

Қазақстан Республикасының Еңбек және халықты
әлеуметтік қорғау министрлігіПриказ Министра труда и
социальной защиты населения
Республики Казахстан от 15 июня
2026 года № 243Министерство труда и социальной защиты
населения Республики Казахстан

**О внесении изменений в приказ Министра здравоохранения и социального
развития Республики Казахстан от 28 декабря 2015 года № 1056 «Об
утверждении норм выдачи работникам молока или равноценных пищевых
продуктов, и (или) специализированных продуктов для диетического
(лечебного и профилактического) питания»**

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Внести в приказ Министра здравоохранения и социального развития Республики Казахстан от 28 декабря 2015 года № 1056 «Об утверждении норм выдачи работникам молока или равноценных пищевых продуктов, и (или) специализированных продуктов для диетического (лечебного и профилактического) питания» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 12709) следующие изменения:

заголовок изложить в следующей редакции:

«Об утверждении норм выдачи работникам молока или равноценных пищевых продуктов, и (или) пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания»;

подпункт 2) пункта 1 изложить в следующей редакции:

«2) Нормы выдачи пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания, согласно приложению 2 к настоящему приказу.»;

в приложении 1 к указанному приказу:

строку, порядковый номер 31, изложить в следующей редакции:



QR-код содержит данные ЭЦП должностного лица РГП на ПХВ «ИЗПИ»



QR-код содержит ссылку на
данный документ в ЭКБ НПА РК

«

31.	0,5 литр	Нитрильная группа: ацетонитрил, ацетонциангидрин, акрилонитрил, этиленциангидрин, берзонитрил.
-----	-------------	--

»;

в приложении 2 к указанному приказу:

заголовок изложить в следующей редакции:

«Нормы выдачи пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания»;

пункт 1 изложить в следующей редакции:

«1. Пищевая продукция диетического лечебного и диетического профилактического питания выдается работникам в связи с вредными условиями труда, в виде горячих завтраков перед началом работы и в обеденный перерыв в соответствии с пятью рационами пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания:

Рацион № 1 (дневная норма в граммах):

Хлеб ржаной	100	Сметана	10
Мука пшеничная	10	Сыр	20
Мука картофельная	1	Масло сливочное	20
Крупа, макароны	25	Масло растительное	7
Бобовые	10	Картофель	160
Сахар	17	Капуста	150
Мясо (в готовом виде)	70	Овощи	90
Рыба (в готовом виде)	20	Томат-пюре	7
Печень	30	Фрукты свежие	130
Яйцо	3/4 шт.	Клюква (лимон)	5
Кефир	200	Сухари	5
Молоко	70	Соль	5
Творог	40	Чай	0,4

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

Профилактическая направленность рациона № 1 обеспечивается за счет липотропных веществ (метионин, цистин, лецитин), стимулирующих жировой обмен в печени и повышающих ее антитоксическую функцию.

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

Выдается в составе пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания в виде третьих блюд (напитки, содержащие антиоксиданты, витамины и обладающие детоксикационными свойствами).

Примечание: Пищевая продукция диетического лечебного и диетического профилактического питания (рацион № 1) выдается рабочим и мастерам, занятым полный рабочий день в основном технологическом процессе, на ремонте и обслуживании оборудования следующих производств:

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

2) производство лопаритового концентрата на горнообогатительных комбинатах:

подземные работы;

поверхностные работы;

обогащение руд;

3) переработка лопаритового концентрата (в лаборатории);

4) работы с радиоактивными веществами и источниками ионизирующих излучений:

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

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

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

работники, непосредственно занятые в производстве радиоактивных светосоставов постоянного действия с применением радия, тория-228, радия-228, актиния-228, полония в открытом виде;

работники, непосредственно занятые получением эманации радия при активности источника на рабочем месте свыше 1 милликюри;

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

Рацион № 2 (дневная норма в граммах):

Хлеб пшеничный	150	Рыба (в готовом виде)	25
Хлеб ржаной	-	Печень (в готовом виде)	25
Мука пшеничная	15	Масло сливочное	15
Крупа, макароны	40	Молоко (кефир)	200
Картофель	100	Сыр	25
Овощи	150	Яйцо	1/4 шт.
Горошек зеленый	10	Соль	5
Томат-пюре	2	Чай	0,5
Сахар	35	Специи по необходимости	1 г.
Масло растительное	13	Мясо (в готовом виде)	150

Химический состав и калорийность: белки - 63 г., жиры - 50 г., углеводы - 185 г. Калорийность - 1481 ккал.

