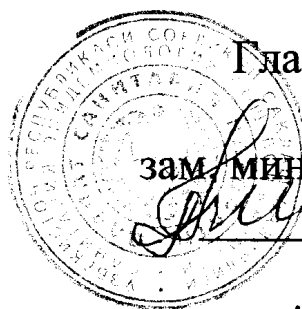




ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ САНИТАРИЯ МЕЪЁРЛАРИ,
ҚОИДАЛАРИ ВА ГИГИЕНИК НОРМАТИВЛАРИ
(СанҚМ)

«УТВЕРЖДАЮ»



Главный Государственный
санитарный врач Р Уз,
зам министра здравоохранения
Б.И. НИЯЗМАТОВ

" 18 " 02 2005 г.

**ПОКАЗАНИЯ К ПРИМЕНЕНИЮ И ПОРЯДКУ ВЫДАЧИ
ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ
РАБОТАЮЩИХ ВО ВРЕДНЫХ И НЕБЛАГОПРИЯТНЫХ
УСЛОВИЯХ ТРУДА**

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
СанПиН -0184-05

Издание официальное

Ташкент-2005

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Термины и определения	3
2.	Область применения	3-4
3.	Общие положения	4
4.	Рекомендуемые рационы лечебно-профилактического питания	5-10
5.	Порядок выдачи лечебно-профилактического питания	10-12
6.	Показания к применению рационов ЛПП в предприятиях с вредными и неблагоприятными условиями труда.	12-22
7.	Токсические вещества, при работе с которыми показана выдача молока.	22
8.	Приложение 1. Нормы взаимозаменяемости продуктов питания для рационов ЛПП	22-24

**Выписка
из Закона Республики Узбекистан
«О Государственном санитарном надзоре»**

Статья 2 «Основные принципы обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения».

Основными принципами обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения являются:

-гарантия прав человека на сохранение и укрепление здоровья на основе реализации комплекса законодательных, санитарно-противоэпидемических и организационных мероприятий, направленных на оздоровление окружающей среды, улучшение питания, условий труда, быта, отдыха, воспитания, обучения.

Статья 3 «Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы».

Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы разрабатываются научно-исследовательскими и другими учреждениями, утверждаются Главным государственным санитарным врачом Республики Узбекистан и подлежат опубликованию в трехмесячный срок после их утверждения.

Статья 7 Обязанности государственных органов, предприятий, учреждений, организаций, объединений и отдельных лиц по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Государственные органы, предприятия, учреждения, организации, объединения независимо от форм собственности и отдельные лица обязаны:

-соблюдать утвержденные в установленном порядке санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы.

**Выписка из Законов и нормативных актов Республики Узбекистан
по охране труда**

Статья 11. **Финансирование охраны труда.** «Каждое предприятие выделяет на охрану труда необходимые средства в размере, определяемом коллективным договором.

Статья 13. **Обеспечение здоровых и безопасных условий труда на предприятиях.** на производствах с вредными и опасными условиями труда, а также на работах, производимых в особых температурных условиях или связанных с загрязнениями, работником выдается бесплатно, по нормам, установленным органами государственного управления, лечебно - профилактическое питание.

Статья 217. **Обеспечение работников молоком, лечебно-профилактическим – питанием, газированной соленой водой, средствами индивидуальной защиты.**

Работники, занятые на работах с неблагоприятными условиями труда, обеспечиваются бесплатно по установленным нормам:

Лечебно - профилактическим питанием;

Перечень таких работ, нормы выдачи, порядок и условия обеспечения устанавливается коллективными соглашениями, коллективными договорами, а если они не заключены, определяется работодателем по согласованию с представительным органом работников.

Постановление Кабинета Министров №54 от 5.02.99 года «Положения о составе затрат по производству и реализации продукции (работа, услуг) и порядок формирования финансовых результатов» раздел 1.5. пункт 1.5.1.9. «Прочие затраты производственного характера»

- расходы выделяемые на бесплатное специальное лечебно – профилактическое питание включаются в себестоимость продукции ст. «Производственные затраты» предприятия, а стоимость ЛПП, получаемого работником не является доходом и не подлежит налогообложению в соответствии со статьей №11 «Закона об охране труда».

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Лечебно-профилактическое питание – специальное питание направленное на защиту органов и систем человека от воздействия вредных и неблагоприятных факторов труда.

Продукты лечебно-профилактической направленности– продукты в натуральном или переработанном виде, обладающие защитными, протекторскими и иными специфическими свойствами, употребляемые человеком в пищу в целях алиментарной профилактики отрицательного воздействия производственной и окружающей среды;

Биологически активные добавки (БАД)– природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов;

БАД используются как дополнительный источник пищевых и биологически активных веществ, для оптимизации углеводного, жирового, белкового, витаминного и других видов обмена веществ при различных функциональных состояниях, для нормализации и/или улучшения функционального состояния органов и систем организма человека, в т.ч. продуктов, оказывающих общеукрепляющих, мягкое мочегонное, тонизирующее, успокаивающие и иные виды действия при различных функциональных состояниях, для снижения риска заболеваний, а также для нормализации микрофлоры желудочно-кишечного тракта, в качестве энтеросорбентов.

Биологическая ценность пищи (продуктов)- совокупность свойств пищи (продуктов), оказывающих биологическое воздействие на живой организм, при которых удовлетворяются потребности организма в биологически активных веществах;

Пищевая ценность пищи (продуктов)– совокупность свойств пищи (продуктов), при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии;

Рационы лечебно-профилактического питания – перечень продуктов и блюд, предусмотренных к применению для лечебно-профилактического питания;

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящие санитарные правила «Показания к применению и порядку выдачи ЛПП для работающих во вредных и неблагоприятных условиях труда» разработаны в соответствии с Законами Республики Узбекистан: Закон Республики Узбекистан "О Государственном санитарном надзоре" от 3 июля 1992 года с изменениями и дополнениями 6 мая 1995 года и 15 апреля 1999 года //Ведомости Верховного Совета Республики Узбекистан. –1992. - №9. -статья 355; Ведомости Олий Мажлиса Республики Узбекистан. –1995. -№6. -статья 118; -1999. -№5. -статья 124), Закон «Об охране труда» ст.11, ст.13, Трудового Кодекса Республики Узбекистан, статья 217; Закона "Об охране здоровья граждан" от 29 августа 1996 года с изменениями и дополнениями от 15 апреля 1999 года //Ведомости Олий Мажлиса Республики Узбекистан. –1996. -№19. -статья 128; -1999. - №5. -статья 124). и Постановление Кабинета Министров от 5.02.99 г. №54.

1.2. Показания к применению и порядку выдачи лечебно-профилактического питания для работающих во вредных и неблагоприятных условиях труда (далее –показания) устанавливают требования, обязательные для исполнения предприятиями имеющие вредные

и неблагоприятные производственные факторы в соответствии с результатами освидетельствования и оценки условий труда.

