

# Лечебно- профилактическое ПИТАНИЕ

Выполнено: студенты группы МС-130  
Пшенбаев Арман  
Султанова Айсара  
Проверено: Ахитова Б.М

# Лечебно-профилактическое питание



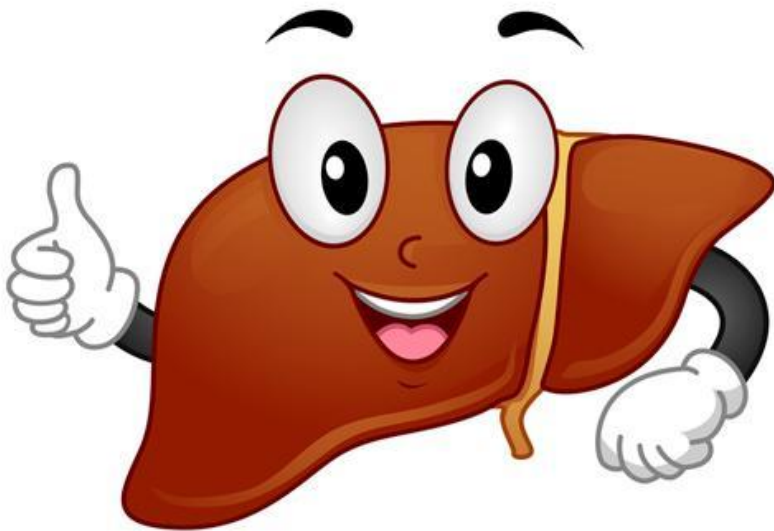
- это питание лиц, работающих в условиях неблагоприятного воздействия производственной среды, например токсических химических веществ, а также физических факторов.



# Цель лечебно-профилактического питания:



- повысить защитные функции физиологических барьеров организма (печени, кожи, слизистой желудочно-кишечного тракта и верхних дыхательных путей);



# Цель лечебно-профилактического питания:



- предотвратить проникновение вредных химических или радиоактивных веществ;
- способствовать усилению процессов связывания и выведения ядов и их продуктов обмена.



- Принципы лечебно-профилактического питания

- \* **Использование антидотных свойств отдельных компонентов пищи.**
- \* **Ускорение или замедление метаболизма ядов в зависимости от токсичности исходных веществ или их метаболитов.**
- \* **Ускорение выведения ядовитых веществ из организма.**
- \* **Замедление процессов всасывания ядовитых веществ в желудочно-кишечном тракте.**
- \* **Повышение общей устойчивости организма.**
- \* **Воздействие с помощью отдельных пищевых веществ на состояние наиболее поражаемых органов.**
- \* **Компенсация повышенных затрат питательных веществ и биологически активных веществ, связанных с воздействием ядов.**

# Кому выдают ЛПП

---

- Всем работникам бесплатно, для которых это питание предусмотрено Перечнем профессий
- В дни фактического нахождения на работе, не менее 0,5 смены
- Так же работникам занимающимся ремонтом или обслуживанием станков на этом производстве и др.
- Инвалидам с профзаболеванием, но не более 6 месяцев.

- Женщинам в отпуске по беременности и родам на время отпуска
- При переводе на другую работу женщин с детьми до 1,5 лет
- Работникам переведенным на другую работу по профзаболеванию, но не более 6 месяцев
- Всем остальным выдается за плату

# Правила выдачи лечебно-профилактического питания

---

- ЛПП выдается в виде горячих завтраков перед работой, иногда в обед
- Водолазам выдается после вышлюзования
- Питание осуществляется в цеховых, заводских, арендованных столовых или по договору привозное из других предприятий общественного питания.



# ЛПП не выдается

---

- В нерабочие дни
- Дни отпусков
- Дни служебных командировок
- Дни учебы с отрывом от работы
- Временной нетрудоспособности по ОРВИ
- На дом и за прошедшее время

- В настоящее время используется восемь рационов, в соответствии с основными группами производственных вредностей.
- Горячий завтрак выдается перед началом работы, калорийность его составляет 40-50% от суточной нормы.



# Рацион № 1

- Включают также вещества для связывания и выведения из организма радиоактивных веществ — пектиновые вещества (свекла, морковь, яблоки, персики, абрикосы). А также липотропные вещества для защиты печени.



# Рацион № 1



- Рацион содержит: белков — 59 г, жиров — 51 г, углеводов — 159 г. Дополнительно вводят 150 мг витамина С.