Профилактическая направленность рациона №2 обеспечивается включением источников витаминов и минеральных веществ, полноценного животного белка, полиненасыщенных жирных кислот, кальция, препятствующих накоплению в организме химических соединений различной природы.

Дополнительно к рациону выдаются:

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

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

Рацион № 2а (дневная норма в граммах):

Хлеб пшеничный (мука II сорта)	100	Молоко, кефир, простокваша	156
Хлеб ржаной (из обойной муки)	100	Чай	0,1
Мука пшеничная	6	Сахар	5
Крупа (пшено, гречка, рис)	15	Масло растительное	20
Картофель	120	Масло сливочное	13
Овощи	274	Мясо (в готовом виде)	81
Фрукты свежие и соки	73	Печень, сердце (в готовом виде)	40
Сухофрукты	7	Сметана (30 % жирность)	32
Творог (11 % жирность)	70	Соль	4

Химический состав и калорийность: белки - 52 г., в том числе животные - 34 г., жиры - 63 г., в т.ч. растительные - 23 г., углеводы - 156 г., аминокислоты:

триптофан - 0,6, метионин+цистин - 2,4, лизин - 3,2, фенилаланин+тирозин - 3,5, гистидин - 1,2. Калорийность - 1370 ккал.

Профилактическая направленность рациона №2а обеспечивается ограниченным использованием продуктов, усиливающих аллергическое действие вредных производственных факторов.

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

Выдается в составе пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания в виде третьих блюд (напитки, содержащие антиоксиданты, витамины и обладающие детоксикационными свойствами).

Примечание: Пищевая продукция диетического лечебного и диетического профилактического питания (рацион № 2а) выдается рабочим и мастерам, занятым полный рабочий день в основном технологическом процессе, на ремонте и обслуживании оборудования следующих производств:

- 1) производство серной кислоты;
- 2) производство жидкого хлора;

-
- 3) производство хлорной извести;
 - 4) производство хлорного железа;
 - 5) производство хлористого алюминия;
 - 6) производство фосгена;
 - 7) производство бертолетовой соли;
 - 8) производство фтористого натрия;
 - 9) производство фтористого водорода и его водных растворов;
 - 10) производство тетрафторбората калия;
 - 11) производство сернистого натрия из хромосодержащего сырья;
 - 12) производство монокристаллов с применениями таллия;
 - 13) производство хлорпикрина;
 - 14) производство уксусного ангидрида через фосген;
 - 15) производство уксусного ангидрида через кетен;
 - 16) добыча и переработка хромосодержащих руд;
 - 17) производство фторсодержащих солей и солей-реактивов (алюминий кремнефтористо-водородный, алюминий фтористый безводный, калий кремнефтористоводородный, титан-аммоний, фтористый, калий титано-фтористоводородный, магний-аммоний фтористый, натрий кремнефтористоводородный, калий тантало-фтористо-водородный, кремнефтористоводородная кислота, фтористый литий, фтористый натрий, фтористый калий);
 - 18) производство солей хрома и солей - реактивов (хром азотнокислый, гидрат окиси, серноокислый, хлористый, уксуснокислый);
 - 19) производство теобромина, фенилацетамида, цианистого бензила;
 - 20) производство бериллия (в том числе выдается работникам, непосредственно занятым на работах в производстве гидроокиси бериллия, окиси бериллия, металлического бериллия и изделий из них);
 - 21) производство железоникелевых и кадмиевоникелевых (щелочных) аккумуляторов;

22) производство металлического хрома и хромосодержащих сплавов
алюминотермическим способом.

Рацион № 3 (дневная норма в граммах):

Хлеб пшеничный	100	Картофель	100
Хлеб ржаной	100	Специи по необходимости	
Мука пшеничная, макаронные изделия	15	Томат-пюре	5
Крупа	35	Фрукты	100
Масло животное	10	Сахар	35
Молоко и другие молочно-кислые продукты	200	Масло растительное	5
		Жир животный	5
Творог (18 % жирность)	80	Мясо (в готовом виде)	100
Яйцо	1/3 шт.	Рыба (в готовом виде)	25
Печень (в готовом виде)	20	Соль	5
Чай	0,5	Овощи	160

Овощи (не подвергнутых термической обработке) выдаются в виде салатов, винегретов и так далее.

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

Профилактическая направленность рациона № 3 обеспечивается содержанием пектина, необходимого для связывания свинца в желудочно-кишечном тракте, его быстрого выведения из организма естественным путем и снижения концентрации свинца в крови.