1.3. Показания являются обязательными для исполнения юридическими лицами, деятельность которых связана с привлечением (наймом) на работу граждан, для выполнения работ, которые связаны с вредными и неблагоприятными факторами производства, а также для организаций и учреждений, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

1.4. Перечень производств, профессий и должностей работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания устанавливаются коллективным соглашением, коллективным договором или определяется работодателем по согласованию с представительным органом работников.(ст.217 ТК РУз).

1.6.Основанием для назначения лечебно – профилактического питания является оценка условий труда и аттестация рабочих мест.

2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

2.1. Лечебно-профилактическое питание (ЛПП) относится к числу эффективных оздоровительных факторов в комплексе мероприятий, направленных на устранение воздействия на организм лиц работающих во вредных и неблагоприятных условиях труда и укрепление их здоровья.

2.2. Основу ЛПП составляет рациональное питание, построенное с учетом метаболизма ксенобиотиков (чужеродных соединений) в организме и роли отдельных компонентов пищи, оказывающих защитный эффект на органы и системы и направленные на снижения общей и профессиональной заболеваемости рабочих и служащих.

2.3. Целью ЛПП являются:

- повышение функций физиологических барьеров, препятствующих проникновению вредных веществ внутрь организма или воздействию неблагоприятных факторов производства;
- коррекция биотрансформации промышленных ядов путем окисления, метилирования, дезаминирования, направленных на образования в организме слаботоксичных продуктов обмена или блокировать, тормозить эти реакции, если возникают продукты обмена токсичнее исходных;
- усиление процессов связывания и выведения ядов или их неблагоприятных продуктов;
- повышение антитоксической функции печени;

- компенсация дефицита пищевых веществ возникающих в результате воздействия вредных факторов;
- поддержка ауторегуляторных реакций организма, эндокринной регуляции, иммунной системы, обмена веществ.

3. РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РАЦИОНЫ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

3.1. Рационы ЛПП рассчитаны на выдачу работникам завтраков (или обедов) (желательно перед началом работы), столовыми промышленных предприятий.

3.2. Меню-раскладки рационов ЛПП составляются столовыми промышленных предприятий, под контролем медицинских работников МСЧ, на основе наборов продуктов рационов ЛПП и с учетом таблиц взаимозаменяемости продуктов (Приложение 1).

3.3. В целях облегчения процедур составления меню-раскладок составляются примерные картотеки блюд по всем видам рационов ЛПП.

3.4. Энергетическая ценность рационов ЛПП рассчитывается на покрытие не менее 40% суточных энергетических затрат рабочих и служащих.

3.5. Медицинские работники МСЧ предприятия обязаны проводить разъяснительную работу среди рабочих и служащих о необходимости соблюдения принципов потребления лечебно-профилактического питания

3.6. Среднесуточный рекомендуемый рацион ЛПП № 1

3.6.1. Цель рациона –обеспечение радиопротекторских свойств пищи, стимулирующих жировой обмен в печени и повышающие ее антитоксическую функцию включением продуктов богатых цистином и метионином (творог, сыр, молочные напитки, печень, яйца); хелатообразующего (связывающего и поглощающего) эффекта пищи, за счет пектиносодержащих продуктов (свекла, яблоки, сливы, абрикосы, морковь); продуктов богатых кальцием (сыр, творог, бобовые).

3.6.2. Рекомендуемый продуктовый набор для рациона ЛПП№ 1

№ п/п	Наименование продуктов	Рекомендуемая норма, в г (брутто)
1.	Хлеб ржаной	100,0
2.	Хлеб пшеничный	100,0
3.	Мука пшеничная*	10,0
4.	Крупы, макароны*	25,0
5.	Бобовые (фасоль, маш, горох, соя, нухат и др.)	10,0
6.	Сахар	17,0
7.	Мясо	130,0

8.	Рыба*	20,0
9.	Печень*	30,0
10.	Яйцо*	0,5 шт
11.	Кефир	200,0
12.	Молоко*	70,0
13.	Творог*	40,0
14.	Сметана (каймак)*	10,0
15.	Сыр*	10,0
16.	Масло животное	20,0
17.	Масло растительное*	7,0
18.	Картофель*	150,0
19.	Капуста*	150,0
20.	Овощи*	90,0
21.	Фрукты свежие или соки	130,0
22.	Соль	5,0
23.	Чай	0,4
24.	Томат- пюре	5

Примечание: *здесь и далее, указанный набор продуктов, как среднесуточный за неделю.

3.7. Среднесуточный рекомендуемый рацион ЛПП № 2 .

3.7.1. Цель рациона –обеспечение защитных свойств организма, направленных на предотвращения метаболической активации химических соединений, стимуляция жирового обмена в печени и повышение ее антитоксической функции путем включения продуктов богатых липотропными веществами (сыр, кисломолочные продукты, печень, яйца); включением продуктов способствующих снижению всасывания в организме промышленных ядов путем окисления, метилирования и дезаминирования (мясо, рыба, овощи, соя, фасоль).

3.7.2. Рекомендуемый продуктовый набор для рациона ЛПП № 2.

№ п/п	Наименование продуктов	Рекомендуемая норма, в г (брутто)
1.	Хлеб пшеничный	100,0
2.	Хлеб ржаной	100,0
3.	Мука пшеничная*	15,0
4.	Макаронь*	40,0
5.	Крупы*	40,0
6.	Бобовые (фасоль, соя, маш, горох, нухат и др.)*	15,0
7.	Сахар	30,0
8.	Мясо (говядина, нежирная баранина, птица)	150,0
9.	Рыба*	20,0
10.	Печень*	25,0
11.	Яйцо*	0,5 шт.
12.	Кефир, молоко	200,0
13.	Сыр*	25,0
14.	Масло животное	10,0

15.	Масло растительное*	12,0
16.	Картофель*	150,0
17.	Овощи*	150,0
18.	Томат-пюре	2,0
19.	Соль	5,0
20.	Специи по необходимости	
21.	Чай	0,5
22.	Фрукты свежие или соки	100,0

Примечание: *здесь и далее, указанный набор продуктов, как среднесуточный за неделю.

3.8. Среднесуточный рекомендуемый рацион ЛПП № 2 А

3.8.1. Цель рациона –обеспечение гипосенсибилизации организма, путем исключения продуктов с высоким сенсибилизирующими свойствами (мозги, почки, легкое, томаты, соленых и квашеных продуктов); ограничения продуктов с высоким уровнем щавелевой кислоты (щавель, шпинат, ревень и др.); ограничения сахара, поваренной соли, включения продуктов способствующих гипосенсибилизации и нормализации ауторегуляторной реакции, иммунной системы, богатые магнием, кальцием и серосодержащими аминокислотами (молоко и кисломолочные продукты, печень, сердце, сметана, творог); продукты со значительной щелочной ориентацией и являющиеся источниками пектина (овощи, фрукты, ягоды - кроме сенсибилизирующих).

