

§ 6

Entsprechend den Erfordernissen und Möglichkeiten ist in den Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung der Betriebe die Ausgabe von Diätgerichten (Schonkost und Stoffwechsel-Grunddiät) zu gewährleisten. Für die Herstellung dieser Gerichte sind die hierzu erlassenen Herstellungs- und Qualifizierungsrichtlinien einzuhalten.

§ 7

Diese Anordnung tritt mit ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Berlin, den 27. September 1978

Der Minister für Gesundheitswesen

I.V.: Tschersich
Staatssekretär

Anlage

zu vorstehender Anordnung

1. Lebensmittelnormen

Für die Verpflegung der Werk tätigen in den Betrieben sind je warme Hauptmahlzeit folgende Lebensmittelmengen einzusetzen:

Lebensmittel I	II		III			
	Richtwerte für mittel-schwere körperliche Arbeit (Grund-richtwerte)	Richtwerte für leichte körperliche bzw. geistige Arbeit	Richtwerte für schwere körperliche Arbeit ¹	Richtwerte für schwere körperliche Arbeit ^{1, 2, 3, 4}		
	Tag- Nacht-schicht	Tag- Nacht-schicht	Tag- Nacht-schicht	Tag- Nacht-schicht		
Fleisch und Fleischwaren ² , Geflügel, Ei, Fisch oder Fisch-erzeugnisse	95 g	95 g	80 g	80 g	110 g	115 g
Trinkvollmilch ³	60 ml	100 ml	60 ml	100 ml	100 ml	100 ml
Butter	-	5 g	-	4g	-	6g
Margarine und Speiseöl	Hg	10 g	10 g	8g	13 g	10 g
Schlachtfette	5g	-	3g	-	5g	-
frisches Obst und Gemüse ^{1, 3}	250 g	250 g	250 g	250 g	250 g	300 g
Kartoffeln [®]	180 g	180 g	150 g	150 g	210 g	210 g

Die aufgeführten Lebensmittelmengen je Portion sind Durchschnittswerte. Sie sind im Laufe von 2 Wochen einzusetzen.

¹ Sofern in einem Betrieb Schwerstarbeiten zu leisten sind, ist diesen Werk tätigen eine Zulage in Höhe von 240 kcal für warme Hauptmahlzeit oder eine entsprechende Zwischenmahlzeit zu gewähren. Der Wareneinsatz bei Fleisch, Geflügel, Ei, Margarine, Schlachtfetten und Kartoffeln sollte um ein Drittel, der für Obst und Gemüse um ein Fünftel erhöht werden.

² garfertig mit Knochen

³ oder äquivalent Milchprodukte (Sauermilchprodukte, Quark); äquivalent Milch: Quark = 4:1

⁴ berechnet in Masseanteilen 3 : 2 bezogen auf Frischware

⁶ vorwiegend frisch

[®] roh und geschält

2. Ernährungsphysiologische Richtwerte

Bei den warmen Hauptmahlzeiten sind täglich je Person die folgenden ernährungsphysiologischen Richtwerte einzuhalten:

	I		II		III	
	Richtwerte für mittel-schwere körperliche Arbeit (Grund-richtwerte)	Richtwerte für leichte körperliche bzw. geistige Arbeit	Richtwerte für leichte körperliche bzw. geistige Arbeit	Richtwerte für schwere körperliche Arbeit ^{1, 2, 3, 4}	Richtwerte für schwere körperliche Arbeit ^{1, 2, 3, 4}	Richtwerte für schwere körperliche Arbeit ^{1, 2, 3, 4}
	Tag- Nacht-schicht	Tag- Nacht-schicht	Tag- Nacht-schicht	Tag- Nacht-schicht	Tag- Nacht-schicht	Tag- Nacht-schicht
Energie (kcal)	810	9007	720	800 ⁶	960	1 050 ⁹
Eiweiß (g)	24	29	23	25	29	33
Fett (g)	26	29	23	25	32	34
Kalzium (mg)	200	200	200	200	200	200
Vitamin B ₄ (mg)	0,5	0,5	0,4	0,5	0,6	0,7
Vitamin C (mg)	25	25	25	25	30	30

⁷ 650 kcal für warme Hauptmahlzeit, 250 kcal für Zwischenverpflegung

⁸ 600 kcal für warme Hauptmahlzeit, 200 kcal für Zwischenverpflegung

⁹ 750 kcal für warme Hauptmahlzeit, 300 kcal für Zwischenverpflegung

Anordnung

über den Werkstoffeinsatz von Zinn und Zinnlegierungen

— Staatliche Einsatzbestimmung —

vom 29. September 1978

Auf Grund der Anordnung vom 3. Dezember 1976 über das Informationssystem für Werkstoffe und ökonomischen Materialeinsatz und den Erlaß staatlicher Einsatzbestimmungen für Rohstoffe und Materialien (GBl. I Nr. 50 S. 565) wird im Einvernehmen mit den Leitern der zuständigen zentralen staatlichen Organe folgendes angeordnet:

§ 1

(1) Diese Anordnung gilt für die Verwendung von Zinn und Zinnlegierungen der

ELN 122 31 400 Zinn

ELN 122 41 410 Lötzinn

ELN 122 51 700 Halbzeug aus Zinn und Zinnlegierungen

zur Herstellung von Raum-, Tafel-, Mode- und Körperschmuck, Spielwaren sowie ähnlichen Gebrauchsgegenständen¹ durch Betriebe, Einrichtungen, sozialistische Genossenschaften, Handwerker und freischaffende Künstler.

(2) Die Verwendung von Lötzinn für das Fügen von Teilen wird von dieser Anordnung nicht berührt.

§ 2

Die Herstellung der im § 1 genannten Erzeugnisse aus Zinn und Zinnlegierungen ist grundsätzlich verboten.

§ 3

In begründeten Ausnahmefällen können Verwendungsgenehmigungen von der Stahlberatungsstelle des Ministeriums

¹ Z. B. Becher, Taler, Kannen, Krüge, Bierkrugdecke, Beschläge, Souvenirartikel, Figuren.