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

Выдается в составе пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания в виде третьих блюд (напитки, содержащие антиоксиданты, витамины и обладающие высокой детоксикационными свойствами).

Примечание: Пищевая продукция диетического лечебного и диетического профилактического питания (рацион № 3) выдается рабочим и мастерам, занятым полный рабочий день в основном технологическом процессе, на ремонте и обслуживании оборудования производства керамических красителей.

Пищевая продукция диетического лечебного и диетического профилактического питания (рацион № 3 и № 2, 2а чередовать понедельно)

выдается рабочим и мастерам, занятым полный рабочий день в основном технологическом процессе, на ремонте и обслуживании оборудования следующих производств:

- 1) производство свинцового глета и сурика;
- 2) производство свинцовых кронов;
- 3) производство свинцовых белил;
- 4) производство ветерильных цинковых белил;
- 5) производство солей свинца и солей - реактивов (свинец хромовокислый, свинец хлористый, свинец двуокись, свинец металлический в палочках, свинец йодистый, свинец щавелевокислый, свинец гранулированный, свинец перекись, свинец азотнокислый, свинец окись, свинец роданистый, свинец сернокислый, свинец уксуснокислый, свинец серноватистокислый, фталат свинца, свинец углекислый);
- 6) производство свинца и олова:
плавка свинцовых и оловянных руд, концентратов (агломерата), рафинирование свинца, олова и свинецсодержащих сплавов;
обогащение свинцово-оловянных руд;
- 7) плавка и переработка медных руд, концентратов (агломерата) и других материалов, содержащих свинец;
- 8) производство свинцовых (кислотных) аккумуляторов.

Рацион № 4 (дневная норма в граммах):

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

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

Профилактическая направленность рациона № 4 обеспечивается ограничением жиров, особенно тугоплавких (животного происхождения), так как они способствуют всасыванию фосфора в желудочно-кишечном тракте.

Дополнительно к рациону выдается: 150 мг. аскорбиновой кислоты; работающим с соединениями мышьяка, фосфора, ртути и теллуром - 4 мг. тиамин (для предупреждения нарушений деятельности нервной системы).

Выдается в составе пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания в виде третьих блюд (напитки, содержащие антиоксиданты, витамины и обладающие детоксикационными свойствами).

Рацион № 4а (дневная норма в граммах):

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

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

Профилактическая направленность рациона №4а обеспечивается ограниченным использованием ряда продуктов с избыточным содержанием фосфора в них.

Дополнительно к рациону выдается 100 мг. аскорбиновой кислоты и 2 мг. тиамин (для предупреждения нарушений деятельности нервной системы).

Выдается в составе пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания в виде третьих блюд (напитки, содержащие антиоксиданты, витамины и обладающие детоксикационными свойствами).

Рацион № 46 (дневная норма в граммах):

Хлеб пшеничный	75	Яблоки	10
Хлеб ржаной	75	Соки фруктовые	60
Мука пшеничная	16	Сахар	15
Крупа (пшено, рис, гречка и др.)	10	Масло растительное	13
Макаронные изделия	8	Масло сливочное	18
Картофель	170	Говядина (в готовом виде)	74
Овощи:		Куры (в готовом виде)	37
Капуста	100	Печень (в готовом виде)	20
Морковь	82		
Свекла	19	Рыба (в готовом виде)	40
Зелень	20		
Редис, редька	12	Молоко	142
Огурцы	10	Сметана	28
Лук репчатый	27	Творог	40
Яйцо	10	Томат-пюре	8
Лимон	1	Чай	0,1

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

Профилактическая направленность рациона 46 обеспечивается снижением интоксикации amino-и нитросоединениями бензола за счет ускорения процессов восстановления метгемоглобина, ускорения процессов выведения метаболитов из организма, повышения антитоксической функции печени.

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

Выдается в составе пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания в виде третьих блюд (напитки, содержащие антиоксиданты, витамины и обладающие детоксикационными свойствами).