3.8.2. Рекомендуемый продуктовый набор для рациона ЛПП № 2 А

№ п/п	Наименование продуктов	Рекомендуемая норма, в г (брутто)
1.	Хлеб пшеничный	100,0
2.	Хлеб ржаной	100,0
3.	Мука пшеничная 2-го сорта*	10,0
4.	Макаронные изделия*	15,0
5.	Крупы*	15,0
6.	Сахар*	5,0
7.	Мясо нежирное (говядина, баранина, птица)	100,0
8.	Печень, сердце*	40,0
9.	Кефир, молоко, простокваша	200,0
10.	Масло животное*	10,0
11.	Масло растительное*	20,0
12.	Картофель*	120,0
13.	Овощи	250,0
14.	Фрукты свежие и соки	70,0
15.	Сухофрукты (изюм, курага, яблоки)*	5,0
16.	Соль	4,0
17.	Чай	0,5

Примечание: *здесь и далее, указанный набор продуктов, как среднесуточный за неделю.

3.9. Среднесуточный рекомендуемый рацион № 3 ЛПП

3.9.1. Цель рациона – повышение функций физиологических барьеров, препятствующих проникновению неорганических и органических соединений свинца внутрь организма и вредного воздействия на органы и системы путем включения в рационы продуктов богатых высокоценными белками (мясо, рыба, печень, творог, молочные продукты, яйцо), щелочными элементами и витаминами (картофель, овощи и фрукты); обеспечение хелатообразующего (связывающего и поглощающего) эффекта пищи, за счет пектиносодержащих продуктов (свекла, яблоки, сливы, абрикосы, морковь).

3.9.2. Рекомендуемый продуктовый набор для рациона ЛПП № 3

№ п/п	Наименование продуктов	Рекомендуемая норма, в г (брутто)
1.	Хлеб пшеничный	100,0
2.	Хлеб ржаной	100,0
3.	Мука пшеничная*	10,0
4.	Макароны*	20,0
5.	Крупы*	20,0
6.	Сахар	30,0
7.	Мясо (говядина, баранина, птица)	150,0
8.	Рыба*	25,0
9.	Печень*	30,0
10.	Яйцо*	0,5 шт.
11.	Кефир	200,0
12.	Творог*	100,0
13.	Масло животное*	15,0
14.	Масло растительное*	5,0
15.	Картофель*	100,0
16.	Овощи*	150,0
17.	Томат-пюре	5,0
18.	Фрукты свежие или соки	100,0
19.	Сметана, каймак*	5,0
20.	Соль	5,0
21.	Чай	0,5

Примечание: *здесь и далее, указанный набор продуктов, как среднесуточный за неделю.

3.10. Среднесуточный рекомендуемый рацион № 4 ЛПП

3.10.1. Цель рациона – защита кроветворной системы и повышения функциональной возможности печени путем включения в рационы продуктов богатых липотропными веществами (мясо, рыба, печень, творог, молочные продукты, яйцо); ограничения блюд,

отягчающих функцию печени (жареное мясо, рыбные супы, подливы); при работе с фосфором ограничение жиров.

3.10.2. Рекомендуемый продуктовый набор для рациона № 4 ЛПП

№ п/п	Наименование продуктов	Рекомендуемая норма, в г (брутто)
1.	Хлеб пшеничный	100,0
2.	Хлеб ржаной	100,0
3.	Мука пшеничная*	15,0
4.	Макароны*	15,0
5.	Крупы*	15,0
6.	Сахар	45,0
7.	Мясо (говядина, баранина, птица)	120,0
8.	Рыба*	50,0
9.	Яйцо*	1 шт.
10.	Кефир, молоко	200,0
11.	Творог*	100,0
12.	Масло животное*	15,0
13.	Масло растительное*	12,0
14.	Картофель*	150,0
15.	Овощи*	135,0
16.	Томат-пюре*	3,0
17.	Сметана, каймак*	20,0
18.	Соль	5,0
19.	Фрукты свежие или соки	100,0
20.	Чай	0,5

Примечание: *здесь и далее, указанный набор продуктов, как среднесуточный за неделю.

3.11. Среднесуточный рекомендуемый рацион ЛПП № 5

3.11.1. Цель рациона – обеспечение защиты нервной системы, за счет продуктов, богатых лецитином (яйцо, сметана, каймак, творог), богатых ПНЖК (масло растительное), богатых высокоценными белками (мясо, рыба, печень, масло сливочное, творог, молочные продукты, яйцо) и витаминами (капуста, морковь, свекла, лук).

3.11.2. Рекомендуемый продуктовый набор для рациона ЛПП № 5

№ п/п	Наименование продуктов	Рекомендуемая норма, в г (брутто)
1.	Хлеб пшеничный	100,0
2.	Хлеб ржаной	100,0
3.	Мука пшеничная*	3,0
4.	Макароны*	20,0
5.	Крупы*	20,0
6.	Сахар	35,0
7.	Мясо (говядина, баранина, птица)	100,0

8.	Рыба*	35,0
9.	Печень*	20,0
10.	Яйцо*	1,0 шт.
11.	Кефир, молоко	200,0
12.	Творог*	35,0
13.	Масло животное*	15,0
14.	Масло растительное*	15,0
15.	Картофель*	120,0
16.	Овощи*	100,0
17.	Томат-пюре	3,0
18.	Сметана, каймак*	30,0
19.	Соль	5,0
20.	Чай	0,5

Примечание: *здесь и далее, указанный набор продуктов, как среднесуточный за неделю.

3.12. Принимая во внимания пищевые привычки населения Республики Узбекистан, рекомендуется, предприятием приготавливающим ЛПП, готовить блюда из набора продуктов по рационам №№1,2,2а,3,4,5; с учетом национальной кухни.

4. ПОРЯДОК И УСЛОВИЯ ВЫДАЧИ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

4.1. Лечебно-профилактическое питание выдается:

4.1.1 Рабочим, инженерно-техническим работникам и служащим в дни фактического выполнения ими работ в производствах с вредными и неблагоприятными условиями труда, определенными настоящими показаниями и «Перечнем профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с вредными и неблагоприятными условиями труда», утвержденным совместным постановлением администрации и профсоюзного комитета предприятия.

