзора по контролю за применением ЛПП, витаминов, молока.

1. Правильность назначения рациона ЛПП лицам, занятым на работах с особо вредными условиями труда.
2. Соблюдение приготовления назначенного рациона питания в соответствии с утверждёнными нормами набора предусмотренных пищевых продуктов и его химического состава. Выделяются каждому лицу, получающему ЛПП, витамины в соответствии с утверждённой нормой.
3. Соответствие замены одних продуктов на другие по установленным нормам взаимозаменяемости.
4. Соблюдение норм закладки пищевых продуктов при приготовлении ЛПП.
5. Включение в программу обязательного инструктажа инженера по ТБ вопросов по ознакомлению рабочих с применением ЛПП.
6. Правильность бесплатной выдачи витаминов тем категориям рабочих, которые должны их получать.
7. Соблюдение санитарно-гигиенических требований выдачи бесплатного молока.

СХЕМА НАПИСАНИЯ АКТА ОБСЛЕДОВАНИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРЕДПРИЯТИЯ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ЛЕЧЕБНО- ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ РАБОЧИХ.

1. Дата обследования.
2. Название объекта.
3. Краткое описание технологического процесса.
4. Имеющиеся вредности, воздействующие на организм рабочих: метеорологические факторы, пыль, шум, повышение давления, электромагнитные излучения, радиоактивные вещества, ионизирующее излучение, тяжёлые металлы, химические, биологические вещества и др.

5. Количество рабочих на объекте и подвергшихся воздействию факторов производственной среды.
6. Имеется профессия данных рабочих в перечне производств, профессий и должностей, работа которых даёт право на бесплатное получение ЛПП в связи с особо вредными условиями труда.
7. Согласовывается ли профессия данных рабочих с медицинскими показаниями для бесплатной выдачи молока или других равноценных пищевых продуктов рабочим и служащим, непосредственно занятым на работах с вредными условиями труда.
8. Какой вид бесплатного ЛПП полагается данному контингенту: горячий завтрак с витаминными добавками, молоко, пектин и пектинсодержащие продукты, витаминные препараты. Степень охвата работающих ЛПП.
9. Ознакомлены ли рабочие со значением ЛПП и правилами пользования им. Наличие памяток и санитарных плакатов.
10. Соответствует ли набор пищевых продуктов получаемого ЛПП, рекомендуемому набору. Установить химический состав и энергетическую ценность рациона.
11. Время получения бесплатного ЛПП (перед началом работы, в обеденный перерыв).
12. Выдаётся ли ЛПП после работы и заменяется ли сухим пайком.
13. Где изготавливаются и отпускаются рационы ЛПП (в столовой при заводе, диетической столовой).
14. Санитарно-гигиенические условия приготовления и отпуска ЛПП.
15. Санитарно-технические условия выдачи молока.
16. Квалификация поварского состава, приготовляющего ЛПП.
17. Кто осуществляет медицинский контроль за составлением меню, приготовлением и выдачей ЛПП.
18. Нет ли перебоев в снабжении предприятиями продуктами ЛПП.
19. Порядок учёта и выдачи ЛПП.
20. Выяснить, в какой степени вопросы использования ЛПП отражены в программе инструктажа по правилам ТБ и производственной санитарии.
21. Отмечались ли случаи профессиональных заболеваний и отравлений (какие, когда).
22. Регулярность и полнота прохождения периодических осмотров лицами, работающими во вредных условиях труда.
23. Сформулируйте выводы по состоянию организации ЛПП на обследованном объекте.

24. Дайте гигиенические рекомендации по оптимизации ЛПП на промышленном предприятии.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В САНАТОРИЯХ-ПРОФИЛАКТОРИЯХ ПРОМЫШЛЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ.

Для оздоровления рабочих и служащих широкое распространение получило строительство при промышленных предприятиях санаториев-профилакториев. В последние годы санатории-профилактории (СП) создаются также для оздоровления колхозников, работников совхозов и других сельскохозяйственных предприятий и организаций.

СП принадлежит важная роль в предупреждении и лечении различных заболеваний. Они являются важным звеном в лечении и оздоровлении лиц, стоящих на диспансерном учёте, контингента длительно и часто болеющих, а также рабочих и служащих, занятых на работах с тяжёлыми и вредными условиями труда. Рабочие без отрыва от производства в свободное от работы время обеспечиваются комплексным санаторным лечением и рациональным диетическим питанием. Крайне важно, что в условиях СП проводится лечение и самой ранней стадии заболевания. У лиц страдающих различными хроническими заболеваниями в результате соблюдения режима, получения диетического и ЛПП, физиотерапевтического, бальнеологического и медикаментозного лечения повышается сопротивляемость организма. Это приводит к улучшению состояния здоровья рабочих и снижению количества дней из-за нетрудоспособности.