Пищевая продукция диетического лечебного и диетического профилактического питания (рацион № 4, 4а, 4б) выдается рабочим и мастерам, занятым полный рабочий день в основном технологическом процессе, на ремонте и обслуживании оборудования следующих производств:

- 1) производство фосфорной кислоты;
- 2) производство фосфористого кальция;
- 3) производство фосфорного ангидрида;
- 4) производство желтого и красного фосфора;
- 5) производство строительных изделий из расплавленного фосфорного шлака (щебня, пемзы, ваты и др.);
- 6) производство пентасернистого фосфора;
- 7) производство фосфидов металла (цинка, меди и др.);
- 8) производство суперфосфата, обесфторенных фосфатов, сложно-смешанных и сложных удобрений;
- 9) производство аммофоса;
- 10) производство треххлористого фосфора и хлорокиси фосфора;
- 11) производство двуокиси хлора;
- 12) производство карбида кальция;
- 13) производство теллура;
- 14) производство селена - обогащение селеносодержащих шламов;
- 15) производство катализатора на основе пятиокиси ванадия;
- 16) производство аэросил;
- 17) производство белой сажи;
- 18) производство асбестовых технических изделий (текстильные цехи);
- 19) неорганические продукты. Производство монокромата натрия, хромового ангидрида, хромового дубителя, хромпика калиевого и натриевого, окиси хрома, очистка подземных вод от хрома;
- 20) производство хлорбензола, дихлорбензола, трихлорбензола, тетрахлорбензола, гексахлорбензола;

-
- 21) производство эпирхлоргидрина;
 - 22) производство гербицида диносеба;
 - 23) производство фенола из бензола, хлорбензола и других производных бензола;
 - 24) производство фталевого ангидрида на чистой пятиокиси ванадия (на концентрированном катализаторе);
 - 25) производство четыреххлористого углерода;
 - 26) производство дихлорэтана;
 - 27) производство трихлорэтана;
 - 28) производство гексахлорэтана;
 - 29) производство фенилэтилового спирта;
 - 30) производство гербицидов;
 - 31) производство этилбензола только при расположении производства в закрытом помещении;
 - 32) производство комбинированных протравителей;
 - 33) производство этиловой жидкости;
 - 34) производство хлорпарапина;
 - 35) производство пенопоропластов;
 - 36) производство стирола, альфаметилстирола, дивинилстирольных каучуков и латексов, дивинилметилстирольного, хлорпренового каучука; ацетилена (из природного газа);
 - 37) производство бутылкаучука (в среде хлористого метила);
 - 38) производство хлорвинила, сополимеров на его основе, полихлорвиниловых смол;
 - 39) производство волокнистых и асбестовых прессматериалов;
 - 40) производство технического бензилового спирта;
 - 41) производство стеклопластиков методом контактного формования и механизированным способом;

42) добыча и переработка апатито-нефелиновых руд;

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

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

45) производство аминопродуктов - реактивов (п-аминоацетофенон, аминазобензол-пара, амидол, аминифенол-пара основание, аминифенол-мета и орто, анизидин-пара, анилин солянокислый, антразо, анилид тиоглеколовой кислоты, ацетил-дифениламин, бензиламин, бутиламин, диазоаминобензол-пара, ортоданизидин, диметиламиназобензол-пара, диметиламино-бензальдегид-пара, диметилпарафенилендиамин солянокислый, диметиланилин солянокислый, дипикриламид, диэтиланилин, 2,6-дихлорфено-линдифенолин, диэтиламин и его соли, нитродифениламин, пилламин, сульфаниловая кислота, стильбазо, толуйдин тионалид, триптофан, фенилгидразин основание, фенилгидразин солянокислый, фенилендиамин-пара и его соли, этиламин солянокислый, дитиоанилин, азобензол, анилин, анилин сернокислый, анилин уксуснокислый, аминифенол-пара сернокислый, диметиланилин, дифенилмочевина, диметиламин солянокислый, метиламин солянокислый, альфанафтиламин, бетанафтохинон, альфанафтохинон, толидин-орто, толуйдин-орта, -мета, -пара, толуйлендиамид-мета, фенилгидразин сернокислый, толуйдин, хлоргидрат, стильбен, ацетнафталид-альфа, ацетофенон, бензо-хлор-2,4-дихлоранилид, диметилпарафенилендиамин сульфат, дифениламиносульфонат бария и натрия, дифенилкарбазид, диэтилпарафенилендиамин сульфат, 2,6-дибромфенолиндифенол, дибромфенилгидразин, дибутиламин, диметглиоксим, фенилгидрооксиламин, купферон);

46) производство промедола, фенацетина, аминазина, пропазина;

47) производство нитрохлоракридина, аминохинола, трихомонацида, азида, димеколина и фепранона фосфакола, армина и растворов миотических средств;

48) производство оксиметильного соединения;

49) производство наганина, карбахолина, прозерина;

50) производство хлорэтила медицинского в ампулах;

51) производство кутизона;

52) производство ртути;

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

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

подземные горные работы;

переработка руд;

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

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

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

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

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

60) работы в условиях повышенного атмосферного давления:

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

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

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

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

61) сталеплавильное и ферросплавное производства.