4.1.2. Рабочим, инженерно-техническим работникам и служащим в дни болезни с временной утратой трудоспособности, если заболевание по своему характеру является профессиональным и заболевший не госпитализирован;

4.1.3. Рабочим, инженерно-техническим работникам и служащим других производств, цехов, предприятий и работникам, занятым на строительных, строительно-монтажных, ремонтно-строительных и пусконаладочных работах, выполняющих работу полный рабочий день в действующих производствах, цехах и на участках с вредными условиями труда, в которых как для основных работников, так и для ремонтного персонала установлено это питание;

4.1.4. Рабочим, производящим чистку и подготовку оборудования к ремонту или консервации в цехе или на участке, для рабочих которого предусмотрена выдача лечебно-профилактического питания;

4.1.5. Инвалидам вследствие профессионального заболевания, пользовавшимся лечебно-профилактическим питанием непосредственно перед наступлением инвалидности, вызванным характером их работы, - до прекращения инвалидности, но не свыше 6 месяцев со дня ее установления;

4.1.6. Рабочим, инженерно-техническим работникам и служащим, имеющим право на бесплатное получение ЛПП и временно переведенным на другую работу в связи с начальными явлениями профессионального заболевания по причине, вызванной характером их работы, на срок не более 6 мес. в соответствии с медицинским заключением;

4.1.7. Женщинам, занятым до момента наступления отпуска по беременности и родам в профессиях и должностях, дающих право на бесплатное получение ЛПП, -на все время отпуска по беременности и родам; беременным женщинам, переведенным в связи с врачебным заключением на другую работу с целью устранения контакта с продуктами, вредными для здоровья, -до наступления указанного отпуска; ЛПП выдается на все время до и в период отпуска по беременности и родам;

4.2. ЛПП не выдается: в нерабочие дни, в дни отпуска, служебных командировок, учебы с отрывом от производства, выполнения работ на других участках не связанных с неблагоприятными факторами, выполнения государственных и общественных обязанностей, в период временной нетрудоспособности при общих заболеваниях, нахождения в больнице или санатории на лечении, а также в период пребывания в профилактории.

4.3. Не разрешается компенсация ЛПП деньгами или другими ценностями, выдача ЛПП за прошлое время;

4.4. Выдача на дом готовых блюд ЛПП не разрешается, кроме случаев оговоренных в п.4.1.5. и п. 4.1.7.

4.5. Для приготовления и отпуска горячих завтраков или обедов ЛПП используются предприятия общественного питания (не зависимо от форм собственности), с которыми администрация предприятия заключает соответствующие договоры.

4.6. При экономической возможности предприятий, разрешается применения БАД (биологически активных добавок к пище) в ЛПП, как дополнительного источника пищевых и биологически активных веществ, для оптимизации углеводного, жирового, белкового, витаминного и других видов обмена веществ при различных функциональных состояниях,

для нормализации и/или улучшения функционального состояния органов и систем организма, рекомендованных министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

4.7. Дополнительная выдача молока рабочим, инженерно-техническим работникам и служащим, получающим бесплатное лечебно-профилактическое питание, не производится.

4.8. Порядок представления работникам бесплатного ЛПП включается в программы проведения инструктажей по охране труда.

4.9. При необходимости, Департамент Госсанэпиднадзора МЗ Р Уз может рассмотреть предложения администрации предприятий о прекращении выдачи ЛПП, на основании заключения районных (городских) центров государственного санитарно-эпидемиологического надзора, об устранении неблагоприятных производственных факторов. в соответствующих производствах, цехах и участках которым должна быть прекращена выдача ЛПП.

4.10. При осуществлении Государственного санитарного надзора по контролю за применением ЛПП, врачи по гигиене питания ЦГСЭН, могут проводить проверку применения рекомендуемых рационов и их пищевую и энергетическую ценность.

4.11. ЛПП должно выдаваться работникам, по специальным талонам утвержденного образца.

5. Показания к применению рационов ЛПП в предприятиях с вредными и неблагоприятными условиями труда.

5.1. Перечень производств, работа в которых дает право на получение рациона ЛПП № 1

- производство радиоактивных солей урана и тория (урана-азотно-кислый, уксуснокислый, сернокислый, хлористый и углекислый, ураниламмоний азотнокислый, урана окись. Торий азотнокислый, уксуснокислый, хлористый, углекислый, щавелевокислый, сернокислый и др.);

- производство лопаритового концентрата на горнообогатительных комбинатах;

- переработка лопаритового концентрата;

- **работы с радиоактивными веществами, источниками ионизирующих излучений и электромагнитные излучения;**

- работники непосредственно занятые на добыче и переработке, включая погрузочные работы и хранение урановых, ториевых руд; получение и переработка урана, тория, радия-228, актиния-28, полония, трансурановых элементов, продуктов деления урана и тория на предприятиях и опытных установках

5.2. Перечень производств, работа в которых дает право на бесплатное получение рациона лечебно-профилактического питания ЛПП № 2

- производство крепкой азотной кислоты методом прямого синтеза и методом концентрации;

- **производство серной кислоты;**

- **плавление медных концентратов и переработка медных руд;**
- концентрация азотной кислоты из денитрированной кислоты;
- производство хлористого сульфурила и хлористого тионила;
- производство хлора (отделение электролиза диафрагменным методом);
- **производство полиэтилена;**
- производство жидкого хлора и хлорной извести;
- производство фосгена;
- производство хлористого алюминия;
- производство хлорного железа;
- производство бертолетовой соли;
- производство суперфосфата, обесфторенных фосфатов, сложносмешанных и сложных удобрений;
- производство аммофоса кремнефтористых солей и фторид-бифторида аммония;
- производство фтористого натрия и фтористого водорода;
- производство тетрафторбората калия, производство криолита и фтористого алюминия;
- производство цианплава, цианурхлорида, фторуглерода и элегаза;
- производство циамида кальция;
- производство карбитола и его солей;
- производство синьнатрия и синькалия;
- производство металлического калия и натрия;
- производство монокристаллов с применением таллия;
- производство метионина;
- производство кетона Михлера и алой кислоты (на стадии фосгенирования и регенерации);
- производство хлорпикрина;
- производство парафенилуретилансульфохлорида;
- производство уксусного ангидрида через фосген и через кетон;
- производство триацетатцеллюлозы гетерогенным способом;
- производство этиленциангидрида;
- производство ацетонциангидрида;
- производство эфиров метакриловой кислоты (включая переработку отходов), оргстекла и нитрила акриловой кислоты;
- производство металакриловой и бутилакриловой кислот;
- производство АГ-соли;
- производство порфора;
- производство генераторного газа;
- производство фторпроизводных метана и этилена;
- производство формалина и продуктов его полимеризации;
- производство дефолианта;
- **производство и работа с компонентами взрывчатых веществ;**
- **производство извести и ее переработка;**
- производство реактивов, получаемых на основе цианистых соединений (бензоинноксимальфа – купрон, бензил, рубановодородная кислота, фенилуксусная кислота, бензоин, нитропруссид натрия, ацетонитрил, гетероауксин, 2-фурилальдегид, 2-фурилдиоксин, фурил, фуруин, миндальная кислота, нитропруссид калия);
- производство синькалия и синьнатрия реактивного;
- производство красной кровяной соли технической и реактивной;
- производство фторсодержащих солей-реактивов (алюминий кремне-фтористо-водородный, алюминий фтористый, безводный, калий кремнефтористо-водородный, титан-

аммоний фтористый, калий титанофтористо-водородный, магний фтористый, натрий кремнефтористо-водородный, кремнефтористо-водородная кислота, фтористый литий, фтористый натрий, фтористый калий);

- **производства, при которых установлено комбинированное воздействие кремнесодержащей пыли и химических реагентов, в том числе добыча и транспортировка руды.**

- **производство цинка;**
- производство теобромина;
- производство фенилацетамида;
- производство цианистого бензила;
- производство бериллия;
- **производство медного купороса;**
- производство железоникелевых и кадмиевоникелевых (щелочных)

аккумуляторов;

- производство лития, рубидий и др. щелочноземельных элементов и их соединений.