150 мг витамина  
С

# Рацион № 2

- Предназначен для рабочих и служащих, контактирующих с серной и азотной кислотами, щелочными металлами, соединениями хлора и фтора, фосфорорганическими соединениями.



# Рацион № 2



- Профилактическая направленность рациона обеспечивается поступлением полноценных белков мяса, рыбы, молока; полиненасыщенными жирными кислотами растительных масел, витаминами и минеральными веществами за счет включения большого количества овощей, фруктов, зерновых продуктов. Они тормозят накопление в организме вредных химических веществ.

# Рацион № 2а

- В рацион должны входить белки с повышенным содержанием серосодержащих аминокислот: лецитины (мясо кролика, печень, нерафинированные растительные масла, сметана, сливки); витамины С, Р, А, Е; соли Са, Mg, серы; продукты щелочной ориентации (молоко, овощи, фрукты, ягоды).



# Рацион № 2а

Содержит:

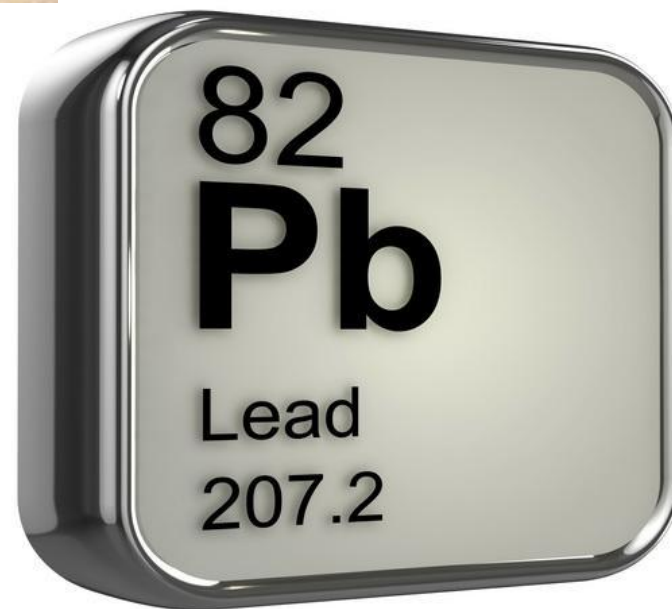
- Белков — 52 г, жиров — 63 г, углеводов — 156 г.
- 
- Дополнительно вводится витамин С — 150 мг, витамин А — 2 мг, РР — 15 мг, 100 мл минеральной воды «Нарзан».



# Рацион № 3



- Предназначен для работников, контактирующих с неорганическими и органическими соединениями свинца.

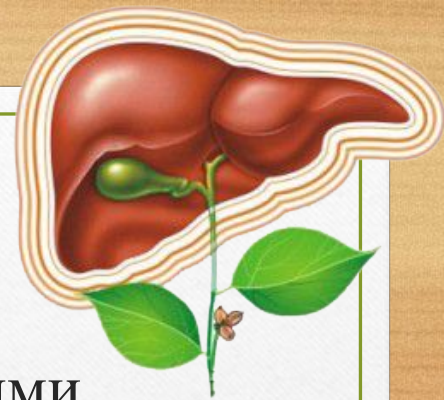


# Рацион № 3

- Должен содержать молочные и кисломолочные продукты, большое количество овощей, фруктов и ягод, фруктовых соков с мякотью, содержащих пектин. Овощи и фрукты рекомендуется использовать без тепловой обработки.
- В рационе увеличено содержание белков, углеводов с ограниченным содержанием жира.



# Рацион № 4



- Предназначен для рабочих и служащих, контактирующих с нитро- и аминосоединениями бензола, хлорированными углеводородами, азотокрасителями, мышьяком, ртутью, стеклопластиком, работающих при повышенном атмосферном давлении.
  - Назначение рациона — за
- кроветворных органов.



# Рацион № 4

- Рацион содержит продукты, богатые липотропными веществами (молочные продукты — творог, растительные масла), благоприятно влияющие на функцию печени и кроветворный аппарат. Ограничено количество жира, крепких бульонов, соусов и подлив, копченостей и солений.



# Рацион № 4а

- Рацион должен содержать большое количество овощей и белков животного происхождения.
- В рационе резко сокращаются жиры, вместо молока рекомендуются молочнокислые напитки, что способствует снижению всасывания фосфора.