Вся профилактическая и лечебно-профилактическая работа в СП проводится с учётом специфики и условий труда каждого работника.

В условиях СП в общем комплексе мероприятий по оздоровлению рабочих и служащих значительное место занимает питание, которое организуется в соответствии с установленными нормами и в пределах предусмотренных ассигнований.

Профком совместно с администрацией предприятия могут при возможности выделить дотацию на усиление питания в СП за счёт фонда социально-культурных мероприятий и жилищного строительства.

В СП рабочие и служащие ежедневно должны обеспечиваться рациональным или диетическим питанием. В связи с тем, что в СП могут оздоравливаться лица, которые могут подвергаться неблагоприятным факторам производственной

среды. Питание должно иметь профилактическую направленность. Важно обеспечить приём пищи в одни и те же часы. Если СП расположен в 10-15 км от промышленного предприятия, желательно рабочих доставлять на обед в СП. При таком распорядке не нарушается режим питания.

Как правило, для оздоровления в СП организуется 3-х разовое питание со следующим распределением суточной энергетической ценности: на завтрак – 30%; обед – 45%; ужин – 25%. Желательно на последний приём пищи перед сном выдавать кисломолочные продукты.

Зав. производством, столовой, диетврач или диетсестра, учитывая специфику предприятия и условия производства и контингент питающихся, составляет ассортимент продуктов «10 дневное меню» (план-меню), где указывается наименование блюда, его выход и стоимость. Кроме того, разрабатываются суточные (исполнительное меню), которое служит основанием для выписки продуктов и приготовления блюд. 10-ти дневное и суточное меню утверждается и вывешивается.

Для повышения вкусовых качеств пищи и усиления её сокогонного действия, следует использовать пищевую зелень и различные приправы. Кроме животных жиров следует широко применять растительные масла для обжарки и в натуральном виде из расчёта 25-30 г на человека в сутки.

При организации питания СП важно ежедневное обеспечение витаминной полноценной пищей, прежде всего за счёт использования широкого ассортимента овощей и фруктов.

ЛПП в СП.

В СП для рабочих, контактирующих с вредными химическими веществами, питание должно иметь профилактическую направленность. Это не исключает приготовление и выдачу рабочим завтраков лечебно-профилактических рационов. ЛПП в СП организуется согласно «перечня производств, профессий и должностей, работа в которых даёт право на бесплатное получение ЛПП в связи с особо вредными условиями труда».

При построении питания следует исходить из следующих основных принципов: максимальное улучшение свойств отдельных компонентов пищи, ускорение выделения ядовитых веществ через пищевой канал, повышение общей устойчивости организма, воздействие отдельных пищевых компонентов на

улучшение функционального состояния наиболее поражаемых органов, компенсация повышенных затрат биологически активных веществ, связанных с воздействием яда.

При этом следует учитывать, что несбалансированное питание, особенно по белковому рациону, содержанию водорастворимых витаминов усиливает неблагоприятные действия свинца на организм, способствует его кумуляции, усугубляет тяжесть интоксикации. В связи с этим питание лиц, контактирующих со свинцом, должно быть профилактически направленным и сбалансированным по всем компонентам. При этом особо важное значение приобретает оптимальное содержание в рационе животного белка, аскорбиновой кислоты, витаминов группы В и кальция.

При построении питания для лиц, контактирующих в процессе трудовой деятельности с ртутью, необходимо включение в рацион растительной пищи, богатой селеном. По отношению к ртути детоксирующими свойствами обладают также капуста и морковь. Учитывая, что пектин и его продукты связывают свинец, ртуть, попавшие в пищевой канал, обеспечивают их реабсорбцию и выведение из организма, рабочим рекомендуется пектинсодержащие продукты.

Постановление Правительства РФ.

Правительство Российской Федерации

Постановление

От 13 марта 2008г №168

О порядке определения норм и условий бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания, молока или других равноценных пищевых продуктов и осуществления компенсационной выплаты в размере, эквивалентном стоимости молока или других равноценных пищевых продуктов

В соответствии со статьёй 222 Трудового кодекса Российской Федерации Правительство Российской Федерации постановляет:

1. Установить, что:

- работникам, занятым на работах с особо вредными условиями труда, бесплатная выдача лечебно-профилактического питания осуществляется в соответствии с перечнем производств, профессий и должностей, работа в которых даёт право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационами лечебно-профилактического питания, правилами бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания и нормами бесплатной выдачи витаминных препаратов;
- работникам, занятым на работах с вредными условиями труда, бесплатная выдача молока или других равноценных пищевых продуктов осуществляется в соответствии с перечнем вредных производственных факторов, при воздействии которых в профилактических целях рекомендуется употребление молока или других равноценных пищевых продуктов, нормами и условиями бесплатной выдачи молока или других равноценных пищевых продуктов.