- **производство молибдена;**
- **производство ферросплавов;**

5.3. Перечень производств, работа в которых дает право на бесплатное получение рациона лечебно-профилактического питания № 2 А

- производство хромового ангидрида, хромпика, калиевого и натриевого, хромовых реактивов, окиси хрома, хромового дубителя, алюмохромфосфатного связующего, хромникелевых фосфатов, хромсодержащих кронов и пигментов, хроматирующих, пассивирующих составов, хромсодержащих полирующих паст;

- производство сернистого натрия из хромсодержащего сырья;

- производство солей хрома – реактивов (хром азотнокислый, гидрат окиси, сернокислый, хлористый, уксуснокислый);

- производство металлического хрома и хромсодержащих сплавов;

5.4. Перечень производств, работа в которых дает право на бесплатное получение рациона лечебно-профилактического питания № 3

- производство азотнокислого свинца;

- производство железисто-синеродистого свинца;

- производство перекиси свинца;

- производство керамических красителей;

- производство изделий из поливинилхлорида со свинцовым глетом, стеаратом и силикатом свинца, азотнокислым свинцом и свинцовыми белилами;

- производство свинцового глета и сурика;

- производство свинцовых кронов;

- производство свинцовых белил;

- производство ветерильных цинковых белил;

- производство солей свинца – 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 серноватисто-кислый, фталат свинца, свинец углекислый);

- производство силиката свинца и стеарата свинца;

- **производство свинца, цинка и работа со сплавами на основе олова;**

- производство свинцовых (кислотных) аккумуляторов;
- производство дифенилгуанидина;
- производство электроугольных изделий.
- работы с применением ртути, свинца и их соединений;

5.5. Перечень производств, работа в которых дает право на бесплатное получение рациона лечебно-профилактического питания № 4

- денитрация и депикрация отработанной кислоты;
- производство монохлоруксусной кислоты;
- производство фосфорной кислоты;
- производство фосфористого кальция;
- производство фосфорного ангидрида;
- производство хлора(отделение электролиза ртутным методом);
- производство двуокиси хлора;
- производство желтого и красного фосфора;
- производство пентасернистого фосфора;
- производство треххлористого фосфора и хлорокиси фосфора;
- производство карбида кальция;
- производство мышьяковистых солей (парижская зелень, арсенат натрия, протарс, арсенит и арсенат кальция);
- производство треххлористого мышьяка;
- производство теллура;
- производство фосфидов цинка;
- производство четыреххлористого кремния;
- производство пергидрола хинонным, электролитическим и изопропиловым методами;
- производство селена – обогащение селеносодержащих шламов способом обжига и мокрым способом;
- производство калализатора на основе пятиокиси ванадия;
- производство нефелинового коагулянта и нефелинового антипирена;
- производство регенеративных веществ;
- производство аэросил (получение аэросил, размол, просев, укупорка аэросил);
- производство белой сажи (на операциях размола, просева и упаковки);
- производство асбестовых технических изделий (текстильные цеха);
- производство хлорбензола, дихлорбензола, трихлорбензола, тетрахлорбензола, гексахлорбензола;
- производство эпихлоргидрида;
- производство хлористого бензила;
- производство бензальдегида;
- производство индоферола и индолтолуидина;
- производство бензантрона, бромбензантрона, дибензантрона;
- производство арилидов ацетоуксусной кислоты (анилид и хлоранилид);
- производство анилина, ксилидинов, анилиновой и толуидиновой солей;
- производство анилина контактным методом;
- производство орто- и паратолуидинов, 2,6-дихлорпаранитроанилина, 2-хлор-4-нитроанилина, 4-хлор-2-нитроанилина (азомин красный 2С), хлоранилина, парахлоранилина, метахлоранилина, 2,5-дихлоранилина, ортохлоранилина;
- производство паранитроанилина, метанитроанилина, ортонитроанилина, динитроанилина, метанитропаратолуидина, паранитроортотолуидина, паранитродиэтиланилина;

- производство бензидина, дианизидина, толидина, дихлорбензидина, бензидиндисульфокислоты;
- производство альфанафтиламина;
- производство анизидинов (ортоанизидин, параанизидин, парафенетол, ортофенетол, 4-нитро-2-амино-анизол-азоамин алый К);
- производство аминофенолов (парааминофенол, ортоаминофенол, параклорортоаминофенол и паранитроортоаминофенол);
- производство нафтионата и сульфанилата;
- производство аминоказбензола аминоказотолуола;
- производство диазодиметил анилина, диазодинитробензола, диазоаминобензола;
- производство метатолуилендиамин, парафенилендиамин, нитрофенилендиамин, парааминодиметиланилина, 2,4-диаминоанизола, хлорфенилендиамин, метафенилендиамин;
- производство динитробензола, нитробензола и нитрокислота;
- производство паранитрохлорбензола, ортонитрохлорбензола, динитрохлорбензола, 3,4-дихлорнитробензола;
- производство паранитротолуола и ортонитротолуола;
- производство паранитробензоилхлорида;
- производство динитроортокрезола (динок);
- производство моноэтиланилина, метилэтиланилина, диэтиланилина, этилортолуидина, этилбензиланилина, метилбензиланилина, паранормального бутиланилина;
- производство метиламина, этиламина, диметиламина;
- производство экстралина (основное производство);
- производство фенилированных и толуидированных продуктов (фенил-перикислота, толил-перикислота, дифенилэпсилонкислота, фенил-«И»-кислота, фенил-гамма-кислота);
- производство фенил-метил-пирозолона на стадиях применения анилина и фенилгидразина;
- производство каптакса, альтакса, тиурама;
- производство сульфенамида БТ;
- производство дифениламина, неозонов «А» и «Д» альнафта;
- производство диметиламиновой соли меркаптобензотиазола и тетраметилдиаминодифенилметана;
- производство метионина;
- производство параоксидифениламина;
- производство парааминодифениламина;
- производство метаниловой кислоты;
- производство 2,4-дихлорфеноксисукусной кислоты, ее солей и эфиров;
- производство нероловой кислоты;
- производство паранитрохлорбензолортосульфокислоты;
- производство аминокфенилпараминовой кислоты;
- производство альфа-нафтола;
- производство гидрохинона, пирокатехина;
- производство фенола из ацетона;
- производство фенола из бензола, хлорбензола и других производных бензола;
- производство дифенилолпропана;
- производство централита, клея «Лейконат»;
- производство лейкотропа «0»;