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

Рацион № 5 (дневная норма в граммах):

Хлеб пшеничный	100	Мясо (в готовом виде)	100
Хлеб ржаной	100	Рыба (в готовом виде)	35
Мука пшеничная	3	Печень (в готовом виде)	25
Крупа и макароны	20	Масло сливочное	17
Картофель	125	Молоко (кефир)	200
Овощи	100	Сметана	10
Томат-пюре	2	Творог	35
Сахар	40	Яйцо	1 шт.
Масло растительное	15	Соль	5
Чай	0,5		

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

Профилактическая направленность рациона №5 обеспечивается включением продуктов для защиты нервной системы и печени.

Дополнительно к рациону выдается 150 мг аскорбиновой кислоты и 4 мг. тиамин (для предупреждения нарушений деятельности нервной системы).

Выдается в составе пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания в виде третьих блюд (напитки, содержащие антиоксиданты, витамины и обладающие детоксикационными свойствами).

Примечание: Пищевая продукция диетического лечебного и диетического профилактического питания (рацион № 5) выдается рабочим и мастерам, занятым полный рабочий день в основном технологическом процессе, на ремонте и обслуживании оборудования следующих производств:

- 1) производство хлористого бария;
- 2) производство катализаторов на основе хрома и марганца;

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

пункт 3 изложить в следующей редакции:

«3. Меню-раскладка горячих завтраков пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания осуществляется в соответствии с Примерной шестидневной меню-раскладкой горячих завтраков пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания по рационам согласно приложению 2 к настоящим Нормам.»;

в приложении 1 к указанным нормам:

правый верхний угол изложить в следующей редакции:

«Приложение 1 к нормам выдачи пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания»;

заголовок изложить в следующей редакции:

«Нормы взаимозаменяемости продуктов при изготовлении завтраков пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания»;

в приложении 2 к указанным нормам:

правый верхний угол изложить в следующей редакции:

«Приложение 2 к нормам выдачи пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания»;

заголовок Шестидневной меню-раскладки горячих завтраков специализированных продуктов для диетического (лечебного и профилактического) питания по рациону № 1 изложить в следующей редакции:

«Шестидневная меню-раскладка горячих завтраков пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания по рациону № 1»;

заголовок Шестидневной меню-раскладки горячих завтраков специализированных продуктов для диетического (лечебного и профилактического) питания по рациону № 2 изложить в следующей редакции:

«Шестидневная меню-раскладка горячих завтраков пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания по рациону № 2»;

заголовок Шестидневной меню-раскладки горячих завтраков специализированных продуктов для диетического (лечебного и профилактического) питания по рациону № 3 изложить в следующей редакции:

«Шестидневная меню-раскладка горячих завтраков пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания по рациону № 3»;

заголовок Шестидневной меню-раскладки горячих завтраков специализированных продуктов для диетического (лечебного и профилактического) питания по рациону № 4 изложить в следующей редакции:

«Шестидневная меню-раскладка горячих завтраков пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания по рациону № 4»;

заголовок Шестидневной меню-раскладки горячих завтраков специализированных продуктов для диетического (лечебного и профилактического) питания по рациону № 5 изложить в следующей редакции:

«Шестидневная меню-раскладка горячих завтраков пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания по рациону № 5»;

в приложении 3 к указанным нормам:

правый верхний угол изложить в следующей редакции:

«Приложение 3 к нормам выдачи пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания».

2. Департаменту труда и социального партнерства Министерства труда и социальной защиты населения Республики Казахстан в установленном законодательством порядке обеспечить:

1) в течение пяти календарных дней после подписания настоящего приказа направление его на государственном и русском языках в Республиканское государственное предприятие на праве хозяйственного ведения «Институт законодательства и правовой информации Республики Казахстан» Министерства юстиции Республики Казахстан для официального опубликования и включения в Эталонный контрольный банк нормативных правовых актов Республики Казахстан;

2) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства труда и социальной защиты населения Республики Казахстан после его официального опубликования.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на первого вице-министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан.

4. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

Министр труда и социальной защиты населения Республики

А.



Қазақстан Республикасының электронды нысандағы нормативтік құқықтық
актілердің эталонды бақылау банкі
Эталонный контрольный банк нормативных правовых актов
Республики Казахстан в электронном виде

Редакциялау күні	15.06.2026
Сақтау күні	19.06.2026
Дата редакции	15.06.2026
Дата скачивания	19.06.2026

Казахстан

Ертаев