2. Работникам, занятым на работах с вредными условиями труда, выдача по установленным нормам молока или других равноценных пищевых продуктов может быть заменена по их письменным заявлениям компенсационной выплатой в размере, эквивалентном стоимости молока или других равноценных пищевых продуктов, если это предусмотрено коллективным договором и (или) трудовым договором.

3. Министерству здравоохранения и социального развития Российской Федерации до 30 декабря 2008г. утвердить:

- Нормы и условия бесплатной выдачи работникам, занятым на работах с вредными условиями труда, молока или других равноценных пищевых продуктов;
 - Порядок осуществления компенсационной выплаты в размере, эквивалентном стоимости молока или других равноценных пищевых продуктов;
 - Перечень вредных производственных факторов, при воздействии которых в профилактических целях рекомендуется употребление молока или других равноценных пищевых продуктов;
 - Перечень производств, профессий и должностей, работа в которых даёт право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда;
 - Рационы лечебно-профилактического питания;
 - Правила бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания;
 - Нормы бесплатной выдачи витаминных препаратов.
4. Изложить подпункт 5.2.75 Положения о Министерстве здравоохранения и социального развития Российской Федерации, утверждённого постановлением Правительства Российской Федерации от 30 июня 2004г. №321 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2004, №28, ст.2898; 2005, №2, ст.162; 2006, №19, ст.1080), в следующей редакции:
- «5.2.75. нормы и условия бесплатной выдачи работникам, занятым на работах с вредными условиями труда, молока или других равноценных пищевых продуктов, а также порядок осуществления компенсационной выплаты в размере, эквивалентном стоимости молока или других равноценных пищевых продуктов;»
5. Признать утратившим силу постановление Правительства Российской Федерации от 29 ноября 2002г. №849 «О порядке утверждения норм и условий бесплатной выдачи работникам, занятым на работах с вредными условиями труда, молока или других равноценных пищевых продуктов, а также лечебно-профилактического питания» (Собрание законодательства Российской Федерации 2002г №49, ст.4883).

Приказ Минздравсоцразвития РФ №46н от 16.02.2009

Теги: медицинские экспертизы пациентов

16.02.2009 / Приказы

Тема: Медицинские экспертизы пациентов

Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 апреля 2009г. №13796

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ И СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ

От 16 февраля 2009г. №46н

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПЕРЕЧНЯ ПРОИЗВОДСТВ, ПРОФЕССИЙ И ДОЛЖНОСТЕЙ, РАБОТА В КОТОРЫХ ДАЁТ ПРАВО НА БЕСПЛАТНОЕ ПОЛУЧЕНИЕ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ В СВЯЗИ С ОСОБО ВРЕДНЫМИ УСЛОВИЯМИ ТРУДА, РАЦИОНОВ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ, НОРМ БЕСПЛАТНОЙ ВЫДАЧИ ВИТАМИННЫХ ПРЕПАРАТОВ И ПРАВИЛ БЕСПЛАТНОЙ ВЫДАЧИ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

В соответствии с пунктами 5.2.69, 5.2.72, 5.2.76 и 5.2.79 Положения Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, утверждённого Постановлением Правительства Российской Федерации от 30 июня 2004 г. №321 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2004, №28, ст. 2898; 2005, №2, ст.162; 2006, №19, ст.2080; 2008, №11, ст.1036; №15, ст. 1555; №23, ст. 2713; №42, ст.4825; №46, ст.5337; №48, ст. 5618; 2009, №2, ст.244; №3, ст.378; №6, ст. 738), приказываю:

1. Утвердить:

Перечень производств, профессий и должностей, работа в которых даёт право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, согласно приложению №1;

Рационы лечебно-профилактического питания согласно приложению №2;

Нормы бесплатной выдачи витаминных препаратов согласно приложению №3;

Правила бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания согласно приложению №4.

2. Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Г.Г.Онищенко) в срок до 30 декабря 2009 г. утвердить недельные меню-раскладки на каждый рабочий день и картотеку блюд по каждому рациону лечебно-профилактического питания, предусмотренного приложением №2.