- производство фталевого ангидрида на чистой пятиокиси ванадия (на концентрированном катализаторе);
- производство антрахинона, этилантрахинона, хлорантрахинона;
- производство аценафтенхинона;
- производство азокрасителей бензидиновых, дианизидиновых, альфанафтиламиновых и цианурхлоридных;
- производство красителей, связанных с динитрохлорбензолом и динитротолуолом;
- производство красителей: основной фиолетовый «К», основной яркозеленый, кислотный ярко-голубой «З»;
- производство фуксинов, парарозанилина;
- производство красителя метиленового голубого;
- производство нигрозинов и индулина;
- производство пигмента зеленого фталоцианового;
- производство кислотного зеленого и сине-черного антрахиноновых красителей;
- производство азотолов (А, ОА, ПА, ОТ, АНФ, МНА, ХА и др.);
- производство тиоиндигоидных красителей;
- производство кубовых красителей на стадиях, проводимых при высоких температурах в среде органических растворителей и хлористого алюминия, а также на стадиях применения бромбензантрона, хлора, тионилхлорида, гидразина и сульфурилхлорида;
- производство кубозолей и индигозолей;
- производство компонентов для цветных кино-фото пленок:
 - а) компонента 521 (желтая) на стадиях получения параметоксибензойной кислоты, параметоксибензоилхлорида, параметоксибензоилуксусного эфира, парахлортолуола, парахлорбензойной кислоты хлорнитробензойной кислоты, метилстеаритамина, промпродуктов 650 и получение самого компонента;
 - б) компонента 535 (желтая 2) на стадиях получения нитроизофталевой кислоты, аминоизофталевой кислоты, диметилового эфира паранитробензойной кислоты, паранитробензоилхлорида, паранитробензоилуксусного эфира, промпродукта I-535, II-535 и самого компонента;
 - в) компонента 302 (пурпурная 2) на стадиях получения октодецилэтантарного ангидрида, паранитробензоилциануксусного эфира, парааминобензоилцианоацетоуксусного эфира, парааминомега-цианоацетофенола и самого компонента;
 - г) компонента 654 (голубая 2) на стадиях получения октодецилхлорида, метилстеариламина, промпродукта I-654, II-654 и самого компонента;
 - д) компонента 546 на стадиях получения трифенилфосфата, нафтосалола, стеаронитрила, октодециламина, промпродукта I-546, II-546 и самого компонента;
 - е) проявителя цветного 1 (ТАСС);
 - ж) компонента пурпурного 6 на стадиях получения этилового эфира имино-(4-фенокси-3-сульфофенил) – гидразинкриноновой кислоты, аминопрозолон, гидразина пурпурной 1, хлоргидрата для этилового эфира иминомалоновой кислоты и самого компонента;
 - з) компонента голубого 6 на стадиях получения промпродуктов (от I-Г-6 до 8-Г-6), хлорангидрида оксинафтойной кислоты, стеароилхлорида;
 - и) проявителя цветного 2 (4-аминооксиэтилэтиланилсульфат)
 - производство четыреххлористого углерода;
 - производство дихлорэтана, трихлорэтана и гексахлорэтана;
 - производство хлористого метила и метиленхлорида;
 - производство совола, рематола, хлорнафталина;
 - производство хлоркеросина;

- производство фенилметилуретана;
- производство хлорного этила, трихлорэтилена и изопропилового спирта;
- производство диизоцианатов;
- производство фенилэтилового спирта;
- производство гербицидов;
- производство диэтаноланилина;
- производство аминоксантовой кислоты;
- производство этилбензола (только при расположении производства в закрытом помещении);
- производство капролактама, гексахлорана;
- производство октаметила;
- производство 2,4,5-трихлорфенолята меди, 2,4,5-трихлорфеноуксусного натрия (препарат ТУ);
- производство дихлоральмочевины и трихлорацетата натрия;
- производство эфирсульфоната;
- производство комбинированных протравителей;
- производство гранозана и меркурана;
- производство продукта БФ;
- производство хлористого бензоила и перекиси бензоила;
- производство пенопоропластов;
- производство хлорпарафина;
- производство гидразингидрата, гидразинсульфата;
- производство стирола, альфаметилстирола, дивинилстирольных каучуков и латексов, дивинилметилстирольного каучука, ацетилен (из природного газа);
- производство хлорпропенового каучука (севанит и наирит);
- производство бутилкаучука (в среде хлористого метила);
- производство хлорвинила, сополимеров на гео основе, полихлор-виниловых смол;
- производство перхлорвиниловой смолы;
- производство фенольформальдегидных и анилинформальдегидных смол;
- производство трикрезилфосфата и трифенилфосфата;
- производство пресспорошков и пластмасса на основе фенольформальдегидных и анилинформальдегидных смол;
- производство волокнистых и асбестовых прессматериалов;
- производство ионообменных смол;
- производство слоистых пластиков намоточных изделий;
- производство полистирола блочного, эмульсионного и суспензионного
- производство полиэтиленполиаминов;
- производство сополимера стирола с нитрилом акриловой кислоты (отделения: сополимеризации, фильтрации, сушки, сополимера и смешения компонентов);
- производство поликарбоната;
- производство ванилина: стадии получения нитрозодиметиланилина и экстракции бензолом и дихлорэтаном;
- производство макроциклических лактонов эксалактонов;
- производство пенополиуретана;
- производство монохлорамина, хлоранила, и хлорсульфоновой кислоты
- производство пенопласта;
- производство стеклопластиков методом контактного формования и механизированным способом;
- производство кельтана (хлорэтанола);
- производство пентахлорфенолята натрия;