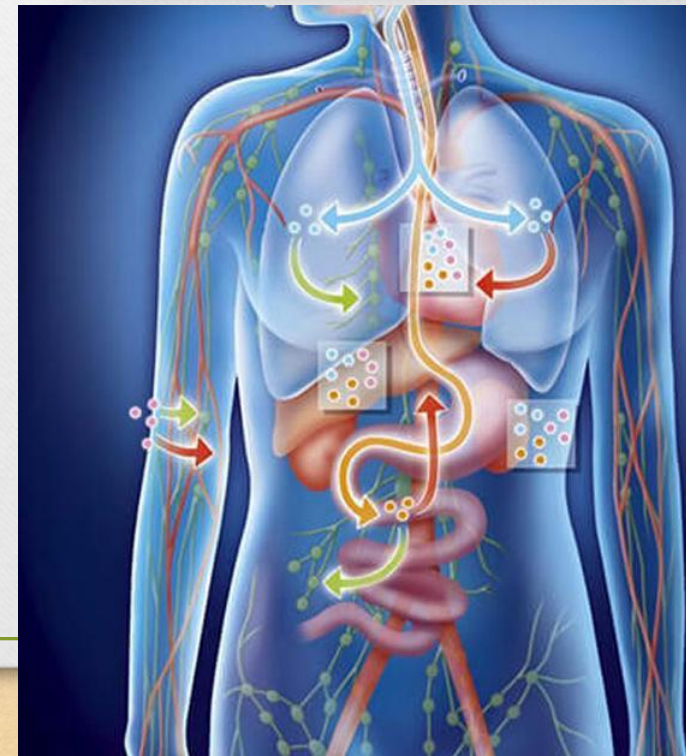
# Рацион № 4б

- Предназначен для работников, контактирующих с опасными химическими веществами, такими как аниминовыми и толуиндиновыми производными, динитрохлорбензолом и динитротолуолом.



# Рацион № 46

- Действие данного рациона связано с предотвращением проникновения этих токсических веществ в организм работающих.
- В рацион включаются разнообразные растительные компоненты и витамины, а также глутаминовая кислота. Все эти вещества обладают дезинтоксикационным действием.



# Рацион № 5

- Предназначен для работающих с углеводородами, сероуглеродом, фосфорорганическими пестицидами, полимерными и синтетическими материалами, марганцем.



25



Mn

**МАРГАНЕЦ**

**54,9380**





# Рацион № 5

- Профилактическая направленность рациона — защита нервной системы и печени.
- С этой целью в рацион включают продукты, богатые лецитином, полиненасыщенными жирными кислотами, полноценными белками (нежирный творог как источник метионина, нежирное мясо, рыба, яйца).



# Рацион № 5



- Дополнительно включают витамин В, — 2,0 мг, аскорбиновую кислоту — 150 мг.
- Рацион содержит: белков — 58 г, жиров — 53 г, углеводов — 172 г.

# Правила выдачи молока и молочных продуктов

---

- Молоко выдается по 0,5 л только в дни работы
- Молоко выдается студентам и учащимся ПТУ находящимся на производственной практике
- При работе со свинцом в место молока выдают молочнокислые продукты
- Нельзя выдавать молоко на дом, возмещать деньгами

# Правила выдачи

---

- Для выдачи рационов ЛПП работодатель организует в цеховых, заводских или арендованных предприятиях общественного питания, привозную форму обслуживания для работников для выдачи и приема рационов ЛПП. Ответственность за организацию и обслуживание работников несет работодатель.

# Витамины, как форма ЛПП

---

- Для выдачи витаминов, как формы ЛПП, используют в виде порошков, для уменьшения стоимости.
- Порошки витаминных препаратов растворяют по мере необходимости перед самой выдачей, так как витамины в горячей воде разрушаются.
- Контроль должна осуществлять медицинская сестра