- производство метилцеллюлозы и метилоксипропилцеллюлозы;
- производство эпоксидных смол;
- производство додецилмеркаптанов;
- производство токсинов не обрастающих составов НИВК;
- производство ультрамарина;
- добыча апатитонепелиновых руд;
- переработка апатитонепелиновых руд (получение концентрата);
- добыча мышьяковых руд;
- переработка мышьяковых руд (получение белого и металлического мышьяка);
- производство реактивов получаемых на основе соединений мышьяка (Арсаниловая кислота, антрахас, бензол-2-арсоновая кислота, 1-азо2-оксинафталин, 3,6-дисульфокислота, метилен бромистый, метилен йодистый, фениларсоновая кислота, парадиметиламиноазофениларсо-новая кислота, ортонитрофениларсоновая кислота, паранитрофениларсоновая кислота, фенантролин ортосоляно-кислый, фенантролин-ортосерноокислый, ферроин, торон, уранон);
- производство фосфорсодержащих солей – реактивов (аммоний фосфорноватисто-кислый, барий фосфорно-кислый двузамещенный, фосфор пятихлористый);
- производство люминофоров, содержащих мышьяк и селен;
- производство гипофосфита натрия и гипофосфита калия;
- производство селенистой кислоты;
- производство аэрофлотов (ксиленового, крезолового, калиево-бутилового);
- производство аминоподпродуктов – реактивов (п-аминоацетофенон, аминоазобензол-пара, амидол, аминифенол-пара основание, аминифенол.мета и –орто, анизидин-пара, анилин соляно.кислый, антразо, анилид тиогликолевой кислоты, ацетилдифениламин, бензиламин, бутиламин, диазоаминобензол-пара, ортоданизидин, диметиламиноазобензол-пара, диметиламинобензальдегид-пара, диметилпарафенилендиамин соляно-кислый, диметиланилин соляно-кислый, дипикриламид, диэтиланилин, 2,6-дихлорфенолиндофенол, диэтиламин и его соли, нитрофениламин, пропиламин, сульфаноловая кислота, стильбазо, толуидин, тионалид, триптофон, фенилгидразин основание, фенилгидразин соляно-кислый, фенилендиамин-пара и его соли, этиламин соляно-кислый, дитиоанилин, азобензол, анилин, анилин серно-кислый, анилин уксусно-кислый, аминифенол-пара, серно-кислый, диметиланилин, дифенилмочевина, диметиламин соляно-кислый, метиламин соляно-кислый, альфа-нафтиламин, бетанафтохинон, альфа-нафтохинон, толуидин-орто, -мета, -пара, толуилендиамид-мета, фенилгидразин серно-кислый, толуидин хлоргидрат, стибен, аценафтадид-альфа, ацетофенон, бензохлор-2, 4-дихлоранилид, диметилпарафенилендиаминсульфат, диметильаминосульфат бария и натрия, дифенилкарбазид, диэтилпарафенилендиамин сульфат, 2,6-дибромфенолиндофенол, дибромфенилгидразин, дибутиламин, диметилглиоксим, фенилгидроксиамин, купферон);
- производство нитропродуктов – реактивов (2,4-динитрофенилгидразин, динитробензол-мета, динитрофенол-бета и –гамма, паранитробензолазоальфанафтол (магнезон II), нитробензоилхлорид-пара, нитрофенол-мета, -пара, и –орто, нитротолуол-мета, -пара и –орто, нитроанилин-орто, -мета и –пара, нитробензолпараазорезорцин (магнезон I), нингидрин, нитрон, нитробензол, нитробензальдегид-пара, -мета и –орто, нитрозоальфанафтол-бета, нитрозобетанафтол-альфа);
- производство хинолина, ортооксихинолина, фенантролина-орто, нафтохинолина-бета реактивов;
- производство галагенопроизводных углеводов – реактивов (бензальхлорид, бензтрихлорид, дихлорбензол-мета, бромтолуол-пара, метил йодистый, бромистый, метилен

хлористый, тетраметиламмоний хлористый, бромистый, йодистый, броморганические соединения);

- производство ртутных препаратов: амидохлорной, уксусно-кислой, двухлористой, йодистой, однохлористой, оксицианистой, салицилово-кислой, цианистой и бромной ртути;

- производство гистидина и ртутной мази;
 - производство ртути;
 - производство промерана;
 - производство промедола;
 - производство нитроксифениларсоновой кислоты;
 - производство осарсола, новарсенола, миарсенола;
 - производство сульфодиаминия;
 - производство фенацетина;
 - производство аминазина, пропазина;
 - производство нитрохлоракридина;
 - производство аминохинола, трихомонацида, азидина, димеколина, фепранона;
 - производство фосфокола, армина, и растворов миотических средств;
 - производство оксиметильного соединения;
 - производство оксипаранитростирола;
 - производство дуотала и дитразинфосфата;
 - производство наганина, карбохолина, прозерина;
 - производство хлорэтила медицинского в ампулах;
 - производство кутизона;
 - производство ртути;
 - **подземные горнопроходческие, подготовительные и очистные работы на рудниках и шахтах по добыче медных, золотосодержащих руд или пород, содержащих 10 % и более свободной двуокиси кремния;**
- у - подводные работы, под давлением, в кессонах, кроме водолазов легкого снаряжения;
- работы в барокамерах;
 - производство газоразрядных приборов, наполняемых ртутью и ртутных выпрямителей;
 - производство окиснортутных элементов(на работах, связанных с применением ртути, свинца и их соединений);
 - производство специальных химических источников тока (на работах, связанных с применением ртути, свинца и их соединений);
 - производство аккумуляторных баков из асфальтопечковой массы;
 - производство фенолформальдегидных, анилиноформальдегидных, полиэфирноэпоксидных, полиэфиримидоэпоксидных лаков, смол и компаундов;
 - производство слоистых пластиков, намоточных изделий и профильных стеклопластиков;
 - производство миканитов, слюдопластов, слюдонитов, пленкостеклотканей на кремнийорганических, полиэфирноэпоксидных и полиэфиримидоэпоксидных связующих;
 - производство электроугольных изделий (ряд профессий);
 - производство ртутных термометров;
 - работы по погрузке и выгрузке апатита;
 - работы в условиях повышенного атмосферного давления;
 - производство ртутьсодержащих кремов: весенного, метаморфозы, чистотела и др.;
 - производство гваякола и ванилина (на стадиях получения нитрозодиметиланилина, серно-кислого диазония, ортоанизида, разложения и экстракции дихлорэтаном, бензолом);

- производство мускусов (на стадиях нагревания);
- производство синтетического цитраля (на стадиях получения гидрохлоридов, метигептенона и омыления производных изопрена);
- производство цикломенальдегида, триизопропилового спирта (на стадии получения хлоридов);

5.6.Пречень производств, работа в которых дает право на бесплатное получение рациона лечебно-профилактического питания № 5

- производство сероуглерода;
- производство катализатора на основе хрома и марганца;
- производство перманганата калия (марганцевокислого калия);
- производство азотнокислого и углекислого бария, гидрата окиси и перекиси бария;
- производство хлористого бария;
- горнорудные работы по добыче и переработки карбоната кальция;
- производство искусственной двуокиси марганца;
- производство мажефа;
- производство гопкалита;
- производство экстралина (отделение катализатора на основе марганцевых солей);
- производство бисэтилксантогена;
- производство пиролиза керосина, разделения и очистки пирогаза;
- производство бромистого метила и бромистого метилена;
- производство бромистого этилена;
- производство окиси этилена и ее производных, этилцеллюзольва, хлорекса, этиленгликоля;
- производство ацетальдегида;
- производство хлорофоса, тиофоса, метафоса, меркаптофоса, карбофоса, фталофоса и тринилфенилфосфата;
- производство ядохимикатов цирама и цинеба;
- производство этиловой жидкости;
- производство циклопентадиенилтрикарбонила марганца;
- производство бутиловых спиртов методом биосинтеза с применением карбониллов кобальта;
- производство синтетического каучука СКБ из этилового спирта;
- производство дивинилнитрильных каучуков (СКН);
- производство полиизобутилена;
- производство изопрена;
- производство полиизопренового (СКМ-3), полибутадиенового (СКД) каучуков;
- производство бромундекановой кислоты;
- производство волокон химических;
- производство бериллийсодержащих солей – реактивов (бериллий азот-нокислый, бериллий окись, бериллий серно-кислый, бериллий углекислый, бериллий уксуснокислый, бериллий хлористый);
- производство реактивов, получаемых на основе соединений сероуглерода (диэтилдитиокарбамат натрия, дитизон, дифенилкарбазон);
- производство растворов Туле, Рорбаха, Несслера и тяжелых жидкостей
- производство солей марганца – реактивов (углекислый марганец, перекись двуокись, азотнокислый, серно-кислый);
- производство растворимых солей бария – реактивов (азотнокислого, углекислого, гидроокиси);

- производство люминофоров, содержащих бериллий и марганец;
- производство ГАП (пирролюзит активный);
- вибрация при добыче руд;
- производство гальванических элементов и батарей.

6. Токсические вещества, при работе с которыми показана выдача молока*

- Алифатические и алициклические углеводороды (насыщенные и ненасыщенные);
- Галогенопроизводные углеводородов жирного ряда;
- Галогенопроизводные углеводородов ароматического ряда;
- Хлопроизводные одноциклических многоядерных углеводородов;
- Спирты;
- Фенолы;
- Эфиры ациклического и алифатического ряда и их галогенопроизводные;
- Эфиры фенолов;
- Органические окиси и перекиси;
- Тиоспирты, тиофенолы и тиоэфиры;
- Альдегиды и кетоны замещенные и незамещенные;
- Сложные эфиры;
- Нитро и аминсоединения жирного полиметиленового, ароматического рядов и их производные;
- Бензохиноны, нафтахиноны, антрахинон, бензатрен, парабензохинон и дихлорнафтахинон;
- Органические красители;
- Алкалоиды;
- Бороводороды;
- Селен и его соединения;
- Желтый (белый) фосфор и его соединения;
- Сурьма и его соединения;
- Цианиды;
- Нитролы;
- Изоцианаты;
- Ртуть и ее неорганические и органические соединения;
- Марганец и его соединения;
- Элементоорганические соединения;
- Мышьяк и его соединения;
- Карбонилы металлов;
- Антибиотики: биомицин, тетрациклин, синтомицин, левомицитин;
- Производство всех видов сажи.

7. Взаимозаменяемость продуктов питания по лечебно-профилактическим свойствам, пищевой и энергетической ценности, для рационов ЛПП

№ п/п	Наименование продуктов	К-во заменяемого Продукта	К-во заменяющего продукта
1.	Хлеб ржаной или пшеничный из обойной муки:	100	
1.1.	- сухарями ржаными или пшеничными из обойной муки		70
1.2.	- мукой ржаной или пшеничной обойной		65
1.3.	-галетами простыми из пшеничной, обойной муки		70
1.4.	- хлебцами хрустящими		70
1.5.	- хлебом пшеничным из муки 2-го сорта		80
1.6.	-хлебом кукурузным		60
1.7.	- хлебом из сорго		55
2.	Хлеб пшеничный из муки 2-го сорта:	100	
2.1.	- сухарями пшеничными 2-го сорта		65
2.2.	- мукой пшеничной 2-го сорта		70
2.3	Галетами простыми из пшеничной муки 2-го сорта		65
2.4	Хлебом кукурузным		60
2.5.	Хлебом из сорго		55
3.	Хлеб пшеничный из муки 1 сорта	100	
3.1	Сухари пшеничные 1-го сорта		65
3.2.	Мукой пшеничной 1-го сорта		75
3.3.	Галетами простыми из пшеничной муки 1-го сорта		30
3.4.	Галетами улучшенными с жиром		25
3.5.	Вафлями		20
3.6.	Лепешками "Оби-нон"		60
3.7.	Лепешками "Патир-нон"		50
4.	Сухари ржаные или пшеничные из обойной муки	100	
4.1.	Хлебом ржаным или пшеничным из обойной муки		143
4.2.	Галетами простыми из пшеничной обойной муки или хлебцами хрустящими		100
5.	Крупы разную	100	
5.1.	Крупами не требующими варки		100
5.2.	Концентратами крупяными, круповощными содержащими до 2% жира на порцию		100
5.3.	Картофелем и овощами свежими		500
5.4.	Картофелем сушеным, сухим картофельным пюре		100
5.5.	Рисом		100
6.0.	Рис	100	
6.1.	Крупой разной		100

6.2.	Крупой манной		100
7	Макаронные изделия	100	
7.1.	Крупой разной		100
7.2.	Картофелем		500
8.	Мясо говядину, баранину 1 категории	100	
8.1.	Мясными блоками на костях		100
8.2.	Мясными блоками без костей		80
8.3.	Мясом птицы потрошенной или полупотрошенной		120
8.4.	Консервами мясо- растительными с зачетом в норму		250
8.5.	Мясокопченостями (ветчина, грудинка, рулеты, колбаса нежирная варенная)		60
8.6.	Рыбой свежей		120
8.7.	Консервами мясными		75
9.	Сахар	100	
9.1.	Джем, повидло		40
10.	Молоко	100	
10.1.	Кефиром и простоквашой		100
10.2.	Молоком сгущенным		30
10.3.	Сметаной, сливками		15
10.4.	Творогом жирным		30
10.5.	Сухое молоко 3,2% жирности		
10.6.	Сыром плавленным		18
11.	Овощи свежие	100	
11.1.	Квашенными овощами		100
11.2.	Сушеными овощами		20
11.3.	Консервами овощными		50
11.4.	Салатами		75
11.5.	Тыквой		100
12.	Лук репчатый	100	
12.1.	Луком сушеным		10
12.2.	Луком зеленым		200
12.3.	Чесноком свежим		50
13.	Фрукты свежие	100	
12.1.	Фруктами сушеными		20
13.2.	Соками фруктовыми		100
13.	Рыбу свежую	100	
13.1.	Говядиной, бараниной 1-й категории		82
13.2.	Печенью		65
13.3.	Консервами «Паштет печеночный»		40
14.	Сметану 30% жирности	100	
14.1.	Творогом 20% жирности		200
15.	Печень	100	
15.1.	Говядиной, бараниной 1-й категории		120
15.2.	Консервами «Паштеты печеночные»		45
16.	Сыр	100	
16.1.	Творогом 30% жирности		220

17.	Яйца куриные	100 (2 шт)	
17.1.	Порошком яичным		30
18.	Картофель свежий	100	
18.1.	Картофелем сушеным		20