# Правила выдачи витаминов

Лицам получающим одни витамины их выдавать

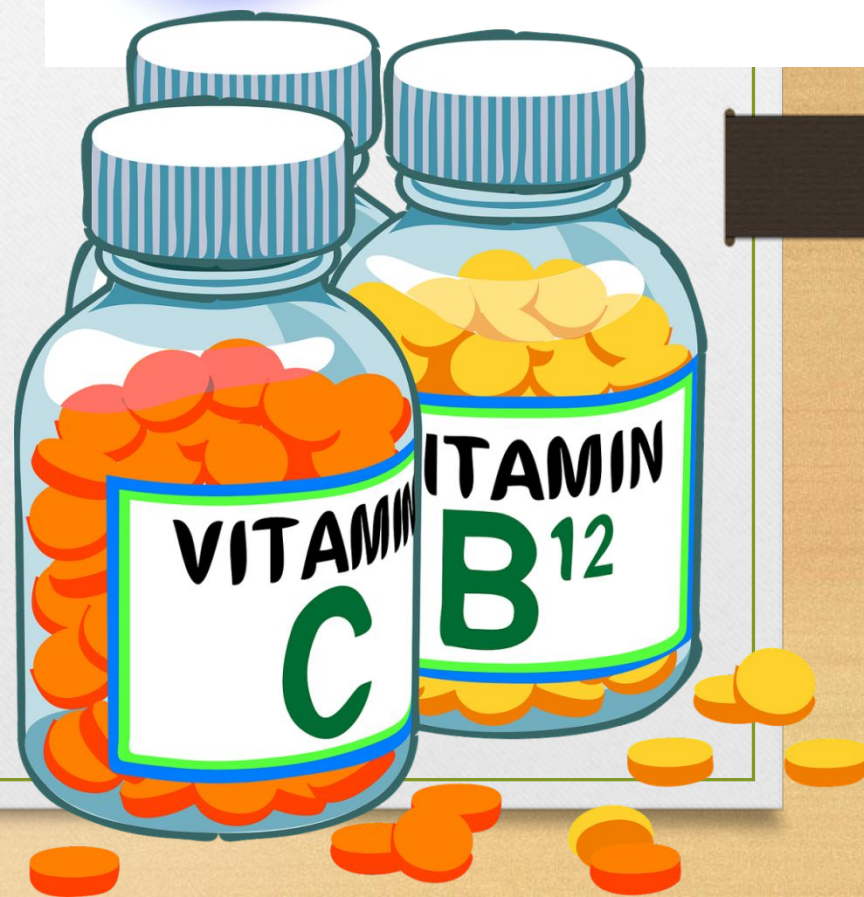
- рекомендуется в столовой. При этом должно соблюдаться следующее:
- Аскорбиновую кислоту, тиамин и никотиновую кислоту следует потреблять в кристаллическом виде, так как трудно проследить использование их в драже.
- Ретинол растворяют в масле по числу работников горячего цеха и выдают.

# Дополнительное питание

---

- Кроме ЛПП разработаны Методические указания «Обеспечение дополнительным питанием пострадавших, в результате несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях» № 2001/127 от 21.06.2001
- Предоставляется в виде денежной компенсации для приобретения отдельных пищевых продуктов.

- Витамины, которые должны включаться в горячие завтраки, добавляются в виде водных растворов в третье блюдо (витамины С и витамины группы В, глутаминовая кислота), витамины А и Е в масляных растворах — в гарниры вторых блюд или салаты.





# Медицинские показания

---

- Медицинские показания для предоставления дополнительного питания должны учитывать только прямые последствия повреждения здоровья в результате профессионального заболевания или травмы.

# Заболевания дающие право на дополнительное питание

---

- Острые и хронические интоксикации с поражением органов и систем
- Токсическое поражение органов дыхания
- Токсическая анемия, гепатит, нефропатия, ЦНС
- Пневмокониозы, профессиональный бронхит
- Заболевания от ионизирующего и лазерного излучения
- Инфекционные, паразитарные, аллергические заболевания и новообразования.

# Роль дополнительного питания

---

- Роль дополнительного питания заключается в удовлетворении повышенной потребности организма пострадавших в энергии и пищевых веществах и использовании лечебно-профилактических свойств отдельных пищевых продуктов, препятствующих прогрессированию ряда профессиональных заболеваний

# Продуктовый набор

- Рекомендуемый продуктовый набор
  - Молоки и молочные продукты – 100 г/день
- 
- Творог – 35 г
  - Сливочное масло – 5,0 г
  - Мясо – 15 г
  - Куры – 10 г
  - Рыба – 100 г
  - Фрукты – 100 г
  - Овощи – 50 г
  - Крупы – 20 г

# Пищевая ценность

---

- Калорийность – 585 ккал
- Белки - 27,1
- Жиры – 19,7
- Углеводы – 75,0

---

- СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